

TARIF 2016

L'ensemblier de la cuisine

- ▶ MACHINES À GLAÇONS
- ▶ FROID
- ▶ LAGERIE
- ▶ CUISSON MODULAIRE
- ▶ CUISSON INDÉPENDANTE
- ▶ FRITEUSES
- ▶ REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
- ▶ INOX



Notre équipe, Votre force.



Chères clientes, chers clients,

Votre fidélité est la plus belle preuve de confiance

L'année 2015 fut marquée par un évènement important. Le Groupe français Furnotel créé en 1996 a été repris par la famille dirigeante Cottard/Orset, devenue actionnaire majoritaire.

Ce groupe s'est construit au fil des années : Furnotel (création dans les années 1970), Sofraca (créée par Monsieur Orset en 1964) qui l'intègre en 1996, puis Nosem, Isotech et enfin Afi Collin-Lucy.

L'histoire et la longévité de chaque société constituent sa richesse et sa diversité.

Deux divisions majeures composent le groupe :

- la **division CHR** : restauration commerciale et restauration collective
- la **division VITRINES** : vitrines, agencement de magasins et comptoirs

Pour répondre **aux métiers du CHR**, nous vous proposons pas moins de 4 grandes marques : **Furnotel, Nosem, Sofraca et Afi Collin-Lucy**, qui couvrent les segments de marché de la laverie, du froid, de la cuisson, des machines à glaçons, du petit matériel, du neutre, et de la ventilation.

Pour répondre **aux métiers de la vitrine, de l'agencement de magasins et de comptoirs**, la marque **Isotech** vous propose des linéaires de vente, des vitrines prêtes à brancher, des vitrines murales, des 4 faces vitrées, des comptoirs et arrière-bars mais aussi des matériels de froid et de laboratoire.

Dans cette édition du catalogue **Nosem 2016**, vous découvrirez un sommaire très détaillé par onglet qui reprend de façon exhaustive les produits.

Mais aussi :

- Un nouvel onglet dédié aux machines à glaçons Icematic avec une nouvelle mise en valeur de la gamme avec plus d'explications techniques pour une meilleure compréhension de vos clients.
- Un nouvel onglet dédié aux friteuses Valentine, fabricant suisse depuis 1947. Une présentation plus détaillée qui permet d'apporter une vraie valeur ajoutée aux produits.
- Le référencement de nouvelles machines à avancement automatique Colged
- Une nouvelle gamme de fours Baron.

Pour vous donner encore plus satisfaction, n'hésitez pas à nous consulter ainsi que nos 13 commerciaux pour toutes commandes "hors catalogues". Nous mettrons tout en œuvre pour vous proposer le matériel adéquat. Nous mettons à votre disposition un assistant spécialisé pour ce type de requête.

Enfin, j'ai toujours attaché une importance particulière à la notion de SERVICE qui fait la différence incontestable entre vendre "seulement" un produit et pérenniser une relation commerciale. Pour cela nous avons combiné :

- Sur le terrain : une force de vente de 13 commerciaux expérimentés et disponibles pour toutes vos demandes
- Au siège : des femmes et des hommes d'expérience (pour la plupart un minimum de 10 ans au sein de l'entreprise) pour piloter les différents services et répondre à vos attentes.

Mes collaborateurs et moi sommes plus que jamais à votre écoute pour consolider nos relations commerciales.

Christine COTTARD
Présidente



GRUPE
FURNOTEL
Notre équipe, Votre force.

Qui est le groupe Furnotel ?

Le groupe Furnotel est depuis 1996 un des leaders Français de l'importation et de la distribution d'équipements de cuisines professionnelles ainsi que de vitrines, d'agencement de magasins et de comptoirs.

Pour couvrir ces deux segments de marché le groupe Furnotel est organisé en deux divisions :

- ▶ La division CHR/Collectivité
- ▶ La division Vitrines, agencement de magasins et comptoirs

▶ La division CHR / Collectivité

est portée par 4 marques et leurs catalogues respectifs :



- Laverie • Froid • Machines à glaçons • Cuisson horizontale
- Micro-ondes • Fours • Ventilation • Inox



- Univers snacking • Salamandres • Toasters • Friteuses
- Maintien au chaud • Matériel forain

4 marques = 4 catalogues

▶ La division Vitrines agencement de magasins et comptoirs

est portée par la marque  et son catalogue :

- Linéaires de ventes • Meubles arrière • Vitrines murales
- Vitrines prêtes à brancher • Laboratoire de boulangerie
- Comptoirs de bar

1 marque = 1 catalogue

GRUPE
FURNOTEL
Notre équipe, Votre force.

5 marques
5 catalogues

LA FORCE
5
PUISSANCE

« tout sous
un même toit »

Un choix incomparable de produits  Une large gamme de prix

 Une réponse à tous les segments de marché
PRODUITS et PRIX

Pour ces deux divisions, nous sommes aussi en mesure de répondre à toutes demandes spéciales dites « hors-catalogues ». Nos fournisseurs partenaires sont à notre écoute pour vous donner satisfaction. N'hésitez pas à nous contacter .

Bénéficiez des avantages du Groupe Furnotel



▶ une logistique à toute épreuve

- + Une équipe de 10 personnes au service ADV, qui traite plus de 40 000 appels par an
- + Un taux de service pour les expéditions de commandes passées avant 16 h de près de 100 %
- + de 15 000 préparations de commandes par an



▶ un bureau d'études

- + Réalisation de plans 3D

▶ un stock de 15 000 m²

- + de choix
- + de disponibilité
- + de réactivité
- + de rapidité

▶ une livraison GRATUITE France entière

Expéditions
FRANCO de port
quel que soit le montant
de votre commande
en messagerie ou par affrètement

0
euro



▶ un service pièces détachées / SAV expérimenté

- + Une équipe dédiée de 13 personnes
- + de 50 000 pièces détachées expédiées par an

Proximité, réactivité et efficacité commerciale sont des priorités pour vous. Pour nous aussi.

VOTRE DIRECTION COMMERCIALE



Eric MANERA
Directeur commercial
06 72 01 83 63
01 75 30 20 20
eric.manera@groupe-furnotel.com

13 DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX



Thomas BAUCHART
07 86 09 46 45
thomas.bauchart@groupe-furnotel.com
75 • 91 • 92 • 94



Stéphan THOUIN
06 08 31 55 77
stephan.thouin@groupe-furnotel.com
22 • 29 • 35 • 44 • 50 • 56



Stéphane CHAMPION
06 70 03 77 75
stephane.champion@groupe-furnotel.com
14 • 27 • 28 • 45 • 61 • 72 • 76 • 78 • 95



Benoît VANDAELE
06 72 01 83 64
benoit.vandaele@groupe-furnotel.com
02 • 08 • 51 • 59 • 60 • 62 • 80 • 93



Mickael BLEY
06 07 68 19 91
mickael.bley@groupe-furnotel.com
25 • 39 • 54 • 57 • 67 • 68 • 70 • 88 • 90



Bertrand CARRET
06 21 83 08 60
bertrand.carret@groupe-furnotel.com
10 • 21 • 52 • 55 • 71 • 77 • 89



Frédéric TESSIER
06 72 01 83 60
frederic.tessier@groupe-furnotel.com
03 • 16 • 17 • 18 • 19 • 23 • 24 • 58 • 87

VOTRE DIRECTION DE LA RELATION CLIENTÈLE



Aurélie JACQUELIN
Directrice de la relation client
06 80 91 79 67
01 75 30 20 50
aurelie.jacquelin@groupe-furnotel.com



Thierry MARTIN
06 07 27 15 81
thierry.martin@groupe-furnotel.com
36 • 37 • 41 • 49 • 53 • 79 • 85 • 86



Georges CLEMENCIN
06 67 05 58 37
georges.clemencin@groupe-furnotel.com
31 • 32 • 33 • 40 • 47 • 64 • 65



Stephan VASSALIE
06 07 22 80 27
stephan.vassalie@groupe-furnotel.com
2A • 2B • 09 • 11 • 34 • 46 • 66 • 81 • 82



Mickael BERTHOLAT
06 11 74 64 52
mickael.bertholat@groupe-furnotel.com
12 • 15 • 42 • 43 • 48 • 63 • 69



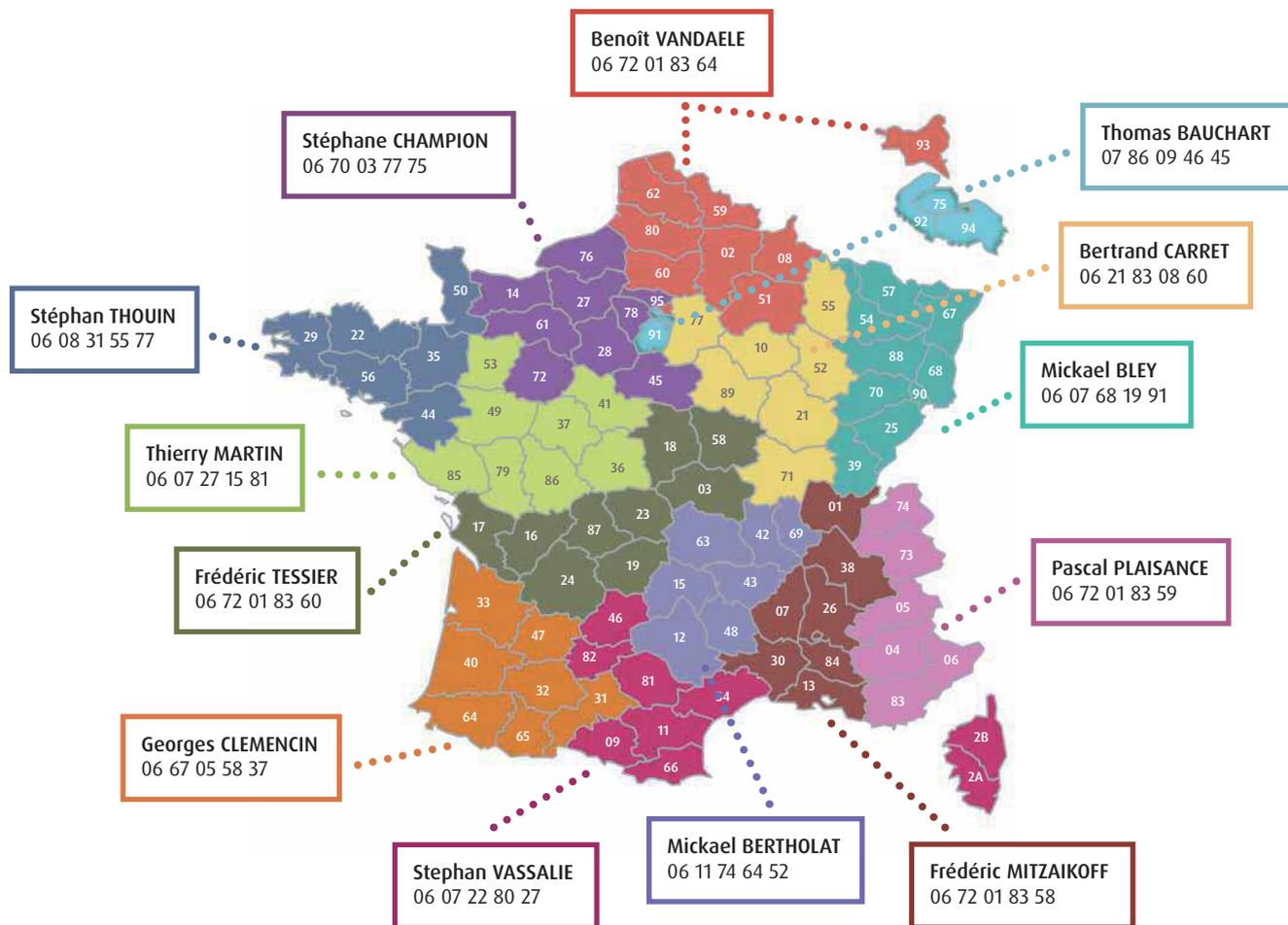
Frédéric MITZAIKOFF
06 72 01 83 58
frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com
01 • 07 • 13 • 26 • 30 • 38 • 84



Pascal PLAISANCE
06 72 01 83 59
pascal.plaisance@groupe-furnotel.com
04 • 05 • 06 • 73 • 74 • 83 • 98



EXPORT
Frédéric SARAGON
+33 6 76 22 55 75
01 75 30 20 40
Responsable Export / Dom-Tom
export@sofraca.fr



SIÈGE SOCIAL

Le Thalès - 1, rue du Gabian
BP 718
98014 MONACO CEDEX
Accueil : 00 377 97 98 40 90
Fax : 00 377 97 98 40 99
www.nosem.mc
commercial@nosem.mc

DIRECTION PRODUITS DIVISION CHR

Laure Le Groumellec
01 75 30 20 20
laure.legroumellec@groupe-furnotel.com

LOGISTIQUE COPADIC

21, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
Accueil : 01 75 30 20 70
Fax : 01 75 30 20 71
adv@nosem.com

PIÈCES D'ORIGINE

Ligne directe : 01 75 30 20 72
Fax : 01 75 30 20 73
pieces.detachees@nosem.mc

SERVICE TECHNIQUE

Ligne directe : 01 75 30 20 74
Fax : 01 75 30 20 75
sav@nosem.mc

Notre équipe, votre force.

vous propose des garanties exclusives
de 2 ans, 3 ans et même 5 ans
sur une large gamme de produits.



ICEMATIC

- ▶ Garantie 2 ans pièces et 1 an main d'œuvre sur toute la gamme ICEMATIC.



FROID

- ▶ Garantie 2 à 3 ans pièces sur l'ensemble des tables, armoires, saladettes et cellules (Ligne bleue et Ligne verte).



COLGED

- ▶ Garantie 2 ans pièces sur l'ensemble de la gamme COLGED.



BARON

- ▶ Garantie 2 ans pièces sur l'ensemble de la gamme BARON.

CUISSON INDÉPENDANTE



- ▶ Garantie 3 ans pièces sur micro-ondes MENUMASTER



- ▶ Garantie 5 ans pièces sur micro-ondes SAMSUNG



- ▶ Garantie 2 ans pièces sur fours BARON



VALENTINE

- ▶ Garantie 3 ans pièces sur friteuses VALENTINE (et 5 ans sur résistances).

Un gage de qualité et de fiabilité,
et un réel engagement commercial !

Nos fabricants partenaires, des leaders dans leur univers



LAVERIE
Depuis plus de 60 ans

COLGED Une marque du groupe EUROTEC

Le Groupe EUROTEC :

- Une gamme de lave-verres, lave-vaisselle, lave-vaisselle à capot, lave-batterie et machines à avancement automatique
- Près de 60 ans d'existence
- Près de 50 000 machines produites par an
- 2 usines à la pointe de la technologie en termes de R&D et d'outils de production
- Des ingénieurs d'usine disponibles pour nous accompagner.

NOSEM, partenaire du groupe EUROTEC pour la France depuis près de 30 ans

- Des responsables pièces détachées et des techniciens expérimentés
- Une documentation technique complète, y compris pour des modèles anciens
- Des pièces détachées d'origine.



MACHINES À GLAÇONS
Depuis 40 ans

ICEMATIC

Gamme complète de machines à glaçons (de 21 kg à 415 kg) et machines à paillettes (de 90 kg à 2100 kg). Marque du fabricant italien CastelMAC, chef de file mondial depuis plus de 40 ans dans la réfrigération commerciale.



CUISSON
Depuis 20 ans

BARON

Cuisson modulaire profondeur 650 / 700 / 900 / 1100 et fours.
Depuis 1995, la marque Baron répond aux demandes les plus exigeantes de la restauration professionnelle.



MICRO-ONDES
Depuis 40 ans

MENUMASTER

Gamme de fours micro-ondes professionnels (de 1 000 à 3 500 W restitués). Plus de 40 années d'expérience dans le domaine des fours à micro-ondes et leader du marché des fours à micro-ondes commerciaux dans plusieurs pays. Détenteur d'un brevet sur la rotation de l'antenne du magnétron.



MICRO-ONDES
Depuis 30 ans

SAMSUNG

Fours micro-ondes professionnels (de 1 000 à 1 900 W restitués, commandes mécaniques ou digitales, ...). Leader mondial de la fabrication électronique grâce à des produits et des services fiables et innovants, à une force d'innovation et une volonté de découverte permanente.



FRITEUSES
Depuis 70 ans

VALENTINE

Gamme de friteuses électriques haut rendement. Depuis 1947, la compétence et la performance d'une entreprise familiale. Un développement et une fabrication 100 % swiss made.



FRITEUSES
Depuis 30 ans

MODULINE

Gamme de fours et de chariots de remise et maintien en température. Depuis 1989 fabricant à succès sur le marché italien, européen et mondial des équipements professionnels pour la cuisine et la restauration.

► MACHINES À GLAÇONS

Machines à glaçons
Machines à paillettes
Coffres de stockage

Icematic[®]



10

► FROID

Dessertes snack prof. 600
Tables GN 1/1 prof. 700
Soubassements
Saladette et mini table
Armoires
intérieur ABS
Armoires inox
GN 2/1
Armoires inox
600 x 400
Fontaines à eau
Cellules
de refroidissement
Chambres froides



26

► LAVERIE

Lave-verres
Lave-verres / Lave-vaisselle
Lave-vaisselle à capot
Lave-ustensiles
Lave-batterie
Lave-vaisselle à
avancement automatique
Adoucisseurs
Casiers
de lavage
Robinetterie



66

► CUISSON MODULAIRE

Gamme Baron 650
Gamme Baron 700
Gamme Baron 900
Gamme Baron 1100

b **baron**



130

► CUISSON INDÉPENDANTE

- Fours air pulsé
- Fours mixtes à injection
- Fours mixtes à générateur
- Micro-ondes
- Salamandres



198

► FRITEUSES

- Friteuses électriques de table
- Friteuses électriques à encastrer
- Friteuses électriques à haut rendement
- Multicisseurs VMC



230

► REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

- Moduline Fours
- Moduline Chariots
- Moduline Armoires



242

► INOX

- Tables
- Meubles
- Meubles chauds
- Plonges
- Armoires
- Étagères murales
- Grilles et bacs
- Hygiène et entretien
- Rayonnages



256

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 tarif, 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 à la page 275, et notamment articles 7 (clause de réserve de propriété) et article 11 (clause attributive de juridiction).

► MACHINES À GLAÇONS

Icematic[®]

► MACHINES À GLAÇONS ET PAILLETTES

12 Spécificités techniques et utilisations recommandées



► MACHINES À GLAÇONS

14 SÉRIE E

Glaçons creux avec réserve
Production de 21 à 150 kg

18 SÉRIE N

Glaçons pleins grande capacité sans réserve
Production de 154 à 465 kg



► MACHINES À PAILLETTES

20 SÉRIE F

Avec réserve incorporée
Production de 90 à 120 kg

22

Sans réserve
Production de 120 à 200 kg

23 SÉRIE SF

Sans réserve
Production de 320 à 2500 kg

► COFFRES DE STOCKAGE

24 SÉRIE D

Pour machines sans réserve
Stockage de 129 à 478 kg



▶ MACHINES À GLAÇONS



E35



SÉRIE E

GLAÇONS CREUX
AVEC RÉSERVE

-  Bars, cocktails
-  Collectivités
-  Hôtellerie
-  Restauration



SÉRIE N

GLAÇONS PLEINS
GRANDE CAPACITÉ SANS RÉSERVE

-  Idéal pour discothèques
-  Bars, cocktails
-  De 136 à 465 Kg de production





SÉRIE F
MACHINES À PAILLETES
AVEC RÉSERVE

-  Commerces
-  Collectivités
-  Restauration
-  Hôtellerie
-  De 90 à 120 Kg de production



SÉRIE F ET SF
MACHINES À PAILLETES
SANS RÉSERVE

-  Commerces
-  Restauration
-  Collectivités
-  Hôtellerie
-  De 120 à 2500 Kg de production



SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

 La seule machine dotée d'un cycle de nettoyage



PROTECTED BY
agion
ANTIMICROBIAL
PRODUCT PROTECTION

SYSTÈME ANTI MICROBIEN AGION

La technologie d'AGION repose sur l'utilisation d'ions d'argent, un agent antimicrobien naturel, efficace, sûr, non toxique et qui ne provoque aucune irritation ou allergie. Sous l'effet de l'humidité ambiante et grâce à un procédé d'échange ionique, des ions d'argent se libèrent, attaquent les bactéries et les moisissures et empêchent leur croissance.

Le revêtement Agion garantit une protection durable et sûre de votre machine sans utiliser de produits polluants ou toxiques.



Commandes avec bouton marche arrêt en façade et affichage par LED.



Carrosserie entièrement en acier inoxydable.



Vidange réhaussée et possibilité de raccordement sur le côté. Tube de vidange à 12 cm du sol : installation facilitée.

- Système à palettes insensible au calcaire
- Production de 21 à 150 kg
- Stockage incorporé de 5 à 80 Kg
- Condensateur à air ou à eau



Nouveau capteur de niveau d'eau et système de nettoyage semi automatique.

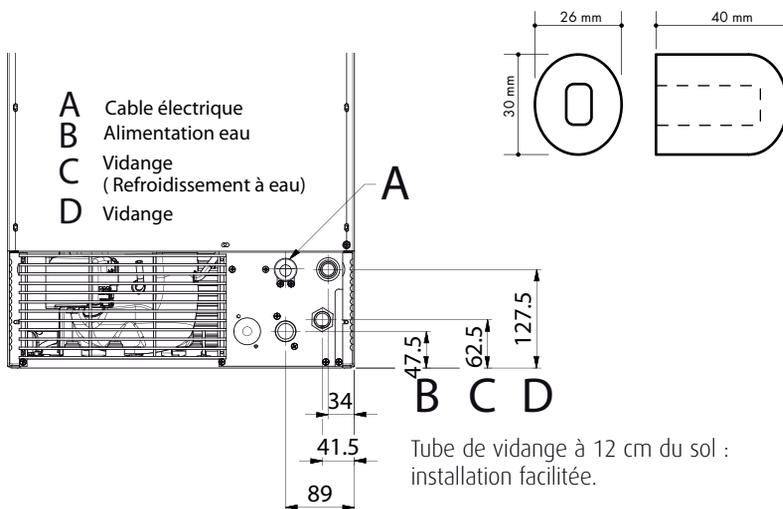
Système à palettes, insensible au calcaire.



Filtre de protection du condensateur extractible, ventilation frontale avec entrée d'air en façade.



Défecteur de glace indépendant de la porte, charnières renforcées et joint de porte amélioré.



KIT DE NETTOYAGE BAC ET ÉVAPORATEUR

L'efficacité de la simplicité

Composé d'1 Kg d'acide citrique, d'un tuyau flexible et d'un récipient en plastique, il permet le nettoyage et la désinfection de la machine.

Ex : 200 gr pour 1 cycle de E21 ou E25

KLE 87 € H.T.

MACHINES À GLAÇONS

SÉRIE E - GLAÇONS CREUX AVEC RÉSERVE

nosem®

Icematic®

➤ Stockage incorporé de 5 à 80 Kg

➤ Production de 21 à 150 kg

➤ Système à palettes

➤ Série E21NANO
Hauteur 620 mm
encastrable



E25

▶ Stockage 10 KG



E35

▶ Stockage 12 KG



E21NANO

▶ Stockage 5 KG



E21

▶ Stockage 7 KG



E35L

▶ Stockage 16 KG



E45

▶ Stockage 16 KG

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE E

MODÈLE	PRODUCTION (KG)	STOCKAGE (KG)	CONDENSEUR	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
E21IXNANO	21	5	Air	340 x 545 x 620	35	1 265
E21WIXNANO	21	5	Eau	340 x 545 x 620	35	1 265
E21IX	21	7	Air	340 x 545 x 690	35	1 353
E21WIX	21	7	Eau	340 x 545 x 690	35	1 384
E25IX	25	10	Air	400 x 545 x 690	39	1 426
E25WIX	25	10	Eau	400 x 545 x 690	39	1 466
E35IX	37	12	Air	450 x 545 x 690	42	1 807
E35WIX	37	12	Eau	450 x 545 x 690	42	1 838
E35LIX	37	16	Air	500 x 600 x 690	48	2 189
E35LWIX	37	16	Eau	500 x 600 x 690	48	2 236
E45IX	45	16	Air	500 x 600 x 690	48	2 372
E45WIX	45	16	Eau	500 x 600 x 690	48	2 416

ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit 4 pieds hauteur 110 mm / Tous modèles de la E21NANO à la E45	KPE	130



E50

► Stockage 21 KG



E75

► Stockage 36 KG



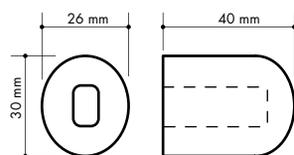
E90

► Stockage 40 KG



E60

► Stockage 28 KG



E150

► Stockage 80 KG



- Carrosserie entièrement en acier Inox au design moderne à angles arrondis et finitions extrêmement soignées
- Ventilation frontale efficace, pour améliorer le rendement dans les versions condensées à l'air
- Filtre accessible en façade (extractible et lavable) pour éviter l'encrassement du condensateur et améliorer la circulation de l'air.
- Coffre de stockage en ABS moulé, à angles arrondis, avec sonde de niveau de remplissage et vidange indépendante de la vidange du bac évaporateur
- Tube de vidange à 12 cm du sol afin de faciliter l'installation dans n'importe quelle situation
- Réfrigérant R134 A
- Alimentation mono 230 V + T.



KIT DE NETTOYAGE BAC ET ÉVAPORATEUR

L'efficacité de la simplicité

Composé d'1 Kg d'acide citrique, d'un tuyau flexible et d'un récipient en plastique, il permet le nettoyage et la désinfection de la machine.

Ex : 200 gr pour 1 cycle de E21 ou E25

KLE 87 € H.T.

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE E

MODÈLE	PRODUCTION (KG)	STOCKAGE (KG)	CONDENSEUR	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
E50IX	50	21	Air	500 x 585 x 880**/956	58	2 391
E50WIX	50	21	Eau	500 x 585 x 880**/956	58	2 453
E60IX	60	28	Air	600 x 585 x 880**/956	57	2 599
E60WIX	60	28	Eau	600 x 585 x 880**/956	57	2 649
E75IX	75	36	Air	700 x 585 x 880**/956	64	2 950
E75WIX	75	36	Eau	700 x 585 x 880**/956	64	3 012
E90IX	92	40	Air	800 x 585 x 880**/956	76	3 312
E90WIX	92	40	Eau	800 x 585 x 880**/956	76	3 374
E150IX	150	80	Air	920 x 650 x 1280**/1356	106	4 337
E150WIX	150	80	Eau	920 x 650 x 1280**/1356	106	4 337

** Hauteur sans pieds.

MACHINES À GLAÇONS

nosem®

Icematic®

SÉRIE N GLAÇONS PLEINS
GRANDE CAPACITÉ SANS RÉSERVE

SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

SYSTÈME
ANTI MICROBIEN AGION

Idéales pour les discothèques

La technologie d'AGION repose sur l'utilisation d'ions d'argent, un agent antimicrobien naturel, efficace, sûr, non toxique et qui ne provoque aucune irritation ou allergie. Sous l'effet de l'humidité ambiante et grâce à un procédé d'échange ionique, des ions d'argent se libèrent, attaquent les bactéries et les moisissures et empêchent leur croissance. Le revêtement Agion garantit une protection durable et sûre de votre machine sans utiliser de produits polluants ou toxiques.

R290A

Modèles N192M et N202M disponibles avec gaz écologique R290A. Nous consulter.

- De 154 à 415 Kg de production
- Machines sans coffre de stockage



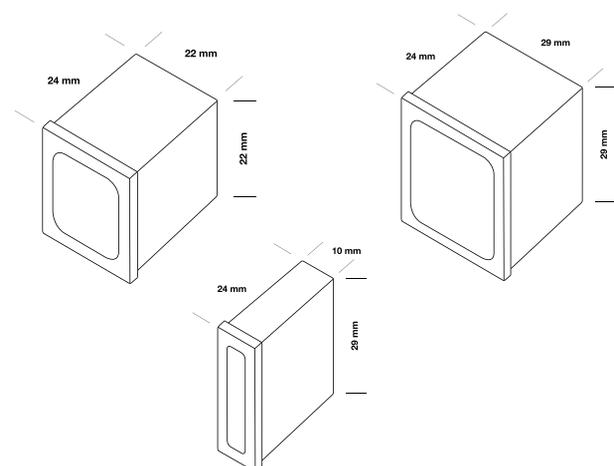
Commandes électroniques avec contrôle des fonctions principales de la machine et programme automatique de nettoyage et de rinçage.



Bac à eau et pompe amovibles pour faciliter le nettoyage.



Tailles de glaçons disponibles : Taille moyen en standard
Tailles demi et grand sur commande.



Filtre à air accessible sur le côté de la machine.



Nouvel évaporateur nickelé pour une meilleure hygiène et une plus grande efficacité du dégivrage.

SÉRIE N GLAÇONS PLEINS
GRANDE CAPACITÉ SANS RÉSERVE



Icematic[®]

N132M



N192M



N202M



N302M



N402M



N502M



MACHINES À GLAÇON SÉRIE N GLAÇONS PLEINS

MODÈLE	CONDENSEUR	PRODUCTION (KG)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N132MIX	Air	154	780	Mono 230 V + T	560 x 620 x 575	63	3 794
N132MWIX	Eau	136					
N192MIX	Air	225	1050		560 x 620 x 660	78	4 254
N192MWIX	Eau	205					
N202MIX	Air	240	1000		760 x 620 x 575	85	4 145
N202MWIX	Eau	220					
N302MIX	Air	320	1300		760 x 620 x 575	86	4 813
N302MWIX	Eau	285					
N402MIX	Air	430	1850		760 x 620 x 725	106	6 039
N402MWIX	Eau	370					
N502MIX	Air	465	1900	Tri 380 V + N + T	760 x 620 x 725	116	7 436
N502MWIX	Eau	415					

COFFRES DE STOCKAGE ➔ page 24



D505KFM

↗ De 90 à 120 kg de production

↗ Avec coffre de stockage

↗ Vidange par gravité

↗ Réfrigérant R134A



SYSTÈME ANTI MICROBIEN AGION

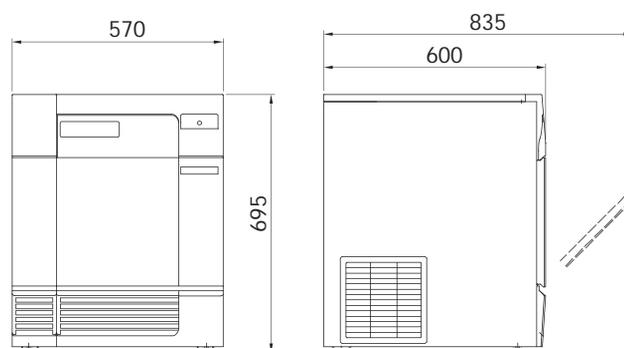
La technologie d'AGION repose sur l'utilisation d'ions d'argent, un agent antimicrobien naturel, efficace, sûr, non toxique et qui ne provoque aucune irritation ou allergie. Sous l'effet de l'humidité ambiante et grâce à un procédé d'échange ionique, des ions d'argent se libèrent, attaquent les bactéries et les moisissures et empêchent leur croissance.

Le revêtement Agion garantit une protection durable et sûre de votre machine sans utiliser de produits polluants ou toxiques.



F80CIX • F80CWIX

- ▶ Stockage 20 (KG)
- ▶ Encastrable sous plan de travail
- ▶ Hauteur 695 mm
- ▶ Carrosserie inox
- ▶ Façade aspect inox



- ▶ Raccordements : eau : 3/4" gaz - Vidange : 20 mm
- Alimentation mono 230 V.

- De 90 à 120 kg de production
- Avec coffre de stockage
- Vidange par gravité
- Réfrigérant R134A



F125CIX • F125CWIX

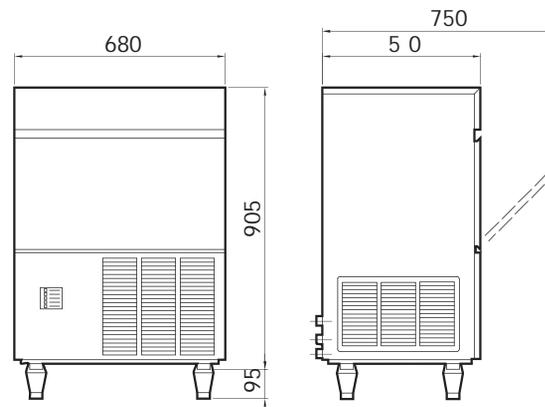
- Stockage 27 (KG)
- Livrée avec un jeu de 4 pieds de 95 mm de hauteur
- Carrosserie et façade tout inox



SYSTÈME ANTI MICROBIEN AGION

La technologie d'AGION repose sur l'utilisation d'ions d'argent, un agent antimicrobien naturel, efficace, sûr, non toxique et qui ne provoque aucune irritation ou allergie. Sous l'effet de l'humidité ambiante et grâce à un procédé d'échange ionique, des ions d'argent se libèrent, attaquent les bactéries et les moisissures et empêchent leur croissance.

Le revêtement Agion garantit une protection durable et sûre de votre machine sans utiliser de produits polluants ou toxiques.



- Raccordements : eau : 3/4" gaz
- Vidange : 20 mm
- Alimentation mono 230 V

MACHINES À PAILLETES SÉRIE F AVEC RÉSERVE

MODÈLE	CONDENSEUR	PRODUCTION (KG)	STOCKAGE (KG)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
F80CIX	Air	90	20	400	570 x 600 x 695	Mono 230 V + T	53	4 161
F80CWIX	Eau							
F125CIX	Air	120	27	480	680 x 510 x 905**	Mono 230 V + T	64	4 502
F125CWIX	Eau							

** Hauteur sans pieds. Un jeu de pieds (+95 mm) est fourni avec ces modèles

MACHINES À PAILLETTES

nosem®

SÉRIE F ET SF - SANS RÉSERVE

Icematic®

SÉRIE F

- De 120 à 200 Kg de production
- Carrosserie extérieure inox, intérieur polyéthylène

SÉRIE SF

- De 320 à 2500 Kg de production
- Glace comprimée plus sèche
- Carrosserie inox
- Régulation électronique
- Sortie de glace en dessous, sortie latérale possible avec goulotte en option
- Évaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin Double échange frigorifique, par serpentin de contact et fonctionnement en régime noyé
- Moto-réducteur à entraînement direct par bague d'accouplement débrayable par effet hall
Temporisation de 3 minutes du moto-réducteur, après arrêt de la production de froid afin d'évacuer la glace du cylindre évaporateur.

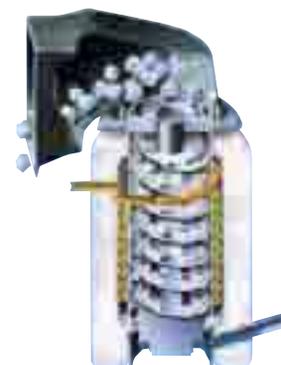


PROTECTED BY
agion
ANTIMICROBIAL
PRODUCT PROTECTION

SYSTÈME
ANTI MICROBIEN AGION

La technologie d'AGION repose sur l'utilisation d'ions d'argent, un agent antimicrobien naturel, efficace, sûr, non toxique et qui ne provoque aucune irritation ou allergie. Sous l'effet de l'humidité ambiante et grâce à un procédé d'échange ionique, des ions d'argent se libèrent, attaquent les bactéries et les moisissures et empêchent leur croissance.

Le revêtement Agion garantit une protection durable et sûre de votre machine sans utiliser de produits polluants ou toxiques.



F120



F200

COFFRES DE STOCKAGE ➔ page 24



- Raccordements : eau : 3/4" gaz - Vidange : 20 mm - Alimentation mono 230 V

MACHINES À PAILLETTES SÉRIE F SUPER GRAINS SANS RÉSERVE

MODÈLE	CONDENSEUR	PRODUCTION (KG)	GAZ RÉFRIGÉRANT	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H - (MM)	ALIM	POIDS (KG)	PRIX € HT
F120IX	Air	120	R134A	500	564 x 536 x 531	Mono 230 V + T	50	3 909
F120WIX	Eau							
F200IX	Air	200	R404A	760	564 x 536 x 531	Mono 230 V + T	57	4 533
F200WIX	Eau							



SF300



SF500



SF1000

► Raccordements : eau : 3/4" gaz - Vidange : 20 mm - Alimentation mono 230 V

MACHINES À PAILLETES SÉRIE SF SUPER GRAINS SANS RÉSERVE

MODÈLE	CONDENSEUR	PRODUCTION (KG)	GAZ RÉFRIGÉRANT	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	ALIM	POIDS (KG)	PRIX € HT
SF300IX	Air	320	R404A	1 200	538 x 663 x 650	Mono 230 V + T	88	6 561
SF300WIX	Eau							
SF500IX	Air	600	R404A	2 000	538 x 663 x 730	Mono 230 V + T	104	8 477
SF500WIX	Eau							
SF1000IX	Air	1220	R404A	3 600	1065 x 698 x 850	Tri 400 V + N + T	198	17 026
SF1000WIX	Eau							
SFN2200IX	Air	2500	R404A	6 250	1080 x 780 x 1255	Tri 400 V + N + T	411	31 842
SFN2200WIX	Eau							



COFFRES DE STOCKAGE ► page 24



D405KFM

► COFFRES DE STOCKAGE

POUR MACHINES SANS RÉSERVE

- Coffres de stockage universels
- Intérieur en polyéthylène avec traitement anti microbien



D105



D155



D205KM



D305KF



D405KFM



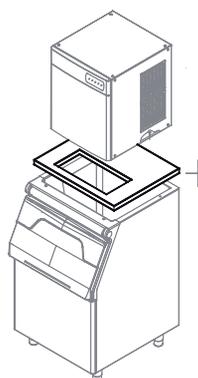
D505KFM

COFFRES DE STOCKAGE SÉRIE D

MODÈLE	POUR MACHINE	STOCKAGE (KG)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
D105	N132M - N192M - F120 - F200	129	560 x 845 x 1050	50	1 257
D155	N132M - N192M - F120 - F200	168	560 x 865 x 1275	62	1 554
D205	N202M - N302M - N402M	181	765 x 845 x 1050	56	1 666
D205KM	N132M - N192M	181	765 x 845 x 1050	56	2 251
D205KF	F120 - F200	181	765 x 845 x 1050	56	2 101
D255KM	N132M - N192M	243	765 x 870 x 1275	70	2 620
D255KF	F120 - F200 - SF300 - SF500	243	765 x 870 x 1275	70	2 364
D305KM	N202M - N302M - N402M - N502M	252	1080 x 850 x 965	63	2 950
D305KF	F120 - F200 - SF300 - SF500	252	1080 x 850 x 965	63	2 844
D405KFM	N202M - N302M - N402M - N502M - F200 - SF300 - SF500	406	1230 x 865 x 1270	97	2 747
D505KFM	N202M - N302M - N402M - N502M - F200 - SF300 - SF500	478	1320 x 865 x 1270	108	3 707

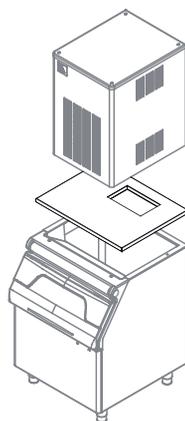
KM

- Couverts adaptés pour les machines à glace cube



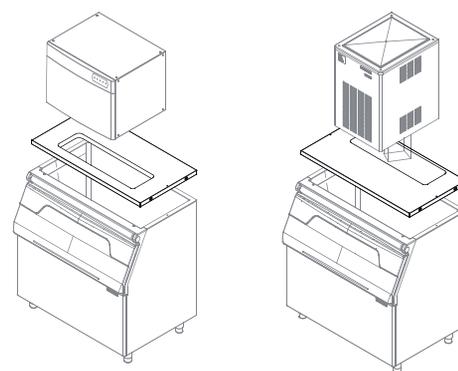
KF

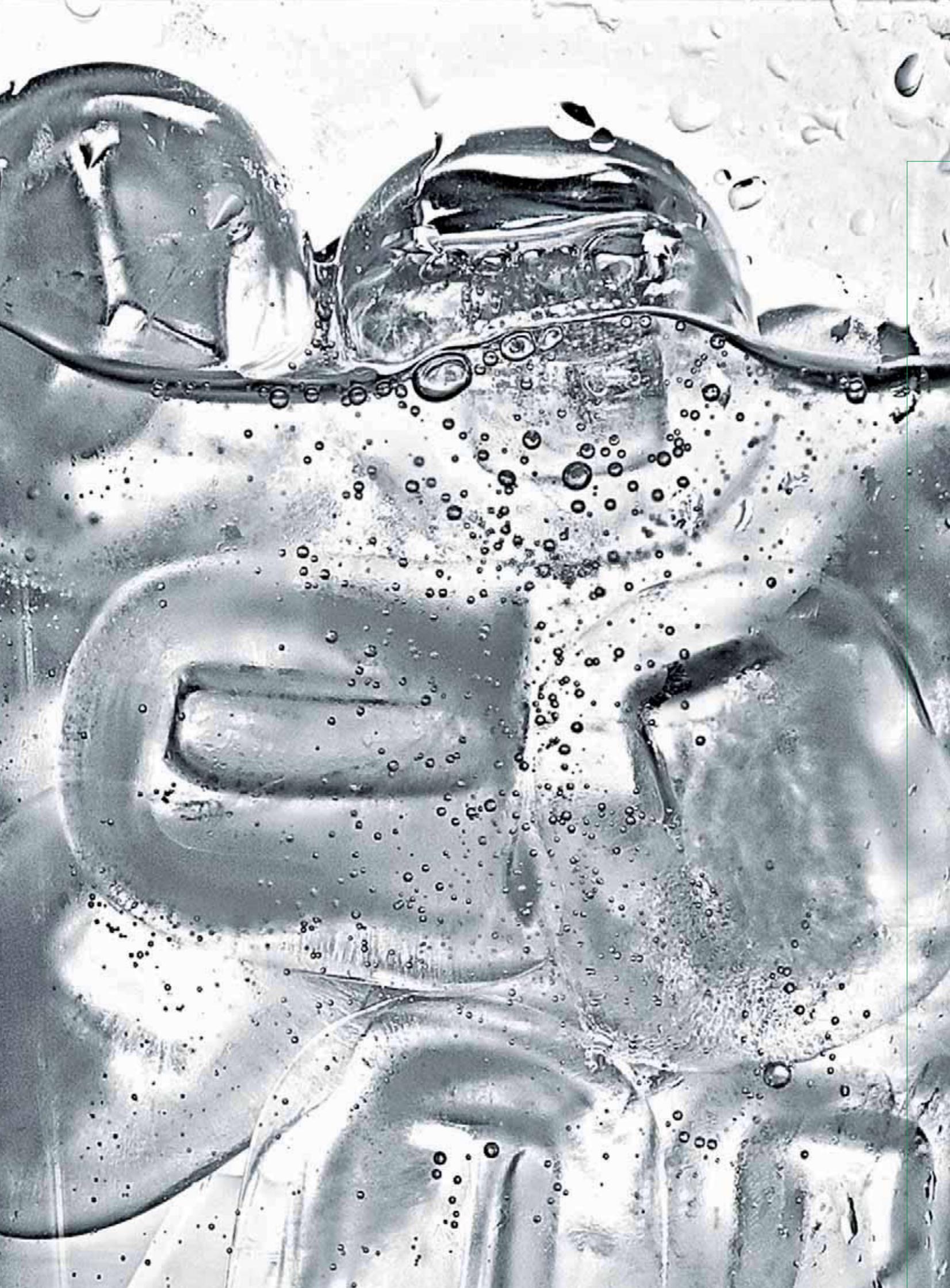
- Couverts adaptés pour les machines à glace grain



KFM

- Couverts trémie réversible pour machine à glace cube ou grain





FROID

DESSERTES SNACK PROF. 600 MM

- 28 Tables positives -2/+8°C - **LIGNE VERTE**
Avec groupe incorporé
- 32 Tables positives 0/+10°C - **LIGNE BLEUE**
Avec groupe ou sans groupe incorporé
- 33 Tables négatives -18/-22° - **LIGNE BLEUE**
Avec groupe ou sans groupe incorporé

TABLES GN1/1 PROF. 700 MM

- 29 Tables positives -2/+8°C - **LIGNE VERTE**
Avec groupe incorporé
- 30 Tables négatives -10/-20°C - **LIGNE VERTE**
Avec groupe incorporé
- 34 Tables positives 0/+10°C - **LIGNE BLEUE**
Avec groupe ou sans groupe incorporé
- 35 Tables négatives -18/-22° - **LIGNE BLEUE**
Avec groupe ou sans groupe incorporé

MINI SALADETTE - MINI TABLE

- 31 Tables positives -2/+8°C - **LIGNE VERTE**
Avec groupe incorporé
- 31 Saladelette -2/+8°C - **LIGNE VERTE**
Avec groupe incorporé

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

- 36 Soubassements positifs +2/+8°C prof. 700 mm
LIGNE BLEUE Avec tiroirs
- 37 Soubassements positifs -2/+10°C prof. 630 mm
BARON Avec portes ou tiroirs

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES INTÉRIEUR ABS

- 38 Armoires positives 130 L - **LIGNE VERTE**
Porte pleine -2/+8°C blanche
Porte vitrée +2/+8°C blanche
- 38 Armoire négative 120 L - **LIGNE VERTE**
Porte pleine -10/-25°C
- 39 Armoires positives 350 L - **LIGNE VERTE**
Porte pleine -2/+8°C blanche ou inox
Porte vitrée +2/+8°C blanche
- 40 Armoires négatives 340 L - **LIGNE VERTE**
Porte pleine -10/-25°C blanche ou inox
Porte vitrée -10/-25°C blanche
- 41 Armoire négative 520 L - **LIGNE VERTE**
Porte pleine -10/-25°C blanche
- 42 Armoires positives 570 L GN 2/1 - **LIGNE VERTE**
Porte pleine -2/+8°C blanche ou inox
Porte vitrée +2/+8°C blanche
- 43 Armoires négatives 555 L GN 2/1 - **LIGNE VERTE**
Porte pleine -10/-25°C blanche ou inox
Porte vitrée -10/-25°C blanche
- 50 Armoire positive 520 L 600 x 400 - **LIGNE VERTE**
Porte pleine -2/+8°C blanche

ARMOIRES 600 ET 1200 L INT. INOX

- 44 Armoires positives -2/+10°C avec groupe
LIGNE BLEUE - Porte pleine ou Porte vitrée
- 44 Armoires positives -2/+10°C sans groupe
LIGNE BLEUE - Porte pleine ou Porte vitrée
- 45 Armoires négatives -18/-22°C avec groupe
LIGNE BLEUE - Porte pleine ou Porte vitrée
- 45 Armoires négatives -18/-22°C sans groupe
LIGNE BLEUE - Porte pleine ou Porte vitrée

ARMOIRES 700 ET 1400 L GN 2/1 INT. INOX

- 46 Armoires positives -2/+8°C avec groupe
LIGNE VERTE - Porte pleine
- 47 Armoires négatives -18/-22°C avec groupe
LIGNE VERTE - Porte pleine
- 48 Armoires positives -2/+10°C avec groupe
LIGNE BLEUE - Porte pleine ou Porte vitrée
- 48 Armoires positives -2/+10°C sans groupe
LIGNE BLEUE - Porte pleine ou Porte vitrée
- 49 Armoires négatives -18/-22°C, avec groupe
LIGNE BLEUE - Porte pleine ou Porte vitrée
- 49 Armoires négatives -18/-22°C, sans groupe
LIGNE BLEUE - Porte pleine ou Porte vitrée

**ARMOIRES 700 ET 1400 L
600 X 400 INT. INOX**

- 51 Armoires positives -2/+10°C avec groupe
LIGNE BLEUE - Porte pleine ou Porte vitrée
- 51 Armoires négatives -18/-22°C, avec groupe
LIGNE BLEUE - Porte pleine ou Porte vitrée

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

- 53 Cellules de refroidissement et de congélation
LIGNE BLEUE
3 niveaux GN 2/3 - 3 ou 5 niveaux GN 1/1
5, 10 ou 15 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400
- 54 **LIGNE VERTE**
3, 5, 10 et 14 niveaux GN1/1 ou 600 x 400

FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE
CHAMBRES FROIDES INSTACLACK®

- 60 Panneaux ép. 70 mm pour chambres froides positives
- 61 Panneaux ép. 100 mm pour chambres froides négatives

**GROUPES FRIGORIFIQUES
POUR CHAMBRES FROIDES**

- 62 Groupes frigorifiques monoblocs à chevauchement
Groupes positifs -5/+5°C - Groupes négatifs -15/-25°C
- 63 Groupes frigorifiques système Split
Groupes positifs -5/+5°C - Groupes négatifs -15/-25°C

RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES

FROID



A200V



PROFONDEUR 600 MM -2/+8°C

-  Groupe tropicalisé
-  Froid ventilé -2 /+ 8°C
-  Intérieur/Extérieur tout inox sauf arrière
-  Plateau à bords arrondis
-  Isolation 60 mm
-  Option roulettes



SN3100TN

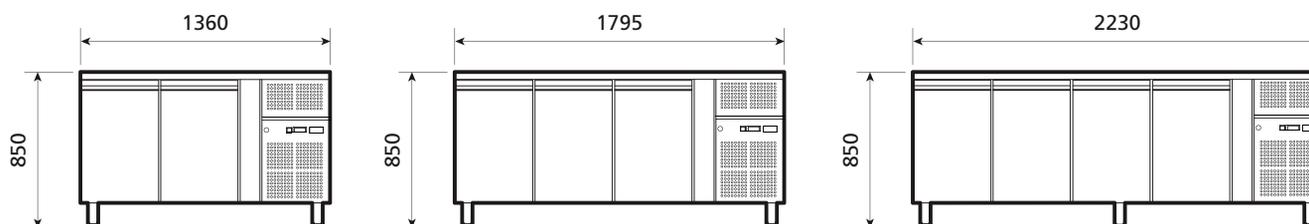


Bloc 2 tiroirs en option



Groupe équipé d'un filtre à air et accessible, monté sur glissières télescopiques

- ▶ Carrosserie extérieure (sauf arrière)/ intérieure inox AISI 304, finition satinée, intérieur angles arrondis, froid ventilé, température : -2/+8°C , réfrigérant R134A
- ▶ Panneau de contrôle électronique, à affichage digital, thermomètre digital, dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- ▶ Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans CFC, portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique, pieds inox réglables
- ▶ Alimentation 230 V + T.
- ▶ **Dotation de base**
1 grille 325 x 430
1 paire de glissières inox par porte.



DESSERTES AVEC GROUPE INCORPORÉ SANS DOSSERET							
MODÈLE	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SN2100TN	2	260	1/4	350	1360 x 600 x 850	88	2 306
SN3100TN	3	386	1/4	350	1795 x 600 x 850	125	2 672
SN4100TN	4	511	1/4	350	2230 x 600 x 850	143	3 206

DESSERTES AVEC GROUPE INCORPORÉ AVEC DOSSERET							
MODÈLE	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H - (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SN2200TN	2	260	1/4	350	1360 x 600 x 950	93	2 346
SN3200TN	3	386	1/4	350	1795 x 600 x 950	130	2 716
SN4200TN	4	511	1/4	350	2230 x 600 x 950	148	3 268

CLAYETTES ET GLISSIÈRES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Clayette Epoxy 325 x 430	GRSN600	27
Paire de glissières	JGSN600	24

ACCESSOIRES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Remplacement d'une porte par un bloc de 2 tiroirs	SNKT2	632
Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	GN650TN53	97

PROF. 700 MM GROUPE LOGÉ POSITIVES -2/+8°C
ÉVAPORATEUR VENTILÉ

- Froid ventilé -2/+8°C
- Intérieur/Extérieur tout inox sauf arrière
- Groupe tropicalisé
- Plateau à bords arrondis
- Isolation 60 mm
- Option roulettes



Kit roulettes en option

GN3200TN

- Option 2 tiroirs



Groupe équipé d'un filtre à air et accessible, monté sur glissières télescopiques



Bloc 2 tiroirs en option

- Carrosserie extérieure (sauf arrière)/ intérieure inox AISI 304, finition satinée, intérieur angles arrondis
- Panneau de contrôle électronique, à affichage digital
- Thermomètre digital
- Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Tables positives : température : -2/+8°C , réfrigérant R134A
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans CFC
- Portes avec joints magnétiques facilement démontables sans outil, fermeture automatique
- Pieds inox réglables
- Alimentation 230 V + T.
- **Dotation de base**
1 grille GN 1/1
1 paire de glissières inox par porte.

Bacs et grilles ► page 268

TABLES AVEC GROUPE INCORPORÉ SANS DOSSERET							
MODÈLE	PORTES	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
GN2100TN	2	313	1/4	350	1360 x 700 x 850	98	2 279
GN3100TN	3	464	1/4	350	1795 x 700 x 850	134	2 204
GN4100TN	4	616	1/4	350	2230 x 700 x 850	153	3 133

TABLES AVEC GROUPE INCORPORÉ AVEC DOSSERET							
MODÈLE	PORTES	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
GN2200TN	2	313	1/4	350	1360 x 700 x 950	103	2 352
GN3200TN	3	464	1/4	350	1795 x 700 x 950	137	2 261
GN4200TN	4	616	1/4	350	2230 x 700 x 950	155	3 219

ACCESSOIRES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Clayette plastifiée GN 1/1	GRGN700	29
Paire de glissières	JGGN700	23

OPTIONS POUR TABLES POSITIVES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Remplacement d'une porte par un bloc de 2 tiroirs	GNKT2	620
Remplacement d'une porte par un bloc de 3 tiroirs	GNKT3	780
Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	GN650TN53	97

PROF. 700 MM NÉGATIVES -10/-20°C
ÉVAPORATEUR VENTILÉ

-  Froid ventilé -10/-20°C
-  Intérieur/Extérieur tout inox sauf arrière
-  Groupe tropicalisé
-  Plateau à bords arrondis
-  Isolation 60 mm
-  Option roulettes



Groupe équipé d'un filtre à air et accessible, monté sur glissières télescopiques



Bloc 2 tiroirs en option



GN2100BT + kit roulettes en option

- Carrosserie extérieure (sauf arrière)/ intérieure inox AISI 304, finition satinée, intérieur angles arrondis
- Froid ventilé, panneau de contrôle électronique, à affichage digital
- Thermomètre digital
- Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Tables négatives : température : -10/ -20°C, réfrigérant R404A
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans CFC
- Portes avec joints magnétiques facilement démontables sans outil, fermeture automatique
- Pieds inox réglables
- Alimentation 230 V + T.
- **Dotation de base**
1 grille GN 1/1
1 paire de glissières inox par porte.

Bacs et grilles ►► page 268

TABLES AVEC GROUPE INCORPORÉ SANS DOSSERET

MODÈLE	PORTES	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
GN2100BT	2	313	1	750	1360 x 700 x 850	103	3 159
GN3100BT	3	464	1	750	1795 x 700 x 850	136	3 587

TABLES AVEC GROUPE INCORPORÉ AVEC DOSSERET

MODÈLE	PORTES	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
GN2200BT	2	313	1	750	1360 x 700 x 950	108	3 220
GN3200BT	3	464	1	750	1795 x 700 x 950	141	3 648

ACCESSOIRES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Clayette plastifiée GN 1/1	GRGN700	29
Paire de glissières	JGGN700	23

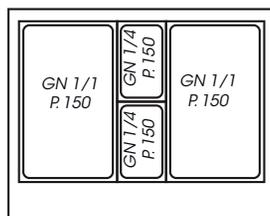
OPTION POUR TABLES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	GN650TN53	97

PROFONDEUR 700 MM - +2/+8°C
POSITIVES ÉVAPORATEUR STATIQUE - ENCEINTE VENTILÉE



S900

- ▶ Mini saladette
- ▶ Cuve réfrigérée
- ▶ Évaporateur inox placé à l'arrière.



Capacité S900
2 bacs GN 1/1 prof. 150 mm
2 bacs GN 1/4 prof. 150 mm



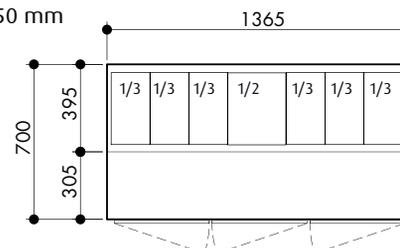
S901

- ▶ Mini table GN 1/1
- ▶ Plan de travail inox.



PS300

- ▶ Saladette réfrigérée +2/+8°C
- ▶ 3 portillons GN 1/1
- ▶ Porte bacs réfrigérés avec couvercle
- ▶ Capacité 6 GN 1/3 + 1 GN 1/2, prof. 150 mm (livrée sans bac)
- ▶ Plan de travail inox
surface utile : 1365 x 305 mm.



- ▶ Carrosserie extérieure (sauf arrière)/ intérieure inox AISI 304, finition satinée
- ▶ Intérieur angles arrondis
- ▶ Évaporateur statique, enceinte ventilée
- ▶ Panneau de contrôle électronique à affichage digital
- ▶ Thermomètre digital
- ▶ Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats
- ▶ Température : +2/+8°C, réfrigérant R134A, ambiance 32°

- ▶ Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 35 mm, sans CFC
- ▶ Portes avec joints magnétiques facilement démontables sans outil
- ▶ Fermeture automatique
- ▶ Pieds inox réglables
- ▶ Alimentation 230 V + T.
- ▶ **Dotation de base**
1 grille GN 1/1
1 paire de glissières inox par porte.

MINI SALADETTE - MINI TABLE							
MODÈLE	DÉSIGNATION	NOMBRE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE (HP)	DIMENSIONS (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
S900	Mini saladette	2	257	1/4	900 x 700 x 880	70	1 301
S901	Mini table	2	257	1/4	900 x 700 x 875	72	1 432
PS300	Saladette	3	425	1/4	1370 x 700 x 990	120	2 625

Bacs et grilles ▶▶ page 268

ACCESSOIRES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Clayette GN 1/1	GRGN700	29
Paire de glissières	JGGN700	23
Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	S90050	67

PROFONDEUR 600 MM POSITIVES 0/+10°C

Groupe tropicalisé

Option groupe à gauche

Froid ventilé

Dimensions compactes :

Tout inox
arrière inclus

2 portes : largeur 1280 mm
3 portes : largeur 1730 mm

Isolation 60 mm



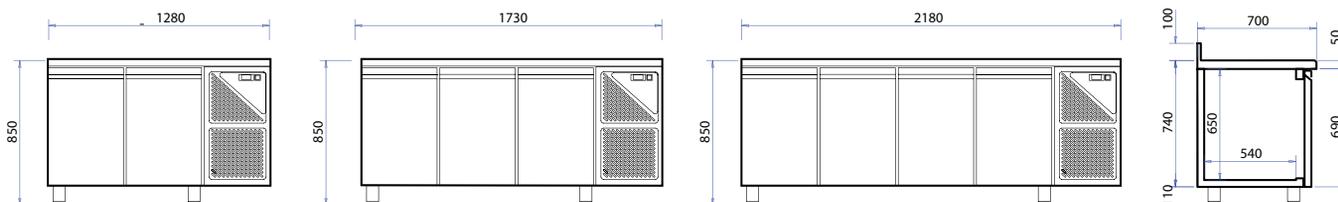
- Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- Angles intérieurs arrondis
- Portes avec fermeture automatique et avec joints magnétiques
- Panneau de commande frontal électronique
- Pieds réglables de 110 à 180 mm, en acier inoxydable
- Gaz R134A
- Dégivrage et évaporation automatique des eaux de condensation.

► Dotation de base

- 1 clayette plastifiée Rilsan 430 x 325 par porte
- 2 glissières en acier inoxydable en «C» par porte.



SN602



DESSERTES AVEC GROUPE LOGÉ FROID POSITIF 0/ +10°C

MODÈLE	DESSUS	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SN602C	sans dossier	2	230 l	318	1280 x 600 x 850/900	73	1 986
SN602	avec dossier					75	2 050
SN602SD	sans dessus	3	350 l	318	1730 x 600 x 850/900	65	1 842
SN603C	sans dossier					90	2 424
SN603	avec dossier	4	470 l	318	2180 x 600 x 850/900	93	2 509
SN603SD	sans dessus					80	2 252
SN604C	sans dossier	4	470 l	318	2180 x 600 x 850/900	108	2 778
SN604	avec dossier					112	2 870
SN604SD	sans dessus					95	2 558

DESSERTES SANS GROUPE FROID POSITIF 0/ +10°C

MODÈLE	DESSUS	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SN602SGC	sans dossier	2	230 l	30	1280 x 600 x 850/900	56	1 842
SN602SG	avec dossier					58	1 906
SN602SGSD	sans dessus	3	350 l	30	1730 x 600 x 850/900	48	1 701
SN603SGC	sans dossier					73	2 277
SN603SG	avec dossier	4	470 l	30	2180 x 600 x 850/900	76	2 368
SN603SGSD	sans dessus					57	2 105
SN604SGC	sans dossier	4	470 l	30	2180 x 600 x 850/900	91	2 635
SN604SG	avec dossier					95	2 726
SN604SGSD	sans dessus					78	2 417

PROFONDEUR 600 MM NÉGATIVES -18/-22°C

-  Groupe tropicalisé
-  Option groupe à gauche
-  Froid ventilé
-  Dimensions compactes :
2 portes : largeur 1280 mm
3 portes : largeur 1730 mm
-  Tout inox
arrière inclus
-  Isolation 60 mm



SN603NC

- Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- Angles intérieurs arrondis
- Portes avec fermeture automatique et avec joints magnétiques
- Panneau de commande frontal électronique
- Pieds réglables de 110 à 180 mm, en acier inoxydable.

► **Dotation de base**

- 1 clayette plastifiée Rilsan 430 x 325 par porte
- 2 glissières en acier inoxydable en "U" par porte.

- Gaz R404A
- Dégivrage et évaporation automatique des eaux de condensation
- Portes avec résistance bord-porte
- Pas d'option blocs tiroirs possibles.

DESSERTES AVEC GROUPE LOGÉ FROID NÉGATIF -18/ -22°C							
MODÈLE	DESSUS	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SN602NC	sans dossier	2	230 l	670	1280 x 600 x 850/900	78	2 840
SN602N	avec dossier					80	2 968
SN602NSD	sans dessus	3	350 l	670	1730 x 600 x 850/900	67	2 733
SN603NC	sans dossier					96	3 498
SN603N	avec dossier					99	3 672
SN603NSD	sans dessus					82	3 400

DESSERTES SANS GROUPE FROID NÉGATIF -18/ -22°C							
MODÈLE	DESSUS	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SN602NSGC	sans dossier	2	230	90	1280 x 600 x 850/900	56	2 289
SN602NSG	avec dossier					58	2 417
SN602NSGSD	sans dessus					48	2 182
SN603NSGC	sans dossier	3	350	90	1730 x 600 x 850/900	73	2 947
SN603NSG	avec dossier					76	3 121
SN603NSGSD	sans dessus					57	2 849

ACCESSOIRES			
MODÈLE	DIM. (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Grille Rilsan	430 x 325	DASNGR	34
Grille inox	430 x 325	DASNGRX	55
Couple de guide en 'L'		DAJG600LT	31
Couple de guide en 'U'		DAJG600UT	31

OPTIONS POUR DESSERTES POSITIVES ET NÉGATIVES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit 4 roues dont 2 avec frein	DAKRU004	135
GROUPE À GAUCHE		+ 10 %

PROF. 700 MM POSITIVES 0/+ 10°C

Groupe tropicalisé

Froid ventilé

Tout inox arrière inclus

Isolation 60 mm

Option groupe à gauche

Dimensions compactes :
2 portes : largeur 1280 mm
3 portes : largeur 1730 mm



TG704C

- Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- Angles intérieurs arrondis
- Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande frontal électronique
- Pieds réglables de 110 à 180 mm en acier inoxydable
- Gaz R134A
- Dégivrage et évaporation automatique des eaux de condensation
- **Dotation de base**
1 clayette plastifiée Rilsan 530 x 325 par porte
2 glissières en acier inoxydable en "U" par porte.

TABLES AVEC GROUPE LOGÉ FROID POSITIF 0/+ 10°C							
MODÈLE	DESSUS	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TG702C	sans dossier	2	300	318	1280 x 700 x 850/900	108	2 154
TG702	avec dossier					110	2 191
TG702SD	sans dessus	3	460	318	1730 x 700 x 850/900	80	1 900
TG703C	sans dossier					137	2 558
TG703	avec dossier	4	630	318	2180 x 700 x 850/900	140	2 622
TG703SD	sans dessus					119	2 289
TG704C	sans dossier	4	630	318	2180 x 700 x 850/900	166	3 025
TG704	avec dossier					170	3 100
TG704SD	sans dessus					144	2 742

TABLES SANS GROUPE FROID POSITIF 0/+ 10°C							
MODÈLE	DESSUS	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TG702SGC	sans dossier	2	300	30	1280 x 700 x 850/900	80	1 977
TG702SG	avec dossier					90	2 007
TG702SGSD	sans dessus	3	460	30	1730 x 700 x 850/900	60	1 760
TG703SGC	sans dossier					117	2 417
TG703SG	avec dossier	4	630	30	2180 x 700 x 850/900	120	2 482
TG703SGSD	sans dessus					99	2 148
TG704SGC	sans dossier	4	630	30	2180 x 700 x 850/900	146	2 938
TG704SG	avec dossier					150	3 023
TG704SGSD	sans dessus					124	2 592

KITS TIROIRS À MONTER			SUPPLÉMENTS POUR KITS TIROIRS MONTÉS D'USINE	
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit 3 tiroirs 1/3	DAK3C13	912	DAC13	750
Kit 2 tiroirs 1/2	DAK3C12	667	DAC12	543
Kit 2 tiroirs 1/3+2/3	DAK3C23	692	DAC23	567



PROF. 700 MM NÉGATIVES -18/-22°C

- Tout inox arrière inclus
- Froid ventilé
- Isolation 60 mm
- Groupe tropicalisé
- Dimensions compactes :
2 portes : largeur 1280 mm
3 portes : largeur 1730 mm
- Option groupe à gauche



- ▶ Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- ▶ Angles intérieurs arrondis
- ▶ Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques
- ▶ Panneau de commande frontal électronique
- ▶ Pieds réglables de 110 à 180 mm, en acier inoxydable
- ▶ Gaz R404A
- ▶ Dégivrage et évaporation automatique des eaux de condensation
- ▶ Portes avec résistance bord-porte.

▶ **Dotation de base**

- 1 clayette plastifiée Rilsan 530 x 325 par porte
- 2 glissières en acier inoxydable en "U" par porte
- Pas d'option blocs tiroirs possibles.



TABLES AVEC GROUPE LOGÉ FROID NÉGATIF -18/ -22°C

MODÈLE	DESSUS	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TG702NC	sans dossier	2	300	670	1280 x 700 x 850/900	110	2 947
TG702N	avec dossier					112	3 075
TG702NSD	sans dessus	3	460	670	1730 x 700 x 850/900	82	2 840
TG703NC	sans dossier					139	3 638
TG703N	avec dossier					142	3 810
TG703NSD	sans dessus					121	3 540

TABLES SANS GROUPE FROID NÉGATIF -18/ -22°C

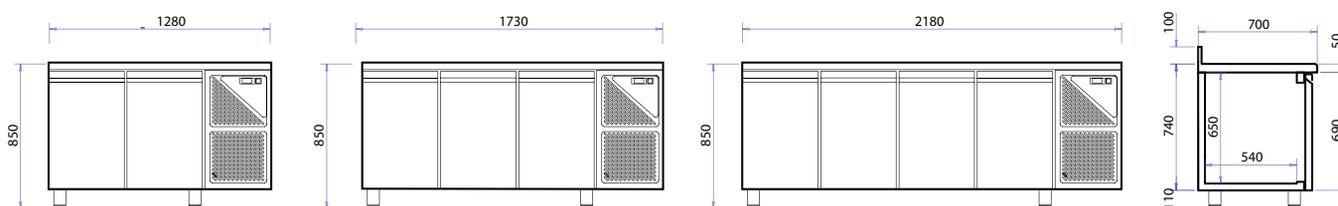
MODÈLE	DESSUS	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TG702NSGC	sans dossier	2	300	90	1280 x 700 x 850/900	88	2 396
TG702NSG	avec dossier					90	2 528
TG702NSGSD	sans dessus					60	2 289
TG703NSGC	sans dossier	3	460	90	1730 x 700 x 850/900	117	3 088
TG703NSG	avec dossier					120	3 259
TG703NSGSD	sans dessus					99	2 990

ACCESSOIRES / Grilles et glissières supplémentaires

MODÈLE	DIM. (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Grille Rilsan GN 1/1	530 x 325	DAGNGR	34
Grille inox GN 1/1	530 x 325	DAGNGRX	58
Couple de guide en 'L'		DAJG700LT	31
Couple de guide en 'U'		DAJG700UT	31

OPTIONS POUR TABLES POSITIVES ET NÉGATIVES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit 4 roues dont 2 avec frein	DAKRU004	135
GROUPE À GAUCHE		+ 10 %



AVEC TIROIRS HAUTEUR 650 MM

- Hauteur 650 mm idéale pour support d'éléments de cuisson
- Soubassements réfrigérés GN 1/1 positifs +2/+8 °C, avec groupe à air tropicalisé
- Livrés avec dessus inox
- Équipés de tiroirs



Angles intérieurs arrondis.



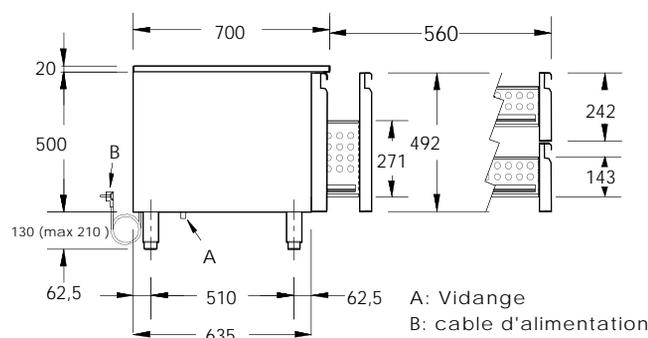
Tiroirs sur glissières inox télescopiques.



Roulettes en option.

BRU216 avec 6 petits tiroirs

- Tables positives, température : +2/+8°C
- Réfrigérant R134A
- Intérieur et extérieur en acier inox qualité alimentaire facilement nettoyable
- Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression
- Permet l'utilisation des bacs GN 1/1, hauteur utile 140 mm
- Tiroirs dotés de glissières télescopiques en acier inox
- Alimentation mono 230 V + T.



SOUBASSEMENTS AVEC TIROIRS

RÉFÉRENCE	GRAND TIROIR	2 DEMI-TIROIR	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO. (W) -10 +43 °C	PUISSANCE ELEC. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BRU112	2	-	126,3	172	207	1200 x 700 x 650	94	2 680
BRU212	-	4	126,3	172	207	1200 x 700 x 650	103	3 056
BRU116	3	-	189,5	219	262	1600 x 700 x 650	128	3 430
BRU216	-	6	189,5	219	262	1600 x 700 x 650	144	3 967
BRU120	4	-	252,7	277	303	2000 x 700 x 650	160	4 074
BRU220	-	8	252,7	277	303	2000 x 700 x 650	178	4 824

KITS DE FIXATION POUR ÉLÉMENTS DE CUISSON

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
4 roulettes pour modèles BRU112/212	BRUKR4	166
6 roulettes pour modèles BRU116/216 et BRU120/220	BRUKR6	183

KITS J32 DE FIXATION POUR ÉLÉMENTS DE CUISSON

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
70TBR12	BRU112/BRU212	204
70TBR16	BRU116/BRU216	260
70TBR20	BRU120/BRU220	324

HAUTEUR 650 MM



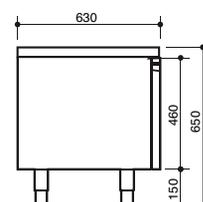
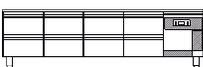
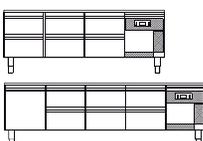
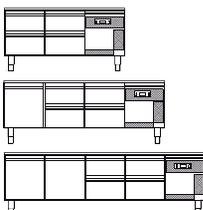
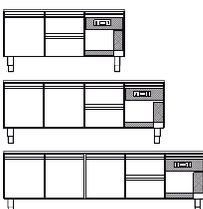
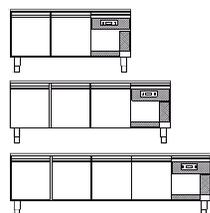
**➤ Soubassements réfrigérés GN 1/1 positifs
-2/+10°C, avec groupe**

➤ Dessus inox sans dossier

- ▷ Carrosserie extérieure / intérieure en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée, intérieur angles arrondis
- ▷ Froid ventilé, régulation thermostatique, thermomètre digital
- ▷ Tables positives : température : -2/+10°C
- ▷ Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupes logés
- ▷ Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC
- ▷ Pieds inox réglables de 150 à 200 mm.
- ▷ **Dotation de base**
1 paire de glissières et une grille par porte
4 niveaux possibles au pas de 100 mm.



BR12CP01



PORTES							
MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ELEC. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	COMPOSITION	PRIX € HT
BR12CP01	140	232	348	1200 x 630 x 650	85	2 portes	4 268
BR16CP01	220	232	365	1600x 630 x 650	116	3 portes	4 875
BR20CP01	300	307	692	2000 x 630 x 650	137	4 portes	5 435

1 BLOC 2 TIROIRS + PORTES							
MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ELEC. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	COMPOSITION	PRIX € HT
BR12CP02	140	232	348	1200 x 630 x 650	85	2 tiroirs + 1 porte	4 697
BR16CP02	220	232	365	1600 x 630 x 650	116	2 tiroirs + 2 portes	5 306
BR20CP02	300	307	692	2000 x 630 x 650	137	2 tiroirs + 3 portes	5 864

2 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES							
MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ELEC. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	COMPOSITION	PRIX € HT
BR12CP03	140	232	348	1200x 630 x 650	85	4 tiroirs	5 128
BR16CP03	220	232	365	1600 x 630 x 650	116	4 tiroirs + 1 porte	5 735
BR20CP03	300	307	692	2000 x 630 x 650	137	4 tiroirs + 2 portes	6 295

3 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES							
MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ELEC. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	COMPOSITION	PRIX € HT
BR16CP04	220	232	365	1600 x 630 x 650	116	6 tiroirs	6 167
BR20CP04	300	307	692	2000 x 630 x 650	137	6 tiroirs + 1 porte	6 728

4 BLOCS 2 TIROIRS							
MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ELEC. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	COMPOSITION	PRIX € HT
BR20CP05	300	307	692	2000 x 630 x 650	137	8 tiroirs	7 157

ACCESSOIRES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Grille inox GN 1/1 530 x 325	990334	59
Paire de glissières	FR990399	69

Modèles sans dessus
➤ pages 141 et 156

A200 POSITIVES ET NÉGATIVE

- Armoire froide positive -2/+8 °C porte pleine A200TN
- Armoire froide positive +2/+8 °C porte vitrée A200TNV
- Armoire froide négative -10/-25°C A200BT
- Extérieur
finition laquée blanche
- Intérieur ABS thermoformé
à angles arrondis
- Modèle vitré
Éclairage intérieur à LED
- Fermeture à clef d'origine



A200TNV

- ▶ Fermeture à clef d'origine
- ▶ Commandes électroniques à affichage digital
- ▶ Déplacement facile grâce à 2 roulettes montées à l'arrière
- ▶ Ouverture de porte réversible (sauf A200TNV)
- ▶ Alimentation : 230/1/T.
- ▶ Gaz réfrigérant R134A
- ▶ Prévues pour température ambiante maximale de +32°C.



A200TN

A200TN - A200TNV

- ▶ ARMOIRES POSITIVES
- ▶ Evaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- ▶ Espacement entre les niveaux 70 mm
- ▶ Dégivrage et réévaporation automatique
- ▶ Isolation 40 mm
- ▶ Volume net 130 L.

A200BT

- ▶ ARMOIRE NÉGATIVE
- ▶ Réfrigération statique
- ▶ Grilles évaporatrices fixes
- ▶ Isolation 60 mm
- ▶ Dégivrage manuel
- ▶ Volume net 120 L.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES ET NÉGATIVE

MODÈLE	PORTE	NIVEAUX	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ARMOIRES POSITIVES								
A200TN	Pleine -2°C/+8°C	5 niveaux au pas de 70 mm	1/7	120	2 x (502 x 415) 1 x (502 x 211)	600 X 585 X 855	44	600
A200TNV	Vitrée +2°C/+8°C	5 niveaux au pas de 70 mm	1/7	120	2 x (502 x 415) 1 x (502 x 211)	600 X 585 X 855	46	716
ARMOIRE NÉGATIVE								
A200BT	Pleine -10°C / -25°C	3 niveaux fixes au pas de 220 mm	1/5	150	3 x (400 x 415)	600 X 585 X 855	44	712

CLAYETTE

MODÈLE	DIMENSIONS - L X P X H (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Clayette plastifiée supplémentaire	502 x 415	GRGN400	31

A400 POSITIVES -2°/+8°C

-  **Froid ventilé roll bond**
-  **Porte pleine -2°/+8°C**
-  **Porte vitrée +2°/+8°C**
-  **Fermeture à clef d'origine**
-  **19 niveaux au pas de 70 mm**
-  **Intérieur ABS thermoformé à angles arrondis**
-  **Modèle vitré : éclairage LED sur toute la hauteur**



A400TN



A400TNV



A400TNIX

- ▶ Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré)
- ▶ Extérieur finition laquée blanche ou inox
- ▶ Volume net 350 L
- ▶ Alimentation : 230/1/T
- ▶ Roulettes arrières
- ▶ Gaz réfrigérant R134A
- ▶ Affichage digital
- ▶ Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- ▶ Isolation, épaisseur 40 mm
- ▶ Dégivrage et réévaporation automatiques
- ▶ Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage
- ▶ Éclairage intérieur.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES

MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A400TN	laqué blanc	Pleine -2°C/+8°C	1/5	185	3 x (502 x 415) 1 x (502 x 211)	600 x 585 x 1855	69	1 037
A400TNV	laqué blanc	Vitrée +2°C/+8°C	1/5	185	3 x (502 x 415) 1 x (502 x 211)	600 x 585 x 1855	69	1 193
A400TNIX	inox	Pleine -2°C/+8°C	1/5	185	3 x (502 x 415) 1 x (502 x 211)	600 x 585 x 1855	69	1 228

ACCESSOIRES

MODÈLE	DIMENSIONS - L X P X H (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Clayette plastifiée supplémentaire	502 x 415	GRGN400	31
Jeu de 4 pieds inox haut. 90 mm (Ø filetage = M8)		RW026B	35

A400 NÉGATIVES

 **Froid statique -10°/ -25°C**

 **Intérieur ABS thermoformé à angles arrondis**

 **Fermeture à clef**

 **Modèle vitré : éclairage LED sur toute la hauteur**

 **7 niveaux fixes au pas de 225 mm**



A400BT



A400BTV



A400BTIX

- ▶ Volume net 340 L
- ▶ Roulettes arrières
- ▶ Ouverture de porte réversible (sauf modèle vitré)
- ▶ Affichage digital
- ▶ Isolation, épaisseur 60 mm
- ▶ Eclairage intérieur

- ▶ Grilles fixes évaporatrices
- ▶ Extérieur finition laquée blanche ou inox
- ▶ Alimentation : 230/1/T
- ▶ Évaporateur statique
- ▶ Gaz réfrigérant R134A
- ▶ Prévu pour température ambiante maximale de +32°C
- ▶ Dégivrage manuel.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES NÉGATIVES

MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE(W)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A400BT	laqué blanc	Pleine	1/4	210	7 x (431 x 415)	600 x 585 x 1855	74	1 217
A400BTV	laqué blanc	Vitrée	1/4	210	7 x (431 x 415)	600 x 585 x 1855	74	1 782
A400BTIX	inox	Pleine	1/4	210	7 x (431 x 415)	600 x 585 x 1855	74	1 352

ACCESSOIRE

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Jeu de 4 pieds inox haut. 90 mm (Ø filetage = M8)	RW026B	35

A500 NÉGATIVE 520 L

- **Froid statique -10°C/-25°C**
- **Fermeture à clef**
- **Ouverture porte réversible**
- **Livrée avec 4 pieds inox hauteur 90 mm**
- **Poignée toute hauteur**
- **Livrée avec 13 paniers**
- **Isolation, épaisseur 55 mm**



- ▶ Extérieur finition laquée blanche
- ▶ Intérieur aluminium peint
- ▶ Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- ▶ Gaz réfrigérant R134A
- ▶ Alimentation : 230/1/T
- ▶ Réfrigération statique avec 6 grilles fixes évaporatrices 660 x 500
- ▶ Température de fonctionnement -10°C -25°C
- ▶ ø filetage des pieds : M8.
- ▶ **Dotation de base**
12 paniers 310 x 515 x 175 mm.
1 panier 598 x 370 x 190 mm.



A500BT

ARMOIRE NÉGATIVE -10/-25°C								
MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	VOLUME NET (L)	NIVEAUX	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A500BT	Laqué blanc	520	6	1/3	350	777 x 715 x 1720 *	94	1 948

* Hauteur sans pieds

A600 POSITIVES GN 2/1

-  Porte pleine -2/+8°C
-  Porte vitrée +2/+8°C
-  Livrées avec 4 pieds inox hauteur 90 mm
-  Froid ventilé roll bond
-  Fermeture à clef
-  19 niveaux au pas de 70 mm
-  Intérieur ABS thermoformé à angles arrondis
-  Modèle vitré : éclairage LED sur toute la hauteur



A600TN



A600TNV



A600TNIX

- ▶ Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré)
- ▶ Volume net 570 L
- ▶ Pieds réglables
- ▶ Affichage digital
- ▶ Isolation, épaisseur 40 mm
- ▶ Extérieur finition laquée blanche ou inox
- ▶ Alimentation : 230/1/T
- ▶ Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage
- ▶ Gaz réfrigérant R134A
- ▶ Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- ▶ Dégivrage et réévaporation automatiques
- ▶ Éclairage intérieur
- ▶ ø filetage des pieds : M8.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES

MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A600TN	laqué blanc	Pleine -2/+8°C	1/4	185	3 x (650 x 530) 1 x (650 x 305)	770 x 695 x 1895*	90	1 246
A600TNV	laqué blanc	Vitrée +2/+8°C	1/4	185	3 x (650 x 530) 1 x (650 x 305)	770 x 695 x 1895*	90	1 517
A600TNIX	inox	Pleine -2/+8°C	1/4	185	3 x (650 x 530) 1 x (650 x 305)	777 x 695 x 1895*	90	1 679

* Hauteur sans pieds

ACCESSOIRE

MODÈLE	DIMENSIONS - L X P X H (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Clayettes plastifiées	650 x 530	GRGN600	35

A600 NÉGATIVES GN 2/1

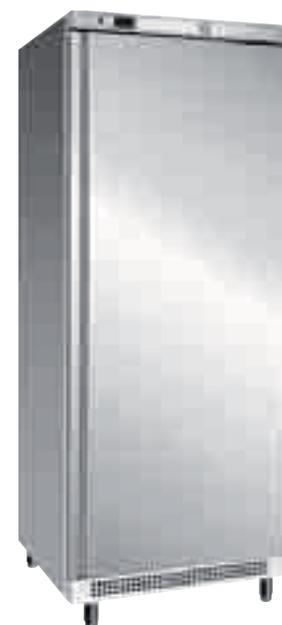
-  **Froid statique -10°/ -25°c**
-  **Livrées avec 4 pieds inox hauteur 90 mm**
-  **Fermeture à clef**
-  **7 niveaux fixes au pas de 233 mm**
-  **Intérieur ABS thermoformé à angles arrondis**
-  **Modèle vitré : éclairage LED sur toute la hauteur**



A600BT



A600BTV



A600BTIX

- ▶ Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré)
- ▶ Volume net 555 L
- ▶ Pieds réglables
- ▶ Affichage digital
- ▶ Isolation, épaisseur 60 mm
- ▶ Extérieur finition laquée blanche ou inox
- ▶ Alimentation : 230/1/T
- ▶ Grilles fixes évaporatrices
- ▶ Gaz réfrigérant R134A
- ▶ Température de fonctionnement -10°C /-25°C
- ▶ Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- ▶ Éclairage intérieur
- ▶ ø filetage des pieds : M8.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES NÉGATIVES

MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE	PUISSANCE GROUPE (CV)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A600BT	laqué blanc	Pleine	1/3	350	7 x (650 x 530)	770 x 695 x 1895*	94	1 536
A600BTV	laqué blanc	Vitrée	1/3	350	7 x (650 x 530)	770 x 695 x 1895*	94	2 089
A600BTIX	inox	Pleine	1/3	520	7 x (650 x 530)	777 x 695 x 1895*	94	1 899

* Hauteur sans pieds

PROFONDEUR 715 MM POSITIVES -2/+10°C



- Armoires 1 porte : largeur 720 mm
- Groupe frigorifique "monobloc" extractible
- Froid ventilé
- Isolation 60 mm sans CFC
- Porte réversible
- Serrure à clef
- Éclairage intérieur

- ▶ Groupe frigorifique "monobloc" extractible et tropicalisé ambiance 43° conformément à la réglementation en vigueur UNI EN ISO 239532:2006
- ▶ Intérieur et extérieur en acier inox
- ▶ Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé
- ▶ Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques
- ▶ Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- ▶ Panneau de commande digital avec sonde NTC
- ▶ Gaz réfrigérant R134A
- ▶ Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation
- ▶ Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option)
- ▶ Porte réversible (modèle 600 L) avec poignée toute hauteur.

▶ **Dotation de base pour tous les modèles**

3 clayettes plastifiées Rilsan, dimensions 530 x 530
6 glissières en acier inox par porte.



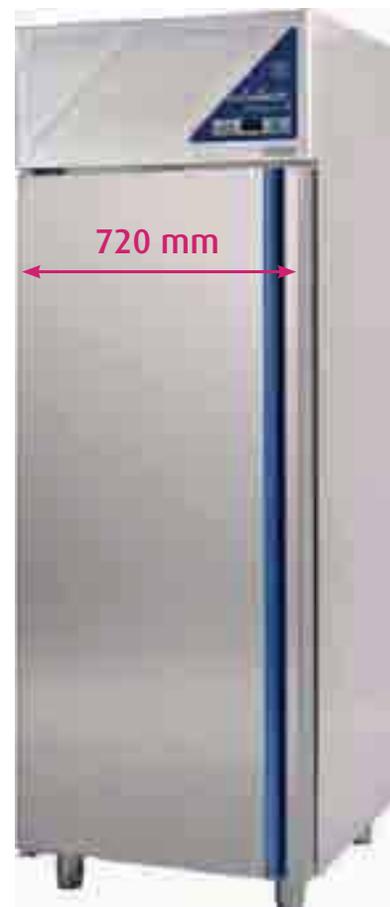
Joint de porte facilement démontable



Angles intérieurs arrondis



Pieds réglables et charnières inox



DA600P

ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ FROID POSITIF -2/ +10°C

MODÈLE	PORTE	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DA600P	1 porte pleine	600	410	720 x 715 x 2080	106	2 169
DA602P	2 portillons				111	2 390
DA600PV	1 porte vitrée	1200	510	1440 x 715 x 2080	123	2 494
DA1200P	2 portes pleines				169	3 075
DA1212P	1 porte pleine + 2 portillons	1200	510	1440 x 715 x 2080	174	3 293
DA1204P	4 portillons				179	3 476
DA1200PV	2 portes vitrées			1440 x 725 x 2080	203	3 801

ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ FROID POSITIF 0/ +10°C

MODÈLE	PORTE	VOLUME (L)	PUISS. ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DA600PSG	1 porte pleine	600	30	720 x 715 x 2080	98	1 879
DA602PSG	2 portillons				103	2 084
DA600PSGV	1 porte vitrée	1200	30	1440 x 715 x 2080	115	2 234
DA1200PSG	2 portes pleines				158	2 720
DA1212PSG	1 porte pleine + 2 portillons	1200	30	1440 x 715 x 2080	163	2 895
DA1204PSG	4 portillons				168	3 088
DA1200PVSG	2 portes vitrées			1440 x 725 x 2080	192	3 412

PROFONDEUR 715 MM NÉGATIVES -18/-22°C

- Armoires 1 porte : largeur 720 mm
- Groupe frigorifique "monobloc" extractible
- Froid ventilé
- Isolation 60 mm sans CFC
- Porte réversible
- Serrure à clef
- Éclairage intérieur



DA1200N

- ▶ Groupe frigorifique "monobloc" extractible et tropicalisé ambiance 43° conformément à la réglementation en vigueur UNI EN ISO 239532:2006
- ▶ Intérieur et extérieur en acier inox
- ▶ Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé
- ▶ Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques
- ▶ Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- ▶ Panneau de commande digital avec sonde NTC
- ▶ Gaz réfrigérant R404A
- ▶ Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation
- ▶ Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option)
- ▶ Porte réversible (modèle 600 L) avec poignée toute hauteur.

- ▶ **Dotation de base pour tous les modèles**
3 clayettes plastifiées Rilsan, dimensions 530 x 530
6 glissières en acier inox par porte.

ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ FROID NÉGATIF -18/ -22°C

MODÈLE	PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DA600N	1 porte pleine	600	580	720 x 715 x 2080	106	2 506
DA602N	2 portillons				111	2 754
DA600NV	1 porte vitrée	1200	770	720 x 725 x 2080	123	3 045
DA1200N	2 portes pleines				174	3 605
DA1212N	1 porte pleine + 2 portillons				179	3 788
DA1204N	4 portillons				184	3 972
DA1200NV	2 portes vitrées			1440 x 725 x 2080	192	4 697

ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ FROID NÉGATIF -18/ -22°C

MODÈLE	PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DA600NSG	1 porte pleine	600	90	720 x 715 x 2080	98	1 986
DA602NSG	2 portillons				103	2 191
DA602NVSG	1 porte vitrée	1200	90	720 x 725 x 2080	115	2 482
DA1200NSG	2 portes pleines				158	2 849
DA12012NSG	1 porte pleine + 2 portillons				163	3 011
DA1204NSG	4 portillons				168	3 216
DA1200NVSG	2 portes vitrées			1440 x 725 x 2080	192	3 929

ACCESSOIRES / Grilles et glissières supplémentaires

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Grille Rilsan	DAGR 530 X 530	34
Grille inox	DAGI 530 X 530	80
Couple de guide en 'L'	DAJG600L	31
Couple de guide en 'U'	DAJG600U	31

OPTIONS

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Charnière pour ouverture de porte à droite	DACD	21
Kit 4 roues dont 2 avec frein	DAKRU004	135

A700 A1400 GASTRO GN 2/1 POSITIVES

A700TN - A1400TN ARMOIRES POSITIVES -2/+8°C

 Gastro GN 2/1 650 et 1400 L

 Froid ventilé, température -2/+ 8°C

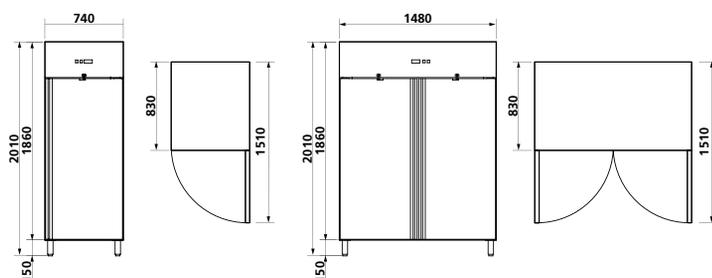
 Groupe tropicalisé ambiance 43°



Circulation optimale de l'air dans l'enceinte



Kit roulettes en option
Page 47



Filtere à air sur groupe de réfrigération

- Construction tout inox 18/10 AISI 304, sauf arrière
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique des condensats
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 60 millimètres
- Groupe à air logé en partie supérieure accessible en façade
- Porte réversible (armoire 1 porte) avec fermeture à clef
- Porte à fermeture automatique
- Joints magnétiques de porte facilement démontables sans outil
- Supports de grilles en acier inoxydable AISI 304 et démontables
- Fond et côtés intérieurs à bords arrondis
- Éclairage intérieur
- Pieds inox réglables en hauteur
- Capacité 23 niveaux au pas de 55 mm
- Poignée de porte tout inox, entièrement lisse.
- **Dotation de base**
3 paires de glissières
3 grilles GN 2/1 650 x 530 pour chaque porte.

ARMOIRES GASTRONORMES POSITIVES -2/+8°C, 650 ET 1400 L

MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	PUISSANCE GROUPE (HP)	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	POIDS ((KG))	PRIX € HT
A700TN	685	290	350	1/4	624 x 685 x 1396	740 x 830 x 2010	138	1 804
A1400TN	1476	450	700	1/3	1 360 x 685 x 1390	1 480 x 830 x 2010	195	2 974

A700 A1400 GASTRO GN 2/1 NÉGATIVES

A700BT - A1400BT ARMOIRES NÉGATIVES -18/-22°C

 Gastro GN 2/1 650 et 1400 L

 Froid ventilé, température -18/-22°C

 Gaz R404A



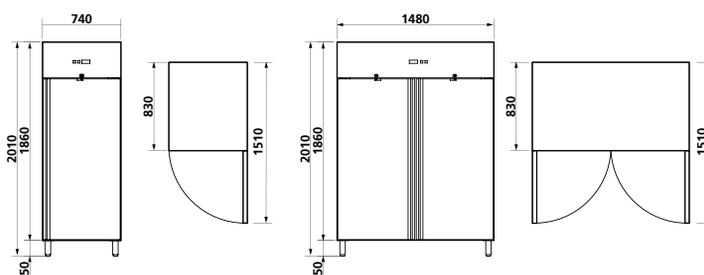
Filtre à air sur groupe de réfrigération



Kit roulettes en option



Fond de cuve embouti : nettoyage simplifié, hygiène garantie



- ▶ Construction tout inox 18/10 AISI 304, sauf arrière
- ▶ Dégivrage automatique avec évaporation automatique des condensats
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Épaisseur d'isolation 60 millimètres
- ▶ Groupe à air logé en partie supérieure, accessible en façade
- ▶ Porte réversible (armoire 1 porte) avec fermeture à clef
- ▶ Porte à fermeture automatique
- ▶ Joints magnétiques de porte facilement démontables sans outil

- ▶ Supports de grilles en acier inoxydable AISI 304 et démontables
- ▶ Fond et côtés intérieurs à bords arrondis
- ▶ Éclairage intérieur
- ▶ Pieds inox réglables en hauteur
- ▶ Capacité 23 niveaux au pas de 55 mm
- ▶ Poignée de porte tout inox, entièrement lisse.
- ▶ **Dotation de base**
3 paires de glissières
3 grilles GN 2/1 650 x 530 pour chaque porte.

ARMOIRES GASTRONORMES NÉGATIVES -18/-22°C, 650 ET 1400 L

MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	PUISSANCE GROUPE (HP)	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A700BT	685	910	750	3/4	624 x 685 x 1396	740 x 830 x 2010	138	2 601
A1400BT	1476	1125	1000	5/4	1 360 x 685 x 1390	1 480 x 830 x 2010	208	3 709

ACCESSOIRES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Clayette GN 2/1 plastifiée	RWGN650TN08	31
Paire de glissières	RWGN650TN09	48
Kit 4 roues dont 2 avec frein	GN650TN53	97

KITS TRANSFORMATION ARMOIRE PÂTISSÈRE		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Fourni avec 20 paires de glissières pour A700TN/BT	KIT64A550	368
Fourni avec 40 paires de glissières pour A1400TN/BT	KIT64A1400	620

GASTRO GN 2/1 POSITIVES -2/+10°C

-  Armoires 1 porte : largeur 720 mm
-  Groupe frigorifique "monobloc" extractible
-  Froid ventilé
-  Isolation 60 mm sans CFC
-  Porte réversible
-  Serrure à clef
-  Éclairage intérieur



DA1412P

- ▶ Groupe frigorifique "monobloc" extractible et tropicalisé ambiance 43° conformément à la réglementation en vigueur UNI EN ISO 239532:2006
- ▶ Intérieur et extérieur en acier inox
- ▶ Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé
- ▶ Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques
- ▶ Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- ▶ Panneau de commande digital avec sonde NTC
- ▶ Gaz réfrigérant R134A
- ▶ Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation
- ▶ Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option)
- ▶ Porte réversible (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur.

▶ Dotation pour tous les modèles

3 clayettes GN 2/1 plastifiées Rilsan, dimensions 530 x 650 et 6 glissières en acier inox par porte.



Joint de porte facilement démontable



Angles intérieurs arrondis



Pieds réglables et charnières inox

ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ FROID POSITIF -2/ +10°C

MODÈLE	PORTE	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DA700P	1 porte pleine	700	410	720 x 815 x 2080	116	2 154
DA702P	2 portillons				121	2 439
DA700PV	1 porte vitrée	1400	510	720 x 825 x 2080	133	2 549
DA1400P	2 portes pleines				183	3 164
DA1412P	1 porte pleine + 2 portillons				188	3 378
DA1404P	4 portillons				193	3 562
DA1400PV	2 portes vitrées			1440 x 825 x 2080	217	3 908

ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ FROID POSITIF 0/ +10°C

MODÈLE	PORTE	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DA700PSG	1 porte pleine	700	30	720 x 815 x 2080	108	1 934
DA702PSG	2 portillons				113	2 139
DA700PVSG	1 porte vitrée	1400	30	720 x 825 x 2080	125	2 289
DA1400PSG	2 portes pleines				172	2 806
DA1412PSG	1 porte pleine + 2 portillons				177	2 980
DA1404PSG	4 portillons				182	3 185
DA1400PVSG	2 portes vitrées			1440 x 825 x 2080	206	3 498

GASTRO GN 2/1 NÉGATIVES -18/-22°C

- Armoires 1 porte : largeur 720 mm
- Groupe frigorifique "monobloc" extractible
- Froid ventilé
- Isolation 60 mm sans CFC
- Porte réversible
- Serrure à clef
- Éclairage intérieur



- Groupe frigorifique "monobloc" extractible et tropicalisé ambiance 43° conformément à la réglementation en vigueur UNI EN ISO 239532:2006
- Intérieur et extérieur en acier inox
- Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé
- Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques

- Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- Panneau de commande digital avec sonde NTC
- Gaz réfrigérant R404A
- Dégivrage et évaporation automatique des eaux de condensation
- Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option)
- Porte réversible (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur.
- **Dotation pour tous les modèles**
3 clayettes GN 2/1 plastifiées Rilsan, dimensions 530 x 650
6 glissières en acier inox par porte.



DA702N

FROID

ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ FROID NÉGATIF -18/ -22°C

MODÈLE	PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DA700N	1 porte pleine	700	580	720 x 815 x 2080	121	2 558
DA702N	2 portillons				126	2 803
DA700NV	1 porte vitrée				138	3 094
DA1400N	2 portes pleines	1400	770	1440 x 815 x 2080	191	3 693
DA1412N	1 porte pleine+ 2 portillons				196	3 877
DA1404N	4 portillons				201	4 070
DA1400NV	2 portes vitrées				225	4 804

ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ FROID NÉGATIF -18/ -22°C

MODÈLE	PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DA700NSG	1 porte pleine	700	90	720 x 815 x 2080	108	2 041
DA702NSG	2 portillons				113	2 246
DA700NVSG	1 porte vitrée				125	2 537
DA1400NSG	2 portes pleines	1400	90	1440 x 815 x 2080	172	2 938
DA1412NSG	1 porte pleine+ 2 portillons				177	3 121
DA1404NSG	4 portillons				182	3 314
DA1400NVSG	2 portes vitrées				206	4 015

ACCESSOIRES / Grilles et glissières supplémentaires

MODÈLE	DIM. (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Grille Rilsan	530 x 650	DAGR21	34
Grille inox	530 x 650	DAGI21	80
Couple de guide en 'L'		DAJG700L	31
Couple de guide en 'U'		DAJG700U	31

OPTIONS POUR ARMOIRES 700 ET 1400L

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Charnière pour ouverture de porte à droite	DACD	21
Kit 4 roues dont 2 avec frein	DAKRU004	135

A500 - 520 L - BLANCHE - INTÉRIEUR ABS

-  Froid ventilé roll bond -2°C/+8°C
-  Prévues pour recevoir des grilles de dimensions euronormes 600 x 400
-  Livrée avec 4 pieds inox hauteur 90 mm
-  Fermeture à clef



- Porte réversible
- Affichage digital
- Poignée toute hauteur
- Roulettes arrière
- Capacité maxi 16 grilles 600 x 400 au pas de 70 mm
- Extérieur, finition laquée blanche
- Intérieur aluminium peint
- Thermostat mécanique
- Isolation 60 mm
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- Gaz réfrigérant R134A
- Évaporateur type roll bond + ventilateur
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Ø filetage des pieds : M8.



- **Dotation de base**
6 paires de glissières livrées sans grille.

ARMOIRE POSITIVE 0/+10°C									
MODÈLE	ASPECT	VOLUME NET (L)	NIVEAUX 600 X 400	PUISS. GROUPE (CV)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DOTATION GLISSIÈRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS ((KG))	PRIX € HT
AP500TN	Laqué blanc	520	15	1/4	185	6 paires	777 x 715 x 1720*	90	1 534

* Hauteur sans pieds

OPTION		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Clayette 600 x 400	GRH5PA	36
Paire de glissières pour armoire AP500TN	RWHR500P01	36

ARMOIRES PÂTISSIÈRES INOX POSITIVES OU NÉGATIVES

 Groupe frigorifique "monobloc" extractible

 Froid ventilé avec variateur de vitesses

 Isolation 60 mm sans CFC

 Porte réversible

 Serrure à clef

 Éclairage intérieur



- ▶ Groupe frigorifique "monobloc" extractible et tropicalisé ambiance 43° conformément à la réglementation en vigueur UNI EN ISO 239532:2006
- ▶ Intérieur et extérieur en acier inox
- ▶ Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé
- ▶ Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques
- ▶ Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- ▶ Panneau de commande digital avec sonde NTC
- ▶ Réfrigération ventilée avec gaz réfrigérant R134A pour température positive et R404A pour température négative
- ▶ Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation
- ▶ Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option)
- ▶ Porte réversible (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ 30 niveaux espacés de 41 mm.

▶ **Dotation pour tous les modèles**
10 glissières en "L" en acier inox par porte.



DAP700PV

ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ FROID POSITIF -2/+10°C						
MODÈLE	PORTE	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DAP700P	1 porte pleine	700	410	720 x 815 x 2080	116	2 527
DAP700PV	1 porte vitrée			720 x 825 x 2080	133	2 959
DAP1400P	2 portes pleines	1400	510	1440 x 815 x 2080	183	3 929
DAP1400PV	2 portes vitrées			1440 x 825 x 2080	217	4 663

ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ FROID NÉGATIF -18/-22°C						
MODÈLE	PORTE	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DAP700N	1 porte pleine	700	580	720 x 815 x 2080	121	2 941
DAP700NV	1 porte vitrée			720 x 825 x 2080	138	3 596
DAP1400N	2 portes pleines	1400	770	1440 x 815 x 2080	191	4 458
DAP1400NV	2 portes vitrées			1440 x 825 x 2080	217	5 624

ACCESSOIRES / Grilles et glissières supplémentaires			
MODÈLE	DIM. (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Grille Rilsan	600 x 400	DAGRPAT	34
Grille inox	600 x 400	DAGIPAT	58
Couple de guide en 'L'		DAJG800L	31

OPTIONS		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Charnière pour ouverture de porte à droite	DACD	21
Kit 4 roues dont 2 avec frein	DAKRU004	135

- Groupe frigorifique tropicalisé
- Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane sans CFC ou HCFC
- Supports de grilles compatibles GN 1/1 ou 600 x 400
- Intérieur et extérieur en acier inox



- Réfrigérant R507
- Commandes électroniques
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux de condensation automatique
- Sonde à cœur
- Pieds en acier inox réglables en hauteur
- Porte réversible (sauf Mod. BC323).

GN 2/3 ET GN 1/1 OU 600 X 400

Groupe frigorifique tropicalisé

Isolation 60 mm

Sonde chambre et sonde température à cœur



- ▶ Intérieur et extérieur en acier inox
- ▶ Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé
- ▶ Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- ▶ Panneau de commande digital pour refroidissement et surgélation avec sonde PTC pour la chambre et sonde température à cœur
- ▶ Réfrigération avec gaz réfrigérant R404A
- ▶ Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation

- ▶ Pieds en acier inox réglables en hauteur
- ▶ Poignée de la porte professionnelle et compacte avec design innovant
- ▶ Porte réversible droite/gauche (sauf Mod. BC323)
- ▶ **ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS STANDARDS pour tous les modèles**
Sonde chambre et sonde température à cœur
1 grille en acier inox.
- ▶ **Option**
Grilles GN 2/3 - 1/1 - 600 x 400, roulettes.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION 3 NIVEAUX GN 2/3

MODÈLE	NIVEAUX GN 2/3	RENDEMENT (W)	PLAGE DE REFROID	CAPACITÉ DE REFROID. (KG)	CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG)	PUISS. ÉLEC (W)	ALIM.	DIM. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BC323	3	550 / 140	+90/-18°C	7	5	445	Mono 230V+T	655 x 640 x 500	48	2 528

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION 3 OU 5 NIVEAUX GN 1/1

MODÈLE	NIVEAUX GN 1/1	RENDEMENT (W)	PLAGE DE REFROID	CAPACITÉ DE REFROID. (KG)	CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG)	PUISS. ÉLEC (W)	ALIM.	DIM. L X P X H (MM)	POIDS	PRIX € HT
BC311	3	1030 / 250	+90/-18°C	9	6	600	Mono 230V+T	680 x 725 x 850	68	3 020
BC511	5	1170 / 370	+90/-18°C	15	12	750	Mono 230V+T	680 x 725 x 850	71	3 449

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION 5 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400

MODÈLE	NIVEAUX GN 1/1	RENDEMENT (W)	PLAGE DE REFROID	CAPACITÉ DE REFROID. (KG)	CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG)	PUISS. ÉLEC (W)	ALIM.	DIM. L X P X H (MM)	POIDS	PRIX € HT
BC51170	5	1460 / 630	+70/-18°C	20	13	900	Mono 230V+T	820 x 860 x 850	105	3 724
BC51190	5	1460 / 630	+90/-18°C	20	13	900	Mono 230V+T	820 x 860 x 850	105	4 048

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION 10 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400

MODÈLE	NIVEAUX GN 1/1	RENDEMENT (W)	PLAGE DE REFROID	CAPACITÉ DE REFROID. (KG)	CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG)	PUISS. ÉLEC (W)	ALIM.	DIM. L X P X H (MM)	POIDS	PRIX € HT
BC1070	10	3730 / 1587	+70/-18°C	40	25	1750	Tri 400V+N+T	820 x 860 x 1470	150	6 047
BC1090	10	5450 / 2124	+90/-18°C	40	25	2200	Tri 400V+N+T	820 x 860 x 1470	150	6 802

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION 15 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400

MODÈLE	NIVEAUX GN 1/1	RENDEMENT (W)	PLAGE DE REFROID	CAPACITÉ DE REFROID. (KG)	CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG)	PUISS. ÉLEC (W)	ALIM.	DIM. L X P X H (MM)	POIDS	PRIX € HT
BC1570	15	5450 / 1850	+70/-18°C	60	40	2200	Tri 400V+N+T	820 x 860 x 1820	155	7 510
BC1590	15	9820 / 3320	+90/-18°C	60	40	3300	Tri 400V+N+T	820 x 860 x 1820	155	9 122

ACCESSOIRES / Grilles supplémentaires

MODÈLE	DIM. (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Grille inox GN 2/3	320 x 355	DABCGRX23	55
Grille inox GN 1/1	530 x 325	DAGR21	80
Grille inox GN euronorme	600 x 400	DABCGRX64	58

OPTION

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit 4 roues dont 2 avec frein	DAKRU004	135

3, 5, 10 ET 14 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400

REFROIDISSEMENT : de 70° C à +3° C
en 90 mn puis maintien à +5° C

CONGÉLATION : de 70° C à -18° C
en 240 mn puis maintien à -18° C

- ▶ Groupe tropicalisé
- ▶ Sonde à cœur de série
- ▶ Dégivrage automatique
- ▶ 4 cycles programmables
- ▶ Isolation épaisseur 75 mm
- ▶ Espacement des grilles 70 mm
- ▶ Porte réversible

CD5N

- ▶ 5 Niveaux
- ▶ Refroidissement : 18 kg
- ▶ Congélation : 14 kg



CONSTRUCTION

- ▶ Construction monocoque tout inox 18/10 AISI 304 intérieure et extérieure
- ▶ Angles intérieurs arrondis
- ▶ Poignée ergonomique sur toute la hauteur
- ▶ Pieds inox 18/10 réglables en hauteur
- ▶ Isolation : 75 mm sans CFC
- ▶ Portes avec fermeture automatique, joints de porte magnétiques facilement démontables
- ▶ Cordon chauffant
- ▶ Crémaillères amovibles inox 18/10 pour un nettoyage facile
- ▶ Espacement entre les niveaux : 70 mm
- ▶ Hélice en plastique rigide, insensible à l'oxydation

ÉQUIPEMENT

- ▶ Évaporateur traité anti-corrosion
- ▶ Signal sonore de fin de cycle
- ▶ Alarme visuelle et sonore de porte ouverte
- ▶ Équipées d'origine d'une sonde à cœur
- ▶ Livrées sans grilles.



GRUPE INCORPORÉ

- ▶ Groupe avec condensation à air
- ▶ Groupe tropicalisé ambiance +43°C
- ▶ Réfrigération ventilée
- ▶ Dégivrage automatique par gaz chaud
- ▶ Gaz réfrigérant R404A
- ▶ Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte
- ▶ Bac de récupération des condensats ou raccordement à la vidange.

COMMANDE

- ▶ Commandes électroniques
- ▶ Affichage digital
- ▶ 4 cycles automatiques.



Cordon chauffant remplaçable.



Joint de porte facilement démontable.

Grilles ▶▶ page 268

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION GN 1/1 OU 600 X 400

MODÈLE	NIVEAUX NB	CAPACITÉ REFROIDIS.	CAPACITÉ CONGÉL.	PUISS. FRIGO -10/-25° (W)	PUISS. ELEC. (W)	ALIM.	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CD3N	3	12	8	1556/805	703	Mono 230V+T	660 x 420 x 330	800 x 815 x 925	105	3 130
CD5N	5	18	14	1876/906	801	Mono 230V+T	660 x 420 x 400	800 x 815 x 995	125	3 573
CD10N	10	40	28	3136/1486	1298	Mono 230V+T	660 x 420 x 870	800 x 815 x 1625	190	4 478
CD14N	14	55	38	2000/4500	2000	Tri 380V+N+T	660 x 420 x 1150	800 x 815 x 2170	210	6 564

OPTION

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit 4 roues dont 2 avec frein	GN650TN53	97

RACCORDEMENT SUR RÉSEAU

CASCADE

- ↗ Carrosserie laqué blanc ou inox AISI 304
- ↗ Évier AISI 304, détente directe, R134A
- ↗ Col de cygne et rince-bouche
- ↗ Hauteur utile sous col de cygne 150 mm
- ↗ Électricité 230 V mono + T
- ↗ Hauteur de vidange 55 cm



CASCADE

CASCADE IX

TREVI

TREVI 50IX



Icematic

- ↗ Carrosserie tout inox AISI 304
- ↗ Évier AISI 304, détente directe, R134A
- ↗ Col de cygne et rince-bouche (manuel ou pédale)
- ↗ Hauteur utile sous col de cygne : 280 mm
- ↗ Électricité 230 V mono + T

FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE

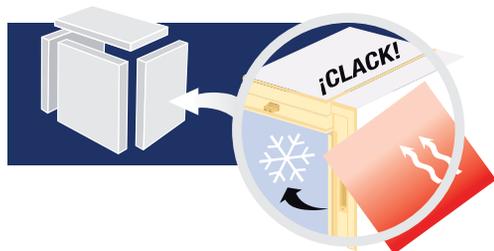
MODÈLE	DEBIT	FINITION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS	PRIX € HT
CASCADE	23-30	laqué blanc	310 x 310 x 1170	30	1 141
CASCADE IX	23-30	inox AISI 304	310 x 310 x 1170	30	1 270
TREVI 50IX	50-60	inox AISI 304	400 x 335 x 1320	38	1 805

ACCESSOIRE FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Filtre à charbons actifs. Supprime le goût et les odeurs de l'eau - Filtre les impuretés	CUCS342	65

CHAMBRES FROIDES

Instaclack[®] TOUTE UNE GAMME DE 2 À 50 M³



- Panneau sandwich de polyuréthane injecté en 70 mm ou 100 mm d'épaisseur selon le modèle
- Tôle en acier galvanisé laqué en blanc, avec film protecteur de polyéthylène
- Sol de 100 mm pour toutes les épaisseurs de chambre froide
- Porte pivotante 800 x 1 850 (h), de design exclusif, fermeture à clé et système de déblocage intérieur, sens d'ouverture au choix
- Système d'union exclusif et breveté au niveau mondial : **INSTACLACK[®]**
- Plans d'assemblage avec plusieurs possibilités
- Emballage protecteur
- Coefficient de conductivité = 0,024

POSITIVES -5/+5°C

- Hauteur extérieure 2 070 mm
- Hauteur intérieure 1 900 mm
- Autres hauteurs possibles 2 450 et 2 830 mm
- Panneaux épaisseur 70 mm
- 3 versions possibles
- Sol laqué en standard, sol renforcé, sans sol.

NÉGATIVES -18/-25°C

- Hauteur extérieure 2 100 mm
- Hauteur intérieure 1 900 mm
- Autres hauteurs possibles 2 480 et 2 860 mm
- Panneaux épaisseur 100 mm
- Avec sol laqué (en standard)

Instaclack

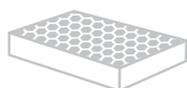


SYSTÈME D'ASSEMBLAGE

Équipées du système exclusif InstaClack qui permet un montage en un temps très réduit. De plus, la porte peut être placée dans plusieurs positions. Le système InstaClack[®] garantit une étanchéité complète, ainsi qu'un montage et démontage aisés et sans problème.



SOL RENFORCÉ



- Sol renforcé antidérapant en 100 mm d'épaisseur
- Charge admissible statique de 8000 kg d'épaisseur et charge admissible dynamique de 400 kg distribués en 4 points de roulage (indiqué pour les chariots manuels uniquement).

SOL LAQUÉ



- Sol laqué blanc de 100 mm d'épaisseur avec tôle d'acier galvanisé laqué blanc avec film protecteur
- Charge admissible statique de 8000 kg/m², (non prévu pour chariot sauf protection adaptée).

SANS SOL



- Profil « U » en tôle pour fixer les panneaux verticaux au sol
- Cornière PVC de finition.



ÉQUIPEMENTS

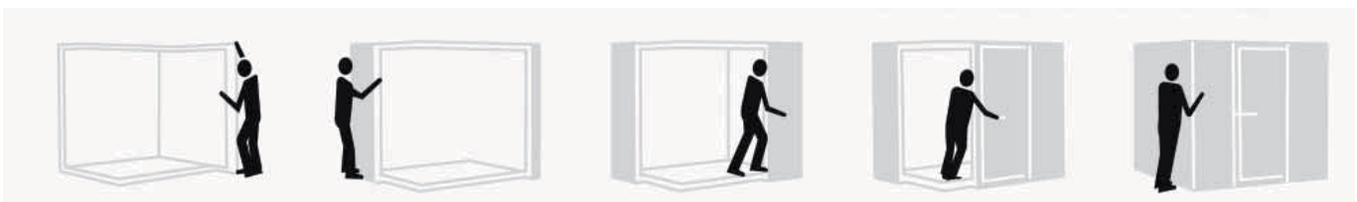


- En option : Page 64
- Les chambres peuvent être équipées d'un rayonnage 3 ou 4 niveaux et d'un groupe à chevauchement ou split.

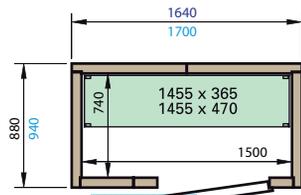
- GROUPE À CHEVAUCHEMENT à 1 ou 2 ventilateurs condenseurs



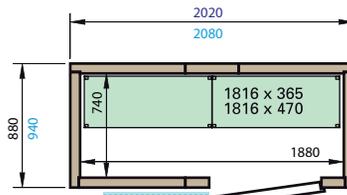
LES PLUS RAPIDES ET FACILES À MONTER



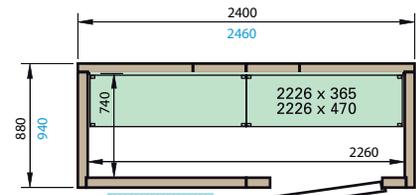
POSITIVES ET NÉGATIVES



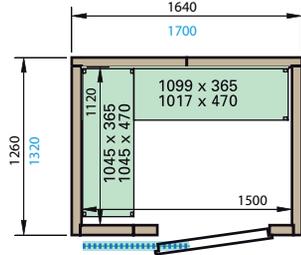
C207C01 C210C01



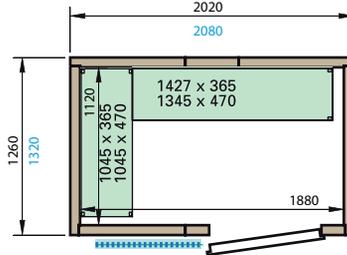
C207C02 C210C02



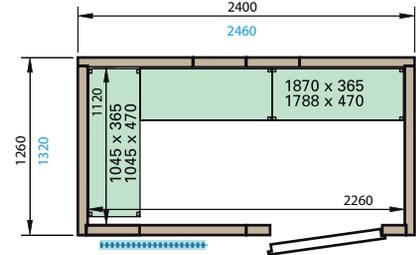
C207C03 C210C03



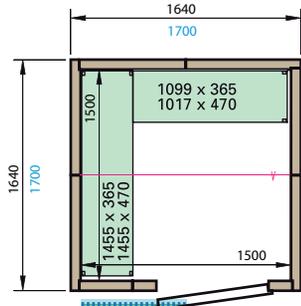
C207C04 C210C04



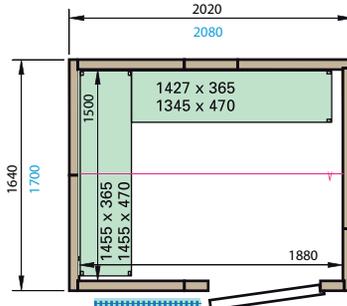
C207C05 C210C05



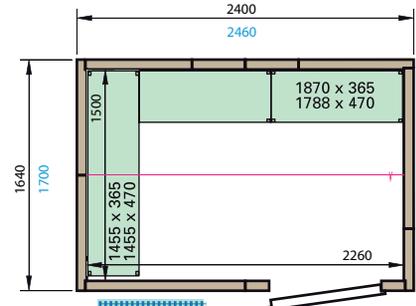
C207C06 C210C06



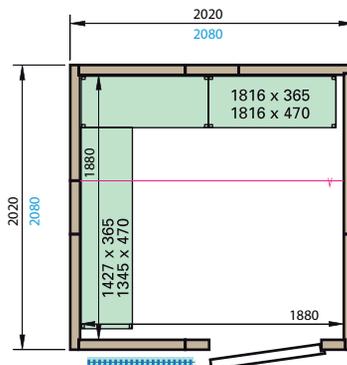
C207C09 C210C09



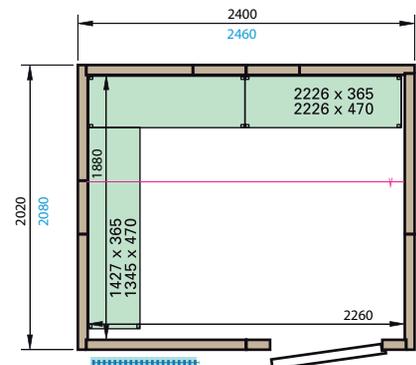
C207C10 C210C10



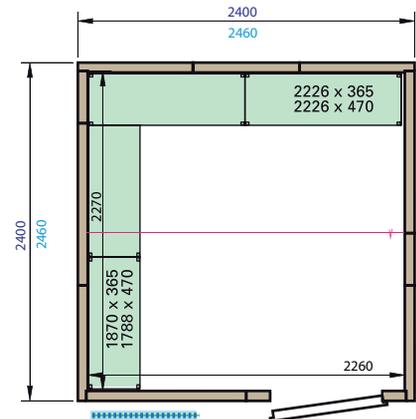
C207C11 C210C11



C207C16 C210C16



C207C17 C210C17



C207C26L C210C26L

-  Panneaux de chambre froide Positive, épaisseur 70 mm Négative épaisseur 100 mm
-  Emplacement possible de la porte
-  Porte de 800 x 1850 Ferrage à droite en standard
-  Rayonnage de base 3 niveaux profondeur 365
-  Joint de panneau de plafond et sol

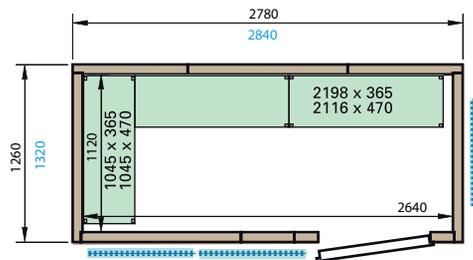
► SUR DEMANDE

Autres dimensions jusqu'à 51 m³

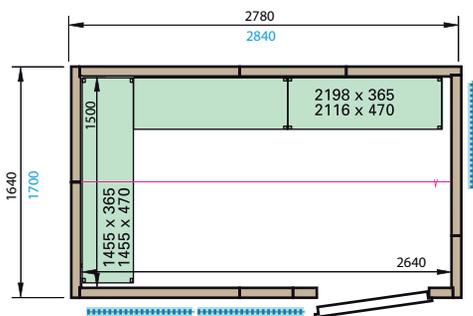
Chambres froides positives sans sol

Hauteurs possibles : 2 450 et 2 830 mm

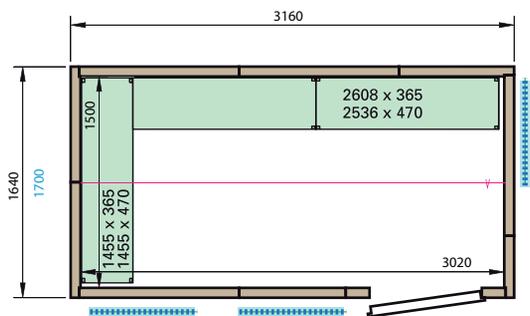
Porte ferrée à gauche possible, à prévoir à la commande.



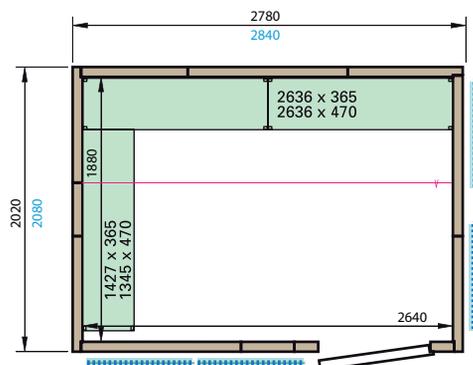
C207C07 C210C07



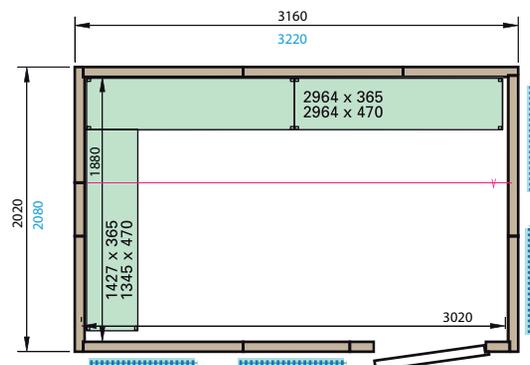
C207C12L C210C12L



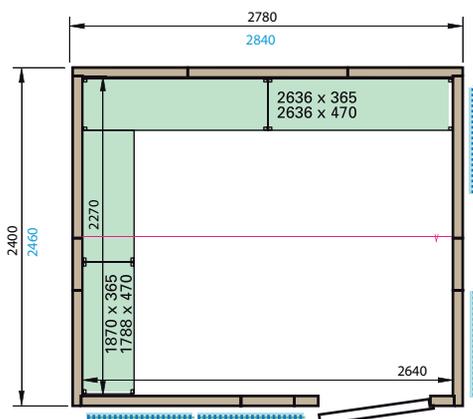
C207C13L C210C13L



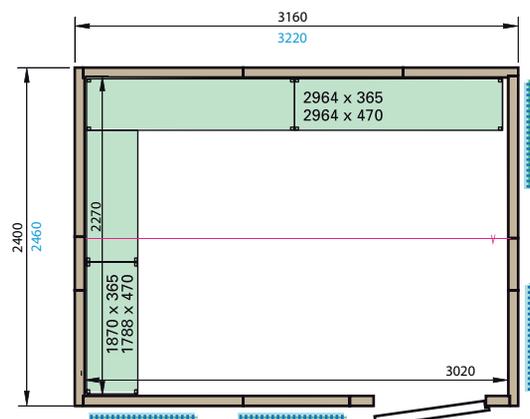
C207C18L C210C18L



C207C19L C210C19L



C207C27L C210C27L



C207C28L C210C28L

POSITIVES - ISOLATION 70 MM

- CHAMBRES FROIDES POSITIVES -5/ + 5° C
- Groupes à chevauchement ou Split en option
- Rayonnages 3 ou 4 niveaux en option (voir page 64)
- Hauteur extérieure 2 070 mm
Autres hauteurs possibles 2 450 et 2 830 mm
- Hauteur intérieure 1 900 mm
- Sol laqué blanc épaisseur 100 mm
Option : sol renforcé pour charges lourdes ou chariots

► ISOLATION

Panneau InstaClack® constitué de deux tôles d'acier, avec mousse de polyuréthane injecté sous haute pression et de densité 42-44 Kg au m³.

Coefficient de transmission de 0,027 Kcal/mh°C (parois et plafond) et de 0,019 Kcal/mh°C (sol)

Épaisseur 70 mm et sol épaisseur 100 mm.

CHAMBRES FROIDES POSITIVES HAUTEUR 2 070 MM								
PANNEAUX	DIM. EXT. (MM)	VOLUME (M ³)	PANNEAUX PRIX € HT	GROUPE MONOBLOC	MONOBLOC PRIX € HT	RAYONNAGE 3 NIVEAUX	RAYONNAGE € HT	PRIX ÉQUIPÉE € HT
C207C01L	880 x 1640	2,11	3 050	MGM10302F	2 186	R3C2C01	651	5 887
C207C02L	880 x 2020	2,64	3 374	MGM10302F	2 186	R3C2C02	818	6 378
C207C03L	880 x 2400	3,18	3 687	MGM10302F	2 186	R3C2C03	887	6 760
C207C04L	1260 x 1640	3,19	3 374	MGM10302F	2 186	R3C2C04	714	6 274
C207C05L	1260 x 2020	4,00	3 729	MGM10502F	2 365	R3C2C05	842	6 936
C207C06L	1260 x 2400	4,81	4 085	MGM10502F	2 365	R3C2C06	909	7 359
C207C07L	1260 x 2780	5,62	4 442	MGM10502F	2 365	R3C2C07	982	7 789
C207C09L	1640 x 1640	4,28	3 771	MGM10502F	2 365	R3C2C09	869	7 005
C207C10L	1640 x 2020	5,36	4 171	MGM10502F	2 365	R3C2C10	913	7 449
C207C11L	1640 x 2400	6,44	4 570	MGM10602F	2 482	R3C2C11	989	8 041
C207C12L	1640 x 2780	7,52	4 967	MGM10702F	2 599	R3C2C12	1 053	8 619
C207C13L	1640 x 3160	8,61	5 364	MGM10702F	2 599	R3C2C13	1 156	9 119
C207C16L	2020 x 2020	6,72	4 610	MGM10602F	2 482	R3C2C16	979	8 071
C207C17L	2020 x 2400	8,07	5 054	MGM10702F	2 599	R3C2C17	1 149	8 802
C207C18L	2020 x 2780	9,43	5 497	MGM11002F	2 715	R3C2C18	1 201	9 413
C207C19L	2020 x 3160	10,79	5 935	MGM11002F	2 715	R3C2C19	1 276	9 926
C207C26L	2400 x 2400	9,70	5 536	MGM11002F	2 715	R3C2C26	1 212	9 463
C207C27L	2400 x 2780	11,34	6 020	MGM11002F	2 715	R3C2C27	1 288	10 023
C207C28L	2400 x 3160	12,97	6 506	MGM21102F	3 843	R3C2C28	1 390	11 739

NÉGATIVES - ISOLATION 100 MM

► CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES -18° /-25° C

- Groupes à chevauchement ou Split en option
- Soupape de décompression de série
- Rayonnages 3 ou 4 niveaux en option (voir page 64)
- Hauteur extérieure 2 100 mm
Autres hauteurs possibles 2 480 et 2 860 mm
- Hauteur intérieure 1900 mm
- Sol laqué blanc épaisseur 100 mm
Option : sol renforcé pour charges lourdes ou chariots

► ISOLATION

Panneau InstaClack® constitué de 2 tôles d'acier, avec mousse de polyuréthane injecté sous haute pression et de densité 42-44 Kg au m³.

Coefficient de transmission de 0,019 Kcal/mh°C

Épaisseur sol et cloisons, 100 mm.

CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES HAUTEUR 2 100 MM								
PANNEAUX	DIM. EXT. (MM)	VOLUME (M ³)	PANNEAUX PRIX € HT	GROUPE MONOBLOC	MONOBLOC PRIX € HT	RAYONNAGE 3 NIVEAUX	RAYONNAGE € HT	PRIX ÉQUIPÉE € HT
C210C01L	940 x 1700	2,11	3 754	BGM11002F	2 950	R3C2C01	651	7 354
C210C02L	940 x 2080	2,64	4 196	BGM11002F	2 950	R3C2C02	818	7 964
C210C03L	940 x 2460	3,18	4 637	BGM11002F	2 950	R3C2C03	887	8 474
C210C04L	1320 x 1700	3,19	4 174	BGM11002F	2 950	R3C2C04	714	7 838
C210C05L	1320 x 2080	4,00	4 566	BGM11202F	2 959	R3C2C05	842	8 366
C210C06L	1320 x 2460	4,81	4 955	BGM11202F	2 959	R3C2C06	909	8 823
C210C07L	1320 x 2840	5,62	5 348	BGM11702F	3 283	R3C2C07	982	9 614
C210C09L	1700 x 1700	4,28	4 607	BGM11202F	2 959	R3C2C09	869	8 435
C210C10L	1700 x 2080	5,36	5 043	BGM11702F	3 283	R3C2C10	913	9 239
C210C11L	1700 x 2460	6,44	5 475	BGM11702F	3 283	R3C2C11	989	9 748
C210C12L	1700 x 2840	7,52	5 910	BGM21802F	3 546	R3C2C12	1 053	10 508
C210C13L	1700 x 3220	8,61	6 347	BGM21802F	3 546	R3C2C13	1 156	11 049
C210C16L	2080 x 2080	6,72	5 520	BGM11702F	3 283	R3C2C16	979	9 783
C210C17L	2080 x 2460	8,07	5 999	BGM21802F	3 546	R3C2C17	1 149	10 693
C210C18L	2080 x 2840	9,43	6 477	BGM22002F	4 031	R3C2C18	1 201	11 709
C210C19L	2080 x 3220	10,79	6 956	BGM22002F	4 031	R3C2C19	1 276	12 263
C210C26L	2460 x 2460	9,70	6 520	BGM22002F	4 031	R3C2C26	1 212	11 763
C210C27L	2460 x 2840	11,34	7 041	BGM22002F	4 031	R3C2C27	1 288	12 360
C210C28L	2460 x 3220	12,97	7 562	BGM32002F	5 317	R3C2C28	1 390	14 270

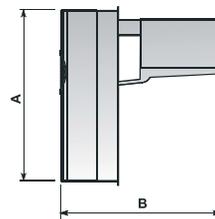
GROUPES FRIGORIFIQUES MONOBLOCS À CHEVAUCHEMENT



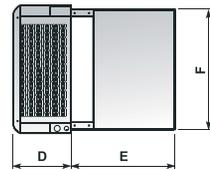
- Utilisation conseillée pour des températures ambiantes supérieures à 0°C (protéger le groupe des intempéries en cas d'installation à l'extérieur)
- Compresseur hermétique
- Expansion du gaz par capillaire
- Dégivrage cyclique par gaz chaud
- Elimination automatique de l'eau de condensation
- Panneau de contrôle et commande
- Batteries d'échange thermique évaporateur et condenseur par tube en cuivre rainuré et ailettes en aluminium
- Sonde de sécurité pour signalisation alarme
- Nettoyage condenseur
- Hublot d'éclairage incorporé
- Réfrigérant R404A.



► Pour définir le groupe adapté à votre besoin, nous consulter.



► Paramètres de calcul des performances : chargement : 350 Kg/m³ ; mouvement journalier : 10%, fonctionnement moyen 70% (-5/+5°C) et 75% (-18/-25°C), température de la marchandise introduite : 5°C au dessus de la température de conservation, panneaux de 70 mm (groupes positifs) ou 100 mm (groupes négatifs).



Mod./mm.	A	B	C	D	E	F
GM1	735	790	400	280	510	368
GM2	830	790	620	280	510	585

GROUPES POSITIFS -5°C /+5°C

T° CHAMBRE =>	V/PH-/HZ	HP	KW	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M ³) - TEMP. EXT. 35°C						PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M ³) - TEMP. EXT. 40°C						PRIX € HT
				+ 5°C		0°C		- 5°C		+ 5°C		0°C		- 5°C		
				PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
MGM10302F	230/1-/50	1/3	0,3	910	5,3	779	4,2	652	3,2	844	4,7	721	3,7	602	2,9	2 186
MGM10502F	230/1-/50	1/2	0,4	1113	7,1	965	5,8	818	4,6	1039	6,5	899	5,2	760	4,1	2 365
MGM10602F	230/1-/50	5/8	0,5	1217	8,1	1062	6,6	903	5,2	1134	7,3	986	6	835	4,6	2 482
MGM10702F	230/1-/50	3/4	0,6	1416	10	1247	8,4	1075	6,7	1332	9,2	1171	7,6	1006	6,1	2 599
MGM11002F	230/1-/50	1	0,7	1606	12	1431	10	1236	8,3	1514	11	1352	9,4	1165	7,6	2 715
MGM21102F	230/1-/50	1	0,7	2129	17	1843	14	1558	12	1986	15	1716	13	1447	10	3 843

Autres puissances disponibles sur commande

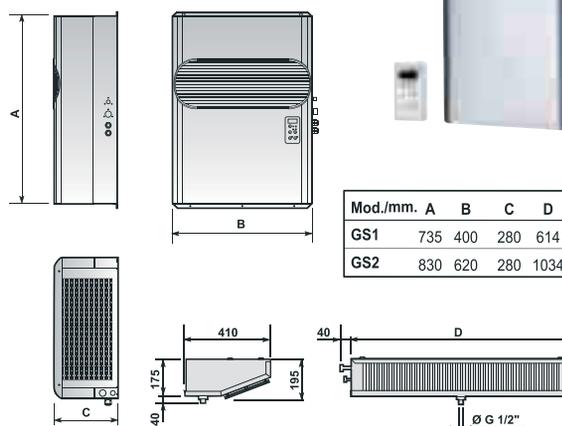
GROUPES NÉGATIFS -15°C /-25°C

T° CHAMBRE =>	V/PH-/HZ	HP	KW	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M ³) - TEMP. EXT. 35°C						PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M ³) - TEMP. EXT. 40°C						PRIX € HT
				- 15°C		-20°C		- 25°C		- 15°C		-20°C		- 25°C		
				PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
BGM11002F	230/1-/50	1	0,7	903	4,1	740	3	593	2	862	3,8	705	2,7	561	1,8	2 950
BGM11202F	230/1/50	1,2	0,9	1112	15,9	923	14,3	742	3	1057	5,4	875	13,9	699	2,7	2 959
BGM11702F	230/1-/50	1,7	1,3	1452	9,2	1186	6,6	920	4,3	1395	8,6	1129	16,2	865	3,8	3 283
BGM21802F	230/1-/50	1,7	1,3	1737	12	1423	8,9	1133	16,1	1657	11	1353	8,2	1069	5,5	3 546
BGM22002F	400/3N-/50	2	1,5	1959	15	1656	11	1346	8,1	1819	13	1526	10	1235	7	4 031
BGM32002F	400/3N-/50	2	1,5	2632	24	2192	17	1790	13	2409	21	1995	15	1621	11	5 317

Autres puissances disponibles sur commande

GROUPES FRIGORIFIQUES - SYSTÈME SPLIT

- Utilisation conseillée pour des températures ambiantes supérieures à 0°C (protéger le groupe des intempéries en cas d'installation à l'extérieur)
- Compresseur hermétique
- Expansion du gaz par capillaire
- Dégivrage cyclique par gaz chaud
- Élimination automatique de l'eau de condensation
- Panneau de contrôle et commande
- Batteries d'échange thermique évaporateur et condenseur par tube en cuivre rainuré et ailettes en aluminium
- Sonde de sécurité pour signalisation alarme nettoyage condenseur
- Tuyau préchargé (L = 2,5 m)
- Hublot d'éclairage à prévoir.



► Pour définir le groupe adapté à votre besoin, nous consulter.

► Paramètres de calcul des performances : chargement : 350 Kg/m³ ; mouvement journalier : 10%, fonctionnement moyen 70% (-5/+5°C) et 75% (-18/-25°C), température de la marchandise introduite : 5°C au dessus de la température de conservation, panneaux de 70 mm (groupes positifs) ou 100 mm (groupes négatifs).

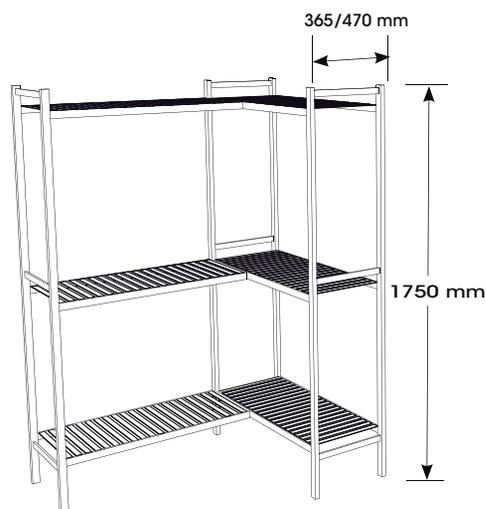
GROUPES POSITIFS -5°C/+5°C																
T° CHAMBRE =>	V/PH-HZ	HP	KW	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M ³) - TEMP. EXT. 35°C						PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M ³) - TEMP. EXT. 40°C						PRIX € HT
				+ 5°C		0°C		- 5°C		+ 5°C		0°C		- 5°C		
				PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
MGS10302F	230/1/50	1/3	0,3	910	5,3	779	4,2	652	3,2	844	4,7	721	3,7	602	2,9	3 000
MGS10502F	230/1/50	1/2	0,4	1113	7,1	965	5,8	818	4,6	1039	6,5	899	5,2	760	4,1	3 086
MGS10602F	230/1/50	5/8	0,5	1217	8,1	1062	6,6	903	5,2	1134	7,3	986	6	835	4,6	3 249
MGS10702F	230/1/50	3/4	0,6	1416	10	1247	8,4	1075	6,7	1332	9,2	1171	7,6	1006	6,1	3 390
MGS11002F	230/1/50	1	0,7	1606	12	1431	10	1236	8,3	1514	11	1352	9,4	1165	7,6	3 437
MGS21102F	230/1/50	1	0,7	2129	17	1843	14	1558	12	1986	15	1716	13	1447	10	4 253

Autres puissances disponibles sur commande

GROUPES NÉGATIFS -15°C/-25°C																
T° CHAMBRE =>	V/PH-HZ	HP	KW	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M ³) - TEMP. EXT. 35°C						PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M ³) - TEMP. EXT. 40°C						PRIX € HT
				- 15°C		-20°C		- 25°C		- 15°C		-20°C		- 25°C		
				PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
BGS11002F	230/1-/50	1	0,7	903	4,1	740	3	593	2	862	3,8	705	2,7	561	1,8	3 579
BGS11202F	230/1/50	1,2	0,9	1112	15,9	923	14,3	742	3	1057	5,4	875	13,9	699	2,7	3 755
BGS11702F	230/1-/50	1,7	1,3	1452	9,2	1186	6,6	920	4,3	1395	8,6	1129	16,2	865	3,8	4 005
BGS21802F	230/1-/50	1,7	1,3	1737	12	1423	8,9	1133	16,1	1657	11	1353	8,2	1069	5,5	4 250
BGS22002F	400/3N-/50	2	1,5	1959	15	1656	11	1346	8,1	1819	13	1526	10	1235	7	5 292
BGS32002F	400/3N-/50	2	1,5	2632	24	2192	17	1790	13	2409	21	1995	15	1621	11	5 806

Autres puissances disponibles sur commande

RAYONNAGES DURALINOX POUR CHAMBRES FROIDES



- Étagères 3 ou 4 niveaux
- Clayettes et piètement Duralinox
- Compatibles GN 1/1
- Étagères largeur 365 ou 470 mm, réglables au pas de 25 mm
- Montage rapide et sans outils
- Structure Duralinox anodisée démontable hauteur 1 750 mm sur vérins réglables
- Clayettes et plateaux amovibles et lavables en machine réglables à 10 positions.

AUTRES DIMENSIONS RAYONNAGES DROIT ► page 272

RAYONNAGES PRÉCALCULÉS

PROFONDEUR 365 MM				PROFONDEUR 470 MM			
3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		3 NIVEAUX		4 NIVEAUX	
MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
R3C2C01	651	R43C2C01	772	R34C2C01	644	R44C2C01	791
R3C2C02	818	R43C2C02	858	R34C2C02	705	R44C2C02	873
R3C2C03	887	R43C2C03	1 054	R34C2C03	879	R44C2C03	1 081
R3C2C04	714	R43C2C04	814	R34C2C04	674	R44C2C04	829
R3C2C05	842	R43C2C05	997	R34C2C05	733	R44C2C05	910
R3C2C06	909	R43C2C06	1 081	R34C2C06	908	R44C2C06	1 120
R3C2C07	982	R43C2C07	1 176	R34C2C07	972	R44C2C07	1 205
R3C2C09	869	R43C2C09	905	R34C2C09	758	R44C2C09	944
R3C2C10	913	R43C2C10	1 087	R34C2C10	908	R44C2C10	1 120
R3C2C11	989	R43C2C11	1 188	R34C2C11	992	R44C2C11	1 232
R3C2C12	1 053	R43C2C12	1 267	R34C2C12	1 057	R44C2C12	1 320
R3C2C13	1 156	R43C2C13	1 397	R34C2C13	1 161	R44C2C13	1 428
R3C2C16	979	R43C2C16	1 172	R34C2C16	968	R44C2C16	1 200
R3C2C17	1 149	R43C2C17	1 368	R34C2C17	1 143	R44C2C17	1 411
R3C2C18	1 201	R43C2C18	1 435	R34C2C18	1 206	R44C2C18	1 495
R3C2C19	1 276	R43C2C19	1 533	R34C2C19	1 267	R44C2C19	1 577
R3C2C26	1 212	R43C2C26	1 447	R34C2C26	1 224	R44C2C26	1 520
R3C2C27	1 288	R43C2C27	1 546	R34C2C27	1 288	R44C2C27	1 604
R3C2C28	1 390	R43C2C28	1 680	R34C2C28	1 393	R44C2C28	1 746



► LAVERIE



► LAVERIE COLGED / TECHNOLOGIE

- 68 Les systèmes brevetés **COLGED**
- 69 Commandes électroniques gammes **NEOTECH** et **PROTECH**
- 70 Spécificités techniques gamme **STARTECH**
- 71 Spécificités techniques gamme **NEOTECH**
- 72 Spécificités techniques gamme **PROTECH**
- 73 Présentation des gammes

► LAVE-VERRES

- 74 Répartition des gammes par format de panier
- 75 Gamme **STEELTECH**
STEEL330 ET STEEL330H - Panier carré 350 x 350
STEEL340 - Panier carré 390 x 390
STEEL350 - Panier carré 450 x 450
- 78 Gamme **STARTECH**
STAR405 - Panier carré 400 X 400
- 79 Gamme **NEOTECH**
NEO400 - Panier carré 400 x 400
NEO500 - Panier carré 500 x 500
- 81 Gamme **PROTECH**
PRO411 - Panier carré 400 x 400
PRO511 - Panier carré 500 x 500

► LAVE-VAISSELLE

- 83 Répartition des gammes par format de panier
- 84 Gamme **STEELTECH**
STEEL360 • STEEL361
- 85 Gamme **STARTECH**
STAR605 • STAR705
- 87 Gamme **NEOTECH**
NEO600 • NEO700
- 89 Gamme **PROTECH**
PRO611

► LAVE-VAISSELLE À CAPOT

Casiers 500 x 500

- 90 Gamme **STARTECH**
STAR805
- 91 Gamme **NEOTECH**
NEO800 • NEO803
- 93 Gamme **PROTECH**
PRO811 • PRO831 avec condenseur de buée

► LAVE-VAISSELLE À CAPOT

Casiers 600 x 500

- 95 Gamme **NEOTECH**
NEO803L
- 96 Gamme **PROTECH**
PRO811L • PRO831L avec condenseur de buée
- 98 Tables pour lave-vaisselle à capot
Tables lisses
Tables avec bac

► LAVE-USTENSILES

- 100 Gamme **NEOTECH**
NEO900 - Panier 600 x 500 - Passage 400 mm
NEO901 - Panier 560 x 630 - Passage 650 mm
NEO902 - Panier 560 x 630 - Passage 850 mm
- 102 Gamme **TOPTECH**
TOP920 - Panier 600 x 500 - Passage 400 mm
TOP921 - Panier 560 x 630 - Passage 650 mm
TOP922 - Panier 560 x 630 - Passage 850 mm
TOP923 - Panier 700 x 700 - Passage 850 mm
TOP924 - Panier 700 x 1320 - Passage 850 mm

► LAVE-VAISSELLE

À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

- 105 Spécificités techniques des gammes
- 109 Gamme **ISYTECH**
ISYTECH 31101 • ISYTECH 31102
ISYTECH 31111 • ISYTECH 31112
- 115 Gamme **TOPTECH**
TOPTECH 31211 • TOPTECH 31212
TOPTECH 31221 • TOPTECH 31222 • TOPTECH 31223
- 123 Environnement laverie
Tables avec bac
Tables lisses
Tables à rouleaux
Tables d'angle
Étagères murales

125 ► ADOUCISSEURS D'EAU



LAVERIE

126 ► CASIERS DE LAVAGE

128 ► ROBINETTERIE

LAVERIE



ISY31101

ArchiMedes



Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est pompée. Ce système de vidange évacue en priorité l'eau sale dans le fond de la cuve, permettant une économie d'eau et de produits lessiviels.

Ce système permet d'utiliser une cuve de lavage de faible volume et évite également toute éventuelle remontée d'odeur.



SoftStar



Système qui contrôle la puissance de la pompe de lavage au démarrage du cycle.

La pression est à son minimum afin d'éviter tout bris de vaisselle et augmente progressivement pour atteindre sa puissance de lavage normale.



DuoFlo



Dans une pompe conventionnelle, il y a une arrivée d'eau (venant de la cuve) et une sortie qui distribue l'eau dans les bras de lavage supérieurs et inférieurs par un T ou un Y.

Avec une pompe à double flux, il y a une sortie pour les bras inférieurs et une sortie pour les bras supérieurs. Cela permet d'améliorer de 25 à 30 % le rendement de la pompe et de diminuer le bruit.



Equalizer₂



Afin d'équilibrer le rendement des bras de lavage, ce système fait appel à des bras inférieurs en acier inox équipés de buses à haute pression et de bras supérieurs en matériau composite avec des buses plus puissantes.

Leur léger décalage garantit une distribution uniforme de l'eau.



ProRinse₂



Système composé d'une chaudière ouverte assurant une pression constante.

Une pompe assure un débit régulé en pression et en température.

Dans un système conventionnel, le démarrage du cycle de rinçage fait brusquement baisser l'eau dans la chaudière. Avec ce système la température reste constante ce qui améliore le résultat du rinçage tout en réduisant la consommation électrique.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DES GAMMES NEOTECH ET PROTECH



Interface ProSmart

Affichage sur grand écran à LED



Sur la gauche la barre de couleur variable indique la phase du cycle de la machine.



Au centre un afficheur à 4 caractères indique les programmes, les cycles effectués, la température, les messages utilisateurs et les messages d'erreurs.



Il permet également la gestion des cycles programmés du système ProDose, de la fonction QuickReady (mise en service rapide de la machine et de l'économie d'énergie).



Sur la droite la barre de couleur variable indique à tout moment l'état du lave-vaisselle.

Toutes les machines (à l'exclusion des lave-verres) disposent de trois programmes de lavage : Standard, puissant et intensif ainsi que certains programmes spécifiques :



ProLong : ou continu, durée définie par l'utilisateur avec possibilité d'interruption manuelle et rinçage automatique final. Convient pour la vaisselle très sale, sèche et difficile.



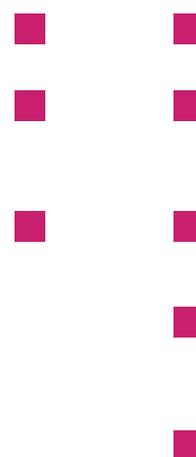
ProSelf : cycle de nettoyage final de la chambre de lavage. Permet d'accélérer l'entretien en fin d'utilisation quotidienne.



ProGreen : diminution de la température de lavage et de rinçage et augmentation des cycles pour un faible impact environnemental (faibles émissions de CO₂).

ProGlass : programme spécifique des lave-vaisselle. Destiné au lavage des verres, par augmentation de la durée du cycle de rinçage et diminution de la température de l'eau.

TECH NEO TECH PRO



Doseurs ProDose

Comprend deux doseurs de type péristaltique (dont doseur de détergent en option) gérés par logiciel. Le réglage se fait directement à partir du panneau de commande.



Adoucisseur CareFree



TECH PRO

Ne nécessite pas de régénération (celle-ci est réalisée à chaque cycle de façon imperceptible). Lorsque le message s'affiche il suffit de remplir le bol de sel.

Protège la machine contre les dommages du calcaire et réduit son entretien.



SPECIFICITÉS TECHNIQUES DE LA GAMME STARTECH

LAVAGE

Système de lavage **Equalizer**, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité.

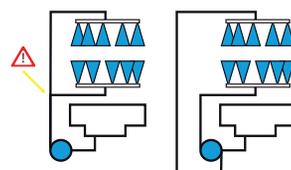
L'utilisation d'une pompe de faible puissance à **double flux**, améliore l'efficacité de lavage.



DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE

RINÇAGE

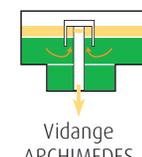
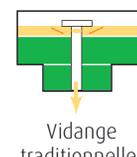
Système de rinçage amélioré qui réduit la consommation d'eau et les bruits de fonctionnement.



VIDANGE

Système de vidange **ArchiMedes** qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage.

Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de **15 litres** et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.



CONSTRUCTION

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation.

Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavages et de rinçage inférieurs inox.

Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.



UTILISATION

Simplicité

Un tableau de commandes simple et intuitif.

Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

Réduction de bruit

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

Diminution de la fatigue

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.

Commandes électromécaniques



SPECIFICITÉS TECHNIQUES DE LA GAMME NEOTECH

LAVAGE

Système de lavage **Equalizer**, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité.

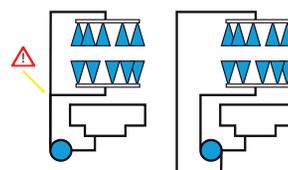
L'utilisation d'une pompe de faible puissance à **double flux**, améliore l'efficacité de lavage.



DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE

RINÇAGE

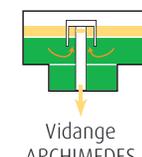
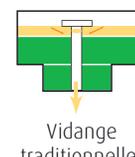
Système de rinçage amélioré qui réduit la consommation d'eau et les bruits de fonctionnement.



VIDANGE

Système de vidange **ArchiMedes** qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage.

Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de **15 litres** et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.



CONSTRUCTION

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation.

Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox.

Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.



UTILISATION

Simplicité

Un tableau de commandes simple et intuitif. Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

Commandes électroniques Interface ProSmart



Affichage sur grand écran à LED.

Réduction de bruit

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

Diminution de la fatigue

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.

Doseurs ProDose



Régulation électronique des doseurs péristaltiques des produits de lavage et de rinçage.

En option, sonde pour afficher le niveau de produits lessiviels et des alertes sur l'écran de contrôle

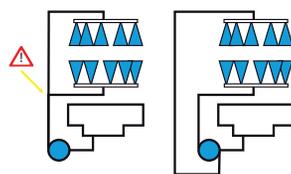
Le système permet une indication directe de la quantité distribuée sur l'écran.

SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES DE LA GAMME PROTECH

LAVAGE

Système de lavage **Equalizer**, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité.

L'utilisation d'une pompe de faible puissance à **double flux**, améliore l'efficacité de lavage.

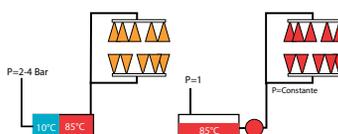


DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE RINÇAGE



RINÇAGE

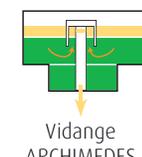
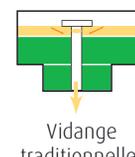
Système de rinçage **ProRinse₂** qui réduit la consommation d'eau. Une pompe assure un débit d'eau chaude constant.



VIDANGE

Système de vidange **ArchiMedes** qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage.

Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de **15 litres** et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.



Vidange Archimedes

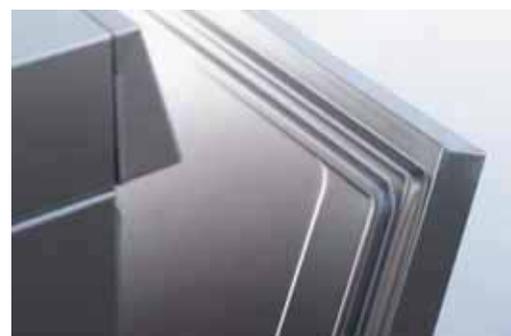
Vidange traditionnelle

Vidange ARCHIMÈDES

CONSTRUCTION

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation. Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavages et de rinçage inférieurs inox.

Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.



UTILISATION

Simplicité

Un tableau de commandes simple et intuitif.

Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

Réduction de bruit

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

Diminution de la fatigue

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.

Commandes électroniques

Interface ProSmart



Affichage sur grand écran à LED.

Doseurs ProDose



Comprend deux doseurs de type péristaltique (dont doseur de détergent en option) gérés par logiciel. Le réglage se fait directement à partir du panneau de commande.

TECH STEEL

GAMME STEELTECH

- **Commandes électromécaniques : simplicité et efficacité**
- Lave-verres ► Lave-vaisselle frontal

TECH STAR

GAMME STARTECH

- **Cuve emboutie et carrosserie double paroi : plus silencieux**
- Lave-verres ► Lave-vaisselle frontal
- Lave-vaisselle frontal surélevé ► Lave-vaisselle à capot

TECH NEO

GAMME NEOTECH

- **Affichage digital et commandes électroniques : précision et confort d'utilisation**
- Lave-verres ► Lave-vaisselle frontal ► Lave-vaisselle frontal surélevé
- Lave-vaisselle à capot ► Lave-batterie ► Lave-vaisselle à avancement automatique

TECH PRO

GAMME PROTECH

- **Pompe de rinçage de série : rinçage optimisé**
- Lave-verres ► Lave-verres / Lave-vaisselle ► Lave-vaisselle frontal
- Lave-vaisselle frontal surélevé ► Lave-vaisselle à capot
- Lave-vaisselle à capot avec condenseur de buée
- Lave-vaisselle à avancement automatique

TECH TOP

GAMME TOPTECH

- **L'une des plus faibles consommations sur le marché**
- Lave-batterie
- Lave-vaisselle à avancement automatique

TECH ISY

GAMME ISYTECH

- **Machines à avancement automatique modulaires : possibilité de livrer les modules séparément pour un assemblage sur site**
- Lave-vaisselle à avancement automatique

PRO811



RÉPARTITION DES GAMMES PAR FORMAT DE PANIER



STEEL330



NEO500



STAR405



PRO411

MODÈLES	TYPE	COMMANDES	ADOUCCISSEUR		POMPE VIDANGE	SYSTÈME VIDANGE	SYSTÈME RINÇAGE	DOSEUR DE PRODUITS		CONSO EAU (L)
			STD	CLS				RINÇAGE	LAVAGE	
LAVE-VERRES PANIER 350 X 350										
STEEL330	Lave-verres	Électromécaniques				ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option	1,9
STEEL330A	Lave-verres	Électromécaniques	•			ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option	1,9
STEEL330H	Lave-verres	Électromécaniques				ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option	1,9
STEEL330HA	Lave-verres	Électromécaniques	•			ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option	1,9
LAVE-VERRES PANIER 390 X 390										
STEEL340	Lave-verres	Électromécaniques				ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option	2,1
STEEL340A	Lave-verres	Électromécaniques	•			ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option	2,1
LAVE-VERRES PANIER 400 X 400										
STAR405	Lave-verres	Électromécaniques				ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option	1,9
STAR405A	Lave-verres	Électromécaniques	•			ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option	1,9
NEO400	Lave-verres	Électroniques				ArchiMedes	Standard	ProDose	Option	1,9
NEO400A	Lave-verres	Électroniques	•			ArchiMedes	Standard	ProDose	Option	1,9
PRO411	Lave-verres	ProSmart				ArchiMedes	ProRinse	ProDose	Option	1,5
PRO411A	Lave-verres	ProSmart		•		ArchiMedes	ProRinse	ProDose	Option	1,5
LAVE-VERRES PANIER 450 X 450										
STEEL350	Lave-verres	Électromécaniques				ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option	2,5
STEEL350A	Lave-verres	Électromécaniques	•			ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option	2,5
LAVE-VERRES PANIER 500 X 500										
NEO500	Lave-verres	Électroniques				ArchiMedes	Standard	ProDose	Option	2,7
NEO500A	Lave-verres	Électroniques	•			ArchiMedes	Standard	ProDose	Option	2,7
NEO500PV	Lave-verres	Électroniques			•	ArchiMedes	Standard	ProDose	Option	2,7
PRO511	Lave-verres	ProSmart				ArchiMedes	ProRinse	ProDose	Option	2,3
PRO511A	Lave-verres	ProSmart		•		ArchiMedes	ProRinse	ProDose	Option	2,3

TECH STEEL SÉRIE STEEL330 ET STEEL340



- Consommation eau de rinçage par casier 1,9 L
- Passage utile 190 ou 255 mm
- Alimentation 230 V. mono + T
- Dimensions casiers 350 x 350 mm et 390 x 390 mm

STEEL330 • STEEL330A

- Panier carré 350 x 350
- Passage utile 190 mm

STEEL330H • STEEL330HA

- Panier carré 350 x 350
- Passage utile 255 mm

STEEL340 • STEEL340A

- Panier carré 390 x 390
- Passage utile 255 mm



- Capacité 30 paniers/h
- Carrosserie inox AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox
- Commandes électromécaniques
- Cycle 120" tout automatique
- Rinçage eau chaude
- Porte à double paroi
- Sécurité de porte
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série
- Clapet anti-retour de série
- Résistance de surchauffeur facilement démontable.
- **Dotation de base**
2 paniers à verres et tasses
1 godet à cuillères.

LAVE-VERRES PANIER CARRÉ 350 X 350

MODÈLE	ADOUCCISSEUR	CYCLE SECONDES	HAUTEUR DE PASSAGE	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
STEEL330		120	190	0,6 / 9	2,6 / 2,6	3,50	400 x 475 x 590	36	1 424
STEEL330A	•	120	190	0,6 / 9	2,6 / 2,6	3,50	400 x 475 x 590	36	1 626
STEEL330H		120	255	0,6 / 9	2,6 / 2,6	3,50	400 x 475 x 650	37	1 664
STEEL330HA	•	120	255	0,6 / 9	2,6 / 2,6	3,50	400 x 475 x 650	37	1 865

LAVE-VERRES PANIER CARRÉ 390 X 390

MODÈLE	ADOUCCISSEUR	CYCLE SECONDES	HAUTEUR DE PASSAGE	CUVE KW/L	SURCHAUFFEUR KW/L	TOTAL KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS KG	PRIX € HT
STEEL340		120	255	0,6 / 11	2,6 / 2,6	3,50	435 x 530 x 670	40	1 751
STEEL340A	•	120	255	0,6 / 11	2,6 / 2,6	3,50	435 x 530 x 670	40	1 944

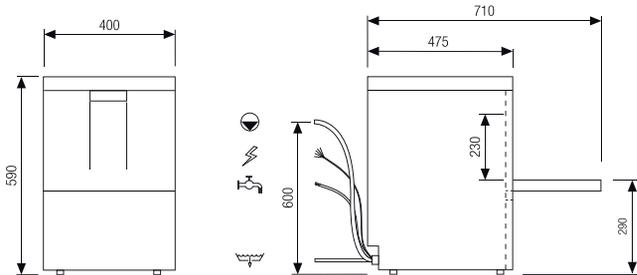
OPTIONS

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange pour tous modèles sauf STEEL330A et STEEL330HA	C999319	135
Doseur de produit de lavage	C999321	253

SUPPORTS POUR PANIER ROND

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Panier Ø 350, livré sans panier	C433022	33
Panier Ø 390, livré sans panier	C433023	33

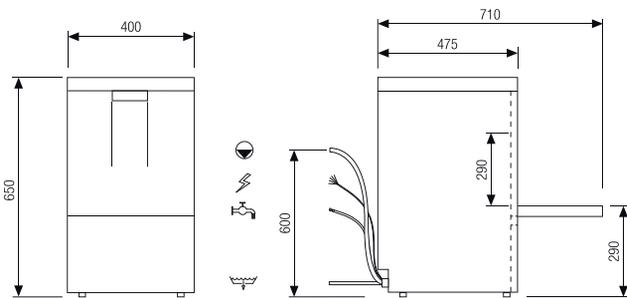
STEEL330 • STEEL330A



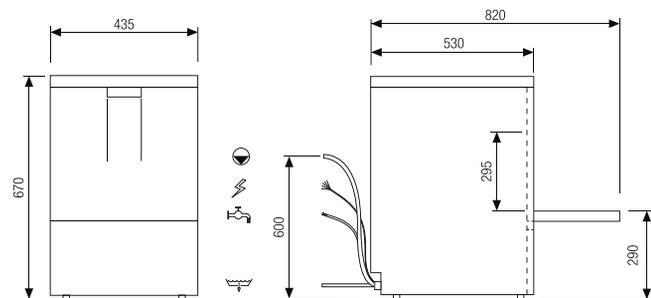
Résistance de surchauffeur facilement démontable



STEEL330H • STEEL330HA



STEEL340 • STEEL340A



Prévoir vidange au sol

► Alimentation : mono 230 V. + T. • Raccordements : eau , 3/4" gaz • vidange 30 mm
Pression d'alimentation d'eau : 2 à 4 bars • Pression mini 3 bars impératif pour machines avec adoucisseur.

ACCESSOIRES



- Casier C706133 avec ACCESSOIRES EN OPTION
- + 2 séparateurs à verres C800000
- + 1 support soucoupes C800001
- + 1 godet à cuillères C800002



GODET À CUILLÈRES C800002

SUPPORT SOUCOUPES C800001



SÉPARATEUR À VERRES C800000

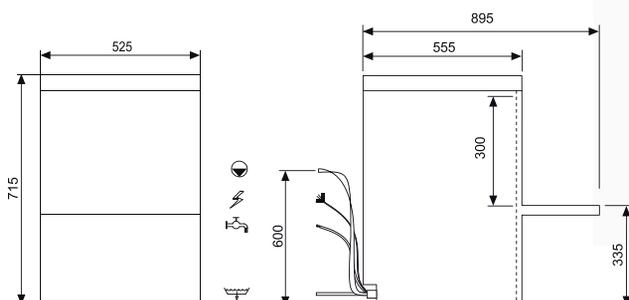
	HAUTEUR (MM)	PLASTIQUE	FIL PLASTIFIÉ	PRIX € HT
		CODE	CODE	
CASIER POUR SÉRIE 330				
CARRÉ 350 X 350 MM	120	C706131		53
ROND Ø 350 MM			C706095	75
SUPPORT SOUCOUPES		CTIP15		21
GODET À CUILLÈRES		IP2PP		12
CASIER POUR SÉRIE 340				
CARRÉ 390 X 390 MM	150	C706133		71
PANIER 9 ASSIETTES Ø 240			C983070	80
ROND Ø 390 MM			C983060	73
ACCESSOIRES POUR PANIER C706133				
SÉPARATEUR À VERRES		C800000		13
SUPPORT SOUCOUPES			C800001	16
GODET À CUILLÈRES		C800002		10

TECH
STEEL

STEEL350

STEEL350A • Avec adoucisseur

- Consommation eau de rinçage par casier 2,5 L
- Passage utile 260 mm
- Alimentation 230 V. mono + T
- Dimensions casiers 450 x 450 mm



- Hauteur totale : 715 mm
- Capacité 30 - 40 paniers/h
- Doseur de produits de rinçage péristaltique de série
- Carrosserie inox AISI 304
- Commandes électromécaniques
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox
- Cycle 90" et 120" tout automatique, rinçage eau chaude
- Porte à double paroi, sécurité de porte
- Clapet anti-retour de série

- Résistance de surchauffeur facilement démontable
- Raccordements eau : 3/4" gaz - vidange 30 mm
- Pression d'alimentation d'eau : 2 à 4 bars
- Pression mini 3 bars impératif pour machines avec adoucisseur.
- **Dotation de base**
1 casier à assiettes
1 casier à verres
1 godet à couverts.

LAVE-VAISSELLE FRONTAUX

MODÈLE	ADOU CISSEUR	CYCLE SECONDES	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE	CUVE KW	SURCHAUFFEUR KW	TOTAL KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS KG	PRIX € HT
STEEL350		90 - 120'	260/290	0,3	2,3	2,60	2,90	530 x 560 x 710	48	2 644
STEEL350A	•	90 - 120'	260/290	0,3	2,3	2,60	2,90	530 x 560 x 710	48	2 947

OPTIONS POUR STEEL350 ET STEEL350A	PRIX € HT
C999336 Kit pompe de vidange (non monté)	253
C999321 Kit doseur de produit de lavage (non monté)	253

PANIER	PRIX € HT
C780129 Panier 12 assiettes ø 240 mm	88
C710128 Panier à verres (haut. 100 mm)	86
C712019 Godet à couverts	10

TECH **STAR**

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



STAR405

STAR405A • Avec adoucisseur



➤ Consommation eau de rinçage par casier 2,1 L

➤ Passage utile 270 mm

➤ Alimentation 230 V. mono

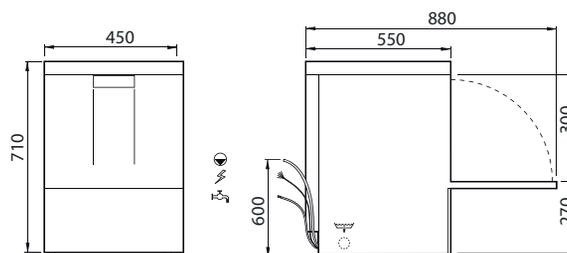
➤ Dimensions casiers 400 x 400 mm

➤ Cuve emboutie

- ▶ Hauteur totale 710 mm
- ▶ Capacité 40 paniers/h
- ▶ Commandes électromécaniques
- ▶ Porte à double paroi
- ▶ Doseur de produits de rinçage péristaltique
- ▶ Bras inférieurs de lavage et de rinçage inox
- ▶ Cuve et supports de paniers emboutis
- ▶ Préfiltres inox
- ▶ Carrosserie inox AISI 304
- ▶ Clapet anti retour de série.

▶ **Dotation de base**

- 2 casiers à verres
- 1 godet à couverts.



- ▶ Raccordements eau : 3/4" gaz
- Vidange 30 mm - Pression d'alimentation d'eau : 2 à 4 bars
- Pression mini 2 bars impératif pour machines avec adoucisseur.

LAVE-VERRES PANIER CARRÉ 400 X 400

MODÈLE	ADOU CISSEUR	CYCLE SECONDES	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
STAR405		90	270	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,5	450 x 550 x 710	45	2 085
STAR405A	•	90	270	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,5	450 x 550 x 710	45	2 273



ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Pompe de vidange pour modèle STAR405 uniquement	C999320	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)	C999321	253
Panier carré 400 x 400 mm pour STAR405 / STAR405A	CQ4016LPL	52
Kit d'adaptation pour panier rond (panier non fourni)	C433024	33
Panier rond Ø 400 mm pour STAR405	C706143	74



DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



NEO400

NEO400A • Avec adoucisseur



➔ Consommation eau de rinçage par casier 1,9 L

➔ Passage utile 270 mm

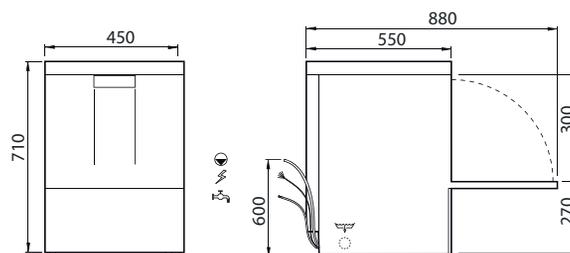
➔ Alimentation 230 V. mono

➔ Dimensions casiers 400 x 400 mm

➔ Cuve emboutie

- Hauteur totale 710 mm
- Capacité 40/30/24 paniers/h
- Commandes électroniques
- Affichage digital
- Porte à double paroi
- Doseur de produits de rinçage péristaltique
- Bras inférieurs de lavage et de rinçage inox
- Cuve et supports de paniers emboutis
- Préfiltres inox
- Carrosserie inox AISI 304
- Clapet anti retour de série.

► **Dotation de base**
2 casiers à verres
1 godet à couverts.



- Raccordements eau : 3/4" gaz
- Vidange 30 mm - Pression d'alimentation d'eau : 2 à 4 bars
- Pression mini 2 bars impératif pour machines avec adoucisseur.

LAVE-VERRES PANIER CARRÉ 400 X 400

MODÈLE	ADOUCCISSEUR	CYCLE SECONDES	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO400		60-90-120	270	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,5	450 x 550 x 710	45	2 127
NEO400A	•	60-90-120	270	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,5	450 x 550 x 710	45	2 325



ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Pompe de vidange pour modèle NEO400 uniquement	C999320	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)	C999322	245
Panier carré 400 x 400 mm pour NEO400 / NEO400A	CQ4016LPL	52
Kit d'adaptation pour panier rond (panier non fourni)	C433024	33
Panier rond Ø 400 mm pour NEO400	C706143	74

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



NEO500

NEO500A • Avec adoucisseur

NEO500PV • Avec pompe de vidange sans adoucisseur



➤ Consommation eau de rinçage
par casier 2,7 L

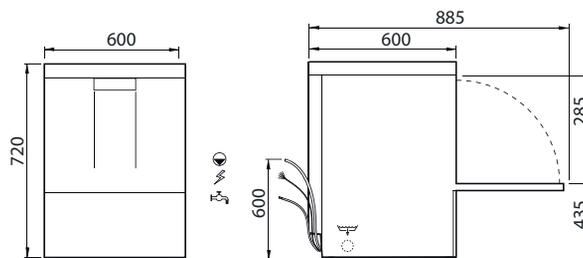
➤ Passage utile 270 mm

➤ Alimentation commutable
Tri 400 V/Mono 230 V

➤ Dimensions casiers
500 x 500 mm

- Hauteur totale 720 mm
- Capacité 40/30/24 paniers/h
- Commandes électroniques
- Affichage digital
- Porte et carrosserie à double paroi
- Doseur de produits de rinçage péristaltique
- Bras inférieurs de lavage et de rinçage inox
- Cuve et supports de paniers emboutis
- Préfiltre de cuve inox
- Carrosserie inox AISI 304 à double paroi
- Clapet anti retour de série
- Passage utile verres 255 mm
- Passage utile assiettes 270 mm
- Niveau sonore 60 dB.

► **Dotation de base**
2 casiers universels
1 godet à couverts.



► Raccordements eau 3/4" gaz -
vidange 38 mm - Pression d'alim.
d'eau : 2 à 4 bars - Pression mini 2
bars impératif pour machines avec
adoucisseur - Commutable Tri 400
V/Mono 230 V.

MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW)		TOTAL (KW)		DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
					TRI 400/3	MONO 230/1	TRI	MONO			
NEO500	90 -120-150	255/270	0,5	2,1/15	4,90	3,00	5,4	3,5	600 x 600 x 720	64	2 562
NEO500A	90 -120-150	255/270	0,5	2,1/15	4,90	3,00	5,4	3,5	600 x 630 x 720	64	2 762
NEO500PV	90 -120-150	255/270	0,5	2,1/15	4,90	3,00	5,4	3,5	600 x 600 x 720	64	2 762



OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Pompe de vidange (non montée) pour NEO500 uniquement	C999325	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour NEO500	C999322	245
Socle ouvert, hauteur 380 mm	SRLV5050	347
Socle fermé, hauteur 380 mm	798008	434

Accessoires paniers ► page 126

TECH
PRO

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



PRO411

PRO411A • Avec adoucisseur



➤ Consommation eau de rinçage par casier 1,5 L

➤ Cuve emboutie

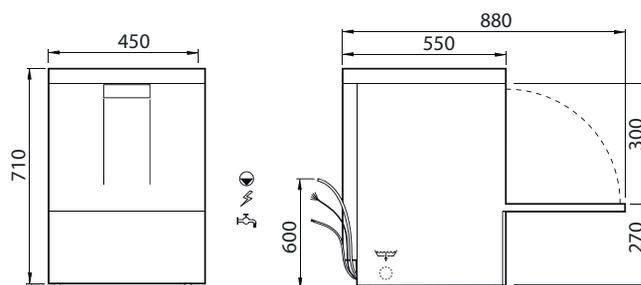
➤ Passage utile 270 mm

➤ Alimentation 230 V. mono

➤ Dimensions casiers 400 x 400 mm

- Commandes électroniques ProSmart
- Affichage digital
- Hauteur totale 710 mm
- Capacité 40/30/24 paniers/h
- Cuve et supports de paniers emboutis
- Porte et carrosserie à double paroi
- Pompe de vidange en option
- Carrosserie inox AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox
- Porte à double paroi
- Pompe de rinçage de série
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série
- Clapet anti retour de série.

- **Dotation de base**
- 2 casiers à verres
- 1 godet à couverts.



► Raccordements eau 3/4" gaz - vidange 30 mm - Pression d'alim. d'eau : 2 à 4 bars - Pression mini 3 bars impératif pour machines avec adoucisseur.

LAVE-VERRES

MODÈLE	ADOUCCISSEUR	DOSEUR PROD. LAV.	CYCLES (S)	HAUTEUR UTILE	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PRO411	-	-	90/120/150	270	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	450 x 550 x 710	40	2 748
PRO411A	•	-	90/120/150	270	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	450 x 550 x 710	40	3 049

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté)	C999289	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour PRO411- PRO411A	C999322	245

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



PRO511

PRO511A • Avec adoucisseur



➔ Consommation eau de rinçage par casier 2,3 L

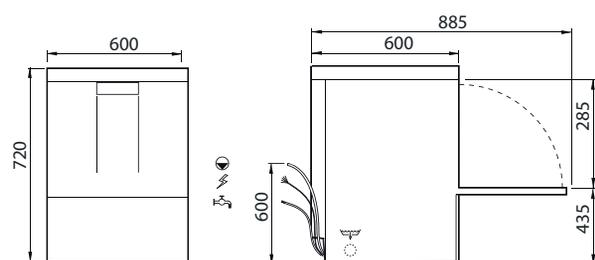
➔ Passage utile 270 mm

➔ Alimentation commutable Tri 400 V/Mono 230 V

➔ Dimensions casiers 500 x 500 mm

- ▶ Passage utile verres 255 mm
- ▶ Passage utile assiettes 270 mm
- ▶ Hauteur totale 720 mm
- ▶ Niveau sonore 60 dB
- ▶ Capacité 50/33/24 paniers/h
- ▶ Porte et carrosserie à double paroi
- ▶ Pompe de vidange en option
- ▶ Carrosserie inox AISI 304
- ▶ Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox
- ▶ Commandes électroniques ProSmart
- ▶ Affichage digital
- ▶ Pompe de rinçage de série
- ▶ Doseur de produit de rinçage de série
- ▶ Clapet anti retour de série.

▶ **Dotation de base**
2 casiers universels
1 godet à couverts.



▶ Pression d'alim. d'eau 2 à 4 bars -
Pression mini 3 bars
impératif pour machines avec
adoucisseur - Commutable en
230 V.



LAVE-VERRES

MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW)		TOTAL (KW)		DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
					TRI 400/3	MONO 230/1	TRI	MONO			
PRO511	72-110-150	255/270	0,5	2,1/15	4,90	2,80	5,40	3,50	600 x 600 x 720	58	3 700
PRO511A	72-110-150	255/270	0,5	2,1/15	4,90	2,80	5,40	3,50	600 x 600 x 720	58	4 033

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour PRO511	C999325	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour PRO511	C999322	245
Socle ouvert pour PRO511, hauteur 380 mm	SRLV5050	347
Socle fermé, hauteur 380 mm	798008	434

RÉPARTITION DES GAMMES PAR FORMAT DE PANIER

MODÈLES	TYPE	COMMANDES	ADOUCCISSEUR		POMPE VIDANGE	SYSTÈME VIDANGE	SYSTÈME RINÇAGE	DOSEUR DE PRODUITS		CONSO EAU (L)
			STD	CLS*				RINÇAGE	LAVAGE	
LAVE-VAISSELLE FRONTAUX PANIER 500 X 500										
STEEL360	lave-vaisselle frontal	mécaniques				ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
STEEL361	lave-vaisselle frontal	mécaniques				ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
STEEL360A	lave-vaisselle frontal	mécaniques	•			ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
STEEL361A	lave-vaisselle frontal	mécaniques	•			ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
STEEL360PV	lave-vaisselle frontal	mécaniques			•	ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
STEEL361PV	lave-vaisselle frontal	mécaniques			•	ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
STAR605	lave-vaisselle frontal	mécaniques				ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
STAR605A	lave-vaisselle frontal	mécaniques	•			ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
STAR605PV	lave-vaisselle frontal	mécaniques			•	ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
STAR705	lave-vaisselle surelevé	mécaniques				ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
NEO600	lave-vaisselle frontal	électroniques				ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
NEO600A	lave-vaisselle frontal	électroniques	•			ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
NEO600PV	lave-vaisselle frontal	électroniques			•	ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
NEO700	lave-vaisselle surelevé	électroniques				ArchiMedes	standard	péristaltique	option	2,7
PRO611	lave-vaisselle frontal	ProSmart				ArchiMedes	ProRinse	péristaltique	option	2,3
PRO611A	lave-vaisselle frontal	ProSmart		•		ArchiMedes	ProRinse	péristaltique	option	2,3
PRO710	lave-vaisselle frontal	ProSmart				ArchiMedes	ProRinse	péristaltique	option	2,3



STEEL360



NEO600



STAR605



PRO611

GAMME STEELTECH



TECH STEEL

STEEL360 - STEEL361
STEEL360A - STEEL361A

- Avec adoucisseur

STEEL360PV - STEEL361PV

- Avec pompe de vidange



➤ Consommation eau de rinçage par casier 2,7 L

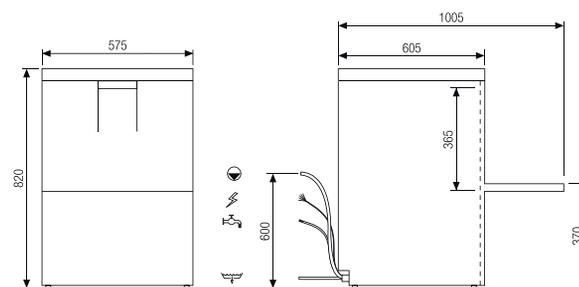
➤ Passage utile 340 mm

➤ Alimentation mono 230 / tri 400 V

➤ Dimensions casiers 500 x 500 mm

- Commandes mécaniques
- Porte à double paroi
- Bras de lavage inférieurs inox
- Préfiltre de cuve intégré
- Doseur de produits de rinçage péristaltique de série
- Hauteur totale 820 mm
- Carrosserie inox AISI 304
- Sécurité de porte
- Supports de panier emboutis.

- **Dotation de base**
1 casier 18 assiettes
1 casier universel
1 godet à cuillères.



- Raccordements eau 3/4" gaz • Vidange 38 mm
Pression d'alimentation d'eau 2 à 4 bars.

LAVE-VAISSELLE FRONTAUX ALIMENTATION MONO 230 V

MODÈLE	ADOUCCIS.	POMPE VIDANGE	CYCLE	HAUTEUR PASSAGE	POMPE KW	CUVE KW/L	SURCHAUF. KW	TOTAL KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS KG	PRIX € HT
STEEL360	-	-	90"-150"	340	0,5	3 / 20	3,00	3,5	575 x 630 x 820	63	2 148
STEEL360A	•	-	90"-150"	340	0,5	3 / 20	3,00	3,5	575 x 630 x 820	63	2 343
STEEL360PV	-	•	90"-150"	340	0,5	3 / 20	3,00	3,5	575 x 630 x 820	63	2 343

LAVE-VAISSELLE FRONTAUX ALIMENTATION TRI 400 V

MODÈLE	ADOUCCIS.	POMPE VIDANGE	CYCLE	HAUTEUR PASSAGE	POMPE KW	CUVE KW/L	SURCHAUF. KW	TOTAL KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS KG	PRIX € HT
STEEL361	-	-	90"-150"	340	0,5	3 / 20	4,90	5,4	575 x 630 x 820	63	2 332
STEEL361A	•	-	90"-150"	340	0,5	3 / 20	4,90	5,4	575 x 630 x 820	63	2 529
STEEL361PV	-	•	90"-150"	340	0,5	3 / 20	4,90	5,4	575 x 630 x 820	63	2 529

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange tous modèles (non monté)	C999324	253
Kit doseur de produit de lavage (non monté)	C999321	253
Socle ouvert (575 x 600 x 380)	SRLV5050	347
Socle fermé, hauteur 380 mm	798008	434



TECH **STAR**

STAR605

STAR605A

- Avec adoucisseur

STAR605PV

- Avec pompe de vidange sans adoucisseur

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



- Consommation eau de rinçage par casier 2,7 L
- Passage utile 355 mm
- Alimentation 230 / 400 V commutable
- Dimensions casiers 500 x 500 mm

- Niveau sonore 59 dB
- Capacité 30/40 paniers/h
- Porte et carrosserie à double paroi
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox
- Préfiltres inox
- Cuve et supports paniers emboutis
- Clapet anti retour de série
- Lavage plaques GN 1/1 possible
- Kit doseur de produit de lavage en option.

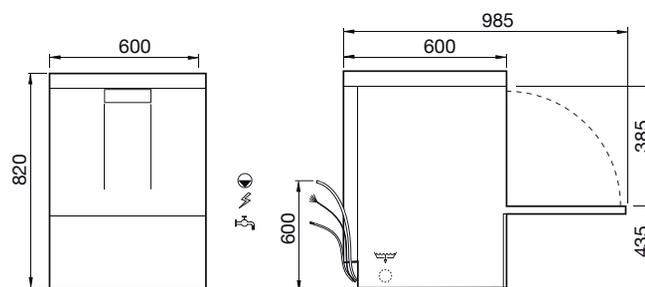
► **Dotation de base**

- 1 casier à assiettes
- 1 casier universel
- 1 godet à cuillères.



HAUTEUR UTILE

- 355 mm
- 390 mm



- Raccordements eau : 3/4" gaz - Vidange 30 mm - Pression d'alimentation d'eau 2 à 4 bars - Pression mini 3 bars impératif pour machines avec adoucisseur.

LAVE-VAISSELLE FRONTAUX

MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW)		TOTAL (KW)		DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
					TRI 400/3	MONO 230/1	TRI	MONO			
STAR605	90 -150	355	0,5	2,1/15	4,90	3,00	5,4	3,60	600 x 600 x 820	64	2 518
STAR605A	90 -150	355	0,5	2,1/15	4,90	3,00	5,4	3,60	600 x 600 x 820	64	2 736
STAR605PV	90 -150	355	0,5	2,1/15	4,90	3,00	5,4	3,60	600 x 600 x 820	64	2 736

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour STAR605/STAR605A	C999325	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour STAR605/STAR605A	C999321	253
Socle ouvert pour STAR605, Hauteur 380 mm	SRLV5050	347
Socle fermé, hauteur 380 mm	798008	434

Accessoires paniers ►► page 126

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE

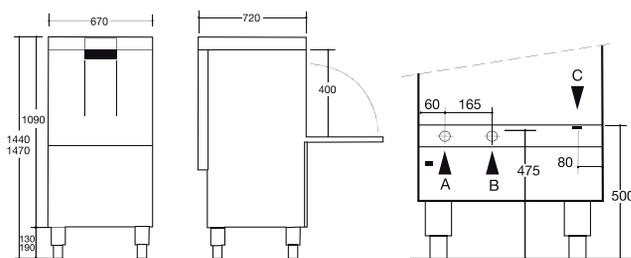


STAR705 • Frontal et surélevé

- Consommation eau de rinçage par casier 2,7 L
- Porte et carrosserie à double paroi
- Passage utile 355 mm
- Alimentation mono 230 / tri 400 V commutable
- Dimensions casiers 500 x 500 mm

- ▶ Lave-vaisselle frontal surelevé
- ▶ Hauteur totale 1 250 mm
- ▶ Niveau sonore 59 dB
- ▶ Capacité 30/40 paniers/h
- ▶ Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox
- ▶ Préfiltres inox
- ▶ Cuve et supports paniers emboutis
- ▶ Clapet anti retour de série
- ▶ Lavage plaques GN 1/1 possible
- ▶ Pompe de vidange en option.

- ▶ **Dotation de base**
1 casier à assiettes
1 casier universel
1 godet à couverts.



A | 50M | B | 3/4 GAS M | C |

- ▶ Raccordements eau 3/4" gaz - Vidange 30 mm
Pression d'alimentation d'eau 2 à 4 bars - Pression mini 3 bars
impératif pour machines avec adoucisseur.



LAVE-VAISSELLE FRONTAL											
MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW)		TOTAL (KW)		DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
					TRI 400/3	MONO 230/1	TRI	MONO			
STAR705	90 - 150	355	0,5	2,1/15	4,90	3,00	5,4	3,40	600 x 600 x 1280	110	3 117

OPTIONS ET ACCESSOIRES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour STAR705	C999325	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour STAR705	C999321	253

GAMME NEOTECH

TECH
NEO

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



NEO600
NEO600A

- Avec adoucisseur



NEO600PV

- Avec pompe de vidange sans adoucisseur

- Consommation eau de rinçage par casier 2,7 L
- Porte et carrosserie à double paroi
- Passage utile 355 mm
- Alimentation mono 230 / tri 400 V commutable
- Dimensions casiers 500 x 500 mm

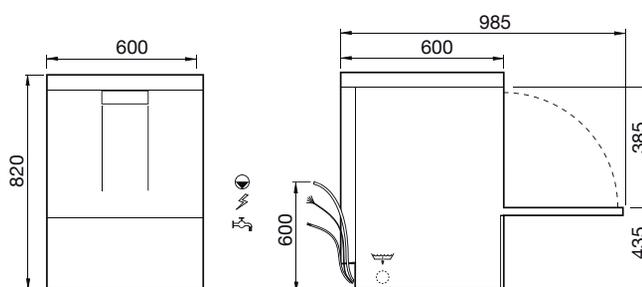
- ▶ Commandes électroniques
- ▶ Affichage digital
- ▶ Hauteur totale 820 mm
- ▶ Niveau sonore 59 dB
- ▶ Capacité 50/33/24 paniers/h
- ▶ Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox
- ▶ Préfiltres inox
- ▶ Cuve et supports de paniers emboutis
- ▶ Carrosserie inox AISI 304
- ▶ Clapet anti retour de série
- ▶ Lavage plaques GN 1/1 possible.



- ▶ **Dotation de base**
1 casier à assiettes
1 casier universel
1 godet à couverts.

HAUTEUR UTILE

- ☉ 355 mm
- 390 mm



- ▶ Raccordements eau : 3/4" gaz - Vidange 38 mm - Pression d'alim. d'eau 2 à 4 bars - Pression mini 2 bars impératif pour machines avec adoucisseur.

LAVE-VAISSELLE FRONTAUX

MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW)		TOTAL (KW)		DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
					TRI 400/3	MONO 230/1	TRI	MONO			
NEO600	72 -110 -150	355	0,5	2,1/15	4,90	3,00	5,4	3,5	600 x 600 x 820	64	2 562
NEO600A	72 -110 -150	355	0,5	2,1/15	4,90	3,00	5,4	3,5	600 x 650 x 820	64	2 762
NEO600PV	72 -110 -150	355	0,5	2,1/15	4,90	3,00	5,4	3,5	600 x 600 x 820	64	2 762

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour NEO600/NEO600A	C999325	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour NEO600/NEO600A	C999322	245
Socle ouvert pour NEO600, Hauteur 380 mm	SRLV5050	347
Socle fermé, hauteur 380 mm	798008	434

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



NEO700 • Frontal et surélevé

➤ Consommation eau de rinçage par casier 2,7 L

➤ Porte et carrosserie à double paroi

➤ Passage utile 355 mm

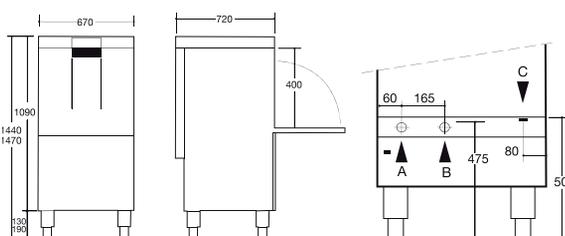
➤ Alimentation mono 230 / tri 400 V commutable

➤ Dimensions casiers 500 x 500 mm

- ▶ Commandes électroniques
- ▶ Affichage digital
- ▶ Hauteur totale 1 280 mm
- ▶ Niveau sonore 59 dB
- ▶ Capacité 50/33/24 paniers/h
- ▶ Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox
- ▶ Préfiltres inox
- ▶ Cuve et supports paniers emboutis
- ▶ Pompe de vidange en option
- ▶ Lavage plaques GN 1/1 possible
- ▶ Carrosserie inox AISI 304
- ▶ Clapet anti retour de série.



- ▶ **Dotation de base**
1 casier à assiettes
1 casier universel
1 godet à couverts.



A B C D E

- ▶ Raccordements eau 3/4" gaz - Vidange 38 mm
- Pression d'alim. d'eau 2 à 4 bars - Pression mini 3 bars impératif pour machines avec adoucisseur.

HAUTEUR UTILE

- 355 mm
- 390 mm

LAVE-VAISSELLE FRONTAL

MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW)		TOTAL (KW)		DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
					TRI 400/3	MONO 230/1	TRI	MONO			
NEO700	72-110-150	355	0,5	2,1/15	7,60	2,80	8,10	3,30	600 x 600 x 1280	110	3 117

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté)	C999325	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)	C999322	245

Accessoires paniers ➤ page 126

TECH
PRO



PRO611

PRO611A • Avec adoucisseur système Carefree

➤ Consommation eau de rinçage par casier 2,3 L

➤ Porte et carrosserie à double paroi

➤ Passage utile 355 mm

➤ Alimentation mono 230 / tri 400 V commutable

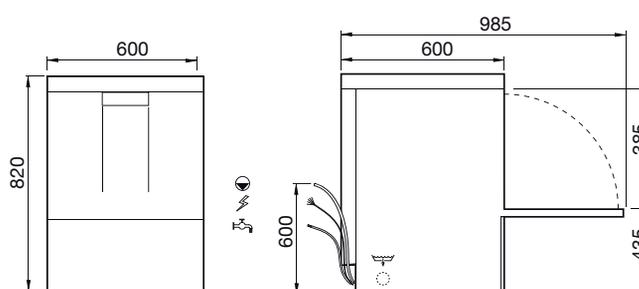
➤ Dimensions casiers 500 x 500 mm

- ▶ Commandes ProSmart
- ▶ Hauteur totale 820 mm
- ▶ Pompe de rinçage de série
- ▶ Doseur de produit de rinçage
- ▶ Niveau sonore 59 dB
- ▶ Capacité 50/33/24 casiers/h
- ▶ Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox.

- ▶ **Dotation de base**
- 1 casier à assiettes
 - 1 casier universel
 - 1 godet à couverts.



Système breveté Carefree, qui assure la régénération des résines à chaque cycle. De plus en cas de manque de sel un message s'affiche sur le tableau de commandes.



LAVE-VAISSELLE FRONTAUX

MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW)		TOTAL (KW)		DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
					TRI 400/3	MONO 230/1	TRI	MONO			
PRO611	72-110-150	355	0,5	2,1/15	7,60	2,70	8,10	3,30	600 x 600 x 820	64	3 804
PRO611A	72-110-150	355	0,5	2,1/15	7,60	2,70	8,10	3,30	600 x 600 x 820	64	4 044

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour PRO611/PRO611A	C999325	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour PRO611	C999322	245
Socle ouvert pour PRO611, Hauteur 380 mm	SRLV5050	347
Socle fermé, hauteur 380 mm	798008	434

Accessoires paniers ►► page 126

GAMME **STARTECH**

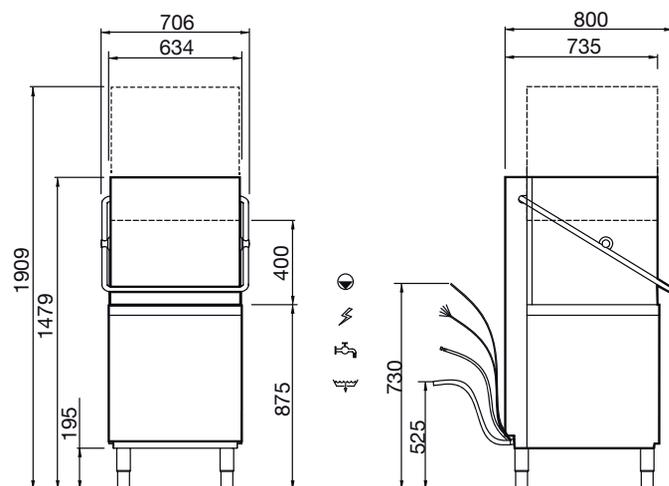
TECH **STAR**

STAR805

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



- ▶ Consommation eau de rinçage par casier 2,8 L
- ▶ Passage utile 400 mm
- ▶ Alimentation tri 400 V



- ▶ Commandes mécaniques
- ▶ Niveau sonore 62 dB
- ▶ Capacité 40/24 paniers/h
- ▶ Filtre de cuve inox
- ▶ Cuve emboutie sans soudure
- ▶ Pompe de vidange en option
- ▶ Kit doseur de produit de lavage en option
- ▶ Bras de lavage et de rinçage inférieurs et supérieurs tout inox.
- ▶ **Dotation de base**
1 casier à assiettes
1 casier universel
1 godet à couverts.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT										
MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW)		TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
					TRI 400/3	TRI				
STAR805	90 -150	400	0,5	2,1 / 15	8		8,5	640 x 740 x 1480	120	4 208

Accessoires
Paniers ▶ page 126

Environnement
▶ page 98

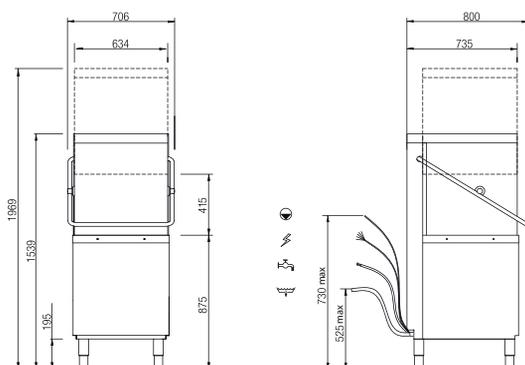
OPTIONS ET ACCESSOIRES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour STAR805	C70710	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour STAR805	C41953	245

TECH
NEO
NEO800

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



- Consommation eau de rinçage par casier 2,8 L
- Passage utile 415 mm
- Alimentation tri 400 V



► Raccordements eau 3/4" gaz - Vidange 38 mm
Pression d'alimentation d'eau 2 à 4 bars

- Commandes électroniques
- Niveau sonore 62 dB
- Capacité 50/33/24 paniers/h
- Bras de lavage et de rinçage hauts et bas inox
- Filtre de cuve inox
- Cuve emboutie sans soudure
- Kit doseur de produit de lavage en option
- Pompe de vidange en option
- Affichage digital
- Clapet anti retour de série.

- **Dotation de base**
- 1 casier à assiettes
- 1 casier universel
- 1 godet à couverts.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT									
MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW)		DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
					TRI	TOTAL (KW)			
NEO800	72 - 110 - 150	415	0,5	2,1/15	8	8,5	640 x 740 x 1540	120	4 208

Environnement
➤ page 98

OPTIONS ET ACCESSOIRES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour NEO800	C70710	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour NEO800	C41954	245

GAMME **NEOTECH**

NEO803

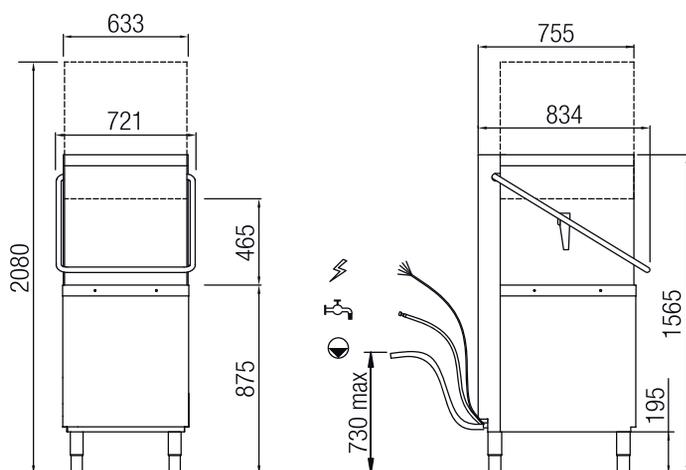
DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



➤ Consommation eau de rinçage par casier 2,7 L

➤ Passage utile 465 mm

➤ Alimentation tri 400 V



- Commandes électroniques en partie supérieure
- Niveau sonore 62 dB
- Capacité 60/40/30 paniers/h
- Capot à double paroi
- Bras de lavage et de rinçage hauts et bas inox
- Filtre de cuve inox
- Cuve emboutie sans soudures
- Pompe de vidange en option
- 3 cycles de lavage cuve 22 L.

- **Dotation de base**
- 1 casier à assiettes
- 1 casier universel
- 1 godet à couverts.

► Raccordements eau 3/4" gaz - vidange 38 mm
Pression d'alimentation d'eau 2 à 4 bars - Alimentation Tri 400 V +N+T.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW) TRI 400/3	TOTAL (KW) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO803	60 - 90 - 120	465	0,7	2,5/22	8,00	8,70	640 x 755 x 1570	118	5 133

Environnement
➔ page 98

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour NEO803	C70710	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour NEO803	C41954	245

TECH
PRO

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



PRO811

PRO811A • Avec adoucisseur de série système Carefree

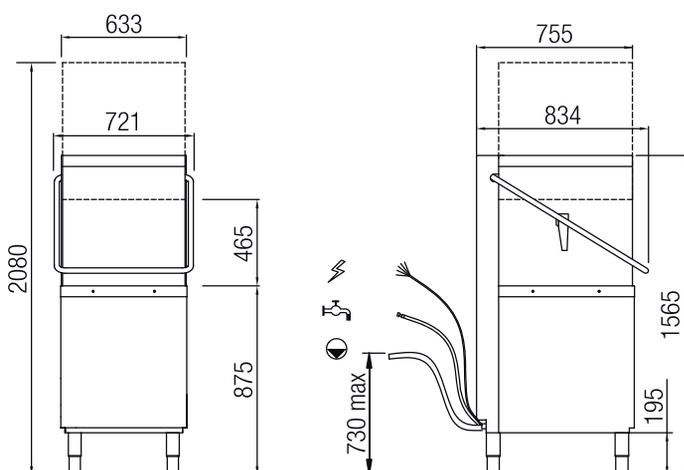
➤ Consommation eau de rinçage par casier 2,3 L

➤ Passage utile 465 mm

➤ Pompe de rinçage de série

- Commandes ProSmart
- Capacité 60/40/30 casiers/h
- Pompe de rinçage de série
- Pompe de vidange en option
- Doseur de produit de rinçage péristaltique
- Bandeau de commandes supérieures
- Capot à double paroi
- Niveau sonore 62 dB.

- **Dotation de base**
- 1 casier à assiettes
- 1 casier universel
- 1 godet à couverts.



- Raccordements eau 3/4" gaz
- Vidange 38 mm
- Pression d'alimentation d'eau 2 à 4 bars
- Alimentation Tri 400 V +N+T.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT										
MODÈLE	ADOUCIS.	DOSEURS LAV./RINC.	CYCLES (S)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUF. (KW) TRI 400/3	TOTAL (KW) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PRO811			60 - 90 -120	0,70	2,5/22	8,00	8,70	640 x 755 x 1570	120	6 781
PRO811A	•	•	60 - 90 -120	0,70	2,5/22	8,00	8,70	640 x 755 x 1570	120	7 243

Accessoires
Paniers ► page 126

Environnement
► page 98

OPTIONS ET ACCESSOIRES		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour PRO811	C70710	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour PRO811	C41954	245

PRO831

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



↗ Récupérateur de chaleur : moins d'énergie, plus de confort

↗ Consommation eau de rinçage par casier 2,3 L

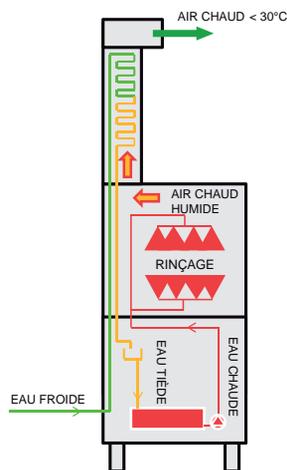
↗ Passage utile 465 mm

- ▶ Commandes électroniques
- ▶ Hauteur totale 2 180 mm
- ▶ Niveau sonore 62 dB
- ▶ Capacité 60/40/30 paniers/h
- ▶ Capot à double paroi
- ▶ Bras de lavage et de rinçage inox
- ▶ Filtre de cuve inox
- ▶ Cuve emboutie sans soudure
- ▶ Pompe de vidange en option
- ▶ **Dotation de base**
1 casier à assiettes
1 casier universel
1 godet à couverts.

La PRO831 est équipée d'un récupérateur de chaleur qui permet de réduire de 30% la consommation d'énergie et d'améliorer le confort de l'utilisateur.

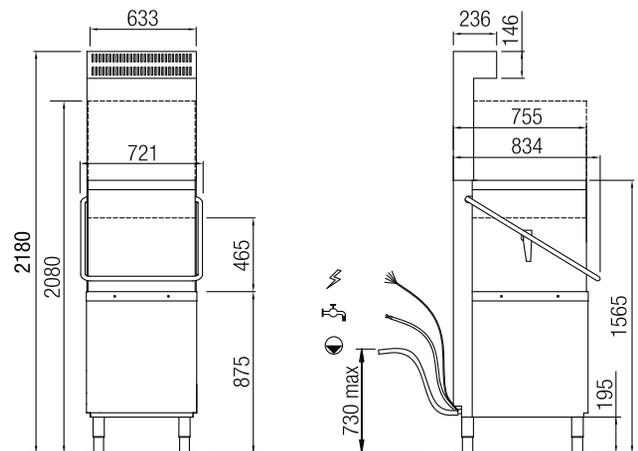
La machine a le double avantage d'économiser l'énergie nécessaire pour chauffer l'eau froide et de réduire considérablement l'émission de vapeur dans l'environnement de travail.

L'air humide évacué passe par un condenseur qui réchauffe l'eau d'alimentation, refroidit l'air extrait de la machine et élimine la vapeur à l'ouverture du capot.



↗ **Le condenseur/récupérateur de chaleur permet :**

- ▶ D'éliminer le nuage de vapeur à l'ouverture du capot
- ▶ De réduire la température de sortie de l'air chaud à moins de 30°C
- ▶ D'augmenter la température de l'eau d'alimentation d'environ 20° (pour une alimentation d'eau à 15°C)
- ▶ De réduire de 30 % la consommation électrique par cycle.



LAVE-VAISSELLE À CAPOT

MODÈLE	ADOUCCIS.	DOSEURS LAV./RINC.	CYCLES (S) *	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUF. (KW) TRI 400/3	TOTAL (KW) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PRO831	-	-	60 - 90 - 120	0,70	2,5/22	8,00	8,70	640 x 755 x 2180	140	9 108
PRO831A	•	•	60 - 90 - 120	0,70	2,5/22	8,00	8,70	640 x 755 x 2180	140	9 564

* + 30 secondes pour la récupération des vapeurs.

Environnement
▶ page 98

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour PRO831	C70710	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour PRO831	C41954	245

NEO803L

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



↗ Utilisable aussi comme lave-ustensiles ou lave-batterie

↗ Consommation eau de rinçage par casier 3,2 L

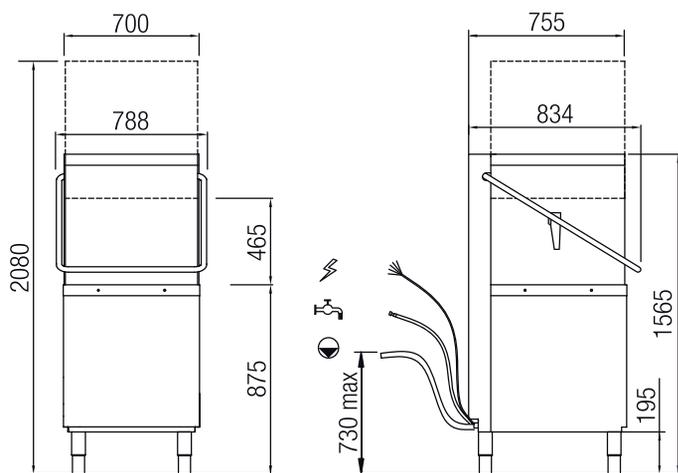
↗ Passage utile 465 mm

↗ Alimentation tri 400 V

↗ Accepte les plateaux GN 1/1 et 600 x 400

↗ Livré avec 1 grille inox pour le lavage des ustensiles et des gamelles

↗ Casier 600 x 500
Capacité 22 assiettes



- ▷ Commandes électroniques en partie supérieure
- ▷ Capacité 60/40/30 paniers/h
- ▷ Pompe de vidange en option
- ▷ Doseur de produit de rinçage péristaltique
- ▷ Niveau sonore 63 dB
- ▷ Capot à double paroi
- ▷ Cuve emboutie.
- ▷ **Dotation de base**
1 casier à assiettes
1 casier universel
1 godet à couverts.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW) TRI 400/3	TOTAL (KW) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO803L	60 - 90 - 120	465	1,5	3/30	8	9,5	700 x 755 x 1570	136	5 988

Environnement
▷ page 99

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour NEO803L	C70710	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour NEO803L	C41954	245

PRO811L

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE PRODUIT DE RINÇAGE



➤ Utilisable aussi comme lave-ustensiles ou lave-batterie

➤ Pompe de rinçage de série

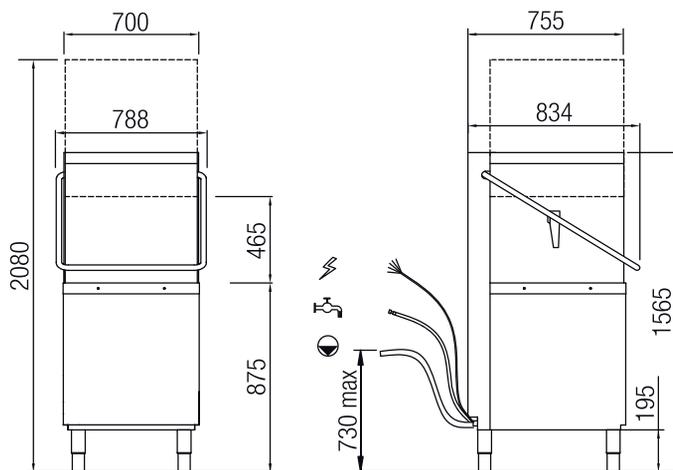
➤ Consommation eau de rinçage par casier 3,2 L

➤ Passage utile 465 mm

➤ Accepte les plateaux GN 1/1 et 600 x 400

➤ Livré avec 1 grille inox pour le lavage des ustensiles et des gamelles

➤ Casier 600 x 500
Capacité 22 assiettes



- Commandes ProSmart
- Capacité 60/40/30 casiers/h
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Pompe de rinçage de série
- Pompe de vidange en option
- Doseur de produit de rinçage
- Bandeau de commandes supérieures
- Capot à double paroi
- Niveau sonore 63 dB
- Cuve emboutie.
- **Dotation de base**
1 casier à assiettes
1 casier universel
1 godet à couverts.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW) TRI 400/3	TOTAL (KW) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PRO811L	60 - 90 -120	465	1,5	3/30	9,50	11	700 x 840 x 1570	136	7 526

Environnement
► page 99

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour PRO811L	C70710	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour PRO811L	C41954	245

PRO831L

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE RINÇAGE

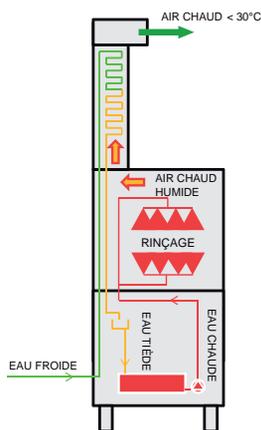


- Utilisable aussi comme lave-ustensiles ou lave-batterie
- Récupérateur de chaleur : moins d'énergie, plus de confort
- Consommation eau de rinçage par casier 3,2 L
- Passage utile 465 mm
- Accepte les plateaux GN 1/1 et 600x400
- Livré avec 1 grille inox pour le lavage des ustensiles et des gamelles

- ▶ Commandes électroniques
- ▶ Hauteur totale 2 180 mm
- ▶ Niveau sonore 63 dB
- ▶ Capacité 60 / 40 / 30 paniers/h
- ▶ Capot à double paroi
- ▶ Bras de lavage et de rinçage inox
- ▶ Filtre de cuve inox
- ▶ Cuve emboutie sans soudure
- ▶ Pompe de vidange en option.
- ▶ **Dotation de base**
1 casier à assiettes
1 casier universel
1 godet à couverts.

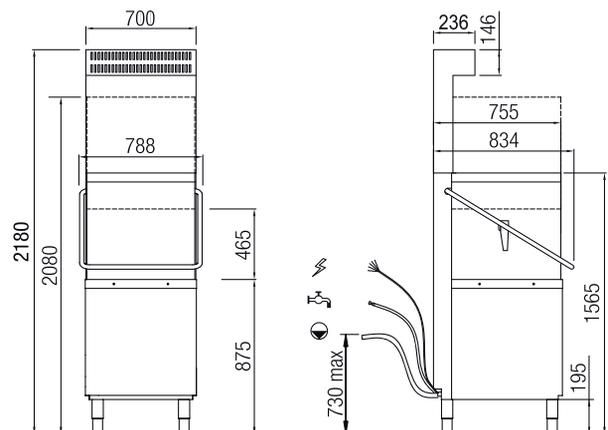


La PRO831L est équipée d'un récupérateur de chaleur qui permet de réduire de 30% la consommation d'énergie et d'améliorer le confort de l'utilisateur.
La machine a le double avantage d'économiser l'énergie nécessaire pour chauffer l'eau froide et de réduire considérablement l'émission de vapeur dans l'environnement de travail.
L'air humide évacué passe par un condenseur qui réchauffe l'eau d'alimentation, refroidit l'air extrait de la machine et élimine la vapeur à l'ouverture du capot.



➤ **Le condenseur/récupérateur de chaleur permet :**

- ▶ D'éliminer le nuage de vapeur à l'ouverture du capot
- ▶ De réduire la température de sortie de l'air chaud à moins de 30°C
- ▶ D'augmenter la température de l'eau d'alimentation d'environ 20° (pour une alimentation d'eau à 15°C)
- ▶ De réduire de 30 % la consommation électrique par cycle.



LAVE-VAISSELLE À CAPOT

MODÈLE	CYCLES (S)*	HAUTEUR DE PASSAGE	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUF. (KW) TRI 400/3	TOTAL (KW) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PRO831L	60 - 90 -120	465	1,50	3/30	9.50	11	700 x 840 x 2180	150	10 240

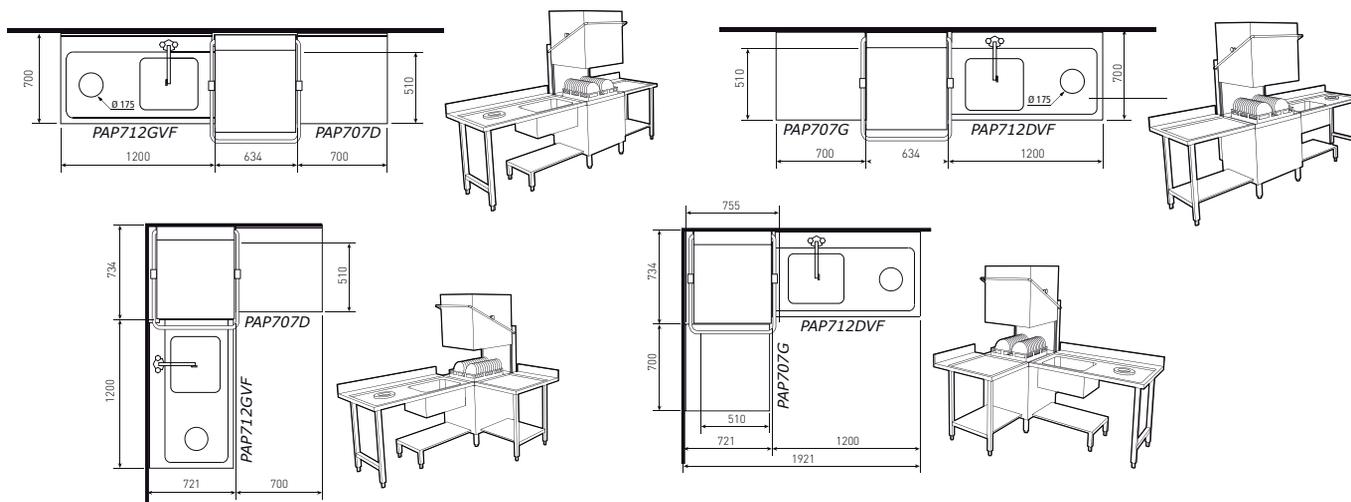
* + 30 secondes pour la récupération des vapeurs.

Environnement
▶ page 99

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour PRO831L	C70710	253
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté) pour PRO831L	C41954	245

POSSIBILITÉS D'IMPLANTATION DES TABLES ET DES MACHINES



LAVERIE

TABLES COMMUNES AUX DIFFÉRENTS MODÈLES DE MACHINES À CAPOT

MODÈLE	CODE	ACCROCHAGE MACHINE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Tables lisses pour machines à capot panier 500 x 500 et panier 600 x 500 *					
PAP707	80202	Droite/gauche	Table latérale ou frontale	700 x 575 x 850	441
PAP707D	80200	Droite	Table latérale avec dossier	700 x 715 x 850	585
PAP707G	80201	Gauche	Table latérale avec dossier	700 x 715 x 850	585
PAP712D	80204	Droite	Table latérale avec dossier	1200 x 715 x 850	817
PAP712G	80203	Gauche	Table latérale avec dossier	1200 x 715 x 850	817

*En ligne uniquement pour les machines 600 x 500.



PAP707D

PAP707G

PAP707

PAP712D

PAP712G

Tables avec bac pour machines à capot panier 500 x 500 ou 600 x 500 *

PAP707DV	80206L	Droite	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250	700 x 715 x 850	1 280
PAP707GV	80205L	Gauche	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250	700 x 715 x 850	1 280
PAP712DV	80206	Droite	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250	1200 x 715 x 850	1 280
PAP712GV	80205	Gauche	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250	1200 x 715 x 850	1 280
PAP712DVF	80208	Droite	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250 et TVO	1200 x 715 x 850	1 376
PAP712GVF	80207	Gauche	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250 et TVO	1200 x 715 x 850	1 376
DP607STE			Douchette (autres modèles voir page 128)		421

*En ligne uniquement pour les machines 600 x 500.



PAP707DV

PAP707GV

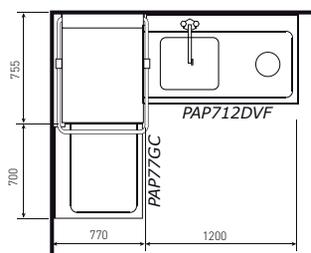
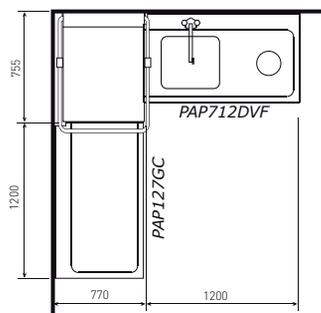
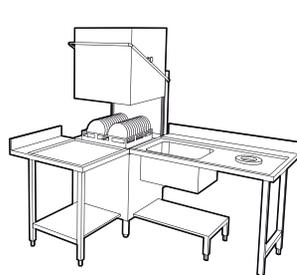
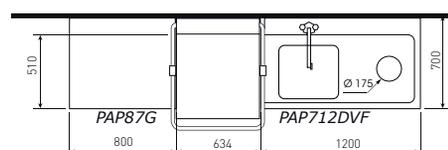
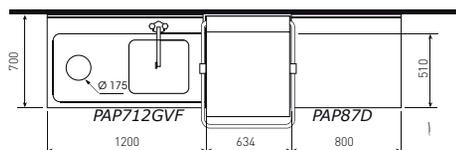
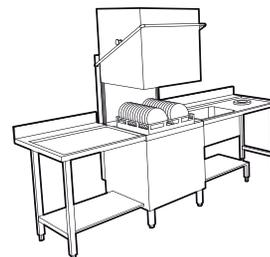
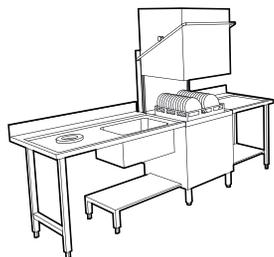
PAP712GV

PAP712DV

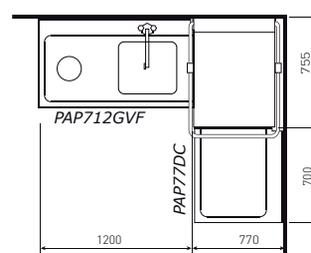
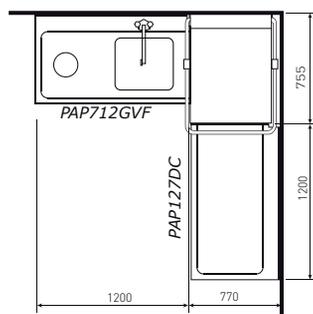
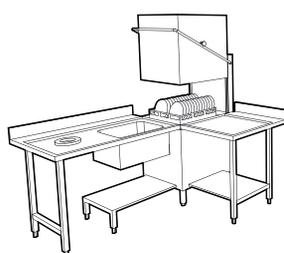
PAP712GVF

PAP712DVF

POSSIBILITÉS D'IMPLANTATION DES TABLES ET DES MACHINES



PAP127GC



PAP127DC

TABLES LISSES POUR MACHINES À CAPOT PANIER 600 x 500

MODÈLE	CODE	ACCROCHAGE MACHINE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Configurations en angle					
PAP77C	70206	Droite / gauche	Table frontale	700 x 670 x 850	517
PAP77DC	70217	Droite	Table frontale avec dossier	700 x 770 x 850	757
PAP77GC	70215	Gauche	Table frontale avec dossier	700 x 770 x 850	757
PAP127DC	70207	Droite	Table frontale avec dossier	1200 x 770 x 850	1 032
PAP127GC	70205	Gauche	Table frontale avec dossier	1200 x 770 x 850	1 032
Configurations en ligne					
PAP87D	70230	Droite	Table latérale avec dossier	800 x 710 x 850	668
PAP87G	70232	Gauche	Table latérale avec dossier	800 x 710 x 850	668

GAMME **NEOTECH**

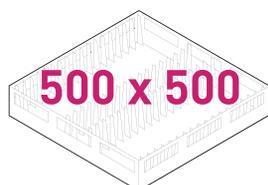
TECH **Neo**

NEO900

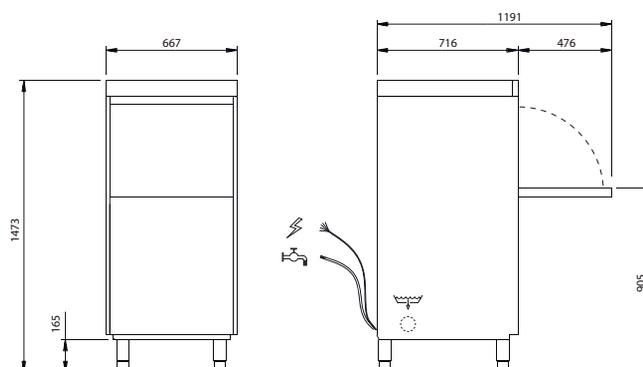
- Consommation eau de rinçage par casier 3,5 L
- Passage utile 400 mm
- Alimentation mono 230 / tri 400 V commutable
- Dimensions casiers 600 x 500 mm



- Capacité 30/15/10 paniers/h
- Capacité de la cuve 20 L
- Cuve emboutie
- Filtre de cuve en composite
- Accepte les paniers 500 x 500
- Carrosserie inox AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Commandes électroniques
- Affichage digital
- Carrosserie à double paroi
- Pompe de lavage autovidangeable
- Clapet anti retour de série
- Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage
- Système rinçage avec pompe et brise vide
- Température de lavage 55°C
- Température de rinçage 82°C.
- **Dotation de base**
1 panier inox 500 x 600 mm.



L'utilisation des paniers standards 500 x 500 et une hauteur de passage de 400 mm permet de laver également les assiettes.



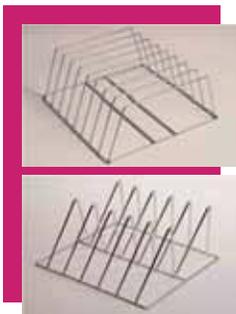
- Alimentation eau 2 à 4 bars
- Raccordement eau 3/4" gaz
- Vidange 30 mm.

LAVE USTENSILES ET LAVE BATTERIE SÉRIE 900

MODÈLE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL (KW) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400/3 (KW/L)					
NEO900	400	2,5	20	0,8	6/7		7,1	670 x 720 x 1472	114	5 160
NEO901	650	2,5	37	1,4	6/7		7,4	720 x 780 x 1700	150	6 290
NEO902	850	2,5	37	2	6/7		8	720 x 780 x 2170	150	7 257

OPTIONS ET ACCESSOIRES SÉRIE 900

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Kit doseur de produit de rinçage (peut être monté ultérieurement)	C41952	378
Kit doseur de produit de lavage (peut être monté ultérieurement)	C41953	245
Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux	H324660	213
Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux	712018	248



NEO901



NEO902

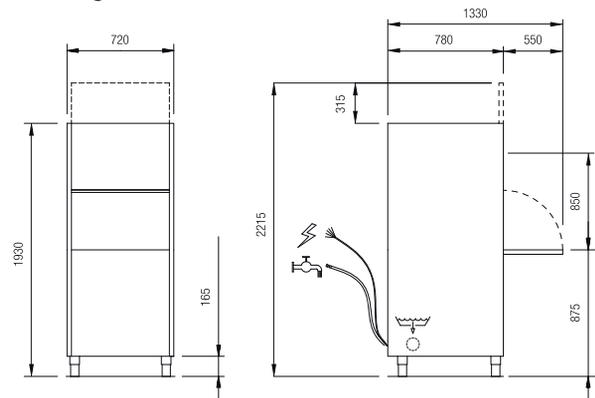
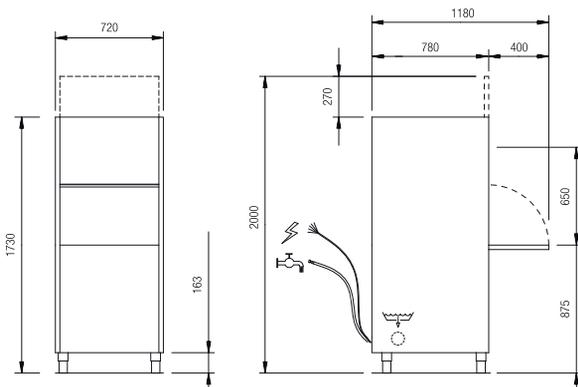


- Consommation eau de rinçage par casier 4 L
- Passage utile 650 mm
- Cuve emboutie
- Alimentation tri 400 V
- Dimensions casiers 560 x 630 mm

- ▶ Capacité 30/15/10 paniers/h
- ▶ Capacité de la cuve 37 L
- ▶ Filtre de cuve en composite
- ▶ Carrosserie inox AISI 304
- ▶ Bras de lavage et de rinçage inox
- ▶ Commandes électroniques
- ▶ Affichage digital
- ▶ Carrosserie à double paroi
- ▶ Pompe de lavage autovidangeable
- ▶ Clapet anti retour de série
- ▶ Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage
- ▶ Température de lavage 55°C
- ▶ Température de rinçage 82°C.
- ▶ **Dotation de base**
1 panier inox 560 x 630 mm (C41307).

- Consommation eau de rinçage par casier 4 L
- Passage utile 850 mm
- Cuve emboutie
- Alimentation tri 400 V
- Dimensions casiers 560 x 630 mm

- ▶ Capacité 30/15/10 paniers/h
- ▶ Capacité de la cuve 37 L
- ▶ Filtre de cuve en composite
- ▶ Carrosserie inox AISI 304
- ▶ Bras de lavage et de rinçage inox
- ▶ Commandes électroniques
- ▶ Affichage digital
- ▶ Carrosserie à double paroi
- ▶ Pompe de lavage autovidangeable
- ▶ Clapet anti retour de série
- ▶ Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage
- ▶ Température de lavage 55°C
- ▶ Température de rinçage 82°C.
- ▶ **Dotation de base**
1 panier inox 560 x 630 mm (C41307).



TECH
Top

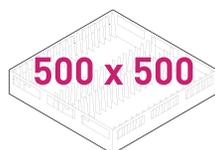
TOP920

- Consommation eau de rinçage par casier 2,5 L
- Pompe de rinçage
- Passage utile 400 mm
- Alimentation mono 230 / tri 400 V commutable
- Dimensions casiers 600 x 500 mm

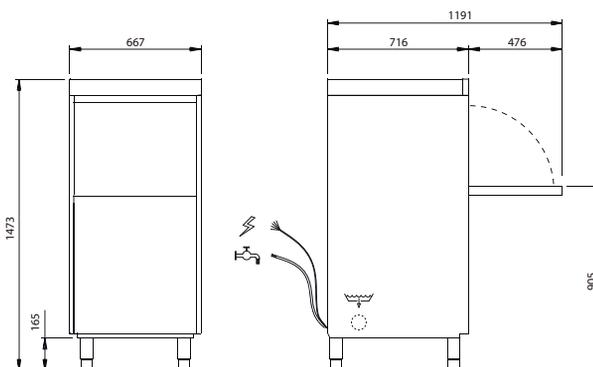


- Capacité 30 à 5 paniers/h
- Capacité de la cuve 20 L
- Filtre de cuve en composite (inox sur TOP923 /TOP924)
- Accepte les paniers 500 x 500
- Carrosserie inox AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Commandes électroniques
- Affichage digital
- Carrosserie à double paroi
- Chambre de lavage autonettoyante
- Doseur de produits de lavage et de rinçage de série
- Clapet anti retour de série
- Cuve emboutie
- Système rinçage UltraRinse.

- **Dotation de base**
1 panier inox 500 x 600 mm.



L'utilisation des paniers standards 500 x 500 et une hauteur de passage de 400 mm permet de laver également les assiettes.



- Alimentation eau 2 à 4 bars
Raccordement eau 3/4" gaz
Vidange 30 mm.

LAVE USTENSILES ET LAVE BATTERIE SÉRIE 920

MODÈLE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	TOTAL € HT
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400V (KW/L)	POMPE (KW)				
TOP920	400	3	20	0,8	6/7	0,2	6,8	670 x 720 x 1470	114	5 609
TOP921	650	3	37	1,4	6/7	0,2	7,4	720 x 780 x 1700	150	6 837
TOP922	850	3	37	2	6/7	0,2	8	720 x 780 x 1900	150	7 808
TOP923	850	8	68	2,7	8/7	0,2	11	850 x 850 x 1900	150	11 285
TOP924	850	9,5	131	2 x 2,7	9,5/17	2 x 0,2	15,5	1470 x 850 x 1900	300	16 772



OPTIONS ET ACCESSOIRES SÉRIE 920

MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux	H324660	213
Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux	712018	248

TOP921



TOP922



- Consommation eau de rinçage par casier 3 L
- Cuve emboutie
- Passage utile 650 mm
- Pompe de rinçage
- Dimensions casiers 560 x 630 mm
- Alimentation tri 400 V

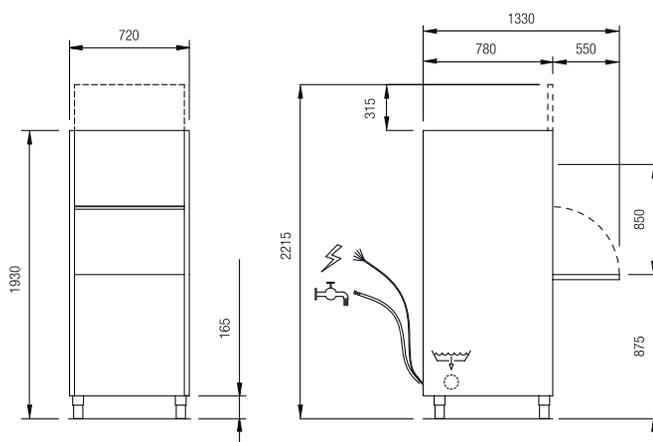
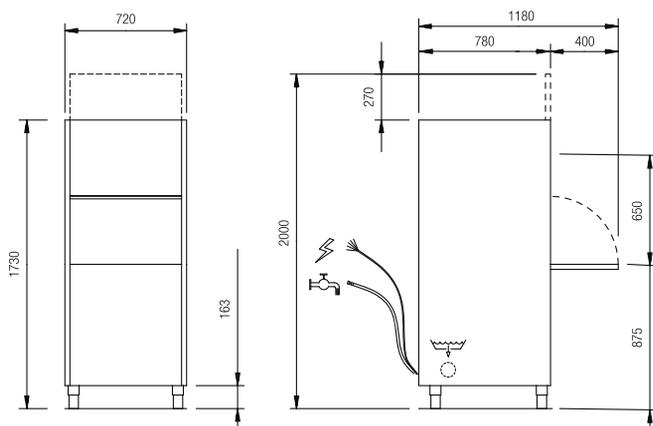
- Capacité : 30 à 5 paniers/h
- Capacité de la cuve 37 L
- Filtre de cuve en composite
- Carrosserie inox AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Commandes électroniques
- Affichage digital
- Carrosserie à double paroi
- Chambre de lavage autonettoyante
- Doseur de produits de lavage et de rinçage de série
- Clapet anti retour de série
- Système rinçage UltraRinse.

- **Dotation de base**
1 panier inox 560 x 630 mm.

- Consommation eau de rinçage par casier 3 L
- Cuve emboutie
- Passage utile 850 mm
- Pompe de rinçage
- Dimensions casiers 560 x 630 mm
- Alimentation tri 400 V

- Capacité : 30 à 5 paniers/h
- Capacité de la cuve 20 L
- Filtre de cuve en composite
- Carrosserie inox AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Commandes électroniques
- Affichage digital
- Carrosserie à double paroi
- Chambre de lavage autonettoyante
- Doseur de produits de lavage et de rinçage de série
- Clapet anti retour de série
- Système rinçage UltraRinse.

- **Dotation de base**
1 panier inox 560 x 630 mm.



GAMME TOPTECH



TOP923



TOP924



- Consommation eau de rinçage par casier 4 L
- Cuve emboutie
- Passage utile 850 mm
- Pompe de rinçage
- Dimensions casiers 700 x 700 mm
- Alimentation tri 400 V

- Capacité : 10 à 30 paniers/h
- Capacité de la cuve 68 L
- Filtre de cuve inox
- Carrosserie inox AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Commandes électroniques
- Affichage digital
- Carrosserie à double paroi
- Chambre de lavage autonettoyante
- Doseur de produits de lavage et de rinçage de série
- Clapet anti retour de série
- Système Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage
- Système rinçage UltraRinse.

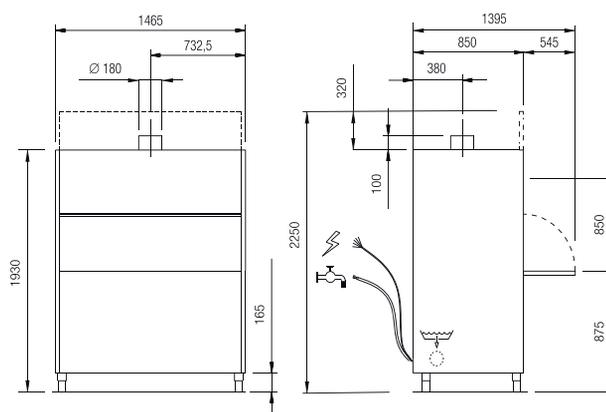
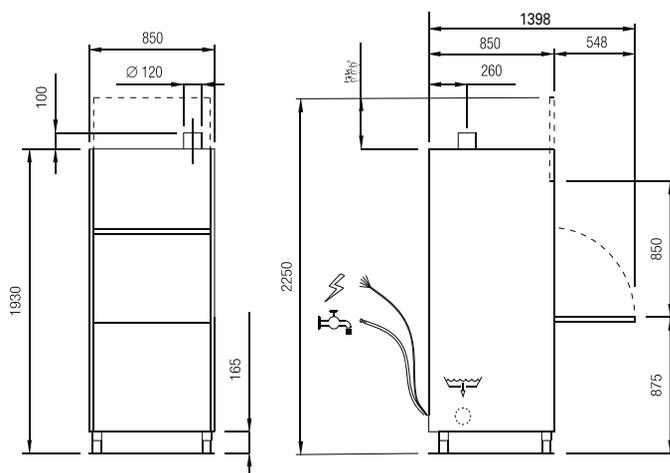
► **Dotation de base**
1 panier inox 700 x 700 mm.

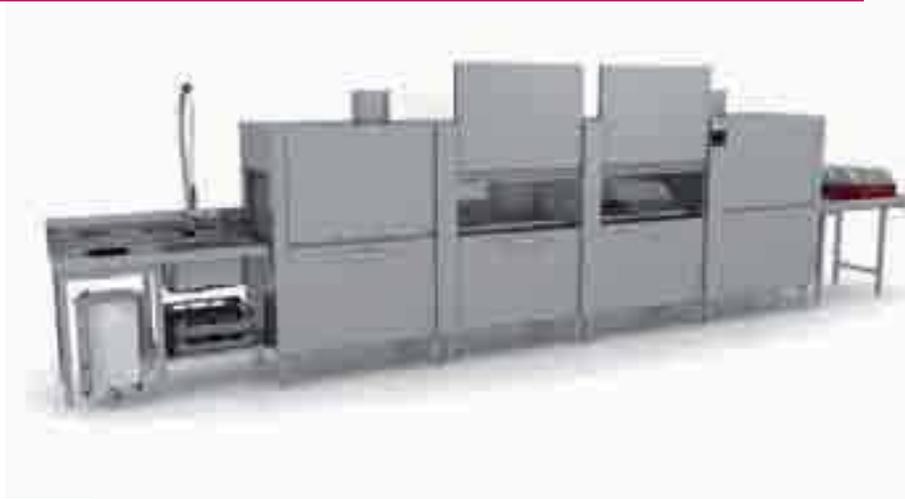
- Consommation eau de rinçage par casier 7 L
- Cuve emboutie
- Passage utile 850 mm
- Pompe de rinçage
- Dimensions casiers 700 x 1320 mm
- Alimentation tri 400 V

- Capacité : 10 à 30 paniers/h
- Capacité de la cuve 131 L
- Filtre de cuve inox
- Double pompe de lavage et de rinçage
- Fonction demi-charge*
- Carrosserie inox AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Commandes électroniques
- Affichage digital
- Carrosserie à double paroi
- Chambre de lavage autonettoyante
- Doseur de produits de lavage et de rinçage de série
- Clapet anti retour de série
- Système Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage
- Système rinçage UltraRinse.

► **Dotation de base**
1 panier inox 700 x 1320 mm.

* Utilisation possible d'une seule pompe de lavage et de rinçage.





TECH
TOP

TOPTECH 3122

FONCTIONS



SÉCHAGE

Module d'une longueur de 600 mm.
Flux d'air chaud puissant (1400 m³/hr),
ventilateur de 550 W.



CONDENSEUR DE BUÉE

La vapeur est aspirée à travers un échangeur alimenté en eau froide pour condenser les buées. L'eau chaude récupérée vient ensuite alimenter le surchauffeur, et permet ainsi une réduction de 30% de sa consommation électrique.
Moins de chaleur et d'humidité dans la pièce = meilleur environnement de travail et plus de confort pour l'utilisateur. Évite l'installation d'un hotte spécifique.



PRÉLAVAGE

Module d'une longueur totale de 820 mm, cuve de 70 litres, équipé de 3 bras de lavage (36 buses au total), d'une pompe de 1.5 kW, et d'un double ou triple système de filtration selon le modèle.

PRÉLAVAGE RENFORCÉ : module d'une longueur de 1150 mm, équipé de 5 bras de lavage (60 buses au total) et d'une pompe de 2,7 kW.
Le module de pré-lavage peut-être installé en ligne ou en angle.



LAVAGE

Module d'une longueur de 1150 mm, cuve de 70 litres, équipé de 5 bras de lavage (60 buses au total), et d'une pompe de lavage de 2.7 kW.

DOUBLE LAVAGE : correspond à 2 modules de lavage.



TRIPLE RINÇAGE

TRIPLE RINÇAGE TOPTECH 3121

Module d'une longueur de 550 mm, cuve de 5 litres, et surchauffeur de 17 litres. Comprend 3 étapes successives de rinçage : pré-rinçage / rinçage / rinçage final. Consommation : de 0,8 à 1,7 litres par panier.

TRIPLE RINÇAGE TOPTECH 3122

Module d'une longueur de 1150 mm, équipé d'origine d'une zone de séchage et d'un condenseur de buée.
Consommation : de 0,6 à 1,3 litres / panier.

TECH
Isy



ISYTECH 3110

MODÈLES	ISYTECH 3110		ISYTECH 3111		TOPTECH 3121		TOPTECH 3122		
	ISY31101	ISY31102	ISY31111	ISY31112	TOP31211	TOP31212	TOP31221	TOP31222	TOP31223
FONCTIONS									
Prélavage		•		•		•			
Prélavage renforcé								•	•
Lavage	•	•	•	•	•	•	•	•	
Double lavage									•
Rinçage simple	•	•	•	•					
Triple rinçage					•	•	•	•	•
Zone de séchage	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Intégrée	Intégrée	Intégrée
Condenseur de buée	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Intégré	Intégré	Intégré

DÉBITS ET PROGRAMMES

MODÈLES	DÉBIT PANIER / HEURE	NOMBRE PROGRAMMES
DÉBITS ET PROGRAMMES		
ISYTECH 3110	ISY31101	60 / 120
	ISY31102	110 / 200
ISYTECH 3111	ISY31111	60 / 80 / 120 / 160
	ISY31112	110 / 135 / 200 / 270
TOPTECH 3121	ISY31211	95 / 150 / 200
	ISY31212	140 / 200 / 270
TOPTECH 3122	TOP31221	95 / 120 / 160 / 210
	TOP31222	160 / 165 / 180 / 210 / 270
	TOP31223	160 / 210 / 230 / 250 / 300

TECH
TOP



TOPTECH 3121

CARACTÉRISTIQUES



MODULAIRES

Les modules composant les tunnels peuvent être, à la demande, livrés séparément, et être assemblés sur le site. Facilite les opérations de manutention, et permet de faire face aux problèmes de passage de portes ou de couloirs étroits.



CARROSSERIE DOUBLE PAROI

La carrosserie double paroi garantit une meilleure isolation thermique et un fonctionnement plus silencieux.



CUVES EMBOUTIES

Cuves totalement embouties et angles parfaitement arrondis : évacuation de tous les résidus, nettoyage ultra simplifié, absence totale de zones dans lesquelles la saleté pourrait se loger.



LARGE OUVERTURE

L'ouverture de 450 mm permet de lavage des plateaux, des ustensiles, des gamelles volumineuses, des paniers.



PRÉFILTRE DE CUVE

Premier niveau de filtration qui permet de retenir les plus gros résidus, et optimise ainsi la qualité de lavage.
ISYTECH 3110 : préfiltre composite
Autres modèles : Préfiltre inox.



FILTRE INOX SUPPLÉMENTAIRE

Les modèles ISYTECH 3111, TOPTECH 3121 et TOPTECH 3122 sont dotés d'un filtre inox supplémentaire, conçu comme un tiroir, facilement amovible pour le nettoyage.



BRAS DE LAVAGE

Bras de lavage tout inox, équipés chacun de 12 buses - Aspersion de l'eau sous forme de lames extrêmement régulières - Aucune déperdition.



COMMANDES ÉLECTRONIQUES

INTERFACE PROSMART : 4 boutons
+ un écran LED multifonctions à 4 digits
INTERFACE C4I : Grand écran tactile multi-fonctions



AUTO TIMER

Le panier est détecté par un capteur électromécanique. Dans le cas où un seul panier est convoyé dans le tunnel, chaque module (prélavage, lavage, rinçage, séchage) sera activé indépendamment des autres. Permet de réaliser des économies d'énergie en cas de travail intermittent.



SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC RINÇAGE PROPORTIONAL

Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé d'un surchauffeur à pression atmosphérique (réservoir annexe) et d'une pompe (surpresseur), garantissant une température de rinçage et un débit constants.



SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC RINÇAGE PROPORTIONAL PLUS

Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé de deux surchauffeurs à pression atmosphérique (réservoirs annexes) et de deux pompes (surpresseurs), garantissant une température de rinçage et un débit constants.

Chaque surchauffeur alimente indépendamment les bras supérieurs et inférieurs, ce qui permet en fonction du programme choisi d'adapter un débit différent entre le haut et le bas (jusqu'à 40% d'économies d'eau).

Rinçage Proportional : Adapte la quantité d'eau de rinçage en fonction du programme sélectionné (permet de réaliser jusqu'à 25% d'économies d'eau).



ISYTECH 3111

MODÈLES	ISYTECH 3110		ISYTECH 3111		TOPTECH 3121		TOPTECH 3122		
	ISY31101	ISY31102	ISY31111	ISY31112	TOP31211	TOP31212	TOP31221	TOP31222	TOP31223
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES									
Modulaires	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Carrosserie double paroi	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuves embouties	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ouverture de 450 mm	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Préfiltre de cuve composite	•	•							
Préfiltre de cuve inox			•	•	•	•	•	•	•
Filtre inox supplémentaire			•	•	•	•	•	•	•
Auto timer	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Bras de lavage Idrowash	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Surpresseur de rinçage Rinçage Proportional			•	•	•	•			
Surpresseur de rinçage Rinçage Proportional PLUS							•	•	•
Commandes électroniques	ProSmart	ProSmart	ProSmart	ProSmart	ProSmart	ProSmart	Avancées C41	Avancées C41	Avancées C41

GAMME ISYTECH 3110

TECH
lsy



- 2 programmes
- Hauteur utile 450 mm
- Carrosserie double paroi
- Option zone de séchage (en ligne ou en angle)
- Option condenseur de buée



ISY31102

ISY31101

- ▶ Lavage + rinçage
- ▶ Débit : 60 - 120 paniers / heure
- ▶ ULTRA COMPACT :
Longueur totale 1150 mm

ISY31102

- ▶ Prélavage + lavage + rinçage
- ▶ Débit : 110 - 200 paniers / heure
- ▶ Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage pour un assemblage sur site
- ▶ Option prélavage en angle

- ▶ **Dotation de base**
1 panier verres
1 panier assiettes
1 godet à couverts.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	ISY31101	ISY31102
Désignation	LAVAGE - RINÇAGE	PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE
Dimensions (L x P x H)	1150 x 770 x 1615 mm	1968 x 770 x 1615 mm
Paniers	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm	450 mm
Cuve de prélavage - capacité		70 L
Prélavage - puissance de pompe		1,5 kW
Prélavage - débit de pompe		720 L /min
Cuve de lavage - capacité	70 L	70 L
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW	10,5 kW
Lavage - Puissance pompe	1,5 kW	1,5 kW
Lavage - débit pompe	720 L / min	720 L /min
Surchauffeur - capacité	17 L	17 L
Surchauffeur puissance (alim. eau froide)	16 kW	27 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau froide + condenseur de buée)	12 kW	20 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau chaude)	9,5 kW	15,5 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide)	28,5 kW	41 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide et condenseur de buée)	24,7 kW	34,2 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau chaude)	22 kW	29,5 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C	45-60 °C
Alimentation électrique	400V - 50Hz - 3N ph	400V - 50Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db	< 70 db
Pression dynamique du réseau *	2-4 bar	2-4 bar
Poids brut	282 Kg	337 Kg

* La pression dynamique du réseau doit IMPÉRATIVEMENT être comprise entre 2 et 4 bars.

GAMME ISYTECH 3110

CAPACITÉS	ISY31101		ISY31102	
Désignation	LAVAGE - RINÇAGE		PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE	
Programmes	Rapide	Prolonged contact 2' (norme DIN) *	Rapide	Prolonged contact 2' (norme DIN) *
Débit Panier / Heure	120	60	200	110
Température de lavage [C°]	63	63	63	63
Température de rinçage [C°]	82	82	82	82
Consommation L / Heure	160	160	270	270
Consommation L / Panier	1,3	2,7	1,4	2,5

* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

MODÈLE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (PANIERS/HEURE)	PRIX € HT
ISY31101 *	Lavage - Rinçage	2	60 - 120	11 460
ISY31102 *	Prélavage - Lavage - Rinçage	2	110 - 200	19 411

* La pression dynamique du réseau doit IMPERATIVEMENT être comprise entre 2 et 4 bars.

SUPPLÉMENTS

DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Zone de prélavage en angle (pour ISY31102)	P	2 787
Zone de séchage en ligne 6 kW	A	5 235
Zone de séchage en angle 6 kW	B	10 300
Aspirateur de buée	E	1 358
Condenseur de buée	R	4 443
Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	Z	8 998



Zone de prélavage en angle (pour ISY31102)



Zone de séchage en ligne



Zone de séchage en angle



Aspirateur de buée



Condenseur de buée

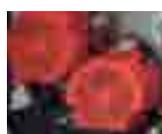


Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée

OPTIONS

DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Surchauffeur pour alimentation eau froide	W	325
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	467
Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 124)	75861	210
Bouton d'arrêt d'urgence	X	212
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	sur demande
Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	K	481

Environnement
▶ pages 123 et 124



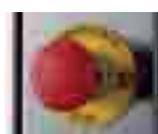
Surchauffeur pour alimentation eau froide



Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés



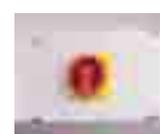
Butée de fin de course



Bouton d'arrêt d'urgence



Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth

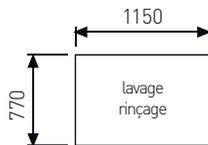


Interrupteur Marche/Arrêt en façade

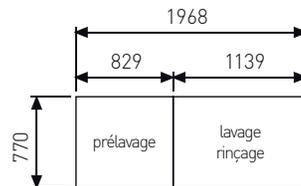
ISY31101

ISY31102

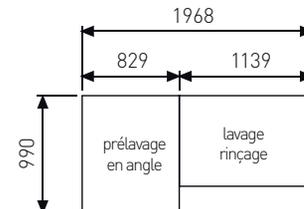
ISY31101



ISY31102 - Prélavage

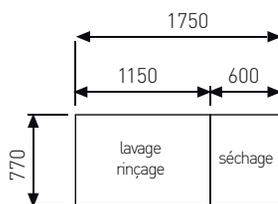


ISY31102 - Prélavage EN ANGLE



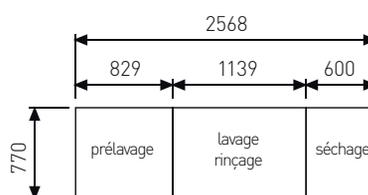
ISY31101

Avec option zone de séchage



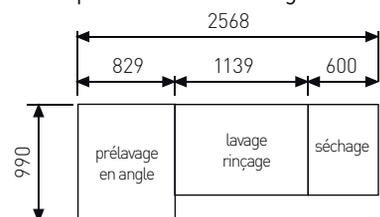
ISY31102 - Prélavage

Avec option zone de séchage



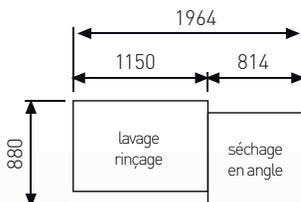
ISY31102 - Prélavage EN ANGLE

Avec option zone de séchage



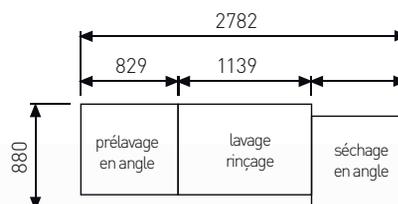
ISY31101

Avec option zone de séchage EN ANGLE



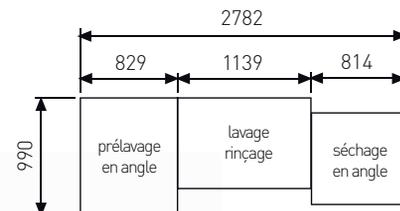
ISY31102 - Prélavage

Avec option zone de séchage EN ANGLE

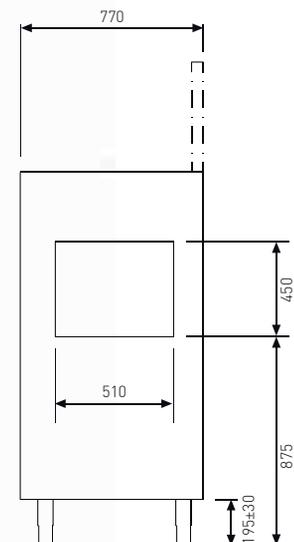


ISY31102 - Prélavage EN ANGLE

Avec option zone de séchage EN ANGLE



ISY31101



VUE DE COUPE
ISY31101 ET ISY31102

TECH
Isy



- ▶ 4 programmes
- ▶ Surpresseur de rinçage
- ▶ Double système de filtration inox
- ▶ Hauteur utile 450 mm
- ▶ Option zone de séchage (en ligne ou en angle)
- ▶ Option condenseur de buée



ISY31111

ISY31111

- ▶ Lavage + rinçage
- ▶ Débit : 60 - 80 - 120 - 160 paniers / heure
- ▶ ULTRA COMPACT : Longueur totale 1150 mm

ISY31112

- ▶ Prélavage + lavage + rinçage
- ▶ Débit : 110 - 135 - 200 - 270 paniers / heure
- ▶ Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage pour un assemblage sur site
- ▶ Option prélavage en angle

- ▶ **Dotation de base**
- 1 panier verres
- 1 panier assiettes
- 1 godet à couverts.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	ISY31111	ISY31112
Désignation	LAVAGE - RINÇAGE	PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE
Dimensions (L x P x H)	1150 x 770 x 1615 mm	1968 x 770 x 1615 mm
Paniers	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm	450 mm
Cuve de prélavage - capacité		70 L
Prélavage - puissance de pompe		1,5 kW
Prélavage - débit de pompe		720 L /min
Cuve de lavage - capacité	70 L	70 L
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW	10,5 kW
Lavage - Puissance pompe	1,5 kW	1,5 kW
Lavage - débit pompe	720 L /min	720 L /min
Surchauffeur - capacité	17 L	17 L
Surchauffeur puissance (alim. eau froide)	16 kW	27 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau froide + condenseur de buée)	12 kW	20 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau chaude)	9,5 kW	15,5 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide)	28,7 kW	41,2 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide et condenseur de buée)	24,9 kW	34,4 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau chaude)	22,2 kW	29,7 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C	45-60 °C
Alimentation électrique	400V - 50Hz - 3N ph	400V - 50Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db	< 70 db
Pression dynamique du réseau	1-4 bar	1-4 bar
Poids brut	292 Kg	347 Kg

GAMME ISYTECH 3111

CAPACITÉS		ISY31111			
Désignation	LAVAGE - RINÇAGE				
Programmes	Rapide	Quotidien	Verres	Prolonged contact 2' (norme DIN) *	
Débit Panier / Heure	160	120	80	60	
Température de lavage [C°]	63	60	63	63	
Température de rinçage [C°]	82	82	65	82	
Consommation L / Heure	170	130	170	130	
Consommation L / Panier	1,1	1,1	2,1	2,2	

* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

CAPACITÉS		ISY31112			
Désignation	PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE				
Programmes	Rapide	Quotidien	Verres	Prolonged contact 2' (norme DIN) *	
Débit Panier / Heure	270	200	135	110	
Température de lavage [C°]	63	60	63	63	
Température de rinçage [C°]	82	82	65	82	
Consommation L / Heure	280	210	280	210	
Consommation L / Panier	1,0	1,1	2,1	1,9	

* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

MODÈLE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (PANIERS/HEURE)	PRIX € HT
ISY31111	Lavage - Rinçage	4	60 - 80 - 120 - 160	13 978
ISY31112	Prélavage - Lavage - Rinçage	4	110 - 135 - 200 - 270	21 930

SUPPLÉMENTS

DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Zone de prélavage en angle (pour ISY31112)	P	2 787
Zone de séchage en ligne 6 kW	A	5 235
Zone de séchage en angle 6 kW	B	10 300
Zone de séchage en ligne 9 kW	L	5 291
Zone de séchage en angle 9 kW	I	10 357
Aspirateur de buée	E	1 358
Condenseur de buée	R	4 443
Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	Z	8 998



Zone de prélavage en angle (pour ISY31112)



Zone de séchage en ligne



Zone de séchage en angle



Aspirateur de buée



Condenseur de buée



Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée

GAMME ISYTECH 3111

OPTIONS		
DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Surchauffeur pour alimentation eau froide	W	325
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	467
Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 124)	75861	210
Bouton d'arrêt d'urgence	X	212
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	sur demande
Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	K	481

Environnement
▶ pages 123 et 124



Surchauffeur pour alimentation eau froide



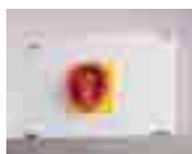
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés



Butée de fin de course



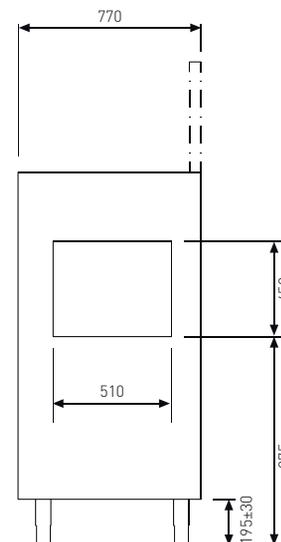
Bouton d'arrêt d'urgence



Interrupteur Marche/Arrêt en façade



Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth



VUE DE COUPE

ISY31111

ISY31112

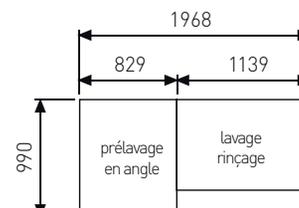
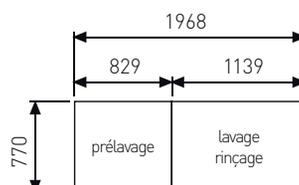
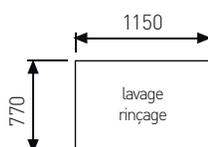
ISY31111

ISY31112

ISY31111

ISY31112 - Prélavage

ISY31112 - Prélavage EN ANGLE



ISY31111

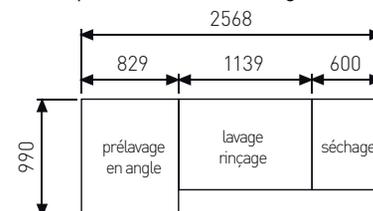
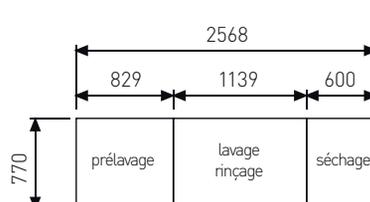
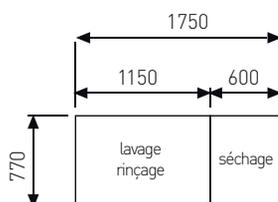
Avec option zone de séchage

ISY31112 - Prélavage

Avec option zone de séchage

ISY31112 - Prélavage EN ANGLE

Avec option zone de séchage



ISY31111

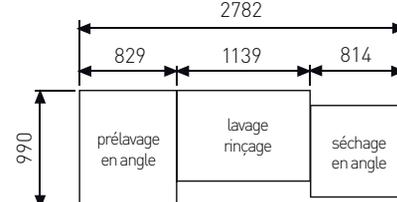
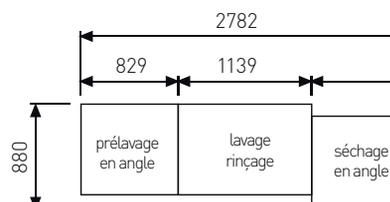
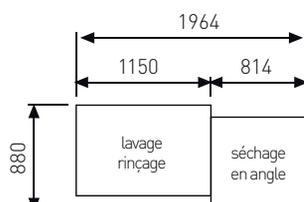
Avec option zone de séchage EN ANGLE

ISY31112 - Prélavage

Avec option zone de séchage EN ANGLE

ISY31112 - Prélavage EN ANGLE

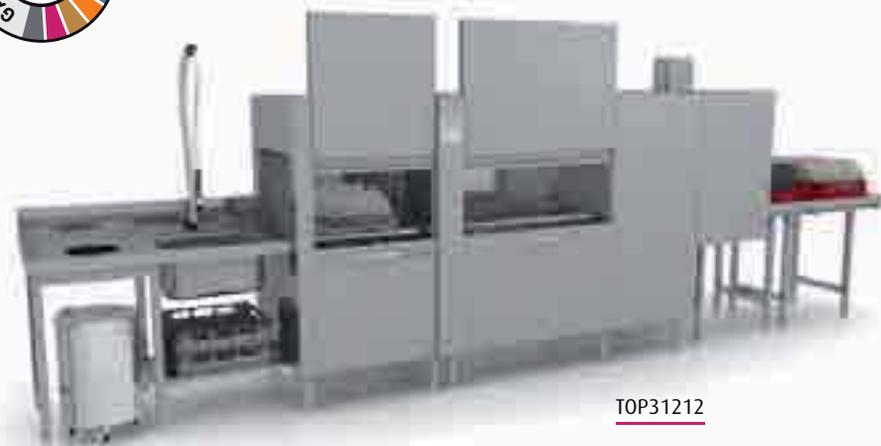
Avec option zone de séchage EN ANGLE



**TECH
TOP**



- ▶ 4 programmes
- ▶ Triple rinçage
- ▶ Surpresseur de rinçage
- ▶ Consommation : à partir de 0,8 litre / panier
- ▶ Option zone de séchage (en ligne ou en angle)
- ▶ Option condenseur de buée



TOP31212

TO31211

- ▶ Lavage + triple rinçage
- ▶ Débit : 95 - 150 - 200 paniers / heure

TOP31212

- ▶ Prélavage + lavage + triple rinçage
- ▶ Débit : 140 - 200 - 270 paniers / heure
- ▶ Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage pour un assemblage sur site
- ▶ Option prélavage en angle

- ▶ **Dotation de base**
- 1 panier verres
- 1 panier assiettes
- 1 godet à couverts.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	TOP31211	TOP31212
Désignation	LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE	PRÉLAVAGE - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE
Dimensions (L x P x H)	1701 x 770 x 1615 mm	2519 x 770 x 1615 mm
Paniers	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm	450 mm
Cuve de prélavage - capacité		70 L
Prélavage - puissance de pompe		1,5 kW
Prélavage - débit de pompe		720 L / min
Cuve de lavage - capacité	70 L	70 L
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW	10,5 kW
Lavage - Puissance pompe	2,7 kW	2,7 kW
Lavage - débit pompe	1 050 L / min	1 050 L / min
Surchauffeur - capacité	17 L	17 L
Surchauffeur puissance (alim. eau froide)	16 kW	22 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau froide + condenseur de buée)	12 kW	15 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau chaude)	9,5 kW	12,5 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide)	30,2 kW	37,7 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide et condenseur de buée)	24,9 kW	31,1 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau chaude)	23,7 kW	28,2 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C	45-60 °C
Alimentation électrique	400V - 50Hz - 3N ph	400V - 50Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db	< 70 db
Pression dynamique du réseau	1-4 bar	1-4 bar
Poids brut	380 Kg	550 Kg

GAMME TOPTECH 3121

CAPACITÉS		TOP31211			
Désignation	LAVAGE - RINÇAGE				
Programmes	Rapide	Quotidien	Verres	Prolonged contact 2' (norme DIN) *	
Débit Panier / Heure	200	150	95	95	
Température de lavage [C°]	63	60	63	63	
Température de rinçage [C°]	85	85	65	85	
Consommation L / Heure	160	130	160	130	
Consommation L / Panier	0,8	0,9	1,7	1,4	

* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

CAPACITÉS		TOP31212			
Désignation	PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE				
Programmes	Rapide	Quotidien	Verres	Prolonged contact 2' (norme DIN) *	
Débit Panier / Heure	270	200	140	140	
Température de lavage [C°]	63	60	63	63	
Température de rinçage [C°]	85	85	65	85	
Consommation L / Heure	220	160	220	160	
Consommation L / Panier	0,8	0,8	1,6	1,1	

* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE				
MODÈLE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (PANIERS/HEURE)	PRIX € HT
TOP31211	Lavage - Triple rinçage	4	95 - 150 - 200	18 138
TOP31212	Prélavage - Lavage - Triple rinçage	4	140 - 200 - 270	26 712

SUPPLÉMENTS		
DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Zone de prélavage en angle (pour TOP31212)	P	2 787
Zone de séchage en ligne 6 kW	A	5 235
Zone de séchage en angle 6 kW	B	10 300
Zone de séchage en ligne 9 kW	L	5 291
Zone de séchage en angle 9 kW	I	10 357
Aspirateur de buée	E	1 358
Condenseur de buée	R	4 443
Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	Z	8 998



Zone de prélavage en angle (pour TOP31212)



Zone de séchage en ligne



Zone de séchage en angle



Aspirateur de buée



Condenseur de buée



Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée

GAMME **TOPTECH 3121**



OPTIONS		
DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Surchauffeur pour alimentation eau froide	W	325
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	467
Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page124)	75861	210
Bouton d'arrêt d'urgence	X	212
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	sur demande
Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	K	481

Environnement
► pages 123 et 124



Surchauffeur pour alimentation eau froide



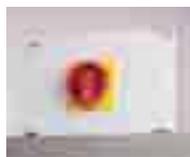
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés



Butée de fin de course



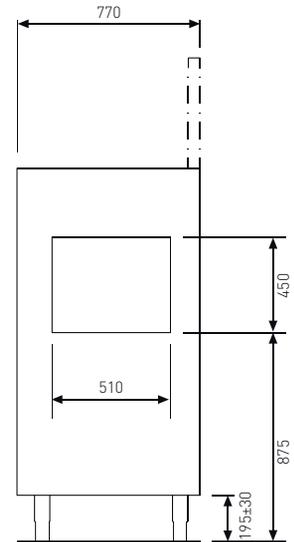
Bouton d'arrêt d'urgence



Interrupteur Marche/Arrêt en façade



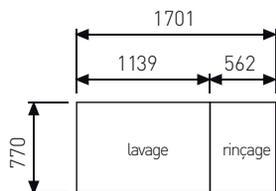
Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth



VUE DE COUPE
31211 ET 31212

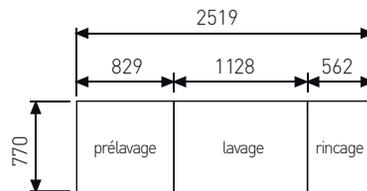
TOP31211

TOP31211

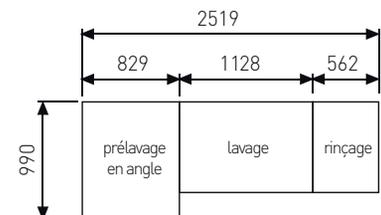


TOP31212

TOP31212 - Prélavage

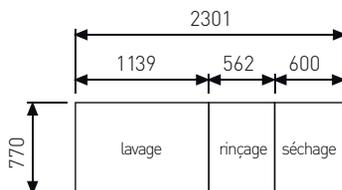


TOP31212 - Prélavage EN ANGLE



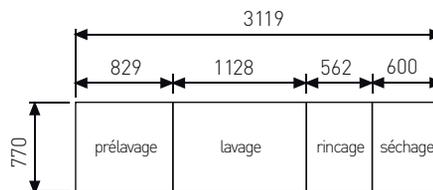
ISY31111

Avec option zone de séchage



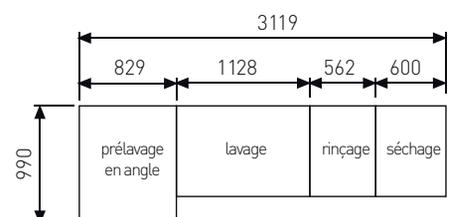
TOP31212 - Prélavage

Avec option zone de séchage



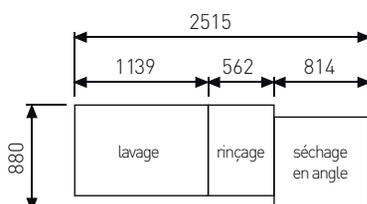
TOP31212 - Prélavage EN ANGLE

Avec option zone de séchage



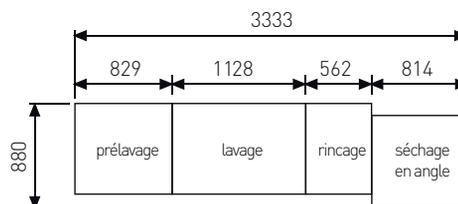
TOP31211

Avec option zone de séchage EN ANGLE



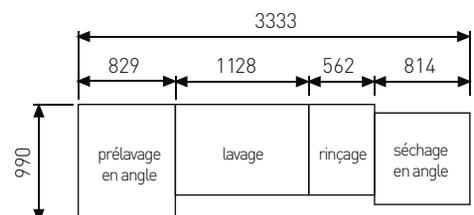
TOP31212 - Prélavage

Avec option zone de séchage EN ANGLE



TOP31212 - Prélavage EN ANGLE

Avec option zone de séchage EN ANGLE



TECH TOP

- ↗ 5 programmes
- ↗ Possibilité pré-lavage renforcé et lavage double
- ↗ Triple rinçage
- ↗ Surpresseur de rinçage
- ↗ Jusqu'à 300 paniers / heure
- ↗ Consommation : à partir de 0,6 litre / panier
- ↗ Zone de séchage intégrée
- ↗ Condenseur de buée intégré



TOP31221

- ▶ Lavage + triple rinçage + séchage
- ▶ Équipé d'un condenseur de buée
- ▶ Débit : 95 - 120 - 160 - 210 paniers / heure
- ▶ Possibilité de livrer séparément la zone de séchage pour un assemblage sur site
- ▶ Option séchage en angle
- ▶ **Dotation de base**
 - 1 panier verres
 - 1 panier assiettes
 - 1 godet à couverts.



TOP31222

- Prélavage renforcé + lavage + triple rinçage + séchage
- Équipé d'un condenseur de buée
- Débit : 160 - 165 - 180 - 210 - 270 paniers / heure
- Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage et la zone de séchage pour un assemblage sur site
- Option prélavage en angle
- Option séchage en angle



- **Dotation de base**
- 1 panier verres
- 1 panier assiettes
- 1 godet à couverts.



TOP31223

- Prélavage renforcé + double lavage + triple rinçage + séchage
- Équipé d'un condenseur de buée
- Débit : 160 - 210 - 230 - 250 - 300 paniers / heure
- Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage et la zone de séchage pour un assemblage sur site
- Option prélavage en angle
- Option séchage en angle

- **Dotation de base**
- 1 panier verres
- 1 panier assiettes
- 1 godet à couverts.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	TOP31221	TOP31222	TOP31223
Désignation	Lavage Triple rinçage Séchage Condenseur de buée	Prélavage renforcé Lavage Triple rinçage Séchage Condenseur de buée	Prélavage renforcé Double lavage Triple rinçage Séchage Condenseur de buée
Dimensions (L x P x H)	2278 x 770 x 1615 mm	3407 x 770 x 1615 mm	4535 x 770 x 1615 mm
Paniers	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm	450 mm	450 mm
Cuve de prélavage - capacité		70 L	70 L
Prélavage - résistance de cuve		10,5 kW	10,5 kW
Prélavage - puissance de pompe		2,7 kW	2,7 kW
Prélavage - débit de pompe		1050 L / min	1050 L / min
Cuve de lavage - capacité	70 L	70 L	70 L x 2
Lavage - résistance de cuve	12 kW	12 kW	12 kW x 2
Lavage - puissance pompe	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW x 2
Lavage - débit pompe	1 000 L/min	1 000 L/min	1 000 L/min x 2
Surchauffeur - capacité	17 L	17 L	17 L
Surchauffeur puissance (alim. eau froide)	12 kw	16 kW	16 kW
Condenseur de buée - puissance ventilateur	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW
Condenseur de buée - débit ventilateur	700 m ³ / heure	700 m ³ / heure	700 m ³ / heure
Séchage - puissance ventilateur	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kw
Séchage - débit ventilateur	1 400 m ³ / heure	1 400 m ³ / heure	1 400 m ³ / heure
Séchage - puissance chauffe	9 kW	9 kW	9 kW
Séchage - température	65 °C	65 °C	65 °C
Puissance max absorbée (alim. Eau froide)	37,4 kW	44,1 kW	46,8 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C	10-45 °C	10-45 °C
Alimentation électrique	400V - 50Hz - 3N ph	400V - 50Hz - 3N ph	400V - 50Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db	< 70 db	< 70 db
Pression dynamique du réseau	1-4 bar	1-4 bar	1-4 bar
Poids brut	520 Kg	690 kg	860 kg

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE				
MODÈLE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (PANIERS/HEURE)	PRIX € HT
TOP31221	Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée	5	95 - 120 - 160 - 210	34 069
TOP31222	Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage Séchage - Condenseur de buée	5	160 - 165 - 180 - 210 - 270	44 793
TOP31223	Prélavage renforcé - Double lavage Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée	5	160 - 210 - 230 - 250 - 300	55 291

CAPACITÉS		TOP31221				
Désignation	LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE					
Programmes	Rapide	Quotidien	Intensif	Verres	Prolonged contact 2' (norme DIN) *	
Débit Panier / Heure	210	160	120	120	95	
Température de lavage [C°]	63	60	63	60	60	
Température de rinçage [C°]	82	82	82	65	82	
Consommation L / Heure	140	120	160	140	120	
Consommation L / Panier	0,7	0,8	1,3	1,2	1,3	

* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

CAPACITÉS		TOP31222				
Désignation	PRÉLAVAGE RENFORCÉ - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE					
Programmes	Rapide	Quotidien	Intensif	Verres	Prolonged contact 2' (norme DIN) *	
Débit Panier / Heure	270	210	180	160	165	
Température de lavage [C°]	63	60	63	60	60	
Température de rinçage [C°]	82	82	82	65	82	
Consommation L / Heure	170	150	200	180	150	
Consommation L / Panier	0,6	0,7	0,9	1,1	0,9	

* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

CAPACITÉS		TOP31223				
Désignation	PRÉLAVAGE RENFORCÉ - DOUBLE LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE					
Programmes	Rapide	Quotidien	Intensif	Verres	Prolonged contact 2' (norme DIN) *	
Débit Panier / Heure	300	250	210	160	230	
Température de lavage [C°]	63	60	63	60	60	
Température de rinçage [C°]	82	82	82	65	82	
Consommation L / Heure	170	170	200	180	150	
Consommation L / Panier	0,6	0,7	0,9	1,1	0,7	

* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

SUPPLÉMENTS		
DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Zone de pré-lavage en angle [pour TOP31222 et TOP31223]	P	2 787
Zone de séchage 9 kW en angle	I	10 357
Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	Z	8 998



Zone de pré-lavage en angle



Zone de séchage en angle



Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée

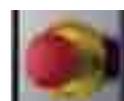
OPTIONS		
DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	467
Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 124)	75861	210
Bouton d'arrêt d'urgence	X	212
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	sur demande
Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	K	481



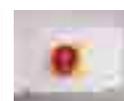
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés



Butée de fin de course



Bouton d'arrêt d'urgence



Interrupteur Marche/Arrêt en façade

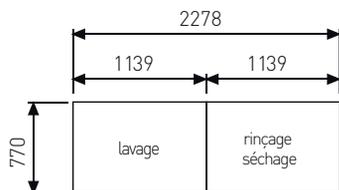


Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth

Environnement
▶ pages 123 et 124

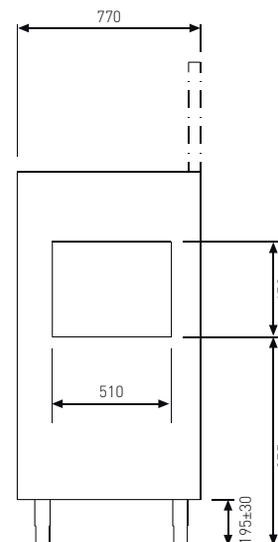
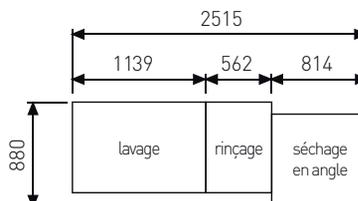
TOP31221

TOP31221



TOP31221

Avec option zone de séchage EN ANGLE

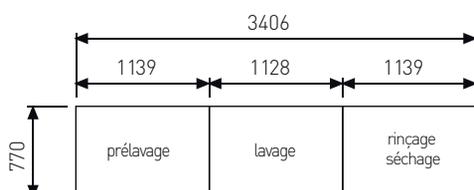


VUE DE COUPE

- TOP31221
- TOP31222
- TOP31223

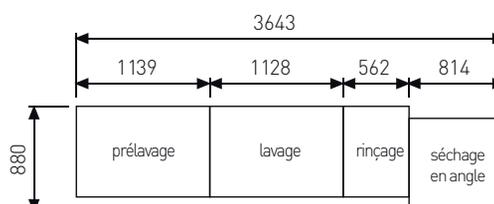
TOP31222

TOP31222 - Prélavage

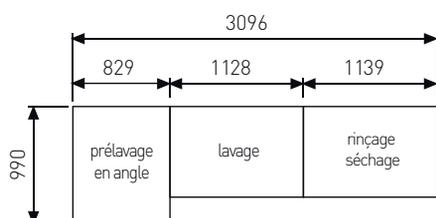


TOP31222 - Prélavage

Avec option zone de séchage EN ANGLE

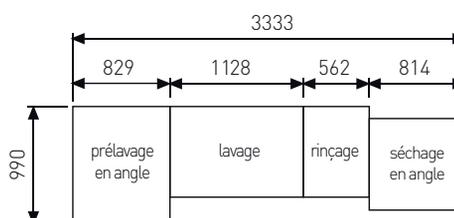


TOP31222 - Prélavage EN ANGLE



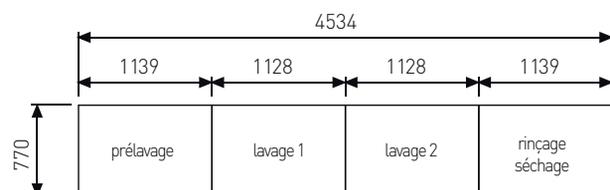
TOP31222 - Prélavage EN ANGLE

Avec option zone de séchage EN ANGLE



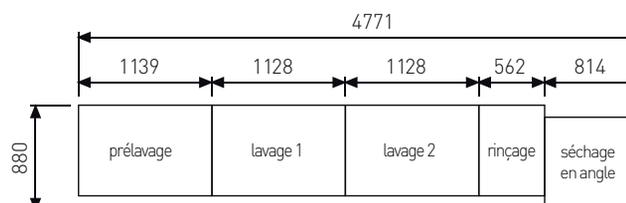
TOP31223

TOP31223 - Prélavage

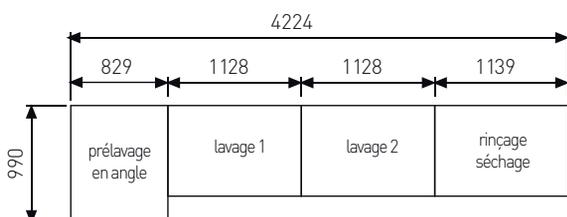


TOP31223 - Prélavage

Avec option zone de séchage EN ANGLE

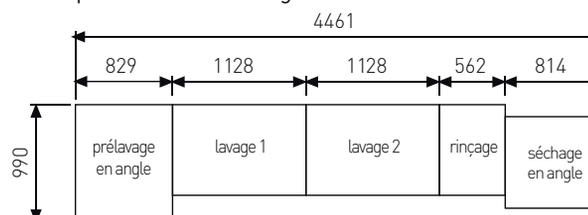


TOP31223 - Prélavage EN ANGLE



TOP31223 - Prélavage EN ANGLE

Avec option zone de séchage EN ANGLE



ENVIRONNEMENT

TABLES AVEC BAC

- Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10^e) • Bords anti-ruissellement avec retombées de 40 mm
- Étagère basse piètements à vérins réglables • Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox
- Bac de 500 x 500 x 250 mm • Dosseret pré-percé pour douchette.

MODÈLE	DESCRIPTION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75451	1 bac à droite	Droite	1200 x 700 x 850	1 395
75456	1 bac à gauche	Gauche	1200 x 700 x 850	1 395
75452	1 bac à droite	Droite	1500 x 700 x 850	1 516
75457	1 bac à gauche	Gauche	1500 x 700 x 850	1 516
75453	1 bac à droite	Droite	1800 x 700 x 850	1 604
75458	1 bac à gauche	Gauche	1800 x 700 x 850	1 604



TABLES AVEC BAC + TVO

- Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10^e) • Bords anti-ruissellement avec retombées de 40 mm
- Étagère basse piètements à vérins réglables • Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox
- Bac de 500 x 500 x 250 mm • Dosseret pré-percé pour douchette • Trou vide ordure avec collerette caoutchouc en option.

MODÈLE	DESCRIPTION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75446	1 bac à droite	Droite	1200 x 700 x 850	1 593
75441	1 bac à gauche	Gauche	1200 x 700 x 850	1 593
75447	1 bac à droite	Droite	1500 x 700 x 850	1 783
75442	1 bac à gauche	Gauche	1500 x 700 x 850	1 783
75448	1 bac à droite	Droite	1800 x 700 x 850	1 956
75443	1 bac à gauche	Gauche	1800 x 700 x 850	1 956
199064	Collerette caoutchouc pour TVO			110



TABLES DE JONCTION AVEC BAC

- Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10^e) • Bords anti-ruissellement avec retombées de 40 mm
- Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox • Bac de 500 x 500 x 250 mm
- Dosseret pré-percé pour douchette

MODÈLE	DESCRIPTION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
717101	1 bac à droite	Droite	700 x 700	825
717102	1 bac à gauche	Gauche	700 x 700	825
717103	1 bac à droite	Droite	1000 x 700	951
717104	1 bac à gauche	Gauche	1000 x 700	951
717105	1 bac à droite	Droite	1300 x 700	1 055
717106	1 bac à gauche	Gauche	1300 x 700	1 055



TABLES D'ENTRÉE OU DE SORTIE LISSES

MODÈLE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75482	Gauche/droite	700 x 700 x 850	701
75483	Gauche/droite	1100 x 700 x 850	720



TABLES DE SORTIE POUR MACHINES ÉQUIPÉES D'UN TUNNEL DE SÉCHAGE

MODÈLE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75484	Gauche/droite	700 x 700 x 850	770
75485	Gauche/droite	1100 x 700 x 850	805



TABLES FIXES À ROULEAUX

MODÈLE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
717066	Gauche/droite	1145 x 630 x 875	1 576
717067	Gauche/droite	1645 x 630 x 875	2 096
717086	Gauche/droite	2145 x 630 x 875	2 776
717087	Gauche/droite	2645 x 630 x 875	3 425



717067

TABLES MOBILES À ROULEAUX

MODÈLE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
717069	Gauche/droite	1145 x 640 x 875	2 776
717070	Gauche/droite	1646 x 640 x 875	3 273
717088	Gauche/droite	2145 x 640 x 875	4 394



717070

TABLES D'ANGLE

MODÈLE	DESCRIPTION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Chargeur d'angle mécanisé				
75480	Table d'entrée d'angle entraînée par la machine	Gauche	600 x 650 x 850	1 916
75481	Table d'entrée d'angle entraînée par la machine	Droite	600 x 650 x 850	1 916



75480



75481

TABLES D'ANGLE

MODÈLE	DESCRIPTION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
Courbes mécanisées (pour la sortie uniquement)				
75500	Courbe mécanisée à 90°	Gauche/droite	800 x 800 x 875	4 267
75660DX	Courbe mécanisée à 180°	Droite	1400 x 800 x 785	6 862
75660GX	Courbe mécanisée à 180°	Gauche	1400 x 800 x 78	6 862



75660



75500

Courbes à -90° à rouleaux libres

717068		Gauche/droite	1100 x 1100 x 875	2 346
--------	--	---------------	-------------------	-------



717068

ÉTAGÈRES

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ET11050	Étagère murale pour casiers 500 x 500	1100 x 500	284
ET16050		1600 x 500	322
ET21050		2100 x 500	397
ETI11050	Étagère murale inclinée avec tôle de fond pour casiers 500 x 500	1100 x 500	556
ETI16050		1600 x 500	654
ETI21050		2100 x 500	680

ET11050
ET16050
ET21050



ETI11050
ETI16050
ETI21050



AQUAKINETIC - CC206C

POSSIBILITÉ D'ALIMENTER PLUSIEURS APPAREILS

AQUAKINETIC

- 20/25 litres Alimentation eau chaude / eau froide.



CC206C

- 34/58 litres, Alimentation eau chaude / eau froide
- Fonctionnement en eau chaude maximum 50°C pour une mise en température plus rapide des bains de lavage des machines à laver.

- **Résine haute performance**
Homologuée par le Ministère de la Santé, longue durée de vie.
- **Pas de raccordements électriques**
Fiables, pas d'horloges ni de circuits imprimés à régler, ajuster, réparer ou remplacer.
- **Lit de résine compacte**
Permet une efficacité augmentée, économise le sel et l'eau.
- **Régénération à contre courant en eau douce**
Faible consommation d'eau et de sel.
- **Matériau anti-corrosion :**
Longue durée de vie même dans un environnement agressif. Système intégré dans le bac à sel : gain de place en laverie.

- **Volumétriques**
Éliminent les gaspillages de sel, d'eau ainsi que les passages intempéstifs en eau dure.
- **Système de 2 colonnes**
Une production d'eau douce en continu quelle que soit la demande.
- **Fonctionnement entièrement automatique sans électricité**
Il suffit d'ajouter du sel.
- **Montés sur roulettes**
Pour une meilleure hygiène des sols HACCP.

Modèle		AQUAKINETIC	CC206C
Dimensions des colonnes	mm	2 x (150 x 330)	2 x (150 x 330)
Volume de résine par colonne	litres	2 x 4,5	2 x 4,5
Type de résine		Résine cationique fine mesh	Résine uniforme cationique
Type de colonne		Polyéthylène enroulé	Zytel
Type de régénération		Contre courant	Contre courant
Type de compteur d'eau	l/min	Turbine polypropylène	Hydraulique volumétrique
Pression dynamique	bars	1,0 - 8,6	1 - 9
Fonctionnement en service		Flux descendant	Flux ascendant
Température de fonctionnement	°C	2 -50	2 -50
Dureté max.	°Th F	51	51
Débit	l/min	20 - 25	34 - 58
Configuration du débit		Alternance (2 colonnes)	Alternance (2 colonnes)
Volume de régénération	litres	34	19
Temps de régénération	minutes	11	11
Débit de lavage à contre courant	l/min	5,3	2,65
Consommation de sel / régé.	Kg	0,498	0,226 - 0,453
Raccordement entrée - sortie	"	Connecteur spécifique 1"	Raccord rapide 1 - 3/4
Raccordement évacuation	mm	Tube polyéthylène 1/2	Tube polyéthylène 1/2
Raccordement saumurage		Tube polyéthylène 3/8"	Tube polyéthylène 3/8"
Capacité en sel (pastilles)	kg	7	18
Alimentation électrique		Aucune	Aucune
Dimensions de l'appareil L x P x H	mm	200 x 465 x 537	355 x 355 x 558
Poids à vide / en fonctionnement	Kg	15,7 - 17,1	27,2 - 50
PRIX € HT		1 541	1 778

CASIERS POUR LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE

CASIERS UNIVERSELS - CASIERS À COUVERTS

Casier à couverts en vrac hauteur utile 75 mm. Peut recevoir 2 casiers à couverts 52640	Casier universel avec barre inox pour lavage 9 plateaux gastros	Casier à couverts en vrac hauteur utile 75 mm ; maille serrée. Peut recevoir 2 casiers à couverts 52640	8 cases de 9 x 9 Dimensions : 190 x 190 x 455 mm
RÉFÉRENCE 52670	RÉFÉRENCE 52678	RÉFÉRENCE 52671	RÉFÉRENCE 52640
PRIX € HT 48	PRIX € HT 86	PRIX € HT 48	PRIX € HT 34

CASIERS À ASSIETTES

Pour 18 assiettes plates ou 12 creuses ou 9 plateaux < 450 mm	Casier sans fond pour 15 grandes assiettes plates ou creuses à partir de ø 18 cm	Casier en fil rilsan pour 8 grandes assiettes ø 32 cm ou 16 assiettes ø 24 cm
RÉFÉRENCE 52695	RÉFÉRENCE 52700	RÉFÉRENCE C983027
PRIX € HT 53	PRIX € HT 56	PRIX € HT 104

CASIERS À VERRES ET TASSES

Casier pour 16 tasses inclinées, 110 x110 mm Hauteur utile 145 mm	Casier 25 cases pour verres ø 90 mm Hauteur utile 75 mm	Casier 36 cases pour verres ø 74 mm Hauteur utile 75 mm	
RÉFÉRENCE 52674	RÉFÉRENCE 52684	RÉFÉRENCE 52689	
PRIX € HT 82	PRIX € HT 82	PRIX € HT 81	
Hauteur utile 110 mm		Hauteur utile 110 mm	
RÉFÉRENCE 52710	RÉFÉRENCE 52714	RÉFÉRENCE 52714	RÉFÉRENCE 52714
PRIX € HT 107	PRIX € HT 107	PRIX € HT 107	PRIX € HT 107
Hauteur utile 150 mm		Hauteur utile 150 mm	
RÉFÉRENCE 52711	RÉFÉRENCE 52715	RÉFÉRENCE 52715	RÉFÉRENCE 52715
PRIX € HT 115	PRIX € HT 115	PRIX € HT 115	PRIX € HT 115

Franco à partir de 450 € HT
Port en sus pour commande inférieure

AUTRES CASIERS, ET ACCESSOIRES :
NOUS CONSULTER

CASIERS POUR LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE

CASIERS ET ACCESSOIRES POUR LAVE-VERRES 400 X 400

Casier 400 x 400 x 150 mm		Insert porte assiettes pour casier 400 x 400 mm capacité 9 assiettes (sans casier)		Godet à couverts 105 x 105 x 140 mm	
RÉFÉRENCE	706140	RÉFÉRENCE	C800003	RÉFÉRENCE	C800002
PRIX € HT	71	PRIX € HT	21	PRIX € HT	10

CASIERS ET ACCESSOIRES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT 600 X 500

Casier à assiettes. Pour 24 assiettes plates Ø 240 mm ou 22 grandes assiettes plates ou creuses Ø 310 mm		Casier universel à fond plat		Casier à couverts en vrac 4 cases Dimensions 217 x 217 x 140 mm	
RÉFÉRENCE	70180	RÉFÉRENCE	70181	RÉFÉRENCE	C780081
PRIX € HT	130	PRIX € HT	130	PRIX € HT	37

Jusqu'à 22 assiettes Ø 31 cm



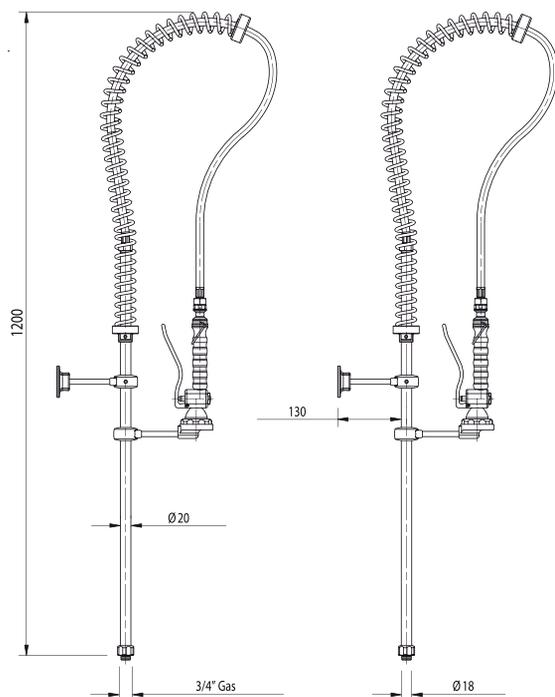
ROBINETS - DOUCHETTES - MÉLANGEURS

► Ensemble douche avec mélangeur monotrou à croisillons.

Poids (KG)	5
Débit maximum à 4 bars	17 L/MIN
Pression maximum de lavage (BAR)	5
Référence	DP607STE
PRIX € HT	421



Flexible tresse inox plastifié

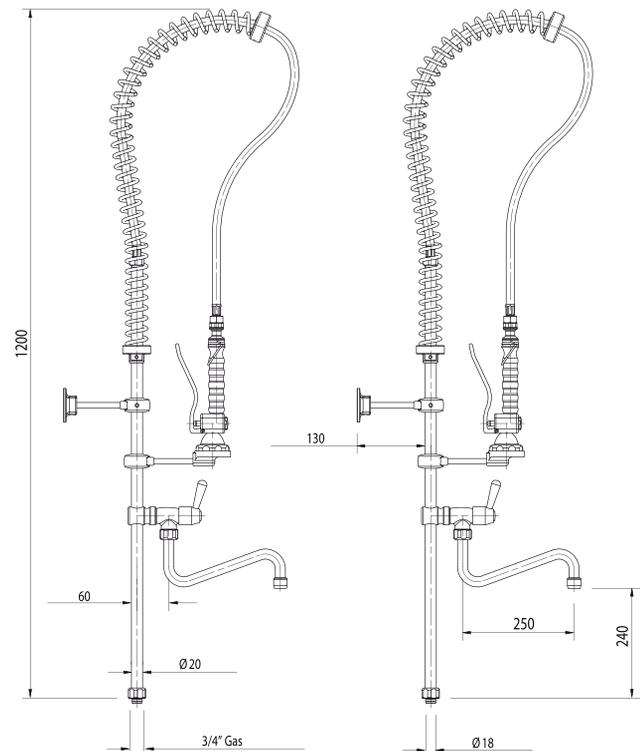


► Ensemble douche avec mélangeur monotrou à croisillons et col de cygne.

Poids (KG)	6
Débit maximum à 4 bars	17 L/MIN
Pression maximum de lavage (BAR)	5
Référence	DP607
PRIX € HT	421



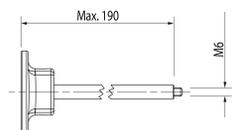
Flexible tresse inox plastifié



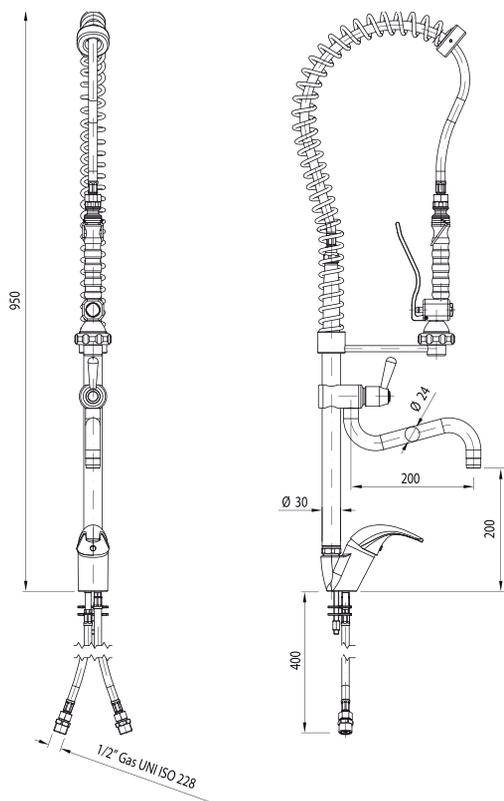
ROBINETS - DOUCHETTES - MÉLANGEURS

► Ensemble douche avec col de cygne avec mitigeur.

Poids (KG)	7,50
Débit maximum à 4 bars	18 L/MIN
Pression maximum de lavage (BAR)	5
Référence	DP608
PRIX € HT	447



Bride pour ancrage mural



► Douchette avec support flexible de 2.00 m.



Référence	DLFM
PRIX € HT	215

► Mélangeur 2 trous mural avec col de cygne de 300 mm Ø 18 mm.



Référence	DP603
PRIX € HT	100

► Mélangeur monotrou sur table avec col de cygne de 300 mm Ø 18 mm.



Référence	DP604
PRIX € HT	131

► CUISSON MODULAIRE



GAMME 650

- 133 Feux gaz tops et fourneaux
- 134 Éléments tops électriques
- 135 Fourneaux électriques
- 136 Grillades gaz ou électriques
- 137 Grillades à barreaux gaz ou électriques
- 138 Friteuses gaz ou électriques
- 139 Bains-marie et cuiseurs à pâtes électriques
- 140 Éléments neutres et soubassements
- 141 Soubassements réfrigérés sans dessus

GAMME 700

- 143 Tops feux vifs et plaque coup de feu
- 144 Fourneaux gaz sur fours
- 146 Tops et fourneaux électriques
- 148 Plaques à induction
- 149 Tops neutres et bains-marie
- 150 Grillades gaz ou électriques
- 151 Grillades gaz pierres de lave
- 152 Friteuses monoblocs gaz ou électriques
- 153 Cuiseurs à pâtes monoblocs gaz ou électriques
- 155 Marmites gaz ou électriques
- 155 Sauteuses gaz ou électriques
- 156 Soubassements réfrigérés sans dessus
- 157 Soubassements fours
- 158 Soubassements neutres
- 159 Options et accessoires

GAMME 900

- 163 Éléments tops feux vifs et plaque coup de feu
- 164 Fourneaux gaz sur fours
- 166 Fourneaux coup de feu gaz
- 168 Détails et options feux vifs
- 169 Tops et fourneaux électriques
- 170 Plaques de cuisson à induction
- 171 Top neutres et bains-marie
- 172 Grillades gaz ou électriques
- 174 Grillades gaz pierres de lave
- 176 Friteuses monoblocs gaz ou électriques
- 177 Friteuses haut rendement gaz ou électriques
- 178 Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques
- 179 Marmites rondes 110 et 150 litres
- 180 Sauteuses basculantes
- 181 Soubassements fours GN 2/1
- 182 Soubassements neutres et options
- 183 Accessoires et options

GAMME 1100

- 186 Feux vifs et fourneaux gaz
- 187 Plaque coup de feu gaz
- 188 Plaque de cuisson vitrocéramique
- 189 Plaque de cuisson à induction
- 190 Plaque coup de feu électrique
- 191 Bains-marie éléments neutres
- 192 Grillades gaz tops ou monoblocs
- 193 Grillades électriques tops ou monoblocs
- 194 Cuiseurs à pâtes
- 195 Friteuses gaz et électriques
- 196 Barres de dressage, étagères
- 197 Accessoires et soubassements baie libre

CUISSON MODULAIRE

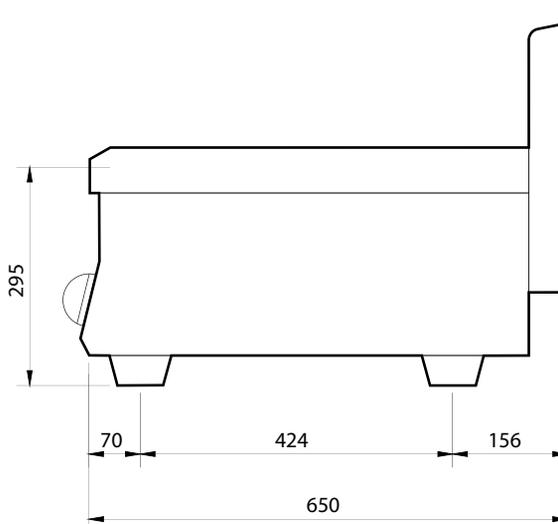


90TPMFGE123

CUISSON MODULAIRE **GAMME 650**



➤ Une ligne d'appareils pour la cuisson de dimensions réduites et de fortes puissances, offrant les prestations maximum pour un encombrement minimum



PROFONDEUR 650 MM

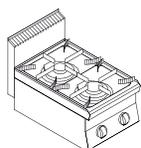
Tous les éléments, gaz, électriques ou neutres sont livrés avec une mitre arrière assurant l'homogénéité de la gamme.

FEUX GAZ TOPS ET FOURNEAUX

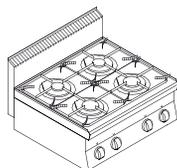


FEUX GAZ

- Puissance des feux 3,5 kW et 5,5 kW
- Construction tout inox 18/10
- Brûleurs à flamme stabilisée avec veilleuse et thermocouple
- Chapeau en fonte mat à simple ou double couronne
- Grilles en fonte émaillée mat.



60PCG411



60PCG722



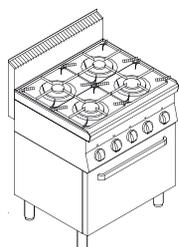
60PCG722

FEUX VIFS GAZ

MODÈLE	FEUX VIF (NB)	FEU 3,5 KW (NB)	FEU 5,5 KW (NB)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60PCG411	2	1	1	400 x 650 x 295/490	9	19	1 005
60PCG722	4	2	2	700 x 650 x 295/490	18	27	1 558

FEUX GAZ SUR FOUR

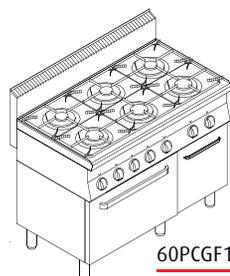
- Puissance des feux 3,5 kW et 5,5 kW
- Construction tout inox 18/10
- Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple
- Chapeau en fonte mat à simple ou double couronne
- Grilles en fonte émaillée mat
- Soubassement fours GN 1/1 tout inox
- Capacité 3 niveaux
- Four gaz statique puissance 5 kW
- Four électrique, statique ou ventilé, puissance : 4,2 kW.



60PCGF722

60PCGF722

60PCGF722



60PCGF1122



60PCGF1122

DESSUS FEUX VIFS SUR FOURS

MODÈLE	FEUX VIFS (NB)	FEU 3,5 KW (NB)	FEUX VIFS 5,5 KW (NB)	FOUR GAZ 5 KW	FOUR ELEC. 4,2 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60PCGF722	4	2	2	-	statique	700 x 650 x 870/1065	18+4,2	68	2 834
60PCGF722	4	2	2	-	ventilé	700 x 650 x 870/1065	18+4,2	68	3 150
60PCGF722	4	2	2	statique	-	700 x 650 x 870/1065	23	80	3 054
60PCGF1122	6	3	3	statique	-	1100 x 650 x 870/1065	32	120	3 907

ÉLÉMENTS TOPS ÉLECTRIQUES

PLAQUES ÉLECTRIQUES

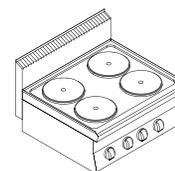
- Plaques électriques en fonte rondes Ø 230 mm de forte puissance
- Voyants témoins
- Commutateurs à 7 positions
- Thermostats de sécurité
- Alimentation Tri 400 V + N + T
- 60PCE400 commutable en mono 230 V + T.



60PCE700



60PCE400



60PCE700



PLAQUES ÉLECTRIQUES

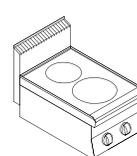
MODÈLE	PLAQUE (NB)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60PCE400	2	1 x 2,6 + 1 x 1,5	400 x 650 x 295/490	4,1	18	919
60PCE700	4	2 x 2,6 + 2 x 1,5	700 x 650 x 295/490	8,2	25	1 352

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

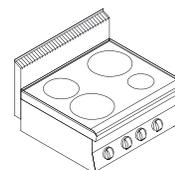
- Plaques vitrocéramiques haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques
- 1 ou 2 zones de cuisson circulaires Ø 220 mm avec détecteur de présence de récipient et voyant de fonctionnement
- Alimentation Tri 400 V + N + T
- 60PCI411 commutable en mono 230 V + T.



60PCI722



60PCI411



60PCI722

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

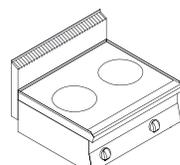
MODÈLE	ZONE (NB)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60PCI411	2	1,8 + 2,5	400 x 650 x 295/490	4,3	18	1 655
60PCI722	4	1,2 + 1,8 + 2,5 + 2,5	700 x 650 x 295/490	8	25	2 377

PLAQUES À INDUCTION

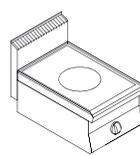
- Plaques à induction haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques
- 1 ou 2 zones de cuisson circulaires Ø 220 mm avec détecteur de présence de récipient et voyant de fonctionnement
- Version Wok Ø 300 mm
- Alimentation Tri 400 V + N + T.



60PCIND411



60PCWOK411



60PCIND722

PLAQUES À INDUCTION

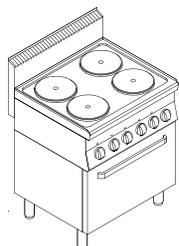
MODÈLE	ZONE 5 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60PCIND411	1	400 x 650 x 295/490	5	18	4 897
60PCIND722	2	700 x 650 x 295/490	10	25	8 914
60PCWOK411	1	400 x 650 x 295/490	5	20	5 443

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



FOURNEAUX PLAQUES ÉLECTRIQUES

- ▶ Plaques électriques en fonte rondes Ø 230 mm de forte puissance
- ▶ Voyants témoins
- ▶ Commutateurs à 7 positions
- ▶ Thermostats de sécurité
- ▶ Alimentation Tri 400 V + N + T
- ▶ Soubassement fours GN 1/1 tout inox
- ▶ Capacité 3 niveaux
- ▶ Four électrique, statique ou ventilé, puissance : 4,2 kW.



60PCEFE700

60PCEFE700

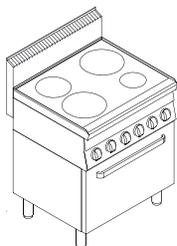
60PCEFEV700

PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

MODÈLE	PLAQUES (NB)	PUISSANCE (KW)	FOUR ELECT. 4,2 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60PCEFE700	4	2 x 2,6 + 2 x 1,5	Statique	700 x 650 x 870/1065	14,4	64	2 505
60PCEFEV700	4	2 x 2,6 + 2 x 1,5	Ventilé	700 x 650 x 870/1065	14,4	64	2 603

FOURNEAUX PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

- ▶ Plaques vitrocéramiques haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques
- ▶ Zones de cuisson circulaires à foyers radiants à grande rapidité de chauffe
- ▶ Alimentation Tri 400 V + N + T
- ▶ Soubassement fours GN 1/1 tout inox
- ▶ Capacité 3 niveaux
- ▶ Four électrique ventilé, puissance : 4,2 kW.



60PCIFEV722

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

MODÈLE	ZONES (NB)	PUISSANCE (KW)	FOUR ELECT. 4,2 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60PCIFEV722	4	1,2 + 1,8 + 2,5 + 2,5	ventilé	700 x 650 x 870/1065	12,20	64	3 315

GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- Plaque acier spécial de 15 mm d'épaisseur
- Rebord anti éclaboussures
- Goulotte en façade et tiroir récupérateur
- Revêtement chrome dur épaisseur 30 à 50 microns

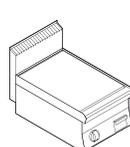


60FTG820

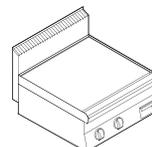
60FTE620

CHAUFFAGE GAZ

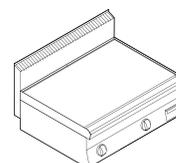
- Brûleur à 2 branches en acier, à flammes stabilisées de forte puissance
- Allumage piezo, sécurité par thermocouple.



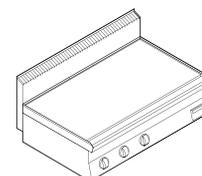
60FTG400/405
60FTE400/405



60FTG600/605
60FTE600/605



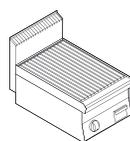
60FTG800/805



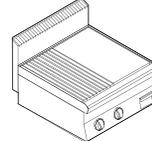
60FTE1000

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

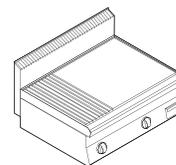
- Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy
- Voyants de tension et thermostat
- Alimentation 400 V. tri + T + N.



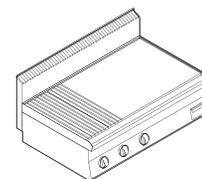
60FTE410



60FTG620
60FTE620



60FTG820/825



60FTE1020/1025

GRILLADES GAZ

PLAQUE	DIM. PLAQUE L X P (MM)	SURFACE DM ²	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	REVÊTEMENT ACIER	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT
Lisse	396 x 555	22	400 x 650 x 295/490	5	38	60FTG400	1 380	60FTG405	1 830
Lisse	596 x 555	33	600 x 650 x 295/490	5+5	56	60FTG600	2 007	60FTG605	2 718
Lisse	796 x 555	44	800 x 650 x 295/490	6,25+6,25	75	60FTG800	2 413	60FTG805	3 165
1/2 lisse	596 x 555	33	600 x 650 x 295/490	5+5	56	60FTG620	2 078	-	-
2/3 lisse	796 x 555	44	800 x 650 x 295/490	6,25+6,25	75	60FTG820	2 483	60FTG825	3 134

GRILLADES ÉLECTRIQUES

PLAQUE	DIM. PLAQUE L X P (MM)	SURFACE DM ²	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	REVÊTEMENT ACIER	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT
Lisse	396 x 555	22	400 x 650 x 295/490	3,9	30	60FTE400	1 317	60FTE405	1 769
Lisse	596 x 555	33	600 x 650 x 295/490	7,8	51	60FTE600	1 786	60FTE605	2 496
Lisse	996 x 555	55	1000 x 650 x 295/490	11,7	67	60FTE1000	2 963	-	-
Rainurée	396 x 555	22	400 x 650 x 295/490	3,9	30	60FTE410	1 415	-	-
1/2 lisse	596 x 555	33	600 x 650 x 295/490	7,8	51	60FTE620	1 858	-	-
2/3 lisse	996 x 555	55	1000 x 650 x 295/490	11,7	67	60FTE1020	2 840	60FTE1025	3 680

GRATTOIRS

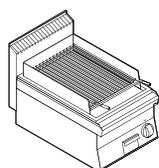
MODÈLE	POUR	PRIX € HT
FTR	Plaque lisse	109
FTLR	Plaque nervurée	69

GRILADES À BARREAUX GAZ OU ÉLECTRIQUES

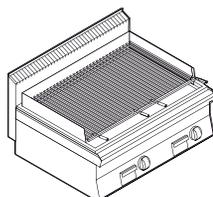


GRILADES PIERRES DE LAVE GAZ

- Grille à barreaux cylindriques pour poissons réglable en hauteur en standard
- Grille à barreaux en rigoles en acier inox pour viande en option
- Rebord anti éclaboussure
- Grille module de 800 réglable en 2 parties
- Goulotte en façade et tiroir récupérateur
- Rampe à flammes stabilisées de forte puissance, allumage piezo, sécurité par thermocouple.



60GLG400



60GLG800



60GLG800

GRILADES PIERRES DE LAVE GAZ

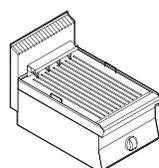
MODÈLE	DIMENSIONS GRILLE L X P X H (MM)	SURFACE GRILLE DM ²	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60GLG400	330 x 580	18	400 x 650 x 295/490	7	38	1 706
60GLG800	2* 300 x 580	38	800 x 650 x 295/490	14	70	2 580

OPTIONS ET ACCESSOIRES

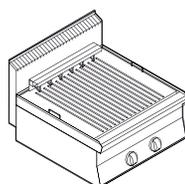
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Grille à barreaux inox pour viandes 330 x 510	60GCG	312
Grille à barreaux en fonte pour viandes 330 x 510	60GCG4	264
Grille à barreaux en fonte pour viandes 2 x 330 x 510	60GCG8	451

GRILADES ÉLECTRIQUES

- Chauffage par résistances blindées en acier incoylé relevables avec système de sécurité
- Thermostat de fonctionnement et de sécurité avec témoin de contrôle
- Bac à eau extractible sous les résistances, conçu pour récupérer les graisses et jus de cuisson et réduire la fumée lors de la cuisson des viandes ou des poissons
- Alimentation 400 V. tri + T + N.



60CWE400



60CWE800



60CWE800

GRILLS À BARREAUX ÉLECTRIQUES

MODÈLE	DIMENSIONS GRILLE L X P X H (MM)	SURFACE GRILLE DM ²	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60CWE400	274 x 440	12	400 x 650 x 295/490	4,08	30	2 166
60CWE800	466 x 440	21	800 x 650 x 295/490	8.16	55	2 889

FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES



➤ Cuve en acier inox AISI 304 à zone froide

➤ Filtre de fond de cuve amovible et paniers



60FRG400



60FRE600



60SPE400

CHAUFFAGE GAZ

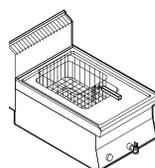
- Brûleur en fonte à échangeurs immergés dans la cuve
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Thermostat réglable de 60° à 190°
- Thermostat de sécurité.

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

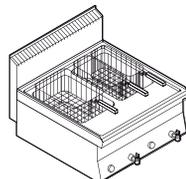
- Thermostat réglable de 100° à 190°
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées
- Voyants témoins
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

CHAUFFE FRITES ÉLECTRIQUE

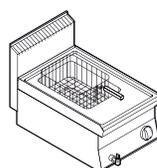
- Résistances blindées en fond de cuve
- Rampe infrarouge
- Alimentation mono 230 V + T.



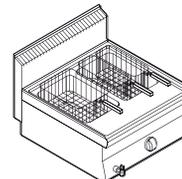
60FRG400



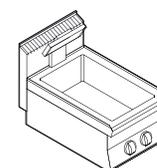
60FRG600



60FRE400



60FRE600



60SPE400

FRITEUSES GAZ

MODÈLE	CUVES (NB)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS CUVE L X P (MM)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60FRG400	1	1 x 60C1M	240 x 420	8	400 x 650 x 490	7	26	1 773
60FRG600	2	2 x 60C1M	2* 240 x 420	8 + 8	600 x 650 x 490	14	44	3 014

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	CUVES (NB)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60FRE400	1	1 x 60NC1M	210 x 405	10	400 x 650 x 490	9	18	1 614
60FRE600	2	2 x 60NC1M	2* 210 x 405	10 + 10	600 x 650 x 490	18	31	2 632

CHAUFFE-FRITES AVEC LAMPE

MODÈLE	CUVES (NB)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60SPE400	1	1 BAC GN 1/1	305 x 510 x 175	400 x 650 x 490	2	21	1 371

PANIERS POUR FRITEUSES GAZ

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
60C1M	200 x 280 x 115	93
60C12M	100 x 280 x 115	77

PANIERS POUR FRITEUSES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
60NC1M	175 x 300 x 105	93
60NC12M	85 x 300 x 105	77

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

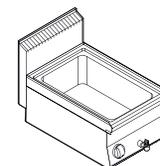


BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

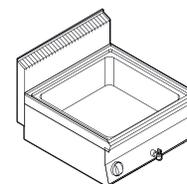
- Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 prof. 100 mm
- Remplissage manuel
- Vidange de cuve en façade
- Livré sans bac
- Chauffage électrique par résistances blindées placées à l'extérieur de la cuve
- Voyants témoins
- Protection thermique
- Réglage thermostatique de la température
- Alimentation mono 230 V + T.
- **Dotation**
1 grille de fond.



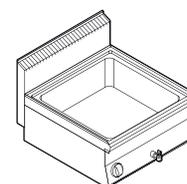
60BME400



60BME400



60BME600



60BME800

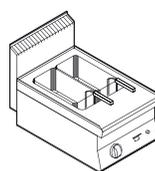
Bac inox ► page 268

BAINS-MARIE

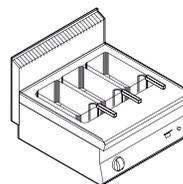
MODÈLE	CUVE (NB)	DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ (GN)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60BME400	1	305 x 510 x 170	1 GN 1/1	400 x 650 x 295	1	15	981
60BME600	1	510 x 510 x 170	1 GN 1/1 + 2 GN 1/4	600 x 650 x 295	1,8	19	1 249
60BME800	1	630 x 510 x 170	2 GN 1/1	800 x 650 x 295	2	26	1 661

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

- Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis, avec robinet de remplissage et vidange
- Capacité des cuves 18,5 ou 28 litres
- Chauffage électrique par résistances blindées placées à l'intérieur de la cuve
- Voyants témoins
- Protection thermique
- Alimentation Tri 400 V + N + T



60CPE400



60CPE600



60CPE400

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	CUVE (NB)	DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ (L)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60CPE400	1	308 x 340 x 180	18,5	2	400 x 650 x 295	5,67	21	2 304
60CPE600	1	490 x 340 x 180	28	3	600 x 650 x 295	9	28	2 545

PANIER SUPPLÉMENTAIRE

DÉSIGNATION	L X P X H (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Panier inox pour cuiseur à pâtes	180 x 305 x 110	60CCP	76

ÉLÉMENTS NEUTRES - SOUBASSEMENTS



TOPS NEUTRES

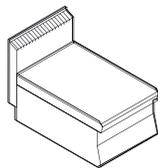
- Carrosserie tout inox
- Plan de travail lisse
- Modèles avec tiroir : tiroir tout inox avec guides télescopiques inox, montés sur roulements à billes pouvant recevoir des bac inox GN 1/1 ou GN 2/1, suivant modèle, profondeur 200 mm.



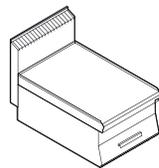
60NEC600

ÉLÉMENTS TOPS NEUTRES

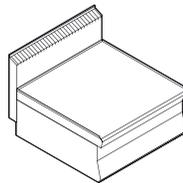
MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60NE400	Dessus lisse	400 x 650 x 295	12	459
60NEC400	Dessus lisse avec tiroir GN 1/1	400 x 650 x 295	23	625
60NE600	Dessus lisse	600 x 650 x 295	21	636
60NEC600	Dessus lisse avec tiroir GN 2/1	600 x 650 x 295	35	819
60LA600	Bac de 400 x 500 avec robinetterie	600 x 650 x 295	16	954



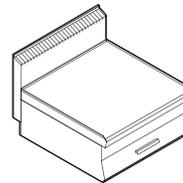
60NE400



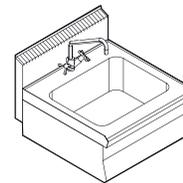
60NEC400



60NE600



60NEC600



60LA600

SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

- Structure et carrosserie inox
- Supports pour éléments tops



SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60VA400	400 x 535 x 600	11	376
60VA600	600 x 535 x 600	13	430
60VA700	700 x 535 x 600	14	442
60VA800	800 x 535 x 600	15	501
60VA1000	1000 x 535 x 600	18	558

PORTES POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PORTES (NB)	PRIX € HT
60P4	400 x 21 x 422	1	176
60P6	600 x 21 x 422	1	201
60P7	700 x 21 x 422	[2x 350]	234

TIROIRS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PORTES (NB)	PRIX € HT
60CS40	400 x 580 x 420	2	573
60CS60	600 x 580 x 420	2	705

PIÈTEMENTS

- Structure tube inox

PIÈTEMENTS

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60CAV4	400 x 535 x 580	7	308
60CAV6	600 x 535 x 580	8	339
60CAV7	700 x 535 x 580	9	348
60CAV8	800 x 535 x 580	10	414

ÉTAGÈRES BASSES POUR PIÈTEMENTS

MODÈLE	LARGEUR	PROFONDEUR	PRIX € HT
60PIC4	400	535	84
60PIC6	600	535	105
60PIC7	700	535	124
60PIC8	800	535	145

COUVRE-JOINTS D'ASSEMBLAGE

MODÈLE	DIMENSIONS - L X P X H (MM)	PRIX € HT
60CGN	10 x 600 x 15	22

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS - HAUTEUR 610 MM



GN 1/1 POSITIFS -2/+10°C, AVEC GROUPE

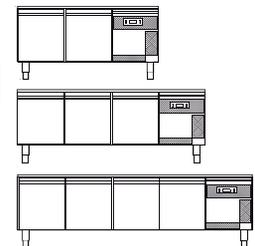
- Carrosserie extérieure / intérieure en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée, intérieur angles arrondis
- Froid ventilé, régulation thermostatique thermomètre digital
- Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupes logés, réfrigérant R134A
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC
- Pieds inox réglables de 150 à 200 mm
- Alimentation mono 230 V + T.
- Dotation**
1 paire de glissières et une grille par porte
4 niveaux possibles au pas de 100 mm.



BR12SP01

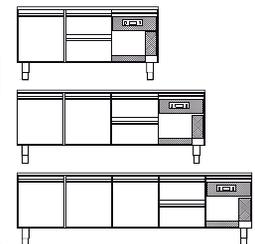
4 BLOCS 2 TIROIRS

MODÈLE	VOL. (L)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ELEC. (W)	DIM. L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
BR12SP01	140	232	348	1200 x 630 x 610	2 portes	85	4 088
BR16SP01	220	232	365	1600 x 630 x 610	3 portes	116	4 666
BR20SP01	300	307	692	2000 x 630 x 610	4 portes	137	5 196



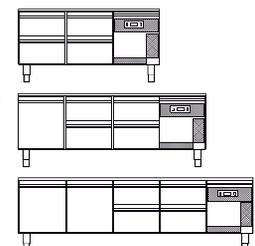
1 BLOC 2 TIROIRS + PORTES

MODÈLE	VOL. (L)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ELEC. (W)	DIM. L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
BR12SP02	140	232	348	1200 x 630 x 610	2 tiroirs + 1 porte	85	4 541
BR16SP02	220	232	365	1600 x 630 x 610	2 tiroirs + 2 portes	116	5 118
BR20SP02	300	307	692	2000 x 630 x 610	2 tiroirs + 3 portes	137	5 643



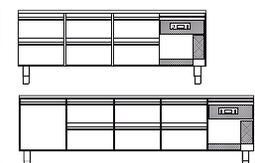
2 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES

MODÈLE	VOL. (L)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ELEC. (W)	DIM. L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
BR12SP03	140	232	348	1200 x 630 x 610	4 tiroirs	85	4 988
BR16SP03	220	232	365	1600 x 630 x 610	4 tiroirs + 1 porte	116	5 566
BR20SP03	300	307	692	2000 x 630 x 610	4 tiroirs + 2 portes	137	6 091



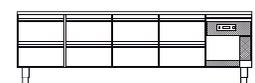
3 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES

MODÈLE	VOL. (L)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ELEC. (W)	DIM. L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
BR16SP04	220	232	365	1600 x 630 x 610	6 tiroirs	116	6 008
BR20SP04	300	307	692	2000 x 630 x 610	6 tiroirs + 1 porte	137	6 538



4 BLOCS 2 TIROIRS

MODÈLE	VOL. (L)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ELEC. (W)	DIM. L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
BR20SP05	300	307	692	2000 x 630 x 610	8 tiroirs	137	6 985



ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Grille inox GN 1/1	990334	59
Paire de glissières	FR990399	69

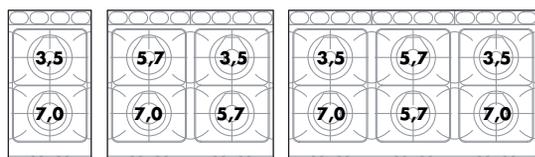
KIT DE FIXATION ÉLÉMENTS DE CUISSON

POUR ÉLÉMENTS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
3 modules	60TBR12	114
4 modules	60TBR16	161
5 modules	60TBR20	203

CUISSON MODULAIRE GAMME 700



- Plaque coup de feu ou 1/2 plaque coup de feu avec rond central amovible
- Carrosserie tout inox finition satinée
- Poignées entièrement en inox poli brillant sans insertion de plastique
- Pieds inox
- Répartition des puissances des feux vifs



► Option : cuvette de propreté amovible.



► Porte de four sans joint, intérieur de four tout inox.



► Nouveau pilote protégé et facilement démontable.

TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU



ÉLÉMENTS TOPS FEUX VIFS

- Structure et carrosserie tout inox finition satinée
- Plan de travail embouti
- Bandeau de façade amovible



70TPMG801SX



FEUX VIFS

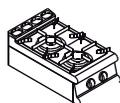
- Brûleurs, puissance des feux 3,5, 5,7 et 7 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat, dimensions 400 x 270 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

1/2 PLAQUE COUP DE FEU

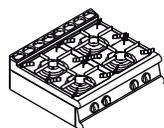
- 1/2 plaque coup de feu puissance 6 kW • Plaque en acier, surface 20,9 dm² • Dimensions 380 x 550 mm, à rond central amovible • Brûleur central, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

PLAQUE COUP DE FEU

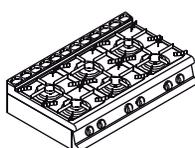
- Plaque coup de feu puissance 12 kW • Plaque en fonte polie, surface 43,5 dm² • Dimensions 790 x 550 mm à rond central amovible • Brûleur central en fonte à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.



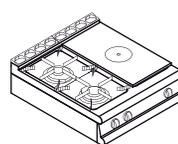
70PCG401



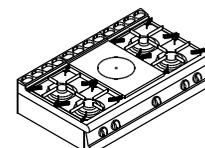
70PCG801



70PCG121



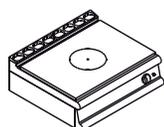
70TPMG801SX



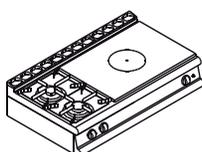
70TPMG121

TOPS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU

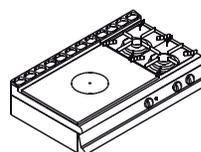
MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	1/2PLAQUE 6 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCG401	2	1	-	1	-	400 x 700 x 250	10,5	37	1 446
70PCG801	4	1	2	1	-	800 x 700 x 250	21,9	65	2 242
70PCG121	6	2	2	2	-	1200 x 700 x 250	32,4	110	3 220
70TPMG801SX	2	1	-	1	1	800 x 700 x 250	16,5	66	2 939
70TPMG121	4	2	-	2	1	1200 x 700 x 250	27	94	4 172



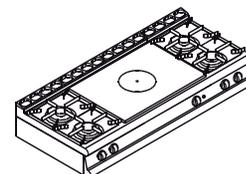
70TPG800



70TPG121SX



70TPG121DX



70TPG161

TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	PLAQUE 12 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70TPG800	-	-	-	-	1	800 x 700 x 250	12	93	2 393
70TPG121SX	2	1	-	1	1	1200 x 700 x 250	22,5	127	3 308
70TPG121DX	2	1	-	1	1	1200 x 700 x 250	22,5	127	3 308
70TPG161	4	2	-	2	1	1600 x 700 x 250	33	161	4 359

Soubassements neutres, fours et soubassements réfrigérés ► pages 156 à 158 - Accessoires ► pages 159 à 160

FOURNEAUX GAZ SUR FOURS

b baron

FOURNEAUX FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE
COUP DE FEU SUR FOURS GAZ
OU ÉLECTRIQUE

- Structure et carrosserie tout inox
- Plan de travail embouti
- Bandeau de façade amovible



70PCFG801



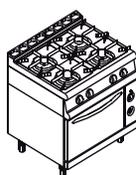
À PRÉVOIR À LA COMMANDE

BRÛLEURS FEUX VIFS

- Puissance des feux 3, 5, 5,7 et 7 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 270 mm • À bras longs • Ne nécessitant pas de grille de réduction.

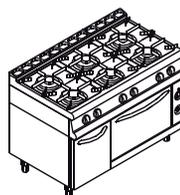
1/2 PLAQUE COUP DE FEU + PUISSANTE

- Puissance 6 kW • Plaque en acier, surface 20,9 dm² • Dimensions 380 x 550 mm, à rond central amovible, à brûleur central, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.



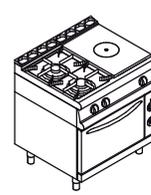
70PCFG801

70PCFGE801



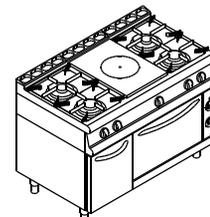
70PCFG121

70PCFGE121



70TPMFG801SX

70TPMFGE801SX



70TPMFG121

70TPMFGE121

- Dotation : 1 grille 530 x 530. Ref. 70GF.

FOUR GAZ

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (6,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330° • Dimensions de l'enceinte : 535 x 580 x 300.

FOUR ÉLECTRIQUE

- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Dimensions de l'enceinte : 535 x 580 x 270 • Alimentation 400 V. tri + T + N.

FOURS GAZ

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	PLAQUE 6 KW	FOUR GAZ 6,5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCFG801	4	1	2	1	-	1	-	800 x 700 x 870	28,4	134	3 745
70PCFG121	6	2	2	2	-	1	1	1200 x 700 x 870	38,9	181	5 067
70TPMFG801SX	2	1	-	1	1	1	-	800 x 700 x 870	23	163	4 400
70TPMFG121	4	2	-	2	1	1	1	1200 x 700 x 870	33,5	204	5 857

FOURS ÉLECTRIQUES

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	PLAQUE 6 KW	FOUR ÉLEC. 6 W	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCFGE801	4	1	2	1	-	1	-	800 x 700 x 870	21,9 + 6	143	4 395
70PCFGE121	6	2	2	2	-	1	1	1200 x 700 x 870	32,4 + 6	191	5 612
70TPMFGE801SX	2	1	-	1	1	1	-	800 x 700 x 870	16,5 + 6	136	4 723
70TPMFGE121	4	2	-	2	1	1	1	1200 x 700 x 870	27 + 6	185	5 950

FOURNEAUX GAZ SUR FOURS

FOURNEAUX FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR FOURS GAZ OU ÉLECTRIQUE



➔ Structure et carrosserie tout inox

➔ Plan de travail embouti

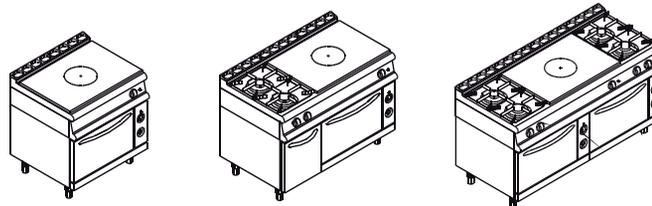
➔ Bandeau de façade amovible



70TP2FG161



► Dotation : 1 grille 530 x 530. Ref. 70GF.



70TPFG800

70TPFGE800

70TPFGE121

70 TPFGE121

70TP2FG161

70TP2FGE161

BRÛLEURS FEUX VIFS

► Puissance des feux 3,5 kW , 5,7 et 7 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 et 5,5 kW) ou double couronne (7 kW) • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 270 mm • À bras longs • Ne nécessitant pas de grille de réduction.

FOUR GAZ

► Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (6,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330° • Dimensions de l'enceinte : 535 x 580 x 300.

PLAQUE COUP DE FEU + PUISSANTE

► Puissance 12 kW • Plaque en fonte polie, surface 43,5 dm² dimensions 790 x 550 mm • À rond central amovible • Brûleur central en fonte, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

FOUR ÉLECTRIQUE

► Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Dimensions de l'enceinte : 535 x 580 x 270, alimentation 400 V. tri + T + N.

FOURS GAZ										
MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 7 KW	PLAQUE 12 KW	FOUR GAZ 6,5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70TPFG800	-	-	-	1	1	-	800 x 700 x 870	18.5	154	4 151
70TPFG121	2	1	1	1	1	1	1200 x 700 x 870	29	204	5 514
70TP2FG161	4	2	2	1	2	-	1600 x 700 x 870	46	288	7 604

FOURS ÉLECTRIQUES										
MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7 KW	PLAQUE 12 KW	FOUR ÉLEC. 6 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70TPFGE800	-	-	-	1	1	-	800 x 700 x 870	12 + 6	128	4 484
70TPFGE121	2	1	1	1	1	1	1200 x 700 x 870	21 + 6	219	5 732
70TP2FGE161	4	2	2	1	2	-	1600 x 700 x 870	33 + 12	273	8 457

TOPS ET FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



ÉLÉMENTS TOPS ET FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

- Structure et carrosserie tout inox finition satinée
- Plan de travail embouti
- Bandeau de façade amovible



70PCE800

PLAQUES ÉLECTRIQUES

- Plaques électriques en fonte rondes Ø 230 mm de forte puissance (2,6 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité.

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

- Plaques vitrocéramiques haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • Zones de cuisson circulaires à foyers radiants à grande rapidité de chauffe.

FOUR ÉLECTRIQUE

- Intérieur tout inox • Puissance 6 kW • Résistances inox en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Dimensions de l'enceinte : 535 x 580 x 270 • Alimentation 400 V. tri + T + N.

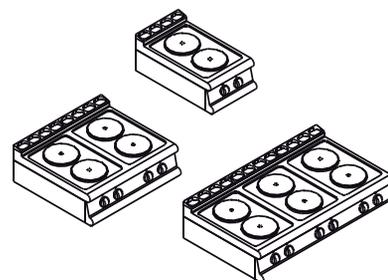
- **Dotation** : 1 grille 530 x 530. Ref. 70GF.



70PCFE800

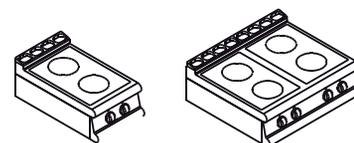
ÉLÉMENTS TOPS PLAQUES RONDES

MODÈLE	PLAQUES RONDES 2,6 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCE400	2	400 x 700 x 250	5,2	30	1 197
70PCE800	4	800 x 700 x 250	10,4	45	1 654
70PCE120	6	1200 x 700 x 250	15,6	60	2 101



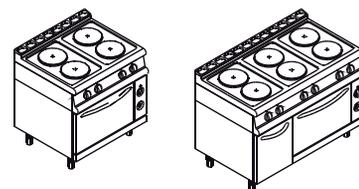
ÉLÉMENTS TOPS PLAQUE VITROCÉRAMIQUE (à poser uniquement sur placard)

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE 2,5 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCVCE400	2	400 x 700 x 250	5	30	2 133
70PCVCE800	4	800 x 700 x 250	10	45	3 486



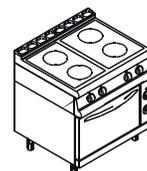
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES PLAQUES RONDES

MODÈLE	PLAQUES RONDES 2,6 KW	FOUR ELEC. 6 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCFE800	4	1	800 x 700 x 870	16,4	115	3 672
70PCFE120	6	1	1200 x 700 x 870	21,6	160	4 619



FOURNEAU ÉLECTRIQUE PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE 2,5 KW	FOUR ELEC. 6 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCFVCE800	4	1	800 x 700 x 870	16	140	5 410



TOPS ET FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



ÉLÉMENTS TOPS ET FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

- Structure et carrosserie tout inox
- Plan de travail embouti
- Bandeau de façade amovible



70PCE801

PLAQUES ÉLECTRIQUES

- Plaques électriques en fonte carrées 220 x 220 mm de forte puissance (2,6 kW) • Voyants témoins, commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité • Alimentation 400 V. tri + T + N.

PLAQUES ÉLECTRIQUES MONOBLOC

- Plaque en fonte de forte épaisseur • Dimensions de la plaque 790 x 550 • 4 zones de chauffage de 2,5 kW chacune, à réglage indépendant • Alimentation 400 V. tri + T + N.



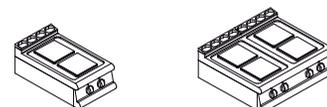
70TPFEE800

FOUR ÉLECTRIQUE

- Intérieur tout inox • Puissance 6 kW • Résistances inox en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Dimensions de l'enceinte : 535 x 580 x 270 • Alimentation 400 V. tri + T + N.
- Dotation : 1 grille 530 x 530. Ref. 70GF.

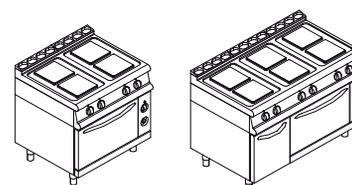
ÉLÉMENTS TOPS PLAQUES CARRÉES

MODÈLE	PLAQUES CARRÉES 2,6 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCE401	2	400 x 700 x 250	5,2	30	1 738
70PCE801	4	800 x 700 x 250	10,4	45	2 799



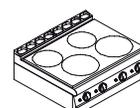
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES PLAQUES CARRÉES

MODÈLE	PLAQUES CARRÉES 2,6 KW	FOUR ELEC. 6 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCFE801	4	1	800 x 700 x 870	16,4	115	4 546
70PCFE121	6	1	1200 x 700 x 870	21,6	160	5 940



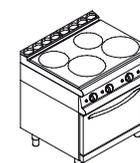
ÉLÉMENT TOP PLAQUE MONOBLOC

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE 2,5 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70TPE800	4	800 x 700 x 250	10	55	3 402



FOURNEAU ÉLECTRIQUE PLAQUES MONOBLOC

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE 2,5 KW	FOUR ELEC. 6 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70TPFEE800	4	1	800 x 700 x 870	16	154	5 181



PLAQUES À INDUCTION



➤ Structure et carrosserie tout inox finition satinée

➤ Plan de travail embouti

➤ Bandeau de façade amovible



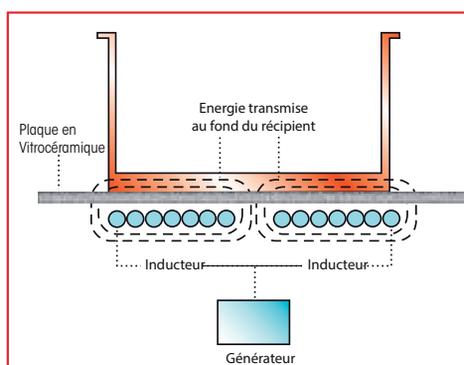
- Plaques vitrocéramiques haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques
- Protection anti surchauffe
- Senseur de présence du récipient (ø minimum 120 mm)
- Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes
- Alimentation 400 V. tri + T + N.



70PCVWOK400

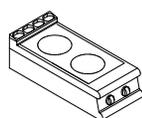


70PCIND800

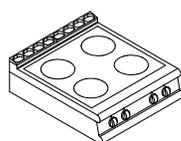


CUISSON À INDUCTION

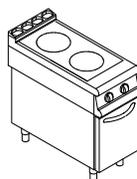
- Temps de réchauffement réduit
- Économie d'énergie
- Faible rayonnement de chaleur
- Niveau d'hygiène maximale
- Sécurité maximale



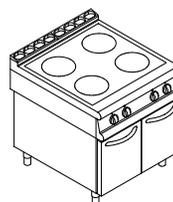
70PCIND400



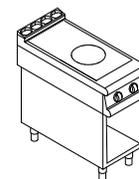
70PCIND800



70PCVIND400



70PCVIND800



70PCVWOK400

ÉLÉMENTS TOPS PLAQUES LISSES

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE 3,5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCIND400	2	-	400 x 700 x 250	7	35	8 462
70PCIND800	4	-	800 x 700 x 250	14	57	13 118

ÉLÉMENTS MONOBLOCS PLAQUES LISSES

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE 3,5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCVIND400	2	1	400 x 700 x 870	7	50	9 092
70PCVIND800	4	1	800 x 700 x 870	14	80	14 080

ÉLÉMENT MONOBLOC CUISSON WOK

MODÈLE	ZONE DE CHAUFFE 3,5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
70PCVWOK400	1	1	400 x 700 x 870	5	50	7 323

TOPS NEUTRES ET BAINS - MARIE



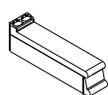
ÉLÉMENTS NEUTRES

➤ Structure et carrosserie tout inox finition satinée

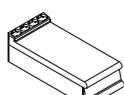
- Plan de travail lisse
- Dessus épaisseur 20/10°
- **Modèles avec tiroir** : tiroir tout inox 18/10 avec guides télescopiques inox montés sur roulement à billes, équipé selon modèle d'un ou de 2 bacs inox 18/10 AISI 304 amovible, dimensions 305 x 525 x 135.



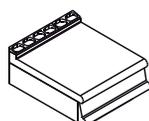
70NE600
MODULE DE 600 MM



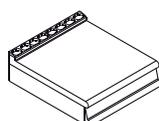
70NE200



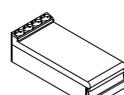
70NE400



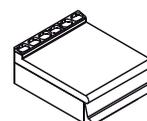
70NE600



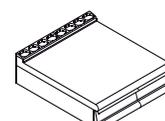
70NE800



70NEC410



70NEC610



70NEC810

ÉLÉMENTS TOPS NEUTRES

MODÈLE	DESSUS	TIROIR	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70NE200	lisse	-	200 x 700 x 250	15	561
70NE400	lisse	-	400 x 700 x 250	22	629
70NE600	lisse	-	600 x 700 x 250	30	791
70NE800	lisse	-	800 x 700 x 250	36	806
70NEC410	lisse	1 GN 1/1	400 x 700 x 250	34	921
70NEC610	lisse	1 GN 1/1	600 x 700 x 250	41	1 082
70NEC810	lisse	2 GN 1/1	800 x 700 x 250	48	1 290

BAINS - MARIE ÉLECTRIQUES OPS

➤ Structure et carrosserie tout inox finition satinée

➤ Plan de travail embouti

➤ Bandeau de façade amovible

- Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm
- Vanne de remplissage, vidange (bacs non fournis)
- Chauffage par résistances blindées placées sous le bac
- Voyants témoins
- Thermostat de sécurité.



70BME410

Bac inox ➤ page 268

TOPS BAINS - MARIE ÉLECTRIQUES

MODÈLE	CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ	ALIMENTATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70BME410	340 x 510 x 160	1 x GN 1/1	mono 230 V	400 x 700 x 250	3	33	1 743
70BME800	700 x 510 x 160	2 x GN 1/1	tri 400 V + N + T	800 x 700 x 250	6	53	2 143

GRILADES GAZ OU ÉLECTRIQUES



➤ Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée

➤ Plan de travail embouti

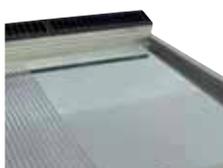
➤ Bandeau de façade amovible



► Plaque acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée • Rebord anti éclaboussures • Goulotte en façade et tiroir récupérateur

► Option plaque chrome dur, épaisseur 50 microns avec thermostat de sécurité

► Plaque de cuisson rabaisée de 1 cm par rapport à la table et inclinée vers l'avant de la machine pour l'évacuation de la graisse.



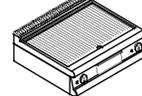
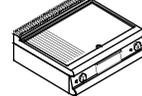
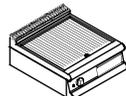
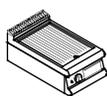
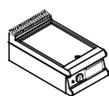
70FTG820/825

GRILADES GAZ

- Rampe à flammes stabilisées de forte puissance
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple.

GRILADES ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy
- Voyants de tension et thermostat
- Alimentation 400 V. tri + T + N.



70FTG400/405

70FTG410/415

70FTE600/605

70FTE620/625

70FTE610/615

70FTG800/805

70FTG820/825

70FTG810/815

70FTE400/405

70FTE410/415

70FTE800/805

70FTE820/825

70FTE810/815

GRILADES GAZ

PLAQUE	DIMENSIONS L X P (MM)	SURFACE DM ²	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	REVÊTEMENT ACIER	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT
Lisse	350 x 500	17,3	400 x 700 x 250	6,5	49	70FTG400	1 799	70FTG405	2 216
Rainurée	350 x 500	17,3	400 x 700 x 250	6,5	49	70FTG410	1 852	70FTG415	2 268
Lisse	750 x 500	37,3	800 x 700 x 250	13	94	70FTG800	2 434	70FTG805	3 266
1/3 rainuré	750 x 500	37,3	800 x 700 x 250	13	94	70FTG820	2 507	70FTG825	3 339
Rainurée	750 x 500	37,3	800 x 700 x 250	13	94	70FTG810	2 533	70FTG815	3 365

GRILADES ÉLECTRIQUES

PLAQUE	DIMENSIONS L X P (MM)	SURFACE DM ²	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	REVÊTEMENT ACIER	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT
Lisse	350 x 500	17,3	400 x 700 x 250	5,4	52	70FTE400	1 826	70FTE405	2 450
Rainurée	350 x 500	17,3	400 x 700 x 250	5,4	52	70FTE410	1 883	70FTE415	2 507
Lisse	550 x 500	27,5	600 x 700 x 250	7,5	70	70FTE600	2 445	70FTE605	3 173
1/2 rainuré	550 x 500	27,5	600 x 700 x 250	7,5	70	70FTE620	2 664	70FTE625	3 392
Rainurée	550 x 500	27,5	600 x 700 x 250	7,5	70	70FTE610	2 741	70FTE615	3 469
Lisse	750 x 500	37,3	800 x 700 x 250	10,8	90	70FTE800	2 596	70FTE805	3 428
1/3 rainuré	750 x 500	37,3	800 x 700 x 250	10,8	90	70FTE820	2 751	70FTE825	3 583
Rainurée	750 x 500	37,3	800 x 700 x 250	10,8	90	70FTE810	2 855	70FTE815	3 687

GRATTOIRS

MODÈLE	POUR	PRIX € HT
FTR	Plaque lisse	109
FTLR	Plaque rainurée	69

DOSSERETS ANTI ÉCLABOUSSURES

MODÈLE	POUR	PRIX € HT
70XFTP4	Élément de 400	157
70XFTP6	Élément de 600	234
70XFTP8	Élément de 800	312

Soubassements neutres, fours et soubassements réfrigérés ► pages 156 à 158 - Accessoires ► pages 159 à 160

GRILLADES GAZ PIERRES DE LAVE

MODÈLES TOPS OU MONOBLOCS AVEC PLACARD FERMÉ EN SOUBASSEMENT



➤ Grille amovible de support des pierres de lave

➤ Grilles à barreaux réversibles



- Une face avec rigoles pour la viande
- Une face avec barreaux ronds pour le poisson



- Grilles modulaires réversibles en fonte, réglables en hauteur
- Tiroir de récupération des graisses en acier inox 18/10 AISI 304
- Brûleur en acier inox 18/10 AISI 304 à flamme stabilisée
- Dispositif de sécurité par thermocouple
- Veilleuse.

70GPLG400

70GPLG800



ÉLÉMENTS TOPS

	DIMENSION GRILLE L X P (MM)	SURFACE TOTALE (DM ²)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70TGPLG400	2 x (190 x 490)	14	400 x 700 x 250	10	53	2 091
70TGPLG800	4 x (190 x 490)	31	800 x 700 x 250	20	106	3 486

ÉLÉMENTS MONOBLOCS

	DIMENSION GRILLE L X P (MM)	SURFACE TOTALE (DM ²)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70GPLG400	2 x (190 x 490)	16	400 x 700 x 870	10	80	2 382
70GPLG800	4 x (190 x 490)	34	800 x 700 x 870	20	160	3 818

ACCESSOIRE

MODELE	REF	PRIX € HT
Sac de 4 kg de pierres laviques	CPL7	71

FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES

- Structure et carrosserie tout inox finition satinée
- Plan de travail embouti
- Bandeau de façade amovible



- Cuve en acier inox AISI 304 à zone froide, avec filtre de fond de cuve amovible et couvercle, robinet de vidange à clapet, bac de récupération avec filtre
- Thermostat réglable de 90° à 200°
- Thermostat de sécurité
- Version gaz
- Brûleur en fonte situé sous la cuve
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Version électrique
- Résistances blindées relevables
- Voyants témoins
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

70FRIG815



FRITEUSES GAZ

MODÈLE	CUVES (L)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PROD. (KG/H)	PRIX € HT
70FRG210*	7	1 x CF10M	200 x 700 x 870	5,8	41	10	2 549
70FRIG415	15	1 x CF115	400 x 700 x 870	13	72	15	2 757
70FRIG610	10+10	2 x CF110	600 x 700 x 870	19	90	10+10	4 369
70FRIG815	15+15	4 x CF115P	800 x 700 x 870	26	120	15+15	4 838

* Uniquement accolé à un module de la gamme.



70FR/E210

- Élément de faible largeur (210 mm) exclusivement accolé à un module de la gamme.

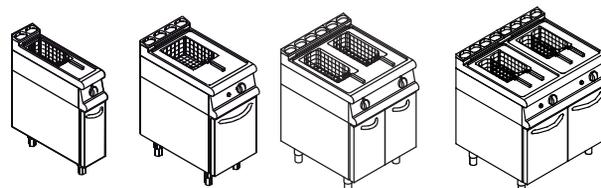
FRITEUSES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	CUVES (L)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PROD. (KG/H)	PRIX € HT
70FRE210*	8	1 x CF10M	200 x 700 x 870	7	37	10	2 466
70FRIE415	15	1 x CF115	400 x 700 x 870	13	58	15	2 694
70FRIE610	10+10	2 x CF110	600 x 700 x 870	2 x 9	70	10+10	4 026
70FRIE815	15+15	4 x CF115P	800 x 700 x 870	2 x 13	116	15+15	4 463

* Uniquement accolé à un module de la gamme.

ACCESSOIRES

MODÈLE	DÉSIGNATION	POUR CUVES (L)	PRIX € HT
GFF10M	Grille de fond 135 x 320 mm	10	57
GFF10	Grille de fond 175 x 335 mm	10	63
GFF15	Grille de fond 225 x 335 mm	15	65



CHAUFFE FRITES



- Élément top à poser
- Chauffe frites électrique avec résistances blindées en fond de cuve et rampe infrarouge
- Alimentation mono 230 V + T.

CHAUFFE FRITES

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70SPE400	1 BAC GN 1/1	400 x 700 x 250	1,7	37	1 992

PANIERS POUR FRITEUSES

MODÈLE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CFI10M	7-10	120 x 300 x 120	72
CFI10	10	157 x 320 x 122	81
CFI15	15	242 x 320 x 122	81
CFI15P	15	120 x 320 x 122	77

CUISEURS À PÂTES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES



- Structure et carrosserie tout inox finition satinée
- Plan de travail embouti
- Bandeau de façade amovible

- Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis
- Capacité 26 L
- **Dotation**
1 grille de fond de cuve.
2 paniers 1/3B inox par cuve.



70CPG800

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

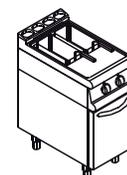
- Chauffage par résistances blindées en acier incoloy
- Protection thermique
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

CUISEURS À PÂTES GAZ

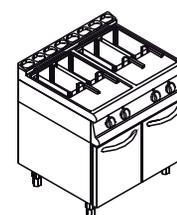
- Chauffage par rampe à flamme stabilisée
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Veilleuse.

b
CUISSON MODULAIRE

MODÈLE	CUVE		DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
	VOLUME (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)				
70CPG400	26	305 x 335 x 295	400 x 700 x 870	13	66	2 903
70CPG800	2 x 26	305 x 335 x 295	800 x 700 x 870	26	117	5 358



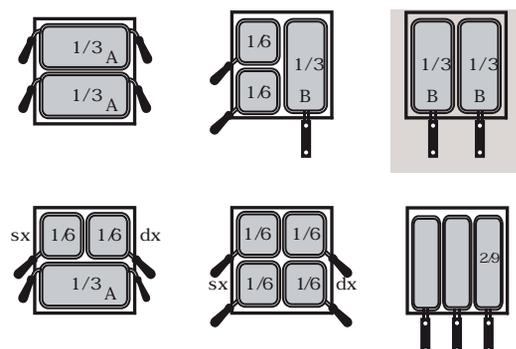
MODÈLE	CUVE		DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
	VOLUME (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)				
70CPE400	26	305 x 335 x 295	400 x 700 x 870	7,5	48	2 913
70CPE800	2 x 26	305 x 335 x 295	800 x 700 x 870	15	81	4 821



PANIERI POUR CUISEURS À PÂTES			
MODÈLE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CP13A	Panier GN 1/3	290 x 145 x 215	162
CP13B	Panier GN 1/3	145 x 290 x 215	162
CP16D	Panier GN 1/6	145 x 145 x 215	104
CP16S	Panier GN 1/6	145 x 145 x 215	104
CP29	Panier GN 2/9	97 x 290 x 215	119

EXEMPLE DE COMPOSITION PANIERS DANS LA CUVE

► Dotation de base



ACCESSOIRES			
MODÈLE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
70CCP	Couvercle	280 x 360 x 40	58
70GFCP	Grille de fond	290 x 320 x 60	84

MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- Structure et carrosserie tout inox finition satinée
- Plan de travail embouti
- Bandeau de façade amovible



70NPEI650



70NPGI650

- Volume 50 litres
 - Couvercle équilibré, cuve inox AISI 304 avec fond inox AISI 316
 - Remplissage d'eau par col de cygne
 - Gros robinet de vidange
 - Chauffe indirecte (bain-marie) cuve à double paroi en inox AISI 304
 - Groupe de sécurité, manomètre et contrôle du niveau de l'eau dans la double paroi.
- Version gaz (+ 230/1/T)
 - Brûleur à flamme stabilisée
 - Allumage piezo
 - Veilleuse
 - Thermostat, sécurité par thermocouple.
- Version électrique
 - Résistances blindées Incoloy immergées
 - Alimentation 400 V. tri + T + N
 - Commutateur progressif
 - Thermostat de sécurité
 - Voyants témoins.

MARMITES GAZ

MODÈLE	CHAUFFE	VOLUME CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70NPG650	Directe	50	600 x 700 x 870	10,5 + 0,2	106	4 993
70NPGI650	Bain-marie	50	600 x 700 x 870	10,5 + 0,2	132	6 762

MARMITE ÉLECTRIQUE

MODÈLE	CHAUFFE	VOLUME CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70NPEI650	Bain-marie	50	600 x 700 x 870	9,8	111	7 521

PANIERIERS POUR MARMITES 50 L

MODÈLE	DÉSIGNATION	COMPARTIMENT	DIMENSIONS Ø X H (MM)	PRIX € HT
9C5	Panier pour pâtes	1	520 x 325	789
9CV5	Panier pour légumes	1	520 x 325	789

SAUTEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES

➤ Structure et carrosserie tout inox finition satinée

➤ Bandeau de façade amovible

➤ Plan de travail embouti

b baron



70BRE80



70BRG80



70BRFE605

SAUTEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES

- Couvercle équilibré
- Cuve à relevage manuel
- Cuve de 13 à 43 L à angles arrondis
- Surface de 16 à 32 dm²
- Remplissage d'eau par col de cygne
- Fond en acier DUPLEX épaisseur 10 mm ou en fer épaisseur 12 mm, ou fonte (acier DUPLEX, gamme d'aciers inoxydable au chrome, nickel et molybdène)
- Thermostat réglable de 120° à 300°
- Thermostat de sécurité
- Version gaz par rampe à flamme stabilisée
- Allumage piezo, sécurité par thermocouple
- Veilleuse
- Version électrique par résistances blindées Incoloy
- Voyants témoins, protection thermique.
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

SAUTEUSES FIXES ÉLECTRIQUES

- Cuve fixe avec trou d'évacuation pour vidage des aliments ou sauces, avec bouchon et bac de collecte en soubassement
- Chauffage par résistances blindées Incoloy
- Voyants témoins
- Contrôle thermostatique de la température
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES à cuve fixe
Capacité 13 ou 21 L - Largeur 400 ou 600 mm

SAUTEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES
à cuve basculante
Capacité 22 ou 43 L - Largeur 800 mm

CUISSON MODULAIRE

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES À CUVE FIXE

MODÈLE	FOND DE CUVE	DIM. CUVE L X P X H (MM)	SURFACE DM ²	CAPACITÉ (L)	RELEVAGE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
70BRFE405	DUPLEX	320 X 480 X 100	16	13	CUVE FIXE	400 X 700 X 870	4,05	75	3 590
70BRFE805	DUPLEX	520 X 480 X 100	25	21	CUVE FIXE	600 X 700 X 870	8,101	114	5 191

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES À CUVE BASCULANTE

MODÈLE	FOND DE CUVE	DIM. CUVE L X P X H (MM)	SURFACE DM ²	CAPACITÉ (L)	RELEVAGE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
70BRE80	DUPLEX	560 x 400 x 195	22	43	MANUEL	800 x 700 x 870	10	135	5 982
70BRE81	Fer	560 x 400 x 195	22	43	MANUEL	800 x 700 x 870	10	135	5 826
70BRE82	Fonte	560 x 400 x 115	22	22	MANUEL	800 x 700 x 870	7,5	135	6 034

SAUTEUSES GAZ À CUVE BASCULANTE

MODÈLE	FOND DE CUVE	DIM. CUVE L X P X H (MM)	SURFACE DM ²	CAPACITÉ (L)	RELEVAGE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
70BRG80	DUPLEX	560 x 400 x 195	22	43	MANUEL	800 x 700 x 870	14 + 0,2	135	6 138
70BRG81	Fer	560 x 400 x 195	22	43	MANUEL	800 x 700 x 870	14 + 0,2	135	5 722
70BRG82	Fonte	560 x 400 x 115	22	22	MANUEL	800 x 700 x 870	13 + 0,2	135	5 982

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS HAUTEUR 610 MM

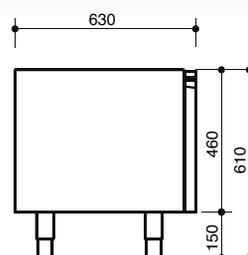


GN 1/1 POSITIFS -2/+10°C, AVEC GROUPE

- Carrosserie extérieure / intérieure en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée, intérieur angles arrondis
- Froid ventilé, régulation thermostatique
- Thermomètre digital
- Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupes logés
- Réfrigérant R134A
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC
- Pieds inox réglables de 150 à 200 mm
- Alimentation mono 230 V + T.



BR12SP01



► **Dotation**

1 paire de glissières et une grille par porte
4 niveaux possibles au pas de 100 mm.

4 BLOCS 2 TIROIRS

MODÈLE	VOL. (L)	UISS. FRIGO (W)	UISS. ELEC. (W)	DIM. L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
BR12SP01	140	232	348	1200 X 630 x 610	2 portes	85	4 088
BR16SP01	220	232	365	1600 X 630 x 610	3 portes	116	4 666
BR20SP01	300	307	692	2000 X 630 x 610	4 portes	137	5 196

1 BLOC 2 TIROIRS + PORTES

MODÈLE	VOL. (L)	UISS. FRIGO (W)	UISS. ELEC. (W)	DIM. L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
BR12SP02	140	232	348	1200 X 630 x 610	2 tiroirs + 1 porte	85	4 541
BR16SP02	220	232	365	1600 X 630 x 610	2 tiroirs + 2 portes	116	5 118
BR20SP02	300	307	692	2000 X 630 x 610	2 tiroirs + 3 portes	137	5 643

2 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES

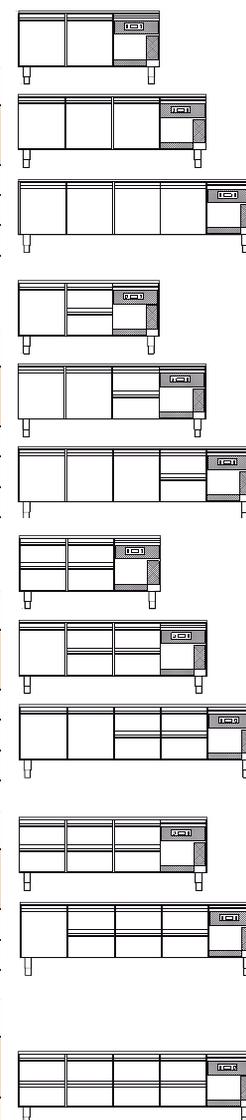
MODÈLE	VOL. (L)	UISS. FRIGO (W)	UISS. ELEC. (W)	DIM. L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
BR12SP03	140	232	348	1200 X 630 x 610	4 tiroirs	85	4 988
BR16SP03	220	232	365	1600 X 630 x 610	4 tiroirs + 1 porte	116	5 566
BR20SP03	300	307	692	2000 X 630 x 610	4 tiroirs + 2 portes	137	6 091

3 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES

MODÈLE	VOL. (L)	UISS. FRIGO (W)	UISS. ELEC. (W)	DIM. L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
BR16SP04	220	232	365	1600 X 630 x 610	6 tiroirs	116	6 008
BR20SP04	300	307	692	2000 X 630 x 610	6 tiroirs + 1 porte	137	6 538

4 BLOCS 2 TIROIRS

MODÈLE	VOL. (L)	UISS. FRIGO (W)	UISS. ELEC. (W)	DIM. L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
BR20SP05	300	307	692	2000 X 630 x 610	8 tiroirs	137	6 985



SOUBASSEMENTS FOURS



FOUR ÉLECTRIQUE

- Intérieur, tout inox
- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées
- Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°
- Dimensions de l'enceinte : 535 x 580 x 270
- Alimentation 400 V. tri + T + N.
- **Dotation**
1 grille 530 x 530. Réf. 70GF.



FOUR GAZ

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (6,5 kW)
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°
- Intérieur tout inox
- Dimensions de l'enceinte : 535 x 580 x 300.



ATTENTION

Il est possible d'assembler la majorité des éléments Tops de 800 de large sur les soubassement fours.

Sur les fours gaz, l'installation de 2 éléments Tops de 400 mm de large n'est pas toujours possible. Veuillez nous consulter.

COMPOSITIONS POSSIBLES D'ÉLÉMENTS TOPS SUR SOUBASSEMENTS FOURS

MODÈLE	FOUR GAZ	FOUR ÉLECTRIQUE
Plan de cuisson gaz	oui	oui
Plan de cuisson électrique	techniquement possible	oui
Plan de cuisson vitrocéramique	non	seulement en usine
Induction	non	non
Coup de feu gaz	oui	oui
Coup de feu électrique	techniquement possible	oui
Fry-top gaz	non	oui
Fry-top électrique	techniquement possible	oui
Bain marie	non	non
Plan neutres	oui	oui
Plan neutres avec tiroir	non conseillé	non conseillé

SOUBASSEMENT FOURS ÉLECTRIQUES

	DESTINATION	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70FOE800	four élec. pour éléments tops	535 x 580 x 270	800 x 700x 650	6	71	2 268

SOUBASSEMENT FOURS GAZ

	DESTINATION	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70FOG800	four gaz pour éléments tops	535 x 580 x 300	800 x 700x 650	6,5	78	1 925

ACCESSOIRE

MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70GF	Grille de four, dimensions 530 x 530	45

SOUBASSEMENTS NEUTRES

SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE



➔ Structure et carrosserie inox

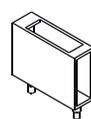
► Aménagement GN 1/1 possible par modules de 40 cm.



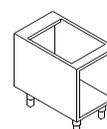
70VA200
+NP14M

70VA400
+ 70RG11

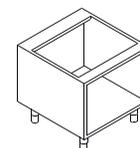
70VA800
+ 2X NP12M



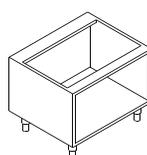
70VA200 *



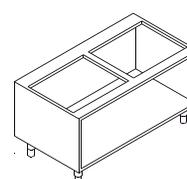
70VA400



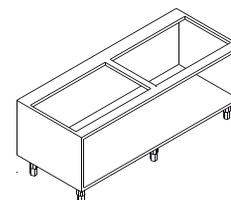
70VA600



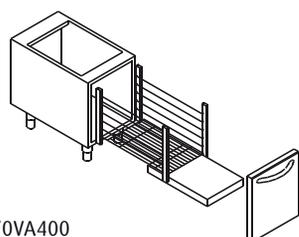
70VA800



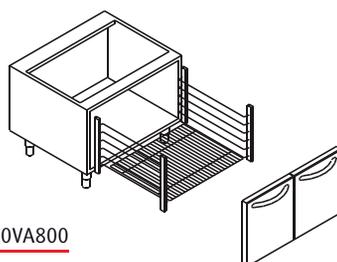
70VA120



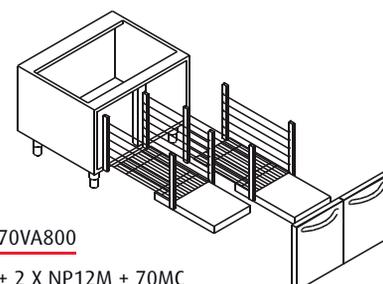
70VA160



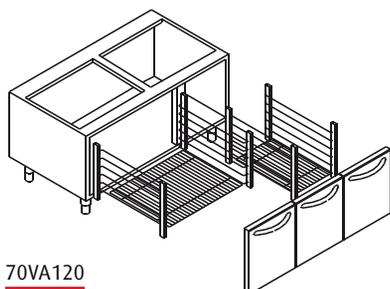
70VA400
+ NP12M + 70RG11
+ GC11 + 70KR11



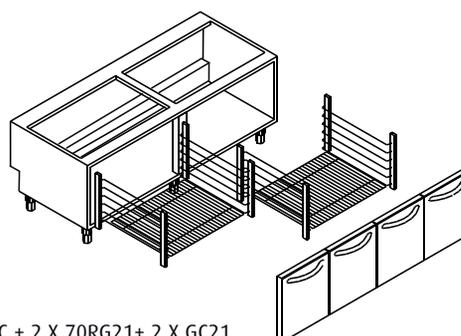
70VA800
+ 2 X NP12M
+ 70RG21
+ GC21



70VA800
+ 2 X NP12M + 70MC
+ 2 X 70RG11+ 2 X GC11
+ 2 X 70KR11



70VA120
+ 3 X NP12M
+ 70RG21+ GC21 + 70RG11+ GC11



70VA160
+ 4 X NP12M + 70MC + 2 X 70RG21+ 2 X GC21

SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

MODÈLE	PORTES (EN OPTION)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70VA200 *	1 x NP14M	200 x 630 x 620	15	390
70VA400	1 x NP12M	400 x 630 x 620	23	452
70VA600	2 x NP13M	600 x 630 x 620	30	520
70VA800	2 x NP12M	800 x 630 x 620	35	604
70VA120	3 x NP12M + 70MC	1200 x 630 x 620	46	853
70VA160	4 x NP12M + 70MC	1600 x 630 x 620	57	1 035

* Exclusivement accolé à un module de la gamme

OPTIONS ET ACCESSOIRES

b baron

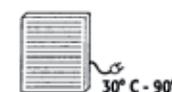
OPTIONS POUR FEUX VIFS		
MODELE	REF	PRIX € HT
Supplément pour allumage électrique de 2 feux vifs	ACC2F	172
Supplément pour allumage électrique de 4 feux vifs	ACC4F	182
Supplément pour allumage électrique de 6 feux vifs	ACC6F	208



ACCESSOIRES POUR FEUX VIFS			
MODELE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	REF	PRIX € HT
Cuvette de propreté amovible		NN7BA	275
Plaque lisse 1 feu	350 x 270 x 60	70PRL	193
Plaque nervurée 1 feu	350 x 270 x 60	70PRR	224



OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIES LIBRES			
MODELE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	REF	PRIX € HT
PORTES BATTANTES Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur charnière robuste. Poignée de porte en inox poli miroir	190 x 100 x 460	NP14M	167
	390 x 100 x 460	NP12M	221
	290 x 100 x 460	NP13M	192
BLOC 2 TIROIRS Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montés sur rails télescopiques inox. Poignée en inox poli miroir	390 x 600 x 460	70KC11	801
	790 x 600 x 460	70KC21	1 134
GUIDES LATÉRAUX Construction tout inox 18/10, pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	100 x 600 x 320	70RG11	203
	150 x 600 x 320	70RG21	234
RECHAUFFEUR (Puissance 700 W) Réchauffeur par résistances blindées, commandes thermostatique par bouton avec marche/arrêt. Alimentation mono 230 V. Se pose à plat sur le fond du meuble. Prévoir une grille GC11 au dessus. Une plaque de fermeture livrée en standard assure l'étanchéité du meuble en partie haute	350 x 550 x 50	70KR11	322
Montant central pour placard ouvert. Permet la fixation des portes sur un soubassement à 3 ou 4 portes, ou assure l'étanchéité entre 2 portes dans le cas d'un placard équipé du kit étuve 7KR11		MC90	73



CUISSON MODULAIRE

ACCESSOIRES POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

KIT DE FIXATION ÉLÉMENTS DE CUISSON *		
POUR ÉLÉMENTS	REF	PRIX € HT
3 modules	70TBR12	204
4 modules	70TBR16	260
5 modules	70TBR20	324

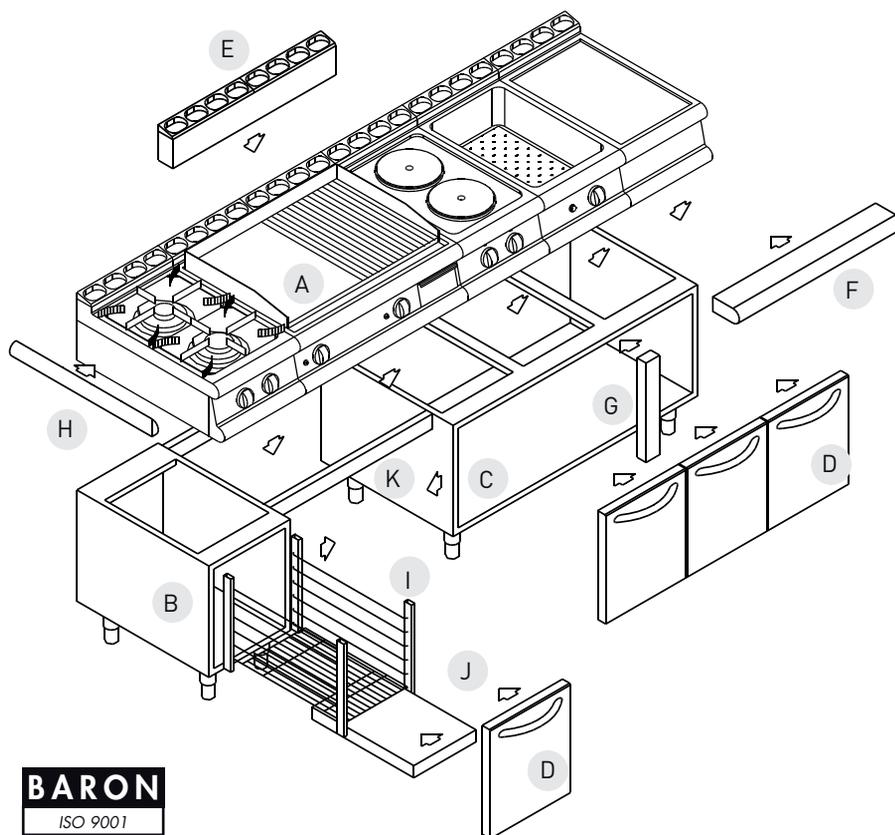
ACCESSOIRES		
DÉSIGNATION	REF	PRIX € HT
Grille inox GN 1/1 530 x 325	990334	59
Paire de glissières	FR990399	69

* Kit de fixation pour éléments de cuisson sur soubassement réfrigéré comprenant un profil d'alignement en façade et retours et pattes de fixation intermédiaires, permettant le raccordement des fluides sous les appareils.



Possibilité de poser des éléments de la gamme 900 avec kit spécial, nous consulter.

ACCESSOIRES



A	Éléments tops
B	Soubassement baie libre
C	Soubassement baie libre
D	Portes NP12M
E	Rehausse de mitre
F	Tablettes de dressage
G	Montant
H	Bord latéral
I	Guides latéraux
J	Kit réchauffeur
K	Supports de pont

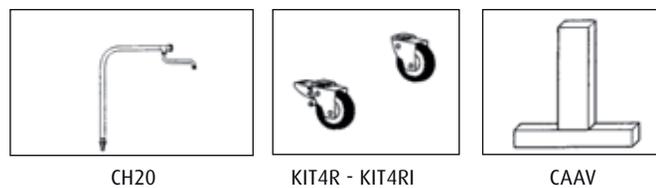


CUISSON MODULAIRE

SUPPORTS DE PONT			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Support de pont	400	KSP40	254
Support de pont	800	KSP80	353
Support de pont	1000	KSP100	442
Support de pont	1200	KSP120	530
Support de pont	1600	KSP160	702

REHAUSSES DE MITRE (HAUT. 150 MM)			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Rehausse de mitre	200	FC20	94
Rehausse de mitre	400	FC40	125
Rehausse de mitre	600	FC60	135
Rehausse de mitre	800	FC80	145
Rehausse de mitre	1000	FC100	239
Rehausse de mitre	1200	FC120	271
Rehausse de mitre	1600	FC160	291

PLINTHES			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Plinthe frontale	200	ZA20	135
Plinthe frontale	400	ZA40	187
Plinthe frontale	600	ZA60	198
Plinthe frontale	800	ZA80	208
Plinthe frontale	1200	ZA120	249
Plinthe frontale	1600	ZA160	302
Plinthe latérale	700	ZLD70	106



ACCESSOIRES		
DESCRIPTION	REF	PRIX € HT
Colonne d'eau	CH20	469
Kit 4 roues pivotantes acier	KIT4R	307
Kit 4 roues pivotantes acier inox	KIT4RI	484
Cheminée anti refouleur	CAAV	469

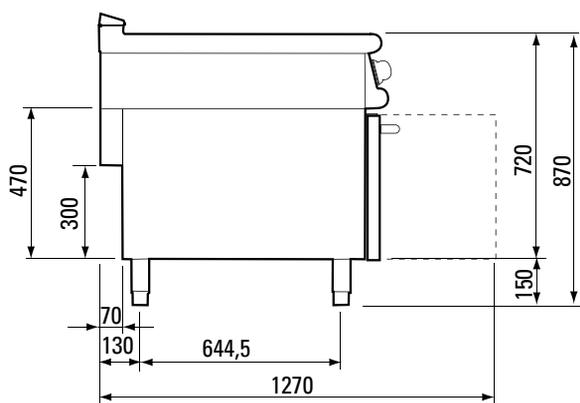
GRILLES			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Grille pour placard	GN 1/1	GC11	53
Grille pour placard	GN 2/1	GC21	83
Grille pour four	530 x 550	70GF	45

TABLETTES DE DRESSAGE			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Tablette de dressage	800	PP8	229
Tablette de dressage	1200	PP12	333
Tablette de dressage	1600	PP16	375

BORDS LATÉRAUX			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Bord latéral droit	700	70BLDX	218
Bord latéral gauche	700	70BLSX	218

CUISSON MODULAIRE **GAMME 900**

↗ Décaissé à l'arrière du meuble pour permettre le passage des canalisations



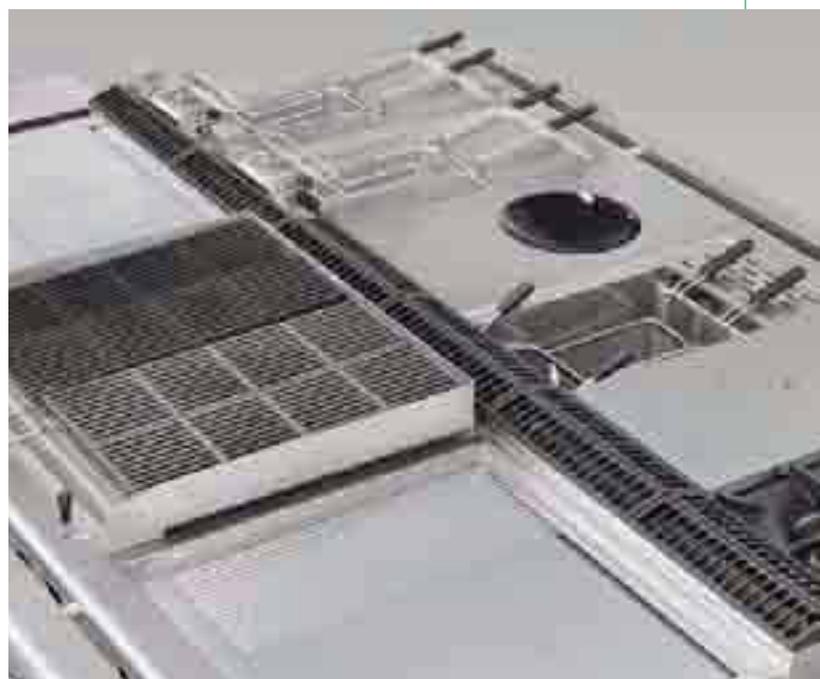
NOUVELLES MITRES



b
CUISSON MODULAIRE

POSSIBILITÉ DE DESSUS UNIQUE

Épaisseur 30/10° sur devis
Nous consulter



ÉLÉMENTS TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU



- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti
- Dessus épaisseur 20/10°



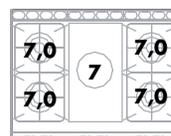
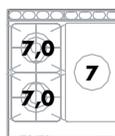
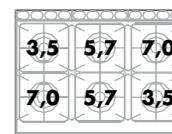
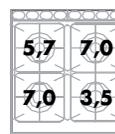
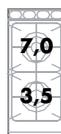
Nouvel allumage protégé et facilement démontable sur tous les feux vifs.



OPTION
Allumage électrique des feux vifs (par 2)
À PRÉVOIR À LA COMMANDE

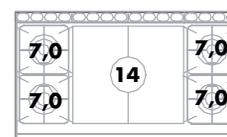
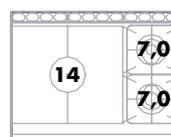
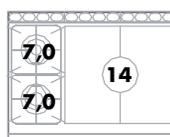
FEUX VIFS

- Brûleurs puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW
- Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW), ou double couronne (7 kW, 10 kW)
- Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple
- Grilles en fonte émaillée mat
- Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.



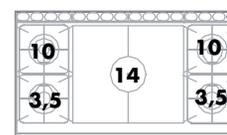
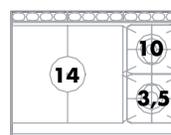
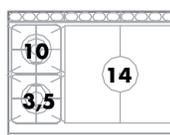
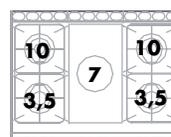
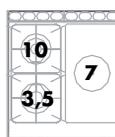
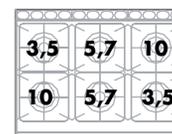
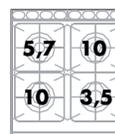
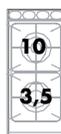
1/2 PLAQUE COUP DE FEU 7 KW+ PUISSANTE

- 1/2 plaque coup de feu puissance 7 kW
- Plaque en acier
- Dimensions 380 x 700 mm
- Surface 26,6 dm², à rond central amovible, ø 240 mm
- Brûleur central en acier à flamme stabilisée
- Veilleuse
- Thermocouple
- Allumage piezo.



PLAQUE COUP DE FEU 14 KW+ PUISSANTE

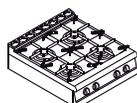
- Plaque coup de feu puissance 14 kW
- Plaque en fonte polie
- Dimensions 790 x 700 mm
- Surface 55 dm², à rond central amovible, ø 225 mm
- Brûleur central en acier, à flamme stabilisée
- Veilleuse
- Thermocouple
- Allumage piezo.



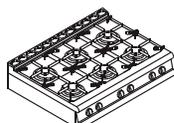
ÉLÉMENTS TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU



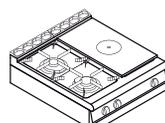
90PCG400



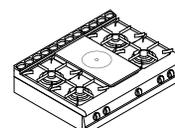
90PCG800



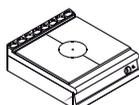
90PCG120



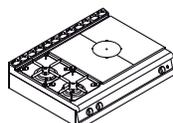
90TPMG800SX



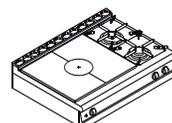
90TPMG121



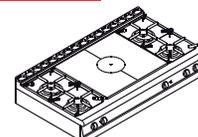
90TPG800



90TPG121SX



90TPG121DX



90TPG161



Dessus épaisseur 20/10°

TOPS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCG400	2	1	-	1	-	400 x 900 x 250	10,5	43	1 805
90PCG800	4	1	1	2	-	800 x 900 x 250	23,2	76	2 824
90PCG120	6	2	2	2	-	1200 x 900 x 250	32,4	108	3 963
90TPMG800SX	2	-	-	2	1	800 x 900 x 250	21	66	3 506
90TPMG121	4	-	-	4	1	1200 x 900 x 250	35	151	4 760

TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU

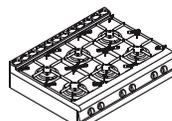
MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	PLAQUE 14 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90TPG800	-	-	-	-	1	800 x 900 x 250	14	82	2 861
90TPG121SX	2 G	-	-	2	1	1200 x 900 x 250	28	112	3 859
90TPG121DX	2 D	-	-	2	1	1200 x 900 x 250	28	112	3 859
90TPG161	4	-	-	4	1	1600 x 900 x 250	42	151	5 238



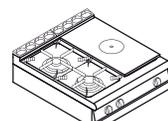
90PCG403



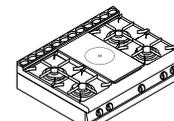
90PCG803



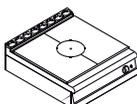
90PCG123



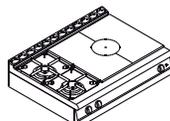
90TPMG803SX



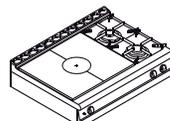
90TPMG123



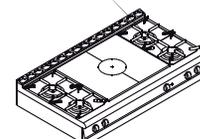
90TPG800



90TPG123SX



90TPG123DX



90TPG163

TOPS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 10 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCG403	2	1	-	1	-	400 x 900 x 250	13,5	43	1 951
90PCG803	4	1	1	2	-	800 x 900 x 250	29,2	76	3 116
90PCG123	6	2	2	2	-	1200 x 900 x 250	38,4	108	4 265
90TPMG803SX	2	1	-	1	1	800 x 900 x 250	20,5	66	3 651
90TPMG123	4	2	-	2	1	1200 x 900 x 250	34	94	5 051

TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 10 KW	1 PLAQUE 14 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90TPG800	-	-	-	-	1	800 x 900 x 250	14	82	2 861
90TPG123SN	2 G	1	-	1	1	1200 x 900 x 250	27,5	112	3 953
90TPG123DX	2 D	1	-	1	1	1200 x 900 x 250	27,5	112	3 953
90TPG163	4	2	-	2	1	1600 x 900 x 250	41	151	5 358

Soubassements et accessoires ► pages 181 à 183

FOURNEAUX GAZ SUR FOURS



- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti
- Dessus épaisseur 20/10°



Allumage protégé et facilement démontable

- Capot de protection amovible
- Démontage et extraction de la veilleuse par le dessus
- Joint d'étanchéité



OPTION
Allumage électrique des feux vifs (par 2)
À PRÉVOIR À LA COMMANDE



FEUX VIFS

- Brûleurs Puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW
- Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW), ou double couronne (7 kW, 10 kW)
- Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple
- Grilles en fonte émaillée mat
- Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

FOUR GAZ

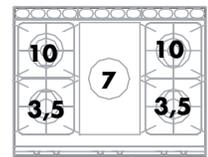
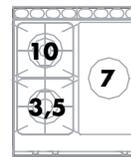
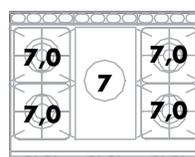
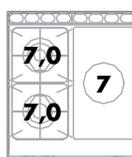
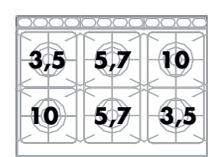
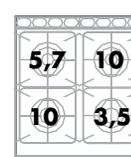
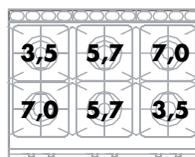
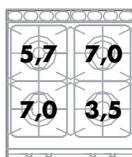
- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (8,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique, réglable de 80° à 320° • Intérieur tout inox • Dimensions de l'enceinte : 530 x 700 x 300.

1/2 PLAQUE COUP DE FEU 7 KW+ PUISSANTE

- 1/2 plaque coup de feu puissance 7 kW • Plaque en acier, dimensions 380 x 700 mm • Surface 26,6 dm², à rond central amovible, ø 240 mm • Brûleur central en acier, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

FOUR ÉLECTRIQUE

- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Alimentation 400 V. tri + T + N • intérieur tout inox • Dimensions de l'enceinte : 535 x 700 x 250.



FOURNEAUX GAZ SUR FOURS



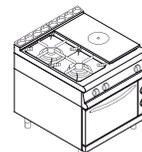
➔ Dessus épaisseur 20/10°



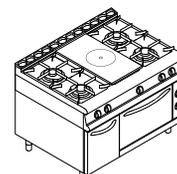
90PCFG800
90PCFGE800



90PCFG120
90PCFGE120



90TPMFG801SX
90TPMFGE801SX



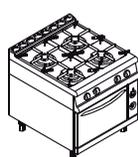
90TPMFG121
90TPMFGE121

DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	FOUR GAZ 8,5 W	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCFG800	4	1	1	2	-	1	-	800 x 900 x 870	31,7	164	4 734
90PCFG120	6	2	2	2	-	1	1	1200 x 900 x 870	40,9	216	6 382
90TPMFG801SX	2	-	-	2	1	1	-	800 x 900 x 870	29,5	184	5 181
90TPMFG121	4	-	-	4	1	1	1	1200 x 900 x 870	43,5	170	6 980

DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ELECTRIQUE

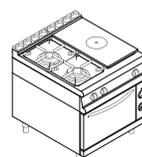
MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	FOUR ÉLEC. 6 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCFGE800	4	1	1	2	-	1	-	800 x 900 x 870	23,2 +6	166	5 254
90PCFGE120	6	2	2	2	-	1	1	1200 x 900 x 870	32,4 +6	218	6 710
90TPMFGE801SX	2	-	-	2	1	1	-	800 x 900 x 870	21 +6	170	6 606
90TPMFGE121	4	-	-	4	1	1	1	1200 x 900 x 870	35 +6	180	7 386



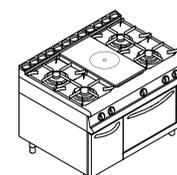
90PCFG803
90PCFGE803



90PCFG123
90PCFGE123



90TPMFG803SX
90TPMFGE803SX



90TPMFG123
90TPMFGE123

DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7 KW	DOUBLE COUR. 10 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	FOUR GAZ 8,5 W	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCFG803	4	1	1	2	-	1	-	800 x 900 x 870	37,7	164	5 046
90PCFG123	6	2	2	2	-	1	1	1200 x 900 x 870	46,9	216	6 606
90TPMFG803SX	2	1	-	1	1	1	-	800 x 900 x 870	29	184	5 326
90TPMFG123	4	2	-	2	1	1	1	1200 x 900 x 870	42,5	170	7 335

DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ELECTRIQUE

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7 KW	DOUBLE COUR. 10 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	FOUR ÉLEC. 6 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCFGE803	4	1	1	2	-	1	-	800 x 900 x 870	29,2 +6	166	5 566
90PCFGE123	6	2	2	2	-	1	1	1200 x 900 x 870	38,4 +6	218	7 023
90TPMFGE803SX	2	1	-	1	1	1	-	800 x 900 x 870	20,5 +6	170	5 670
90TPMFGE123	4	2	-	2	1	1	1	1200 x 900 x 870	34 +6	180	7 698

CUISSON MODULAIRE

FOURNEAUX COUP DE FEU GAZ



- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti



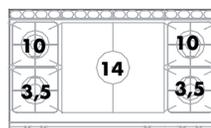
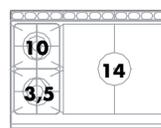
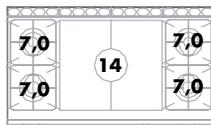
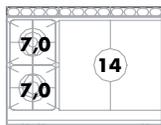
CUISSON MODULAIRE

FEUX VIFS

- Brûleurs puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW) ou double couronne (7 kW, 10 kW)
- Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple
- Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

PLAQUE COUP DE FEU 14 KW+ PUISSANTE

- Plaque coup de feu puissance 14 kW • Plaque en fonte, dimensions 790 x 700 mm • Surface 55 dm², à rond central amovible, ø 225 mm • Brûleur central en acier, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.



FOUR GAZ

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (8,5 kW)
- Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique • Réglable de 80° à 320° • Intérieur tout inox
- Dimensions de l'enceinte : 530 x 700 x 300.

FOUR ÉLECTRIQUE

- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°.



- Dotation : 1 grille GN 2/1. Réf. 90GF.

Option pour feux vifs : cuvette amovibles sous feux, voir page 168.



FOURNEAUX COUP DE FEU GAZ

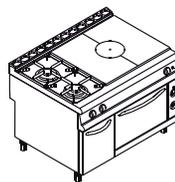


➔ Dessus épaisseur 20/10°



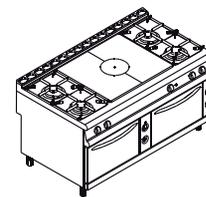
90TPFG800

90TPFGE800



90TPFG121

90TPFGE121



90TP2FG161

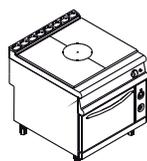
90TP2FGE161

DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	DOUBLE COURR. 7 KW	PLAQUE 14 KW	FOUR GAZ. 8,5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90TPFG800	-	-	-	1	1	-	800 x 900 x 870	22,5	184	4 859
90TPFG121	2	-	2	1	1	1	1200 x 900 x 870	36,5	205	6 470
90TP2FG161	4	-	4	1	2	-	1600 x 900 x 870	59	300	8 999

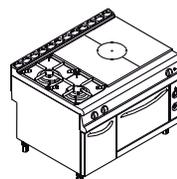
DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ÉLECTRIQUE

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	DOUBLE COURR. 7 KW	PLAQUE 14 KW	FOUR ÉLEC. 6 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90TPFGE800	-	-	-	1	1	-	800 x 900 x 870	14 + 6	184	5 435
90TPFGE121	2	-	2	1	1	1	1200 x 900 x 870	28 + 6	229	6 752
90TP2FGE161	4	-	4	1	2	-	1600 x 900 x 870	42 + 12	302	9 155



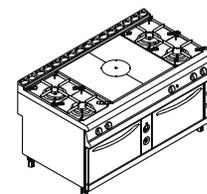
90TPFG800

90TPFGE800



90TPFG123

90TPFGE123



90TP2FG163

90TP2FGE163

DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	DOUBLE COURR. 10 KW	PLAQUE 14 KW	FOUR 8,5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90TPFG123	2	1	1	1	1	1	1200 x 900 x 870	36	205	6 617
90TP2FG163	4	2	2	1	2	-	1600 x 900 x 870	58	300	9 259

DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ÉLECTRIQUE

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	DOUBLE COURR. 10 KW	PLAQUE 14 KW	FOUR ÉLEC. 6 W	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90TPFGE123	2	1	1	1	1	1	1200 x 900 x 870	27,5 + 6	229	6 919
90TP2FGE163	4	2	2	1	2	-	1600 x 900 x 870	41 + 12	302	9 519

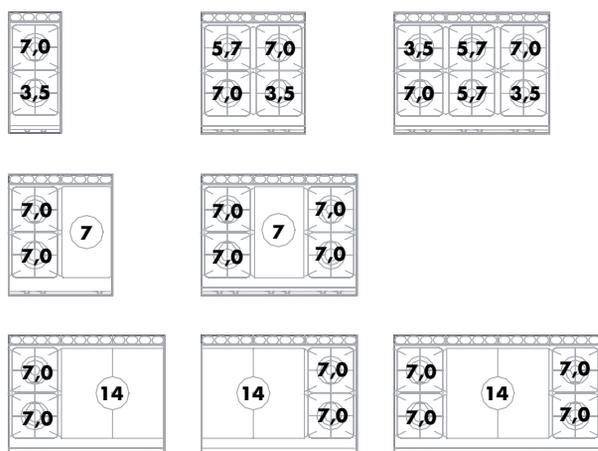
DÉTAILS ET OPTIONS FEUX VIFS



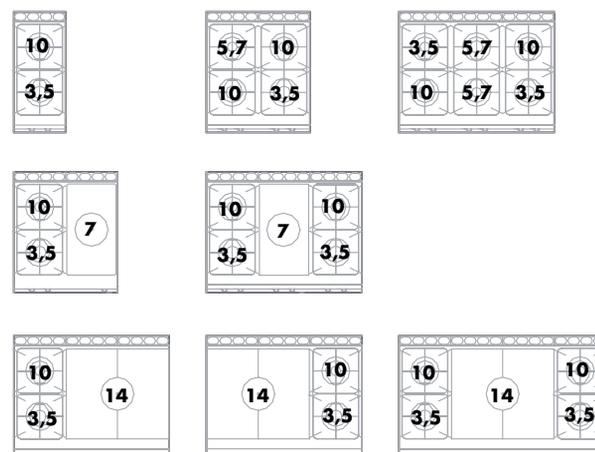
➔ Dessus épaisseur 20/10°



POSITION DES FEUX 7 KW



POSITION DES FEUX 10 KW



OPTIONS POUR FEUX VIFS

DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	REF	PRIX € HT
Supplément pour allumage électrique de 2 feux vifs	-	ACC2F	172
Supplément pour allumage électrique de 4 feux vifs	-	ACC4F	182
Supplément pour allumage électrique de 6 feux vifs	-	ACC6F	208
Cuvette de propreté amovible	330 x 520 x 30	NN90BA	241
Plaque lisse 1 feu	350 x 350 x 60	90PRL	178
Plaque nervurée 1 feu	350 x 350 x 60	90PRR	200

OPTIONS POUR FEUX VIFS

DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	REF	PRIX € HT
Supplément pour allumage électrique de 2 feux vifs	-	ACC2F	172
Supplément pour allumage électrique de 4 feux vifs	-	ACC4F	182
Supplément pour allumage électrique de 6 feux vifs	-	ACC6F	208
Plaque lisse 1 feu	330 x 520 x 60	90PRL	162
Plaque nervurée 1 feu	350 x 350 x 60	90PRR	198



NN90BA



90PRL



90PRR

TOPS ET FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

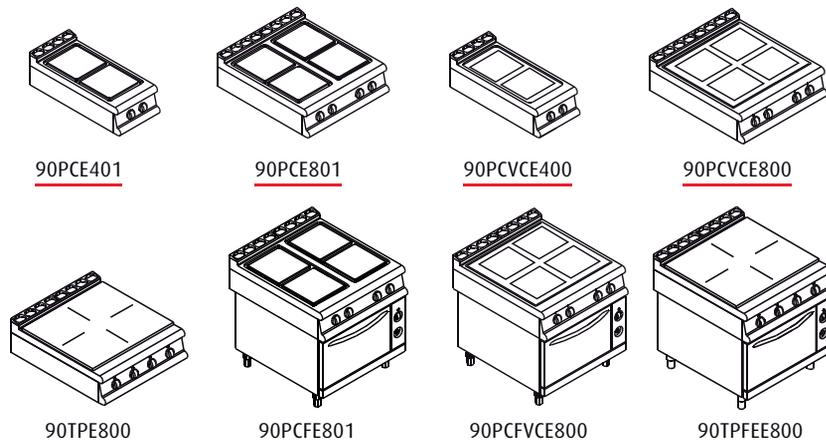


➤ Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée

➤ Bandeau de façade amovible

➤ Plan de travail embouti

➤ Dessus épaisseur 20/10°



90PCFE801

PLAQUES ÉLECTRIQUES

- Plaques électriques carrées en fonte de 300 x 300 mm de forte puissance (4 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité.

PLAQUE MONOBLOC

- Plaques de cuisson en acier au chrome molybdène de 18 mm d'épaisseur • Chauffage par 4 résistances indépendantes de forte puissance (4 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité • Goulotte périphérique avec trou d'évacuation.

PLAQUES VITROCÉRAMIQUE

- Plaques vitrocéramique haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • Zones de cuisson circulaires à foyers radiants à grande rapidité de chauffe • Température réglable par thermostat de 70 à 450 °C • Voyants témoin de mise sous tension et de chaleur résiduelle.

FOUR ÉLECTRIQUE

- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Intérieur tout inox : Dimensions de l'enceinte : 535 x 700 x 250 • Alimentation 400 V. tri + T + N.
- **Dotation** : 1 grille GN 2/1. Réf. 90GF.

b
CUISSON MODULAIRE

ÉLÉMENTS TOPS PLAQUES LISSES							
MODÈLE	PLAQUES CARRÉES 4 KW	RADIANTS 4 KW	ZONE DE CHAUFFE 4 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCE401	2	-	-	400 x 900 x 250	8	45	2 533
90PCE801	4	-	-	800 x 900 x 250	16	73	4 093

ÉLÉMENTS TOPS PLAQUE VITROCÉRAMIQUE							
MODÈLE	PLAQUES CARRÉES 4 KW	RADIANTS 4 KW	ZONE DE CHAUFFE 4 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCVCE400	-	2	-	400 x 900 x 250	8	29	2 731
90PCVCE800	-	4	-	800 x 900 x 250	16	48	4 572

ÉLÉMENT TOP PLAQUE MONOBLOC							
MODÈLE	PLAQUES CARRÉES 4 KW	RADIANTS 4 KW	ZONE DE CHAUFFE 4 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90TPE800	-	-	4	800 x 900 x 250	16	125	4 942

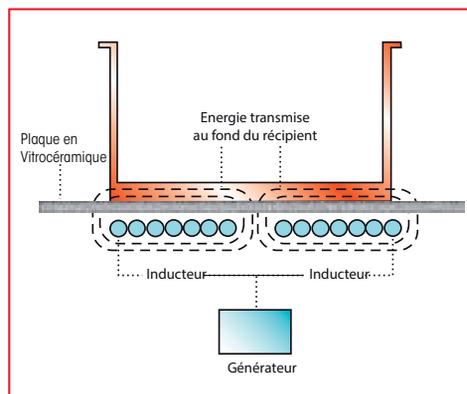
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES								
MODÈLE	PLAQUES CARRÉES 4 KW	RADIANTS 4 KW	ZONE DE CHAUFFE 4 KW	FOUR ÉLEC.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCFE801	4	-	-	1	800 x 900 x 870	22	163	6 465
90PCFVCE800	-	4	-	1	800 x 900 x 870	22	141	6 919
90TPFEE800	-	-	4	1	800 x 900 x 870	22	162	7 434

Soubassements et accessoires ► pages 181 à 183

PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION



- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti
- Dessus épaisseur 20/10°

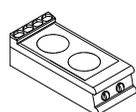


90PCVIND800

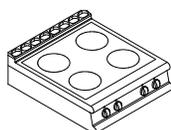
CUISSON À INDUCTION

Temps de réchauffement réduit
Économie d'énergie
Faible rayonnement de chaleur
Niveau d'hygiène maximale
Sécurité maximale

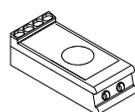
- Plaques vitrocéramiques haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques
- Protection anti surchauffe
- Senseur de présence du récipient (ø minimum 120 mm)
- Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes
- Alimentation 400 V. tri + T + N.



90PCIND400



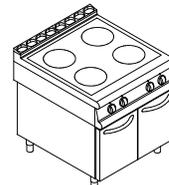
90PCIND800



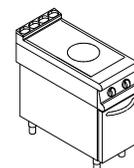
90PCWOK400



90PCVIND400



90PCVIND800



90PCVWOK400

ÉLÉMENTS TOPS PLAQUES LISSES

MODÈLE	ZONES 5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCIND400	2	-	400 x 900 x 250	10	70	9 233
90PCIND800	4	-	800 x 900 x 250	20	132	15 667

ÉLÉMENT TOP CUISSON WOK

MODÈLE	ZONES 5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCWOK400	1	-	400 x 900 x 250	5	35	6 793

ÉLÉMENTS MONOBLOCS PLAQUES LISSES

MODÈLE	ZONES 5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCVIND400	2	1	400 x 900 x 870	10	85	9 914
90PCVIND800	4	1	800 x 900 x 870	20	155	16 769

ÉLÉMENT MONOBLOC CUISSON WOK

MODÈLE	ZONES 5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
90PCVWOK400	1	1	400 x 900 x 870	5	50	7 553

TOPS NEUTRES ET BAINS-MARIE



ÉLÉMENTS NEUTRES

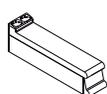


- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Plan de travail lisse
- Dessus épaisseur 20/10°

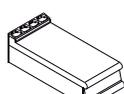
▷ Modèles avec tiroir : tiroir tout inox 18/10 avec guides télescopiques inox montés sur roulement à billes, équipé selon modèle d'un ou de deux bacs inox 18/10 AISI 304 amovible, dimensions 305 x 525 x 135.



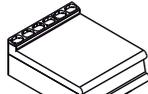
90NE600
MODULE DE 600 MM



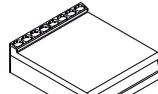
90NE200



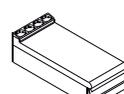
90NE400



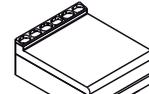
90NE600



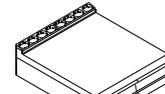
90NE800



90NEC410



90NEC610



90NEC810

ÉLÉMENTS TOPS NEUTRES

MODÈLE	DESSUS	TIROIR	DIM. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90NE200	lisse	-	200 x 900 x 250	22	739
90NE400	lisse	-	400 x 900 x 250	27	781
90NE600	lisse	-	600 x 900 x 250	35	962
90NE800	lisse	-	800 x 900 x 250	45	1 119
90NEC410	lisse	1 GN 1/1	400 x 900 x 250	38	1 119
90NEC610	lisse	1 GN 1/1	600 x 900 x 250	43	1 233
90NEC810	lisse	2 GN 1/1	800 x 900 x 250	48	1 670

BAINS- MARIE TOPS

- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti
- Dessus épaisseur 20/10°

- ▷ Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm
- ▷ Vanne de remplissage
- ▷ Vidange (bacs non fournis).



90BME410



BAINS- MARIE ÉLECTRIQUES

- ▷ Chauffage par résistances blindées placées sous le bac
- ▷ Voyants témoins
- ▷ Thermostat de sécurité
- ▷ Vanne de remplissage
- ▷ Vidange.

BAINS- MARIE GAZ

- ▷ Chauffage par brûleurs à flamme stabilisée réglés par soupapes thermostatiques
- ▷ Allumage piezzo électrique.

TOPS BAINS-MARIE GAZ

MODÈLE	CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ	ALIMENTATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90BMG410	350 x 685 x 170	1xGN1/3 + 1xGN 1/1	Gaz	400 x 900 x 250	3,6	31	2 096
90BMG810	730 x 685 x 170	2xGN1/3 + 2xGN 1/1	Gaz	800 x 900 x 250	6,8	54	2 710

TOPS BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

MODÈLE	CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ	ALIMENTATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90BME410	340 x 630 x 160	1xGN1/3 + 1xGN 1/1	mono 230 V	400 x 900 x 250	1,8	31	2 106
90BME800	720 x 630 x 160	2xGN1/3 + 2xGN 1/1	tri 400 V + N + T	800 x 900 x 250	5,4	54	2 705

GRILADES GAZ OU ÉLECTRIQUES

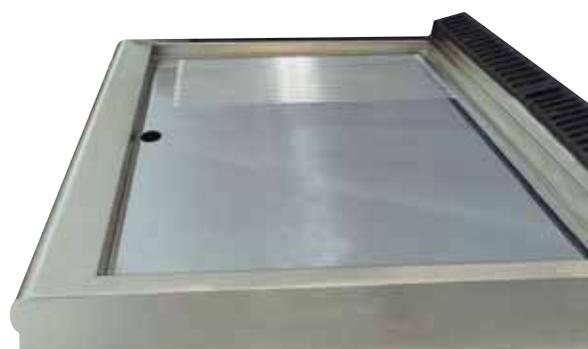


- Structure et carrosserie tout inox 18/10 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti
- Dessus épaisseur 20/10°



PLAQUE AU CHROME DUR :
chrome épaisseur 50 microns,
avec thermostat de sécurité

Plaque de cuisson rabaissée de 1 cm par rapport
à la table et inclinaison de 10 % vers l'avant de la
machine pour l'évacuation de la graisse



- Plaque acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée, encastrée dans le plan de travail, inclinée vers l'avant, avec trou d'évacuation des graisses
- Tiroir récupérateur en façade
- Revêtement acier ou chrome dur suivant modèles
- Dossieret anti éclaboussures en option.

TABLEAU DES PUISSANCES

LARGEUR	400 MM		600 MM			800 MM		
PLAQUE								
Électrique Plaque acier ou chrome	7.5	7.5	10.5	10.5	10.5	15	15	15
Gaz Plaque acier	7	7	11	11	11	14	14	14
Gaz Plaque au chrome	10.5	10.5	14	14	14	21	21	21

Soubassements et accessoires ► pages 181 à 183

GRILLES GAZ OU ÉLECTRIQUES



GRILLES GAZ

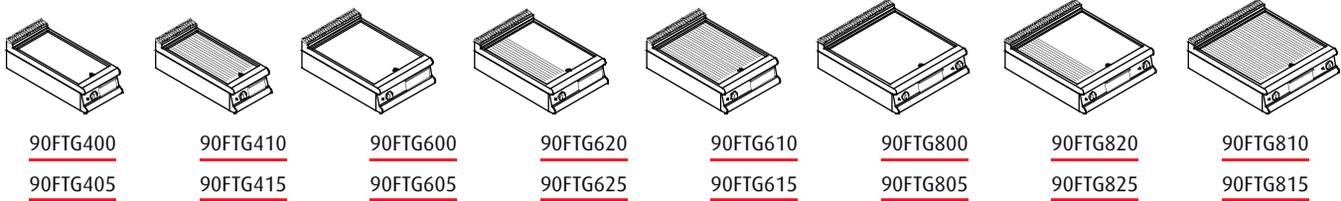
- Chauffage par rampe à flammes stabilisées
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple.

Plaque acier

- Température réglable de 200°C à 400°C avec robinet de sécurité avec thermocouple.

Plaque au chrome

- Température réglable de 100°C à 280°C avec soupape thermostatique.



90FTG400

90FTG410

90FTG600

90FTG620

90FTG610

90FTG800

90FTG820

90FTG810

90FTG405

90FTG415

90FTG605

90FTG625

90FTG615

90FTG805

90FTG825

90FTG815

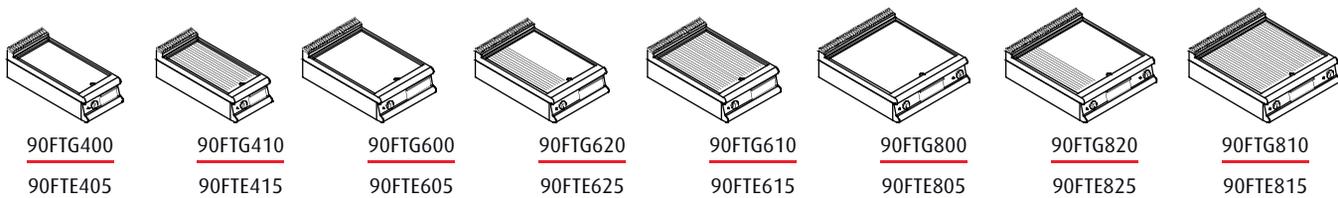
GRILLES GAZ

PLAQUE	DIM. L X P (MM)	SURFACE DM ²	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	REVÊTEMENT ACIER	PUISS. (KW)	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PUISS. (KW)	PRIX € HT
lisse	350 x 650	22,4	400 x 900 x 250	71	90FTG400	7	2 289	90FTG405	10,5	3 017
rainurée	350 x 650	22,4	400 x 900 x 250	71	90FTG410	7	2 393	90FTG415	10,5	3 121
lisse	550 x 650	35,4	600 x 900 x 250	100	90FTG600	11	2 809	90FTG605	14	3 641
1/2 rainurée	550 x 650	35,4	600 x 900 x 250	100	90FTG620	11	2 913	90FTG625	14	3 745
rainurée	550 x 650	35,4	600 x 900 x 250	100	90FTG610	11	3 017	90FTG615	14	3 849
lisse	750 x 650	48,4	800 x 900 x 250	130	90FTG800	14	3 225	90FTG805	21	4 161
1/3 rainurée	750 x 650	48,4	800 x 900 x 250	130	90FTG820	14	3 433	90FTG825	21	4 369
rainurée	750 x 650	48,4	800 x 900 x 250	130	90FTG810	14	3 641	90FTG815	21	4 577

GRILLES ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy
- Contrôle thermostatique de sécurité réglable de 110°C à 280°C pour toutes les versions.

- Voyants de tension et thermostat
- Alimentation 400 V. tri + T + N.



90FTE400

90FTE410

90FTE600

90FTE620

90FTE610

90FTE800

90FTE820

90FTE810

90FTE405

90FTE415

90FTE605

90FTE625

90FTE615

90FTE805

90FTE825

90FTE815

GRILLES ÉLECTRIQUES

PLAQUE	DIM. L X P (MM)	SURFACE DM ²	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	REVÊTEMENT ACIER	PUISS. (KW)	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PUISS. (KW)	PRIX € HT
lisse	350 x 650	22,4	400 x 900 x 250	63	90FTE400	7	2 382	90FTE405	7,5	3 111
rainurée	350 x 650	22,4	400 x 900 x 250	63	90FTE410	7	2 476	90FTE415	7,5	3 204
lisse	550 x 650	35,4	600 x 900 x 250	90	90FTE600	11	3 100	90FTE605	10,5	3 933
1/2 rainurée	550 x 650	35,4	600 x 900 x 250	90	90FTE620	11	3 225	90FTE625	10,5	4 057
rainurée	550 x 650	35,4	600 x 900 x 250	90	90FTE610	11	3 329	90FTE615	10,5	4 161
lisse	750 x 650	48,4	800 x 900 x 250	109	90FTE800	14	3 433	90FTE805	15	4 369
1/3 rainurée	750 x 650	48,4	800 x 900 x 250	109	90FTE820	14	3 537	90FTE825	15	4 473
rainurée	750 x 650	48,4	800 x 900 x 250	109	90FTE810	14	3 745	90FTE815	15	4 681

GRATTOIRS

MODÈLE	POUR	PRIX € HT
FTR	Plaque lisse	109
FTLR	Plaque rainurée	69

DOSSERETS ANTI ÉCLABOUSSURES

MODÈLE	POUR	PRIX € HT
90XFTP4	Élément de 400	157
90XFTP6	Élément de 600	234
90XFTP8	Élément de 800	312

GRILLES GAZ À PIERRES DE LAVE



↗ Grille amovible de support des pierres de lave

↗ Dessus épaisseur 20/10°



↗ Grilles à barreaux réversibles



- Une face avec rigoles, spécial viandes
- Une face à barreaux ronds spécial poissons



- Grilles modulaires réversibles en fonte, réglables en hauteur
- Tiroir de récupération des graisses en acier inox 18/10
- Brûleur en acier inox 18/10 AISI 304 à flamme stabilisée
- Dispositif de sécurité par thermocouple
- Veilleuse.



90GLIG400

Grilles en fonte de 190 mm de large, permettant sur un élément de 400 mm de combiner simultanément une cuisson pour les viandes et une cuisson pour les poissons.



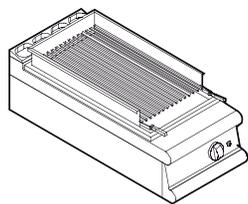
90GLIG800



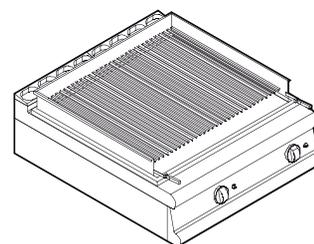
Soubassements et accessoires ► pages 181 à 183

GRILLES GAZ À PIERRES DE LAVE

MODÈLES TOPS OU MONOBLOCS AVEC PLACARD FERMÉ EN SOUBASSEMENT

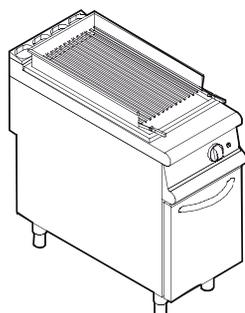


90TGLIG400

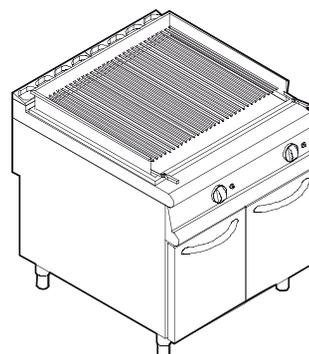


90TGLIG800

ÉLÉMENTS TOP						
	DIMENSIONS GRILLE L X P (MM)	SURFACE TOTALE (DM ²)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90TGLIG400	390 x 650	23	400 x 900 x 350	12,5	85	2 397
90TGLIG800	790 x 650	48	800 x 900 x 350	25	135	3 943



90GLIG400



90GLIG800

ÉLÉMENTS MONOBLOCS						
	DIMENSIONS GRILLE L X P (MM)	SURFACE TOTALE (DM ²)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90GLIG400	390 x 650	23	400 x 900 x 870	12,5	97	2 840
90GLIG800	790 x 650	48	800 x 900 x 870	25	170	4 723

ACCESSOIRE		
MODELE	REF	PRIX € HT
Sac de 4 kg de pierres de lave	CPL7	71

FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES

➤ Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée

➤ Plan de travail embouti

➤ Bandeau de façade amovible

➤ Dessus épaisseur 20/10°



90FRIG820



► Cuve en acier inox AISI 304 à zone froide, avec filtre de fond de cuve amovible et couvercle, robinet de vidange à clapet, bac de récupération avec filtre

► Thermostat réglable de 90° à 200° ► Thermostat de sécurité.

► Version gaz

► Brûleur en inox situé sous la cuve ► Allumage piezo ► Sécurité par thermocouple (sauf 90FRG210).

► Version électrique

► Résistances blindées pivotantes ► Voyants témoin ► Alimentation 400 V. tri + T + N.



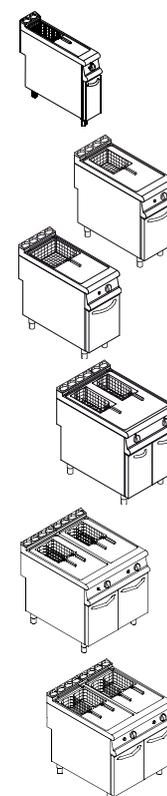
► Résistance relevable.

FRITEUSES GAZ

MODÈLE	CUVES (L)	DOTATION PANIERS	DIM. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PROD. (KG/H)	PRIX € HT
90FRG210*	7	1 x CF10M	200 x 900 x 870	5,8	41	10	3 547
90FRIG415	15	1 x CF115	400 x 900 x 870	13	62	15	3 694
90FRIG420	20	1 x CF120	400 x 900 x 870	17,2	67	20	3 902
90FRIG610	10 +10	2 x CF110	600 x 900 x 870	9,5 + 9,5	95	10+10	5 410
90FRIG815	15 + 15	4 x CF115P	800 x 900 x 870	13 +13	120	15+15	6 034
90FRIG820	20 + 20	4 x CF120P	800 x 900 x 870	17,2 +17,2	120	20+20	6 606

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	CUVES (L)	DOTATION PANIERS	DIM. L X P X H (MM)	PUISS.(KW)	POIDS (KG)	PROD. (KG/H)	PRIX € HT
90FRE210*	10	1 x CF10M	200 x 900 x 870	6,8	42	10	3 173
90FRIE415	15	1 x CF115	400 x 900 x 870	13	58	15	3 454
90FRIE420	20	1 x CF120	400 x 900 x 870	18	58	20	3 694
90FRIE610	10 +10	2 x CF110	600 x 900 x 870	9 + 9	90	10+10	5 410
90FRIE815	15 + 15	4 x CF115P	800 x 900 x 870	13+13	93	15+15	5 670
90FRIE820	20 + 20	4 x CF120P	800 x 900 x 870	18+18	93	20+20	5 982



ACCESSOIRES

MODÈLE	DÉSIGNATION	POUR CUVES (L)	PRIX € HT
GFF10M	Grille de fond 135 x 320 mm	10	57
GFF10	Grille de fond 175 x 335 mm	10	63
GFF15	Grille de fond 225 x 335 mm	15	65
GFF20	Grille de fond 290 x 390 mm	20	67

* Uniquement accolé à un module de la gamme.

CHAUFFE FRITES



- Élément top à poser
- Chauffe frites électrique avec résistances blindées en fond de cuve et rampe infrarouge à réglage indépendant
- Alimentation mono 230 V + T.

CHAUFFE FRITES

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90SPE400	1 BAC GN 1/1	400 x 900 x 250	2	39	2 511

PANIERS POUR FRITEUSES

MODÈLE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CF110M	7-10 l	180 x 300 x 120	72
CF110	10 l	157 x 320 x 120	81
CF115	15 l	242 x 320 x 122	81

PANIERS POUR FRITEUSES

MODÈLE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CF115P	15 l	120 x 320 x 120	77
CF120	20 l	278 x 377 x 122	80
CF120P	20 l	138 x 377 x 122	77

FRITEUSES HAUT RENDEMENT GAZ OU ÉLECTRIQUES



➤ Cuve en acier inoxydable 18/10, épaisseur 15/10°

➤ Dessus épaisseur 20/10°

- Fond de cuve incliné vers l'avant pour faciliter la vidange
- Repère de niveau d'huile (mini-maxi), calorifugée avec un isolant de haute densité
- Vidange par robinet à boisseau sphérique
- Couvercle amovible en tôle inox 18/10
- Tamis, panier avec support permettant l'égouttage
- Thermostat électronique limitant la température du bain d'huile à 180 °C, doublé par un thermostat de sécurité
- Le thermostat électronique est muni d'un système de dégivrage des graisses solides (ex : huile de palme)
- Voyants de mise sous tension et de régulation.



90FRIE430
+ GRAND PANIER
+ RELEVAGE AUTOMATIQUE

► **Version gaz**

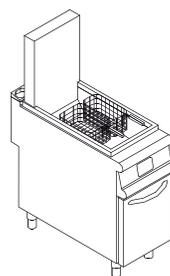
- Brûleurs de type "torche" avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandés par un bloc de régulation
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Chambre à feu en tôle inoxydable



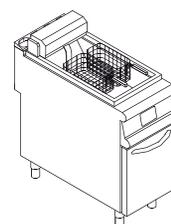
RÉSISTANCE ARTICULÉE

► **Version électrique**

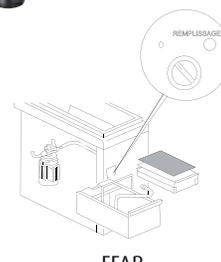
- Élément de chauffe blindé en acier inoxydable, avec thermostat électronique à commandes sensibles limitant la température du bain d'huile à 180 °C
- Résistance articulée à l'arrière pour faciliter le nettoyage, avec micro-rupteur lors de la levée de l'élément.



90FRIG425



90FRIE430



FFAR
KIT DE FILTRATION INCORPORÉ

b CUISSON MODULAIRE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE								
MODÈLE	ALIMENTATION	CAPACITÉ CUVE (L)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM)	PRODUCTION FRITES (KG/H)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90FRIE430	Tri 400 V+N+T	28	1 grand panier	400 x 900 x 870	60	30	67	7 751

FRITEUSE GAZ								
MODÈLE	ALIMENTATION	CAPACITÉ CUVE (L)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM)	PRODUCTION FRITES (KG/H)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90FRIG425	Mono 230 V+T	25	1 grand panier	400 x 900 x 870	60	25	67	10 091

OPTIONS				
DESCRIPTION	USAGE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	REF	PRIX € HT
Grand panier	Dotation de base	345 x 290 x 190	CRAR	125
Relevage automatique	Pour 1 grand panier ou 2 1/2 paniers, pour friteuse gaz		SAC25G	2 897
Relevage automatique	Pour 1 grand panier ou 2 1/2 paniers, pour friteuse électrique		SAC30E	2 658

ACCESSOIRE			
DESCRIPTION	USAGE	REF	PRIX € HT
Kit de filtrage de l'huile	Kit de filtration incorporé avec pompe. Encasté sous la cuve pour le modèle électrique, dans le cas d'une friteuse gaz il doit être installé dans un soubassement neutre à proximité.	FFAR	4 400

CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- Structure et carrosserie tout inox 18/10 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti
- Dessus épaisseur 20/10°



► **Dotation :**

- 1 grille de fond de cuve
- 2 paniers 1/3B inox
- 1 panier 1/3A inox.



90CPIG800

CUISEURS À PÂTES GAZ

- Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piezo de la flamme pilote
- Robinet de sécurité par thermocouple et réglage progressif de la puissance indépendante pour chaque bac
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Veilleuse.

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées en acier inoxydable, dans le bac avec protection thermique
- Régulateur de puissance à plusieurs positions, indépendant pour chaque bac
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

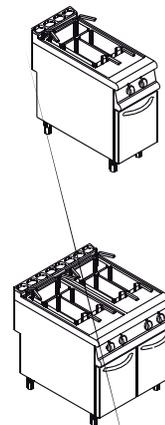


CUISEURS À PÂTES GAZ

MODÈLE	CUVE		DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
	VOLUME (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)				
90CPIG400	42	307 x 509 x 272	400 x 900 x 870	16,5	79	3 641
90CPIG800	2 x 42	307 x 509 x 272	800 x 900 x 870	16,5 + 16,5	138	6 346

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	CUVE		DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
	VOLUME (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)				
90CPE400	42	307 x 509 x 272	400 x 900 x 870	9	56	3 537
90CPE800	2 x 42	307 x 509 x 272	800 x 900 x 870	9 + 9	96	5 795

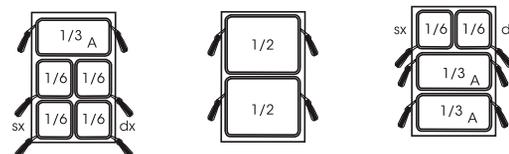


PANIERI POUR CUISEURS À PÂTES

MODÈLE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
90CP12	Panier GN 1/2	300 x 240 x 250	198
CP13A	Panier GN 1/3	290 x 145 x 215	162
CP13B	Panier GN 1/3	145 x 290 x 215	162
CP16D	Panier GN 1/6	145 x 145 x 215	104
CP16S	Panier GN 1/6	145 x 145 x 215	104

EXEMPLE DE COMPOSITION PANIERS DANS LA CUVE

► **Dotation de base**



ACCESSOIRES

MODÈLE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
90CCP	Couvercle	290 x 500 x 70	57
90GFCP	Grille de fond	290 x 500 x 70	104

MARMITES RONDES 110 ET 150 L



➤ Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée

➤ Bandeau de façade amovible

➤ Plan de travail embouti

➤ Dessus épaisseur 20/10°



90PFG1650



90PFG1150

- Couvercle équilibré, cuve inox AISI 304 avec fond inox AISI 316
- Remplissage d'eau par col de cygne
- Gros robinet de vidange
- Chauffe indirecte (bain-marie) cuve à double paroi en inox AISI 304
- Groupe de sécurité
- Manomètre et contrôle du niveau de l'eau dans la double paroi.

- **Version gaz**
2 brûleurs à flamme stabilisée • Allumage piezo • Veilleuse • Sécurité par thermocouple
- **Version électrique**
2 résistances blindées Incoloy immergées ou 3 résistances à l'extérieur de la cuve • Commutateur progressif • Thermostat de sécurité • Voyants témoins • Alimentation 400 V. tri + T + N.

MARMITES GAZ						
MODÈLE	AUTOCLAVE	VOLUME CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT

CHAUFFE DIRECTE						
90PFG650	-	50	600 x 900 x 870	10,5	116	5 389
90PFG100	-	100	800 x 900 x 870	21	136	6 294
90PFG150	-	150	800 x 900 x 870	24	136	6 440
90PFG150A	•	150	800 x 900 x 870	24	152	7 611

CHAUFFE INDIRECTE (BAIN-MARIE)						
90PFG1650	-	50	600 x 900 x 870	10,5	133	7 277
90PFG1100	-	111	800 x 900 x 870	21	153	8 182
90PFG1150	-	145	800 x 900 x 870	24	153	8 442
90PFG1150A	•	150	800 x 900 x 870	24	153	10 106

MARMITES ÉLECTRIQUES						
MODÈLE	VOLUME CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT	

CHAUFFE DIRECTE						
90PFED100	100	800 x 900 x 870	12	167	6 398	
90PFED150	150	800 x 900 x 870	12	167	6 705	

CHAUFFE INDIRECTE (BAIN-MARIE)						
90PFEI650	50	600 x 900 x 870	9,6	147	7 584	
90PFEI100	111	800 x 900 x 870	21	167	8 426	
90PFEI150	145	800 x 900 x 870	21	167	8 739	

PANIERIS POUR MARMITES

MODÈLE	DESCRIPTION	CAPACITÉ (L)	COMPARTIMENTS	DIMENSIONS Ø X H (MM)	PRIX € HT
9C5	Panier pour pâtes	50	1	520 x 325	789
9CV5	Panier pour légumes	50	1	520 x 325	789
9C10	Panier pour pâtes	100	2	520 x H 325	860
9CV10	Panier pour légumes	100	2	520 x H 325	877
9C15	Panier pour pâtes	150	2	520 x H 405	966
9CV15	Panier pour légumes	150	2	520 x H 405	1 014

SAUTEUSES BASCULANTES

- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Dessus épaisseur 20/10°



90BREM120



90BRE80

- Couverture à double paroi, auto équilibré
- Cuve à relevage manuel ou motorisé, à angles arrondis
- Remplissage d'eau par électrovanne
- Thermostat réglable de 100° à 280°
- Fond
En acier DUPLEX épaisseur 10 mm ou en fer 510T épaisseur 12 mm (acier DUPLEX, gamme d'aciers inoxydable au chrome, nickel et molybdène).
- Version gaz
 - Brûleur à flamme stabilisée
 - Allumage électrique
 - Sécurité par thermocouple
 - Veilleuse.
- Version électrique
 - Résistances blindées Incoloy
 - Voyants témoins
 - Protection thermique
 - Thermostat de sécurité
 - Alimentation 400 V. tri + T + N.

SAUTEUSES GAZ COMPACTES

MODÈLE	FOND DE CUVE	DIM. CUVE L X P X H (MM)	SURFACE DM ²	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
--------	--------------	--------------------------	-------------------------	--------------	---------------------------	-----------	------------	-----------

SAUTEUSES À RELEVAGE MANUEL

90BRG80	DUPLEX	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	20+0,02	200	7 335
90BRG81	fer/510T	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	20+0,02	200	7 074

SAUTEUSES À RELEVAGE MOTORISÉ

90BRGM80	DUPLEX	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	20+0,2	205	8 114
90BRGM81	fer/510T	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	20+0,2	205	7 490
90BRGM120	DUPLEX	1130 x 600 x 200	68	120	1200 x 900 x 870	24+0,2	210	10 819
90BRGM121	fer/510T	1130 x 600 x 200	68	120	1200 x 900 x 870	24+0,2	230	8 426

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES COMPACTES

MODÈLE	FOND DE CUVE	DIM. CUVE L X P X H (MM)	SURFACE DM ²	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. KW	POIDS (KG)	PRIX € HT
--------	--------------	--------------------------	-------------------------	--------------	---------------------------	-----------	------------	-----------

SAUTEUSES À RELEVAGE MANUEL

90BRE80	DUPLEX	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	9	200	7 023
90BRE81	fer/510T	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	9	200	6 866

SAUTEUSES À RELEVAGE MOTORISÉE

90BREM80	DUPLEX	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	9	205	8 218
90BREM81	fer/510T	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	9	205	6 944
90BREM120	DUPLEX	1130 x 600 x 200	68	120	1200 x 900 x 870	13,5	210	10 923
90BREM121	fer/510T	1130 x 600 x 200	68	120	1200 x 900 x 870	13,5	210	8 843

SOUBASSEMENTS FOURS GN 2/1

Dessus épaisseur 20/10°

baron



FOUR ÉLECTRIQUE

- Intérieur, tout inox AISI 304,
- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées
- Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°
- Intérieur tout inox
- Dimensions de l'enceinte : 535 x 690 x 270
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

► **Dotation** : 1 grille GN 2/1. Réf. 90GF.

FOUR GAZ

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (6,5 kW)
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°
- Intérieur tout inox
- Dimensions de l'enceinte : 535 x 900 x 300.



ATTENTION

Il est possible d'assembler la majorité des éléments Tops de 800 de large sur les soubassement fours.

Sur les fours gaz, l'installation de 2 éléments Tops de 400 mm de large n'est pas toujours possible. Veuillez nous consulter.

COMPOSITIONS POSSIBLES D'ÉLÉMENTS TOPS SUR SOUBASSEMENTS FOURS

MODÈLE	FOUR GAZ	FOUR ÉLECTRIQUE
Plan de cuisson gaz	oui	oui
Plan de cuisson électrique	techniquement possible	oui
Plan de cuisson vitrocéramique	non	seulement en usine
Induction	non	non
Coup de feu gaz	oui	oui
Coup de feu électrique	techniquement possible	oui
Fry-top gaz	non	oui
Fry-top électrique	techniquement possible	oui
Bain marie	non	non
Plan neutres	oui	oui
Plan neutres avec tiroir	non conseillé	non conseillé

SOUBASSEMENT FOURS ÉLECTRIQUES

	DESTINATION	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90FOE800	four élec. pour éléments tops	535 x 690 x 270	800 x 900 x 650	6	100	2 809

SOUBASSEMENT FOURS GAZ

	DESTINATION	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90FOG800	four gaz pour éléments tops	535 x 690 x 300	800 x 900 x 620	8,5	98	2 601

ACCESSOIRE

MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
90GF	Grille de four GN 2/1, dimensions 530 x 650	73

SOUBASSEMENTS NEUTRES ET OPTIONS

SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE



➤ Construction tout inox

➤ Pieds arrières en retrait avec décaissé pour passages des fluides

➤ Aménagement GN 1/1 possible par modules de 40 cm



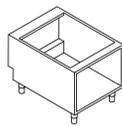
Soubassements réfrigérés ➤ page 159



90VA200 *



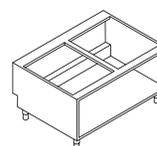
90VA400



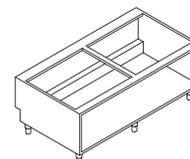
90VA600



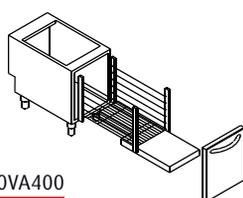
90VA800



90VA120

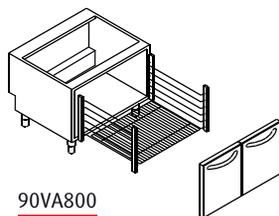


90VA160



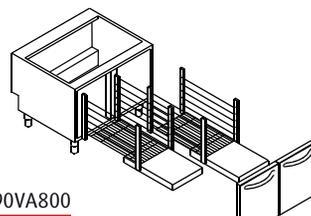
90VA400

+ NP12M + 9RG11
+ GC11 + 9KR11



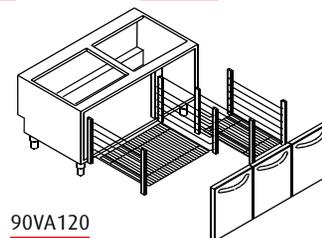
90VA800

+ 2 X NP12M
+ 9RG21
+ GC21



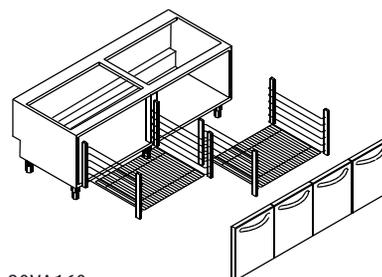
90VA800

+ 2 X NP12M + 70MC
+ 2 X 9RG11 + 2 X GC11
+ 2 X 9KR11



90VA120

+ 3 X NP12M + 70MC
+ 9RG21 + GC21 + 9RG11 + GC11



90VA160

+ 4 X NP12M + 70MC + 2 X 9RG21 + 2 X GC21

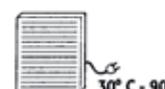
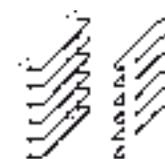
SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

MODÈLE	PORTES (EN OPTION)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90VA200 *	1 x NP14M	200 x 830 x 620	16	416
90VA400	1 x NP12M	400 x 830 x 620	25	520
90VA600	2 x NP13M	600 x 830 x 620	28	573
90VA800	2 x NP12M	800 x 830 x 620	39	677
90VA120	3 x NP12M	1200 x 830 x 620	51	926
90VA160	4 x NP12M	1600 x 830 x 620	58	1 144

* Uniquement accolé à un module de la gamme.

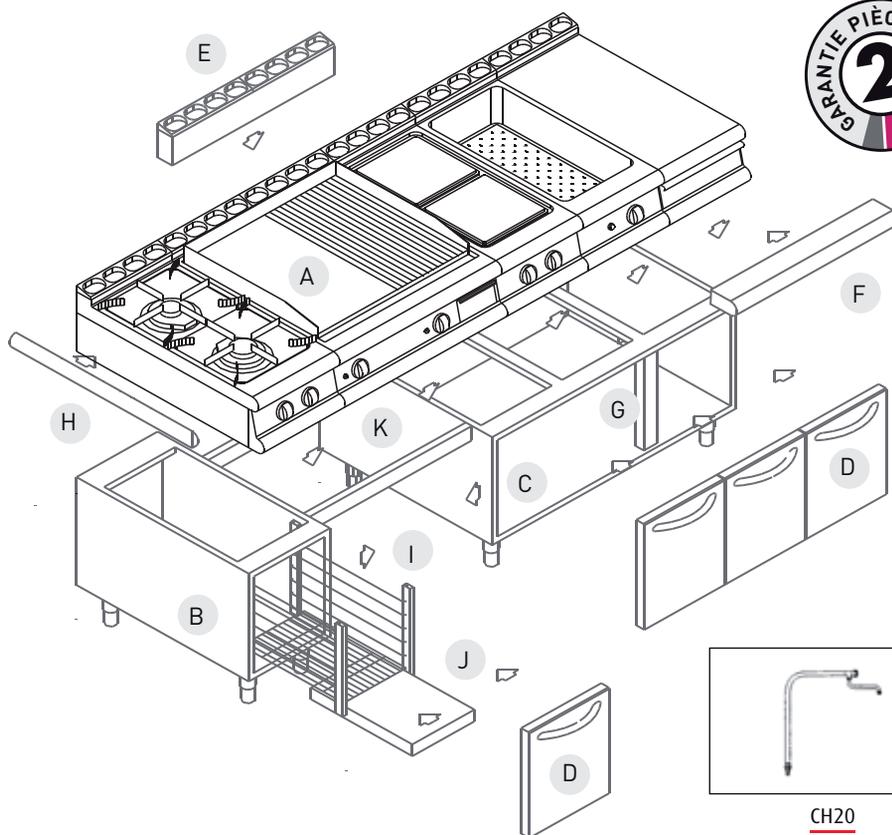
OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

MODELE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	REF	PRIX € HT
PORTES BATTANTES (D)	190 x 100 x 460	NP14M	167
Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montées sur charnière robuste. Poignée de porte en inox poli miroir	390 x 100 x 460	NP12M	221
	290 x 100 x 460	NP13M	192
BLOC 2 TIROIRS	390 x 740 x 460	90KC11	947
Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, monté sur rails télescopiques inox. Poignée en inox poli miroir	790 x 740 x 460	90KC21	1 342
GUIDES LATÉRAUX	100 x 740 x 320	90RG11	271
Construction tout inox 18/10, pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	150 x 740 x 320	90RG21	479
RECHAUFFEUR (Puissance 700 W) (J) Réchauffeur par résistances blindées, commandes thermostatique par bouton avec marche/arrêt. Alimentation mono 230 V. Se pose à plat sur le fond du meuble. Prévoir une grille GC11 au dessus. Une plaque de fermeture livrée en standard assure l'étanchéité du meuble en partie haute	350 x 550 x 50	90KR11	385
Montant central pour placard ouvert. Permet la fixation des portes sur un soubassement à 3 ou 4 portes, ou assure l'étanchéité entre 2 portes dans le cas d'un placard équipé du kit étuve 9KR11 (G)		70MC	73



30° C - 90°

ACCESSOIRES ET OPTIONS



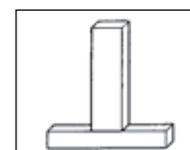
A	Éléments tops
B	Soubassement baie libre
C	Soubassement baie libre
D	Portes P12M
E	Rehausse de mitre
F	Tablettes de dressage
G	Montant
H	Bord latéral
I	Guides latéraux
J	Kit réchauffeur
K	Supports de pont



CH20



RGF - RG



CAAV

SUPPORTS DE PONT			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Support de pont	400	KSP40	254
Support de pont	800	KSP80	353
Support de pont	1000	KSP100	442
Support de pont	1200	KSP120	530
Support de pont	1600	KSP160	702

REHAUSSES DE MITRE (HAUTEUR 150 MM)			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Rehausse de mitre	200	FC20	94
Rehausse de mitre	400	FC40	125
Rehausse de mitre	600	FC60	135
Rehausse de mitre	800	FC80	145
Rehausse de mitre	1000	FC100	239
Rehausse de mitre	1200	FC120	271
Rehausse de mitre	1600	FC160	291

PLINTHES			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Plinthe frontale	200	ZA20	135
Plinthe frontale	400	ZA40	187
Plinthe frontale	600	ZA60	198
Plinthe frontale	800	ZA80	208
Plinthe frontale	1200	ZA120	249
Plinthe frontale	1600	ZA160	302
Plinthe latérale	700	ZLD90	145

ACCESSOIRES		
DESCRIPTION	REF	PRIX € HT
Colonne d'eau	CH20	469
Kit 4 roues pivotantes dont 2 avec frein	BARG	485
Cheminée anti refouleur	CAAV	469

GRILLES			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Grille pour placard	GN 1/1	GC11	53
Grille pour placard	GN 2/1	GC21	83
Grille pour four	530 x 650	90GF	73

TABLETTES DE DRESSAGE			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Tablette de dressage	800	PP8	229
Tablette de dressage	1200	PP12	333
Tablette de dressage	1600	PP16	375

BORDS LATÉRAUX			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Bord latéral droit	900	90BLDX	281
Bord latéral gauche	900	90BLSX	281

PANNÉAUX DE FERMETURE LATÉRALE			
DESCRIPTION	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
Pour élément monobloc	70 x 300 H	TVT1	107
Pour élément soubassement	70 x 470 H	TVT2	128

CUISSON MODULAIRE GAMME 1100



► Toute une gamme de modules de cuisson pour vous permettre de concevoir un véritable fourneau traversant professionnel



FOURS TRAVERSANTS

► Intérieur tout inox.

FOURS GAZ

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (11 kW)
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°
- Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 300.

FOURS ÉLECTRIQUES

- Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sole
- Voyant de tension
- Contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°
- Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 270
- Alimentation 400 V. tri + T + N.



BRÛLEURS DE FORTE PUISSANCE

- Interchangeable
- À flamme stabilisée
- Sécurités par thermocouples
- Veilleuses
- Grilles en fonte émaillée.



Option : plan de cuisson
autonettoyant avec trop plein
de vidange



GRILLADES

- Plaque acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée
- Option chrome dur
- Rebord anti éclaboussures
- Goulotte périmétrique et tiroir récupérateur
- Rampe à flammes stabilisées de forte puissance (16 kW)
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple

FEUX VIFS ET FOURNEAUX GAZ



ÉLÉMENTS TOPS FEUX VIFS

- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti



► Brûleurs

Feux de 3,5 kW, 5,7 kW 7 kW et 10 kW
Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple

- Grilles en fonte émaillée mat, dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction

- Plan de cuisson auto nettoyant avec trop plein de vidange, en option.

► Four gaz

Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (11 kW), allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330° • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 300

► Four électrique

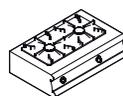
Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sol • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 270 • Alimentation 400 V. tri + T + N.

► Dotation

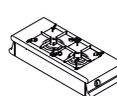
1 grille 888 x 530.

FOURS TRAVERSANTS

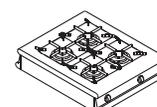
- Intérieur tout inox



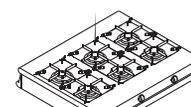
110PCG550



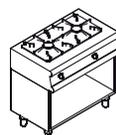
110PCG450



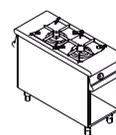
110PCG900



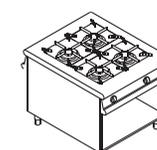
110PCG135



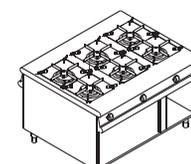
110PCVG550



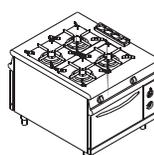
110PCVG450



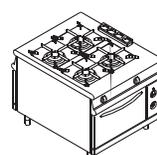
110PCVG900



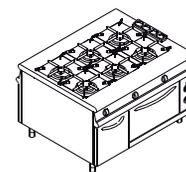
110PCVG135



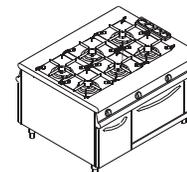
110PCFG900



110PCFGE900



110PCFG135



110PCFGE135

ÉLÉMENTS FEUX VIFS TOPS

MODÈLE	FEUX VIFS (N)	FEUX VIFS (KW)				DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
		3,5	5,7	7	10			
110PCG550	2	-	1	-	1	900 x 550 x 280	15,7	2 579
110PCG450	2	-	-	2	-	450 x 1100 x 280	14	2 159
110PCG900	4	-	2	-	2	900 x 1100 x 280	31,4	3 667
110PCG135	6	2	2	-	2	1350 x 1100 x 280	38,4	5 150

ÉLÉMENTS FEUX VIFS SUR BAIE LIBRE

MODÈLE	FEUX VIFS (N)	FEUX VIFS (KW)				DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
		3,5	5,7	7	10			
110PCVG550	2	-	1	-	1	900 x 1100 x 850	15,7	3 143
110PCVG450	2	-	-	2	-	450 x 1100 x 850	14	3 116
110PCVG900	4	-	2	-	2	900 x 1100 x 850	31,4	4 318
110PCVG135	6	2	2	-	2	1350 x 1100 x 850	38,4	6 018

FOURNEAUX FEUX VIFS SUR FOUR TRAVERSANT

MODÈLE	FEUX VIFS (N)	FEUX VIFS (KW)				PLACARD NEUTRE	FOUR GAZ 11 KW	FOUR ÉLEC. 9 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
		3,5	5,7	7	10						
110PCFG900	4	-	2	-	2	-	1	900 x 1100 x 850	42,4	6 434	
110PCFGE900	4	-	2	-	2	-	-	900 x 1100 x 850	31,4 + 9	6 465	
110PCFG135	6	2	2	-	2	1	1	1350 x 1100 x 850	49,4	8 697	
110PCFGE135	6	2	2	-	2	1	-	1350 x 1100 x 850	38,4 + 9	8 728	

PLAQUE COUP DE FEU GAZ



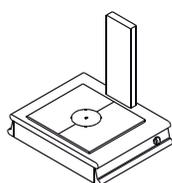
ÉLÉMENTS PLAQUE COUP DE FEU

- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti

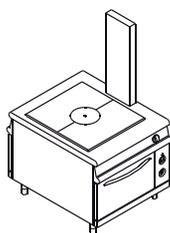


- Plaque coup de feu puissance 13 kW
- Plaque en fonte polie, dimensions 790 x 700 mm, à rond central amovible, surface 55 dm²
- Brûleur central en fonte à flamme stabilisée
- Veilleuse
- Thermocouple
- Allumage piezo.

110TPFG900 + 11TL



110TPG900



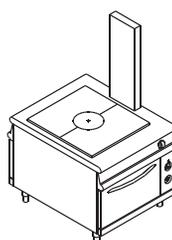
110TPVG900



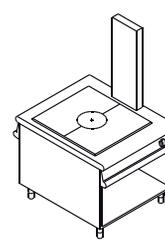
FOURNAUX PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR TRAVERSANT

- Intérieur tout inox

- Four gaz
- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (11 kW)
- Allumage piezo, sécurité par thermocouple
- Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°
- Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 300
- Four électrique
- Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sole
- Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°
- Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 270
- Alimentation 400 V. tri + T + N.
- Dotation
1 grille 888 x 530.



110TPFG900



110TPFGE900

PLAQUES COUP DE FEU

MODÈLE	PLAQUE COUP DE FEU 13 KW	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
110TPG900	1	Élément top	900 x 1100 x 280	13	3 324
110TPVG900	1	Élément monobloc	900 x 1100 x 850	13	3 974

FOURNAUX PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR TRAVERSANT

MODÈLE	PLAQUE COUP DE FEU 13 KW	FOUR GAZ	FOUR ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
110TPFG900	1	1	-	900 x 1100 x 850	24	6 887
110TPFGE900	1	-	1	900 x 1100 x 850	13 + 9	6 856

PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE



110PCFVCE900

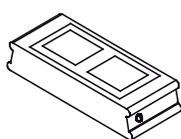
PLAQUE VITROCÉRAMIQUE ÉLECTRIQUE

- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti
- Plaque de cuisson vitrocéramique incassable et étanche
- Zone de cuisson (270 x 270 mm) indiquée par une sérigraphie carrée, indiquant la mesure du récipient idéale à utiliser
- Puissance de chaque zone 4 kW
- Température réglable par un thermostat de 70 à 450°C
- Voyant d'activation du chauffage et voyant d'indication de la chaleur résiduelle
- Éléments Tops à poser, éléments monoblocs avec placard baie libre traversant en soubassement ou sur four électrique.

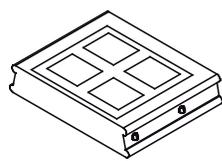
FOUR ÉLECTRIQUE TRAVERSANT

- Intérieur tout inox
- Enceinte de cuisson en acier inox (539 x 1018 x 292 mm), calorifugée
- Sole rayonnante en fonte de forte épaisseur pour répartir efficacement la chaleur
- Porte et contre-porte en acier inox, parfaitement calorifugées et montées sur des charnières à ressort de compensation. Poignée ergonomique sur toute la longueur, calorifugée
- Chauffage par résistances blindées situées sur la haut et le bas, avec réglage indépendant. Température contrôlée par un thermostat réglable de 60 à 300°C. Thermostat de sécurité. Alimentation 400 V. tri + T + N.

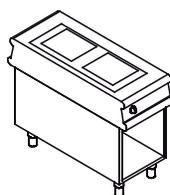
- **Dotation**
1 grille 888 x 530.



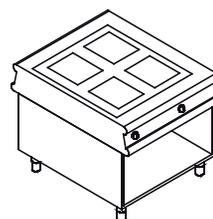
110PCVCE450



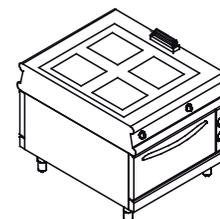
110PCVCE900



110PCVVCE450



110PCVVCE900



110PCFVCE900

ÉLÉMENTS PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

MODÈLE	ZONE 4 KW	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
110PCVCE450	2	Élément top	450 x 1100 x 280	8	4 711
110PCVCE900	4	Élément top	900 x 1100 x 280	16	6 438
110PCVVCE450	2	Élément monobloc	450 x 1100 x 850	8	5 267
110PCVVCE900	4	Élément monobloc	900 x 1100 x 850	16	6 861

FOURNEAU PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR TRAVERSANT

MODÈLE	ZONE 4 KW	FOUR ÉLECTRIQUE 9 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
110PCFVCE900	4	1	900 x 1100 x 850	16 + 9	9 293

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

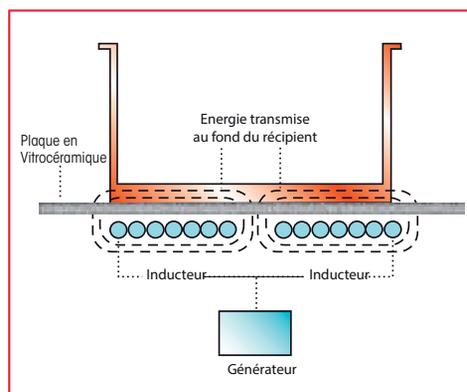


- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti
- Dessus épaisseur 20/10°



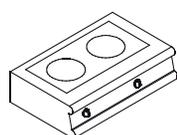
110PCVIND900

- Plan en vitrocéramique incassable et étanche
- Zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire d'un diamètre de 28 cm
- Puissance de chaque zone de 5 kW
- Protection anti surchauffe
- Senseur de présence du récipient (ø minimum 120 mm)
- Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes
- Alimentation 400 V. tri + T + N.
- Éléments Tops à poser ou éléments monoblocs avec placard baie libre traversant en soubassement.

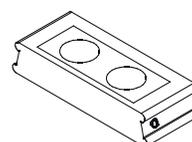


CUISSON À INDUCTION

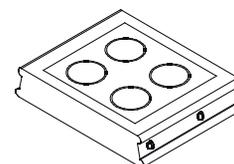
- Temps de réchauffement réduit
- Économie d'énergie
- Faible rayonnement de chaleur
- Niveau d'hygiène maximale
- Sécurité maximale



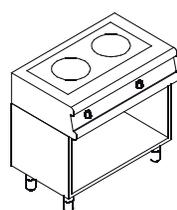
110PCIND550



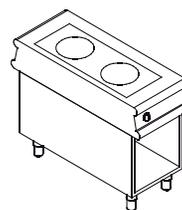
110PCIND450



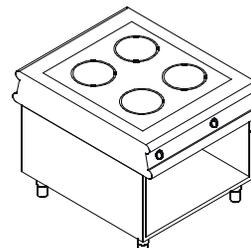
110PCIND900



110PCVIND550



110PCVIND450



110PCVIND900

b
CUISSON MODULAIRE

PLAQUES À INDUCTION ÉLÉMENTS TOPS

MODÈLE	ZONE 5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
110PCIND550	2	-	900 x 550 x 280	10	11 226
110PCIND450	2	-	450 x 1100 x 280	10	11 100
110PCIND900	4	-	900 x 1100 x 280	20	16 993

PLAQUES À INDUCTION ÉLÉMENTS MONOBLOCS

110PCVIND550	2	1	900 x 550 x 870	10	11 600
110PCVIND450	2	1	450 x 1100 x 870	10	11 400
110PCVIND900	4	1	900 x 1100 x 870	20	17 200

PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE



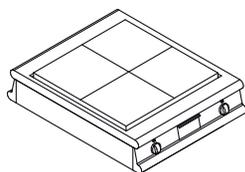
- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti



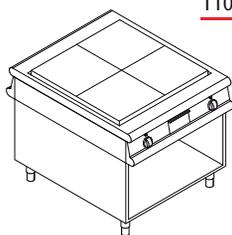
110TPFE900

ÉLÉMENTS PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE

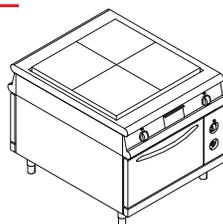
- Plaque coup de feu puissance 16 kW
- Plaque lisse en acier au chrome molybdène
- Dimensions 790 x 700 mm
- 4 zones de chauffe indépendantes de 4 kW chacune
- Réglage de la température par thermostat
- Température maxi 450 °C.



110TPE900



110TPVE900



110TPFE900

FOURNEAU PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE SUR FOUR TRAVERSANT

- Plaque coup de feu puissance 16 kW
- Plaque lisse en acier au chrome molybdène
- Dimensions 790 x 700 mm
- 4 zones de chauffe indépendantes de 4 kW chacune
- Réglage de la température par thermostat
- Température maxi 450 °C
- Four électrique traversant intérieur tout inox
- Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sol
- Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°
- Dimensions de l'enceinte : 535 x 1 000 x 270
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES

	DESTINATION	PLAQUE COUP DE FEU 16 KW	FOUR ÉLEC. 9 KW	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
110TPE900	Élément plaque électrique top	1	-	900 x 1100 x 280	16	5 300
110TPVE900	Élément monobloc sur baie libre	1	-	900 x 1100 x 870	16	5 945
110TPFE900	Élément monobloc sur four électrique	1	1	900 x 1100 x 870	25	8 150

BAINS-MARIE ÉLÉMENTS NEUTRES

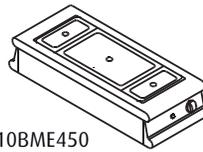
BAINS-MARIE ELECTRIQUES

- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti



- Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis)
- Résistances non immergées
- Voyants témoins
- Thermostat de sécurité
- Vanne de remplissage
- Vidange
- Alimentation mono 230 V + T.

110BME450



110BMG450

ÉLÉMENTS BAINS-MARIE

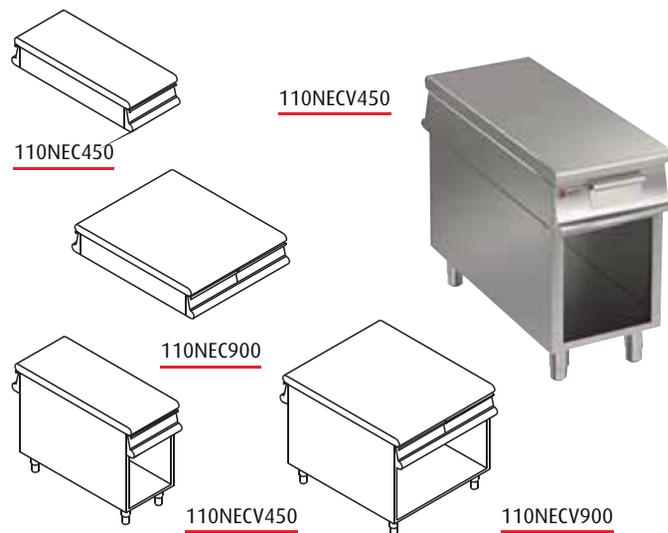
MODÈLE	VERSION	DIM. CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ CUVE	DIM. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	PRIX € HT
BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES						
110BME450	Élément top	340 x 685 x 170	1 X GN1/3 + 1 X GN 1/1	450 x 1100 x 280	2,2	2 565
110BMVE450	Élément monobloc	340 x 685 x 170	1 X GN1/3 + 1 X GN 1/1	450 x 1100 x 870	2,2	3 184
BAINS-MARIE GAZ						
110BMG450	Élément top	340 x 685 x 170	1 X GN1/3 + 1 X GN 1/1	450 x 1100 x 280	3,6	3 162
110BMVG450	Élément monobloc	340 x 685 x 170	1 X GN1/3 + 1 X GN 1/1	450 x 1100 x 870	3,6	3 677

ÉLÉMENTS NEUTRES, TOPS ET MONOBLOCS PROFONDEUR 1100 MM

- Structure et carrosserie inox 18/10 AISI 304
- Aménagement GN 1/1 possible par modules de 45 cm
- Tiroirs inox montés sur glissières télescopiques
- Placard baie libre traversante pour éléments monoblocs.

ÉLÉMENTS NEUTRES MONOBLOCS PROFONDEUR 550 MM

- Structure et carrosserie inox 18/10 AISI 304
- Aménagement GN 1/1 possible par modules de 45 cm
- Sans tiroirs
- Placard baie libre en soubassement.



ÉLÉMENTS NEUTRES Profondeur 1100 mm				
MODÈLE	VERSION	TIROIRS (N)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
110NEC450	top	2	450 x 1100 x 280	1 634
110NEC900	top	4	900 x 1100 x 280	2 357
110NECV450	monobloc	2	450 x 1100 x 870	1 956
110NECV900	monobloc	4	900 x 1100 x 870	3 058

ÉLÉMENTS NEUTRES Profondeur 550 mm			
MODÈLE	VERSION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
110NEV460	monobloc	450 x 550 x 870/1050	1 082
110NEV910	monobloc	900 x 550 x 870/1050	1 399

GRILADES GAZ

TOPS OU MONOBLOCS



➤ Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée

➤ Bandeau de façade amovible

➤ Plan de travail embouti



► **Grillades**

Plaque acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée • Option chrome dur • Rebord anti éclaboussure • Goulotte en façade et tiroir récupérateur

► Dimensions de la plaque : 700 x 810 (module profondeur 1100 mm).

► **Chauffage gaz**

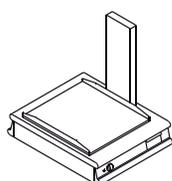
Rampe à flamme stabilisée de forte puissance, allumage piezo, sécurité par thermocouple

► Réglage de la température par soupape thermostatique avec thermocouple de sécurité (115-300°C).

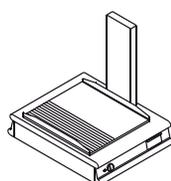
► **Version chrome**

Revêtement chrome dur épaisseur 30 à 50 microns.

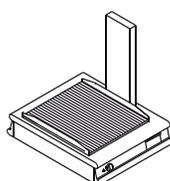
110FTVG900



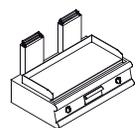
110FTG900
110FTG905



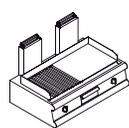
110FTG920
110FTG925



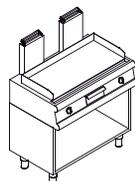
110FTG910
110FTG915



110FTG505



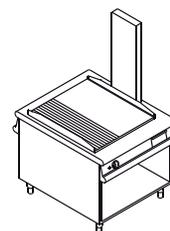
110FTG525



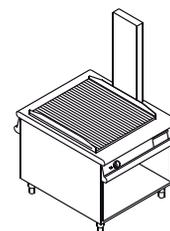
110FTVG505



110FTVG900
110FTVG905



110FTVG920
110FTVG925



110FTVG910
110FTVG915

GRILADES GAZ ÉLÉMENTS TOPS

PLAQUE	DIM. L X P (MM)	PUISSANCE (KW)	REVÊTEMENT ACIER	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT
Lisse	900 x 550 x 280	9.5	-	-	110FTG505	4 670
1/2 lisse	900 x 550 x 280	9.5	-	-	110FTG525	4 597
Lisse	900 x 1100 x 280	15	110FTG900	4 874	110FTG905	5 336
1/2 lisse	900 x 1100 x 280	15	110FTG920	4 910	110FTG925	5 410
Rainurée	900 x 1100 x 280	15	110FTG910	5 171	110FTG915	5 503

GRILADES GAZ ÉLÉMENTS MONOBLOCS

PLAQUE	DIM. L X P (MM)	PUISSANCE (KW)	REVÊTEMENT ACIER	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT
Lisse	900 x 550 x 870	9.5	-	-	110FTVG505	5 244
Lisse	900 x 1100 x 870	15	110FTVG900	5 883	110FTVG905	6 346
1/2 lisse	900 x 1100 x 870	15	110FTVG920	5 925	110FTVG925	6 409
Rainurée	900 x 1100 x 870	15	110FTVG910	5 987	110FTVG915	6 445

GRATTOIRS

MODÈLE	POUR	PRIX € HT
RASR	Plaque lisse	109
RASL	Plaque rainurée	69

GRILLADES ÉLECTRIQUES

TOPS OU MONOBLOCS



➤ Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée

➤ Bandeau de façade amovible

➤ Plan de travail embouti



► **Grillades**

Plaque acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée • Option chrome dur • Rebord anti éclaboussure • Goulotte en façade et tiroir récupérateur

► Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy

► Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 50 à 300°C

► Voyants de tension et thermostat

► Alimentation 400 V. tri + T + N.

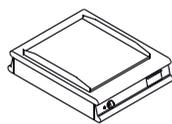
► **Version chrome**

Revêtement chrome dur épaisseur 30 à 50 microns.

110FTE525

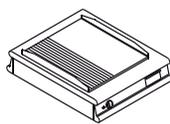


Plaques au chrome dur épaisseur 50 microns, avec thermostat de sécurité



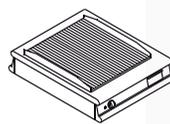
110FTE900

110FTE905



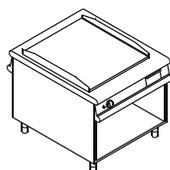
110FTE920

110FTE925



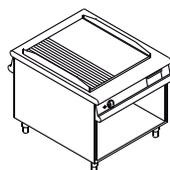
110FTE910

110FTE915



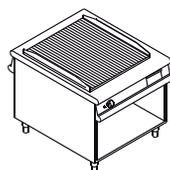
110FTVE900

110FTVE905



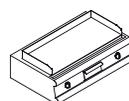
110FTVE920

110FTVE925

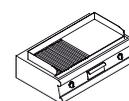


110FTVE910

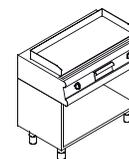
110FTVE915



110FTE505



110FTE525



110FTVE505

GRILLADES ÉLECTRIQUES ÉLÉMENTS TOPS

PLAQUE	DIM. L X P (MM)	PUISSANCE (KW)	REVÊTEMENT ACIER	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT
Lisse	900 x 550 x 280	10	-	-	110FTE505	3 907
1/2 lisse	900 x 550 x 850	10	-	-	110FTE525	3 938
Lisse	900 x 1100 x 280	20	110FTE900	4 744	110FTE905	5 345
1/2 lisse	900 x 1100 x 280	20	110FTE920	4 780	110FTE925	5 425
Rainurée	900 x 1100 x 280	20	110FTE910	4 843	110FTE915	5 499

GRILLADES ÉLECTRIQUES ÉLÉMENTS MONOBLOCS

PLAQUE	DIM. L X P (MM)	PUISSANCE (KW)	REVÊTEMENT ACIER	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT
Lisse	900 x 550 x 870	10	-	-	110FTVE505	4 666
Lisse	900 x 1100 x 870	20	110FTVE900	6 346	110FTVE905	6 858
1/2 lisse	900 x 1100 x 870	20	110FTVE920	6 386	110FTVE925	6 899
Rainurée	900 x 1100 x 870	20	110FTVE910	6 454	110FTVE915	6 967

GRATTOIRS

MODÈLE	POUR	PRIX € HT
RASR	Plaque lisse	109
RASL	Plaque rainurée	69

CUISSON MODULAIRE

CUISEURS À PÂTES



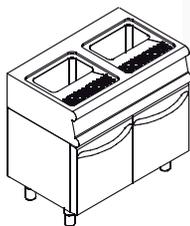
- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti
- Modèles monoblocs avec placard fermé en soubassement



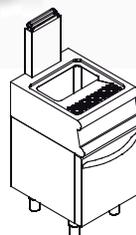
110CPG900



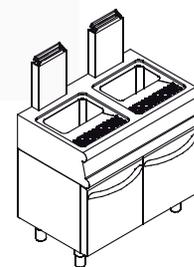
110CPE450



110CPE900



110CPG450

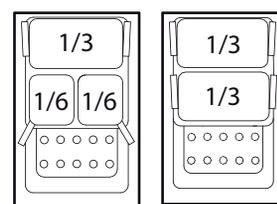


110CPG900

- Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis
- Capacité d'une cuve 26 L
- Robinet de remplissage
- **Chauffage gaz**
Brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve. Rampe à flamme stabilisée • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Veilleuse

- **Chauffage électrique**
Résistances blindées en acier inoxydable situées dans la cuve • Thermostat de sécurité • Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 60-90°C (préchauffage) ou en mode continu
- Alimentation 400 V + N + T.
- **Dotation**
1 grille de fond de cuve
Livré sans panier.

PANIER EN OPTION



110CPKB

110CPKC

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

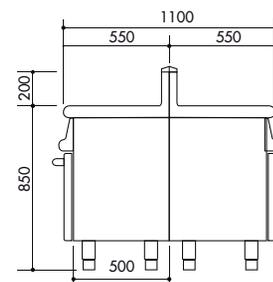
MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	PRIX € HT
110CPE450	26	450 x 550 x 870	7,5	3 075
110CPE900	26 + 26	900 x 550 x 870	7,5 + 7,5	5 035

CUISEURS À PÂTES GAZ

MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	PRIX € HT
110CPG450	26	450 x 550 x 870	13	3 365
110CPG900	26 + 26	900 x 550 x 870	13+13	5 435

COUVERCLE ET PANIERS

MODÈLE	DESSCRIPTIF	PRIX € HT
5CCP	Couvercle [290 x 500 x 70]	66
110CPKB	1 Panier GN 1/3 + 2 paniers 1/6	375
110CPKC	2 Paniers GN 1/3	271

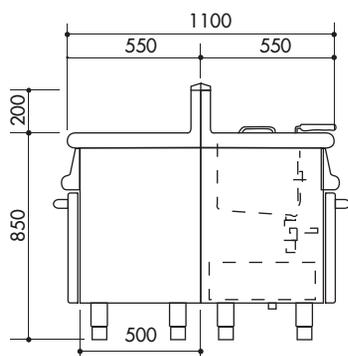


ÉLÉMENT NEUTRE + CUISEUR À PÂTES

FRITEUSES GAZ ET ÉLECTRIQUES



- Structure et carrosserie tout inox AISI 304 finition satinée
- Bandeau de façade amovible
- Plan de travail embouti

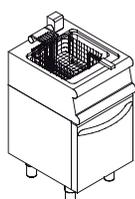


110FRE900

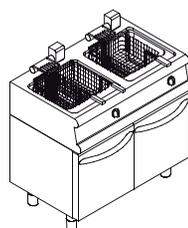


ÉLÉMENTS NEUTRE
+ FRITEUSE

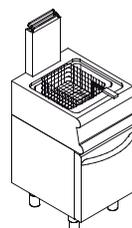
- ▶ Cuve en acier inox AISI 304 à zone froide, avec filtre de fond de cuve amovible et couvercle
- ▶ Robinet de vidange à clapet
- ▶ Bac de récupération avec filtre
- ▶ Thermostat réglable de 100° à 185°
- ▶ Thermostat de sécurité
- ▶ **Friteuse électrique**
Résistances blindées pivotantes • Voyants témoins • Alimentation 400 V. tri + T + N.
- ▶ **Friteuse gaz**
Chauffage par brûleur situé sous la cuve
• Allumage piezo • Sécurité par thermocouple.



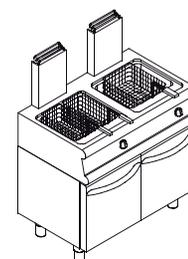
110FRE450



110FRE900



110FRG450



110FRG900

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	DIMENSION GRILLE L X P (MM)	DOTATION PANIER	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
110FRE450	10	1 panier	450 x 550 x 870/1050	9	58	3 448
110FRE900	10 + 10	2 paniers	900 x 550 x 870/1050	9 + 9	90	5 664

FRITEUSES GAZ

MODÈLE	DIMENSION GRILLE L X P (MM)	DOTATION PANIER	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
110FRG450	10	1 panier	450 x 550 x 870/1050	9,5	54	3 454
110FRG900	10 + 10	2 paniers	900 x 550 x 870/1050	9,5 + 9,5	90	5 998

PANIER

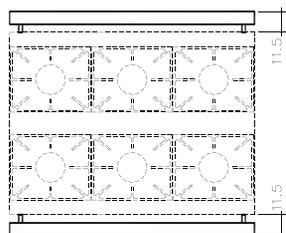
MODÈLE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CF10	Panier 10 L	157 x 320 x 122	73

BARRES DE DRESSAGE - ÉTAGÈRES



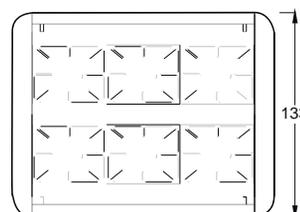
BARRES DE DRESSAGE FRONTALES

MODÈLE	DIMENSIONS	PRIX € HT
CMF1109	900 x 60	546
CMF1113	1350 x 60	692
CMF1118	1800 x 60	873
CMF1122	2250 x 60	967
CMF1127	2700 x 60	1 108



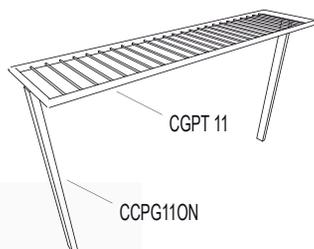
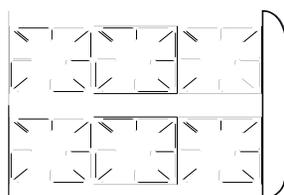
BARRES DE DRESSAGE PÉRIPHÉRIQUES

MODÈLE	DIMENSIONS	PRIX € HT
CMA1109	1140 x 1330 x 60	1 535
CMA1113	1590 x 1330 x 60	1 675
CMA1118	2040 x 1330 x 60	1 784
CMA1122	2490 x 1330 x 60	1 893
CMA1127	2940 x 1330 x 60	1 919



ÉLÉMENT DE TERMINAISON LATÉRAL

MODÈLE	DIMENSIONS	PRIX € HT
CMT11	1330 x 60	561



ÉTAGÈRES BARREAUDÉES CENTRALES

MODÈLE	DIMENSIONS	PRIX € HT
CGPT1190	900 x 600	708
CGPT11135	1350 x 600	812
CGPT11180	1800 x 600	1 113
CGPT11225	2250 x 600	1 228
CGPT11270	2700 x 600	1 327

MONTANT POUR ÉTAGÈRE

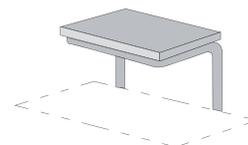
MODÈLE	DIMENSIONS	PRIX € HT
CCPG110N	90 x 60	266

SUPPORTS DE PONT

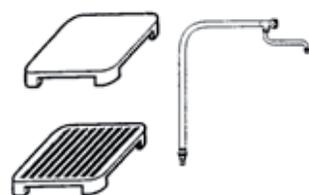
MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS	PRIX € HT
CSP135N	Support de pont	1350	1 948
CSP180N	Support de pont	1800	2 247
CSP225N	Support de pont	2250	2 594

SUPPORT DE SALAMANDRE

110SPS	600 x 400	900	599
--------	-----------	-----	-----



Possibilité de traitement de couleur sur façades et panneaux latéraux
Nous consulter



ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM) L X PX H	PRIX € HT
90PRL	Plaque lisse 1 feu	400 x 350 x 60	162
90PRR	Plaque nervurée 1 feu	400 x 350 x 60	198
CH14	Colonne d'eau orientable hauteur 720 mm		421

SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE - ACCESSOIRES



SOUBASSEMENT BAIE LIBRE

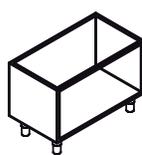
- Soubassement neutre baie libre traversante
- Construction tout inox 18/10, finition satiné
- Prédéposé pour recevoir les guides latéraux supports gastro GN 1/1
- Piétements tubulaires montés sur vérins réglables.



SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE					
MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	BAIE LIBRE TRAVERSANTE	PORTES P110N NB (EN OPTION)	POIDS KG	PRIX € HT
110VA460	450 x 550 x 620	Non	1	16	439
110VA905	900 x 550 x 620	Non	2	25	709
110VA450	450 x 1100 x 620	Oui	2	28	753
110VA900	900 x 1100 x 620	Oui	4	39	865
110VA135	1350 x 1100 x 620	Oui	6	51	995
110VA180	1800 x 1100 x 620	Oui	6	58	1 240



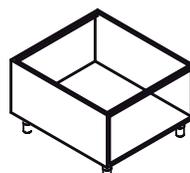
110VA460



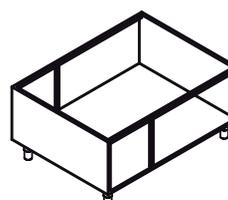
110VA905



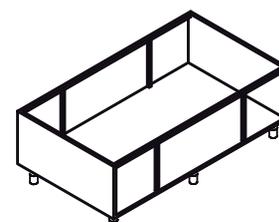
110VA450



110VA900

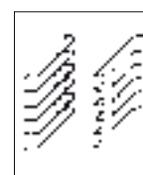


110VA1350

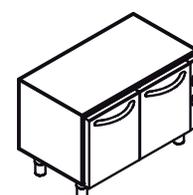


110VA1800

OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE			
MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
P110N	PORTE BATTANTE Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, Poignée de porte en inox poli miroir	440 X 100 X 460	245
11RG11	GUIDES LATÉRAUX Construction tout inox 18/10, pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières.	Pour module de 450 MM	375
11KC4	BLOC 2 TIROIRS Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur rails télescopiques inox.	Pour module de 450 MM	1 405
11KC8	BLOC 2 TIROIRS Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur rails télescopiques inox. Poignée en inox poli miroir.	Pour module de 900 MM	3 089
70MC	MONTANT CENTRAL POUR PLACARD OUVERT. Permet la fixation des blocs tiroirs. Montant livré d'origine pour les supports 3 ou 4 modules, pour la fixation des portes		73



SOUBASSEMENT ÉTUVE			
MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
110KRV	CAPACITÉ GN 2/1, PUISSANCE 2,4 KW	900 x 1100 x 620	2 486



▶ CUISSON INDÉPENDANTE



▶ FOURS À AIR PULSÉ

- 201 4 niveaux GN 2/3
Commandes mécaniques
- 201 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1
Commandes mécaniques

▶ FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

- 203 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1
Commandes mécaniques
- 205 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1
Commandes électroniques

▶ FOURS À AIR PULSÉ PÂTISSIERS 600 X 400

- 207 4, 6 et 8 niveaux 600 x 400
Commandes électroniques

 ▶ FOURS MIXTES À INJECTION
AVEC COMMANDES EN HAUT

- 209 6 niveaux GN 2/3
Commandes électroniques
- 209 6 et 10 niveaux GN 1/1
Commandes électroniques

 ▶ FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR
GAZ ET ÉLECTRIQUES

- 212 7 et 10 niveaux GN 1/1
Commandes électroniques - Gaz et électriques
- 212 7 et 10 niveaux GN 2/1
Commandes électroniques - Gaz et électriques
- 213 20 niveaux GN 1/1
Commandes électroniques - Gaz et électriques
- 213 20 niveaux GN 2/1
Commandes électroniques - Gaz et électriques

 ▶ FOURS MIXTES À GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
GAZ ET ÉLECTRIQUES

- 214 7 et 10 niveaux GN 1/1
Commandes électroniques - Gaz et électriques
- 214 7 et 10 niveaux GN 2/1
Commandes électroniques - Gaz et électriques
- 215 20 niveaux GN 1/1
Commandes électroniques - Gaz et électriques
- 215 20 niveaux GN 2/1
Commandes électroniques - Gaz et électriques
- 216 Options et accessoires



▶ FOURS MICRO-ONDES SEMI PROFESSIONNELS

- 218 Semi Professionnel cafétéria 900 W restitués
- 218 Semi Professionnel à minuteur 900 W restitués



▶ FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

- 220 Fours micro-ondes 1 magnétron 1050 W restitués
- 223 Fours micro-ondes 2 magnétrons 1500 W et 1850 W restitués



- 219 Fours micro-ondes 1 magnétron 1000 W restitués
- 224 Fours micro-ondes 1 magnétron 1100 W restitués
- 225 Fours micro-ondes 2 magnétrons 1400 W, 1800 W et 2100 W restitués
- 226 Fours micro-ondes 4 magnétrons 2100 W et 3500 W restitués
- 227 Fours combinés micro-ondes convection 1400 W et 1900 W restitués



▶ SALAMANDRES

- 228 Électriques à plafonds mobiles
- 229 Électriques fermées, gaz, rampes chauffantes

CUISSON INDÉPENDANTE



BACEV061S

COMMANDES MÉCANIQUES

➤ Fours à air pulsé à commandes mécaniques

➤ 4 niveaux GN 2/3

➤ 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1



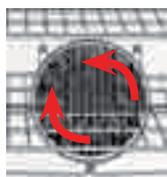
➤ **MODES DE CUISSON**

- Air pulsé de 70°C à 300°C
- Air pulsé avec humidificateur

➤ **MODES DE FONCTIONNEMENT**

- Durée programmable
- Fonctionnement en continu

➤ **Inversion automatique du sens de rotation de la turbine.**



530
1/1 GN 325

➤ **CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION**

- Entièrement en acier inox AISI 304, chambre de cuisson étanche et à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Porte à double vitrage et sécurité d'ouverture porte
- Espace entre les niveaux de 70 mm
- Commandes électromécaniques simples
- Sélecteur de température
- Minuterie réglable de 0 à 120 minutes, avec signal sonore en fin de cuisson
- Humidificateur avec régulateur automatique
- Voyants de contrôle du fonctionnement
- Éclairage de l'enceinte de cuisson
- Réglage manuel de l'évent d'air
- Inversion automatique du sens de rotation de ou des turbines.

LIVRÉ SANS GRILLE



- A** Bouton de réglage de la **température** réglable de 70° à 300 °C
- B** Bouton de réglage du **temps** de cuisson avec voyant lumineux de fonctionnement
- C** Bouton de réglage de l'**humidité** avec voyant lumineux de fonctionnement

COMMANDES MÉCANIQUES

FOURS À AIR PULSÉ ÉLECTRIQUES

4 NIVEAUX GN 2/3 AU PAS DE 70 MM

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOC023M	640 x 565 x 525	2,6	Mono 230	42	1 961



NOC023M

5 NIVEAUX GN 1/1 AU PAS DE 70 MM

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOC051M	830 x 640 x 595	7,25	Tri 400 V + N + T	60	3 362



NOC051M

7 NIVEAUX GN 1/1 AU PAS DE 70 MM

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOC071M	830 x 640 x 760	12,5	Tri 400 V + N + T	76	4 342



NOC071M

10 NIVEAUX GN 1/1 AU PAS DE 70 MM

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOC101M	830 x 640 x 970	14,5	Tri 400 V + N + T	91	5 183



NOC101M

ACCESSOIRES, OPTIONS ET SUPPORTS

HOTTES D'ASPIRATION

DESCRIPTIF	Chassis de réhausse à intercaler entre le support et le four équipé d'une hotte d'aspiration pour permettre le passage sous la hotte	
		Avec condenseur à air Puissance 250 W mono 230 V+T
CODE	RN	RKCV51
DIMENSIONS	-	830 x 930 x 300
PRIX € HT	281	2 777

SUPPORTS

Support de base en acier inox	Support de base en acier inox avec porte plaques incorporé	Armoire chauffante en acier inox avec commandes incorporées Puissance 2,6 kW mono 230 V+T
RSR071	RSP071	RAC071
830 x 585 x 850	830 x 585 x 850	830 x 585 x 850
	8 x GN 1/1 au pas de 70 mm	8 x GN 1/1 au pas de 70 mm
PRIX € HT	574	2 242
RSR110	RSP110	RAC110
830 x 585 x 750	830 x 585 x 750	830 x 585 x 750
	7 x GN 1/1 au pas de 70 mm	6 x GN 1/1 au pas de 75 mm
PRIX € HT	574	2 242

➤ Fours mixtes à injection de vapeur à commandes mécaniques

➤ 5,7 et 10 niveaux GN 1/1



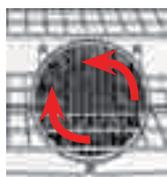
MODES DE CUISSON

- ▶ Air pulsé de 70°C à 300°C
- ▶ Air pulsé avec humidificateur
- ▶ Vapeur de 70°C à 100°C
- ▶ Mixte air pulsé/vapeur de 70°C à 300°C

MODES DE FONCTIONNEMENT

- ▶ Durée programmable
- ▶ Fonctionnement en continu

Inversion automatique du sens de rotation de la turbine.



1/1 GN **530** **325**

LIVRÉ SANS GRILLE

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- ▶ Entièrement en acier inox AISI 304, chambre de cuisson étanche et à angles arrondis
- ▶ Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- ▶ Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- ▶ Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- ▶ Porte à double vitrage et sécurité d'ouverture porte
- ▶ Espace entre les niveaux de 70 mm
- ▶ Commandes électromécaniques simples
- ▶ Sélecteur de température
- ▶ Minuterie réglable de 0 à 120 minutes, avec signal sonore en fin de cuisson
- ▶ Humidificateur avec régulateur automatique
- ▶ Voyants de contrôle du fonctionnement
- ▶ Eclairage de l'enceinte de cuisson
- ▶ Réglage manuel de l'évent d'air
- ▶ Inversion automatique du sens de rotation de ou des turbines.

Version M

A contrôle électromécanique avec humidificateur



- A** Bouton de sélection de **mode de cuisson**
Air pulsé de 70 à 300 °c
Air pulsé avec humidificateur
Vapeur de 70 à 100°C
Mixte, air pulsé/vapeur de 70 à 300°C
- B** Bouton de réglage de la **température** réglable de 70° à 300 °C avec voyant lumineux de fonctionnement
- C** Bouton de réglage du **temps** de cuisson avec voyant lumineux de fonctionnement
- D** **Humidificateur manuel**

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES

5 NIVEAUX GN 1/1 AU PAS DE 70 MM

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOV051M	830 x 640 x 595	7,25	Tri 400 V + N + T	60	4 318

7 NIVEAUX GN 1/1 AU PAS DE 70 MM

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOV071M	830 x 640 x 760	12,5	Tri 400 V + N + T	76	5 539

10 NIVEAUX GN 1/1 AU PAS DE 70 MM

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOV101M	830 x 640 x 970	14,5	Tri 400 V + N + T	91	6 558



NOV051M



NOV071M



NOV101M

ACCESSOIRES, OPTIONS ET SUPPORTS

HOTTES DE VENTILATION

CODE	RN	RKCV51
DESRIPTIF	Chassis de réhausse à intercaler entre le support et le four équipé d'une hotte d'aspiration Pour fours 5 et 7 niveaux uniquement pour permettre le passage sous la hotte	Avec condenseur à air Puissance 250 W mono 230 V+T
DIMENSIONS		830 x 930 x 300
PRIX € HT	281	2 777

SUPPORTS

Support de base en acier inox	Support de base en acier inox avec porte plaques incorporé	Armoire chauffante en acier inox avec commandes incorporées Puissance 2,6 kW mono 230 V+T
RSR071 830 x 585 x 850	RSP071 830 x 585 x 850 10 x GN 1/1 au pas de 45 mm	RAC071 830 x 585 x 850 8 x GN 1/1 au pas de 70 mm
PRIX € HT 574	968	2 242
RSR110 830 x 585 x 750	RSP110 830 x 585 x 750 10 x GN 1/1 au pas de 45 mm	RAC110 830 x 585 x 750 6 x GN 1/1 au pas de 75 mm
PRIX € HT 574	968	2 242



PI

Supplément pour porte inversée à prévoir à la commande

472

GC11

Grille inox GN 1/1 530 x 325
Pour four

53

➤ Fours mixtes à injection de vapeur à commandes électroniques

➤ 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1



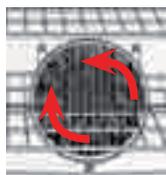
MODES DE CUISSON

- Air pulsé avec contrôle de l'hygrométrie de 70°C à 300°C
- Vapeur de 30 à 130 °C (basse température, atmosphérique ou forcée)
- Mixte air pulsé/vapeur de 70°C à 300°C

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Automatique avec recettes pré-mémorisées
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles, séquence automatique
- Durée programmable ou avec sonde à cœur
- Fonctionnement en continu
- Maintien et remise en température.

➤ Inversion automatique du sens de rotation de la turbine.



LIVRÉ SANS GRILLE



CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Entièrement en acier inox AISI 304, chambre de cuisson étanche et à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Porte à double vitrage et sécurité d'ouverture porte
- Espace entre les niveaux de 70 mm
- Commandes manuelles à contrôle électronique
- Affichage digital
- Touches pour la gestion des 4 cycles avec LEDs de visualisation
- Touches d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Sélecteur de température réglable de 70° à 300 °C
- Minuterie réglable de à 120 minutes, avec signal sonore en fin de cuisson
- Humidificateur avec régulateur automatique (AT Clima)
- Autodiagnostic et programme de lavage semi automatique
- Éclairage de l'enceinte de cuisson
- Contrôle automatique de l'évent d'air
- Inversion automatique du sens de rotation de ou des turbines.

Version S

A contrôle électromécanique avec humidificateur



- **A** Touches de sélection de **mode de cuisson**
Air pulsé de 70° à 300 °C
Air pulsé avec humidificateur
Vapeur de 70° à 100°C
Mixte, air pulsé/vapeur de 70° à 300°C
- **B** Bouton de réglage de la **température** réglable de 70° à 300 °C
sélection des **programmes**
- **C** Touches de sélection **sonde à cœur, humidificateur automatique**
- **D** Bouton de réglage du **temps** de cuisson et de réglage de la température de la **sonde à cœur**
- **E** **Sonde à cœur** (Option)

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES

5 NIVEAUX GN 1/1 AU PAS DE 70 MM

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOV051S	830 x 640 x 595	7,25	Tri 400 V + N + T	64	5 043

7 NIVEAUX GN 1/1 AU PAS DE 70 MM

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOV071S	830 x 640 x 760	12,5	Tri 400 V + N + T	89	6 265

10 NIVEAUX GN 1/1 AU PAS DE 70 MM

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOV101S	830 x 640 x 970	14,5	Tri 400 V + N + T	95	7 423



NOV051S



NOV071S



NOV101S

ACCESSOIRES, OPTIONS ET SUPPORTS

OPTIONS (à prévoir à la commande)			ACCESSOIRE
KSC004	RVR071	RLM071	KSA001
Sonde à cœur multipoint	Double vitesse de ventilation normale/réduite	Système de lavage automatique	Sonde à cœur avec aiguille pour sous vide ou produits de petites tailles ø 1 mm
PRIX € HT	384	140	777
			387

HOTTES DE VENTILATION

RN	RKCV51
Chassis de réhausse à intercaler entre le support et le four équipé d'une hotte d'aspiration. Pour fours 5 et 7 niveaux uniquement pour permettre le passage sous la hotte	Avec condenseur à air Puis. 250 W mono 230 V+T
	830 x 930 x 300
PRIX € HT	281
	2 777

SUPPORTS

Support de base en acier inox	Support de base en acier inox avec porte plaques incorporé	Etagère pour détergents à fixer sur supports RSR ou RSP Capacité : 2 bidons de 10	Armoire chauffante en acier inox avec commandes incorporées Puissance 2,6 kW mono 230 V+T
RSR071	RSP071	RKD071	RAC071
830 x 585 x 850	830 x 585 x 850		830 x 585 x 850
	10 x GN 1/1 au pas de 45 mm		8 x GN 1/1 au pas de 70 mm
PRIX € HT	574	281	2 242
RSR110	RSP110	RAC110	
830 x 585 x 750	830 x 585 x 750	830 x 585 x 750	
	10 x GN 1/1 au pas de 45 mm	6 x GN 1/1 au pas de 75 mm	
PRIX € HT	574	2 242	



PI

Supplément pour porte inversée à prévoir à la commande

472

GC11

Grille inox GN 1/1 530 x 325 Pour four

53

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

➤ Fours à air pulsé à commandes électroniques

➤ 4, 5, 6, 7, 8 et 10 niveaux 600 x 400



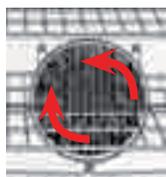
MODES DE CUISSON

- Air pulsé de 70°C à 300°C
- Air pulsé avec humidificateur

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Automatique avec recettes pré-mémorisées
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles, séquence automatique
- Durée programmable ou avec sonde à cœur
- Fonctionnement en continu.

➤ Inversion automatique du sens de rotation de la turbine.
Turbine à 2 vitesses.



600



LIVRÉ SANS GRILLE

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Entièrement en acier inox AISI 304, chambre de cuisson étanche et à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Porte à double vitrage et sécurité d'ouverture porte
- Espaces entre les niveaux 75 mm ou 95 mm suivant modèles
- Commandes manuelles à contrôle électronique
- Affichage digital
- Touches pour la gestion des 3 cycles avec LEDs de visualisation
- Touches d'accès direct aux programmes et aux recettes
- Sélecteur de température réglable de 30° à 300 °C
- Minuterie réglable de 0 à 120 minutes, avec signal sonore en fin de cuisson
- Humidificateur avec régulateur automatique (AT Clima)
- Système d'évacuation rapide de l'humidité DRY RAPID
- Autodiagnostic et programme de lavage semi automatique
- Éclairage de l'enceinte de cuisson
- Contrôle automatique de l'évent d'air
- Inversion automatique du sens de rotation de la turbine
- Turbine à 2 vitesses de série.

Version S

A contrôle électromécanique avec humidificateur



A Touches de sélection de **mode de cuisson**

Air pulsé de 70° à 300 °C
Air pulsé avec humidificateur
Vapeur de 70° à 100°C
Mixte, air pulsé/vapeur de 70° à 300°C

B Bouton de réglage de la **température** réglable de 70° à 300 °C
sélection des **programmes**

C Touches de sélection **sonde à cœur, humidificateur automatique**

D Bouton de réglage du **temps** de cuisson et de réglage de la température de la **sonde à cœur**

E **Sonde à cœur** (Option)

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

FOURS AIR PULSÉ ÉLECTRIQUES

4 OU 5 NIVEAUX 600 X 400							
MODÈLE	NIVEAUX PAS 95 MM	NIVEAUX PAS 75 MM	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOP044S	4	-	900 x 715 x 595	7,25	Tri 400 V + N + T	62	5 323
NOP054S	-	5					

6 OU 7 NIVEAUX 600 X 400							
MODÈLE	NIVEAUX PAS 95 MM	NIVEAUX PAS 75 MM	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOP064S	6	-	900 x 715 x 760	12,5	Tri 400 V + N + T	83	6 584
NOP074S	-	7					

8 OU 10 NIVEAUX 600 X 400							
MODÈLE	NIVEAUX PAS 95 MM	NIVEAUX PAS 75 MM	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NOP084S	8	-	900 x 715 x 970	14,5	Tri 400 V + N + T	97	7 704
NOP104S	-	10					



NOP044S



NOP064S



NOP084S

ACCESSOIRES, OPTIONS ET SUPPORTS

OPTIONS (à prévoir à la commande)	
KSA001	Sonde à cœur multipoint
PRIX € HT	387



HOTTES DE VENTILATION	
RN	RKC044
Chassis de réhausse à intercaler entre le support et le four équipé d'une hotte d'aspiration pour permettre le passage sous la hotte	Avec condenseur à air Puissance 250 W mono 230 V+T
	830 x 930 x 300
PRIX € HT	281
	2 777

SUPPORTS		
Support de base en acier inox	Support de base en acier inox avec porte plaques incorporé	Armoire chauffante en acier inox avec commandes incorporées Puissance 2,6 kW mono 230 V+T



RSR074

900 x 660 x 850

PRIX € HT 637

RSR104

900 x 660 x 750

PRIX € HT 637



RSP074

900 x 660 x 850
5 x 600 x 400 au pas de 80 mm

1 020

RSP104

900 x 660 x 750
5 x 600 x 400 au pas de 80 mm

1 020



RAU074

900 x 660 x 850
8 x 600 x 400 au pas de 73 mm

2 483

RAU104

900 x 660 x 750
6 x GN 1/1 au pas de 79 mm

2 483

GX64

Grille inox pâtisseries
600 x 400 pour four

PRIX € HT 84

SÉRIE S COMMANDES ÉLECTRONIQUES

➤ Largeur 510 mm

➤ Commandes électroniques à affichage digital

- Programmable 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique
- Touche spécifique pour la gestion de 4 cycles avec LED d'affichage
- Plus de 90 recettes testées et mémorisées, avec sonde
- Combiclima avec évent automatique Fast-Dry
- Autodiagnostic
- Autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur)
- Programme de lavage semi-automatique de série
- Interface USB pour mise à jour du logiciel
- Programmes de cuisson et téléchargement des données HACCP
- Commandes pour : humidificateur, refroidissement rapide avec porte ouverte, éclairage chambre de cuisson, contrôle manuel de l'évent.

► OPTIONS

- Double vitesse de ventilation
- Sonde multipoints et réglage brûleur avec accès direct du panneau de commandes
- Douchette
- Système de lavage automatique WCS (Washing Combi System)
- Lavage automatique avec 4 intensités de lavage (y compris le rinçage).



► MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec Combiclima 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec Combiclima 30°C - 300°C
- Remise en température avec Combiclima 120°C - 140°C
- Cuissons en séquence automatique
- Maintien en température avec Combiclima.

► ÉQUIPEMENT

- 99 programmes, 4 cycles en séquence automatique
- Plus de 90 recettes testées et mémorisées, avec sonde
- Fonction de maintien
- Programme de lavage manuel
- Event manuel motorisé
- Combiclima avec Fast-Dry
- Sortie USB.



BACEV061S



BACEV101S

FAST-DRY®

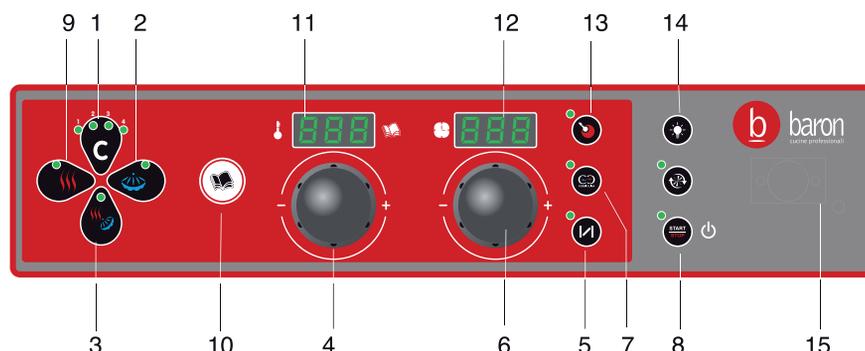
Le système breveté Fast-Dry® (séchage rapide) permet d'obtenir des petits plats croustillants et gratinés par déshumidification rapide de la chambre de cuisson.

COMBI CLIMA

Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité en chambre de cuisson.

WASHING COMBI SYSTEM

Le système de nettoyage et de désinfection assuré par un injecteur tournant contrôlé par ordinateur est fixé dans la chambre de cuisson sans autres accessoires; l'injecteur pulvérise l'eau de lavage et le détergent, le ventilateur les distribue dans chaque angle de la chambre; le programme peut être actionné en tout moment de la journée et sans devoir refroidir la chambre ou ouvrir la porte; 4 modes de nettoyage: soft, pour un lavage quotidien, medium pour une action plus intense, hard pour la saleté difficile et même manuel pour des interventions spéciales.



- | | |
|---|---|
| 1 Interrupteur général | 9 Touche mode air pulsé |
| 2 Touche mode vapeur | 10 Sélection programmes |
| 3 Touche mode air pulsé/vapeur | 11 Visualisation température de l'enceinte de cuisson |
| 4 Manette de programmation/sélection | Visualisation temps de cuisson |
| 5 Touche humidification | 12 Visualisation température au cœur du produit |
| 6 Manette de programmation/sélection | Visualisation valeur humidité |
| 7 Humidificateur automatique Combiclima | 13 Programmations température au cœur du produit |
| 8 Touche Start/Stop | 14 Éclairage enceinte de cuisson |
| | 15 Sonde à cœur (option) |

FOURS À COMMANDES ÉLECTRONIQUES À AFFICHAGE DIGITAL

MODÈLE	CAPACITÉ	REPAS (N)	DISTANCE ENTRE NIVEAUX (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BACEV026S	6 x GN 2/3	20/50	60	510 x 625 x 730	5,25	68	5 714
BACEV061S	6 x GN 1/1	30/80	60	510 x 800 x 730	7,75	94	6 364
BACEV101S	10 GN 1/1	80/150	60	510 x 800 x 970	15,5	135	8 312

OPTIONS (à prévoir à la commande)

POUR FOUR	REF	PRIX € HT
Sonde à cœur multipoint Ø 3 mm	KSC004	384
Ventilation à 2 vitesses (normale/réduite)	CVR	132
Système de lavage AWS '+' + bidon de détergent DL10	LM1	717
Supplément pour optimisation d'énergie	SN	300
Porte inversée	CPS	481

ACCESSOIRES

POUR FOUR	REF	PRIX € HT
Sonde à cœur à aiguille (uniquement si le four possède une sonde à cœur)	KSA001	387
Douchette de lavage	LD25	234
Clé USB avec mise à jour logiciel	USB	55

SUPPORTS

DESCRIPTION	POUR FOUR	DIMENSIONS L X P X H (MM)	REF	PRIX € HT
Supports simples	BACEV026S, BACEV061S	510 x 648 x 870	CSR061	767
	BACEV101S	510 x 648 x 720	CSR101	844
Porte grilles pour support CSR	Capacité 10 niveaux GN 1/1 au pas de 45 mm		CPT061	390
Etagère porte bidons	Pour support CSR		CPD061	261
Kit roulettes	Kit 4 roues dont 2 avec freins pour support		RP004	384
Étagère murale	Support mural pour four 6 GN 2/3		SM026	548

CARACTÉRISTIQUES ET TYPES DE COMMANDES



► CONSTRUCTION

- Enceinte emboutie en acier avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (HACCP)
- Enceinte soudée, sans joint et étanche
- Enceinte avec isolation périphérique de 35 mm d'épaisseur
- Joint de dilatation entre l'enceinte et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé, éclairage intégré et ouverture par poignée bidirectionnelle
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage facilité
- Charnières de porte réglables

► CHAUFFAGE GAZ

- Chauffe indirecte de l'enceinte au moyen de brûleurs pulsés
- Chauffe de la chaudière au moyen de brûleurs pulsés
- Allumage automatique et contrôle électronique du brûleur
- Échangeur de chaleur en acier avec chambre d'expansion
- Autodiagnostic avec réarmement automatique
- Contrôle et correction automatique de la consommation.

- Joint de porte encastré en silicone vulcanisé
- Bac de récupération de porte avec écoulement
- Déflecteur pivotant facilitant le nettoyage de la turbine
- Échelles porte-plaques GN amovibles au pas de 70 mm
- Panneau de commandes amovible
- Écoulement à séparateur muni d'une fenêtre d'inspection rendant possible un raccordement direct
- Vannes magnétiques séparées pour l'eau adoucie et l'eau du réseau.

► CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

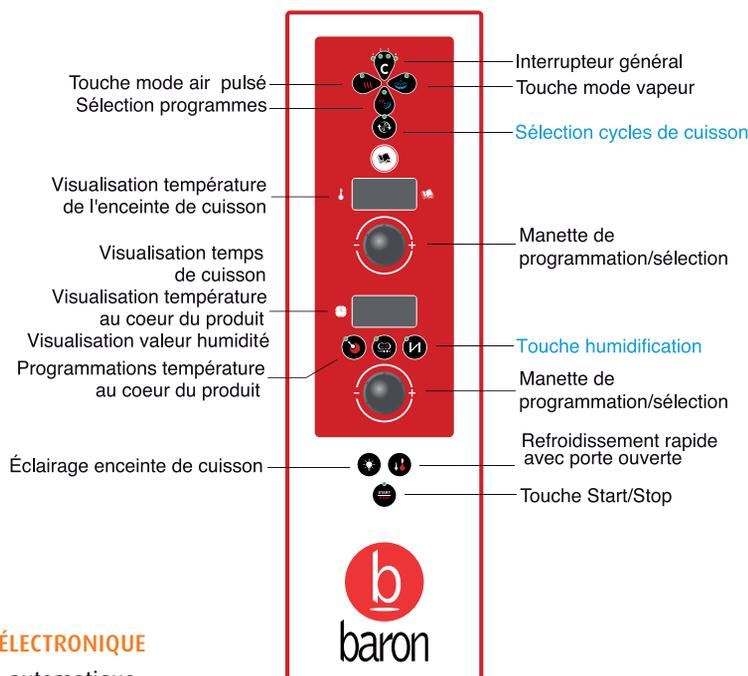
- Chauffage de l'enceinte ou de la chaudière par résistances blindées en acier Incoloy Contrôle et correction automatique de la consommation.

CARACTÉRISTIQUES ET TYPES DE COMMANDES

VERSION S



NOUVEAU



COMMANDES MANUELLES À CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

- 99 programmes et 9 cycles en séquence automatique
- 44 recettes pré mémorisées*
- Afficheurs numériques
- COMBI CLIMA avec évent automatique Fast-Dry
- Autodiagnostic
- Autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur)
- Humidificateur et éclairage de la chambre de cuisson.

* 31 recettes dans les versions sans sonde à cœur.

OPTIONS

- Sonde à cœur
- Douchette
- Système de lavage automatique BWS
- Ventilateur à double vitesse.

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec COMBI CLIMA 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C basse température, atmosphérique, forcée
- Mixte avec COMBI CLIMA 30°C - 300°C
- Remise en température avec COMBI CLIMA 120°C - 140°C
- Cuissons en séquence automatique
- Maintien en température avec COMBI CLIMA.

FAST-DRY®

Le système breveté Fast-Dry® (séchage rapide) permet d'obtenir des petits plats croustillants et gratinés par déshumidification rapide de la chambre de cuisson.

COMBI CLIMA

Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité en chambre de cuisson.

LAVAGE AUTOMATIQUE BWS

Le système de nettoyage et de désinfection assuré par un injecteur tournant contrôlé par ordinateur est fixé dans la chambre de cuisson sans autres accessoires; l'injecteur pulvérise l'eau de lavage et le détergent, le ventilateur les distribue dans chaque angle de la chambre; le programme peut être actionné en tout moment de la journée et sans devoir refroidir la chambre ou ouvrir la porte; 4 modes de nettoyage: soft, pour un lavage quotidien, medium pour une action plus intense, hard pour la saleté difficile et même manuel pour des interventions spéciales.



À INJECTION DE VAPEUR DIRECTE

Commandes manuelles à contrôle électronique



OPVES102



OPBES071



- ▶ 94 programmes et 9 cycles en séquence automatique
- ▶ 44 recettes prémémorisées *
- ▶ Afficheurs numériques
- ▶ COMBI CLIMA avec évent automatique Fast-Dry
- ▶ Autodiagnostic
- ▶ Turbine bidirectionnelle autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur)
- ▶ Humidificateur et éclairage de la chambre de cuisson.

* 31 recettes dans les versions sans sonde à cœur.

OPTIONS

- ▶ Sonde à cœur
- ▶ Douchette
- ▶ Système de lavage automatique BWS (B Washing System)
- ▶ Turbine à double vitesse.

Options et autres accessoires : ► pages 216 et 217



MODES DE FONCTIONNEMENT

- ▶ Air pulsé avec COMBI CLIMA 30°C - 300°C
- ▶ Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- ▶ Mixte avec COMBI CLIMA 30°C - 300°C
- ▶ Remise en température avec COMBI CLIMA 120°C - 140°C
- ▶ Cuissons en séquence automatique
- ▶ Maintien en température avec COMBI CLIMA.

Dotation

2 grilles GN 1/1 ou GN2/1 suivant modèle.

FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES À AFFICHAGE DIGITAL

MODÈLE	ÉNERGIE	PAS (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX € HT
7 NIVEAUX GN 1/1							
OPVES071	Électrique	70	875 x 825 x 820	10,5	Tri 400 V + N + T	135	7 765
OPVGS071	Gaz	70	875 x 825 x 820	12 + 0,5	Mono 230 V	142	10 489
10 NIVEAUX GN 1/1							
OPVES101	Électrique	70	930 x 825 x 1040	16	Tri 400 V + N + T	175	8 530
OPVGS101	Gaz	70	930 x 825 x 1040	18 + 1	Mono 230 V	190	11 348
7 NIVEAUX GN 2/1							
OPVES072	Électrique	70	1170 x 895 x 820	19	Tri 400 V + N + T	195	9 362
OPVGS072	Gaz	70	1170 x 895 x 820	20 + 1	Mono 230 V	205	12 745
10 NIVEAUX GN 2/1							
OPVES102	Électrique	70	1170 x 895 x 1040	31	Tri 400 V + N + T	210	10 148
OPVGS102	Gaz	70	1170 x 895 x 1040	27 + 1	Mono 230 V	220	12 811

ACCESSOIRES / SUPPORT OUVERT

POUR FOUR	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
7 GN 1/1	875 x 725 x 860	NSR07	774
10 GN 1/1	930 x 725 x 710	NSR101	774
10 GN 2/1	1170 x 800 x 710	NSR102	886

ACCESSOIRES / FILTRE À GRAISSE

POUR FOUR	REF	PRIX € HT
7 GN 1/1	NFX01	149
10 GN 1/1	NFX01	149
10 GN 2/1	NFX01	149

À INJECTION DE VAPEUR DIRECTE

Commandes manuelles à contrôle électronique



- 94 programmes et 9 cycles en séquence automatique
- 44 recettes pré mémorisées *
- Afficheurs numériques
- COMBI CLIMA avec évent automatique Fast-Dry
- Autodiagnostic
- Turbine bidirectionnelle autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur)
- Humidificateur et éclairage de la chambre de cuisson.

* 31 recettes dans les versions sans sonde à cœur.

OPTIONS

- Sonde à cœur
- Douchette
- Système de lavage automatique BWS (B Washing System)
- Turbine à double vitesse.

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Air pulsé avec COMBI CLIMA 30°C - 300°C
- Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte avec COMBI CLIMA 30°C - 300°C
- Remise en température avec COMBI CLIMA 120°C - 140°C
- Cuissons en séquence automatique
- Maintien en température avec COMBI CLIMA.

Dotation

- 1 chariot à échelle 20 niveaux
- 2 grilles GN 1/1 ou GN 2/1 suivant modèle.



OPVES201

CUISSON INDÉPENDANTE

Options et autres accessoires : ➔ pages 216 et 217

FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES À AFFICHAGE DIGITAL

MODÈLE	ÉNERGIE	PAS (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX € HT
20 NIVEAUX GN 1/1							
OPVES201	Électrique	63	960 x 825 x 1810	31,8	Tri 400 V + N + T	380	16 052
OPVGS201	Gaz	63	960 x 825 x 1810	36 + 1,8	Mono 230 V	385	20 811
20 NIVEAUX GN 2/1							
OPVES202	Électrique	63	1290 x 895 x 1810	61,8	Tri 400 V + N + T	455	18 459
OPVGS202	Gaz	63	1290 x 895 x 1810	54 + 1,8	Mono 230 V	490	22 718

ACCESSOIRES / STRUCTURE MOBILE SUPPLÉMENTAIRE			
POUR FOUR	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
20 GN 1/1	490x715x1710	KST21	2 149
20 GN 2/1	690 x 840 x 1710	KKS202	2 422

ACCESSOIRES / FILTRE À GRAISSE		
POUR FOUR	REF	PRIX € HT
20 GN 1/1	NFX02	298
20 GN 2/1	NFX02	298

À GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

Commandes manuelles à contrôle électronique



OPBES071



OPBES101



- ▶ 94 programmes et 9 cycles en séquence automatique
- ▶ 44 recettes mémorisées*
- ▶ Afficheurs numériques
- ▶ COMBI CLIMA avec événement automatique Fast-Dry
- ▶ Autodiagnostic
- ▶ Turbine bidirectionnelle autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur)
- ▶ Humidificateur et éclairage de la chambre de cuisson.

* 31 recettes dans les versions sans sonde à cœur.

OPTIONS

- ▶ Sonde à cœur
- ▶ Douchette
- ▶ Système de lavage automatique BWS (B Washing System)
- ▶ Turbine à double vitesse.

Options et autres accessoires : ► pages 216 et 217



- ▶ Air pulsé avec COMBI CLIMA 30°C - 300°C
- ▶ Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- ▶ Mixte avec COMBI CLIMA 30°C - 300°C
- ▶ Remise en température avec COMBI CLIMA 120°C - 140°C
- ▶ Cuissons en séquence automatique
- ▶ Maintien en température avec COMBI CLIMA.

Dotation

2 grilles GN 1/1 ou GN2/1 suivant modèle.

FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES À AFFICHAGE DIGITAL

MODÈLE	ÉNERGIE	PAS (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX € HT
7 NIVEAUX GN 1/1							
OPBES071	Électrique	70	875 x 825 x 820	10,5	Tri 400 V + N + T	135	9 117
OPBGS071	Gaz	70	875 x 825 x 820	15 + 0,5	Mono 230 V	142	13 290
10 NIVEAUX GN 1/1							
OPBES101	Électrique	70	930 x 825 x 1040	16	Tri 400 V + N + T	175	9 874
OPBGS101	Gaz	70	930 x 825 x 1040	28 + 1	Mono 230 V	190	13 877
7 NIVEAUX GN 2/1							
OPBES072	Électrique	70	1170 x 895 x 820	19	Tri 400 V + N + T	195	10 898
OPBGS072	Gaz	70	1170 x 895 x 820	30 + 1	Mono 230 V	205	15 775
10 NIVEAUX GN 2/1							
OPBES102	Électrique	70	1170 x 895 x 1040	31	Tri 400 V + N + T	210	11 652
OPBGS102	Gaz	70	1170 x 895 x 1040	40 + 1	Mono 230 V	220	15 796

ACCESSOIRES / SUPPORT OUVERT

POUR FOUR	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
7 GN 1/1	875 x 725 x 860	NSRT07	774
10 GN 1/1	930 x 725 x 710	NSRT101	774
10 GN 2/1	1170 x 800 x 710	NSRT102	886

ACCESSOIRES / FILTRE À GRAISSE

POUR FOUR	REF	PRIX € HT
7 GN 1/1	NFX01	149
10 GN 1/1	NFX01	149
10 GN 2/1	NFX01	149

À GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

Commandes manuelles à contrôle électronique

- ▶ 94 programmes et 9 cycles en séquence automatique
- ▶ 44 recettes pré mémorisées *
- ▶ Afficheurs numériques
- ▶ COMBI CLIMA avec évent automatique Fast-Dry
- ▶ Autodiagnostic
- ▶ Turbine bidirectionnelle autoreverse (distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur)
- ▶ Humidificateur et éclairage de la chambre de cuisson.

* 31 recettes dans les versions sans sonde à cœur.

OPTIONS

- ▶ Sonde à cœur
- ▶ Douchette
- ▶ Système de lavage automatique BWS (B Washing System)
- ▶ Turbine à double vitesse.

MODES DE FONCTIONNEMENT

- ▶ Air pulsé avec COMBI CLIMA 30°C - 300°C
- ▶ Vapeur 30°C - 130°C (basse température, atmosphérique, forcée)
- ▶ Mixte avec COMBI CLIMA 30°C - 300°C
- ▶ Remise en température avec COMBI CLIMA 120°C - 140°C
- ▶ Cuissons en séquence automatique
- ▶ Maintien en température avec COMBI CLIMA.

Dotation

- 1 chariot à échelle 20 niveaux
- 2 grilles GN 1/1 ou GN 2/1 suivant modèle.



OPBES202

Options et autres accessoires : ▶▶ pages 216 et 217

FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES À AFFICHAGE DIGITAL

MODÈLE	ÉNERGIE	PAS (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX € HT
20 NIVEAUX GN 1/1							
OPBES201	Électrique	63		31,8	Tri 400 V + N + T	380	17 709
OPBGS201	Gaz	63		48 + 1,8	Mono 230 V	373	27 435
20 NIVEAUX GN 2/1							
OPBES202	Électrique	63		61,8	Tri 400 V + N + T	515	20 915
OPBGS202	Gaz	63		80 + 1,8	Mono 230 V	505	27 068

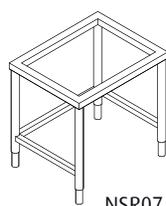
ACCESSOIRES / STRUCTURE MOBILE SUPPLÉMENTAIRE

POUR FOUR	DIMENSIONS	REF	PRIX € HT
20 GN 1/1	490 x 715 x 1710	KST21	2 149
20 GN 2/1	690 x 835 x 1710	KKS202	2 422

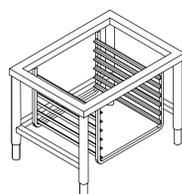
ACCESSOIRES / FILTRE À GRAISSE

POUR FOUR	REF	PRIX € HT
20 GN 1/1	NFX02	298
20 GN 2/1	NFX02	298

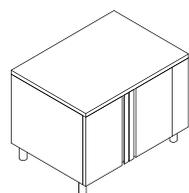
OPTIONS ET ACCESSOIRES



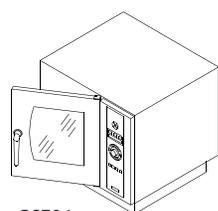
NSR07



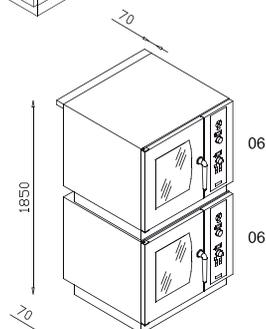
NPT071



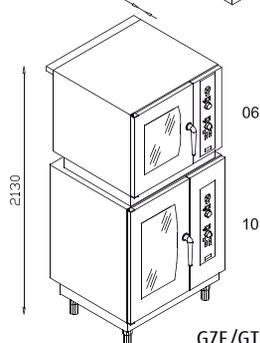
GANT07



PST01



GZE/GT07



GZE/GT17



KSC004

SUPPORTS POUR FOURS 6 ET 10 NIVEAUX

MODÈLE	DESCRIPTION	CAPACITÉ	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
--------	-------------	----------	---------------------	-----------

SUPPORTS SIMPLES

NSR07	Pour fours 6 GN 1/1		855 x 725 x 860	774
NSR101	Pour fours 10 GN 1/1		930 x 725 x 710	774
NSR102	Pour fours 10 GN 2/1		1170 x 800 x 710	886

SUPPORTS AVEC PORTE GRILLES

NPT071	Pour fours 6 GN 1/1	12 GN 1/1	855 x 675 x 850	1 177
KPT112	Pour fours 10 GN 1/1	12 GN 1/1	915 x 675 x 700	1 356
NPT102	Pour fours 10 GN 2/1	6 GN 2/1	1170 x 750 x 700	1 177

PLACARDS FERMÉS NEUTRES (à fixer sur support NSR)

GANT07	Pour fours 6 GN 1/1	16 GN 1/1		2 192
KANT101	Pour fours 10 GN 1/1	16 GN 1/1		2 192
KANT102	Pour fours 10 GN 2/1	6 GN 2/1		2 724

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE (à fixer au support)

KMC031E	Pour fours 6 GN 1/1	16 GN 1/1	890 x 690 x 850	2 753
KMC051E	Pour fours 10 GN 1/1	16 GN 1/1	950 x 690 x 700	3 073
KMC052E	Pour fours 10 GN 2/1	6 GN 2/1	1170 x 750 x 700	3 725

KITS DE LAVAGE DE L'ENCEINTE (MODÈLES P)

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
KLT07	Pour fours 6 GN 1/1	696
KLT10	Pour fours 10 GN 1/1	696
KLT102	Pour fours 10 GN 2/1	696
KLT21	Pour fours 20 GN 1/1	1 203
KLT202	Pour fours 20 GN 2/1	1 203
DL010	Bidon de produit de lavage - 10 litres	101

INVERSION DE PORTE (Supplément à prévoir à la commande)

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
PST01	Supplément pour inversion du sens d'ouverture de la porte Pour four 6 et 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1	459

KITS DE SUPERPOSITION (Supplément à prévoir à la commande)

MODÈLE	DESCRIPTION	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
GZET07	Pour superposition de 2 fours électriques 7 GN 1/1	875 x 825 x 1860	1 075
GZGT07	Pour superposition de 2 fours gaz 7 GN 1/1	875 x 825 x 1860	1 393
GZET17	Pour superposition de 1 four électrique 7 GN 1/1 et 1 four électrique 10 GN 1/1	960 x 825 x 2080	1 141
GZGT17	Pour superposition de 1 four gaz 7 GN 1/1 et 1 four gaz 10 GN 1/1	960 x 825 x 2080	1 521

SONDE A CŒUR

REF	DESCRIPTION	PRIX € HT
KSC004	Pour série P	384

DOUCHETTE

REF	DESCRIPTION	PRIX € HT
LD25	Tous modèles	234

KIT ROUES

REF	DESCRIPTION	PRIX € HT
RP004	Pour fours 6 et 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1	384

OPTIONS ET ACCESSOIRES



STRUCTURES PORTE GRILLES ET CHARIOTS POUR FOURS 6 ET 10 NIVEAUX

MODÈLE	PAS (MM)	DESCRIPTION	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
--------	----------	-------------	---------------------	-----------

STRUCTURES PORTE GRILLES EXTRACTIBLES

SST07	65	Pour fours 7 GN 1/1	575 x 330 x 510	862
SST10	65	Pour fours 10 GN 1/1	575 x 330 x 730	1 014
KKS102	65	Pour fours 10 GN 2/1	585 x 700 x 750	1 228

CHARIOTS PORTE STRUCTURES EXTRACTIBLES

CRT07		Pour fours 7 GN 1/1	405 x 900 x 1230	1 393
CRT10		Pour fours 10 GN 1/1	405 x 900 x 950	1 367
KCRT102		Pour fours 10 GN 2/1	605 x 960 x 950	1 647

STRUCTURES PORTE GRILLES ET CHARIOTS POUR FOURS 20 NIVEAUX

KST21	63	Pour fours 20 GN 1/1	490 x 715 x 1845	2 149
KKS202	63	Pour fours 20 GN 2/1	690 x 840 x 1845	2 422

STRUCTURES PORTE ASSIETTES ET CHARIOTS POUR FOURS 6 ET 10 NIVEAUX

MODÈLE	ASSIETTES Ø 310 MM	DESCRIPTION	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
PRT07	16	Pour fours 7 GN 1/1	410 x 650 x 510	1 075
PRT10	30	Pour fours 10 GN 1/1	410 x 650 x 730	1 491
PR102	49	Pour fours 10 GN 2/1	650 x 700 x 730	2 236

STRUCTURES PORTE ASSIETTES ET CHARIOTS POUR FOURS 20 NIVEAUX

KPT21	60	Pour fours 20 GN 1/1	490 x 715 x 1730	3 321
KKP202	100	Pour fours 20 GN 2/1	690 x 840 x 1730	3 928

COUVERTURES THERMIQUES POUR STRUCTURES PORTE ASSIETTES

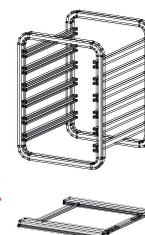
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
CPT07	Pour fours 7 GN 1/1	316
CPT10	Pour fours 10 GN 1/1	373
CP102	Pour fours 10 GN 2/1	559
CPT21	Pour fours 20 GN 1/1	870
CP202	Pour fours 20 GN 2/1	1 118

PAIRES DE GLISSIÈRES 600 X 400

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
VPT07	Supplément pour remplacement d'une paire de glissières 7 niveaux GN 1/1 par 6 paires de glissières 600 x 400, à prévoir à la commande	128
VPT10	Supplément pour remplacement de 10 paires de glissières GN 1/1 par une 8 paires de glissières 600 x 400, à prévoir à la commande	128
NGP664	Kit de 6 paires de glissières 600 x 400 au pas de 87 mm	291
NGP864	Kit de 10 paires de glissières 600 x 400 au pas de 90 mm	380

CHEMINÉES POUR FOURS GAZ À INJECTION

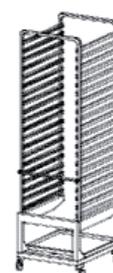
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
CAV101	Pour fours 10 GN 1/1	393
CAV102	Pour fours 10 GN 2/1	393
CAV201	Pour fours 20 GN 1/1	456



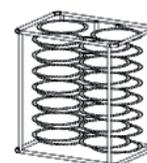
SST07



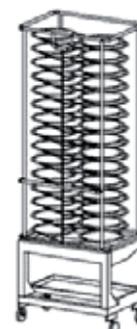
CRT07



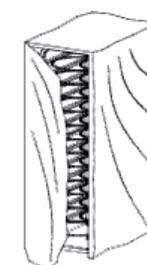
KKS202



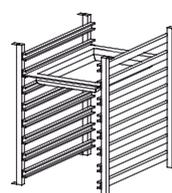
PRT07



KPT21



CPT21



NGP664

Bacs et grilles : ►► page 268

PLATEAU TOURNANT 900 W RESTITUÉS

WP900H23

 Four à plateau tournant

 Façade et intérieur inox

 Volume 23 litres

- ▶ Finition intérieure et extérieure inox
- ▶ Éclairage intérieur
- ▶ 1 magnétron
- ▶ Plateau tournant ø 270 mm
- ▶ Fonction micro-ondes : 5 niveaux de puissance réglables
- ▶ Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.



WP900H23C

 Four touche unique cafétéria

 Volume 23 litres

- ▶ Finition intérieure et extérieure inox
- ▶ Éclairage intérieur
- ▶ 1 magnétron
- ▶ Plateau tournant ø 270 mm
- ▶ Minuterie pré réglée 1 minute
- ▶ Possibilité de réglage de 1 mn à 10 mn
- ▶ Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.



FOURS MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNELS - PLATEAU TOURNANT - 900 W RESTITUÉS

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INTÉR. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
WP900H23	Digitales	900	23	1	330 x 330 x 212	510 x 382 x 303	230/1/T	18	361
WP900H23C	Self	900	23	1	330 x 330 x 212	510 x 382 x 303	230/1/T	18	611

1000 W RESTITUÉS

MENUMASTER
Commercial

- Puissance restituée 1 000 W
- Antenne tournante pour une efficacité maximale
- Volume de la cavité 23 litres
- Éclairage intérieur



RMS510TS

- ▶ Commandes digitales
- ▶ 5 niveaux de puissance
- ▶ 20 programmes mémorisables
- ▶ 3 phases de cuisson possible par programme
- ▶ Affichage LED
- ▶ Intérieur/extérieur inox.

RMS510DS

NOUVEAU

- ▶ Intérieur/extérieur inox
- ▶ Commandes mécaniques (molette)
- ▶ 1 phase de cuisson possible par programme
- ▶ Minuterie 6 minutes.



RMS510DS SELF

- Four touche unique caféteria

NOUVEAU

- ▶ Intérieur/extérieur inox
- ▶ Minuterie pré-réglée 45 secondes (possibilité de réglage de 30 secondes à 10 minutes).

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS 1 MAGNÉTRON - 1000 W RESTITUÉS

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INTÉR. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
RMS510DS	Mécaniques	1000	1500	23	1	330 x 330 x 197	508 x 419 x 311	230/1/T	14,5	559
RMSD510TS	Digitales	1000	1500	23	1	330 x 330 x 197	508 x 419 x 311	230/1/T	14,5	791
RMS510DS SELF	Self	1000	1500	23	1	330 x 330 x 197	508 x 419 x 311	230/1/T	14,5	735

CM1099A

- Four à sole fixe
- Façade et intérieur inox
- Puissance restituée 1050 W
- Volume 26 litres

- Commandes mécaniques, minuterie 35 mn
- 5 niveaux de puissance de 0 à 100 %
- 1 niveau de décongélation
- Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.



CM1099AC

- Four touche unique cafétéria
- Façade et intérieur inox
- Minuterie pré réglée 45 secondes
- Possibilité de réglage de 30 s à 10 mn
- Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.



FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS 1 MAGNÉTRON - 1050 W RESTITUÉS

MODÈLE	MAGNÉTRON	CAVITÉ (L)	ENCEINTE L X P X H (MM)	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	PUISSANCE RESTITUÉE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CM1099A	1	26	336 x 349 x 225	517 x 412 x 297	1450	1050	17.5	601
CM1099AC	1	26	336 x 349 x 225	517 x 412 x 297	1450	1050	17.5	898

IDÉAL POUR LA CUISSON OU LE RÉCHAUFFAGE DANS LA PETITE RESTAURATION, CAFÉS, VENTE À EMPORTER, BUREAUX, SALLES DE RÉUNION, ETC...



- ▶ Grande cavité de 26 litres, tout inox
- ▶ Sole fixe permettant l'utilisation de toute forme de plats
- ▶ Sole en céramique
- ▶ Grande poignée d'ouverture

CM1089A

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES

- ▶ Four à sole fixe
- ▶ Façade et intérieur inox
- ▶ Volume 26 litres
- ▶ Puissance restituée 1050 W
- ▶ 20 mémoires programmables



- ▶ Carrosserie et intérieur tout inox
- ▶ Commandes électroniques
- ▶ 20 mémoires programmables
- ▶ Touche "Plus 30 secondes"
- ▶ Touche départ instantané
- ▶ 4 niveaux de puissance + 1 niveau de décongélation
- ▶ Alimentation électrique 230 V. mono + T.



FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS 1 MAGNÉTRON - 1050 W RESTITUÉS

MODÈLE	MAGNÉTRON	CAVITÉ (L)	ENCEINTE L X P X H (MM)	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	PUISSANCE RESTITUÉE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CM1089A	1	26	336 x 349 x 225	517 x 412 x 297	1450	1050	17.5	697

1500 ET 1850 W RESTITUÉS – 2 MAGNÉTRONS

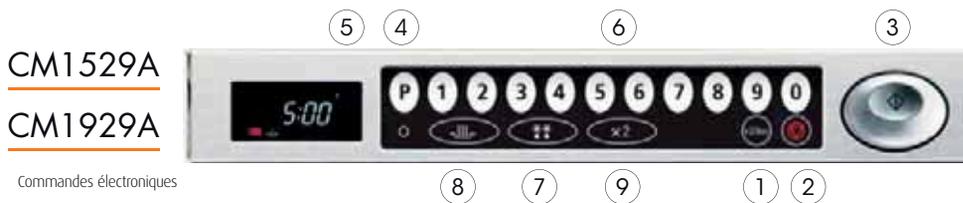


- Carrosserie et cavité en acier inox assurant hygiène et robustesse
- Fours à sole fixe
- Accepte les bacs GN 2/3
- Diffusion des ondes par agitateur avec distribution par la voûte
- 5 niveaux de puissance pour une grande souplesse de cuisson (Fort/Moyen/Faible/Décongélation 1/Décongélation 2)
- Minuteur de cuisson
- Affichage digital
- Touche "Plus 20 secondes" et départ instantané 20 secondes
- Commandes à bouton rotatif
- Double éclairage de la cavité
- Porte à ouverture latérale avec poignée de porte
- Signal sonore de fin de cycle
- Alimentation mono 230 V +T.



Commandes mécaniques

1	TOUCHE +20 SEC.
2	TOUCHE ARRÊT/ANNULATION
3	TOUCHE DÉMARRAGE
4	VERROUILLAGE DU PROGRAMME
5	AFFICHAGE
6	TOUCHE DE PROGRAMMATION
7	SÉLECTION DÉCONGÉLATION
8	SÉLECTION PUISSANCE
9	DOUBLE QUANTITÉ
10	MINUTERIE

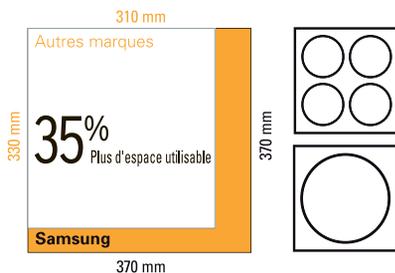


Commandes électroniques

Fonctions supplémentaires des modèles munis de commandes à touches programmables

- Sélection de 30 programmes - Idéal pour les menus réguliers ou la distribution automatique - Cuisson multi-étapes
- Compteur de cycles - Enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme
- Verrouillage des programmes - Permet une utilisation à touche unique
- Rappel automatique de nettoyage de filtre à air
- Signal sonore réglable.

11	ACIER INOXYDABLE
12	GRANDE CAVITÉ
13	GRANDE FENÊTRE D'AFFICHAGE
14	FILTRE À AIR



2 MAGNÉTRONS



COMMANDES MÉCANIQUES

CM1519A - CM1919A

↗ Volume 26 litres

↗ Four à sole fixe

↗ Tout inox



COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES

CM1529A - CM1929A

↗ Volume 26 litres

↗ Four à sole fixe

↗ Tout inox



FOURS MICRO-ONDES À COMMANDES MÉCANIQUES 2 MAGNÉTRONS 1500 ET 1850 W RESTITUÉS

MODÈLE	MAGNÉTRON	CAVITÉ (L)	ENCEINTE L X P X H (MM)	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE RESTITUÉE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CM1519A	2	26	370 x 370 x 190	464 x 520 x 378	1500	32	1 435
CM1919A	2	26	370 x 370 x 190	464 x 520 x 378	1850	32	1 615

FOURS MICRO-ONDES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES 2 MAGNÉTRONS 1500 ET 1850 W RESTITUÉS

MODÈLE	MAGNÉTRON	CAVITÉ (L)	ENCEINTE L X P X H (MM)	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE RESTITUÉE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CM1529A	2	26	370 x 370 x 190	464 x 520 x 378	1500	32	1 435
CM1929A	2	26	370 x 370 x 190	464 x 520 x 378	1850	32	1 615

1100 W RESTITUÉS

- Antenne tournante pour une efficacité maximale
- Commandes électroniques (digitales ou par bouton molette)
- Sole fixe céramique
- Construction tout inox intérieur / extérieur
- Volume de la cavité 34 litres
- Fours superposables

MENUMASTER®
Commercial
RCS511TS

- Commandes électroniques digitales
- 10 touches programmables
- Jusqu'à 100 programmables mémorisables
- 4 phases de cuisson possible par programme
- 5 niveaux de puissance
- Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions)
- Affichage LED.

RCS511DSE

- Commandes électroniques par bouton molette
- 1 phase de cuisson possible par programme
- Minuterie 10 minutes
- Affichage LED
- 4 niveaux de puissance.



FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS - 1 MAGNÉTRON - 1100 W RESTITUÉS

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INTÉR. L X P X H (MM)	DIM. EXT. POIGNÉE INCLUSE L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
RCS511TS	Digitales	1100	1550	34	1	368 x 381 x 216	559 x 483 x 352	230/1/T	18,6	1 179
RCS511DSE	Mécaniques	1100	1550	34	1	368 x 381 x 216	559 x 483 x 352	230/1/T	18,6	842

1400, 1800 ET 2100 W RESTITUÉS - 2 MAGNÉTRONS

MODÈLE RFS518TS



MENUMASTER® Commercial

- Volume utile important de 34 litres
- Puissance restituée 1800 W
- 5 niveaux de puissance

- ▶ Double antenne tournante pour une efficacité maximale
- ▶ Sole fixe céramique
- ▶ Construction tout inox intérieur / extérieur
- ▶ Équipé d'un filtre à air amovible facile d'accès pour le nettoyage
- ▶ 10 touches programmables
- ▶ Jusqu'à 100 programmables mémorisables
- ▶ 4 phases de cuisson possible par programme
- ▶ Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions)
- ▶ Fours superposables.



2 MAGNÉTRONS - 1400 W, 1800 W ET 2100 W RESTITUÉS

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRONS	DIM. INTÉR. L X P X H (MM)	DIM. EXT. POIGNÉE INCLUSE L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
RFS518TS	Digitales	1800	2700	34	2	359 x 413 x 226	551 x 533 x 365	230/1/T	29	1 971

MODÈLES DEC14E2 - DEC18E2 - DEC21E2

- Modèles compacts, faible encombrement
- Puissance restituée 1400, 1800 ou 2100 W
- 11 niveaux de puissance
- Volume de la cavité 17 litres



- ▶ Double antenne tournante pour une efficacité maximale
- ▶ Sole fixe céramique
- ▶ Construction tout inox intérieur / extérieur
- ▶ Équipés d'un filtre à air amovible facile d'accès pour le nettoyage
- ▶ 10 touches programmables
- ▶ Jusqu'à 100 programmables mémorisables
- ▶ 4 phases de cuisson possible par programme
- ▶ Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions)
- ▶ Fours superposables.

2 MAGNÉTRONS - 1400 W, 1800 W ET 2100 W RESTITUÉS

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRONS	DIM. INTÉR. L X P X H (MM)	DIM. EXT. POIGNÉE INCLUSE L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
DEC14E2	Digitales	1400	2300	17	2	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	230/1/T	30	2 086
DEC18E2	Digitales	1800	2900	17	2	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	230/1/T	30	2 246
DEC21E2	Digitales	2100	3100	17	2	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	230/1/T	30	2 740

GN1/1 4 MAGNÉTRONS 2100 W ET 3500 W RESTITUÉS

MENUMASTER®
Commercial

- Fours adaptés à un usage très intensif
- Acceptent les bacs gastronormes GN1/1
- 1 ou 2 étages au choix (étagère intermédiaire amovible)
- 4 magnétrons indépendants (cuisson indépendante niveaux haut et bas)



- Équipés de 4 magnétrons
- Puissance restituée 2100 W ou 3500 W
- 10 touches programmables
- Jusqu'à 100 programmables mémorisables
- Possibilité d'enchaîner jusqu'à 4 étapes de cuisson
- 11 niveaux de puissance
- Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions)
- Large volume utile 45 litres
- Minuterie jusqu'à 60 minutes
- Signal sonore de fin de cycle
- Large fenêtre avec affichage digital LED
- Éclairage intérieur
- Large porte vitrée permettant de contrôler la cuisson
- Porte avec ouverture sur l'avant, pour un chargement aisé
- Construction robuste tout inox intérieure/extérieure.

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS - 4 MAGNÉTRONS - 2100 W ET 3500 W RESTITUÉS

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRONS	DIM. INTÉR. L X P X H (MM)	DIM. EXT. POIGNÉE INCLUSE L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
MS05211	Digitales	2100	3700	45	4	535 x 330 x 251	650 x 597 x 472	230/1/T	66	6 361
MS05353	Digitales	3500	5200	45	4	535 x 330 x 251	650 x 597 x 472	400/3/T	66	6 972

SÉRIE JET

MENUMASTER®
Commercial

- Le produit idéal des points chauds, des sandwicheries et de la restauration rapide
- Des produits chauds et croustillants en un temps record
- Plus de débit = plus de profit



JET514
6500 €



COMBINAISON DE 2 TYPES DE CUISSON

- Cuisson micro-ondes (1400 W ou 1900 W restitués) chauffage rapide, réduction du temps de cuisson
- Cuisson convection (2700 W, plage de température : 70°C - 250°C) pour dorer et faire croustiller les aliments.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- 10 touches programmables
- 11 niveaux de puissance micro-ondes
- Équipés de 2 magnétrons
- 100 programmes mémorisables
- 4 phases de cuisson possibles par programme
- Filtre à air amovible facilement accessible

- Acceptent les plats métalliques
- Tableau de commandes simple d'utilisation
- Temps de cuisson maxi 20 mn (JET514) et 16 mn (JET5192)
- Fours superposables
- Affichage LED
- Ouverture de porte à 90°
- Volume utile 34 litres
- Cavité inox
- Possibilité de charger de nouveaux menus en quelques secondes via port USB.

FOURS MICRO-ONDES COMBINÉS PROFESSIONNELS - 2 MAGNÉTRONS - 2 ÉTAGES - 1400 W ET 1900 W RESTITUÉS

MODÈLE	COMMANDES	UISS. MICRO ONDE (W)	UISS. CONVECTION (W)	UISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRONS	DIM. INTÉR. L X P X H (MM)	DIM. EXT. POIGNÉE INCLUSE L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
JET514	Digitales	1400	2700	2900	34	2	330 x 381 x 267	496 x 676 x 460	230/1/T	49	6 500
JET5192	Digitales	1900	2700	3100	34	2	330 x 381 x 267	496 x 676 x 460	230/1/T	49	8 800

ACCESSOIRES DISPONIBLES - NOUS CONTACTER

DÉFINITION	DIMENSIONS (MM)	REF	PRIX € HT
Pierre réfractaire pour dorer et faire croustiller le pain, les pizzas		ST10C	249
Grille rainurée pour obtenir des marques rainurées comme un grill panini classique		GR10JET	184
Pelle pour sortir facilement et en toute sécurité les produits chauds du four		PA10	142
Chariot dessus inox, montants aluminium, équipé de roulettes	660 x 660 x 610	CA24	1 340
Parois téflonnées adhésives - 4 pièces		TL15	60
Set de 6 feuilles téflonnées grise de protection du fond	254 x 305	ZB10	101
Plaque de cuisson anti-adhésive (peut également faire office de plaque ramasse-miettes)		DR10	241

ÉLECTRIQUES À PLAFOND MOBILE

Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre permet de décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller les toasts, gratins, pizzas, soupes à l'oignon... sans préchauffage. Le passage libre de la voûte permet d'utiliser toutes les dimensions de plats. Les salamandres à plafond mobile se règlent au millimètre près et sans effort en fonction de la cuisson souhaitée.

SEC600

- Pour gratiner ou cuire par rayonnement
- Résistances blindées en plafond
- Ouverture sur trois côtés
- Surface utile : 600 x 350, avec bac et grille coulissants sur glissières avec sécurité antibasculement
- Contrôle de la température par 2 régulateurs
- 2 zones de chauffe indépendantes
- Plafond réglable en hauteur
Hauteur utile max : 245 mm / Hauteur utile minimum : 92 mm
- Alimentation mono 230 V + T ou tri 380 V + N + T



S6M

- 2 zones de chauffe indépendantes pour une cuisson économique adaptée, à demi ou pleine puissance
- Plat intérieur amovible
Hauteur utile max : 245 mm / Hauteur utile minimum : 90 mm
- Résistances blindées incoloy en plafond
- Alimentation mono 230 V + T.



S8M

- Chauffage par résistances blindées incoloy
- 2 zones de chauffe indépendantes pour une cuisson économique selon les besoins
- Préchauffage 15'
- Ouverture sur 3 côtés
- Surface utile 740 x 375, avec bac et grille coulissants sur glissières avec sécurité antibasculement
- Hauteur utile max : 245 mm / Hauteur utile minimum : 90 mm
- Contrôle de la température par commutateur 4 positions
- Voyants de contrôle
- Alimentation Tri 380 V + N + T.



QSE60

Idéale pour gratiner par rayonnement du haut grâce à des résistances électriques à filaments de tungstène placées sous un plafond mobile permettant d'adapter la source de chaleur au plan de cuisson de façon idéale.

- Protection des résistances grâce à une plaque transparente en vitrocéramique
- Hauteur utile max : 220 mm / Hauteur utile minimum : 92 mm
- Ouverture sur 3 côtés
- Plan de cuisson GN1/1 avec bac et grille coulissants sur glissières avec sécurité antibasculement
- Adaptation de la source de chaleur sur le plan de cuisson grâce à la grille amovible
- 2 zones de chauffe indépendantes
- Minuterie de précision jusqu'à 99 min avec mémorisation du dernier temps imposé
- Alimentation mono 230 V commutable Tri 380 V + N + T.



Rapidité de chauffe en 20 secondes.
Minuterie jusqu'à 99 mn, avec mémorisation du temps utilisé pour simplifier la répétition de cuissons identiques

ÉLECTRIQUES FERMÉES

S33

- Pour gratiner ou cuire par rayonnement
- Résistances blindées en plafond
- Fermée sur 3 côtés
- Surface utile 600 x 300 avec bac
- Hauteur utile max : 210 mm
- Grille coulissante sur glissières 2 niveaux
- Contrôle de la température par régulateur
- Réglable en hauteur de 100 à 260 mm
- Alimentation mono 230 V + T.



GAZ, RAMPES CHAUFFANTES

SG7

- Construction tout inox finition satinée
- Pieds caoutchouc
- Idéale pour cuire et gratiner
- Le réglage de la distance entre la grille de cuisson et le plafond chauffant s'effectue avec un système de crémaillère à 8 positions
- Hauteur utile max : 140 mm
- Hauteur utile minimum 65 mm
- Le chauffage des éléments rayonnants s'effectue grâce à 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité, réglés par un robinet à soupape
- Allumage piezo électrique
- Bac de récupération des graisses amovible
- Grille acier chromé amovible avec poignées résistant à la chaleur
- Le bac et la grille coulissent sur des glissières avec sécurité anti basculement
- Gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane / Propane).



SALAMANDRES								
MODÈLE	ÉNERGIE	ZONE DE CHAUFFE	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX € HT
SEC600	Électrique	2	600 x 350	600 x 450 x 500	4	MONO 230 V + T	57	1 764
SEC600T						TRI 380 V + N + T		
S6M	Électrique	2	600 x 350	600 x 510 x 550	3	MONO 230 V + T	44	2 520
S8M	Électrique	2	740 x 375	800 x 590 x 590	4.5	TRI 380 V + N + T	59	2 819
QSE60	Électrique	2	600 x 350	600 x 450 x 500	4	MONO 230 V + T	59	2 847
S33	Électrique	1	600 x 300	760 x 360 x 470	3,2	MONO 230 V + T	26	812
SG7	Gaz	2	575 x 400	750 x 450 x 460	7,4	-	38	2 216

SUPPORTS MURAUX		
CODE	POUR	PRIX € HT
9003	QSE60 - SEC600	113
SM1	S6M	80
SM2	S8M	86
9013	SG7	187

► FRITEUSES



LA QUALITÉ
SUISSE !

► FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- 232 Présentation friteuses à haut rendement
- 233 Friteuses de table ou à encastrer
- 236 Friteuses à haut rendement à commandes mécaniques
- 238 Friteuses à haut rendement à commandes électroniques

► MULTICUISEURS VMC

- 240 Multicuseurs VMC
- 241 Options d'équipement



FRITEUSES *Valentine*®



EVO2200

Valentinez®

Swiss Made

VALENTINE :
LE SPÉCIALISTE SUISSE
DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE
A HAUT RENDEMENT



PERFORMANCE

De 19 à 68 kg /heure (suivant modèle) pour cuire des frites surgelées en 2° cuisson

FAIBLE ENCOMBREMENT

À partir de 20 cm de large (EV0200)

FIABILITÉ

Une expérience de plus de 60 ans dans la fabrication de friteuses électriques
Chaque machine est mise en chauffe et testée avant de quitter l'atelier de fabrication

QUALITÉ

Un développement et une fabrication 100% suisse, répondant aux standards de qualité les plus exigeants

GAMME ÉTENDUE

20 modèles de 7 à 28 litres de capacité, de 20 à 60 cm de large, avec commandes mécaniques ou électroniques

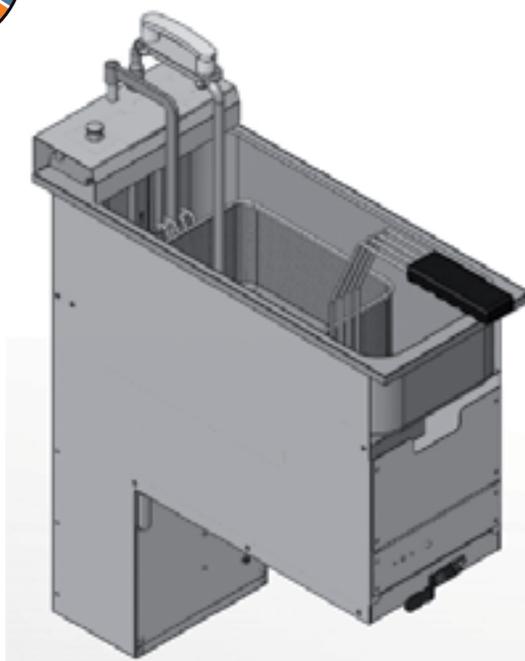
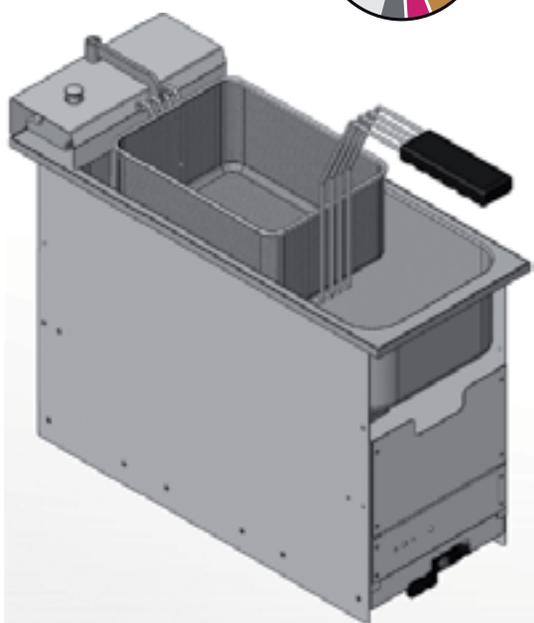


LA QUALITÉ
SUISSE !

ENCASTREMENT DES FRITEUSES

TOUTES LES FRITEUSES VALENTINE PEUVENT ÊTRE ENCASTRÉES DANS UN ENSEMBLE DE CUISSON

- Avec ou sans système de relevage des paniers, avec ou sans système de filtration
- Friteuses à poser au même prix
- Nous vous fournissons les schémas d'encastrement des appareils





SÉRIE MAXI

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Cuve inox emboutie d'une pièce sans soudure avec angles arrondis, facilitant le nettoyage
- Châssis et cuve amovibles pour un entretien facile
- Livrées avec panier et couvercle
- **Zone de décantation** sous le corps de chauffe
- Pas de transmission de goût entre les différents mets
- Pas de possibilité d'encastrement.

SÉRIE TF

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système pour un rendement maximal
- **Zone de décantation** sous le corps de chauffe
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- **Versions encastrables (TF7, TF7T et TF10) uniquement, sans supplément de prix, à préciser à la commande.**



Supports pour friteuses série TF et BB55

BB55

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Robinet de vidange
- Cuve profonde en V, élargie vers le haut, évitant les débordements
- **Zone de décantation** sous le corps de chauffe
- Pas de transmission de goût entre les différents mets
- Corps de chauffe très long, ne brûle pas l'huile
- Construction solide et durable, facile à nettoyer
- **Version encastrable sans supplément de prix, à préciser à la commande.**

Zone de décantation
=
Zone froide de récupération des déchets

Pour friteuse encastrée : Rajouter la lettre 'E' après le code de l'appareil.

CHAUFFE FRITES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Cuve inox emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis, facilitant le nettoyage
- Châssis et cuve amovibles pour un entretien facile.



SILOFRIT

Existe également en version sur placard à associer avec les modules de la gamme EVO. Nous consulter.

FRITEUSES DE TABLE OU À ENCASTRER

Valentine



Robinet de vidange

Tous les modèles TF (sauf MAXI 5) sont équipés d'un robinet de vidange frontal facilitant la récupération de l'huile.

Cuve emboutie d'une pièce sans soudure

Valentine a développé une cuve emboutie d'une pièce. L'absence de soudure et les angles arrondis facilitent le nettoyage et garantissent une hygiène optimale.



Friteuses en trois parties

Pour plus de sécurité et pour un entretien facile, la série TF se présente en trois parties, le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces 2 derniers sont nettoyables au lave-vaisselle.



FRITEUSES DE TABLE

MODÈLE	CUVE (L)	PUISSANCE (KW)	PRODUCTION (KG)	ALIM (V)	ENCASTRABLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SÉRIE MAXI								
MAXI 23	3-4	2,3	4-7	1 x 230V	Non	280 x 400 x 240	6,6	530
MAXI 5	5	3	6-9	1x 230V	Non	280 x 415 x 265-420	9	1 030
SÉRIE TF								
TF7M	7	3,6	8-11	230V (mono)	Oui	280 x 415 x 265-420	10	1 154
TF7				380V (bi)	Oui			1 206
TF7T	7	4,6	10-15	380V (bi)	Oui	280 x 415 x 265-420	10	1 329
TF77M	2 x 7	2 x 3,6	16-22	2 x 230V (mono)	Non	560 x 415 x 265-420	18	2 334
TF77				2 x 380V (bi)	Non			2 334
TF77T	2 x 7	2 x 4,6	20-30	2 x 380 bi	Non	560 x 415 x 265-420	18	2 483
TF10	10	6,9	14-20	Tri 380 + N +T	Oui	360 x 415 x 265-420	12	1 530
SILOFRIT		0,75		230V (mono)	Non	370 x 400 x 260-580	8	1 545
SÉRIE BB								
BB55M	2 x 5	2 x 3,6	16-22	2x 230 mono	Oui	400 x 450 x 270-420	20	2 535
BB55				Tri 380 + N +T	Oui			2 535

PANIERIS POUR FRITEUSES

CODE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
VA1080	TF7 et Maxi5	220 x 235 x 108	83
VA3080	TF10	305 x 235 x 108	67
V5145	BB55	160 x 280 x 100	26

TABLES POUR FRITEUSES

CODE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
VA1090	TF7	290 x 370 x 600	794
VA2090	TF77	568 x 370 x 600	855
VA3090	TF10	377 x 370 x 600	824
VAT55	BB55	400 x 400 x 640	968

TRÈS HAUTES PERFORMANCES

Valentine

CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION

- 1 Corps de chauffe en position levée
- 2 Bulbe du thermostat très précis fixé au corps de chauffe
- 3 Cuve entièrement accessible parois lisses, angles arrondis
- 4 Cône de vidange avec zone froide
- 5 Gros écoulement pour la vidange
- 6 Minuterie
- 7 Signaux lumineux
- 8 Thermostat de sécurité avec signal et bouton de réarmement
- 9 Bouton du thermostat et interrupteur avec positions 'fondre' et 'frire'
- 10 Levier du robinet de vidange. Il actionne une vanne à bille facile à ouvrir et à fermer
- 11 Sécurité pour levier de vidange
- 12 Cavité pour le récipient de vidange avec filtre. Cette cavité est entièrement lisse, sans recoin, facile à tenir propre
- 13 Paroi latérale redoublée à l'intérieur
- 14 Pieds réglables en hauteur :
- cuve 850 mm du sol, pieds = 100 mm
- cuve 900 mm du sol, pieds = 150 mm
- 15 Durant l'emploi de la friteuse, le couvercle est logé dans la porte.

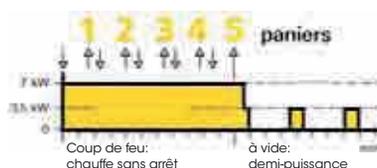
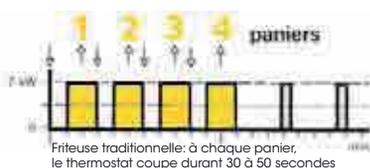


- Cuve emboutie d'une seule pièce inox 1,5 mm sans soudure, avec zone froide et cône de vidange, tous les angles arrondis
- Corps de chauffe pivotant vers le haut, dégageant complètement la cuve
- Cycle pour fondre la graisse (melt-cycle)
- Boutons de commande protégés
- Robinet de vidange à bille, avec sécurité
- Thermostat très précis fixé sur le corps de chauffe
- Corps de chauffe tout inox, très long et très peu chargé : ne brûle pas l'huile (maxi 250 °C en surface).



► DIALOGUE SYSTÈME

- Pendant le coup de feu, la friteuse chauffe sans arrêt pour une production maximale
- "Stand-by" : à vide, la température de l'huile baisse
- Alimentation : 400 V. tri + T + N.



Pour dorer les frites avec une friteuse traditionnelle, vous mettez le thermostat sur 190° C.

Pour savoir que cette température est atteinte, attendez que le thermostat se déclenche puis que la lampe s'allume et plongez le panier. Il faut alors 30 à 40 secondes avant que le thermostat ne se réenclenche (temps de réaction). Pendant ce temps l'huile est fortement refroidie.

Le dialogue-système informe le cuisinier avec une lampe verte qu'il doit plonger le panier avant que le thermostat déclenche.

L'huile étant refroidie, la friteuse continue de chauffer sans arrêt et donne jusqu'à 20% en plus de rendement. Vous sortez 5 paniers au lieu de 4 dans le même laps de temps.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES



EVO200
EVO200T

EVO250
EVO250T

EVO2200
EVO2200T

EVO400
EVO400T

EVO600

EVO2525

FRITEUSES ÉLECTRIQUES MONOBLOCS À COMMANDES MÉCANIQUES

MODÈLE	CUVE (L)	PUISSANCE (KW)	PRODUCTION (KG)	PANIER L X P X H (MM)	RÉFÉRENCE PANIER	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
EVO200	7-8	7,2	19-23	157 x 280 x 135	VB208001	200 x 600 x 850-900	37	3 832
EVO200T	7-8	11	26-32	157 x 280 x 135	VB208001	200 x 600 x 850-900	37	4 048
EVO250	9-10	7,2	21-25	202 x 280 x 135	VB258001	250 x 600 x 850-900	40	4 075
EVO250T	9-10	11	28-34	202 x 280 x 135	VB258001	250 x 600 x 850-900	40	4 286
EVO2200	2 x 7-8	14,4	38-46	2 * 157 x 280 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	62	6 485
EVO2200T	2 x 7-8	22	52-64	2 * 157 x 280 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	62	6 913
EVO2525	2 x 9-10	14,4	42-50	2 * 202 x 280 x 135	VB258001	500 x 600 x 850-900	68	6 789
EVO2525T	2 x 9-10	22	56-68	2 * 202 x 280 x 135	VB258001	500 x 600 x 850-900	68	7 211
EVO400	15-18	14,4	38-46	2 * 157 x 280 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	59	5 661
EVO400T	15-18	22	52-64	2 * 157 x 280 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	59	6 088
EVO600	25-28	21,6	57-68	2 * 255 x 280 x 135	VB608001	600 x 600 x 850-900	75	7 438



Pour friteuse encastrée :
Rajouter la lettre 'E' après
le code de l'appareil



OPTIONS (à prévoir à la commande)

CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
VREL	Relevage automatique pour 1 petit panier - Réglage par minuterie (maxi 6 mn) Dans le cas d'une friteuse équipée de 2 paniers, prévoir l'option pour chacun d'eux	Sauf pour EVO200 et EVO200T 1 906
VFIL	Filtrage de l'huile avec pompe de recyclage + microfiltre tous modèles	Sauf pour EVO200 et EVO200T 2 576
VB408001	Pour V400/400TURBO (dotation standard 2 paniers 157 x 280 x 135) VB408001 : 1 grand panier 350 x 280 x 135	350
VB009007SA	Kit roulettes pour friteuses EVO	358

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Le Valentine - Computer (VC) corrige automatiquement le temps de cuisson, exemples :

Contenance panier :

- Beaucoup de frites = Temps de cuisson prolongé
- Peu de frites = Temps de cuisson diminué
- Frites congelées = Temps de cuisson prolongé
- Frites crues = Temps de cuisson diminué
- Aliments humides = Temps de cuisson prolongé
- A la mi-cuisson, alarme = Secouer le panier
- Fin de cuisson, alarme en continu = Sortir le panier



LA CUISSON EST EN PERMANENCE ANALYSÉE ET CORRIGÉE, POUR OBTENIR UNE QUALITÉ PARFAITE DANS TOUTES LES CONDITIONS !

4 cycles de cuisson programmables

- 1 Corps de chauffe en position levée
- 2 Bulbe du thermostat très précis fixé au corps de chauffe
- 3 Cuve entièrement accessible, parois lisses, angles arrondis
- 4 Cône de vidange avec zone froide
- 5 Gros écoulement pour la vidange
- 6 Valentine - Computer (VC)
- 7 Tableau avec :
 - Interrupteur principal et signal lumineux
 - Thermostat de sécurité avec signal rouge et bouton de réarmement
- 8 Levier du robinet de vidange avec sécurité. Il actionne une vanne à bille facile à ouvrir et à fermer
- 9 Cavité pour le récipient de vidange avec filtre. Cette cavité est entièrement lisse, sans recoin, facile à tenir propre.
- 10 Paroi latérale doublée à l'intérieur
- 11 Pieds réglables en hauteur :
 - cuve 850 mm du sol, pieds = 100 mm.
 - cuve 900 mm du sol, pieds = 150 mm
- 12 Durant l'emploi de la friteuse, le couvercle est logé dans la porte.



- Cuve emboutie d'une seule pièce inox 1,5 mm sans soudure, avec zone froide et cône de vidange, tous les angles arrondis
- Corps de chauffe pivotant vers le haut, dégageant complètement la cuve
- Cycle pour fondre la graisse (melt-cycle)
- Boutons de commande protégés
- Robinet de vidange à bille, avec sécurité
- Thermostat très précis fixé sur le corps de chauffe
- Corps de chauffe tout inox, très long et très peu chargé : ne brûle pas l'huile (maxi 250 °C en surface).

► DIALOGUE SYSTÈME

- Pendant le coup de feu, la friteuse chauffe sans arrêt pour une production maximale
- "Stand-by" à vide, la température de l'huile baisse
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

Swiss Made

LE SPÉCIALISTE SUISSE DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE À HAUT RENDEMENT

ÉLECTRONIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

Valentine



EVOC2200
EVOC2200T



EVOC2525
EVOC2525T



EVOC400
EVOC400T



EVOC600



EVOC250 + LEVAGE AUTOMATIQUE + POMPE DE RECYCLAGE

FRITEUSES ÉLECTRIQUES MONOBLOCS À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

MODÈLE	CUVE (L)	PUISSANCE (KW)	PRODUCTION (KG)	PANIER L X P X H (MM)	RÉFÉRENCE PANIER	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
EVOC250	9-10	7,2	21-25	202 x 280 x 135	VB258001	250 x 600 x 850-900	40	5 712
EVOC250T	9-10	11	28-34	202 x 280 x 135	VB258001	250 x 600 x 850-900	40	5 836
EVOC2200	2 x 7-8	14,4	38-46	2 * 157 x 280 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	62	9 643
EVOC2200T	2 x 7-8	22	52-64	2 * 157 x 280 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	62	9 870
EVOC2525	2 x 9-10	14,4	42-50	2 * 202 x 280 x 135	VB258001	500 x 600 x 850-900	68	10 070
EVOC2525T	2 x 9-10	22	56-68	2 * 202 x 280 x 135	VB258001	500 x 600 x 850-900	68	10 317
EVOC400	15-18	14,4	38-46	2 * 157 x 280 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	59	7 840
EVOC400T	15-18	22	52-64	2 * 157 x 280 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	59	8 066
EVOC600	25-28	21,6	57-68	2 * 255 x 280 x 135	VB608001	600 x 600 x 850-900	75	10 194



Pour friteuse encastrée :
Rajouter la lettre 'E' après
le code de l'appareil

Valentine

OPTIONS (à prévoir à la commande)

CODE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
VREL	Relevage automatique pour 1 petit panier - Réglage par minuterie (maxi 6 mn) Dans le cas d'une friteuse équipée de 2 paniers, prévoir l'option pour chacun d'eux	1 906
VFIL	Filtrage de l'huile avec pompe de recyclage + microfiltre : tous modèles	2 576
VB608001	Pour EVOC400/400TURBO [dotation standard 2 paniers 157 x 280 x 135] VB608001 : 1 grand panier 350 x 280 x 135	350
VB009007SA	Kit roulettes pour friteuses EVO	358

MULTICUISEUR ÉLECTRIQUE **VMC3**

-  Bain-marie puissant
-  Appareil polyvalent pour cuire ou réchauffer

Pour utilisation particulière nous consulter

 Swiss Made



CUVE AUX DIMENSIONS GASTRONORME GN 1/1

Vous utilisez les bacs GN que vous possédez déjà

CUVE TRÈS PROFONDE EMBOUTIE D'UNE SEULE PIÈCE

Facile à nettoyer, résiste à l'eau salée

CORPS DE CHAUFFE PIVOTANT

Facilite l'accès au fond de la cuve

FONCTIONS MULTIPLES

Cuire, blanchir, pocher, réchauffer, décongeler, régénérer, etc...

THERMOSTAT RÉGLABLE EN CONTINU DE 40° À 105°C

Pour obtenir toujours la bonne température

- Cuve inox spéciale pour eau salée, vidange à l'arrière
- Dimensions de la cuve 310 x 510 x 330
- Capacité 25 à 40 litres
- Interrupteur réglable à 5 positions
- Température réglable de 40 à 100°C par thermostat
- Appareil livré nu, avec tôle de fond et couvercle
- Bacs et accessoires en option.



RÉSISTANCE PIVOTANTE À L'INTÉRIEUR DE LA CUVE



RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS



V8131-30L

Relevage automatique pour 2 paniers, Livré avec 2 paniers V3786-21
En option, chaque panier peut recevoir 3 paniers V3951.

MULTICUISEURS							
MODÈLE	TYPE	CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX € HT
VMC3	Sur pieds	25 - 40	350 x 600 x 850	6,6	400(tri)	43	3 982
VMC3TURBO	Sur pieds	25 - 40	350 x 600 x 850	10	400(tri)	43	4 059

OPTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Valentine

CUIRE OU RÉCHAUFFER DES PÂTES



V3786-21

- Paniers inox perforés, 140 x 296 mm profondeur 200 mm, avec poignées.



V3789-21

- Paniers inox perforés, Ø152 mm profondeur 200 mm, avec poignées. Capacité unitaire 400 g environ.



V3820-03

- Rallonge arrière 100 mm de profondeur avec robinet d'eau froide.

CUIRE, RÉCHAUFFER OU REMETTRE EN TEMPÉRATURE



CUIRE À LA VAPEUR

- Capacité unitaire 1 kg environ
- Nombreuses combinaisons de bacs GN perforés pour cuire, blanchir, bouillir et pocher. Bac perforé GN 1/1 profondeur 145 mm.



BAIN-MARIE

- Combinaison de bacs et couvercles GN 1/6, 1/3, 1/2, 1/1, profondeur 100 / 150 / 200 mm et barres de support.



RÉGÉNÉRER

- Paniers inox numérotés de 1 à 6 pour sachets sous-vide avec possibilité de 4 minuteriers.

CUIRE OU RÉCHAUFFER LES PÂTES

REF	DESCRIPTION	PRIX € HT
V3714	Tablette avant	78
V376201	Tube de trop plein	78
V378621	Panier inox 140 x 296	232
V378921	Panier inox Ø 150	139
V370304	Fronton avec 4 minuteriers	397
V382003	Rallonge arrière + robinet	427
V813130L	Pour relevage de 2 paniers	3 086
V3951	Panier inox 133 x 95	98
9041	Bac perforé GN 1/1 x 145 mm avec poignées	140

RÉGÉNÉRER

REF	DESCRIPTION	PRIX UNITAIRE € HT
V3790	Panier inox (6 maxi)	170

V3790

- Panier inox (maxi 6 unités).

V3703-04

- Fronton pour VMC avec 4 minuteriers.

Exemple de dotation

Cuiseur à pâtes :
1 panier perforé GN 1/1
1 rallonge arrière 3820-03

Régénérer les sachets sous vide :
6 paniers inox 3790
1 fronton avec 4 minuteriers

Réchauffer les pâtes :
1 tablette avant 3714
1 tube de trop plein 3762-01
1 panier inox 3786-21
2 paniers inox 3789-21
1 fronton avec 4 minuteriers

ENCASTREMENT DE L'APPAREIL
Rajouter la lettre 'E' après le code de l'appareil



► REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

► **FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD SÉRIE RRS**

245 4, 6 et 9 niveaux GN 2/3

245 7 et 10 niveaux GN 1/1

245 10 et 12 niveaux GN 2/1

► **FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD SÉRIE RRO**

248 6, 10 et 14 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400

249 7, 10 et 14 niveaux GN 2/1

250 Options et accessoires pour GN 1/1, GN 2/1 ou 600 x 400

► **CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD**

252 6, 10 et 16 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400

252 10 et 16 niveaux GN 2/1



MAINTIEN AU CHAUD

► **ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 ET GN 2/1**

254 Armoires pour 3 et 5 bacs GN 1/1

254 Armoire pour 5 bacs GN 2/1 ou 10 bacs GN 1/1

254 Tiroirs pour 1, 2 et 3 bacs GN 1/1

254 Options châssis à roulettes

REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



RRT153E

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



HSW012E

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRS



CARACTÉRISTIQUES

IDÉAL POUR :

- CUISINES D'HÔTELS ET RESTAURANTS**
Plats toujours prêts même en cas d'arrivées imprévues
- SERVICES D'HÔPITAUX**
Manipulation minimum des ingrédients, processus rapides, plats plus sains
- CUISINES SATELLITES**
Pour opérer à n'importe quel endroit et faciliter les transferts
- COLLECTIVITÉS**
Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes



Contrôle mécanique
(sans humidificateur)

A Réglage du temps de remise en température

B Réglage de la température

C Interrupteur général de mise sous tension

DISPONIBLES EN 3 VERSIONS

4, 6 OU 9 NIVEAUX GN 2/3

7 OU 10 NIVEAUX GN 1/1

10 OU 12 NIVEAUX GN 2/1

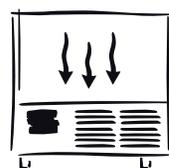
RR0506



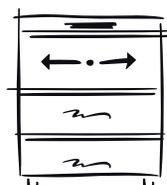
PROCESSUS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



CUISSON



REFROIDISSEMENT



MAINTIEN FROID



REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD



SERVICE

► CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistance blindée
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Pieds réglables
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance.

► CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Chauffage ventilé
- Contrôle du temps électromécanique
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C -160°C
- Event humidité
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité.

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRS

MODULINE
foodfinish & foodservice technologies



4, 6 ET 9 NIVEAUX GN 2/3

SPÉCIFICATIONS	RRS040C	RRS060C	RRS090C
Commandes	Mécaniques	Mécaniques	Mécaniques
Niveaux (pas de 75 mm)	4 x GN 2/3	6 x GN 2/3	9 x GN 2/3
Puissance (kW)	3,2	3,2	6,5
Alimentation	230 / 1 / T	230 / 1 / T	400 / 3 / N / T
Dimensions L x P x H (MM)	650 x 625 x 575	650 x 625 x 650	650 x 625 x 875
Poids (KG)	45	52	60
RIX € HT	2 494	2 750	3 262



7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1

SPÉCIFICATIONS	RRS071C	RRS101C
Commandes	Mécaniques	Mécaniques
Niveaux (pas de 75 mm)	7 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Puissance (kW)	6,2	12,5
Alimentation	400 / 3 / N / T	400 / 3 / N / T
Dimensions L x P x H (MM)	825 x 655 x 725	825 x 655 x 950
Poids (KG)	70	90
RIX € HT	3 454	3 826



10 ET 12 NIVEAUX GN 2/1

SPÉCIFICATIONS	RRS102C	RRS122C
Commandes	Mécaniques	Mécaniques
Niveaux (pas de 75 mm)	10 x GN 2/1	12 x GN 2/1
Puissance (kW)	16	16
Alimentation	400 / 3 / N / T	400 / 3 / N / T
Dimensions L x P x H (MM)	945 x 860 x 950	945 x 860 x 1100
Poids (KG)	102	110
RIX € HT	4 413	5 052



RRS122C

SUPPORTS

POUR FOURS	REF	RIX € HT
RRS040C - RRS060C - RRS090C	ABS023	384
RRS071C - RRS101C	ABS011	407
RRS102C - RRS122C	ABS021	454

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRO

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



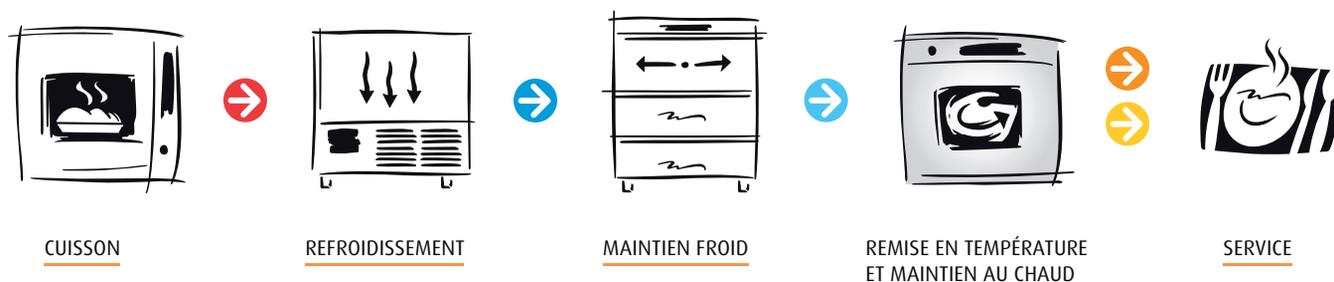
CARACTÉRISTIQUES

IDÉAL POUR :

-  **CUISINES D'HÔTELS ET RESTAURANTS**
Plats toujours prêts même en cas d'arrivées imprévues
-  **SERVICES D'HÔPITAUX**
Manipulation minimum des ingrédients, processus rapides, plats plus sains
-  **CUISINES SATELLITES**
Pour opérer à n'importe quel endroit et faciliter les transferts
-  **COLLECTIVITÉS**
Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes



PROCESSUS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



► CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Enceinte étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Pieds réglables
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance

► CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle du temps, de la température et de l'humidité (suivant les modèles)
- S **Électromécanique sans humidificateur.**
- M **Électromécanique avec humidificateur**
- E **Électronique avec LCD et 20 programmes préfixes et modifiables.**
 - Programme régénération frites
 - Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
 - Températures de fonctionnement
 - Modèles électromécaniques (S et M): 140°C ou 160°C
 - Modèles électroniques (E) : de 30°C - 160°C
 - Oura réglable
 - Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
 - Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
 - Sonnerie de fin de cycle
 - Chambre avec thermostat de sécurité.

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRO

MODULINE
foodfinish & foodservice technologies



► Version S
Électromécanique
Programme "Frites"

► Version M
Électromécanique
Humidificateur
Programme "Frites"

► Version E
Électromécanique programmable
Avec humidificateur
Programme "frites"
Sonde à cœur en option



D Version S
Modèle de base à contrôle électromécanique sans humidificateur
A Interrupteur général
B Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux en signalant le fonctionnement
C Interrupteur permettant de choisir de régénérer l'aliment à 140 ou 160°C. Un réglage sur 140°C est conseillé pour une régénération normale et sur 160°C pour la régénération des aliments frits
D Eclairage de la chambre



F Version M
À contrôle électromécanique avec humidificateur
A Interrupteur permettant de choisir de régénérer l'aliment à 140 ou 160°C. Un réglage sur 140°C est conseillé pour une régénération normale et sur 160°C pour la régénération des aliments frits
B Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux en signalant le fonctionnement
C Bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux en signalant le fonctionnement
D Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement de remise en température R ou de maintien en température M
E Interrupteur général
F Eclairage de la chambre



A Version E
Électronique avec programmeur avec humidificateur
A Interrupteur général
B Écran tactile d'affichage
C Bouton de configuration et "ENTER" de sélection
D Touche "START/STOP"
E Touche éclairage chambre de cuisson

RR0141E



MODÈLES GN 1/1 OU 600 X 400

RR061 : 6 NIVEAUX
RR0101 : 10 NIVEAUX
RR0141 : 14 NIVEAUX

MODÈLES GN 2/1

RR0072 : 7 NIVEAUX
RR0102 : 10 NIVEAUX
RR0142 : 14 NIVEAUX

RR0072E



RR0102E



FOURS 6, 10 ET 14 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400

AU PAS DE 75 MM

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



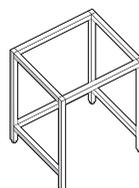
6 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 (à préciser à la commande)			
SPÉCIFICATIONS	RR0061S	RR0061M	RR0061E
Commandes	Électromécaniques	Électromécaniques	Électroniques
Humidificateur	Non	Oui	Oui
NB assiettes (Ø 230 à 260 mm)	12		
Bacs GN	12 bacs GN 1/2		
Nombres de rationnaires	50/85 *		
Puissance (Tri 400 V+N+T) (kW)	6,2 kW		
Dimensions L x P x H (MM)	800 x 700 x 815		
Poids (KG)	67 kg		
PRIX € HT	3 965	4 349	5 078

10 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 (à préciser à la commande)			
SPÉCIFICATIONS	RR0101S	RR0101M	RR0101E
Commandes	Électromécaniques	Électromécaniques	Électroniques
Humidificateur	Non	Oui	Oui
NB assiettes (Ø 230 à 260 mm)	20		
Bacs GN	20 bacs GN 1/2		
Nombres de rationnaires	80/130 *		
Puissance (Tri 400 V+N+T) (kW)	12,5 kW		
Dimensions L x P x H (MM)	800 x 700 x 1115		
Poids (KG)	90 kg		
PRIX € HT	4 733	5 116	5 846



RR0101E

SUPPORT POUR FOURS 6 À 10 NIVEAUX			
DIM. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	REF	PRIX € HT
790 x 645 x 840	9	ABA011	409



14 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 (à préciser à la commande)			
SPÉCIFICATIONS	RR0141S	RR0141M	RR0141E
Commandes	Électromécaniques	Électromécaniques	Électroniques
Humidificateur	Non	Oui	Oui
NB assiettes (Ø 230 à 260 mm)	28		
Bacs GN	28 bacs GN 1/2		
Nombres de rationnaires	115/185 *		
Puissance (Tri 400 V+N+T) (kW)	16 kW		
Dimensions L x P x H (MM)	800 x 700 x 1610		
Poids (KG)	121 kg		
PRIX € HT	5 883	6 357	7 125



RR0141E

* Valeurs indicatives par repas - Poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.



Échelles GN 1/1 de série en option
Voir page 250 structures extractibles
GN 1/1 ou 600 x 400

FOURS 7, 10 ET 14 NIVEAUX GN 2/1

AU PAS DE 75 MM

MODULINE
foodfinish & foodservice technologies



7 NIVEAUX GN 2/1			
SPÉCIFICATIONS	RR0072S	RR0072M	RR0072E
Commandes	Électromécaniques	Électromécaniques	Électroniques
Humidificateur	Non	Oui	Oui
NB assiettes (Ø 230 à 260 mm)	28		
Bacs GN	28 bacs GN 1/2		
Nombres de rationnaires	110/170 *		
Puissance (Tri 400 V+N+T) (kW)	12,5 kW		
Dimensions L x P x H (mm)	860 x 850 x 895		
Poids (KG)	88 kg		
PRIX € HT	4 950	5 372	6 139



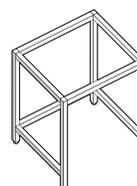
RR0072E

10 NIVEAUX GN 2/1			
SPÉCIFICATIONS	RR0102S	RR0102M	RR0102E
Commandes	Électromécaniques	Électromécaniques	Électroniques
Humidificateur	Non	Oui	Oui
NB assiettes (Ø 230 à 260 mm)	40		
Bacs GN	40 bacs GN 1/2		
Nombres de rationnaires	155/240 *		
Puissance (Tri 400 V+N+T) (kW)	16 kW		
Dimensions L x P x H (mm)	860 x 850 x 1 115		
Poids (KG)	102 kg		
PRIX € HT	5 781	6 204	6 971



RR0102E

SUPPORT POUR FOURS 7 À 10 NIVEAUX			
DIM. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	REF	PRIX € HT
850 x 759 x 840	10	ABA021	455



14 NIVEAUX GN 2/1			
SPÉCIFICATIONS	RR0142S	RR0142M	RR0142E
Commandes	Électromécaniques	Électromécaniques	Électroniques
Humidificateur	Non	Oui	Oui
NB assiettes (Ø 230 à 260 mm)	56		
Bacs GN	56 bacs GN 1/2		
Nombres de rationnaires	215/330 *		
Puissance (Tri 400 V+N+T) (kW)	23 kW		
Dimensions L x P x H (mm)	860 x 850 x 1610		
Poids (KG)	141 kg		
PRIX € HT	7 469	7 892	8 660



RR0142E

* Valeurs indicatives par repas - Poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.

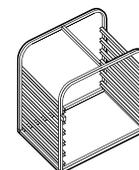


Échelles GN 2/1 de série
en option Voir page 250
structures extractibles GN 2/1

OPTIONS ET ACCESSOIRES

STRUCTURES PORTE-GRILLES ET CHARIOTS POUR FOURS GN 1/1 OU 600 X 400

STRUCTURES PORTE-GRILLES GN 1/1					STRUCTURES PORTE-GRILLES 600 X 400				
MODÈLE	POUR FOURS	NIVEAU		PRIX € HT	MODÈLE	POUR FOURS	NIVEAU		PRIX € HT
		NB	PAS (MM)				NB	PAS (MM)	
AST051	RR0061	5	85	416	ASP051	RR0061	5	85	416
AST061	RR0061	6	65	416	ASP061	RR0061	6	65	416
AST081	RR0101	8	85	478	ASP081	RR0101	8	85	478
AST101	RR0101	10	65	478	ASP101	RR0101	10	65	478
AST111	RR0141	11	85	804	ASP111	RR0141	11	85	804
AST141	RR0141	14	65	804	ASP141	RR0141	14	65	804



ACS011

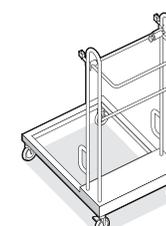
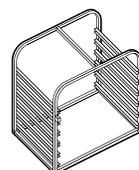


ACR011

CHARIOTS PORTE STRUCTURE				
MODÈLE	DESCRIPTION	POUR FOURS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ACS011	Chariot à plateau fixe	RR0061 - RR0101	790 x 650 x 1060	919
ACR011	Chariot à plateau amovible	RR0061 - RR0101	790 x 650 x 1060	1 085
ACS141	Chariot à plateau	RR0141	675 x 820 x 1290	1 427

STRUCTURES PORTE-GRILLES ET CHARIOTS POUR FOURS GN 2/1

STRUCTURES PORTE-GRILLES GN 2/1				
MODÈLE	NIVEAUX (NB)	POUR FOURS	ESPACEMENT NIVEAUX (MM)	PRIX € HT
AST062	6	RR0072	85	851
AST072	7	RR0072	65	851
AST082	8	RR0102	85	894
AST102	10	RR0102	65	894
AST112	11	RR0142	85	1 141
AST142	14	RR0142	65	1 141



ACS142

CHARIOTS PORTE STRUCTURE				
MODÈLE	DESCRIPTION	POUR FOURS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ACS021	Chariot à plateau fixe	RR0072 - RR0102	740 x 520 x 1060	1 062
ACR021	Chariot à plateau amovible	RR0072 - RR0102	740 x 520 x 1060	1 228
ACS142	Chariot à plateau	RR0142	625 x 610 x 1290	1 727

OPTIONS POUR MODÈLES ÉLECTRONIQUES UNIQUEMENT

SONDE À CŒUR		
SPÉCIFICATION	REF	PRIX € HT
Raccordement en façade	ASC00X	399

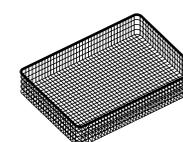
PORT USB - POUR MODÈLES VERSIONS M ET E		
SPÉCIFICATION	REF	PRIX € HT
Pour sauvegarde données HACCP	AUS00X	102

OPTIONS POUR TOUS MODÈLES

INVERSION DE PORTE		
SPÉCIFICATION	REF	PRIX € HT
Porte ferrée à droite	APS	205

ROULETTES		
SPÉCIFICATION	REF	PRIX € HT
Jeu de 4 roulettes dont 2 avec frein	ARRF04X	205

PANIER EN FIL INOX POUR FRITES		
POUR	REF	PRIX € HT
GN 1/1	AFC011	97
GN 2/1	AFC021	166



Autres options :
Porte en verre, réservoir d'eau, Climachef (Contrôle automatique de l'humidité pour fours série E). Nous Consulter.

CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

MODULINE
foodfinch & foodserve technologies



RRT161E



RRT101E

CARACTÉRISTIQUES

► CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignée de la porte avec fermeture à déclic
- Quatre roulettes de 125 mm de diamètre dont 2 avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance
- Alimentation Tri 400 V +N + T.

► CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

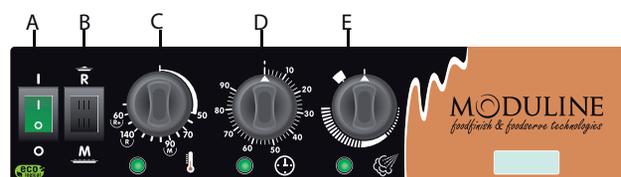
- Contrôle du temps, de la température et de l'humidité électromécanique (M) ou électronique avec LCD et 20 programmes préfixes et modifiables (E)
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C - 160°C
- Event manuel
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Réservoir d'eau invisible
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité.

► ÉQUIPEMENT STANDARD

- Supports des grilles GN1/1 ou 600 x 400.

► OPTIONS ET ACCESSOIRES

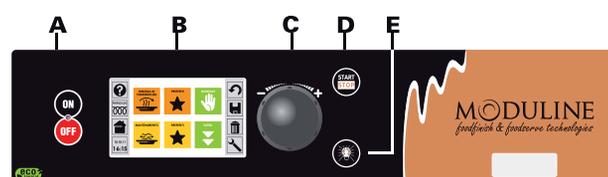
- Sonde à cœur seulement pour version E
- Contrôle automatique de l'hygrométrie dans l'enceinte, système Climachef seulement pour version E
- Paniers porte-assiettes
- Port USB pour sauvegarde des données HACCP seulement pour version E.



Version M

A contrôle électromécanique

- A** Interrupteur général
- B** Interrupteur permettant de choisir un fonctionnement "R" de remise en température sur assiette ou "M" de maintien en température sur assiette ou bac
- C** Bouton de réglage de la température avec voyant lumineux indiquant que la température désirée a été atteinte
- D** Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Le choix de la fonction "remise en température" "M" entraîne l'exclusion de la fonction "temps"
- E** Bouton de réglage de l'humidité avec voyant lumineux pour en signaler le fonctionnement. Il est conseillé de le régler sur la zone "humidité moyenne"



Version E

Electronique avec programmeur

- A** Interrupteur général
- B** Visuel
- C** Bouton de configuration et "ENTER" de sélection
- D** Touche "START/STOP"
- E** Touche éclairage chambre de cuisson

CHARIOTS GN 1/1 - GN 2/1 OU 600 X 400

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



CHARIOTS GN 1/1 OU 600 X 400 (à préciser à la commande)						
SPÉCIFICATIONS	RRT061M	RRT061E	RRT101M	RRT101E	RRT161M	RRT161E
Commandes	Mécaniques	Électroniques	Mécaniques	Électroniques	Mécaniques	Électroniques
Humidificateur	Oui		Oui		Oui	
Niveaux	6 (pas de 75 mm)		10 (pas de 75 mm)		16 (pas de 70 mm)	
Nombres de rationnaires	50/85 *		80/130 *		130/210 *	
Puissance (Tri 400 V + N +T) (kW)	3,2		6,5		6,5	
Dimensions L x P x H (MM)	880 x 785 x 970		880 x 785 x 1270		890 x 785 x 1750	
Poids (KG)	77		102		135	
PRIX € HT	4 604	5 308	5 244	5 948	7 162	7 866

* Valeurs indicatives par repas - Poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.



RRT061E

CHARIOTS GN 1/1 ET GN 2/1				
SPÉCIFICATIONS	RRT112M	RRT112E	RRT153M	RRT153E
Commandes	Mécaniques	Électroniques	Mécaniques	Électroniques
Humidificateur	Oui			Oui
Niveaux GN 2/1	10 (pas de 75 mm)		16 (pas de 70 mm)	
Niveaux GN 1/1	20 (pas de 75 mm)		32 (pas de 70 mm)	
Nombres de rationnaires	155/240 *		250/380 *	
Puissance (Tri 400 V + N +T) (kW)	6,5		9,6	
Dimensions L x P x H (mm)	990 x 825 x 1130		990 x 825 x 1650	
Poids (KG)	107		143	
PRIX € HT	6 204	6 907	8 122	8 826

* Valeurs indicatives par repas - Poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.



RRT153E

CHARIOTS GN 2/1		
SPÉCIFICATIONS	RRT162M	RRT162E
Commandes	Mécaniques	Électroniques
Humidificateur	Oui	
Niveaux GN 2/1	16 (pas de 80 mm)	
Nombres de rationnaires	250/380	
Puissance (Tri 400 V + N +T) (kW)	9,6	
Dimensions L x P x H (mm)	950 x 935 x 1850	
Poids (KG)	170	
PRIX € HT	7 674	8 378

OPTIONS POUR MODÈLES ÉLECTRONIQUES UNIQUEMENT

SONDE À CŒUR		
SPÉCIFICATION	REF	PRIX € HT
Raccordement en façade	ASC00X	399

PORT USB		
SPÉCIFICATION	REF	PRIX € HT
Pour sauvegarde données HACCP	AUS00X	102



RRT162E



RRT112E

Autre option : Climachef (Contrôle automatique de l'humidité pour fours série E). Nous Consulter.

ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BAC GN 1/1 ET GN 2/1

MODULINE
foodfinish & foodservice technologies



CARACTÉRISTIQUES

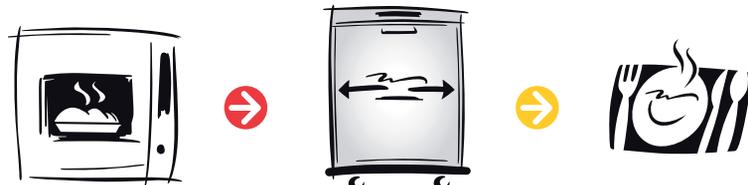
IDÉAL POUR :

-  **RESTAURATION COMMERCIALE**
Permet de faire du maintien au chaud pour un service en toute sérénité
-  **ÉCOLES ET HÔPITAUX**
Plats toujours servis à la bonne température, tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques naturelles, même sur plusieurs services et pour un grand nombre de personnes, dans des pièces différentes et distantes
-  **BANQUETING**
Les modèles sur roues permettent la liberté maximale de déplacement, où l'on veut et lorsque cela est nécessaire
-  **SELF SERVICE**
Un approvisionnement prêt et chaud toujours à la disposition, une réserve simple et rapide
-  **COLLECTIVITÉS**
Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes



HSW013E

PROCESSUS



CUISSON

MAINTIEN DE LA CHALEUR

SERVICE



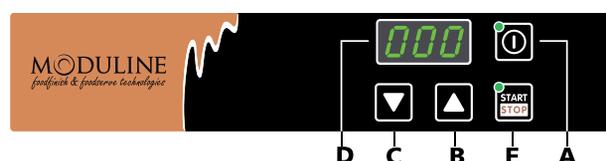
HSH031E

► CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Coulisseaux de tiroirs inox (modèles à tiroirs)
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage statique de l'enceinte obtenu à l'aide de résistances à fil de basses consommation qui enveloppent entièrement l'enceinte
- Portables
- Alimentation mono 230 V + T.

► CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle électronique du temps, de la température
- Température d'exercice réglable de 30°C à 120°C
- 2 événements réglables d'évacuation de l'humidité, sur la porte et sur la paroi du fond de l'enceinte
- Superposables
- Encastrable (à préciser à la commande)
- Porte réversible (modèles avec porte)
- Pieds à ventouse
- Poignées de transports latérales
- Thermostat de sécurité.



Version E

Electronique avec programmateur

- A** Interrupteur général
- B** Touche d'augmentation de la température
- C** Touche diminution de la température
- D** Visuel
- E** Touche "START/STOP"

ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BAC GN 1/1

MODULINE
foodfinish & foodservice technologies



HSH031E

HSH051E

HSH052E

ARMOIRES DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 ET GN 2/1

SPÉCIFICATIONS	HSH031E	HSH051E	HSH052E
Capacité (pas de 70 mm)	3 bacs GN 1/1	5 bacs GN 1/1	5 bacs GN 2/1 ou 10 GN 1/1
Puissance (mono 230 V+T) (W)	700	1000	1500
Dim. extérieures L x P x H (MM)	450 x 635 x 400	450 x 635 x 550	655 x 755 x 550
Poids (KG)	22	27	37
PRIX € HT	2 085	2 315	2 545



HSW011E

HSW012E

HSW013E

TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1

SPÉCIFICATIONS	HSW011E	HSW012E	HSW013E
Capacité	1 bac GN 1/1 prof. 150 mm	2 bacs GN 1/1 prof. 150 mm	3 bacs GN 1/1 prof. 150 mm
Puissance (mono 230 V+T) (W)	700	1000	1000
Dim. extérieures L x P x H (MM)	660 x 585 x 295	660 x 585 x 505	660 x 585 x 715
Poids (KG)	31	48	67
PRIX € HT	2 302	2 801	3 364

OPTION

CHÂSSIS À ROULETTES (4 roulettes dont 2 avec frein)

POUR MODÈLES	REF	PRIX € HT
HSH031E - HSH051E	ATR001	320
HSH052E	ATR002	346
HSW011E - HSW012E - HSW013E	ATR003	346



RRS060C



HSW013E



RR014ZE



RRT061E



HSH052E



RR0101E

► INOX



► TABLES

- 258 Tables de travail centrales ou adossées
- 259 Tables profondeur 600 et 700 mm
- 260 Tables du chef

► MEUBLES DE RANGEMENT

- 261 Meubles de rangement centraux ou adossés

► MEUBLES CHAUDS

- 261 Meubles chauds centraux ou adossés

► PLONGES

- 263 Plonges 1 ou 2 bacs
- 264 Plonges laverie
- 265 Plonges pâtisseries

► ARMOIRES

- 266 Armoires hautes profondeur 500 mm

► PLACARDS MURAUX

- 266 Placards muraux profondeur 400 mm

► ÉTAGÈRES MURALES

- 267 Étagères pleines
- 267 Étagères perforées

► GRILLES ET BACS

- 268 Grilles inox - Plâterie pour fours - Bacs inox - Dimensions gastronomes

► HYGIÈNE ET ENTRETIEN

- 269 Lave-mains avec dossier acier inox - Armoire à stériliser - Poste de lavage des sols
- 270 Poubelle mobile inox - Support inox sacs poubelles - Désinsectiseurs électriques - Chariot porte casiers
- 271 Chariots 20 niveaux GN 1/1, GN 2/1 et 600 x 400 - Chariots porte-assiettes - Chariot niveau constant assiettes - Chariots de débarrassage

► RAYONNAGES

- 272 Étagères Duralinox

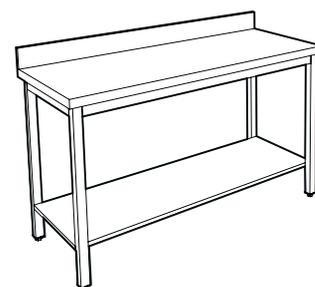
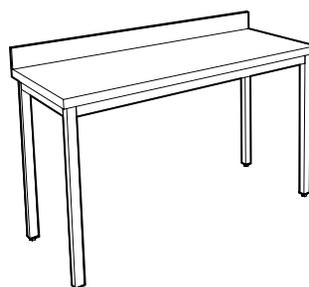
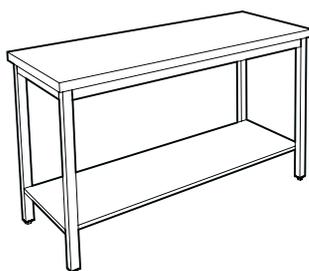
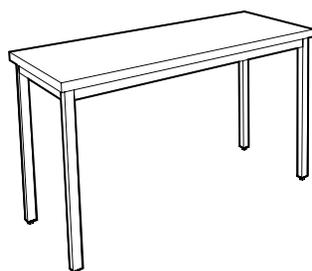
INOX



TABLES DE TRAVAIL CENTRALES OU ADOSSÉES

- Plan de travail en inox AISI 304 épaisseur 10/10
- Insonorisation avec panneau en mélaminé
- Bords tombés de 40 mm
- Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec vérins réglables en ABS

- Hauteur du plan de travail 850 mm
- Tables adossées avec dossier arrière de 100 + 20 mm
- Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement
- Tables sur pieds livrées prêtes à être assemblées
- Blocs tiroirs en option
- Tiroirs en inox amovible, montés sur glissières télescopiques en acier zingué et inox.



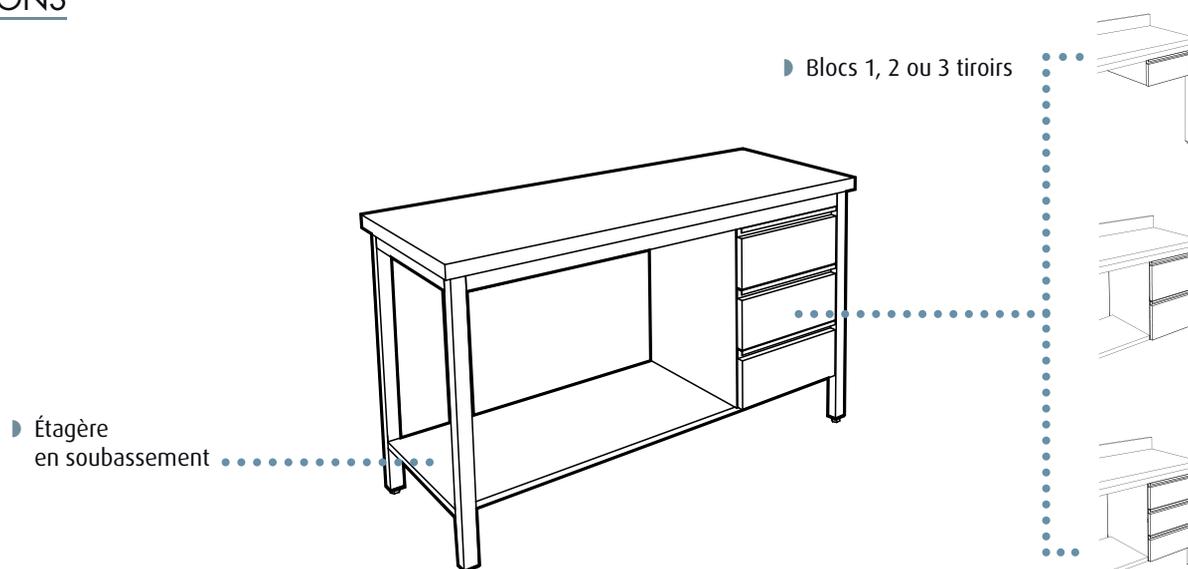
TABLES CENTRALES

- 4 bords tombés
- Avec ou sans étagères
- Profondeur 600 ou 700 mm.

TABLES ADOSSÉES

- 3 bords tombés avec dossier arrière de 100 + 20
- Avec ou sans étagères
- Profondeur 600 ou 700 mm.

OPTIONS



TABLES PROFONDEUR 600 ET 700 MM

TABLES PROFONDEUR 600 MM

TABLES CENTRALES				
SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE		
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
800	TTC608	313	TTC608E	391
1000	TTC610	336	TTC610E	428
1200	TTC612	375	TTC612E	485
1400	TTC614	414	TTC614E	541
1600	TTC616	454	TTC616E	598
1800	TTC618	492	TTC618E	655
2000	TTC620	531	TTC620E	713

TABLES ADOSSÉES				
SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE		
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
800	TTA608	351	TTA608E	429
1000	TTA610	379	TTA610E	470
1200	TTA612	425	TTA612E	534
1400	TTA614	472	TTA614E	599
1600	TTA616	518	TTA616E	664
1800	TTA618	565	TTA618E	728
2000	TTA620	613	TTA620E	795

OPTIONS POUR TABLES PROFONDEUR 600 MM			
MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	DESCRIPTION	PRIX € HT
K61T	400 x 570 x 200	Kit 1 tiroir prof. 150 mm	231
K62T	400 x 570 x 550	Kit 2 tiroirs prof. 150 mm	533
K63T	400 x 570 x 550	Kit 3 tiroirs prof. 100 mm	617
RGCF	Roues Ø 60 mm	Kit 4 roues pour table dont 2 avec frein	190

ÉTAGÈRES POUR TABLES PROFONDEUR 600 MM		
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT
1000	EIS610	90
1200	EIS612	109
1400	EIS614	132
1600	EIS616	148
1800	EIS618	169
2000	EIS620	190

TABLES PROFONDEUR 700 MM

TABLES CENTRALES				
SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE		
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
800	TTC708	324	TTC708E	405
1000	TTC710	350	TTC710E	440
1200	TTC712	389	TTC712E	499
1400	TTC714	428	TTC714E	559
1600	TTC716	466	TTC716E	618
1800	TTC718	506	TTC718E	678
2000	TTC720	543	TTC720E	738

TABLES ADOSSÉES				
SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE		
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
800	TTA708	362	TTA708E	441
1000	TTA710	392	TTA710E	483
1200	TTA712	439	TTA712E	550
1400	TTA714	487	TTA714E	617
1600	TTA716	532	TTA716E	683
1800	TTA718	578	TTA718E	753
2000	TTA720	624	TTA720E	820

OPTIONS POUR TABLES PROFONDEUR 700 MM			
MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	DESCRIPTION	PRIX € HT
K71T	400 x 670 x 200	Kit 1 tiroir prof. 150 mm	240
K72T	400 x 670 x 550	Kit 2 tiroirs prof. 150 mm	549
K73T	400 x 670 x 550	Kit 3 tiroirs prof. 100 mm	638
RGCF	Roues Ø 60 mm	Kit 4 roues pour table dont 2 avec frein	190

ÉTAGÈRES POUR TABLES PROFONDEUR 700 MM		
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT
1000	EIS710	93
1200	EIS712	114
1400	EIS714	135
1600	EIS716	157
1800	EIS718	177
2000	EIS720	199

TABLES DU CHEF ADOSSÉES PROFONDEUR 700 MM

-  Plan de travail en inox AISI 304 épaisseur 10/10
-  Insonorisation avec panneau en mélaminé
-  Bords tombés de 40 mm
-  Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec vérins réglables en ABS

- ▶ Hauteur du plan de travail 850 mm.
- ▶ Tables adossées avec dossier arrière de 100 + 20 mm
- ▶ Bac de 400 x 400 x 250, livré sans robinetterie
- ▶ Tables sur pieds livrées prêtes à être assemblées.

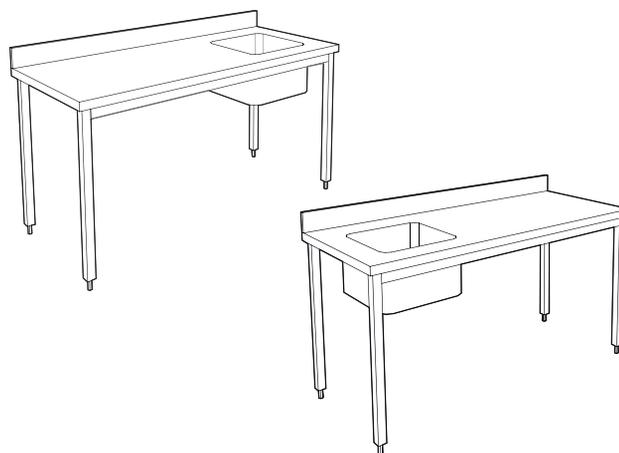


TABLES CENTRALES SANS ÉTAGÈRE

LONGEUR (MM)	BAC À GAUCHE		BAC À DROITE	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1200	TCCFG712	828	TCCFD712	828
1400	TCCFG714	874	TCCFD714	874
1600	TCCFG716	921	TCCFD716	921
1800	TCCFG718	967	TCCFD718	967
2000	TCCFG720	1 015	TCCFD720	1 015

TABLES ADOSSÉES SANS ÉTAGÈRE

LONGEUR (MM)	BAC À GAUCHE		BAC À DROITE	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1200	TACFG712	909	TACFD712	909
1400	TACFG714	985	TACFD714	985
1600	TACFG716	1 053	TACFD716	1 053
1800	TACFG718	1 120	TACFD718	1 120
2000	TACFG720	1 187	TACFD720	1 187



ÉTAGÈRES POUR TABLES PROFONDEUR 700 MM

MODÈLE	LONGEUR (MM)	PRIX € HT
EIS712	1200	114
EIS714	1400	135
EIS716	1600	157
EIS718	1800	177
EIS720	2000	199

Robinetterie ➡ page 128

CENTRAUX OU ADOSSÉS - PROFONDEUR 700 MM

MEUBLES DE RANGEMENT

- Plan de travail en inox AISI 304 épaisseur 10/10
- Insonorisation avec panneau en mélaminé
- Bords tombés de 40 mm
- Piètement tube rond Ø 50 mm en inox avec vérins réglables en ABS

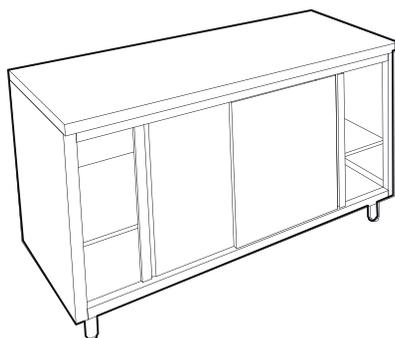


Existent aussi en profondeur 600 mm

- Meubles adossés avec dossier arrière de 100 + 20 mm
- Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement
- Portes coulissantes
- Hauteur du plan de travail 850 mm.

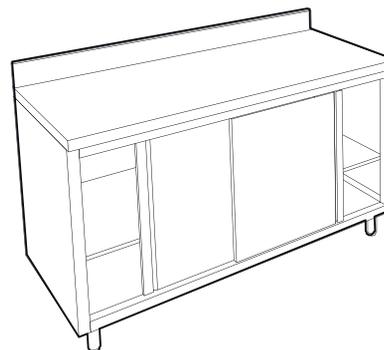
MEUBLES CENTRAUX

- 4 bords tombés
- Profondeur 700 mm.



MEUBLES ADOSSÉS

- 3 bords tombés avec dossier arrière de 100 + 20
- Profondeur 700 mm.



LONGUEUR X PROF.	CENTRAL SIMPLE FACE		ADOSSÉ SIMPLE FACE		CENTRAL DOUBLE FACE	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1000 x 700	MR10	929	MR10E	972	MR10DF	1 028
1200 x 700	MR12	1 020	MR12E	1 070	MR12DF	1 127
1400 x 700	MR14	1 111	MR14E	1 169	MR14DF	1 231
1600 x 700	MR16	1 199	MR16E	1 266	MR16DF	1 334
1800 x 700	MR18	1 290	MR18E	1 364	MR18DF	1 434
2000 x 700	MR20	1 381	MR20E	1 464	MR20DF	1 536



OPTIONS		
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
RGPPF	Kit 4 roues Ø 125 mm dont 2 avec freins	205
SC	Fermeture à clef pour portes coulissantes (à prévoir à la commande)	60

CENTRAUX OU ADOSSÉS - PROFONDEUR 700 MM

- Plan de travail embouti en inox AISI 304 épaisseur 10/10
- Insonorisation avec panneau en mélaminé
- Bords tombés de 40 mm
- Meubles adossés avec dossier arrière de 100 + 20 mm.

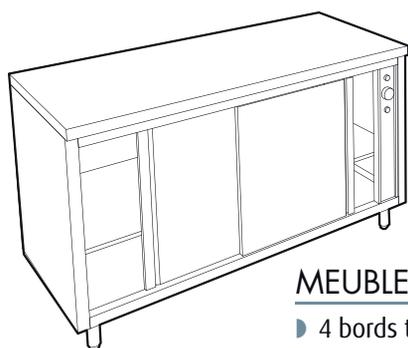
- Piètement tube rond Ø 50 mm en inox avec vérins réglables en ABS
- Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement
- Portes coulissantes
- Chauffage ventilé réglable par thermostat
- Puissance 2.5 kW
- Alimentation mono 230 V+T
- Hauteur du plan de travail 850 mm.



Existent aussi en profondeur 600 mm

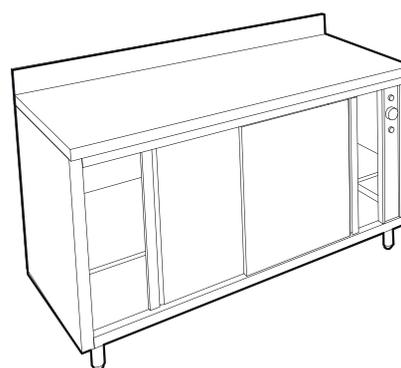
MEUBLES ADOSSÉS

- 3 bords tombés avec dossier arrière
- Profondeur 700 mm.



MEUBLES CENTRAUX

- 4 bords tombés
- Profondeur 700 mm.



LONGUEUR X PROF.	CENTRAL SIMPLE FACE		ADOSSÉ SIMPLE FACE		CENTRAL DOUBLE FACE	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1000 x 700	TCH10	1 477	TCH10E	1 525	TCH10DF	1 593
1200 x 700	TCH12	1 595	TCH12E	1 651	TCH12DF	1 722
1400 x 700	TCH14	1 718	TCH14E	1 784	TCH14DF	1 857
1600 x 700	TCH16	1 836	TCH16E	1 911	TCH16DF	1 992
1800 x 700	TCH18	2 214	TCH18E	2 298	TCH18DF	2 383
2000 x 700	TCH20	2 339	TCH20E	2 429	TCH20DF	2 517



OPTION		
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
RGPPF	Kit 4 roues Ø 125 mm dont 2 avec freins	205

MEUBLE CENTRAL DOUBLE FACE

- Ouverture par portes coulissantes 2 faces.

PLONGES 1 OU 2 BACS - PROFONDEUR 700 MM

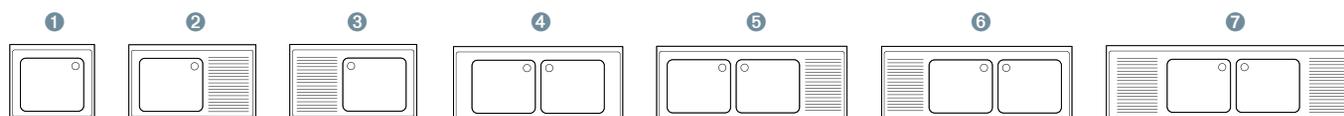
- Plan de travail embouti en inox AISI 304 ép. 10/10
- Insonorisation avec panneau en mélaminé
- Bords tombés de 40 mm
- Dossieret arrière de 100 + 20 mm
- Habillage cache bac sur 3 faces



Existent aussi en profondeur 600 mm

Robinetterie ► page 128

- Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec vérins réglables en ABS
- Hauteur du plan de travail 850 mm
- Bacs de 500 x 500 ou 600 x 500, profondeur 300 mm avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie
- En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé
- Placards fermés avec portes coulissantes sauf PG075P et PG085P (1 porte battante).
- Plonges sur pieds livrées prêtes à être assemblées.



LONGUEUR X PROF. PLONGE (MM)	DIMENSIONS BAC L X P X H (MM)	PIÈTEMENT SIMPLE		ÉTAGÈRE BASSE		PLACARD FERMÉ	
		MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1 1 bac - Sans égouttoir							
700 x 700	500 x 500 x 300	PG075	650	PG075E	719	PG075P*	954
800 x 700	600 x 500 x 300	PG085	670	PG085E	754	PG085P*	1 015
2 1 bac - Égouttoir droite							
1200 x 700	500 x 500 x 300	PG125D	758	PG125DE	881	PG125DP	1 185
1400 x 700	600 x 500 x 300	PG126D	820	PG126DE	957	PG126DP	1 273
3 1 bac - Égouttoir gauche							
1200 x 700	500 x 500 x 300	PG125G	758	PG125GE	881	PG125GP	1 185
1400 x 700	600 x 500 x 300	PG126G	820	PG126GE	957	PG126GP	1 273
4 2 bacs - Sans égouttoir							
1200 x 700	500 x 500 x 300	PG126	962	PG126E	1 086	PG126P	1 388
1400 x 700	500 x 500 x 300	PG146	1 035	PG146E	1 174	PG146P	1 519
5 2 bacs - Égouttoir droite							
1800 x 700	500 x 500 x 300	PG185D	1 121	PG185DE	1 304	PG185DP	1 658
2000 x 700	600 x 500 x 300	PG186D	1 197	PG186DE	1 395	PG186DP	1 770
6 2 bacs - Égouttoir gauche							
1800 x 700	500 x 500 x 300	PG185G	1 121	PG185GE	1 304	PG185GP	1 658
2000 x 700	600 x 500 x 300	PG186G	1 197	PG186GE	1 395	PG186GP	1 770
7 2 bacs - Égouttoirs gauche / droite							
2000 x 700	500 x 500 x 300	PG200	1 131	PG200E	1 334	PG200P	1 877
2400 x 700	500 x 500 x 300	PG240	1 405	PG240E	1 622	PG240P	2 293

* placards avec 1 porte battante.

PLONGES LAVERIE - PROFONDEUR 700 MM

PLONGES 1 OU 2 BACS PROFONDEUR 700 MM

➤ Plan de travail embouti en inox
AISI 304 épaisseur 10/10

➤ Insonorisation avec
panneau en mélaminé

➤ Bords tombés de 40 mm

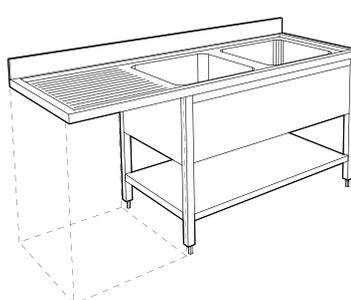
➤ Dossier arrière
de 100 + 20 mm

➤ Habillage cache bac
sur 3 faces

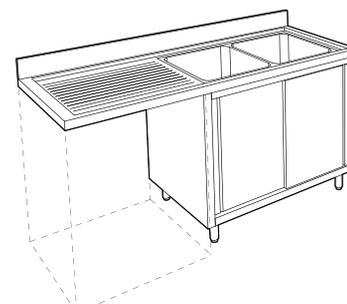
- ▶ Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec vérins réglables en ABS
- ▶ Hauteur du plan de travail 850 mm
- ▶ Encastrement pour lave-vaisselle standard (dimensions utiles : 600 x 600 x 810) sous l'égouttoir
- ▶ Bacs de 500 x 500 ou 600 x 500, profondeur 300 mm avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie
- ▶ En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé
- ▶ Placards fermés (1 porte battante sur modèle 1200, 2 portes battantes sur modèle 1400 et portes coulissantes sur modèles 1600, 1800 et 2000)
- ▶ Plonges sur pieds livrées prêtes à être assemblées.



Existent aussi
en profondeur
600 mm



ÉTAGÈRE BASSE



PLACARD FERMÉ

Robinetterie ➤ page 128

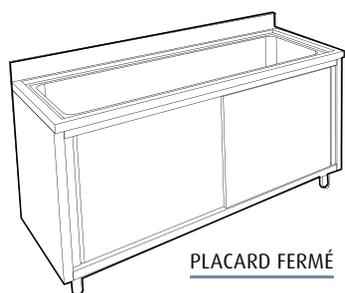
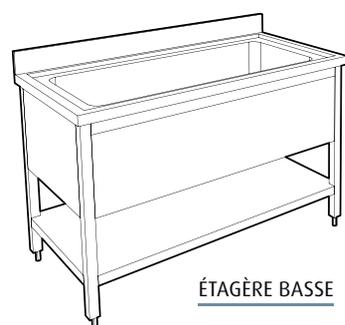
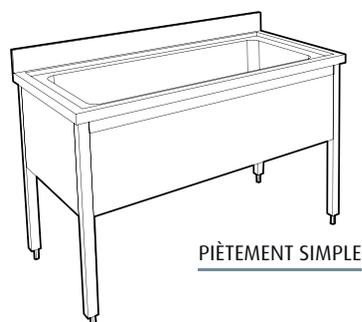
COMPOSITION	LONGUEUR X PROF. PLONGE (MM)	DIMENSIONS BAC L X P X H (MM)	ÉTAGÈRE BASSE		PLACARD FERMÉ	
			MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1 bac - Égouttoir à droite						
	1200 x 700	500 x 500 x 300	PGL125DE	847	PGL125DP	1 093
	1400 x 700	600 x 500 x 300	PGL146DE	900	PGL146DP	1 194
1 bac - Égouttoir à gauche						
	1200 x 700	500 x 500 x 300	PGL125GE	847	PGL125GP	1 093
	1400 x 700	600 x 500 x 300	PGL146GE	900	PGL146GP	1 194
2 bacs - Égouttoir à droite						
	1600 x 700	400 x 500 x 250	PGL164DE	1 124	PGL164DP	1 490
	1800 x 700	500 x 500 x 300	PGL185DE	1 194	PGL185DP	1 452
	2000 x 700	600 x 500 x 300	PGL206DE	1 268	PGL206DP	1 664
2 bacs - Égouttoir à gauche						
	1600 x 700	400 x 500 x 250	PGL164GE	1 124	PGL164GP	1 490
	1800 x 700	500 x 500 x 300	PGL185GE	1 194	PGL185GP	1 452
	2000 x 700	600 x 500 x 300	PGL206GE	1 268	PGL206GP	1 664

PLONGES PÂTISSIÈRES - 1 BAC PROFONDEUR 700 MM

PLONGES 1 BAC PROFONDEUR 700 MM

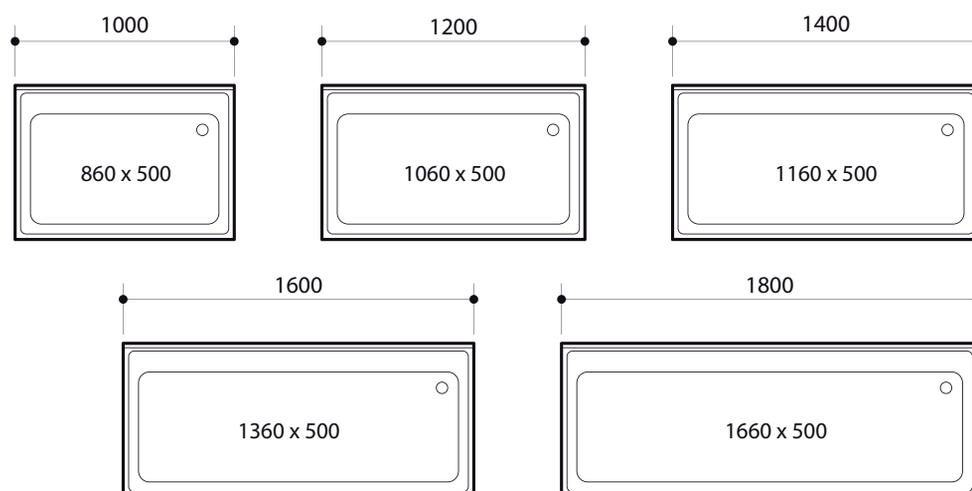
- Plan de travail embouti en inox AISI 304 ép. 10/10
- Insonorisation avec panneau en mélaminé
- Bords tombés de 40 mm
- Dosseret arrière de 100 + 20 mm
- Habillage cache bac sur 3 faces

Existent aussi en profondeur 600 mm



- Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec vérins réglables en ABS
- Hauteur du plan de travail 850 mm
- Bac avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie
- En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé
- Placards fermés avec portes coulissantes
- Plonges sur pieds livrées prêtes à être assemblées.

Dimensions du bac (profondeur 380 mm)



Robinetterie ► page 128

LONGUEUR X PROF. (MM)	PIÈTEMENT SIMPLE		ÉTAGÈRE BASSE		PLACARD FERMÉ	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1000 x 700	PGGN10	1 144	PGGN10E	1 251	PGGN10P	1 649
1200 x 700	PGGN12	1 203	PGGN12E	1 327	PGGN12P	1 762
1400 x 700	PGGN14	1 270	PGGN14E	1 410	PGGN14P	1 877
1600 x 700	PGGN16	1 340	PGGN16E	1 496	PGGN16P	1 995
1800 x 700	PGGN18	1 405	PGGN18E	1 548	PGGN18P	2 124

ARMOIRES HAUTES - MURALES



PLACARDS MURAUX PROFONDEUR 400 MM

- ▶ Structure et étagères en inox AISI 304
- ▶ Portes coulissantes suspendues à panneaux en acier inox
- ▶ 1 étagère intermédiaire réglable en hauteur.

LONGUEUR (MM)	HAUTEUR 650 MM		HAUTEUR 800 MM	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1000	AM610	539	AM810	762
1200	AM612	600	AM812	856
1400	AM614	659	AM814	950
1600	AM616	721	AM816	1 052

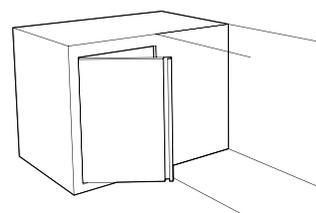
ARMOIRES HAUTES PROFONDEUR 500 MM

- ▶ Structure et étagères en inox AISI 304
- ▶ Portes coulissantes suspendues à panneaux en acier inox
- ▶ Étagères réglables en hauteur
- ▶ Piètement tube rond Ø 50 mm en inox avec vérins réglables en ABS.

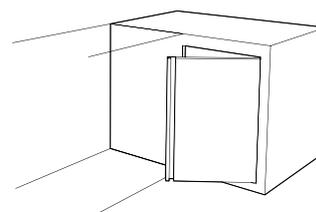
LONGUEUR (MM)	HAUTEUR 1500 MM		HAUTEUR 1800 MM	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1000	AH510	1 588	AH710	1 727
1200	AH512	1 730	AH712	1 874
1400	AH514	1 872	AH714	2 020
1600	AH516	2 011	AH716	2 166

OPTION		
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
SC	Fermeture à clef centrale pour portes coulissantes À prévoir à la commande	60

PLACARDS MURAUX D'ANGLE 1 PORTE BATTANTE

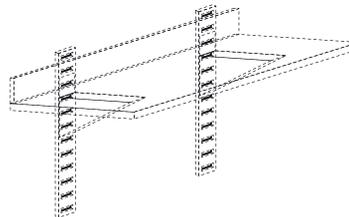
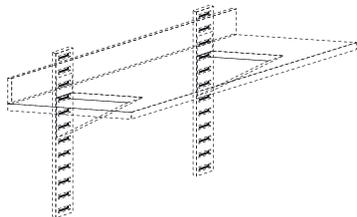
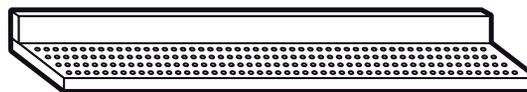
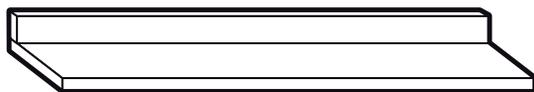


OUVERTURE GAUCHE			
LONGUEUR (MM)	HAUTEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT
650	400	AM6G	785
800	400	AM8G	1 149



OUVERTURE DROITE			
LONGUEUR (MM)	HAUTEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT
650	400	AM6D	785
800	400	AM8D	1 149

PLEINES - PERFORÉES



ÉTAGERES MURALES PLEINES

- ▶ Plateau lisse hauteur 40 mm avec bord arrière relevé tout inox AISI 304
- ▶ Existents en profondeur 300 ou 400 mm

LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 300 MM		PROFONDEUR 400 MM	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
800	EM308	156	EM408	171
1000	EM310	169	EM410	188
1200	EM312	184	EM412	205
1400	EM314	197	EM414	223
1600	EM316	210	EM416	241
1800	EM318	264	EM418	305
2000	EM320	276	EM420	322

ÉTAGERES MURALES PERFORÉES

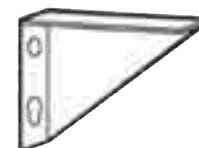
- ▶ Plateau perforé hauteur 40 mm avec bord arrière relevé tout inox AISI 304
- ▶ Existents en profondeur 300 ou 400 mm.

LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 300 MM		PROFONDEUR 400 MM	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
800	EMP308	166	EMP408	185
1000	EMP310	182	EMP410	201
1200	EMP312	199	EMP412	222
1400	EMP314	215	EMP414	242
1600	EMP316	234	EMP416	265
1800	EMP318	290	EMP418	327
2000	EMP320	308	EMP420	349

ACCESSOIRES DE FIXATION - 2 MONTAGES POSSIBLES

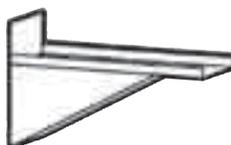
Sur supports réglables en hauteur : prévoir 2 supports inox MEST + 2 ou 3 crémaillères inox MECR.
2 crémaillères pour les consoles de 800 à 1600 mm et 3 pour les consoles de longueurs 1800 et 2000 mm.
Hauteurs de crémaillères disponibles : 300, 600, 900 mm.

Sur supports fixes : prévoir 2 ou 3 supports inox MESTF (2 pour les consoles de 800 à 1600 mm et 3 pour les consoles de longueur 1800 et 2000 mm).



CRÉMAILLÈRES MECR		
MODÈLE	HAUTEUR (MM)	PRIX UNITAIRE € HT
MECR30	300	14
MECR60	600	14
MECR90	900	23

SUPPORTS MEST		
MODÈLE	PROF. (MM)	PRIX UNITAIRE € HT
MEST30	300	26
MEST40	400	32



SUPPORTS FIXES MESTF		
MODÈLE	PROF. (MM)	PRIX UNITAIRE € HT
Gauche MESTF30G	300	22
Droite MESTF30D	300	22
Gauche MESTF40G	400	26
Droite MESTF40D	400	26

GRILLES INOX

MODÈLE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX € HT
FX0018	Grille inox GN 2/3	43
BLC0267	Grille inox GN 1/1	23
INGAS10009	Grille inox GN 1/1	27
INGAS10015	Grille inox GN 2/1	57
INGAS10002	Grille inox 600 x 400	33

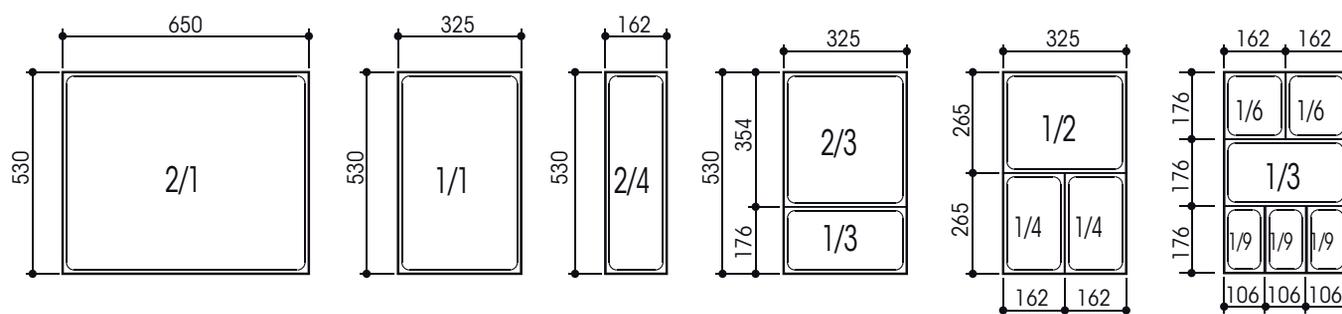
PLÂTERIE POUR FOURS

MODÈLE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX € HT
BLC0263	Plaque tôle noire GN 1/1	19
BLC0264	Plaque tôle noire 600 x 400	20
BLC0025	Plaque à rôtir émaillée GN 1/1, prof. 20 mm	48
BLC0026	Plaque à rôtir émaillée GN 1/1, prof. 40 mm	51
BG742004	Bac inox GN 2/3, prof 40 mm	68
BG745006	Bac inox GN 1/4, prof 65 mm	33
BLC0628	Bac inox GN 1/1, prof 20 mm	48
BLC0629	Bac inox GN 1/1, prof 40 mm	48
BLC0630	Bac inox GN 1/1, prof 65 mm	52
BLC0640	Bac inox GN 1/1, prof 55 mm, perforé	52

BACS INOX POUR SALADETTES

MODÈLE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX € HT
BLC0591	Bac inox GN 1/1 profondeur 150 mm	58
BLC0583	Bac inox GN 1/2 profondeur 150 mm	46
BLC0579	Bac inox GN 1/3 profondeur 150 mm	47
BLC0575	Bac inox GN 1/4 profondeur 150 mm	45
BLC0571	Bac inox GN 1/6 profondeur 150 mm	36
BLC0568	Bac inox GN 1/9 profondeur 150 mm	33
BLC0587	Bac inox GN 2/3 profondeur 150 mm	64
BLC0658	Couvercle inox pour bac GN 1/1	30
BLC0656	Couvercle inox pour bac GN 1/2	23
BLC0655	Couvercle inox pour bac GN 1/3	24
BLC0654	Couvercle inox pour bac GN 1/4	17
BLC0653	Couvercle inox pour bac GN 1/6	17
BLC0652	Couvercle inox pour bac GN 1/9	17
BLC0657	Couvercle inox pour bac GN 2/3	31
BARETTES DE COMPOSITION		
BC749701	Barette de composition de 530	19
BC749712	Barette de composition de 325	14

DIMENSIONS GASTRONORMES





LAVE-MAINS AVEC DOSSERET ACIER INOX

- Lave-mains avec dossier
- Construction inox
- Cuve : diamètre 275 mm profondeur 115 mm
- Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes
- Réglage de température eau chaude / eau froide à l'aide d'une molette
- Raccordement sur 2 entrées filetées mâles 15 x 21
- Fixation avec vis diamètre 4,5 mm et chevilles (fournies)
- Livré avec siphon.
- **Modèle LVMSAV**
Équipé d'un distributeur de savon liquide (capacité 500 ml, avec clé).

LAVE-MAINS			
MODÈLE	DISTRIBUTEUR DE SAVON	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
LVMAINS	sans	350 x 330 x 500	198
LVMSAV	avec	350 x 330 x 500	219

POSTE DE LAVAGE DES SOLS

- Centrale fournie avec tuyau de 15 mètres • Système venturi lavage • Rinçage avec réglage de 0.5 à 10.90 % (livré avec 14 buses) • Vanne antipollution certifiée NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau d'eau potable Sans risque de corrosion • Surface lisse interne évitant tout dépôt de tartre
- Raccordement sur eau froide ou eau chaude (50°C maximum, pression optimale à 2.5 bars et maximum à 6 bars)
- Tuyau de qualité alimentaire raccords sertis, tenue de 20 bars à 70°C, résistant aux graisses animales et végétales (coefficient de sécurité de 3) • Pistolet antichoc équipé d'un embout rapide, résistant à 80°C, 25 bars
- Support en acier inoxydable pour bidon rectangulaire de 5 litres Conforme aux normes du SRIPS (Service Recherche et Ingénierie en Protection Sanitaire - ACS).

POSTE DE LAVAGE DES SOLS				
MODÈLE	DÉBIT	DIM. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PLS15	13 litres / mn	270 x 75 x 370	8,5	620



ARMOIRE À STÉRILISER

- Armoire de stérilisation 10 couteaux
- 1 porte avec barre aimantée
- Construction inox
- Porte plexiglas transparent
- Angles rayonnés
- Charnières inox
- Fermeture magnétique
- Dessus et intérieur pentés
- Dispositif d'interruption du tube UV à l'ouverture des portes
- Minuterie réglable de 0 à 2 heures
- Alimentation 230/1/T.

ARMOIRE À STÉRILISER LES COUTEAUX			
MODÈLE	CAPACITÉ	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
AD10	10 couteaux	575 x 170 x 600	444



BIDON NON FOURNI



POUBELLE MOBILE INOX

- Poubelle avec couvercle à pédale
- Pour sac 50 litres
- Construction inox
- Pare-chocs caoutchouc
- 2 roulettes pivotantes, diamètre 80 mm.

POUBELLE MOBILE			
MODÈLE	CAPACITÉ (L)	DIM. Ø X H (MM)	PRIX € HT
POUBRL	Pour sacs 60 L	390 x 615	302



DÉSINSECTISEURS ÉLECTRIQUES

- Désinsectiseurs électriques suspendus
- Livrés avec 2 tubes actiniques longue durée (efficacité 1 an)
- Construction inox
- Grilles d'électrocution et grille de protection en fil inox
- Cordon d'alimentation longueur 1,2 m
- Chaînette de suspension inox
- Alimentation : 230 / 1/T.

DÉSINSECTISEURS ÉLECTRIQUES				
MODELE	SURFACE PROTÉGÉE	PUISSANCE (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
DESINS30	70 m ²	2 x 15	460 x 285 x 111	284
DESINS40	90 m ²	2 x 20	615 x 330 x 111	328



SUPPORT INOX SACS POUBELLES

- Porte-sac mobile
- Couvercle à pédale
- Pour sacs 100/130 litres
- Fixation du sac par sangle élastique
- Couvercle en polypropylène
- Poignée de transport
- 2 roues lisses diamètre 150 mm.

SUPPORT INOX SACS POUBELLES			
MODÈLE	CAPACITÉ (L)	DIM. Ø X H (MM)	PRIX € HT
SUPPOUB	Pour sacs 100/130 l	450 x 535 x 900	219

CHARIOT PORTE CASIERS

- Construction en acier inoxydable
- Plateau inox
- Dimensions utiles 510 x 510 mm
- Charge maxi 80 kg
- 4 roues pivotantes Ø 100 mm
- Livré avec poignée.



CHARIOT PORTE CASIERS			
MODÈLE	DESCRIPTION	DIM. Ø X H (MM)	PRIX € HT
CHPC5050	Chariot porte casier avec poignée	600 x 515 x 850	231

CHARIOTS 20 NIVEAUX GN1/1, GN2/1 ET 600 X 400

- Construction entièrement soudée : structure rigide et indéformable, même en cas de forte charge
- Charge maxi : 20 kg par niveau (charge totale max : 200 kg)
- Construction en acier inox alimentaire
- Glissières en L avec butées d'arrêt
- 4 roues pivotantes inoxydables dont 2 avec freins.

CHARIOTS 20 NIVEAUX GN1/1, GN2/1 ET 600 X 400				
MODÈLE	CAPACITÉ (GN)	GLISSIÈRES (ESPACE ENTRE)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
CH20GN11	Chariot 20 niveaux GN1/1	77 mm	655 x 455 x 1785	381
CH20GN21	Chariot 20 niveaux GN2/1	77 mm	775 x 660 x 1785	405
CH20EN400	Chariot 20 niveaux 600 x 400 (entrée côté 400)	75 mm	725 x 540 x 1785	503



CHARIOTS PORTE-ASSIETTES

- Construction en acier inoxydable
- Équipés de 4 roues pivotantes inox, dont 2 avec freins
- Équipés de grilles de séparation anti-chute
- Prévus pour assiettes jusqu'à ø 290 mm.

CHARIOTS PORTE-ASSIETTES			
MODÈLE	DESCRIPTION	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
CHPA200	Chariot capacité 200 assiettes	1 065 x 450 x 810	444
CHPA400	Chariot capacité 400 assiettes	1 065 x 740 x 810	607



CHARIOT NIVEAU CONSTANT ASSIETTES

- Construction en acier inoxydable
- Distributeurs d'assiettes amovibles
- Poignée de guidage
- 4 butoirs de protection en polyéthylène moulé
- Prévu pour assiettes ø 180 à 290 mm
- Hauteur d'empilage 580 mm (soit environ 60 assiettes)
- 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec frein, livré avec couvercles en polycarbonate transparent
- Thermostat mécanique 0°C à 90°C
- Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée
- 2 résistances blindées inox disposées sur les côtés
- Puissance 1 500 W
- Alimentation 230/1/T.

CHARIOT NIVEAU CONSTANT ASSIETTES			
MODÈLE	POIGNÉE DE TRANSPORT	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
CHCH2PA	Chariot chauffant 2 piles d'assiettes ø 180 à 290 mm	960 x 485 x 900	1 893

CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

- Bords surélevés sur les 4 côtés
- 2 arceaux pour une manipulation facile du chariot
- Construction acier inox alimentaire
- Charge jusqu'à 150 kg
- 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins.



CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE			
MODÈLE	DESCRIPTION	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
CH2PL	Chariot 2 plateaux 800 x 530 mm Espace entre les plateaux : 560 mm	895 x 625 x 960	305
CH3PL	Chariot 3 plateaux 800 x 530 mm Espace entre les plateaux : 260 mm	895 x 625 x 960	364

ÉTAGÈRES DURALINOX

ÉTAGÈRES 3, 4 OU 5 NIVEAUX - CLAYETTES ET PIÈTEMENT DURALINOX - COMPATIBLES GN 1/1

- ▷ Étagères largeur 365, 470 ou 565 mm
- ▷ Réglables au pas de 25 mm
- ▷ Montage rapide et sans outils
- ▷ Structure Duralinox anodisée démontable
- ▷ Rayonnages fixes
- ▷ Hauteur 1700 mm sur vérins réglables
- ▷ Clayettes et plateaux amovibles et lavables en machine
- ▷ Réglables à 10 positions.



LONGUEUR HORS TOUT (MM)	PROFONDEUR 365 MM					
	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
717	RD7033	349	RD7034	412	RD7035	474
799	RD8033	372	RD8034	444	RD8035	514
881	RD9033	407	RD9034	489	RD9035	571
963	RD10033	421	RD10034	508	RD10035	595
1045	RD10533	451	RD10534	546	RD10535	642
1127	RD11533	474	RD11534	578	RD11535	683
1291	RD13033	500	RD13034	613	RD13035	726
1373	RD14033	525	RD14034	645	RD14035	767
1455	RD14533	549	RD14534	677	RD14535	807
1619	RD16533	606	RD16534	753	RD16535	901

LONGUEUR HORS TOUT (MM)	PROFONDEUR 470 MM					
	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
717	RD7043	371	RD7044	439	RD7045	508
799	RD8043	397	RD8044	472	RD8045	549
881	RD9043	428	RD9044	515	RD9045	603
963	RD10043	453	RD10044	548	RD10045	642
1045	RD10543	480	RD10544	584	RD10545	690
1127	RD11543	512	RD11544	628	RD11545	744
1291	RD13043	548	RD13044	674	RD13045	801
1373	RD14043	571	RD14044	705	RD14045	840
1455	RD14543	598	RD14544	742	RD14545	884
1619	RD16543	654	RD16544	817	RD16545	978

LONGUEUR HORS TOUT (MM)	PROFONDEUR 565 MM					
	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
717	RD7053	402	RD7054	477	RD7055	554
799	RD8053	423	RD8054	507	RD8055	591
881	RD9053	458	RD9054	553	RD9055	647
963	RD10053	482	RD10054	584	RD10055	689
1045	RD10553	514	RD10554	628	RD10555	743
1127	RD11553	555	RD11554	682	RD11555	809
1291	RD13053	590	RD13054	727	RD13055	866
1373	RD14053	619	RD14054	768	RD14055	917
1455	RD14553	649	RD14554	808	RD14555	967
1619	RD16553	708	RD16554	887	RD16555	1 064



INDEX DES PRODUITS
A

Accessoires BARON gamme 700	159
Accessoires BARON gamme 900	183
Accessoires BARON gamme 1100	197
Adoucisseurs d'eau	125
Armoires de remise et maintien en température	253/254
Armoires réfrigérées	38 à 51
Armoires froides GN 2/1	42- 43- 45 à 49
Armoires à stériliser	2679
Armoires hautes inox	266
Armoires froides 600 x 400	50 -51

B

Bain-marie	139 -149 -171 -181
------------	--------------------

C

Casiers pour lave-verres et lave-vaisselle	126 /127
Cellules de refroidissement	52 à 54
Chambres froides	56 à 63
Chariot de service / de débarrassage	271
Chariots de remise et maintien en température	251-252
Chariot porte-assiettes	271
Chariot porte casiers	270
Coffres de stockage pour glaçons et glace paillettes	24
Cuiseurs à pâtes	153-178 -194

D

Dessertes snack	28-32-33
Douchettes	128-129
Désinsectiseur électrique	270

E

Étagères murales	267
Étagères Duralinox	272
Environnement lave-vaisselle à capot	98-99
Environnement lave-vaisselle à avancement automatique	123-124

F

Feux vifs	133-143-163-186
Fontaines à eau réfrigérée	55
Fourneaux prof 650	133 à 135
Fourneaux prof 700	144 à 147
Fourneaux prof 900	164 à 169
Fourneaux prof 1100	186-187
Fours à air pulsé GN	201
Fours à air pulsé 600 x 400	207
Fours mixtes à injection de vapeur	203-205-209-212-213
Fours mixtes à générateur de vapeur	214-215
Fours de remise en température	242 à 248
Fours micro-ondes	218 à 227
Fours pâtisseries	206-207
Friteuses	138-152-176-195-193-232 à 239

G

Grillades	136-137-150-172-173
Grillades pierres de lave	137-151-174-175
Grilles et bacs inox	268

H

Hottes de ventilation pour fours	201-203-205-207
----------------------------------	-----------------

L

Lave-batterie-ustensiles	100 à 104
Lave-mains	269
Lave-vaisselle à avancement automatique	105 à 122
Lave-vaisselle à capot 500 x 500	90 à 94
Lave-vaisselle à capot 600 x 500	95 à 97
Lave-vaisselle	83 à 89
Lave-verres	74 à 82

M

Machines à paillettes	20 à 23
Machines à glaçons creux avec réserve	14 à 17
Machines à glaçons pleins modulaires	18-17
Marmites gaz ou électriques	154-179
Meubles de rangement inox	261
Mini saladettes - Mini tables	31
Multicueurs	240-241

P

Plaques à induction	134-148-170-189
Plaques coup de feu	143 à 145-162 à 167-187
Plaques électriques	134-146-147-169
Plaques vitrocéramiques	134-135-146-188
Plonges	263 à 265
Poubelle mobile	270
Poste de lavage des sols	269

R

Rayonnages pour chambres froides	64
Rayonnages Duralinox	272
Robinetterie	128-129

S

Salamandres	228-229
Saladettes	31
Sauteuses gaz ou électriques	155-180
Soubassements fours	157-181
Soubassements baie libre	140-158-182-197
Soubassements réfrigérés	36-37-141-156
Support inox sacs poubelles	270

T

Tables du chef	260
Tables froides profondeur 600	26-30-31
Tables froides GN 1/1 profondeur 700	29-30-34-35
Tables inox	258-259
Tables pour lave-vaisselle à avancement auto	123-124
Tables pour lave-vaisselle à capot	98-99

LORS DE LA LIVRAISON

À RÉCEPTION, ET EN PRÉSENCE DU TRANSPORTEUR

- CONTRÔLER** >
- + LE NOMBRE DE COLIS
 - + L'ÉTAT DES COLIS
 - + L'ÉTAT DU MATÉRIEL À L'INTÉRIEUR DE CHACUN DES COLIS
 - + LA CONFORMITÉ DU MATÉRIEL LIVRÉ

SI LA LIVRAISON EST CONFORME

SUR LE BON DE LIVRAISON

- DATER**
▼
SIGNER
et écrire en caractères lisibles
le nom du signataire
▼
APPOSER
le cachet de l'entreprise

SI LA LIVRAISON N'EST PAS CONFORME

SUR LE BON DE LIVRAISON

- MENTIONNER** avec précision les manquants, les dégâts constatés en présence du transporteur
▼
CONFIRMER sous 48 h
par lettre recommandée au transporteur*
▼
ADRESSER un double à Nosem pour que nous vous adressions les matériels ou pièces manquantes ou à échanger
▼
RELANCER le transporteur sans tarder pour organiser une éventuelle expertise

EN CAS D'AVARIE

*MODÈLE DE LETTRE DE RÉSERVES À ADRESSER AU TRANSPORTEUR QUI A EFFECTUÉ LA LIVRAISON

Recommandée avec accusé de réception

date

Messieurs,

Nous avons le regret de porter à votre connaissance que les marchandises dont le transport vous a été confié et qui nous ont été livrées suivant votre bordereau N°

en date du _____, ont révélé au moment de leur livraison les avaries suivantes : (les énumérer d'une façon concise et précise . exemple : emballage déchiré, traces de choc, côté enfoncé, emballage mouillé, ...etc.)

Ces avaries résultent d'une détérioration survenue en cours de transport.

La présente protestation vous est adressée conformément à l'article 133.3 du code de commerce, sous réserve de toute action ultérieure, pour obtenir réparation du dommage que nous cause la mauvaise exécution de ce transport.

Vous pourrez constater les avaries ci-dessus mentionnées dans mes entrepôts (mon magasin) pendant un délai de 8 jours à compter de ce jour. Passé ce délai, je ferai procéder à la remise en état du matériel détérioré.

Veillez agréer, ...etc.



Les mentions "CARTON EN BON ÉTAT" ou "SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE" éliminent automatiquement la prise en charge du litige par le transporteur et vous suppriment tout recours



► CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les conditions générales de vente ci-après définies s'appliquent à toutes les commandes passées auprès de notre Société comme à toutes les ventes qu'elle réalise. En conséquence, toute commande passée à notre Société implique nécessairement, à titre de condition essentielle et déterminante, l'acceptation entière et sans réserve par l'acheteur desdites conditions générales de vente.

Aucune autre condition particulière ou générale ne peut, sauf notre acceptation formelle et écrite, prévaloir contre nos conditions générales de vente. Toute condition contraire posée par l'acheteur, figurant notamment dans les propres bons de commande et/ou dans les conditions générales d'achat de celui-ci, nous sera donc inopposable à défaut d'acceptation préalable, expresse et écrite de notre part.

Le fait pour notre Société de ne pas se prévaloir à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente ne pourra en aucun cas être interprété comme valant renonciation, par notre Société, à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

► 1 - COMMANDES

Les ordres passés ne nous engageant qu'après notre accord écrit sous forme d'accusé de réception.

Notre Société se réserve la faculté de refuser, sans indemnité, tout ou partie de la commande de l'acheteur pour tout motif légitime tel que l'absence de solvabilité suffisante de l'acheteur.

Les commandes de matériels particuliers (matériels sur mesure, hors tarif) et/ou supérieures à 10 000 € seront prises en compte après versement d'un acompte de 30%.

► 2 - PRIX

Notre Société se réserve la faculté de modifier à tout moment et sans préavis son tarif et ses conditions générales de vente. Toutefois, les marchandises sont toujours facturées sur la base du tarif en vigueur au jour de notre accusé de réception de commande.

Les prix du tarif matériels et accessoires sont stipulés hors taxes et hors emballages spéciaux et s'entendent Franco, au dépôt de notre client, en France Métropolitaine. En toute hypothèse, ces prix seront augmentés de toute taxe due par l'acheteur, de quelque nature que ce soit (notamment la TVA).

► 3 - DÉLAIS

Les délais sont donnés à titre indicatif et sans engagement. Un retard dans la livraison ne peut en aucun cas justifier une indemnité ni une annulation de commande.

En outre, les délais indiqués seront suspendus de plein droit par la survenance de tout cas de force majeure ayant pour conséquence de retarder ou d'empêcher la livraison tel que, sans que cette liste soit exhaustive, en cas d'incendie, de grève, d'insurrection, d'émeute ou d'embargo.

Notre Société est autorisée à procéder à des livraisons de façon globale ou partielle, ce que l'acheteur accepte expressément. En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si le client est à jour de ses obligations à l'égard de notre Société.

► 4 - LIVRAISON - TRANSPORT

Les expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit impérativement, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours auprès du dernier transporteur par des réserves circonstanciées sur le bordereau, confirmées par lettre recommandée dans les 3 jours sous peine de forclusion, l'acheteur étant réputé au terme de ce délai avoir accepté sans réserve les marchandises livrées. Dans les cas d'expédition demandée par service express, le franco est annulé et les frais de port sont intégralement à la charge de l'acheteur, quelle que soit la valeur de l'expédition. Les marchandises sont réputées livrées à l'acheteur dès qu'elles sont mises à sa disposition en nos locaux ou en ceux de notre logisticien.

L'acheteur devra vérifier les marchandises dès qu'elles lui seront remises par le transporteur.

La signature par l'acheteur du bon de réception remis au transporteur emportera automatiquement son acceptation sans réserve de la conformité des marchandises livrées avec celles qu'il aura commandées.

Aucune marchandise manquante ne pourra être remplacée ni donner lieu à l'établissement d'un avoir s'il n'est pas fait clairement état de la ou des marchandises manquantes sur le bon de réception remis au transporteur.

Expédition pièces détachées : une participation de 23 € pour un envoi en contre remboursement, sera facturée, sauf livraison particulière.

► 5 - RETOUR - ÉCHANGES

Tout retour de matériel doit être effectué **en port payé**, en emballage d'origine et seulement **après notre accord express** et par écrit. Dans ce cas, les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité de **20 %** du montant de la vente annulée.

► 6 - PAIEMENT

- Matériel :

Contre remboursement : pour les premiers envois et ceux dont la valeur ne justifie pas l'établissement d'une traite. Un escompte de 2% est accordé pour tout paiement comptant de matériels.

Par traite* acceptée et domiciliée à 30 jours date de facturation, **sur références bancaires**, et après ouverture d'un compte pour tout nouveau client. Les délais supérieurs à 30 jours, non acceptés formellement par nous, pourront entraîner une facture d'agios sur la base minimale de trois fois le taux de l'intérêt légal.

- Pièces détachées :

En contre-remboursement et sans escompte.

Nos factures sont payables au lieu d'émission. Tout défaut de paiement entraîne l'exigibilité immédiate de plein droit de toutes sommes dues par le client à notre société ou à ses mandataires, à quel titre que ce soit, même non échues, sans autre formalité ni mise en demeure préalable. Le non-retour des traites acceptées dans les délais légaux est assimilé à un défaut de paiement. Il entraîne la suspension de l'exécution des autres commandes qui auraient pu être acceptées ainsi que la perte du bénéfice de toute ristourne ou remise qui aurait pu être accordée.

Tout règlement intervenant après la date limite de paiement figurant sur la facture entraînera l'application de plein droit, sans mise en demeure préalable, d'un intérêt de 0,12 % par jour de retard,

calculé sur la somme hors taxes restant due à notre Société et ce, sans préjudice de tous frais d'imprimé et de recouvrement.

Conformément aux dispositions légales, ce taux d'intérêt ne saurait, en tout état de cause, être inférieur à trois fois le taux de l'intérêt légal. En conséquence, notre Société procédera de plein droit, le cas échéant, à toute augmentation du taux d'intérêt visé à l'alinéa précédent afin que celui-ci ne soit jamais inférieur à trois fois le taux de l'intérêt légal. Les intérêts courront à compter de la date de paiement figurant sur la facture jusqu'au jour du parfait paiement. Tout mois commencé sera intégralement dû.

Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'éligibilité figurant sur la facture majorera de plein droit le montant de celle-ci de l'indemnité forfaitaire de 40 €.

En cas de modification 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.

► 7 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ (LOI 80355 DU 12 MAI 1980)

Il est expressément convenu que notre Société se réserve la pleine propriété des marchandises livrées jusqu'au paiement intégral du prix en principal des marchandises, des intérêts et de tous frais accessoires.

La remise de traite ou de tout autre titre créant une obligation de payer ne constitue pas un paiement. En cas de non paiement d'une échéance ou d'une seule fraction du prix, des intérêts et/ou frais accessoires, notre Société se réserve la faculté de résilier de plein droit la vente, huit jours après une mise en demeure effectuée par lettre recommandée avec demande d'avis de réception restée infructueuse. Les marchandises devront alors être immédiatement restituées par l'acheteur à notre Société. Si les marchandises, objet de la réserve de propriété ont été revendues par l'acheteur, la clause de réserve de notre Société sera automatiquement transportée sur la créance du prix des marchandises ainsi vendues.

L'acheteur s'engage à faire figurer sur une ligne distincte, à l'actif de son bilan, les marchandises faisant l'objet d'une réserve de propriété et ce, afin de protéger les droits de notre Société en cas notamment, de cession ou nantissement du fonds de commerce, saisie ou confiscation de marchandises ou d'ouverture d'une procédure collective.

En cas de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire de l'acheteur, les marchandises pourront être revendiquées dans les délais prévus par la législation en vigueur.

Nonobstant la présente clause de réserve de propriété, tous les risques afférents aux marchandises vendues sont à la charge de l'acheteur, dès leur mise à disposition de l'acheteur en nos locaux ou dépôts.

► 8 - RESPONSABILITÉ ET GARANTIE

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 des responsabilités incombe à nos 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.

Dans ce cadre, nos appareils sont garantis pendant une période de 12 mois à compter du jour de l'établissement de notre facture.

La garantie sera limitée à l'échange de(s) pièce(s) défectueuse(s).

Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être accompagnée des documents d'identification de la machine concernée (type de matériel, marque, numéro de série et copie de facture).

Les pièces détachées échangées sous garantie feront dans un premier temps l'objet d'une facturation. Cette facture sera annulée à réception de la pièce défectueuse (retour sous 30 jours maximum et impérativement accompagnée du document justifiant la prise sous garantie).

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. Sont exclues du bénéfice de la garantie les parties suivantes : manchon, verre, glaces, tubes quartz, vitrocéramique, soles de fours à pizza.

Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire.

► 9 - GARANTIE PIÈCES

Les pièces de rechange fournies à titre onéreux sont garanties pendant une période de 6 mois, à compter du jour de l'établissement de la facture.

La garantie pièces est limitée au remplacement et subordonnée à notre accord.

► 10 - RÉPARATIONS ET PIÈCES

Tous nos envois sont payables en contre-remboursement.

► 11 - LITIGES

Toute réclamation doit nous parvenir par écrit, dans les 3 jours de la date de réception des appareils vendus.

En cas de contestation ou de différends, les tribunaux de la Principauté de Monaco, siège de notre société, sont seuls compétents de convention expresse. Ils appliqueront la loi monégasque. Toutes clauses contraires aux présentes -non acceptées par écrit- ne nous sont pas opposables.

Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande ou de la réception des marchandises.

* Sauf indications contraires



Le Thalès - 1, rue du Gabian
 BP 718
 98014 MONACO CEDEX

Tél : 00 377 97 98 40 90
 Fax : 00 377 97 98 40 99

www.nosem.mc
commercial@nosem.mc

LOGISTIQUE

COPADIC

21, quai de l'industrie
 91200 ATHIS-MONS
 Tél : 01 75 30 20 70
 Fax : 01 75 30 20 71
adv@nosem.com

Pièces d'origine

Tél : 01 75 30 20 72
 Fax : 01 75 30 20 73
pieces.detachees@nosem.mc

Services techniques

Tél : 01 75 30 20 74
 Fax : 01 75 30 20 75
sav@nosem.mc



Notre équipe, Votre force.

