

ALLER AU SOMMAIRE

(!) ATTENTION

3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE

À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021

AFI collin-lucy®

DEPUIS  
70 ANS

# Les Essentiels

ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL CHR • VITRINES & COMPTOIRS

*Des centaines de nouveaux produits dans chaque univers!*



univers  
**FROID**



univers  
**VITRINES & COMPTOIRS**

NOUVEAU

univers  
**FROID**

**AFI**



univers  
**LAVERIE**

NOUVEAU

univers  
**CUISSONS**

**AFI**



univers  
**CUISSONS**



univers  
**PETIT MATÉRIEL**

*Le bon réflexe!*



[WWW.COLLIN-LUCY.COM](http://WWW.COLLIN-LUCY.COM)



univers  
**INOX ET VENTILATION**



**CATALOGUE 2020**  
INTERACTIF



**BIENVENUE SUR LA VERSION INTERACTIVE DE CE CATALOGUE !**

Ce fichier est consultable sur votre **Ordinateur fixe** ainsi que sur **Tablettes** ou **Smartphones**  
Pour une expérience optimale de navigation, veuillez installer ADOBE ACROBAT READER.

**LIENS CLIQUABLES**

Pour **ATTEINDRE UNE PAGE PRODUIT**, cliquez dans les **SOMMAIRES**  
sur le **NUMÉRO DE PAGE** ou l'**ENTRÉE DE TEXTE** qui se trouve à sa droite.

- |   |  |
|---|--|
| <b>37</b> VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT 🚒           | <b>149</b> CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE 🌿       |
| <b>80</b> ARMOIRES <b>POISSONS</b> • T°+ 🚒                  | <b>164</b> FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1 🌿     |
| <b>132</b> SOUBASSEMENTS <b>700</b> • 4-6-8 TIROIRS • T°+ 🚒 | <b>233</b> FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS 🌿  |
| <b>138</b> LAVE-VAISSELLE À CAPOT • 230 V MONO 🚒            | <b>243</b> ARMOIRE À BALAIS PORTES BATTANTES 🌿 |

**RETOUR AU SOMMAIRE**

Dans les pages intérieures du catalogue, il est possible de revenir facilement au **SOMMAIRE PRINCIPAL** en cliquant **EN HAUT DE PAGE** sur L'ONGLET "RETOUR AU SOMMAIRE" ou sur le **TITRE DE L'UNIVERS** (FROID, CUISSONS, ...)



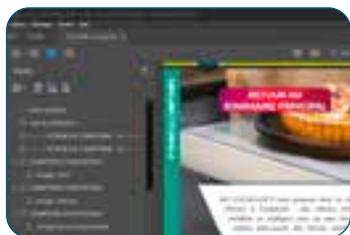
**BADGES DE RAPPEL**

Dans les pages intérieures du catalogue, vous pouvez cliquer sur les **BADGES D'ENVOI AUX PAGES ACCESSOIRES**.  
Ceux-ci vous enverront directement à la page concernée.



**SIGNETS ÉLECTRONIQUES**

Ce fichier PDF interactif dispose d'un menu de **SIGNETS INTERACTIFS** (Bookmark). Cela vous permet de naviguer dans l'ensemble du catalogue à partir de la section **SIGNETS** (Bookmark) de votre application Adobe Acrobat Reader.



**Ordinateur fixe**



**Tablettes**



**Smartphones**



Chères Clientes, Chers Clients,

Vous découvrez les **ESSENTIELS 2020-2021**

Nous vous proposons une nouvelle formule : un deux en un !  
Retour à un seul catalogue général annuel : « Les Essentiels »  
conçu pour vous proposer dans un même support  
une offre variée de produits au prix instantanément ciblé.

AFI Collin-Lucy est une entreprise d'expérience sur le secteur depuis 70 ans.

Elle continue sa croissance depuis 2017, principalement en s'appuyant sur :  
une nouvelle dynamique, une nouvelle organisation et sur des nouveaux partenaires.

Cette année 2020 sera marquée par une nouvelle offre de matériels en adéquation  
avec la demande du marché ; ce aussi bien en matière de tarifications, de gammes  
élargies, mais aussi en termes de qualité.

Bien entendu, nous continuons à poursuivre notre objectif qui est  
de vous offrir cette notion de service avec un mot d'ordre général :

## ACTION • RÉACTION

Nous sommes plus que jamais à votre écoute  
afin d'avancer ensemble et vous donner satisfaction !

**CÉDRIC BONAMIE**

*Directeur des Opérations*

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE**

**À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021**

DEPUIS  
**70**  
ANS

**AFI** collin-lucy®

*Vous êtes installateur ou  
revendeur et vous avez des  
demandes pour équiper des  
cuisines professionnelles ?*

 La version Belge,  
Français / Néerlandais  
de notre nouveau site est  
disponible à l'adresse

[www.collin-lucy.be](http://www.collin-lucy.be)



[WWW.COLLIN-LUCY.COM](http://WWW.COLLIN-LUCY.COM) 

**WWW.COLLIN-LUCY.COM**

Rendez-vous sans plus attendre sur notre tout nouveau site !

**www.collin-lucy.com**

La nouvelle référence pour l'achat de matériel  
de cuisine professionnelle : CHR, HoRéCa ou collectivités !

Un stock de 9 000 m<sup>2</sup> qui nous permet d'avoir plus de choix,  
plus de disponibilité en temps réel, plus de réactivité et plus de  
rapidité.

Une logistique résistante à toute épreuve assurant  
une livraison rapide, en messagerie et en affrètement

Un service pièces détachées  
& un SAV expérimenté

**NOUVEAU**



# PAS D'ATTENTE : [RETOUR AU SOMMAIRE](#)

## STOCK DISPONIBLE SUR 9000M<sup>2</sup>



*Encore plus de choix.  
Des produits aux prix étudiés!*



**AFI** collin-lucy<sup>®</sup>

49 rue de la Gare  
B-5555 BIÈVRE - Belgique

☎ 00 32 61 51 11 10

☎ 00 32 61 51 17 95  
(Commandes, Commercial, Administratif, Expéditions)

☎ 00 32 61 51 24 68  
(Technique)

commercial@collin-lucy.com  
www.collin-lucy.com

## INFORMATIONS ET CONDITIONS

## TRANSPORT

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur. Un colis apparemment en bon état ne signifie pas que la marchandise n'ait pas subi de dommage.

Tout dommage, APPARENT ou NON, doit être constaté en la présence du transporteur, acté sur le bordereau de transport et confirmé par lettre recommandée audit transporteur.

AUCUN RECOURS POSSIBLE EN CAS DE NON-RESPECT DE CETTE PROCÉDURE.

**FRANCO DE PORT À PARTIR DE 450 € NET**

## FRAIS DE PORT

À votre charge pour toute expédition d'un montant inférieur à 450 € net.

Forfait de 30 € de frais de port sera calculé pour toute expédition d'un montant inférieur à 450 € net

## PIÈCES DE RECHANGE

Toutes les pièces de rechange sont envoyées en paiement dans les 7 jours.

Les pièces défectueuses sous garantie doivent nous parvenir franco de port dans un délai de 4 semaines suivant notre envoi pour être remboursées.

## PRIX

Les prix indiqués sont des prix de vente conseillés hors taxes.

**REMISES QUANTITATIVES:** nous consulter.

## COMMANDES

Les commandes doivent être établies par fax, Email ou courrier. Les commandes téléphoniques ne seront pas prises en compte

Pour toute commande de matériel spécial, un acompte de 30 % sera exigé.

## RETOUR DE MARCHANDISES

Aucun échange de pièces ou de matériel ne peut être effectué sans notre accord écrit.

L'exactitude du matériel livré doit être vérifiée lors de la livraison

Tout retour qui serait accepté sera crédité à 90 %, 10 % resteront dus à titre de frais.

Un retour ne pourrait, en tout cas, se faire que si le matériel est neuf et en emballage d'origine.

## PAIEMENT

Nos factures sont payables à 30 jours, date de la facture  
La première livraison est toujours faite en contre-remboursement.

Tous les articles de ce catalogue ne sont vendus qu'aux installateurs, revendeurs agréés.

Document non contractuel, la société se réserve le droit d'apporter toutes modifications jugées utiles dans le cadre d'améliorations ou d'impératifs techniques.

Prix sujets à modification.

Photos, croquis, décorations, descriptifs sous réserves.

**TARIF 2020 - PRIX PUBLICS (HORS TAXES) EN €**

**CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE:  
VOIR PAGE DE COUVERTURE**

*Évitons les problèmes !*

## LA MARCHANDISE SE VÉRIFIE À LA LIVRAISON. APRÈS, IL EST TROP TARD...

- C'est en présence du transporteur que l'on vérifie le nombre de colis, la conformité du matériel, l'état de la marchandise. Un emballage en bon état ne signifie pas qu'il n'y a pas de dommages... déballez et vérifiez !
- C'est sur le bordereau de transport que vos remarques doivent être notifiées. Les transporteurs sont assurés, ce sont eux qui vous dédommageront.
- C'est dans les 48 heures qu'il faut confirmer le problème au transporteur, par lettre recommandée.
- C'est notre rôle et notre devoir de vous épauler en cas de problème, alors informez-nous dans le même temps, nous interviendrons auprès du transporteur. Mais nous n'avons aucun recours possible si la procédure légale n'a pas été respectée.

La formule « sous réserve de vérification » n'a aucune valeur juridique.

AFI collin-lucy®



## DIRECTEUR DES OPÉRATIONS



**CÉDRIC BONAMIE**

0032 472 081 590

0032 61 51 11 10

[cedric.bonamie@collin-lucy.com](mailto:cedric.bonamie@collin-lucy.com)

## DIRECTION COMMERCIALE



**Eric MANERA**

06 72 01 83 63

01 75 30 20 20

[eric.manera@groupe-furnotel.com](mailto:eric.manera@groupe-furnotel.com)

## VOS DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX



**Stéphan THOUIN**

06 08 31 55 77

[stephan.thouin@groupe-furnotel.com](mailto:stephan.thouin@groupe-furnotel.com)

22 - 29 - 35 - 44 - 50 - 56



**Sofia BEN AÏSSA**

07 86 09 46 45

[sofia.benaïssa@groupe-furnotel.com](mailto:sofia.benaïssa@groupe-furnotel.com)

75 - 91 - 92 - 94



**Stéphane CHAMPION**

06 70 03 77 75

[stephane.champion@groupe-furnotel.com](mailto:stephane.champion@groupe-furnotel.com)

14 - 27 - 28 - 45 - 61 - 72 - 76 - 78 - 95



**Thierry MARTIN**

06 07 27 15 81

[thierry.martin@groupe-furnotel.com](mailto:thierry.martin@groupe-furnotel.com)

36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 79 - 85 - 86



**Benoît VANDAELE**

06 72 01 83 64

[benoit.vandaele@groupe-furnotel.com](mailto:benoit.vandaele@groupe-furnotel.com)

02 - 08 - 51 - 59 - 60 - 62 - 80 - 93



**Georges CLEMENCIN**

06 67 05 58 37

[georges.clemencin@groupe-furnotel.com](mailto:georges.clemencin@groupe-furnotel.com)

31 - 32 - 33 - 40 - 47 - 64 - 65



**Mickael BLEY**

06 07 68 19 91

[mickael.bley@groupe-furnotel.com](mailto:mickael.bley@groupe-furnotel.com)

10 - 21 - 25 - 52 - 54 - 55 - 57 - 71 - 77 - 89



**Stephan VASSALIE**

06 07 22 80 27

[stephan.vassalie@groupe-furnotel.com](mailto:stephan.vassalie@groupe-furnotel.com)

2A - 2B - 09 - 11 - 34 - 46 - 66 - 81 - 82



**Florence KASUBA**

06 21 83 08 60

[florence.kasuba@groupe-furnotel.com](mailto:florence.kasuba@groupe-furnotel.com)

39 - 67 - 68 - 70 - 88 - 90



**Angélique LAROMET**

06 11 74 64 52

[angelique.laroumet@groupe-furnotel.com](mailto:angelique.laroumet@groupe-furnotel.com)

12 - 15 - 42 - 43 - 48 - 63 - 69



**Frédéric TESSIER**

06 72 01 83 60

[frederic.tessier@groupe-furnotel.com](mailto:frederic.tessier@groupe-furnotel.com)

03 - 16 - 17 - 18 - 19 - 23 - 24 - 58 - 87



**Frédéric MITZAIKOFF**

06 72 01 83 58

[frederic.mitzaïkoff@groupe-furnotel.com](mailto:frederic.mitzaïkoff@groupe-furnotel.com)

01 - 07 - 13 - 26 - 30 - 38 - 84



**Pascal PLAISANCE**

06 72 01 83 59

[pascal.plaisance@groupe-furnotel.com](mailto:pascal.plaisance@groupe-furnotel.com)

04 - 05 - 06 - 73 - 74 - 83 - 98

## VOS DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX

The map shows France divided into regions, each assigned to a delegate. Dotted lines connect the delegates' names and phone numbers to their respective regions on the map.

Delegate Name	Phone Number
Stéphane CHAMPION	06 70 03 77 75
Benoît VANDAELE	06 72 01 83 64
Sofia BEN AÏSSA	07 86 09 46 45
Stéphan THOUIN	06 08 31 55 77
Mickaël BLEY	06 07 68 19 91
Florence KASUBA	06 21 83 08 60
Thierry MARTIN	06 07 27 15 81
Pascal PLAISANCE	06 72 01 83 59
Frédéric TESSIER	06 72 01 83 60
Frédéric MITZAIKOFF	06 72 01 83 58
George CLEMENCIN	06 67 05 58 37
Angélique LAROMET	06 11 74 64 52
Stephan VASSALIE	06 07 22 80 27

## VOTRE SERVICE EXPORT

**Frédéric SARAMON**

+ 33 (0)6 76 22 55 75  
 + 33 (0)1 75 30 20 40  
 Responsable Export / Dom-Tom  
 export@sofraca.fr

Map showing the following overseas territories: Mayotte, Wallis & Futuna, St-Pierre & Miquelon, Nouvelle Calédonie, St-Martin, Guadeloupe, St-Barthelemy, Guyane, Martinique, and Réunion.

**Frédéric SARAMON**  
 +33 (0)6 76 22 55 75

## VOS DÉLÉGUÉS BÉNÉLUX

VOTRE DÉLÉGUÉ  
BELGIQUE - RÉGION FLAMANDE & BRUXELLES  
& PAYS-BAS



Remi PEROUFFE

0032 (0) 471 61 04 08

[remi.perouffe@collin-lucy.com](mailto:remi.perouffe@collin-lucy.com)



VOTRE DÉLÉGUÉ  
BELGIQUE - RÉGION WALLONNE & BRUXELLES  
& LUXEMBOURG



Adrien RADEMAKER

0032 (0) 473 13 16 03

[adrien.rademaker@collin-lucy.com](mailto:adrien.rademaker@collin-lucy.com)

RETOUR AU SOMMAIRE

# Expéditions et Logistique au top!

AFI Collin-Lucy, en partenariat avec  
l'entreprise de transport GÉODIS,  
vous propose un tout nouveau système de  
SUIVI D'EXPÉDITION EN LIGNE.



afi collin-lucy®

## NOUVEL ESPACE INTERNET SIMPLE, DÉDIÉ À VOTRE ENVOI

Vous visualisez en un clic l'ensemble des informations relatives  
aux différentes étapes de votre expédition

## MESSAGE DE NOTIFICATION DE LIVRAISON

Recevez une notification la veille ou l'avant-veille  
de la livraison de vos produits.

## RIEN À SAISIR!

La notification comprend un **lien de connexion automatique**  
sur lequel vous devez cliquer  
pour accéder aux détails de la livraison en cours.

## EN 1 CLIC!

Vous visualisez en un clic l'ensemble des informations relatives  
aux différentes étapes de l'expédition de vos produits.

## CRÉNEAU DE PASSAGE

Le matin de la livraison, vous recevez une seconde notification  
indiquant le créneau de passage de notre chauffeur

## EN CAS D'ABSENCE

Dès le lendemain, vous programmez en ligne un nouveau rendez-vous de livraison  
ou choisissez une autre modalité de livraison (retrait en entrepôt,...)



GEODIS

YOUR PARTNER  
FOR LOGISTICS AND DISTRIBUTION



Service EXPÉDITIONS & LOGISTIQUE

0032 (0)61 51 11 10

VITRINES & COMPTOIRS

FROID

AFI

LAVERIE

CUISSONS

AFI

PETIT MATÉRIEL

INOX & VENTILATION

# Sommaire interactif



**AFI** collin-lucy®

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION**  
SUR LES PRIX CATALOGUE

À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021



univers  
**VITRINES & COMPTOIRS**



univers  
**FROID**

NOUVEAU

univers  
**FROID**

**AFI**



univers  
**LAVERIE**

NOUVEAU

univers  
**CUISSONS**

**AFI**



univers  
**CUISSONS**



univers  
**PETIT MATÉRIEL**



univers  
**INOX ET VENTILATION**

*Des centaines de nouveaux produits à découvrir dans chaque univers!*

*Le bon réflexe!*



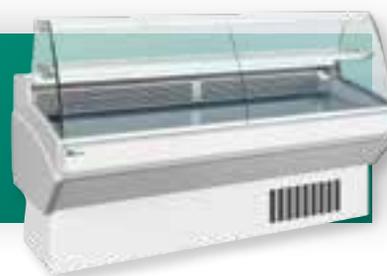
[WWW.COLLIN-LUCY.COM](http://WWW.COLLIN-LUCY.COM)



★ LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

PAGES  
22 À 41

## UNIVERS VITRINES & COMPTOIRS



### COMPTOIRS D'EXPOSITION

- 24 COMPTOIRS D'EXPOSITION  
VITRAGE DROIT
- 26 COMPTOIRS D'EXPOSITION  
VITRAGE BOMBÉ
- 28 COMPTOIRS D'EXPOSITION  
VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE
- 29 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS



NOUVEAU

GAMME POISSONNERIE

PAGES 30 À 31



NOUVEAU

VITRINES À POSER

PAGES 36 À 39

### VITRINES À POSER

- 36 VITRINES À POSER  
4 FACES VITRÉES, DOUBLE VITRAGE
- 37 VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT
- 38 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER  
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 39 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER  
PORTES COULISSANTES  
SERVICE AVANT ET ARRIÈRE
- 39 VITRINES CHAUDES À POSER  
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE

### GAMME POISSONNERIE

- 30 VITRINES RÉFRIGÉRÉES POISSONS
- 31 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS  
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX • POSITIVES

### LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- 40 ÎLOTS - LIBRE SERVICE
- 41 MODULES GMS - MINI MARKET • NÉGATIFS

### VITRINES D'EXPOSITION

- 32 VITRINES PÂTISSERIES  
VITRAGE DROIT ET BOMBÉ
- 33 VITRINES PÂTISSERIES  
4 FACES VITRÉES
- 34 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE  
4 FACES VITRÉES, TRIPLE VITRAGE • VENTILÉES
- 35 VITRINES 4 FACES VITRÉES



NOUVEAU

VITRINES D'EXPOSITION

PAGES 32 À 35



NOUVEAU

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

PAGES 40 À 41

## LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

PAGES  
42 À 119UNIVERS  
FROID

## ARRIÈRE-BARS

ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 855mm

46 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 900mm

47 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES

48 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

49 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 930mm

50 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

51 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES



ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

PAGES 46 À 51

ARRIÈRE-BARS • SÉRIE FGB • HAUTEUR 890mm

52 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES

53 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES

54 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

55 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES

56 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES  
SANS GROUPE57 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES  
SANS GROUPE

58 OPTIONS: TIROIRS ET CLAYETTES



ARRIÈRE-BARS • SÉRIE FGB

PAGES 52 À 58



## MINI-BARS &amp; CAVES À VINS

59 MINI-BARS D'HÔTEL

60 CAVES À VINS • DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE

61 CAVES À VINS

MINI-BARS &amp; CAVES À VINS

PAGES 59 À 61

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES VITRÉES

62 ARMOIRES • T°+

63 ARMOIRES 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-

64 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • T°+/-

65 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • T°+

66 ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES

67 ARMOIRES GN 2/1 ET 600X400 • T°+

67 ARMOIRES 2 PORTES BATTANTES • T°+

68 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES  
2 PORTES COULISSANTES

69 ARMOIRES GN 2/1 • INOX OU SKINPLATE • T°+/-

70 VITRINES À POSER T°-

71 VITRINES À POSER T°+



ARMOIRES PORTES VITRÉES

PAGES 62 À 71

PAGES  
42 À 119UNIVERS  
FROID

## LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

## ARMOIRES PORTES PLEINES

PAGES 72 À 76



NOUVEAU

## ARMOIRES SÉRIE STAR

PAGES 77 À 82

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## ARMOIRES PORTES PLEINES

- 72 ARMOIRES T°+/-
- 73 ARMOIRES 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 74 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 75 ARMOIRES DOUBLE GN 2/1 OU 600X400 • T°+/-
- 76 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • GN 2/1 • T°+/-

## ARMOIRES SÉRIE STAR

- 77 ARMOIRES 600 ET 1200 L • T°+/-
- 78 ARMOIRES 700 ET 1400 L • T°+/-
- 79 ARMOIRES DEMI-PORTES • T°+/-
- 80 ARMOIRES POISSONS • T°+
- 81 ARMOIRES PORTES VITRÉES • GN 2/1 • T°+/-
- 82 ARMOIRES 600X400 ET 600X800 • T°+/-

## TABLES, SALADETTES &amp; MEUBLES

## TABLES &amp; SALADETTES • SÉRIE STAR

- 83 SALADETTES 700 • 2-3 PORTES
- 84 SALADETTES 700 • 2-4-6 TIROIRS
- 85 SALADETTES 700 • 2-3 PORTES
- 86 SALADETTES 700 • 2-3 PORTES
- 87 SALADETTES 700 • VITRÉE • 2-3 PORTES
- 88 TABLES + SALADETTE 700 • GN 1/1
- 89 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS « ECO » 700
- 90 TABLES RÉFRIGÉRÉES 600
- 91 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700 • GN 1/1
- 92 TABLES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES 700
- 93 MEUBLES DE PRÉPARATIONS 700/800
- 94 TABLES RÉFRIGÉRÉE 800 • 600X400
- 95 MEUBLES PIZZAS 800 • AVEC VITRINE



NOUVEAU

## TABLES &amp; SALADETTES STAR

PAGES 83 À 95



NOUVEAU

## MEUBLES PIZZAS AFISTAR

PAGE 96

## TABLES &amp; SALADETTES • SÉRIE AFISTAR

- 96 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE

PAGES  
42 À 119UNIVERS  
FROID

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

## MEUBLES MURAUX

- 97 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
- 98 ARMOIRES MURALES PORTES BATTANTES
- 99 MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II  
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 100 MEUBLES MURAUX • SÉRIE DELTA

NOUVEAU

## MEUBLES MURAUX

PAGES 97 À 100

NOUVEAU



## PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

PAGES 102 À 108

## CONGÉLATEURS &amp; BAHUTS

- 109 COMPTOIRS DE CRÈMES GLACÉES
- 110 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES  
PORTES COULISSANTES • SÉRIE BRASSERIE
- 110 CONGÉLATEURS PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 111 CONGÉLATEURS PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 112 CONGÉLATEURS COUVERCLE BASCULANT
- 113 CONGÉLATEURS COUVERCLE BASCULANT

## PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

- 102 PRÉSENTOIRS • PORTES COULISSANTES
- 103 HAUTEUR 265 MM & 330 MM
- 104 PRÉSENTOIRS • SÉRIE ÉCO
- 106 UNITÉS DE REMPLISSAGE • VITRINES DROITES  
SÉRIE **AFISTAR**
- 107 UNITÉS DE REMPLISSAGE • COUVERCLES INOX
- 108 PRÉSENTOIRS VITRÉS DE CRÈMES GLACÉES



## CONGÉLATEURS &amp; BAHUTS

PAGES 109 À 113

## GLAÇONS • CELLULES • REFROIDISSEURS

PAGES 114 À 118



## MACHINES À GLAÇONS

- 114 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À ASPERSION
- 115 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À PALETTES

CELLULES MIXTES  
& REFROIDISSEURS POUBELLE

- 116 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES  
3 - 5 - 10 NIVEAUX
- 117 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES
- 118 REFROIDISSEURS DE POUBELLE

PAGES  
120 À 133UNIVERS  
FROID

AFI

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

Nouvelle gamme exclusive  
de Froids professionnels!

AFI



NOUVEAU

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AFI

PAGES 122 À 125

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## ARMOIRES PORTES PLEINES

122 ARMOIRES • GN 2/1 • T°+/-

123 ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+/-

## ARMOIRES PORTES VITRÉES

124 ARMOIRES • GN 2/1 • T°+

125 ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+

## TABLES RÉFRIGÉRÉS

## TABLES PORTES PLEINES

126 TABLES 700 • GN 1/1 • T°+

127 TABLES NÉGATIVES 700 • GN 1/1

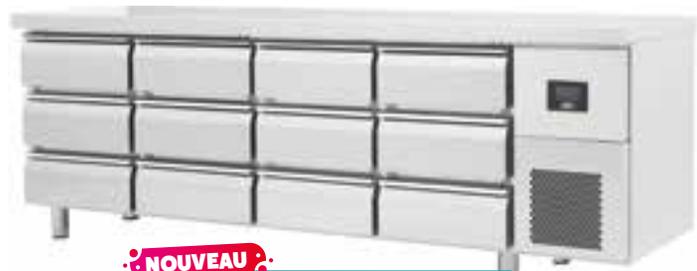
## TABLES VITRÉS

128 TABLES 700 • GN 1/1 • T°+

## TABLES À TIROIRS

129 TABLES 700 • GN 1/1 • 4-6-8 TIROIRS • T°+/-

130 TABLES 700 • GN 1/1 • 6-9-12 TIROIRS • T°+/-



NOUVEAU

TABLES RÉFRIGÉRÉS AFI

PAGES 126 À 130



NOUVEAU

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS AFI

PAGES 131 À 132

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

131 SOUBASSEMENTS 600 • 2-3-4 TIROIRS • T°+

132 SOUBASSEMENTS 700 • 4-6-8 TIROIRS • T°+

## OPTIONS TABLES &amp; SOUBASSEMENTS

133 KITS TIROIRS 700

PAGES  
134 À 141

## UNIVERS LAVERIE

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

### LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

- 136 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE
- 137 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE  
POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE



LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

PAGES 136 À 137



LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PAGES 138 À 139

### LAVE-VAISSELLE À CAPOT

- 138 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • 230 V MONO
- 139 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRI 400 V



TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

PAGE 140

### TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

- 140 TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE  
DE LAVE-VAISSELLE

PAGES  
142 À 159UNIVERS  
CUISSONS

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR



MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE

PAGES 148 À 149

## FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES

## MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER

- 144 FEUX VIFS • GAMME **TOP 650**
- 144 PLAQUES • GAMME **TOP 650**
- 145 PLAQUES À SNACKER • GAMME **TOP 650**
- 146 FRITEUSES • GAMME **TOP 650**
- 147 GRILLS PIERRE DE LAVE • GAMME **TOP 650**
- 147 SOUBASSEMENTS • GAMME **TOP 650**

## MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE

- 148 FRITEUSES SUR COFFRE • GAMME **TOP 700**
- 149 CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE



MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER

PAGES 144 À 147

## FOURNEAUX

150 FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR **700**

Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !



FOURS PROFESSIONNELS

PAGES 151 À 155

## FOURS PROFESSIONNELS

- 151 FOURS À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 151 FOURS À CONVECTION • CHAMBRE CÉRAMIQUE
- 152 FOURS À CONVECTION • ÉLECTRO-MÉCANIQUES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 153 FOURS À CONVECTION • PROGRAMMABLES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 154 FOURS À AIR PULSÉ AVEC HUMIDIFICATEUR
- 155 FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

## FOURS À PIZZAS

- 156 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 30 CM GAMME **AFI**
- 157 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 33 CM
- 158 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 34 CM
- 159 FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES



FOURS À PIZZAS

PAGES 156 À 159

PAGES  
160 À 205UNIVERS  
CUISSONS

AFI

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

## FOURNEAUX • SÉRIE 700

- 164 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1
- 165 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1
- 166 FOURNEAUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

NOUVEAU



## FOURNEAUX • SÉRIE 700

PAGES 164 À 166

## MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

- 167 RÉCHAUDS À POSER
- 168 PLAQUES INDUCTION À POSER
- 169 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER
- 170 PLAQUES COUP DE FEU
- 170 WOK À POSER
- 171 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER
- 171 CHARGRILLS À POSER
- 172 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES
- 173 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES
- 174 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER PLAQUES SIMPLES

- 175 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER PLAQUES DOUBLES
- 176 FRITEUSES À POSER
- 177 POSTES DE SALAGE À POSER
- 177 PLANS NEUTRES À POSER
- 178 CUISEURS À PÂTES
- 178 SALAMANDRES
- 179 BAINS-MARIE À POSER



NOUVEAU

## MARMITES &amp; SAUTEUSES • SÉRIE 700

PAGES 180 À 181

## MARMITES &amp; SAUTEUSES • SÉRIE 700

- 180 MARMITES
- 181 SAUTEUSES

## ACCESSOIRES • SÉRIE 700

- 182 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 700
- 201 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX



NOUVEAU

## MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

PAGES 167 À 179



NOUVEAU

## MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

PAGES 186 À 196

PAGES  
160 À 205UNIVERS  
CUISSONS

AFI

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

## FOURNEAUX • SÉRIE 900

- 184 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR
- 185 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

## MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

- 186 RÉCHAUDS À POSER
- 187 WOK À POSER
- 187 PLAQUES « COUP DE FEU »
- 188 PLAQUES INDUCTION À POSER
- 189 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER
- 190 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES
- 191 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES
- 192 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER  
PLAQUES SIMPLES
- 193 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER  
PLAQUES DOUBLES



## MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

PAGES 197 À 199

## FOURS À PIZZAS

- 203 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 30 CM

## DÖNER GRILLS

- 204 DÖNER GRILLS GAZ
- 205 DÖNER GRILLS ÉLECTRIQUES
- 205 COUTEAUX À DÖNER KEBAB



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

NOUVEAU



## FOURNEAUX • SÉRIE 900

PAGES 184 À 185

- 194 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER
- 194 CHARGRILLS À POSER
- 195 POSTES DE SALAGE À POSER
- 195 PLANS NEUTRES À POSER
- 196 BAINS-MARIE À POSER

## MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

- 197 FRITEUSES
- 198 CUISEURS À PÂTES
- 199 SAUTEUSES

## ACCESSOIRES • SÉRIE 900

- 200 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 900
- 201 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX

NOUVEAU



## MATÉRIEL DE CUISSONS SPÉCIALISÉ

PAGES 203 À 205



PAGES  
206 À 235UNIVERS  
PETIT MATÉRIEL

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

## BATTEURS &amp; PÉTRINS

- 208 BATTEURS-MÉLANGEURS • 7 LITRES
- 208 BATTEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES
- 209 BATTEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES
- 210 PÉTRINS DIGITAUX • 2 VITESSES
- 210 PÉTRINS MÉCANIQUES • 2 VITESSES
- 211 PÉTRINS PIZZAS TÊTE & BOL FIXES
- 212 PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE  
CUVE AMOVIBLE
- 212 FORMEUSES À PIZZAS



NOUVEAU

BATTEURS &amp; PÉTRINS

PAGES 208 À 212

## CHAUFFE-ASSIETTES &amp; BAINS-MARIE

- 224 CHAUFFE-ASSIETTES
- 224 BAINS-MARIE DE TABLE

## FRITEUSES TABLE &amp; COFFRE

- 225 FRITEUSES DE TABLE
- 226 FRITEUSES DE TABLE
- 227 FRITEUSES DE TABLE
- 227 FRITEUSES SUR COFFRE
- 228 FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE

## FOURS MICRO-ONDES

- 232 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
- 233 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

## BALANCES

- 234 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO
- 234 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO  
À POSER AU SOL



NOUVEAU

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

PAGES 213 À 223

## GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

- 213 GRILLS RAINURÉS
- 214 GRILLS TOASTERS PANINIS • GAMME AFI
- 215 TOASTERS À CONVOYEUR • GAMME AFI
- 215 TOASTERS
- 216 SALAMANDRES • PRO • TRAVERSANTE
- 216 COUPEURS HOMOGENÉISATEURS • GAMME AFI
- 217 SALAMANDRES • GAMME AFI
- 217 SALAMANDRES • À PLAFOND MOBILE
- 218 DÖNER GRILLS • GAMME AFI
- 218 COUTEAUX À DÖNER KEBAB • GAMME AFI
- 219 PLAQUES À INDUCTION • 28 CM
- 220 PLAQUES À SNACKER LISSES ET RAINURÉES
- 221 PLAQUES À SNACKER LISSES
- 222 PLAQUES À SNACKER LISSES • RAINURÉES • 2/3 - 1/3
- 223 GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES
- 223 BRÛLEURS SUR PIEDS

## TRANCHEURS &amp; HACHOIRS

- 229 HACHOIRS
- 230 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C
- 230 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER
- 231 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING
- 231 TRANCHEURS À PIGNONS



NOUVEAU

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

PAGES 232 À 233

PAGES  
236 À 259UNIVERS  
INOX & VENTILATION

LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR



TABLES &amp; ARMOIRES

PAGES 238 À 244

## ÉTAGÈRES &amp; CHARIOTS

- 245 CHARIOTS PORTE BACS GN 2/1 & GN 1/1
- 245 CHARIOTS DE SERVICE
- 246 ÉTAGÈRES MURALES 300 MM & 400 MM
- 247 ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX
- 248 ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES ÉPOXY SUPER RENFORCÉ
- 250 ÉTAGÈRES • CHROMÉES
- 251 ÉTAGÈRE DE CHEF



ÉTAGÈRES &amp; CHARIOTS

PAGES 245 À 251

## HOTTES &amp; VENTILATION

- 254 HOTTES DE VENTILATION
- 255 HOTTES DE VENTILATION
- 256 MOTEURS D'EXTRACTION
- 256 GROUPES D'EXTRACTION STANDARD
- 257 FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS
- 257 FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS AVEC MOTEUR INCORPORÉ DANS LE CAISSON

## PLONGES &amp; POUBELLES

- 251 TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER
- 252 PLONGES
- 253 LAVE-MAINS
- 253 POUBELLES MOBILES
- 253 BACS À FARINE



BACS GASTRO &amp; CLAYETTES

PAGES 258 À 259

## BACS GASTRO &amp; CLAYETTES

- 258 BACS GASTRONORMES
- 259 COUVERCLES
- 259 CLAYETTES

AFI COLLIN-LUCY vous propose dans sa rubrique Vitrines & Comptoirs : des vitrines réfrigérées ventilées ou statiques avec ou sans réserve, des vitrines bain-marie, des vitrines chauffantes, des vitrines plateau, des vitrines neutres, des angles vitrés réfrigérés, des comptoirs d'exposition, etc.

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE**

**À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021**

**LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**

**COMPTOIRS D'EXPOSITION**

- 24 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE DROIT
- 26 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE BOMBÉ
- 28 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE
- 29 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS



**COMPTOIRS D'EXPOSITION**

**PAGES 24 À 29**

**GAMME POISSONNERIE**

- 30 VITRINES RÉFRIGÉRÉES POISSONS
- 31 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX • POSITIVES



**GAMME POISSONNERIE**

**PAGES 30 À 31**

**VITRINES D'EXPOSITION**

- 32 VITRINES PÂTISSERIES VITRAGE DROIT ET BOMBÉ
- 33 VITRINES PÂTISSERIES 4 FACES VITRÉES
- 34 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE 4 FACES VITRÉES, TRIPLE VITRAGE • VENTILÉES
- 35 VITRINES 4 FACES VITRÉES



**VITRINES D'EXPOSITION**

**PAGES 32 À 35**





## VITRINES & COMPTOIRS

### VITRINES À POSER

- 36 VITRINES À POSER   
4 FACES VITRÉES, DOUBLE VITRAGE
- 37 VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT 
- 38 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER  
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 39 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER   
PORTES COULISSANTES  
SERVICE AVANT ET ARRIÈRE
- 39 VITRINES CHAUDES À POSER  
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE



NOUVEAU

VITRINES À POSER

PAGES 36 À 39



NOUVEAU

### LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- 40 ÎLOTS - LIBRE SERVICE 
- 41 MODULES GMS - MINI MARKET • NÉGATIFS 



NOUVEAU

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

PAGES 40 À 41

## COMPTOIRS D'EXPOSITION

VITRAGE **DROIT**

- ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R452A
- Température + 3°C/+ 6°C
- Froid statique ou ventilé
- Tablette de service en marbre
- Exposition en INOX
- Avec éclairage
- Réserve réfrigérée
- Étagère intermédiaire
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- 230 V Mono
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

GAZ R452a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID STATIQUE OU VENTILÉ 

PROFONDEURS 820-931-1054 mm 

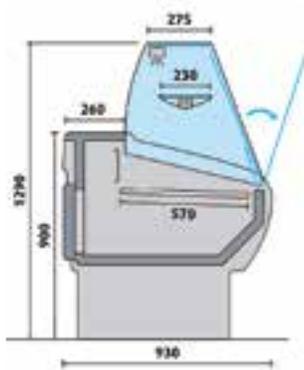


485 W | T°+ | 2 | RÉF. AL 200

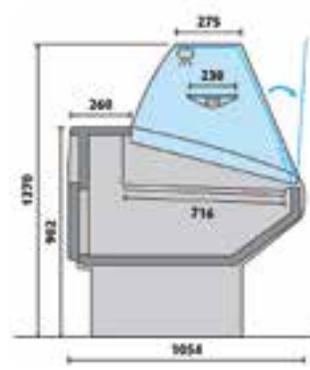
### AL/AL V



### BE/BE V



### OM/OM V



#### KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256510	AL/BE 100	70,00
2256511	AL/BE 130	86,00
2256512	AL/BE 150	108,00
2256513	AL/BE 200	131,00
2256514	AL/BE 250	166,00

#### KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM 100	62,00
2257501	OM 130	75,00
2257502	OM 150	85,00
2257503	OM 200	101,00
2257504	OM 250	134,00
2257505	OM 300	157,00

#### KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	83,00
KAL-P	200 - 250	135,00

#### COULEURS

Couleur standard	Options couleurs
	     

## PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL 100	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2024,00
AL 130	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2191,00
AL 150	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2362,00
AL 200	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	2682,00
AL 250	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	3379,00

## PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL 100 V	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2080,00
AL 130 V	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2317,00
AL 150 V	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2470,00
AL 200 V	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3085,00
AL 250 V	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	3468,00

## PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE 100	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2083,00
BE 130	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2330,00
BE 150	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	2514,00
BE 200	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3238,00
BE 250	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	3379,00

## PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE 100 V	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2212,00
BE 130 V	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2478,00
BE 150 V	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	2905,00
BE 200 V	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3525,00
BE 250 V	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	3702,00

## PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM 100	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2357,00
OM 130	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	2525,00
OM 150	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	2701,00
OM 200	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3243,00
OM 250	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	3933,00
OM 300	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	4222,00

## PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM 100 V	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2519,00
OM 130 V	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	2719,00
OM 150 V	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	2894,00
OM 200 V	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3520,00
OM 250 V	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	4095,00
OM 300 V	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	4669,00

## COMPTOIRS D'EXPOSITION

### VITRAGE BOMBÉ

- ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R452A
- Température + 3°C/+ 6°C
- Froid statique ou ventilé
- Tablette de service en marbre
- Exposition en INOX
- Avec éclairage
- Réserve réfrigérée
- Étagère intermédiaire
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- 230 V Mono
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

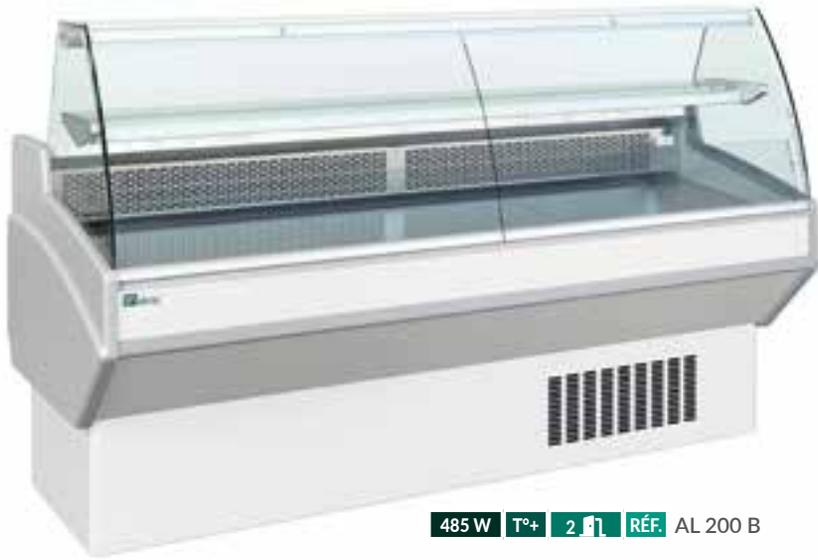
Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

GAZ R452a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID STATIQUE OU VENTILÉ 

PROFONDEURS 820-931-1054 mm 



485 W T°+ 2  RÉF. AL 200 B

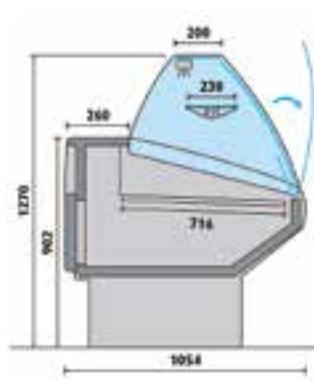
#### AL B/AL VB



#### BE B/BE VB



#### OM B/OM VB



#### KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256510	AL/BE 100	70,00
2256511	AL/BE 130	86,00
2256512	AL/BE 150	108,00
2256513	AL/BE 200	131,00
2256514	AL/BE 250	166,00

#### KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM 100	62,00
2257501	OM 130	75,00
2257502	OM 150	85,00
2257503	OM 200	101,00
2257504	OM 250	134,00
2257505	OM 300	157,00

#### KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	83,00
KAL-P	200 - 250	135,00

#### COULEURS

Couleur standard  Options couleurs 

VITRINES & COMPTOIRS

FROID

AFI

LAVERIE

CUISSONS

AFI

PETIT MATÉRIEL

INOX & VENTILATION

## PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL 100 B	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2090,00
AL 130 B	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2268,00
AL 150 B	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2411,00
AL 200 B	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3004,00
AL 250 B	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	3470,00

## PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL 100 VB	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2219,00
AL 130 VB	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2468,00
AL 150 VB	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2625,00
AL 200 VB	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3263,00
AL 250 VB	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	3785,00

## PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE 100 B	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2132,00
BE 130 B	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2318,00
BE 150 B	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	2613,00
BE 200 B	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	2971,00
BE 250 B	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	3486,00

## PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE 100 VB	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2261,00
BE 130 VB	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2532,00
BE 150 VB	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	2773,00
BE 200 VB	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3315,00
BE 250 VB	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4204,00

## PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM 100 B	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2423,00
OM 130 B	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	2594,00
OM 150 B	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	2772,00
OM 200 B	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3193,00
OM 250 B	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	4187,00
OM 300 B	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	4558,00

## PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM 100 VB	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2584,00
OM 130 VB	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	2788,00
OM 150 VB	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3155,00
OM 200 VB	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3941,00
OM 250 VB	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	4287,00
OM 300 VB	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	4799,00

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN MAI 2020

GAZ R290

FROID VENTILÉ

NOIR OU GRIS



## COMPTOIRS D'EXPOSITION

### VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+2°C
- Plaque extérieure en matériau pré-enduit, intérieur en acier inoxydable
- Bords incurvés de l'intérieur pour un nettoyage facile
- La bande d'étanchéité magnétique garde l'air froid à l'intérieur
- Facile à retirer sans utiliser d'outils
- Thermostat numérique
- Compresseur de haute qualité
- Lumière LED intérieure
- Interrupteur
- Ventilateurs
- Système de refroidissement à dégivrage automatique
- Pieds réglables en acier inoxydable ou roulettes verrouillables
- Avec réserve réfrigérée
- 1 étagère en verre
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono



RÉF. VSA1500D.V1B



RÉF. VSA1500D.V1G

### COMPTOIRS NOIRS

Réf.	Portes arrières	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VSA1200D.V1B	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2032,00
VSA1500D.V1B	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2095,00
VSA2000D.V1B	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	2339,00
VSA2500D.V1B	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	2750,00

### COMPTOIRS GRIS

Réf.	Portes arrière	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VSA1200D.V1G	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2032,00
VSA1500D.V1G	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2095,00
VSA2000D.V1G	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	2339,00
VSA2500D.V1G	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	2750,00

## BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 2°C/10°C
- Éclairage intégré
- Bacs en acier inoxydable
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- Étagères
- Plan de travail en granit
- Parois latérales et corps en bois
- Couleur noyer
- 4 roulettes (2 avec freins)

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN JUIN 2020

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

COULEUR NOYER

BACS GN 1/1

BACS  
GASTRO  
voir page 258

6 GN 1/1 | 200/270 W | T°+ | RÉF. | RTS-2150L



3 GN 1/1 | 170 W | T°+ | RÉF. | RTS-1210L



4 GN 1/1 | 170 W | T°+ | RÉF. | RTS-1490L

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-1210L	3 bacs GN 1/1	170	104	1210 × 765 × 1370	2061,00
RTS-1490L	4 bacs GN 1/1	170	123	1490 × 765 × 1370	2307,00
RTS-2150L	6 bacs GN 1/1	200/270	156	2150 × 765 × 1370	2923,00

## VITRINES RÉFRIGÉRÉES POISSONS

- Gaz réfrigérant R449a
- Température : 0°C/+4°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation écologique en polyuréthane
- Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température
- Dégivrage automatique
- Système d'égouttage avec évaporateur d'eau
- Système de refroidissement statique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN MAI 2020

GAZ R449a

TEMPÉRATURES POSITIVES

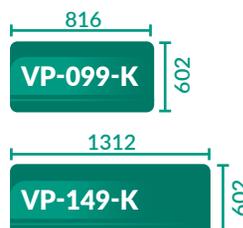
FROID STATIQUE

INOX

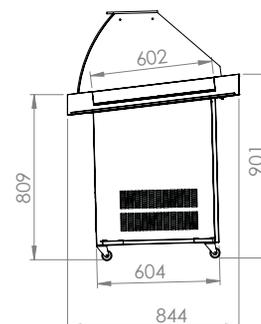


435 W | T°+ | RÉF. VP-099-K

### PLANS D'EXPOSITION



### VP-099-K/VP-149-K



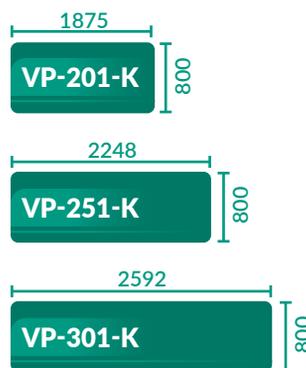
### VITRINES POSITIVES

Réf.	Puissance (W)	Plan d'exposition (mm) L x P	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VP-099-K	435	816 x 602	940 x 900 x 1200	1207,00
VP-149-K	435	1312 x 602	1410 x 900 x 1200	1505,00

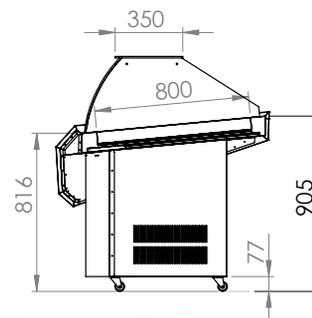


590 W | T°+ | RÉF. VP-201-K

### PLANS D'EXPOSITION



### VP-201-K/ VP-251-K/ VP-301-K



### VITRINES POSITIVES

Réf.	Puissance (W)	Plan d'exposition (mm) L x P	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VP-201-K	590	1875 x 800	2000 x 1100 x 1200	2756,00
VP-251-K	590	2248 x 800	2500 x 1100 x 1200	3281,00
VP-301-K	772	2592 x 800	3000 x 1100 x 1200	3762,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS

**SÉRIE STAR** • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Intérieur et extérieur Inox
- Gaz réfrigérant: R290
- Froid statique avec ventilateur
- Température: -2°C/+8°C
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Sur roulettes
- 7 niveaux pour bacs 600x400
- Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur
- 230 V Mono

Livrées avec 7 bacs



INOX T°+ RÉF. AA6PF

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

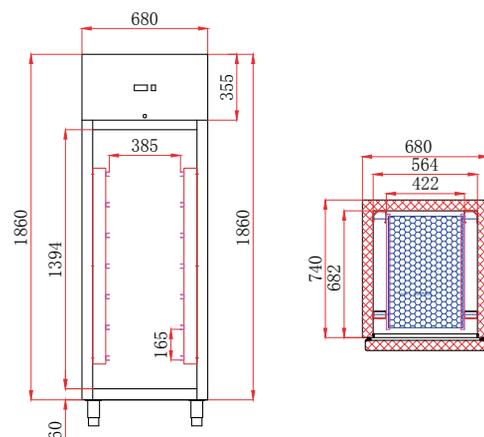
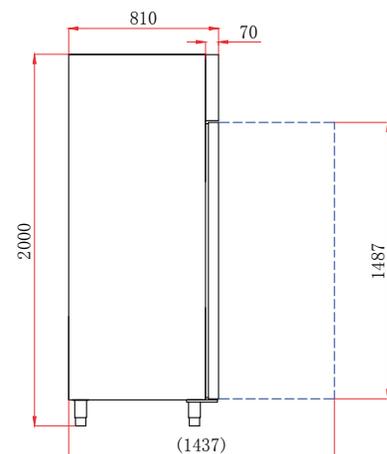
**STAR FISH**

GAZ R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES  
FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR  
GROUPE TROPICALISÉ  
INOX

SÉRIE



## AA6PF



### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA6PF	600	175	123	680 x 810 x 2010	1346,00

### OPTIONS

Réf.	Prix (h.t) €
KIT PIEDS RÉGLABLES	50,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
BACP	Bac 600 x 400	86,00

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN MAI 2020

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES



## VITRINES PÂTISSERIES

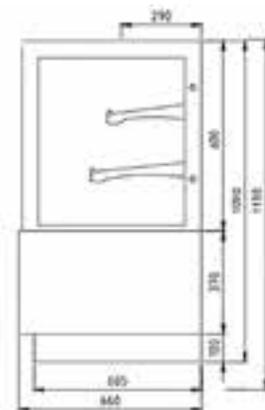
### VITRAGE DROIT ET BOMBÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Température +2°C/+8°C
- Verre trempé
- 2 tablettes réglables
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Fermeture arrière avec portes coulissantes
- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur



560 L RÉF. EDEN60

EDEN



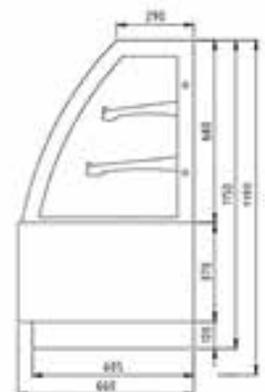
#### VITRINES • VITRAGES DROITS

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EDEN40	340	900 x 660 x 1200	1440,00
EDEN50	450	1200 x 660 x 1200	1508,00
EDEN60	560	1500 x 660 x 1200	1712,00
EDEN70	680	1800 x 660 x 1200	1901,00



560 L RÉF. OASIS60

OASIS



#### VITRINES • VITRAGES BOMBÉS

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OASIS40	340	900 x 660 x 1200	1440,00
OASIS50	450	1200 x 660 x 1200	1508,00
OASIS60	560	1500 x 660 x 1200	1712,00
OASIS70	680	1800 x 660 x 1200	1901,00

## VITRINES PÂTISSERIES

## 4 FACES VITRÉES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Verre trempé sur quatre côtés
- Tablettes réglables
- 4 roues universelles avec pieds réglables
- Le ventilateur se coupe immédiatement lorsque la porte s'ouvre
- Interrupteur de dégivrage des vitres : l'interrupteur de dégivrage peut être désactivé la nuit ou dans un environnement sec pour économiser de l'énergie
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Condenseur micro canal
- Thermostat numérique Dixell
- Intérieur aux quatre coins avec lampe verticale LED
- Ventilateurs
- Serrure
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble : 1,5m

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

GAZ R290

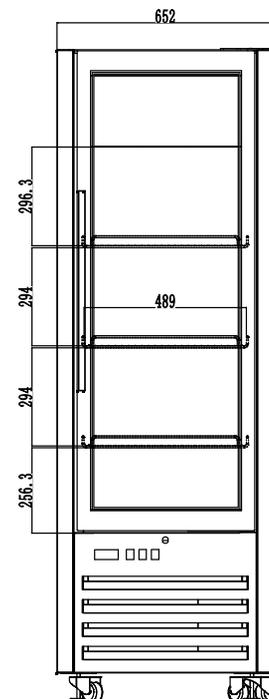
TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ



400 L T°+ RÉF. FC430R

## FC430R



## VITRINES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FC430R	400	650 x 650 x 1950	2366,00

## VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE

4 FACES VITRÉES, TRIPLE VITRAGE • **VENTILÉES**

- PARFAITE RÉFRIGÉRATION GRÂCE À L'ÉVAPORATEUR PLACÉ EN PARTIE SUPÉRIEURE DE LA VITRINE
- Panoramiques, équipées d'un éclairage LED blanc type boulangerie sur les 4 montants intérieurs, ces vitrines réfrigérées mettent en valeur vos gâteaux, tartes, cocktails, boissons fraîches !
- Montée sur 4 roues à doubles patins
- Système de réfrigération ventilée pour une température homogène (Classe T3 - test à 25°C - 70% d'humidité)
- Dégivrage automatique avec thermostat électronique
- Équipement : 5 plateaux en verre réglables
- Porte à fermeture magnétique
- Compresseur Tecumseh France
- 230 V Mono

GAZ R134a/R452a  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ

### ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R134a
- Température +2°C/+10°C

### ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R452a
- Température -5°C/-20°C



250 L | 0,43 KW | T°+ | RÉF. 4FA60P



350 L | 0,8 KW | T°- | RÉF. 4FA80N

### VITRINES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
4FA60P	250	0,43	150	600 x 630 x 1850	2644,00
4FA80P	350	0,8	160	800 x 630 x 1850	3555,00

### VITRINES • FROID NÉGATIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
4FA60N	250	0,43	160	600 x 630 x 1850	4324,00
4FA80N	350	0,8	180	800 x 630 x 1850	5183,00

**OPTIONS** VITRINE POUR + DE 800 M D'ALTITUDE

# VITRINES

## 4 FACES VITRÉES

- Gaz réfrigérant R449a
- Température 0°C/+8°C
- Isolation écologique en polyuréthane
- Clayettes en plastique laminé, réglables en hauteur
- Interrupteur de fin de course pour l'arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température

- Dégivrage automatique
- Système d'égouttage avec évaporateur d'eau
- Froid ventilé
- Éclairage LED inclus
- Roulettes incluses

Évaporateur situé dans la partie supérieure

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN MAI 2020

GAZ R449a

TEMPÉRATURES POSITIVES

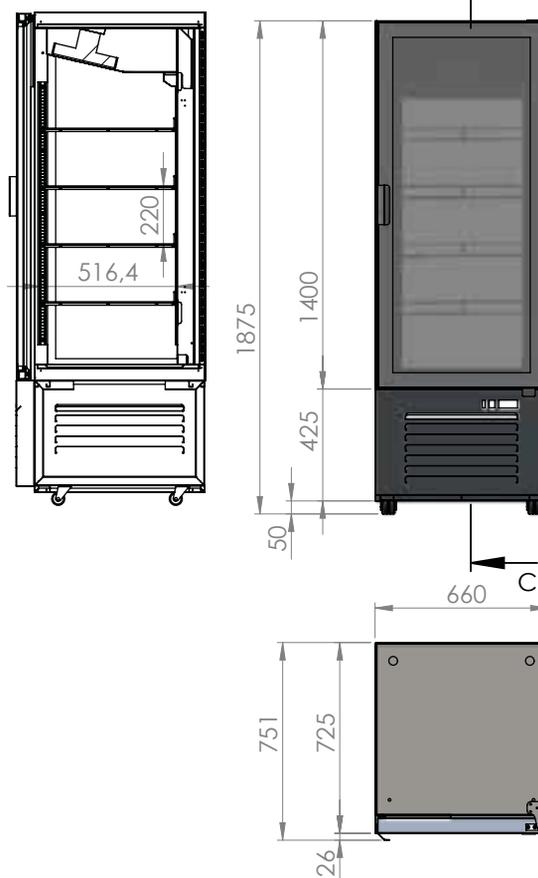
FROID VENTILÉ

CLAYETTES 510X510 MM



600 L | 772 W | T°+ | RÉF. CR-077-1

### CR-077-1



### VITRINES POSITIVES VENTILÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Température	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CR-077-1	600	772	0°C/8°C	700 x 730 x 1900	3412,00

## VITRINES À POSER

4 FACES VITRÉES, DOUBLE VITRAGE

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+ 12°C
- Éclairage supérieur interne
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Tablettes réglables revêtues de PVC
- Double vitrage 4 faces
- Condenseur sans entretien
- Système de refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Conduit d'air à l'extérieur du verre pour éliminer la condensation

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN JUIN 2020

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ



RT-58LB-3  
VITRINE NOIRE

58 L | 190 W | T°+ | RÉF. RT-58L-3



RT-78LB-3  
VITRINE NOIRE

78 L | 190 W | T°+ | RÉF. RT-78L-3

### VITRINES BLANCHES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RT-58L-3	58	190	32	452 x 406 x 816	583,00
RT-78L-3	78	190	36	452 x 406 x 966	612,00

### VITRINES NOIRES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RT-58LB-3	58	190	32	452 x 406 x 816	583,00
RT-78LB-3	78	190	36	452 x 406 x 966	612,00

## VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT

**BACS GASTRO**  
voir page 258

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN JUIN 2020

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

### RTW 175L/255L

- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Verre unique et incurvé à l'avant
- Porte coulissante
- Prévu pour bacs de 65 mm de profondeur

- Gaz réfrigérant R134A
- Température +2°C/+12°C
- Contrôle et affichage numériques de la température
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement direct
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

### RTW 118 L

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- Pieds réglables

- Prévu pour bacs de 55 mm de profondeur
- Transformez n'importe quelle table en vitrine froide en libre-service, cette vitrine de superposition présente un design attrayant avec un accès incurvé à l'avant et à l'arrière pour le fonctionnement. Idéal pour afficher les produits alimentaires nécessitant une réfrigération avec un accès frontal afin que le client puisse prendre le produit



118 L T°+ RÉF. RTW-118L



175 L T°+ RÉF. RTW-175L



255 L T°+ RÉF. RTW-255L

### VITRINES SANS CHARIOT

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. fond (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-118L	2 bacs GN 1/1	105	38,5	627 x 519	695 x 882 x 417	801,00
RTW-175L	4 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	66	818 x 540	915 x 890 x 542	1739,00
RTW-255L	6 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	84	1154 x 540	1250 x 890 x 542	1811,00



175 L T°+ RÉF. RTW-175LT



255 L T°+ RÉF. RTW-255LT

### VITRINES AVEC CHARIOT

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-175LT	915 x 890 x 1080	1782,00
RTW-255LT	1250 x 890 x 1080	1860,00

## VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE

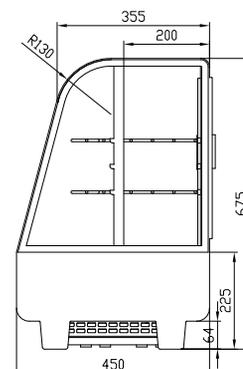
- DOUBLE VITRAGE 4 FACES
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+12°C
- Condenseur sans entretien
- Clayettes réglables en hauteur
- Régulateur de température réglable
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement ventilé
- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Décor noir pour RTW-100L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

GAZ R134a

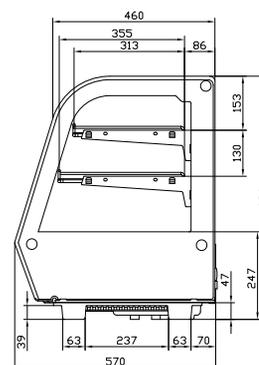
TEMPÉRATURES FROIDES

FROID VENTILÉ

### RTW-100L



### RTW-120L/RTW-160L



160 W | 100 L | T°+ | RÉF. RTW-100L



160 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTW-120L

### VITRINES BOMBÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-100L	100	160	39	645 x 323	682 x 450 x 675	702,00
RTW-120L	120	160	57	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	897,00
RTW-160L	160	160	66	813 x 335 - 813 x 367	880 x 568 x 686	998,00



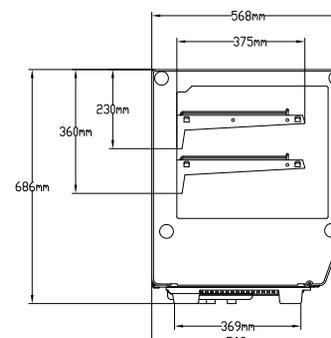
160 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTW-120L-5

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN JUIN 2020



160 W | 160 L | T°+ | RÉF. RTW-160L-5

### RTW-120L-5/RTW-160L-5



### VITRINES DROITES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-120L-5	120	160	57	636 x 367	702 x 568 x 686	943,00
RTW-160L-5	160	160	66	813 x 367	880 x 568 x 686	1036,00

## VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER

### PORTES COULISSANTES • SERVICE AVANT ET ARRIÈRE

- DOUBLE VITRAGE 4 FACES
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+12°C
- Condenseur sans entretien
- Clayettes réglables en hauteur
- Régulateur de température réglable
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement ventilé
- Éclairage LED



160 W | 125 L | T°+ | RÉF. RTW-125L

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN JUIN 2020

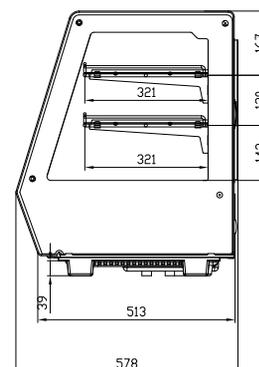
GAZ R134a

TEMPÉRATURES FROIDES

FROID VENTILÉ

- Portes coulissantes
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

RTW-125L



### VITRINES DROITES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-125L	125	160	54	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	929,00

## VITRINES CHAUDES À POSER

### PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE

- Température 30°C/90°C
- Clayettes réglables chromées
- Régulateur de température réglable
- Affichage de la température
- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Verre incurvé avant

TEMPÉRATURES CHAUDES



1100 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTR-120L



1500 W | 160 L | T°+ | RÉF. RTR-160L

### VITRINES BOMBÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTR-120L	120	1100	35	678 x 568 x 686	679,00
RTR-160L	160	1500	43	856 x 568 x 686	766,00

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN MAI 2020

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

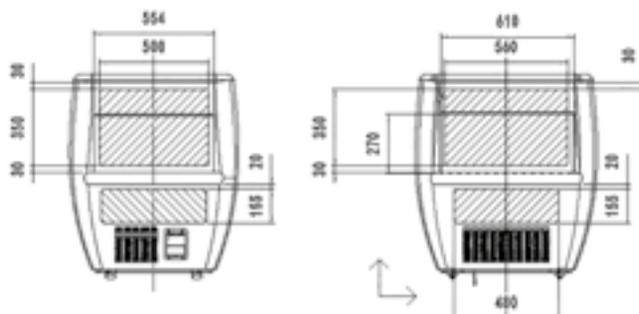
## ÎLOTS - LIBRE SERVICE

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- 4 pieds réglables
- 3 faces vitrées
- Produit compact, faible consommation d'énergie
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- Affichage Setter
- Thermostat Dixell
- Hauteur de chargement sur îlot: 270 mm

- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble: 2 m



STP0908



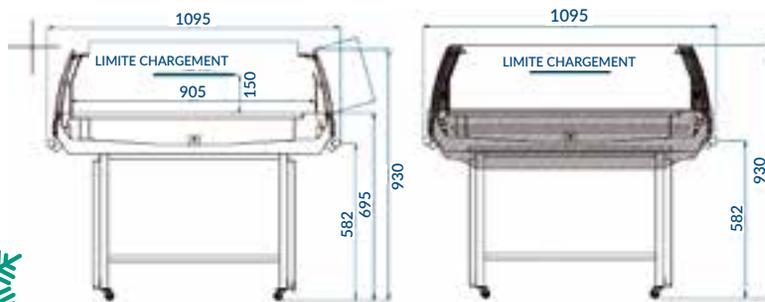
87 L RÉF. STP0908

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP0908	87	230	772 x 833 x 930	1715,00

- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/+6°C
- Refroidissement ventilé
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- 4 pieds réglables
- Évaporateur à ailettes cuivre-aluminium + ventilateur
- Dégivrage automatique
- Plus d'espace d'exposition
- Thermostat Dixell
- Hauteur de chargement sur îlot: 150 mm
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble: 2 m



STP1310



190 L RÉF. STP1310

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP1310	190	550	1370 x 1080 x 935	3253,00

## MODULES GMS - MINI MARKET NÉGATIFS

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Deux zones de température, avec zone de sauvegarde de température
- Éclairage LED
- Bon effet d'exposition
- Dégivrage automatique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- Mono 230 V

### CQS15L

- Froid statique
- Séparateurs de paniers pour super marché: 2+1
- Thermostat numérique
- Pieds réglables
- Étiquettes de prix

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID STATIQUE/VENTILÉ

### UP1500D

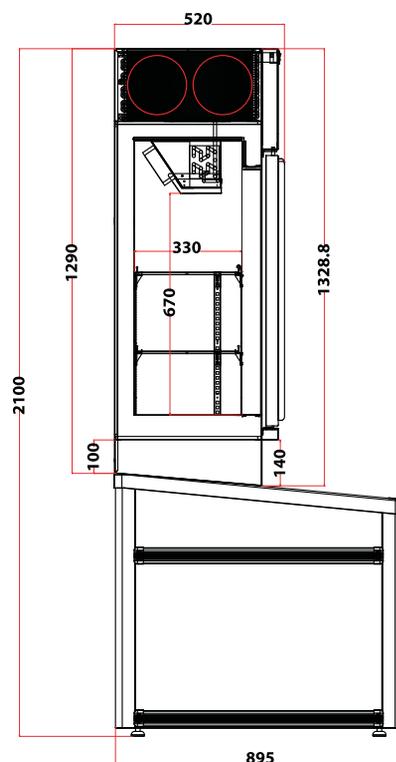
- Froid ventilé
- 4 étagères



RÉF. UP1500D



### CQS15L + UP1500D



### MODULES • FROID NÉGATIF

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CQS15L	4	595	378	n.c.	1340 x 715 x 610	1515 x 900 x 855	6012,00
UP1500D	2	300	312	125	1330 x 330 x 670	1505 x 520 x 1330	

AFI COLLIN-LUCY vous propose du matériel et de l'équipement de réfrigération pour vitrines & comptoirs à destination des professionnels C.H.R. : arrières-bars, frigos-bars, vitrines réfrigérées, armoires réfrigérées, caves à vin, vitrines boulangerie/pâtisserie, saladettes, tables réfrigérées, meubles pizzas, congélateurs bahuts, machines à glaçons...

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE**

**À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021**

**LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**

**ARRIÈRE-BARS**

**ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 855mm**

46 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES 

**ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 900mm**

47 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES 

48 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES 

49 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES 

**ARRIÈRE-BARS • PORTES VITRÉES • HAUTEUR 930mm**

50 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

51 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES



**NOUVEAU**

**ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES**

**PAGES 46 À 51**

**ARRIÈRE-BARS • SÉRIE FGB • HAUTEUR 890mm**

52 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES

53 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES

54 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

55 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES

56 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES  
SANS GROUPE

57 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES  
SANS GROUPE

58 OPTIONS: TIROIRS ET CLAYETTES

**NOUVEAU**



**ARRIÈRE-BARS • SÉRIE FGB**

**PAGES 52 À 58**

**MINI-BARS & CAVES À VINS**

59 MINI-BARS D'HÔTEL

60 CAVES À VINS • DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE

61 CAVES À VINS 

**MINI-BARS & CAVES À VINS**

**PAGES 59 À 61**



## FROID

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

#### ARMOIRES PORTES VITRÉES

- 62 ARMOIRES • T°+ 
- 63 ARMOIRES 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 64 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 65 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • T°+ 
- 66 ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES 
- 67 ARMOIRES GN 2/1 ET 600X400 • T°+
- 67 ARMOIRES 2 PORTES BATTANTES • T°+
- 68 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES 2 PORTES COULISSANTES 
- 69 ARMOIRES GN 2/1 • INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 70 VITRINES À POSER T°- 
- 71 VITRINES À POSER T°+ 



NOUVEAU

#### ARMOIRES PORTES VITRÉES

PAGES 62 À 71

#### ARMOIRES PORTES PLEINES

PAGES 72 À 76



NOUVEAU

#### ARMOIRES SÉRIE STAR

PAGES 77 À 82

#### ARMOIRES PORTES PLEINES

- 72 ARMOIRES T°+/-
- 73 ARMOIRES 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 74 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 75 ARMOIRES DOUBLE GN 2/1 OU 600X400 • T°+/-
- 76 ARMOIRES INOX OU SKINPLATE • GN 2/1 • T°+/-

#### ARMOIRES SÉRIE STAR

- 77 ARMOIRES 600 ET 1200 L • T°+/- 
- 78 ARMOIRES 700 ET 1400 L • T°+/-
- 79 ARMOIRES DEMI-PORTES • T°+/- 
- 80 ARMOIRES POISSONS • T°+ 
- 81 ARMOIRES PORTES VITRÉES • GN 2/1 • T°+/- 
- 82 ARMOIRES 600X400 ET 600X800 • T°+/-

AFI COLLIN-LUCY vous propose du matériel et de l'équipement de réfrigération pour vitrines & comptoirs à destination des professionnels C.H.R. : arrières-bars, frigos-bars, vitrines réfrigérées, armoires réfrigérées, caves à vin, vitrines boulangerie/pâtisserie, saladettes, tables réfrigérées, meubles pizzas, congélateurs bahuts, machines à glaçons...

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE**

**À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021**

**LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**

**TABLES, SALADETTES & MEUBLES**

**TABLES & SALADETTES • SÉRIE STAR**

- 83 SALADETTES **700** • 2-3 PORTES
- 84 SALADETTES **700** • 2-4-6 TIROIRS
- 85 SALADETTES **700** • 2-3 PORTES
- 86 SALADETTES **700** • 2-3 PORTES
- 87 SALADETTES **700** • VITRÉE • 2-3 PORTES
- 88 TABLES + SALADETTE **700** • GN 1/1
- 89 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS « ECO » **700**
- 90 TABLES RÉFRIGÉRÉES **600**
- 91 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • GN 1/1
- 92 TABLES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES **700**
- 93 MEUBLES DE PRÉPARATIONS **700/800**
- 94 TABLES RÉFRIGÉRÉE **800** • 600X400
- 95 MEUBLES PIZZAS **800** • AVEC VITRINE

**TABLES & SALADETTES • SÉRIE AFISTAR**

- 96 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE



**TABLES & SALADETTES STAR**  
PAGES 83 À 95



**MEUBLES MURAUX**  
PAGES 97 À 100



**MEUBLES PIZZAS AFISTAR**  
PAGE 96

**MEUBLES MURAUX**

- 97 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
- 98 ARMOIRES MURALES PORTES BATTANTES
- 99 MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II  
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 100 MEUBLES MURAUX • SÉRIE DELTA

## FROID

### PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

- 102 PRÉSENTOIRS • PORTES COULISSANTES 
- 103 HAUTEUR 265 MM & 330 MM
- 104 PRÉSENTOIRS • SÉRIE ÉCO
- 106 UNITÉS DE REMPLISSAGE • VITRINES DROITES SÉRIE **AFISTAR**
- 107 UNITÉS DE REMPLISSAGE • COUVERCLES INOX
- 108 PRÉSENTOIRS VITRÉS DE CRÈMES GLACÉES 



**NOUVEAU**

### PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

PAGES 102 À 108



**NOUVEAU**

### CONGÉLATEURS & BAHUTS

PAGES 109 À 113

### CONGÉLATEURS & BAHUTS

- 109 COMPTOIRS DE CRÈMES GLACÉES 
- 110 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES PORTES COULISSANTES • SÉRIE BRASSERIE
- 110 CONGÉLATEURS PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 111 CONGÉLATEURS PORTES VITRÉES COULISSANTES 
- 112 CONGÉLATEURS COUVERCLE BASCULANT
- 113 CONGÉLATEURS COUVERCLE BASCULANT 

### MACHINES À GLAÇONS

- 114 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À ASPERSION
- 115 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À PALETTES

### CELLULES MIXTES & REFROIDISSEURS POUBELLE

- 116 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES 3 - 5 - 10 NIVEAUX
- 117 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES 
- 118 REFROIDISSEURS DE POUBELLE

### GLAÇONS • CELLULES • REFROIDISSEURS

PAGES 114 À 118



**NOUVEAU**

## ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- Gaz réfrigérant R600a
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+8°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef

- Évaporateur ventilé
- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

Dotation : 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 855 mm

NOUVEAU

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

GROUPE LOGÉ

CARROSSERIE SKINPLATE

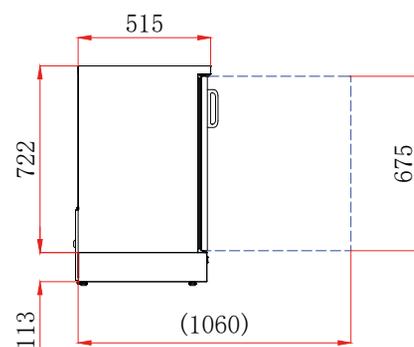
1-2-3 PORTES

HAUTEUR 855 mm

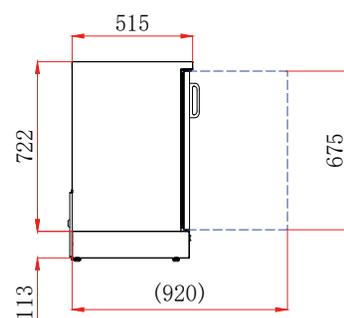
C1B.X



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1B.X



C2B.X/C3B.X



SKINP. T°+ 2 RÉF. C2B.X



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3B.X

## PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1B.X	1	142	209	80	600 x 515 x 855	456,00
C2B.X	2	227	198	92	920 x 515 x 855	590,00
C3B.X	3	341	253	123	1350 x 515 x 855	782,00

# ARRIÈRE-BARS INOX

## 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- Gaz réfrigérant R600a
- Température 0°C/+8°C
- Matériau extérieur: acier inoxydable, matériau intérieur aluminium gaufré
- Porte à fermeture automatique
- Verre trempé double couche
- Refroidissement assisté par ventilateur
- Pieds réglables
- Dégivrage automatique
- Thermostat numérique amovible
- Lumière LED intérieure
- Serrure
- Classe climatique: 18-32°C
- 230 V Mono

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

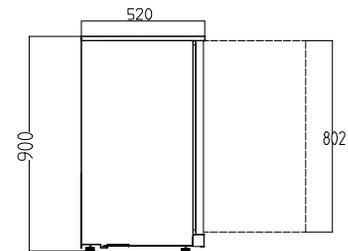
- GAZ R600a
- FROID VENTILÉ
- INOX
- 2-3 PORTES
- HAUTEUR 900 mm



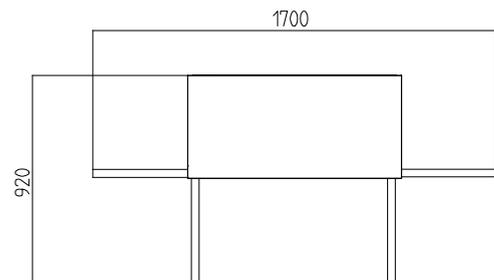
INOX 208 L 2 PORTES RÉF. C2BI



C2BI/C3BI



INOX 320 L 3 PORTES RÉF. C3BI



### PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C2BI	2	208	4,4	70	900 x 520 x 900	754,00
C3BI	3	320	5,3	92	1350 x 520 x 900	988,00

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE EN JUILLET 2020



GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

LAQUÉ NOIRE

1-2-3 PORTES

SÉRIE



## ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES **BATTANTES**

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe acier laqué noir
- Face interne en aluminium
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Cycle de dégivrage automatique par arrêt du compresseur
- Isolation : Cyclopentane (40 mm par côté)
- Thermostat numérique
- Porte à fermeture automatique
- Joint d'étanchéité amovible
- Verre de sécurité trempé tempéré
- Serrure montée de série
- Lampe LED interne horizontale
- Pieds réglables

**Dotation : 2 clayettes ajustables par porte**



LAQUÉ T°+ 1 RÉF. RW138H

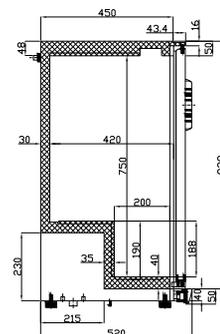


LAQUÉ T°+ 2 RÉF. RW208H



LAQUÉ T°+ 3 RÉF. RW330H

**RW138/208/330H**



### PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RW138H	1	133	180	44	600 x 520 x 900	494,00
RW208H	2	201	230	62	900 x 520 x 900	692,00
RW330H	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	818,00

# ARRIÈRE-BARS

## 2 - 3 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe acier laqué noir
- Face interne en aluminium
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Cycle de dégivrage automatique par arrêt du compresseur
- Isolation : Cyclopentane (40 mm par côté)

- Thermostat numérique
- Porte à fermeture automatique
- Joint d'étanchéité amovible
- Verre de sécurité trempé tempéré
- Serrure montée de série
- Lampe LED interne horizontale
- Pieds réglables

Dotation : 2 clayettes ajustables par porte

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE EN JUILLET 2020

**AFI** SÉRIE

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

LAQUÉ NOIRE

2-3 PORTES

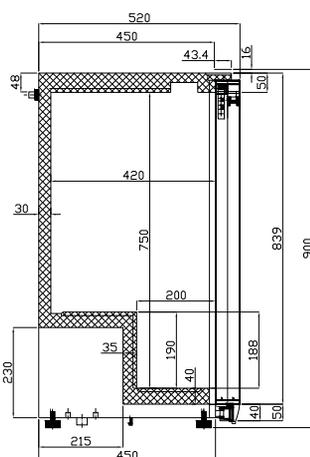


LAQUÉ T°+ 2.11 RÉF. RW208S

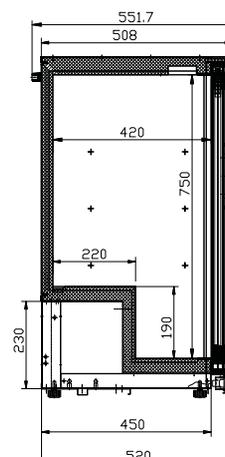


LAQUÉ T°+ 3.11 RÉF. RW330S

### RW208S



### RW330S



### PORTES COULISSANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RW208S	2	201	230	58	900 x 520 x 900	714,00
RW330S	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	848,00

## ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES **BATTANTES**

- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- Gaz réfrigérant R600A
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+10°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef

- Évaporateur ventilé
- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

Dotation : 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 930 mm

- GAZ R600a
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- GROUPE LOGÉ
- CARROSSERIE SKINPLATE
- 1-2-3 PORTES
- HAUTEUR 930 mm



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1B



SKINP. T°+ 2 RÉF. C2B



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3B

### PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1B	1	140	250	54	602 x 535 x 930	589,00
C2B	2	223	250	75	920 x 535 x 930	723,00
C3B	3	335	250	95	1350 x 535 x 930	897,00

### OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
CC1	Clayettes (2) 520 x 315 mm	11,00
CC2	Clayettes (4) 415 x 315 mm	10,00

# ARRIÈRE-BARS

## 1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- Gaz réfrigérant R600A
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+10°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef

- Évaporateur ventilé
- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

GAZ R600a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

GROUPE LOGÉ 

CARROSSERIE SKINPLATE 

1-2-3 PORTES 

HAUTEUR 930 mm 

Dotation : 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 930 mm



SKINP. T°+ 1  RÉF. C1C

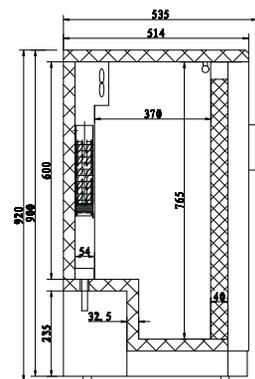


SKINP. T°+ 2  RÉF. C2C



SKINP. T°+ 3  RÉF. C3C

### C1C/C2C/C3C



### PORTES COULISSANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1C	1	140	250	52	602 x 535 x 930	615,00
C2C	2	223	250	72	920 x 535 x 930	749,00
C3C	3	335	250	91	1350 x 535 x 930	961,00

### OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
CC 3/1	Clayettes (4) 400 x 315 mm	11,00
CC 3/2	Clayettes (2) 440 x 315 mm	11,00

## ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR  
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ  
ENTRE PORTES (RÉPARTITION  
OPTIMALE DU FROID)
- Groupe compresseur incorporé  
logé à gauche
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage  
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Accès facile et sans outil au  
condenseur pour nettoyage
- Froid ventilé

- Construction robuste sur pieds  
réglables (7 cm)
- Isolation polyuréthane injecté:  
40 mm
- Éclairage LED
- Récupération des eaux de dégivrage  
et réévaporation automatique
- Dimensions ouvertures des portes:  
- FGB 125/177/229: 340 mm  
- FGB 145/206/267: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables  
par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290	
FROID VENTILÉ	
GROUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
2-3-4 PORTES	
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm	

TIROIRS  
voir page 58

SKINP. 320 W | 2 | RÉF. FGB 125



SKINP. 370 W | 3 | RÉF. FGB 177



SKINP. 400 W | 4 | RÉF. FGB 229

Sur commande  
GROUPE LOGÉ À DROITE

## 2 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 125	☞ 216-264   ☞ 396-432	229	320	80	1255 x 565 x 890	1480,00
FGB 145	☞ 252-308   ☞ 462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	1608,00

## 3 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 177	☞ 360-440   ☞ 630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	1769,00
FGB 206	☞ 414-506   ☞ 759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	1835,00

## 4 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 229	☞ 504-616   ☞ 864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	2041,00
FGB 267	☞ 567-704   ☞ 1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	2221,00

## ARRIÈRE-BARS INOX

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR EN INOX
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté: 40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage LED
- Dimensions ouvertures des portes:
  - FGB 125/177/229 i: 340 mm
  - FGB 145/206/267 i: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290   
 FROID VENTILÉ   
 GROUPE LOGÉ   
 INOX   
 2-3-4 PORTES   
 HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 

TIROIRS  
voir page 58



Sur commande  
GROUPE LOGÉ À DROITE

INOX | 400 W | 4 | RÉF. FGB 229 i

### 2 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 125 i	☞ 216-264   ☞ 396-432	229	320	80	1225 x 565 x 890	1651,00
FGB 145 i	☞ 252-308   ☞ 462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	1706,00

### 3 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 177 i	☞ 360-440   ☞ 630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	1952,00
FGB 206 i	☞ 414-506   ☞ 759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	2055,00

### 4 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 229 i	☞ 504-616   ☞ 864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	2229,00
FGB 267 i	☞ 567-704   ☞ 1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	2490,00

## ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR  
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
  - ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ  
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION  
OPTIMALE DU FROID)
  - Groupe compresseur incorporé logé  
à gauche
  - Gaz réfrigérant: R290
  - Hauteur intérieure 74 cm
  - Permet 3 niveaux de stockage  
(bouteilles debout)
  - Thermostat digital
  - Accès facile et sans outil au  
condenseur pour nettoyage
  - Froid ventilé
- Construction robuste sur pieds  
réglables (7 cm)
  - Isolation polyuréthane injecté:  
40 mm
  - Éclairage LED
  - Récupération des eaux de dégivrage  
et réévaporation automatique
  - Dimensions ouvertures des portes:  
- FGB 125/177/229 PV: 340 mm  
- FGB 145/206/267 PV: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables  
par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290	
FROID VENTILÉ	
GROUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
2-3-4 PORTES	
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm	



SKINP. 330 W 2 RÉF. FGB 125 PV



SKINP. 370 W 3 RÉF. FGB 177 PV



SKINP. 410 W 4 RÉF. FGB 229 PV

Sur commande  
GROUPE LOGÉ À DROITE

## 2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 125 PV	☞ 216-264   ☞ 396-432	229	330	92	1255 x 565 x 890	1752,00
FGB 145 PV	☞ 252-308   ☞ 462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	1855,00

## 3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 177 PV	☞ 360-440   ☞ 630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	2215,00
FGB 206 PV	☞ 414-506   ☞ 759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	2378,00

## 4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 229 PV	☞ 504-616   ☞ 864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	2745,00
FGB 267 PV	☞ 567-704   ☞ 1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	2922,00

## ARRIÈRE-BARS INOX

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR EN INOX
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté: 40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage LED
- Dimensions ouvertures des portes:
  - FGB 125/177/229 PVi: 340 mm
  - FGB 145/206/267 PVi: 440 mm

Dotation : 2 clayettes ajustables par porte

Hauteur sans les pieds : 820 mm

GAZ R290   
 FROID VENTILÉ   
 GROUPE LOGÉ   
 INOX   
 2-3-4 PORTES   
 HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 



Sur commande  
GROUPE LOGÉ À DROITE

INOX 410 W 4  RÉF. FGB 229 PVi

### 2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 125 PVi	☞ 216-264   ☞ 396-432	229	330	92	1225 x 565 x 890	2095,00
FGB 145 PVi	☞ 252-308   ☞ 462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	2172,00

### 3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 177 PVi	☞ 360-440   ☞ 630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	2519,00
FGB 206 PVi	☞ 414-506   ☞ 759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	2782,00

### 4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 229 PVi	☞ 504-616   ☞ 864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	3097,00
FGB 267 PVi	☞ 567-704   ☞ 1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	3297,00

## ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • SANS GROUPE

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR  
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ  
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION  
OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant : R600a
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage  
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste  
sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté :  
40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage

**Dotation : 2 clayettes ajustables  
par porte**

**Hauteur sans les pieds : 820 mm**

**POUR GROUPE À DISTANCE**  
Ils sont équipés de l'évaporateur +  
capillaire, de l'éclairage, d'un  
thermostat digital

GAZ R600a	
FROID VENTILÉ	
SANS GROUPE	
CARROSSERIE SKINPLATE	
2-3-4 PORTES	
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm	

**TIROIRS**  
voir page 58



SKINP. 320 W 2 RÉF. FGB 118 SG

## 2 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 118 SG	☞ 216-264   ☞ 396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	1142,00
FGB 138 SG	☞ 252-308   ☞ 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1262,00

## 3 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 170 SG	☞ 360-440   ☞ 630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	1442,00
FGB 199 SG	☞ 414-506   ☞ 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	1534,00

## 4 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 222 SG	☞ 504-616   ☞ 864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	1717,00
FGB 260 SG	☞ 567-704   ☞ 1056-1152	760	386	152	2600 x 565 x 890	1837,00

## ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • SANS GROUPE

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR  
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ  
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION  
OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R600a
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage  
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur  
pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté:  
40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage

Dotation: 2 clayettes ajustables  
par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

POUR GROUPE À DISTANCE  
Ils sont équipés de l'évaporateur +  
capillaire, de l'éclairage, d'un  
thermostat digital

GAZ R600a  
FROID VENTILÉ  
SANS GROUPE  
CARROSSERIE SKINPLATE  
2-3-4 PORTES  
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm



SKINP. 320 W 2 1 RÉF. FGB 118 SGV

### 2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 118 SGV	☞ 216-264   ☞ 396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	1451,00
FGB 138 SGV	☞ 252-308   ☞ 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1588,00

### 3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 170 SGV	☞ 360-440   ☞ 630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	1849,00
FGB 199 SGV	☞ 414-506   ☞ 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	2055,00

### 4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB 222 SGV	☞ 504-616   ☞ 864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	2373,00
FGB 260 SGV	☞ 567-704   ☞ 1056-1152	760	320	152	2600 x 565 x 890	2507,00

# OPTIONS ET ACCESSOIRES POUR ARRIÈRE-BARS

BLOCS TIROIRS SKINPLATE OU INOX ET CLAYETTES

SKINPLATE OU INOX

Options tiroirs : 2 tailles disponibles. À monter par vos soins. Montage facile.



### TIROIRS SKINPLATE NOIR • POUR FGB 118 SG - FGB 125 - FGB 170 SG - FGB 177 - FGB 222 SG - FGB 229

Réf.	Tiroirs	Dim. int. (mm) L x P x H utile	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGB 3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	592,00
NTFGB 2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	498,00
NTFGB 1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	487,00

### TIROIRS SKINPLATE NOIR • POUR FGB 138 SG - FGB 145 - FGB 199 SG - FGB 206 - FGB 260 SG - FGB 267

Réf.	Tiroirs	Dim. int. (mm) L x P x H utile	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGB 33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	624,00
NTFGB 22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	521,00
NTFGB 11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	509,00

### TIROIRS INOX • POUR FGB 125 i - FGB 177 i - FGB 229 i

Réf.	Tiroirs	Dim. (mm) L x P x H	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGBI 3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	612,00
NTFGBI 2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	478,00
NTFGBI 1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	478,00

### TIROIRS INOX • POUR FGB 145 i - FGB 206 i - FGB 267 i

Réf.	Tiroirs	Dim. (mm) L x P x H	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGBI 33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	644,00
NTFGBI 22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	509,00
NTFGBI 11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	509,00

#### OPTIONS CLAYETTES

Réf.	mm	Prix (h.t) €
F 30/1	350 x 405	17,00
F 31/1	400 x 405	41,00
F 32/1	500 x 405	53,00
F 30/2	405 x 405	38,00
F 31/2	455 x 405	41,00
F 32/2	550 x 405	53,00

#### MODÈLES CLAYETTES

Réf.	Description
FGB 108	4 x F30/1
FGB 118	4 x F31/1
FGB 138	4 x F32/1
FGB 158	2 x F30/1 + 4 x F30/2
FGB 170	2 x F31/1 + 4 x F31/2
FGB 199	2 x F32/1 + 4 x F32/2
FGB 222	8 x F31/2
FGB 260	8 x F32/2

# MINI-BARS D'HÔTEL

## PORTES PLEINES ET VITRÉES

GAZ AMMONIAC  
TEMPÉRATURES POSITIVES



- TRÈS SILENCIEUX
- PORTE RÉVERSIBLE
- Réfrigération à absorption NH3 (Ammoniac)
- Éclairage LED
- Serrure de porte
- Température +4°C/+12°C
- Dégivrage automatique
- Gaz ammoniac
- Joints de portes clipsés

Dotation : 2 clayettes

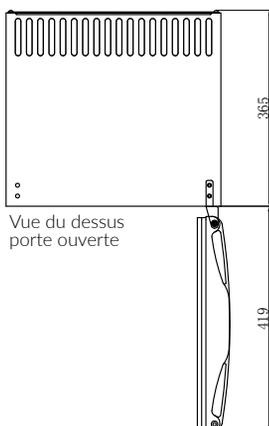


65W 2 RÉF. MB40

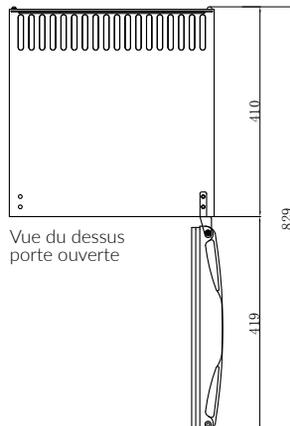


65 W 2 RÉF. RCG40A

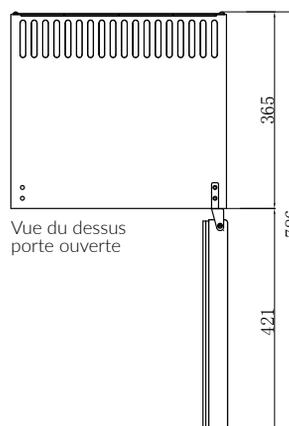
### MB30



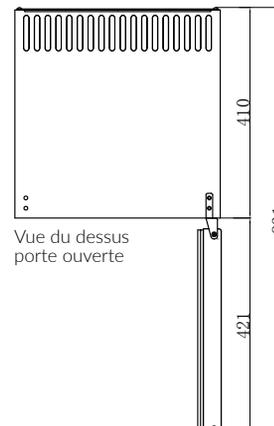
### MB40/50



### RCG30A



### RCG40A/50A



### PORTES PLEINES

Réf.	Clayettes	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MB30	2	24	65	13	402 x 420 x 500	267,00
MB40	2	34	65	17	402 x 455 x 560	284,00
MB50	3	42	65	17	402 x 450 x 670	302,00

### PORTES VITRÉES

Réf.	Clayettes	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RCG30A	2	24	65	14	402 x 420 x 500	284,00
RCG40A	2	34	65	18	402 x 455 x 560	302,00
RCG50A	3	42	65	29	402 x 450 x 670	342,00

VITRINES & COMPTOIRS

FROID

AFI

LAVERIE

CUISSONS

AFI

PETIT MATÉRIEL

INOX & VENTILATION

# CAVES À VINS

**PORTE VITRÉE FUMÉE • DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE**

- 2 FILTRES À CHARBON
- ANTIODEURS
- DOUBLE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE (+5°C/+10°C AU-DESSUS ET +10°C/+18°C EN DESSOUS) NON RÉVERSIBLE
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600A
- Porte vitrée double vitrage
- Tour de porte en inox
- Poignée verticale

- Dégivrage automatique
- Froid ventilé
- Séparation thermostatique pour CW360DT
- Avec serrure pour CW510DT

Dotation : 5 clayettes pour CW360DT  
Dotation : 8 clayettes pour CW510DT

GAZ R600a   
2 ZONES DE TEMPÉRATURE   
FROID VENTILÉ 



87 W 38  RÉF. CW360DT



180 W 174  RÉF. CW510DT



Réf.	Nombre de bouteilles	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CW360DT	38	87	41	493 x 587 x 840	868,00
CW510DT	174	180	100	598 x 685 x 1750	1913,00

## CAVES À VINS

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 20,7°C
- Structure interne en ABS
- Froid statique
- Différents niveaux de température
- Thermomètre numérique
- 2 pieds ajustables avant + 2 roulettes arrières
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Serrure
- Porte à double vitrage

## KLS149W

- 3 cadres de support réglables (deux cadres pour placer les bouteilles dans la grille horizontale 1 et pour placer les bouteilles à 45°)

## KLD372W

- Éclairage intérieur
- 7 cadres de support réglables (5 cadres pour placer les bouteilles dans les cadres horizontaux et 2 pour placer les bouteilles à 45°)

NOUVEAU

DISPONIBLE FIN JUIN 2020

GAZ R134a

TEMPÉRATURE POSITIVE

FROID STATIQUE



33 0,12 KW RÉF. KLS149W



78 0,12 KW RÉF. KLD372W

Réf.	Nombre de bouteilles (75 cl)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLS149W	33	145	0,12	44	595 x 664 x 810	592,00
KLD372W	78	332	0,12	67	595 x 640 x 1856	744,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES POSITIVES VERTICALES

**NOUVEAU**

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

- PORTE NON RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C / +10°C
- Froid ventilé
- Serrure
- Thermostat mécanique et thermomètre analogique

**DC388PV**

- Dégivrage en cycle compresseur
- Isolation: Cyclopentane par côté 45 mm
- Joint amovible

- Éclairage LED intérieur
- Interrupteur
- Verre double couche anti-condensation (CHAUFFÉ)
- Évaporateur type roll bond + ventilateur
- Pieds réglables
- Verrouillage en standard
- 4 clayettes ajustables + 1 inférieure (500x400)
- Roulettes pour un positionnement facile
- Maximum 16 niveaux espacés de 50 mm

**XLS-412W**

- Extérieur et intérieur noirs
- Porte double vitrage
- Éclairage intérieur dans la partie supérieure et sur les côtés
- 230 V Mono
- 5 clayettes
- 2 pieds réglables avant et 2 roulettes arrière



350 L | 56 KG | RÉF. DC388PV



382 L | 94 KG | RÉF. XLS-412W

**ARMOIRE POSITIVE PORTE VITRÉE**

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DC388PV	350	155	56	600 x 570 x 1835	610,00
XLS-412W	382	n.c.	94	593 x 620 x 1830	733,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES  
400 LITRES ET 600 LITRES GN 2/1 • LAQUÉES

GAZ R600a   
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES   
FROID VENTILÉ/STATIQUE   
LAQUÉES 

- Gaz réfrigérant R600a
- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur : ABS thermoformé
- Fermeture à clef d'origine
- Affichage digital
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono

Dotation : 7 clayettes fixes évaporatrices

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

## ARMOIRES POSITIVES

- DÉGIVRAGE ET RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- PORTE RÉVERSIBLE
- Évaporateur type roll bond + ventilateur
- Température 0°C/+10°C
- Isolation : 45 mm (A40BPV) et 60 mm (A60BPV)

## ARMOIRES NÉGATIVES

- 7 CLAYETTES FIXES ÉVAPORATRICES
- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation : 60 mm



LAQUÉE 350 L 185 W RÉF. A40BPV

LAQUÉE 555 L 358 W RÉF. A60BNV

### ARMOIRES POSITIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BPV	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaux espacés de 70 mm	880,00
A60BPV	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaux espacés de 70 mm	1080,00

### ARMOIRES NÉGATIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A40BNV	440	358	73	600 x 600 x 1850	1190,00
A60BNV	555	358	94	770 x 690 x 1890	1437,00

### OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

### CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	506 x 415	11,00
GA60	654 x 525	17,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

## POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES INOX OU SKINPLATE

GAZ R600a/R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ/STATIQUE  
SKINPLATE OU INOX

### ARMOIRES POSITIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600A
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Éclairage intérieur sur toute la hauteur
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- 230 V Mono
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Isolation renforcée 50 mm
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Thermostat digital

Dotation : 4 clayettes (495 x 435 mm)  
réglables en hauteur (30 positions)

### ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE NON RÉVERSIBLE
- Gaz R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Éclairage intérieur sur toute la hauteur
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- 230 V Mono
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Isolation renforcée 60 mm
- Dégivrage manuel
- Thermostat mécanique

Dotation : 6 clayettes réfrigérantes  
évaporatrices fixes 495 x 435 mm

AV 360 et 360 N : extérieur blanc  
AV 360 L et LN : extérieur inox

### TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV 360	308	220	95	590 x 600 (+45) x 1860	1139,00
AV 360 L	308	220	98	590 x 600 (+45) x 1860	1122,00

### TEMPÉRATURES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV 360 N	268	335	107	620 x 620 (+40) x 1860	1460,00
AV 360 LN	268	335	108	620 x 620 (+40) x 1860	1600,00

### OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT) CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV 35	495 x 435	34,00



SKINP. 341L 276 W RÉF. AV 360



INOX 330 L 400 W RÉF. AV 360 L

# REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

## 1 PORTE VITRÉE

- Gaz réfrigérant R600
- Température 0°C/10°C
- 1 éclairage LED vertical
- 2 pieds ajustables + 2 roues
- Thermostat mécanique
- Porte à fermeture automatique (sauf pour KLRF 225)
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Verrou mécanique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

**AFI** SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

1 PORTE

5 CLAYETTES



225 L T°+ RÉF. KLRF225



240 L T°+ RÉF. KLRF240



370 L T°+ RÉF. KLRF370

### 1 PORTE VITRÉE

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRF225	∅ 130   ∪ 260	5	225	60	450 x 497 x 1881	773,00
KLRF240	∅ 151   ∪ 335	5	240	72	595 x 614 x 1320	597,00
KLRF370	∅ 217   ∪ 467	5	370	74	595 x 650 x 2000	622,00

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN MAI 2020

**AFI**

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

1 PORTE

5-6 CLAYETTES

ALUMINIUM

SÉRIE



# ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES

## 1 PORTE VITRÉE

- Gaz réfrigérant R290
- Température - 18°C/-24°C
- 1 éclairage LED horizontal
- 2 pieds ajustables + 2 roues
- Thermostat mécanique
- Porte à fermeture automatique
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Thermomètre analogique
- Étagères amovibles et ventilées pour KLVG490
- Ambiance de fonctionnement à 32°C et 65% d'humidité



ALU 374 L T° RÉF. KLVG370



ALU 496 L T° RÉF. KLVG490

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLVG370	5	374	98	640 x 670 x 2056	1341,00
KLVG490	6	496	128	670 x 718 x 2026	1895,00

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

**GN 2/1 ET 600X400** • THERMOFORMÉ • POSITIVES

**FABRICATION EUROPÉENNE**

- ACCEPTE LES CLAYETTES GN2/1 ET 600x400
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz R600a
- Capacité 540 litres
- Armoire réfrigérée positive
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Éclairage intérieur LED
- Finition extérieure skinplate blanc
- Finition intérieure thermoformée
- Condenseur ventilé
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux de dégivrage

Dotation : 4 clayettes GN2/1 réglables en hauteur

Livrées montées sur roulettes

GAZ R600a  
TEMPÉRATURES POSITIVES  
FROID VENTILÉ  
SKINPLATE  
CLAYETTES GN 2/1 ET 600x400



SKINP. 540 L 350 W RÉF. N 500 V

### TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N 500 V	540	350	106	750 x 785 x 1895	1485,00

### OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	31,00

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTE VITRÉES

2 PORTES BATTANTES POSITIVES

- THERMOSTAT DIGITAL
- ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R290
- Dégivrage automatique
- Froid ventilé
- Intérieur et extérieur en skinplate blanc
- Température +2°C/+5°C
- Éclairage intérieur



GAZ R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES  
FROID VENTILÉ  
SKINPLATE

Dotation : 4 clayettes (1055 x 395 mm)

SKINP. 710 L 390 W RÉF. ARV 800 PV

### TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ARV 800 PV	710	390	106	1180 x 642 x 2090	2215,00

### OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CARV	1055 x 395	43,00

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN MAI 2020

**AFI**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

2 PORTES

4 CLAYETTES

SÉRIE

GAZ

TEMP.

FROID

PORTES

CLAYETTES

# REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

## 2 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/10°C
- 2 éclairages LED verticaux
- 4 pieds
- Thermostat mécanique
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Verrou mécanique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité



678 L T°+ RÉF. KLRF680



793 L T°+ RÉF. KLRF790

### 2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRF680	∅470   ∪940	4	678	140	880 x 712 x 2001	1429,00
KLRF790	∅685   ∪1214	4	793	158	990 x 822 x 2001	1545,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES GN 2/1  
INOX OU SKINPLATE

## ARMOIRES POSITIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+8°C
- Éclairage intérieur LEDS
- Groupe logé sur le dessus
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Froid ventilé
- Thermostat digital
- 230 V Mono
- Dégivrage automatique
- Pieds inox réglables en hauteur

Dotation : 5 clayettes GN2/1  
(650 x 530 mm) réglables en hauteur

## ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Éclairage intérieur à LEDS
- Groupe logé sur le dessus
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Froid statique

GAZ R600a/R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ/STATIQUE  
SKINPLATE OU INOX  
CLAYETTES GN 2/1

- Thermostat digital
- Pieds inox réglables en hauteur
- Dégivrage manuel
- Options : Paniers

Dotation : 6 clayettes fixes réfrigérantes

ATG 600 V et 600 NV :  
extérieur blanc  
ATG 600 AV et 600 NAV :  
extérieur inox



SKINP. | 535 L | T°+ | RÉF. | ATG 600 V



INOX | 535 L | T°+ | RÉF. | ATG 600 AV



SKINP. | 535 L | T°- | RÉF. | ATG 600 NV

## TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG 600 V	535	350	155	750 x 740 x 1970	1623,00
ATG 600 AV	535	350	155	750 x 740 x 1970	1726,00

## TEMPÉRATURES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG 600 NV	535	370	98	750 x 740 x 1970	1817,00
ATG 600 NAV	535	370	98	750 x 740 x 1970	1906,00

## OPTIONS (T° - UNIQUEMENT)

Réf.	Prix (h.t) €
OP 12	215,00

## KITS DE 12 PANIERS

## OPTIONS

## CLAYETTES GN 2/1

Réf.	Prix (h.t) €
MC21	31,00

# VITRINES À POSER PORTES VITRÉES

## NÉGATIVES

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

GAZ R290   
TEMPÉRATURES NÉGATIVES   
FROID VENTILÉ 

- Gaz réfrigérant R290
- Température -13°C/-22°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Porte double vitrage
- Porte à fermeture automatique
- Clayette PVC réglable
- Système de refroidissement ventilé
- Condenseur sans entretien
- Dégivrage automatique
- Porte verrouillable
- Affichage lumineux supérieur (pour RTD-49LC et RTD-99LC)
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité



49 L 160 W T°- RÉF. RTD-49L



99 L 160 W T°- RÉF. RTD-99L

### SANS AFFICHAGE LUMINEUX SUPÉRIEUR

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-49L	49	160	35	620 x 575 x 552	816,00
RTD-99L	99	160	41	620 x 575 x 712	874,00



49 L 160 W T°- RÉF. RTD-49LC



99 L 160 W T°- RÉF. RTD-99LC

### AVEC AFFICHAGE LUMINEUX SUPÉRIEUR

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-49LC	49	160	35	620 x 575 x 676	879,00
RTD-99LC	99	160	42	620 x 575 x 836	943,00

# VITRINE À POSER PORTE VITRÉE POSITIVE

- Gaz réfrigérant R600a
- Température 0°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe en plaque laquée noire
- Face interne en aluminium noir
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Dégivrage manuel
- Isolation : Cyclopentane (45 mm par côté)

- Joint d'étanchéité amovible
- Commutateur indépendant pour l'éclairage interne
- Verre de sécurité trempé tempéré à double épaisseur
- Porte à fermeture automatique
- Serrure montée de série
- Pieds réglables

Dotation : 3 clayettes réglables

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN JUIN 2020

**AFI** SÉRIE

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

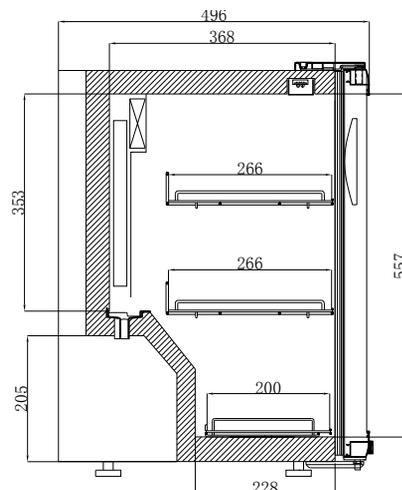
LAQUÉ NOIRE

1 PORTE



LAQUÉ T°+ 1 1 RÉF. RWRC60

## RWRC60



### PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWRC60	1	60	80	33	432 x 496 x 672	508,00

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

- CUVE ABS À ANGLES ARRONDIS : FACILITÉ DE NETTOYAGE
- THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE
- AFFICHAGE DIGITAL
- ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR
- FERMETURE À CLEF
- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur : ABS thermoformé
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono

Dotation : 3 clayettes

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

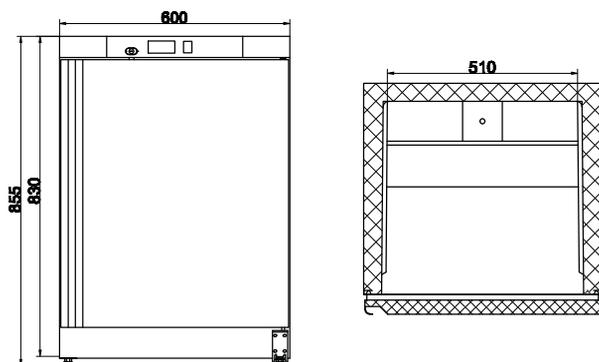
### ARMOIRES POSITIVES

- DÉGIVRAGE ET RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUE
- Gaz réfrigérant R600
- Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage
- Température de fonctionnement +2°C/+8°C
- Isolation : 40 mm sans CFC

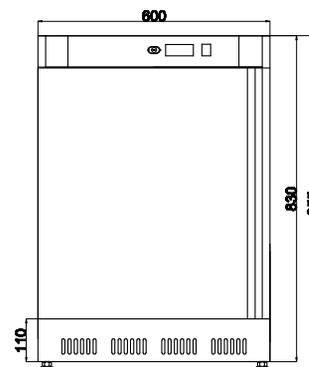
### ARMOIRES NÉGATIVES

- CLAYETTES FIXES ÉVAPORATRICES
- Gaz réfrigérant R290
- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation : 60 mm sans CFC
- Dégivrage manuel

A20BPP



A20BNP



### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A20BPP	130	120	44	600 x 585 x 855	432,00

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A20BNP	120	150	44	600 x 585 x 855	488,00

GAZ R600/R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ/STATIQUE  
LAQUÉE



LAQUÉE 130 L T°+ RÉF. A20BPP

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

**400 LITRES ET 600 LITRES GN 2/1** • LAQUÉES  
POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur : ABS thermoformé
- Fermeture à clef d'origine
- Affichage digital
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono
- Pieds : hauteur 90 mm pour A60BPP et A60BPN

Dotation : 7 clayettes fixes évaporatrices

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

## ARMOIRES POSITIVES

- ÉVAPORATEUR TYPE ROLL BOND + VENTILATEUR
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600
- Température 0°C/+10°C
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Isolation : 45 mm
- Sans CFC

## ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation : 60 mm
- Sans CFC
- Dégivrage manuel

GAZ R600/R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ/STATIQUE  
LAQUÉE



LAQUÉE 350 L T°+ RÉF. A40BPP



LAQUÉE 555 L T°- RÉF. A60BNP

## ARMOIRES POSITIVES PORTES PLEINES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BPP	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaux espacés de 70 mm	757,00
A60BPP	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaux espacés de 70 mm	1010,00

## ARMOIRES NÉGATIVES PORTES PLEINES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A40BNP	440	358	73	600 x 600 x 1850	830,00
A60BNP	555	358	94	770 x 690 x 1890	1074,00

## OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT) CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	506 x 415	11,00
GA60	654 x 525	17,00

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES  
SKINPLATE OU INOX • PORTES ET RÉVERSIBLES

### ARMOIRES POSITIVES

- THERMOSTAT DIGITAL
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600A
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Isolation renforcée 50 mm
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Dégivrage automatique

Dotation : 4 clayettes (495 x 435 mm) réglables en hauteur

### ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- 230 V Mono
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé

GAZ R600a/R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ/STATIQUE  
SKINPLATE OU INOX

- Isolation renforcée 60 mm
- Dégivrage manuel
- Thermostat mécanique

Dotation : 6 clayettes réfrigérantes évaporatrices fixes 495 x 435 mm

AP 360 et 360 N : extérieur blanc  
AP 360 L et LN : extérieur inox



INOX 330 L T°+ RÉF. AP 360 L



SKINP. 330 L T°- RÉF. AP 360 N



INOX 330 L T°- RÉF. AP 360 LN

### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AP 360	308	210	80	590 x 600 (+45) x 1860	1002,00
AP 360 L	308	210	87	590 x 600 (+45) x 1860	1082,00

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AP 360 N	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1159,00
AP 360 LN	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1231,00

### OPTIONS (POUR T°+ UNIQUEMENT) CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV 35	495 x 435	34,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES  
DOUBLE GN 2/1 OU 600X400 • INTÉRIEURS ABS

## ARMOIRES POSITIVES

- ACCEPTENT DES CLAYETTES GN2/1 OU 600 X 400
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)

- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Réévaporation automatique

Dotation : 4 clayettes GN2/1 (650 x 530 mm)  
réglables en hauteur

Livrées montées sur roulettes

## ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique

GAZ R600a/R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ/STATIQUE  
SKINPLATE OU INOX  
CLAYETTES GN 2/1 ET 600x400

- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Thermostat digital
- Dégivrage manuel

Dotation : 6 clayettes fixes réfrigérantes

Livrées montées sur roulettes

N 500 P et 500 N : extérieur blanc  
N 500 iP et iN : extérieur inox



SKINP. 520 L T°+ RÉF. N 500 P



INOX 520 L T°+ RÉF. N 500 IP

## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N 500 P	520	330	92	750 x 740 x 1897	1268,00
N 500 iP	520	330	92	750 x 740 x 1897	1391,00

## ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N 500 N	520	400	92	750 x 740 x 1897	1445,00
N 500 iN	520	400	92	750 x 740 x 1897	1732,00

## OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

### CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	31,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES OU NÉGATIVES GN 2/1 • SKINPLATE OU INOX

## ARMOIRES POSITIVES

- ÉCLAIRAGE LED
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600
- Température +1°C/+8°C
- Groupe logé sur le dessus
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Froid ventilé
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Pieds inox réglables en hauteur

Dotation : 5 clayettes GN2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur

## ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Existent en froid statique ou en froid ventilé
- Température -18°C/-22°C
- Groupe logé sur le dessus
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Thermostat digital
- Pieds inox réglables en hauteur
- Armoires statiques
- Dégivrage manuel
- Options: Paniers

Dotation : 6 clayettes réfrigérantes évaporatrices fixes

GAZ R600/R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ/STATIQUE

SKINPLATE OU INOX

CLAYETTES GN 2/1

ATG 600 et 600 N: extérieur blanc  
ATG 600 A et AN: extérieur inox



SKINP. 535 L T°+ RÉF. ATG 600



SKINP. 535 L T°- RÉF. ATG 600 N



INOX 535 L T°- RÉF. ATG 600 AN

OPTION OP 12  
KIT DE 12 PANIERS

## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG 600	535	330	92	750 x 740 x 1970	1368,00
ATG 600 A	535	330	92	750 x 740 x 1970	1514,00

## ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG 600 N	535	370	98	750 x 740 x 1970	1514,00
ATG 600 AN	535	370	98	750 x 740 x 1970	1760,00

### OPTIONS KITS DE 12 PANIERS

Réf.	Prix (h.t) €
OP 12	215,00

### OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	31,00

### OPTIONS KIT ROULETTES

Réf.	Prix (h.t) €
KR 600	86,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE STAR** • 600 ET 1200 LITRES • 1 - 2 PORTES  
POSITIVES OU NÉGATIVES

### • PORTE RÉVERSIBLE

- Acier inoxydable pour intérieur et extérieur avec coin arrondi au bas pour un nettoyage facile
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique remplaçable
- 230 V Mono

### ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

### ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

Dotations : 3 clayettes GN 2/1  
530x650 mm par porte

Évaporateur à l'intérieur



INOX 600 L 1 P RÉF. AAF6P



INOX 1200 L 2 P RÉF. AAF12P

**NOUVEAU**

**STAR** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

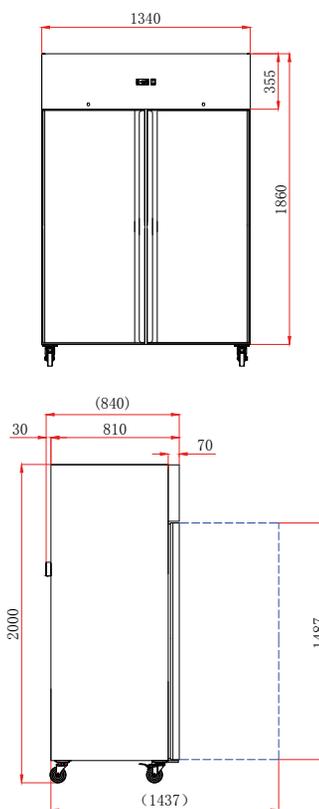
INOX

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1



AAF12P/ AAF12N



### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF6P	1	600	195	125	680 x 810 x 2010	1020,00
AAF12P	2	1200	380	213	1340 x 810 x 2010	1689,00

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF6N	1	600	450	132	680 x 810 x 2010	1269,00
AAF12N	2	1200	700	221	1340 x 810 x 2010	1899,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	30,00
SAF7	Jeu de glissières	18,00

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE STAR** GN 2/1 • **700 ET 1400 LITRES** • **1 - 2 PORTES**  
**POSITIVES OU NÉGATIVES** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- PORTE RÉVERSIBLE
- Sur roulettes
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Serrure
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- 230 V Mono

- Capacité: Maximum 22 niveaux espacés de 55 mm

Dotations: 3 clayettes GN 2/1 530x650 mm par porte

Évaporateur encastré

### ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

### ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

**STAR**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

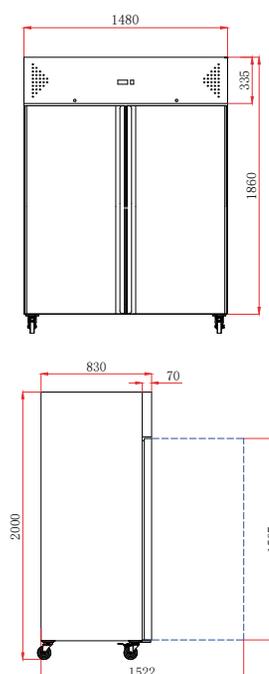
GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1


**AAF14P/AAF14N**


INOX | 700 L | 1 | RÉF. AAF7P

INOX | 1400 L | 2 | RÉF. AAF14P

### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7P	1	700	456	134	740 x 830 x 2010	1121,00
AAF14P	2	1400	650	198	1480 x 830 x 2010	1800,00

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7N	1	700	1000	138	740 x 830 x 2010	1354,00
AAF14N	2	1400	1300	208	1480 x 830 x 2010	1999,00



#### OPTIONS KIT DE SUSPENSION POUR GIBIER

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KIT GIBIER	Poids supporté max 60 kg	70,00

#### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	30,00
SAF7	Jeu de glissières	18,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE STAR** • 700 ET 1400 LITRES • 2 - 4 DEMI-PORTES  
POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- PORTES RÉVERSIBLES
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Fermeture automatique à moins de 90° d'ouverture
- Serrure
- Froid ventilé
- Thermostat digital
- Compresseur de haute qualité
- Lumière LED
- Dégivrage automatique
- Sur roulettes

- Joint de portillons clipsés
- Interrupteur de portillons pour la ventilation et l'éclairage

Dotations: 3 clayettes GN 2/1  
530x650 mm par côté

### ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

### ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

**STAR** ❄️

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

FROID VENTILÉ

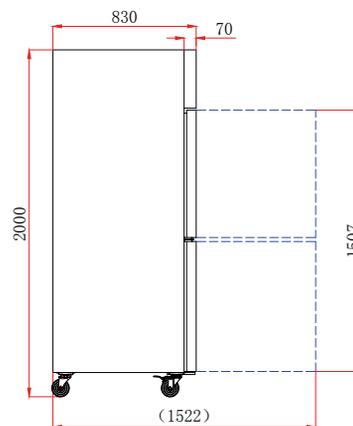
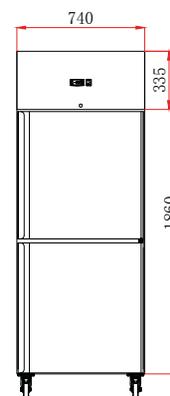
INOX

2-4 DEMI-PORTES

CLAYETTES GN 2/1

SÉRIE

### AAF7PPNM/AAF7PNNM



INOX 700 L 2 RÉF. AAF7PPNM

INOX 1400 L 4 RÉF. AA14PNNM

### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PPNM	2	700	230	136	740 x 830 x 2010	1350,00
AA14PPNM	4	1400	430	213	1480 x 830 x 2010	1999,00

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PNNM	2	700	495	141	740 x 830 x 2010	1450,00
AA14PNNM	4	1400	795	226	1480 x 830 x 2010	2150,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	30,00
SAF7	Jeu de glissières	18,00

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS

**SÉRIE STAR** • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Intérieur et extérieur Inox
- Gaz réfrigérant: R290
- Froid statique avec ventilateur
- Température: -2°C/+8°C
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Sur roulettes
- 7 niveaux pour bacs 600x400
- Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur
- 230 V Mono

Livrées avec 7 bacs

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

**STAR FISH**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

GROUPE TROPICALISÉ

INOX

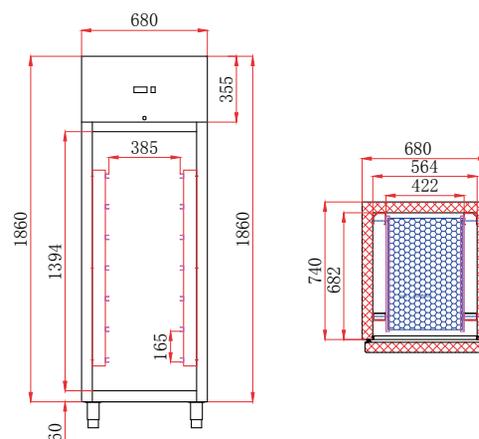
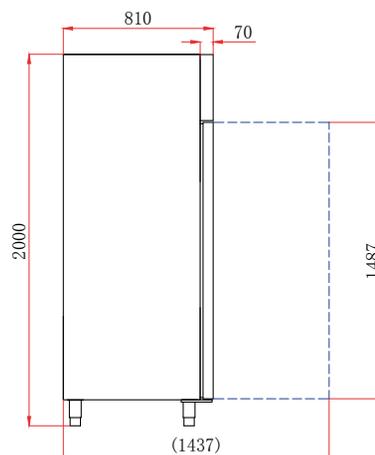
SÉRIE



AA6PF



INOX T°+ RÉF. AA6PF



### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA6PF	600	175	123	680 x 810 x 2010	1346,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
BACP	Bac 600 x 400	86,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

**SÉRIE STAR** GN 2/1 • POSITIVES OU NÉGATIVES  
**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Inox AISI 304 pour l'intérieur et l'extérieur
- Froid ventilé
- Coins arrondis pour un nettoyage facile
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Sur roulettes
- Interrupteur de porte pour ventilation
- Interrupteur d'éclairage séparé
- 230 V Mono

Dotations : 3 clayettes par porte

### ARMOIRES POSITIVES

- Température +2°C/+8°C

### ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -15°C/-18°C

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

**STAR** ❄️

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX AISI 304

CLAYETTES GN 2/1

SÉRIE



AISI 304 | T°+ | 650 L | RÉF. AAF7PV



AISI 304 | T°- | 650 L | RÉF. AAF7NV

### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PV	650	215	147	740 x 830 x 2010	1200,00

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7NV	650	495	155	740 x 830 x 2010	1499,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	30,00
SAF7	Jeu de glissières	18,00

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE STAR** 600X400 ET 600X800

 POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Serrure
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Sur roulettes

- Thermostat digital
- 230 V Mono
- Capacité : Maximum 17 niveaux espacés de 70 mm

Dotation : livrées avec 7 paires de glissières espacées de 105 mm

**ARMOIRES POSITIVES**

- Température +2°C/+8°C

**ARMOIRES NÉGATIVES**

- Température -18°C/-22°C

**STAR**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

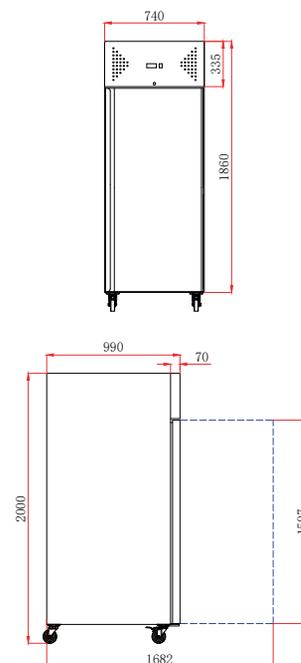
600X400/600X800


**AA8PP/AA8PN**


INOX | 650 L | T°+ | RÉF. AA7PP



INOX | 737 L | T°+ | RÉF. AA8PP


**ARMOIRES POSITIVES • 600 X 400 ET 600 X 800**

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA7PP	650	456	134	740 x 840 x 2010	1291,00
AA8PP	737	550	158	740 x 990 x 2010	1345,00

**ARMOIRES NÉGATIVES • 600 X 400 ET 600 X 800**

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA7PN	650	1000	138	740 x 840 x 2010	1698,00
AA8PN	737	1250	168	740 x 990 x 2010	1521,00

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF8	Clayette 600 x 800 plastifiée	30,00
SAF7P	Jeu de glissières pour AA7PP/PN	18,00
SAF8	Jeu de glissières pour AA8PP/PN	18,00

# SALADETTES

**SÉRIE STAR** • 2 - 3 PORTES

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN INOX/DOS GALVANISÉ
- ÉVAPORATEUR INJECTÉ
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table : 5 niveaux par porte espacés de 50 mm

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

**STAR 700**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

SÉRIE

JOB

INOX

VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

BACS GASTRO  
voir page 258

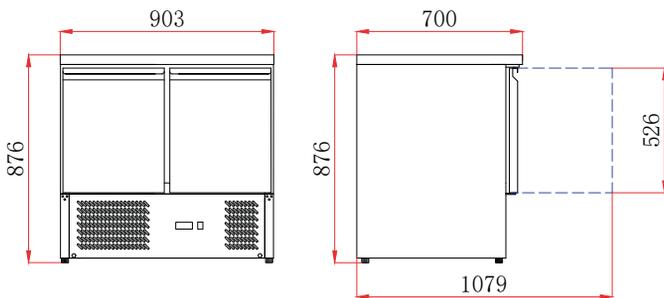


INOX 240 L 2 PORTES RÉF. AAS901

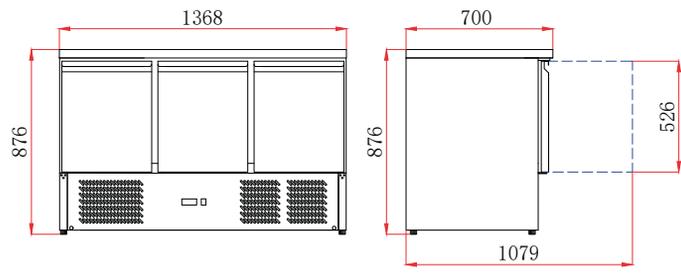


INOX 368 L 3 PORTES RÉF. AAS903T

## AAS901



## AAS903T



## SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS901	2	240	180	69	903 x 700 x 876	640,00
AAS903T	3	368	270	95	1368 x 700 x 876	920,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

## SALADETTES

**SÉRIE STAR** • 2 - 4 - 6 TIROIRS  
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- AISI304 pour intérieur et extérieur avec coin arrondi en bas pour un nettoyage facile
- Gaz réfrigérant R290
- Avec plateau en acier inoxydable
- Tablette GN1/1 ou tiroir GN1/1
- Dimensions intérieures des tiroirs 300x525 mm
- Profondeur maximum des bacs GN1/1 : 150mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Température +2°C/+8°C
- Évaporateur dans la paroi
- 230 V Mono

**NOUVEAU**

**STAR** ❄️ **700**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX AISI 304

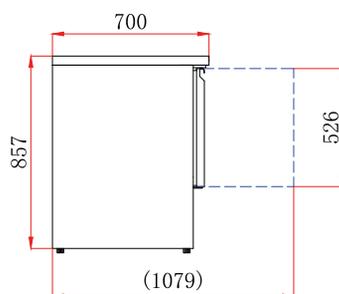
2-4-6 TIROIRS GN 1/1

SÉRIE

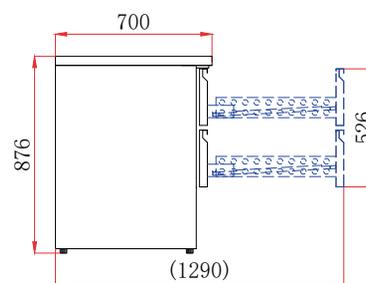


AISI 304 | 230 L | 1 porte | 2 tiroirs | RÉF. AAS901-2D

AAS901-2D



AAS901-4D/ AAS903-6D



AISI 304 | 220 L | 4 tiroirs | RÉF. AAS901-4D



AISI 304 | 368 L | 6 tiroirs | RÉF. AAS903-6D

### SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes et tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS901-2D	1 porte + 2 tiroirs GN 1/1	230	170	92	900 x 700 x 880	778,00
AAS901-4D	4 tiroirs GN 1/1	220	170	98	900 x 700 x 880	959,00
AAS903-6D	6 tiroirs GN 1/1	368	240	145	1365 x 700 x 880	1355,00

# SALADETTES

**SÉRIE STAR** • 2 - 3 PORTES  
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur en inox/dos galvanisé
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

**STAR 700**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

SÉRIE

GAZ

TEMP.

FROID

INOX

PORTES

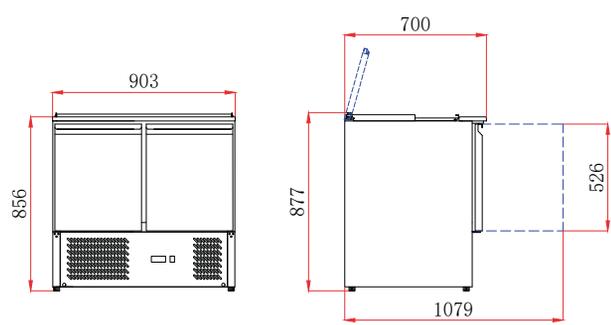


INOX 240 L 2 PORTES RÉF. AAS900

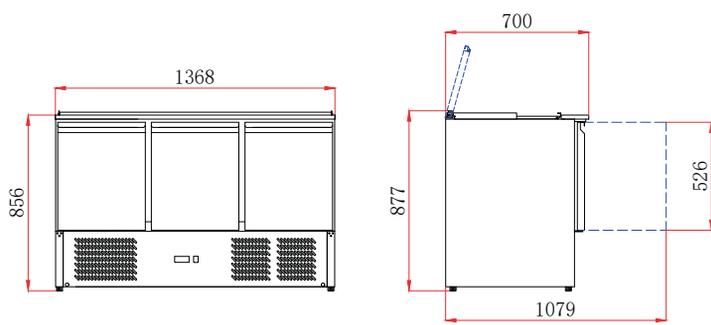


INOX 368 L 3 PORTES RÉF. AAS903

## AAS900



## AAS903



## SALADETTES POSITIVE

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS900	2	240	180	69	903 x 700 x 877	2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6	645,00
AAS903	3	368	270	115	1368 x 700 x 877	4 bacs GN 1/1	912,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	30,00
SAF3	Jeu de glissières	18,00

## SALADETTES

**SÉRIE STAR** • 2 - 3 PORTES  
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN INOX/DOS GALVANISÉ
- ÉVAPORATEUR INJECTÉ
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur

- Température ambiante : 32°C
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table : 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

### STAR 700

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

SÉRIE



BACS GASTRO  
voir page 258



**GARANTIE**  
**2 ans**  
pièces  
**EXCLUSIVE**

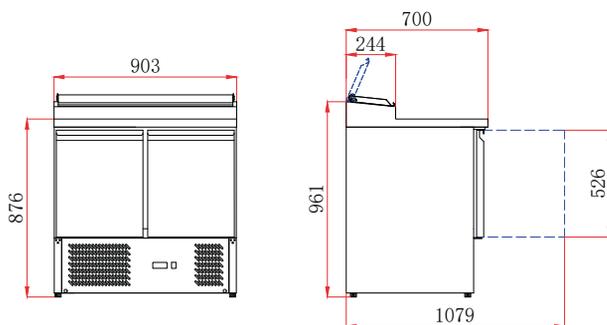


INOX 240 L 2 PORTES RÉF. AAPS200

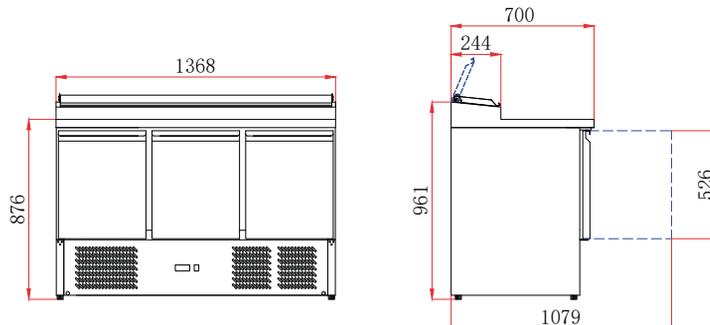


INOX 392 L 3 PORTES RÉF. AAPS300

### AAPS200



### AAPS300



### SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAPS200	2	240	180	70	903 x 700 x 961	5 bacs GN 1/6	784,00
AAPS300	3	392	270	104	1368 x 700 x 961	8 bacs GN 1/6	1128,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

# SALADETTES

**SÉRIE STAR** • 2 - 3 PORTES

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX • STRUCTURES VITRÉES

- ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur en inox/dos galvanisé
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur

- Température ambiante : 32°C
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité table : 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par portes

LIVRÉES SANS BACS GN

**STAR** **700**

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES



**BACS GASTRO**  
voir page 258



**GARANTIE**  
**2 ans**  
pièces  
**EXCLUSIVE**

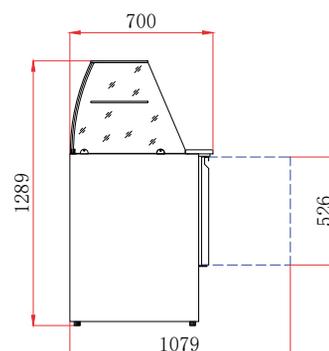
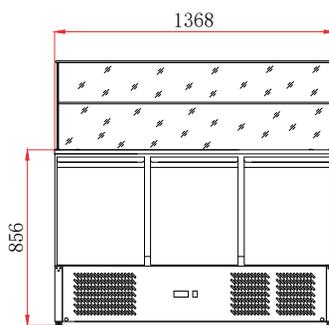
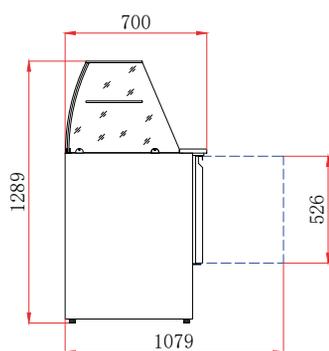
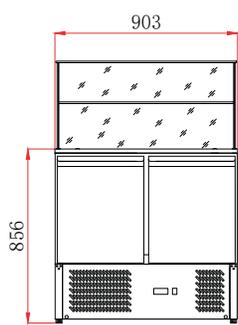


INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAS900V

INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAS903V

## AAS900V

## AAS903V



## SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS900V	2	240	180	89	903 x 700 x 856 (1289 avec vitrage)	2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6	914,00
AAS903V	3	368	270	165	1368 x 700 x 856 (1289 avec vitrage)	4 bacs GN 1/1	1050,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	30,00
SAF3	Jeu de glissières	18,00

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN MAI 2020

**STAR 700**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

GRUPE TROPICALISÉ

INOX

2-3 PORTES

CLAYETTES GN 1/1

- SÉRIE
- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- GRUPE TROPICALISÉ
- INOX
- 2-3 PORTES
- CLAYETTES GN 1/1

## TABLES REFRIGÉRÉS + SALADETTE OUVERTE

**SÉRIE STAR** GN 1/1 • 2 - 3 PORTES

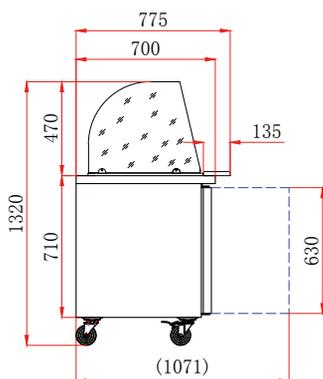
- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Acier inoxydable pour l'intérieur et l'extérieur
- Coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique
- Joint de porte magnétique remplaçable
- 1 étagère par clayette et compatible pour bac GN 1/1
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- 230 V Mono

LIVRÉES SANS BACS GN

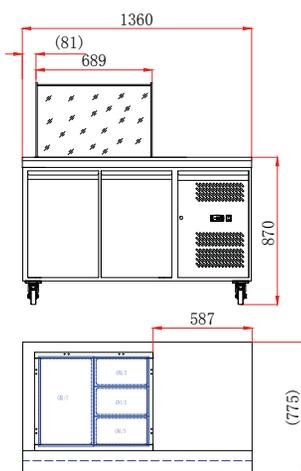


INOX | 465 L | 3 | RÉF. AA3PP+PS

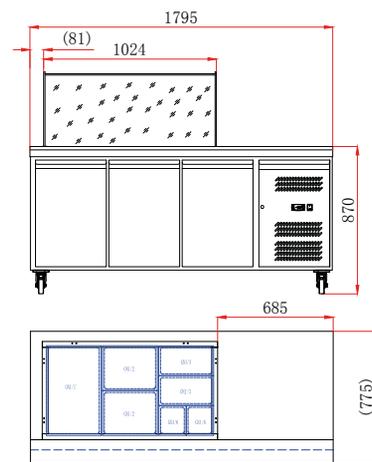
### AA2PP+PS/AA3PP+PS



### AA2PP+PS



### AA3PP+PS



### TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Capacité	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP+PS	2	2 bacs GN 1/1	314	215	115	1360 x 700 x 1365	1050,00
AA3PP+PS	3	3 bacs GN 1/1	465	230	137	1795 x 700 x 1365	1244,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	80,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

# MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS « ECO »

**SÉRIE STAR** • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
- Intérieur et extérieur en inox
- Gaz réfrigérant R290
- Évaporateur noyé dans l'isolation
- Insensible à la corrosion
- Thermostat digital
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Moteur en bas
- Température +2°C/+8°C

- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

**Dotation :**  
1 clayette GN 1/1 par porte

**AAPS903PZ :** Présentoir réfrigéré avec groupe séparé inclus

**LIVRÉS SANS BACS GN**

**STAR 700**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX

PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT

2-3 PORTES

SÉRIE



INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAPS900

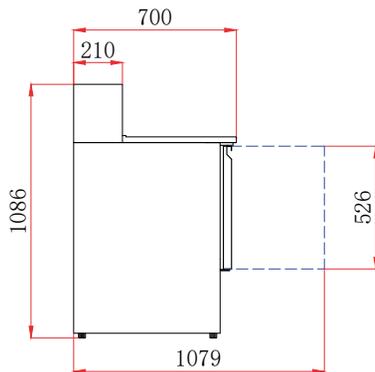


INOX | 402 L | 3 | RÉF. AAPS903

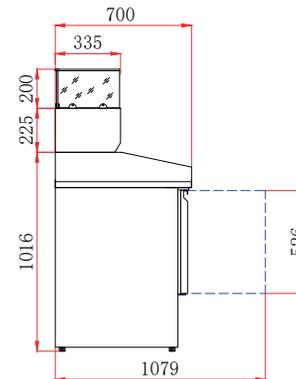


INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAPS903PZ

## AAPS900/903



## AAPS903PZ



## MEUBLES PIZZAS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAPS900	2	240	180	106	900 x 700 x 1075	5 bacs GN 1/6	664,00
AAPS903	3	402	270	166	1365 x 700 x 1075	8 bacs GN 1/6	955,00
AAPS903PZ	3	368	390	270	1400 x 700 x 1020	6 bacs GN 1/4	1396,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1 plastifiée	30,00
SAF3	Jeu de glissières	18,00

# TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR • AVEC OU SANS DOSSERET • 2 - 3 - 4 PORTES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- 230 V Mono
- Température +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

Dotation :  
1 clayette 325x430mm par porte

STAR 600

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

AVEC/SANS DOSSERET

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES



INOX 228 L 2 RÉF. AAS2PP



INOX 339 L 3 RÉF. AAS3PP

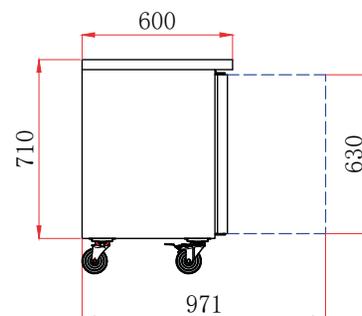


MODÈLE AAS4PD  
AVEC DOSSERET

INOX 449 L 4 RÉF. AAS4PP



ASS PP



### SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS2PP	2	228	233	94	1360 x 600 x 850	871,00
AAS3PP	3	339	275	111	1795 x 600 x 850	1024,00
AAS4PP	4	449	380	136	2230 x 600 x 850	1228,00

### AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS2PD	2	228	233	94	1360 x 600 x 950	890,00
AAS3PD	3	339	275	111	1795 x 600 x 950	1050,00
AAS4PD	4	449	380	136	2230 x 600 x 950	1250,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF1	Clayette plastifiée 430 x 325	30,00
SAF1	Jeu de glissières	18,00

# TABLES RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE STAR** GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés

- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- 230 V Mono
- Température +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

Dotation :  
1 clayette GN 1/1 par porte

**STAR 700** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

AVEC/SANS DOSSERET

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES

CLAYETTES GN 1/1



**NOUVEAU**  
Compatibles Série STAR  
**KIT TIROIRS 2 x 1/2**  
RÉF. AAKITDRAWER

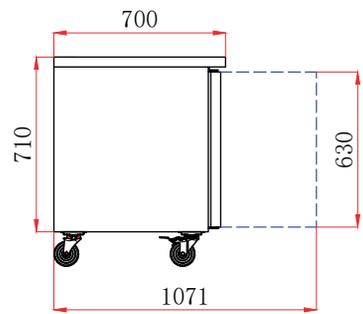


INOX 282 L 2 RÉF. AA2PP



INOX 417 L 3 RÉF. AA3PP

**AA PP**

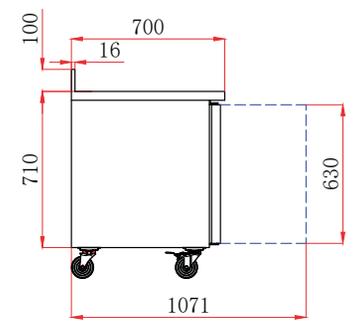


MODÈLE AA4PD  
AVEC DOSSERET

INOX 553 L 4 RÉF. AA4PP



**AA PD**



**SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES**

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP	2	282	233	110	1360 x 700 x 850	1081,00
AA3PP	3	417	275	140	1795 x 700 x 850	1229,00
AA4PP	4	553	380	160	2230 x 700 x 850	1486,00

**AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES**

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PD	2	282	233	110	1360 x 700 x 950	1117,00
AA3PD	3	417	275	140	1795 x 700 x 950	1306,00
AA4PD	4	553	380	160	2230 x 700 x 950	1599,00

**NOUVEAU**

**ACCESSOIRES** KIT DE TIROIRS 2 X 1/2 GN1/1 À MONTER

Réf.	Compatibilité	Prix (h.t) €
AAKITDRAWER	Série STAR 700 + Série AFI 700	450,00

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00
GAF2	Clayette GN 1/1 plastifiée	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN MAI 2020

**STAR 700**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES

CLAYETTES GN 1/1

## TABLES RÉFRIGÉRÉS PORTES VITRÉES

**SÉRIE STAR** GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES

**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Acier inoxydable pour l'intérieur et l'extérieur
- Coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- 1 étagère par porte et compatible pour bac GN 1/1
- Porte à fermeture automatique
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Sur roulettes
- Interrupteur éclairage séparé
- 230 V Mono



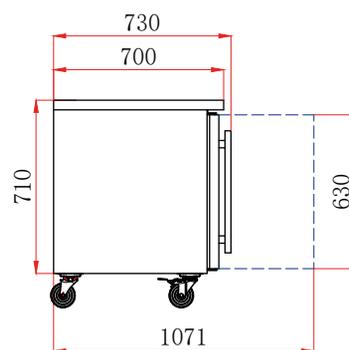
INOX | 282 L | 2 P | RÉF. AA2PV



INOX | 417 L | 3 P | RÉF. AA3PV



INOX | 553 L | 4 P | RÉF. AA4PV

**AA2PV/3PV/4PV**


### TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PV	2	282	215	125	1360 x 700 x 850	1150,00
AA3PV	3	417	230	153	1795 x 700 x 850	1250,00
AA4PV	4	553	345	182	2230 x 700 x 850	1625,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	30,00
SAF2	Jeu de glissières	18,00

# MEUBLES DE PRÉPARATIONS

**SÉRIE STAR** • 2 - 3 PORTES

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Intérieur et extérieur en inox/ dos galvanisé
- Thermostat digital
- Joints de portes clipsés
- Plan de travail en inox
- Froid ventilé
- 230 V Mono
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉS SANS BACS GN

## STAR 700/800

GAZ R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES  
FROID VENTILÉ  
GROUPE TROPICALISÉ  
ÉVAPORATEUR TRAITÉ  
INOX  
2-3 PORTES

SÉRIE



BACS GASTRO  
voir page 258



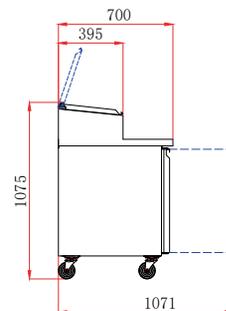
AAS27PP/AAS37PP



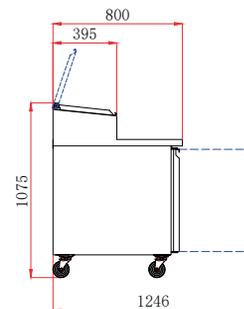
INOX | 282 L | 2 | 1 | RÉF. AAS27PP



INOX | 580 L | 3 | 1 | RÉF. AAS38PP



AAS28PP/AAS38PP



### SÉRIE 700 • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS27PP	2	282	330	122	1360 x 700 x 1085	6 bacs GN 1/3	1225,00
AAS37PP	3	417	370	130	1795 x 700 x 1085	8 bacs GN1/3	1409,00

### SÉRIE 800 • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS28PP	2	390	330	138	1510 x 800 x 1085	7 bacs GN 1/3	1331,00
AAS38PP	3	580	370	180	2020 x 800 x 1085	10 bacs GN 1/3	1528,00

#### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

#### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1 pour AAS27PP/37PP	30,00
SAF2	Jeu de glissières pour AAS27PP/37PP	18,00
GAF28	Clayette 400 x 600 pour AAS28PP/38PP	30,00
SAF28	Jeu de glissières pour AAS28PP/38PP	18,00

## TABLES RÉFRIGÉRÉS

**SÉRIE STAR** 600X400 • 2 - 3 PORTES

PLANS DE TRAVAIL INOX OU GRANIT

**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Sur roulettes
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte

- Angles arrondis
- 230 V Mono
- Froid ventilé
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité : 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

Dotation : 5 paires de glissières par porte



PLAN INOX | 390 L | 2 P | RÉF. AA28PP

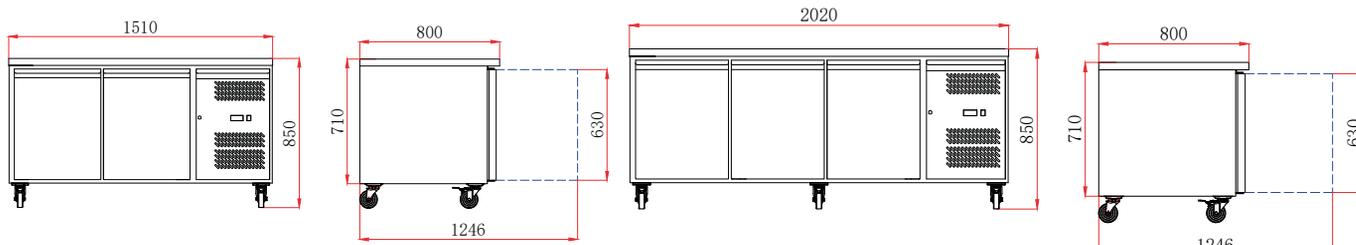


PLAN GRANIT | 580 L | 3 P | RÉF. AA38PPDM3



### AA28PP/AA28PPDM2

### AA38PP/AA38PPDM3



#### PLAN DE TRAVAIL INOX • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA28PP	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1067,00
AA38PP	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	1239,00

#### PLAN DE TRAVAIL GRANIT • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA28PPDM2	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1249,00
AA38PPDM3	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	1399,00

#### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

#### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	30,00
SAF28	Jeu de glissières	18,00

## MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

**SÉRIE STAR** • AVEC VITRINE

**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Froid ventilé pour la table
- Froid statique pour la vitrine
- Plan de travail en granit

- 230 V Mono
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité : 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
- Hauteur rebord : 150 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte (600x400 mm)

AA2PZ+TB :  
7 tiroirs à pâtons non réfrigérés

LIVRÉS SANS BACS GN

**STAR** ❄️ **800**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ TABLE/STATIQUE VITRINE

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL GRANIT

2-3 PORTES



INOX 390 L 2 11 RÉF. AA2PZ

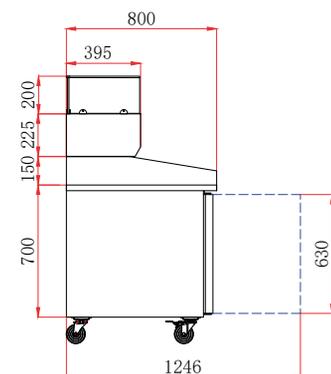


INOX 580 L 2 11 7 12 RÉF. AA2PZ+TB



INOX 585 L 3 11 RÉF. AA3PZ

AA PZ



### TABLES POSITIVES

Réf.	Portes et tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AA2PZ	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bacs GN 1/3	1701,00
AA3PZ	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bacs GN 1/3	1946,00
AA2PZ+TB	2 portes + 7 tiroirs	580	395	366	2025 x 800 x 1435	9 bacs GN 1/3	2017,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	30,00
SAF28	Jeu de glissières	18,00

## MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

**SÉRIE AFISTAR** • AVEC VITRINE

**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Froid ventilé pour la table
- Froid statique pour la vitrine
- Plan de travail en granit
- 230 V Mono

- Température : +2°C/+8°C
- Capacité : 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Hauteur rebord : 200 mm  
Pour une meilleure utilisation de la surface de travail en dessous de la vitrine

Dotation : 1 clayette par porte (600x400 mm)

LIVRÉS SANS BACS GN

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN JUIN 2020

**AFI STAR 800**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ TABLE/STATIQUE VITRINE

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL GRANIT

2-3 PORTES

SÉRIE



BACS GASTRO voir page 258



**GARANTIE 2 ans**  
pièces  
**EXCLUSIVE**



INOX | 390 L | 2 P | RÉF. TRIPZ2P-HIGH

**NOUVEAU**

HAUTEUR DU REBORD PLUS ÉLEVÉ DE 5 CM



INOX | 585 L | 3 P | RÉF. TRIPZ3P-HIGH

### TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
TRIPZ2P-HIGH	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bacs GN 1/3	1719,00
TRIPZ3P-HIGH	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bacs GN 1/3	1963,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	30,00
SAF28	Jeu de glissières	18,00

## REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/10°C
- 2 éclairages LED verticaux
- Thermostat électronique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Rideau de nuit pour KLRFO275  
Volet mécanique pour KLRFO600

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

**AFI** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

3-4 CLAYETTES



274 L | T°+ | RÉF. KLRFO275



607 L | T°+ | RÉF. KLRFO600

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRFO275	∅ 162   ∪ 324	3	274	125	730 x 742 x 1850	1983,00
KLRFO600	∅ 276   ∪ 621	4	607	129	880 x 750 x 2147	3062,00

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE LOGÉ

NOIR MAT

2-3 PORTES

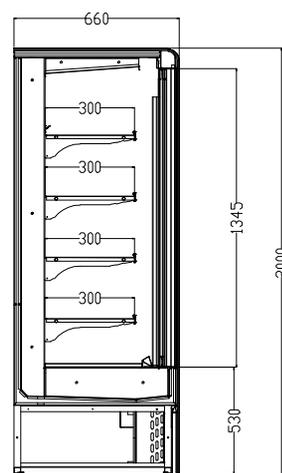


## ARMOIRES MURALES

2 - 3 PORTES **BATTANTES**

- Gaz réfrigérant R290
- Température -1°C/+5°C
- Froid ventilé
- 4 rayonnages
- Affichage numérique
- Éclairage LED
- Étagères continues
- Pieds réglables
- Capacité de charge maximale par étage : 95 kg
- Surfaces résistantes à l'humidité
- Portes à fermeture automatique
- Grande ergonomie
- Thermostat numérique
- Évaporateur
- Évacuation automatique des eaux de condensats
- Valve d'expansion capillaire
- Dégivrage automatique
- Portes avec double vitrage
- Conviennent pour tous les types de produits
- Qualité supérieure
- Nettoyage facile
- 230 V Mono
- Couleur : Noir mat
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

**BLC**



NOIR 2 T°+ RÉF. BLC1366



NOIR 3 T°+ RÉF. BLC2066

### PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (m³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BLC1366	2	0,46	991	1310 x 660 x 2000	3439,00
BLC1566	2	0,53	1127	1500 x 660 x 2000	4125,00
BLC2066	3	0,71	1165	1935 x 660 x 2000	4592,00

## MEUBLES MURAUX

## SÉRIE PSI II • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

- 2 PORTES EN VERRE
- Gaz réfrigérant R452A
- Réfrigération ventilée avec groupe logé
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Régulateur électronique facile à utiliser
- Éclairage LED dans la partie supérieure

- Décoration et intérieur en tôle peinte ou en acier inoxydable
- Joes latérales panoramiques avec double vitrage
- Profil porte prix transparent en PVC
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

GAZ R452a   
 TEMPÉRATURES POSITIVES   
 FROID VENTILÉ   
 GROUPE LOGÉ 

1,14 m<sup>2</sup> | 1915 W | T°+ | RÉF. | PSI II P 15101,14 m<sup>2</sup> | 1380 W | T°+ | RÉF. | PSI II PC 1510

PSI II



SUR COMMANDE OPTION GROUPE À DISTANCE

## 2 PORTES BATTANTES

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II P 1310	0,98	1915	225	1305 x 635 x 1920	4291,00
PSI II P 1510	1,14	1915	245	1505 x 635 x 1920	4382,00
PSI II P 1935	1,48	2120	285	1930 x 635 x 1920	5562,00

## 2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II PC 1310	0,98	1000	225	1310 x 670 x 1920	4725,00
PSI II PC 1510	1,14	1380	245	1510 x 670 x 1920	5084,00
PSI II PC 1935	1,48	1950	285	1935 x 670 x 1920	6850,00

## COULEURS

Couleur standard	Options couleurs
	

## MEUBLES MURAUX

### SÉRIE DELTA • PRODUITS LAITIERS ET CHARCUTERIE

- FAIBLE ENCOMBREMENT
- RÉFRIGÉRATION VENTILÉE
- Gaz réfrigérant R452a
- Profondeur 655 mm
- Vitrines réfrigérées murales positives
- Température +2°C/+4°C
- Thermostat digital
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Livrés d'origine avec un rideau de nuit

Dotation : 4 étagères (3 étagères profondeur 360 mm et 1 étagère profondeur 436 mm)

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

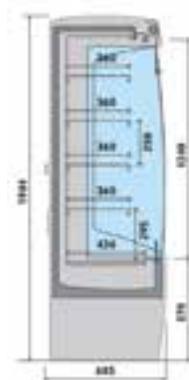
GAZ R452a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ



DEL



1,60 m<sup>2</sup> 890 W T<sup>+</sup> RÉF. DEL 130

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DEL 70	0,80	700	175	705 x 655 x 1934	3115,00
DEL 88	1,20	780	220	886 x 655 x 1934	3321,00
DEL 130	1,60	890	260	1330 x 655 x 1934	3827,00
DEL 150	1,86	1270	300	1530 x 655 x 1934	3989,00
DEL 200	2,40	1370	342	1955 x 655 x 1934	4382,00

#### COULEURS

Couleur standard	Options couleurs

# Découvrez notre gamme de présentoirs réfrigérés à poser!



**NOUVEAU**

52 L T°+ RÉF. RTS-52L



**NOUVEAU**

103 L T°+ RÉF. RTS-103L



130 W T°+ RÉF. GASTRO PR 1/1



**NOUVEAU**

INOX 8 1/3 T°+ RÉF. C 180 C

471€

TRIVRX1500/330  
SUPER OFFRE!



AISI 304 7 GN 1/4 RÉF. TRIVRX1500/330



**NOUVEAU**

INOX 67 L T°+ RÉF. RTD-67L



## PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 265 MM

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN JUIN 2020

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

HAUTEUR 265 MM

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/12°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Verre incurvé avant
- Portes coulissantes
- Système de refroidissement direct
- Dégivrage automatique
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Prévus pour bacs de 40 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN



42 L T°+ RÉF. RTS-42L

### RTS-42L



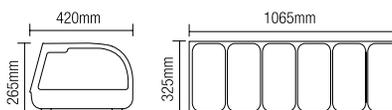
52 L T°+ RÉF. RTS-52L

### RTS-52L



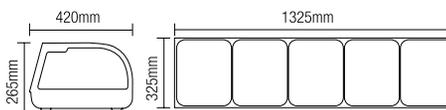
62 L T°+ RÉF. RTS-62L

### RTS-62L



132 L T°+ RÉF. RTS-132L

### RTS-132L



### VITRINES POSITIVES

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-42L	4 bacs GN 1/3	180/190	34,5	1177 x 420 x 265	1010,00
RTS-52L	5 bacs GN 1/3	180/190	38,5	1352 x 420 x 265	1068,00
RTS-62L	6 bacs GN 1/3	180/190	41,5	1529 x 420 x 265	1097,00
RTS-132L	5 bacs GN 1/2	180/190	45	1800 x 420 x 265	1109,00

# PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

## PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 330 MM

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/12°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Verre incurvé avant
- Portes coulissantes
- Système de refroidissement direct

- Dégivrage automatique
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Option : boîte lumineuse pour publicité
- Prévu pour bacs de 40 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN



43 L T°+ RÉF. RTS-43L



63 L T°+ RÉF. RTS-63L



83 L T°+ RÉF. RTS-83L



103 L T°+ RÉF. RTS-103L

NOUVEAU

DISPONIBLE FIN JUIN 2020

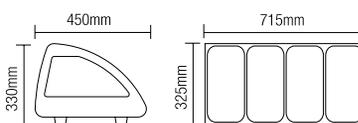
GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

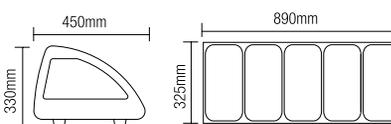
HAUTEUR 330 MM

BACS GASTRO  
voir page 258

## RTS-43L



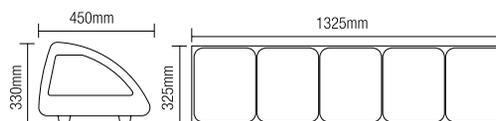
## RTS-63L



## RTS-83L



## RTS-103L



## VITRINES POSITIVES

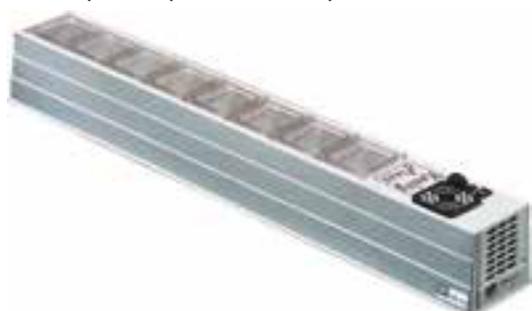
Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-43L	4 bacs GN 1/3	160	33	1131 x 450 x 330	801,00
RTS-63L	5 bacs GN 1/3	160	36	1307 x 450 x 330	830,00
RTS-83L	6 bacs GN 1/3	160	39	1483 x 450 x 330	891,00
RTS-103L	5 bacs GN 1/2	160	44	1754 x 450 x 330	914,00

## PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER SÉRIE ÉCO

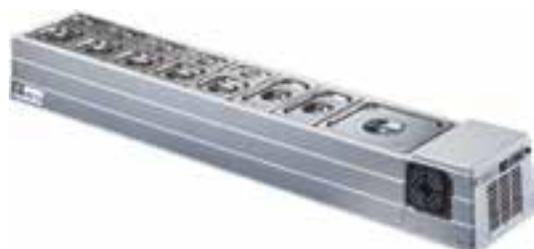
- STRUCTURE EN ABS OU PS THERMOFORMÉ
- Gaz R134A
- Cuve arrondie
- Entretien facile
- Température positive +2°C/+8°C
- Isolation sans CFC
- Évaporateur cuivre sous la cuve
- Groupe compresseur incorporé

- Froid statique
- Thermostat digital
- Interrupteur
- Filtre pour la poussière
- 230 V Mono
- Prévus pour bacs de 150 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN



8 GN 1/6 130 W T°+ RÉF. MINI PR 8/6



9 GN 1/4 130 W T°+ RÉF. MIXTO PR 9/4



7 GN 1/3 130 W T°+ RÉF. MIDI PR 7 /3



10 GN 1/3 180 W T°+ RÉF. MAXI PR 10/3



4 GN 1/3 130 W T°+ RÉF. MICRO PR 4/3



6 GN 1/6 170 W T°+ RÉF. PICO PR 6/6



4 GN 1/6 170 W T°+ RÉF. NANO PR 4/6



1 GN 1/1 130 W T°+ RÉF. GASTRO PR 1/1



6 GN 1/4 130 W T°+ RÉF. MACRO PR 6/4

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

BACS  
GASTRO  
voir page 258



## MINI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 8/6	8 bacs GN 1/6	130	20	1720 x 230 x 220	973,00

## MICRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 4/3	4 bacs GN 1/3	130	20	1020 x 410 x 220	930,00

## MIXTO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 9/4	9 bacs GN 1/4	130	22	1830 x 330 x 230	1030,00

## PICO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 6/6	6 bacs GN 1/6	170	15	1200 x 240 x 280	930,00

## NANO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 4/6	4 bacs GN 1/6*	170	12	850 x 220 x 280	859,00

## MIDI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 7/3	7 bacs GN 1/3	130	25	1580 x 450 x 230	1030,00

## GASTRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 1/1	1 bac GN 1/1	130	18	600 x 400 x 350	902,00

## MAXI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 10/3	10 bacs GN 1/3	180	30	2080 x 410 x 220	1088,00

## MACRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 6/4	6 bacs GN 1/4	130	18	1270 x 330 x 230	939,00

## PARE-HALEINE EN PLEXI

CONSTRUCTION EN PLEXI SE FIXE SUR LE PRÉSENTOIR

Réf.	Pare-haleine pour	Prix (h.t) €
HA 9	PR 9/4 - H.: 200 mm	358,00
HA 64	PR 6/4 - H.: 200 mm	321,00
HA 66	PR 6/6 - H.: 200 mm	301,00
HA 46	PR 4/6 - H.: 120 mm	186,00
HA 10	PR 10/3 - H.: 200 mm	401,00
HA 7	PR 7/3 - H.: 200 mm	343,00
HA 4	PR 4/3 - H.: 200 mm	272,00
HA 8	PR 8/6 - H.: 200 mm	329,00

## SUPPORTS DE SURÉLÉVATION

STRUCTURE À POSER SUR TABLE PERMET DE LIBÉRER L'ESPACE DE TRAVAIL

Réf.	Supports de surélévation pour	Prix (h.t) €
SE 6	PR 6/4 H.: 190 mm	103,00
SE 7	PR 7/3 H.: 190 mm	103,00

\* Uniquement bac 100 mm

# UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE AFISTAR** • VITRINES DROITES

Construction inox AiSi304

- Gaz réfrigérant: R600
- Température +2°C/+8°C
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

- Froid statique
- Thermostat électronique réglable (Dixell)

LIVRÉES SANS BACS GN

**AFI STAR** SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

INOX AISI 304

PROFONDEUR 335 OU 395 MM



**471€**  
TRIVRX1500/330  
**SUPER OFFRE !**



AISI 304 7 GN 1/4 RÉF. TRIVRX1500/330

## UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES • PROFONDEUR 335MM

Réf.	Capacité	Puissance (HP)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/330	5 bacs GN 1/4	1	25	1200 x 335 x 435	440,00
TRIVRX1400/330	6 bacs GN 1/4	1	27	1400 x 335 x 435	457,00
TRIVRX1500/330	7 bacs GN 1/4	1	29	1500 x 335 x 435	471,00
TRIVRX1600/330	7 bacs GN 1/4	1	30	1600 x 335 x 435	471,00
TRIVRX1800/330	8 bacs GN 1/4	1	32	1800 x 335 x 435	499,00
TRIVRX2000/330	10 bacs GN 1/4	1	34	2000 x 335 x 435	530,00

## UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES • PROFONDEUR 395MM

Réf.	Capacité	Puissance (HP)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/380	4 bacs GN 1/3	1	28	1200 x 395 x 435	442,00
TRIVRX1400/380	6 bacs GN 1/3	1	30	1400 x 395 x 435	438,00
TRIVRX1500/380	6 bacs GN 1/3	1	31	1500 x 395 x 435	465,00
TRIVRX1600/380	7 bacs GN 1/3	1	32	1600 x 395 x 435	499,00
TRIVRX1800/380	8 bacs GN 1/3	1	35	1800 x 395 x 435	536,00
TRIVRX2000/380	9 bacs GN 1/3	1	37	2000 x 395 x 435	556,00

## UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES COUVERCLES INOX

- COUVERCLE INOX
- Gaz réfrigérant : R134a
- Température + 2°C/+8°C
- Froid statique
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Isolation : 40 mm sans CFC
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

- Dégivrage automatique
- Groupe logé
- Ambiance max +38°C
- 230 V Mono

LIVRÉES SANS BACS GN

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN JUIN 2020

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

GROUPE LOGÉ

INOX

PROFONDEUR 395 MM



INOX | 4 1/3 | T°+ | RÉF. C 120 C



INOX | 8 1/3 | T°+ | RÉF. C 180 C

### POUR BACS GN 1/3 ET 1/2 DE 150 MM • PROFONDEUR 395 MM

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C 120 C	4 bacs GN 1/3	149	25	1200 x 395 x 280	432,00
C 140 C	4 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	149	27	1400 x 395 x 280	438,00
C 150 C	5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	149	29	1500 x 395 x 280	454,00
C 160 C	7 bacs GN 1/3 + 1 GN 1/2	149	30	1600 x 395 x 280	499,00
C 180 C	8 bacs GN 1/3	149	32	1800 x 395 x 280	524,00
C 200 C	9 bacs 1/3	1/6	34	2000 x 395 x 280	543,00

# PRÉSENTOIRS DE CRÈMES GLACÉES À POSER

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -18°C/-25°C
- Acier inoxydable
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement direct
- Interrupteur marche/arrêt
- Pieds réglables
- Couvercle en verre (pour RTD-67L et RTD-77L)
- Prévu pour 4 bacs de 5L ou mixés avec bacs 2,5L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

LIVRÉS SANS BACS GN

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN JUIN 2020

- GAZ R134a
- TEMPÉRATURES NÉGATIVES
- INOX
- 4 BACS 5L



INOX | 67 L | T°- | RÉF. RTD-67L



INOX | 77 L | T°- | RÉF. RTD-77L



INOX | 77 L | T°- | RÉF. RTD-77L-2

## PRÉSENTOIRS NÉGATIFS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-67L	67	140/162	30	805 x 666 x 356	1230,00
RTD-77L	77	140/162	32	805 x 666 x 305	1180,00
RTD-77L-2	77	140/162	28	805 x 666 x 358	1155,00

# COMPTOIRS HORIZONTAUX DE CRÈMES GLACÉES

- Gaz réfrigérant R600
- Température - 15°C/-23°C
- 4 pieds
- Thermostat mécanique
- Verrou mécanique
- Prévu pour bacs de 5L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

LIVRÉES SANS BACS GN

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

**AFI** SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

7 OU 8 BACS

**BACS GASTRO**  
voir page 258




381 L 7 BACS T° RÉF. KLHG380



467 L 8 BACS T° RÉF. KLHG465

## COMPTOIRS NÉGATIFS

Réf.	Capacité	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLHG380	7 bacs de 5L	381	73	1305 x 635 x 1255	1172,00
KLHG465	8 bacs de 5L	467	84	1555 x 635 x 1255	1260,00



## REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES SÉRIE BRASSERIE • PORTES PLEINES COULISSANTES

- ORIFICE DE VIDANGE
- Gaz R290
- Température: +3°C/+8°C
- Froid statique
- Condenseur sans entretien
- Intérieur arrondi
- Construction robuste
- Extérieur et intérieur en skinplate blanc
- Montés sur roulettes
- Thermostat réglable et encastré
- 2 demi-portes coulissantes

GAZ R290 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID STATIQUE 

SKINPLATE 



SKINP. 300 L T°+ RÉF. MFK 320



SKINP. 260 L T°+ RÉF. RI-260-C

### REFROIDISSEUR PORTES COULISSANTES

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MFK 320	300	55	1040 x 660 x 1060	813,00
RI-260-C	260	57	990 x 715 x 900	573,00

## CONGÉLATEURS BAHUTS PORTES VITRÉES COULISSANTES

- COMPRESSEUR DANFOSS
- Gaz R290
- Température: -18°C/-22°C
- Couvercle anti-condensation
- Pare-chocs
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Dégivrage manuel
- Froid statique
- Vitrines coulissantes
- 230 V Mono

GAZ R290 

TEMPÉRATURES NÉGATIVES 

FROID STATIQUE 



594 W 746 L T°- RÉF. BI 750 L

### CONGÉLATEURS PORTES COULISSANTES

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Puissance (W)	Paniers (mm)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BI 530 L	528	81	410	4 x 280 x 710 x 200	1350 x 760 x 620	1550 x 960 x 825	1643,00
BI 750 L	746	105	594	2 x 570 x 710 x 200	1850 x 760 x 620	2050 x 960 x 825	1945,00
BI 920 L	965	185	594	2 x 570 x 710 x 200 4 x 280 x 710 x 200	2350 x 760 x 620	2550 x 960 x 825	2246,00

## CONGÉLATEURS BAHUTS

### PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température - 18°C/-23°C
- Décongélation automatique
- 2 et 3 séparateurs
- 1 éclairage LED horizontal
- Thermostat électronique
- Interrupteur lumière
- Thermomètre analogique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité



#### 2 SÉPARATEURS

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCCG790	790	135	1856 x 870 x 925	1895,00

#### 3 SÉPARATEURS

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCCG900	912	146	2106 x 870 x 925	2041,00

# CONGÉLATEURS BAHUTS

## COUVERCLE BASCULANT

- CONDENSEUR VENTILÉ
- CUVE AUX ANGLES ARRONDIS
- ÉQUIPÉS DE ROULETTES
- Gaz réfrigérant R290
- Température de fonctionnement -18°C/-24°C
- Fermeture à clef
- Froid statique et condenseur ventilé
- Carrosserie blanche
- Cuve aluminium à angles internes arrondis
- Couvercle plein abattant
- Thermostat mécanique
- Dégivrage manuel
- 230 V Mono
- Isolation: 70 mm

Dotation : 2 paniers



BLANC | 600 L | T°- | RÉF. | BD 598 F

- GAZ R290
- TEMPÉRATURES NÉGATIVES
- FROID STATIQUE
- CARROSSERIE BLANCHE



### CONGÉLATEURS COUVERCLES BASCULANTS

Réf.	Volume (litres)	Puissance	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BD 598 F	600	280 W - 1/3 HP	85	1603 x 726 x 1030	813,00

- Gaz réfrigérant R600a
- Finition extérieure laquée blanche
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Thermostat réglable
- 230 V Mono

Dotation : 1 panier



LAQUÉE | 304 L | T°- | RÉF. | MF 370

- GAZ R600a
- TEMPÉRATURES NÉGATIVES
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ
- LAQUÉE BLANCHE



### CONGÉLATEURS COUVERCLES BASCULANTS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MF 240	209	80	42	830 x 660 x 850	638,00
MF 370	324	110	55	1170 x 660 x 850	756,00
MF 460	402	195	65	1400 x 660 x 850	850,00

## CONGÉLATEURS BAHUTS COUVERCLE BASCULANT

- Gaz réfrigérant R600
- Température - 18°C
- Intérieur alu martelé
- Bouton de surgélation rapide
- Thermostat mécanique
- Verrou mécanique
- Bouchon de vidange sur la face avant
- Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

**AFI** SÉRIE

GAZ R600

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

LAQUÉ



LAQUÉ 391 L T°- RÉF. KLCA390



LAQUÉ 479 L T°- RÉF. KLCA480

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCA390	391	63	1305 x 720 x 845	519,00
KLCA480	479	70	1555 x 720 x 845	569,00
KLCA650	655	79	2055 x 720 x 845	875,00

# MACHINES À GLAÇONS

## SYSTÈME À ASPERSION

**UN GLAÇON PLUS TRANSPARENT QUE JAMAIS !**

GAZ R290  
INOX  
GLAÇONS PLEINS

- GLAÇONS PLEINS
- NETTOYAGE FACILE DU CONDENSEUR
- Gaz réfrigérant R290
- Système à aspersion
- Intérieur et extérieur en inox
- 230 V Mono
- Refroidissement par air
- Thermostat mécanique de fin de cycle
- Interrupteur M/A en façade
- Pompe verticale
- Accès facile au condenseur
- 4 pieds réglables (10 mm)
- 28 glaçons par cycle



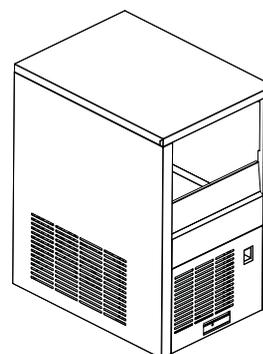
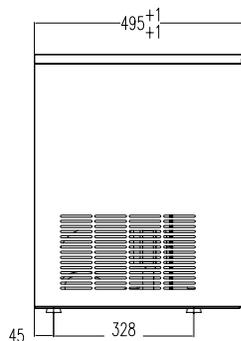
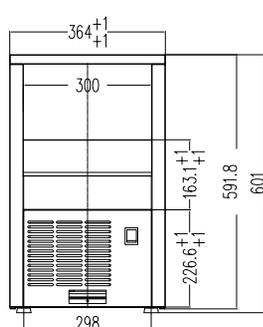
20 KG/24H 28 500 W RÉF. ICM 20

30 KG/24H 28 580 W RÉF. ICM 30

HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 60 mm

HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 60 mm

### ICM



Réf.	Production 24/H (kg)	Réserve (kg)	Puissance (W)	Compresseur	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ICM 20	20	6	500	Damper	36	364 x 495 x 605	877,00
ICM 30	30	6	580	Embraco	38	364 x 495 x 605	1013,00

# MACHINES À GLAÇONS

## SYSTÈME À PALETTES

- TYPE DE GLACE : GLAÇONS CYLINDRIQUES CREUX
- Gaz réfrigérant R134a
- Poids moyen environ 17 g
- Dimensions 30 x 26 x 40 mm
- Fabrication des glaçons grâce à un système à palettes
- Démoulage et basculement automatiques dans la réserve
- Carrosserie Inox
- Porte escamotable

- Réserve intégrée avec cuve en ABS
- Refroidissement à air
- 230 V Mono
- Capacité de production de 21 à 37 kg par 24 heures
- Destinés au rafraîchissement des boissons et des cocktails
- Clientèle : Bars, restaurants, hôtels

Livrées avec une pelle en plastique

GAZ R134a   
INOX   
GLAÇONS CYLINDRIQUES CREUX 



21 KG/24H  250 W RÉF. MGP21A

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 130 mm



25 KG/24H  265 W RÉF. MGP25A

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 130 mm

SYSTÈME À PALETTE



### REFROIDISSEMENT AIR

Réf.	Production 24/H (kg)	Nombre de glaçons/cycle	Réserve	Cycle (minutes)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MGP21A	21	15	7 kg 410 glaçons	18 - 22	250	30	340 x 547 x 694	1239,00
MGP25A	25	15	10 kg 588 glaçons	18 - 23	265	33	400 x 547 x 694	1359,00
MGP37A	37	20	12 kg 706 glaçons	14 - 17	350	36	450 x 547 x 694	1677,00

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

3 - 5 - 10 NIVEAUX

REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION RAPIDES !

GAZ R452a  
INOX AISI 304

- **SONDE À CŒUR DE SÉRIE**
- **PORTE RÉVERSIBLE (SAUF RF 2/3)**
- Gaz réfrigérant R452a
- Chambre de refroidissement en acier AISI 304
- Dégivrage manuel
- Isolation épaisseur 70 mm sans CFC
- Espacement entre les clayettes 70 mm
- 230 V Mono
- Alarme sonore
- Messages d'erreur directement dans l'affichage
- Refroidissement ventilé
- Bac à condensat d'eau
- Arrêt de ventilation à l'ouverture de porte
- Travail avec et sans sonde



AISI 304 3 GN 2/3 218 W RÉF. RF 2/3

2306€

RF 50 FASTER  
SUPER OFFRE !

AISI 304 5 GN 1/1 ET 600X400 449 W RÉF. RF 50 FASTER



AISI 304 10 GN 1/1 ET 600X400 900 W RÉF. RF 10 FASTER

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Pieds	Prix (h.t) €
RF 2/3	GN 2/3: 3 niveaux	+45°/+3° = 90 min./7kg	+45°/-18° = 240 min./5kg	218	60	600 x 609 x 370	à poser sur plan de travail	3002,00
RF 50 FASTER	GN 1/1 et 600 x 400: 5 niveaux	+90°/+3° = 90 min./15kg	+90°/-18° = 270 min./10kg	449	105	760 x 700 x 850	pieds ajustables	2306,00
RF 10 FASTER	GN 1/1 et 600 x 400: 10 niveaux	+90°/+3° = 90 min./40kg	+90°/-18° = 270 min./28kg	900	140	790 x 760 x 1630	pieds ajustables	5866,00

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

NOUVEAU

GAZ R404a/R290

FROID VENTILÉ

INOX AISI 304

- **PORTE RÉVERSIBLE**
- Gaz réfrigérant R404a jusqu'à épauement du stock puis R290
- Froid ventilé
- Conçues pour donner le contrôle complet du processus de refroidissement/congélation et pour éliminer les risques de refroidissement lent, nos produits offrent des performances supérieures à la législation en matière de sécurité des aliments et aux directives Européennes en matière de froid
- Réduisent rapidement la température des aliments chauds de + 70 °C à + 3 °C en 90 minutes, de + 70 °C à -18 °C en 240 minutes, grâce à la conception avancée du flux d'air assurant une réfrigération et une congélation du produit éliminant la déshydratation tout en veillant à ce que la nourriture soit maintenue dans les meilleures conditions possibles
- Chambre de refroidissement en acier AISI 304 avec coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- Compresseur à haute efficacité
- Compatible avec les bacs GN 1/1 et 600x400 mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Travaillent avec et sans sonde



AISI 304 | 5 | 600X400 | 1159 W | RÉF. CM3.X



AISI 304 | 10 | 600X400 | 980 W | RÉF. CM5.X



AISI 304 | 13 | 600X400 | 1200 W | RÉF. CM10.X

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CM3.X	5 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./20kg	+70°C/-18°C = 240 min./15kg	1159	130	800 x 800 x 930	2911,00
CM5.X	10 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./40kg	+70°C/-18°C = 240 min./28kg	980	139	800 x 800 x 1515	3434,00
CM10.X	13 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./60kg	+70°C/-18°C = 240 min./38kg	1200	182	800 x 800 x 1763	4123,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	50,00

# REFROIDISSEURS DE POUBELLE

## 1 - 2 CONTAINERS

- Gaz réfrigérant R600a
- Intérieur et extérieur en inox AISI 304
- Thermostat digital
- Température +2°C/+8°C
- Récupération des eaux de dégivrage
- Charnière de porte avec ressort
- Isolation de 40 mm
- Joint de porte facilement remplaçable sans outils
- 230 V Mono

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX AISI 304

2-3 CONTAINERS

Livrés montés

Livrés sans containers



2 X 240 L T°+ RÉF. WBC2-240



1 X 120 L T°+ RÉF. WBC1-120



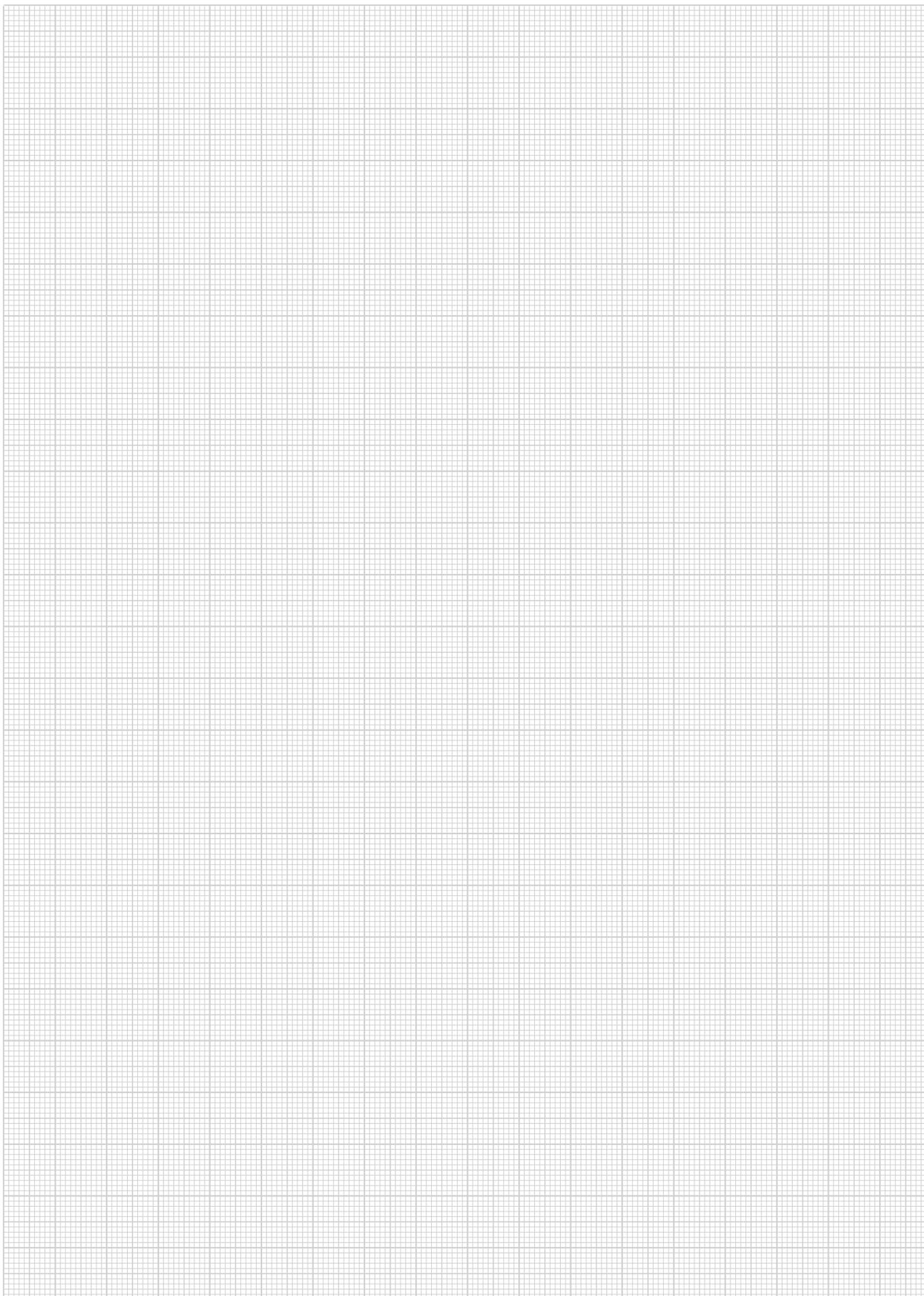
1 X 240 L T°+ RÉF. WBC1-240

### 1 CONTAINER

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WBC1-120	1 container 120 litres	30	832 x 740 x 970	2113,00
WBC1-240	1 container 240 litres	32	1090 x 920 x 1230	2786,00

### 2 CONTAINERS

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WBC2-120	2 containers 120 litres	55	1422 x 740 x 970	2519,00
WBC2-240	2 containers 240 litres	57	1810 x 920 x 1230	3251,00



**RETOUR AU  
SOMMAIRE PRINCIPAL**

**RETOUR AU SOMMAIRE**

AFI COLLIN-LUCY vous propose du matériel et de l'équipement de réfrigération pour vitrines & comptoirs à destination des professionnels C.H.R : arrières-bars, frigos-bars, vitrines réfrigérées, armoires réfrigérées, caves à vin, vitrines boulangerie/pâtisserie, saladettes, tables réfrigérées, meubles pizzas, congélateurs bahuts, machines à glaçons...

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE**

**À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021**

**LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**



**NOUVEAU**

**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AFI**

**PAGES 122 À 125**

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

### ARMOIRES PORTES PLEINES

**122** ARMOIRES • GN 2/1 • T°+/-



**123** ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+/-



### ARMOIRES PORTES VITRÉES

**124** ARMOIRES • GN 2/1 • T°+



**125** ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+



*Nouvelle gamme exclusive  
de Froids professionnels!*

**AFI**



**AFI** collin-lucy®

DEPUIS  
70 ANS

**AFI**

**FROID**

**TABLES RÉFRIGÉRÉES**

**TABLES PORTES PLEINES**

- 126 TABLES **700** • GN 1/1 • T°+ 
- 127 TABLES NÉGATIVES **700** • GN 1/1 

**TABLES VITRÉES**

- 128 TABLES **700** • GN 1/1 • T°+ 

**TABLES À TIROIRS**

- 129 TABLES **700** • GN 1/1 • 4-6-8 TIROIRS • T°+/- 
- 130 TABLES **700** • GN 1/1 • 6-9-12 TIROIRS • T°+/- 



**NOUVEAU**

**TABLES RÉFRIGÉRÉES AFI**

PAGES 126 À 130



**NOUVEAU**

**SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS AFI**

PAGES 131 À 132



**SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS**

- 131 SOUBASSEMENTS **600** • 2-3-4 TIROIRS • T°+ 
- 132 SOUBASSEMENTS **700** • 4-6-8 TIROIRS • T°+ 

**OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS**

- 133 KITS TIROIRS **700** 

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 • 1 - 2 PORTES PLEINES

POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- PORTES RÉVERSIBLES
- Capacité GN 2/1 et GLISSIÈRES EMBOUTIES
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 3 clayettes par porte
- 22 niveaux espacés de 57 mm
- OZ700P/OZ700N: Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ1400P : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm



INOX | 610 L | 1 P | RÉF. OZ700P



INOX | 1410 L | 2 P | RÉF. OZ1400P

**NOUVEAU**

DISPONIBLE EN JUILLET 2020

AFI

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1

SÉRIE

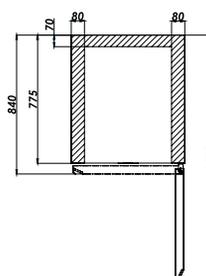
## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

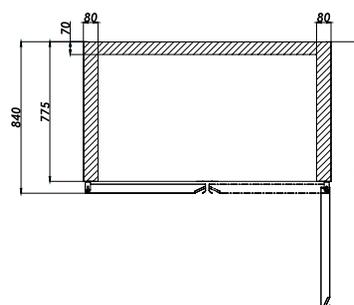
## ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C

### OZ700P/OZ700N



### OZ1400P/OZ1400N



## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P	1	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	2149,00
OZ1400P	2	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	3260,00

## ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N	1	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	2393,00
OZ1400N	2	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	3795,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	47,00
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	17,00
OZCAR270	Clayette pour armoire	17,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**GAMME AFI** GN 2/1 • 2 - 4 DEMI-PORTES **PLEINES**  
POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- PORTES RÉVERSIBLES
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 1 clayette par demi-porte
- 19 niveaux espacés de 57 mm
- OZ700P-2P/ OZ700N-2P : Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ1400P-4P : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm



INOX | 610 L | 2 | RÉF. OZ700P-2P

INOX | 1410 L | 4 | RÉF. OZ1400N-4P

## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2P	2	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	2295,00
OZ1400P-4P	4	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	3523,00

## ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N-2P	2	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	2524,00
OZ1400N-4P	4	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	4055,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	47,00
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	17,00
OZCAR270	Clayette pour armoire	17,00

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE EN JUILLET 2020

AFI

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-4 DEMI-PORTES

CLAYETTES GN 2/1

SÉRIE

GAZ

TEMPÉRATURES

FROID

ÉVAPORATEUR

INOX

2-4 DEMI-PORTES

CLAYETTES

## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

## ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 • 1 - 2 PORTES VITRÉES

POSITIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- PORTES RÉVERSIBLES
- Capacité GN 2/1 et GLISSIÈRES EMBOUTIES
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 3 clayettes par porte
- 22 niveaux espacés de 57 mm

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

**NOUVEAU**

DISPONIBLE EN JUILLET 2020

AFI

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1

### ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C



INOX | 610 L | 1 P | RÉF. OZ700PVP



INOX | 1410 L | 2 P | RÉF. OZ1400P-2PV

### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700PVP	1	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	2327,00
OZ1400P-2PV	2	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	3606,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	47,00
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	17,00
OZCAR270	Clayette pour armoire	17,00

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**GAMME AFI** GN 2/1 • 2 - 4 DEMI-PORTES **VITRÉES**

**POSITIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- PORTES RÉVERSIBLES
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 1 clayette par demi-porte
- 19 niveaux espacés de 57 mm

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE EN JUILLET 2020

**AFI** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-4 DEMI-PORTES

CLAYETTES GN 2/1

## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C



INOX 610 L 2 f. RÉF. OZ700P-2PV



INOX 1410 L 4 f. RÉF. OZ1400P-4PV

## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2PV	2	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	2490,00
OZ1400P-4PV	4	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	3930,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	47,00
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	17,00
OZCAR270	Clayette pour armoire	17,00



## TABLES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • POSITIVES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- PORTES NON RÉVERSIBLES
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107 mm
- Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité



INOX 301 L 2 PORTES RÉF. OZ2PP



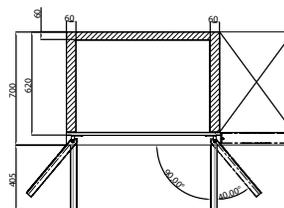
INOX 457 L 3 PORTES RÉF. OZ3PP



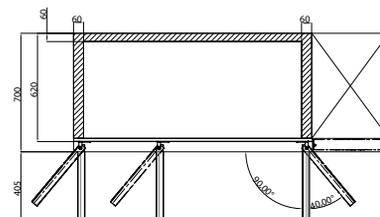
MODÈLE OZ4PD  
AVEC DOSSERET

INOX 625 L 4 PORTES RÉF. OZ4PP

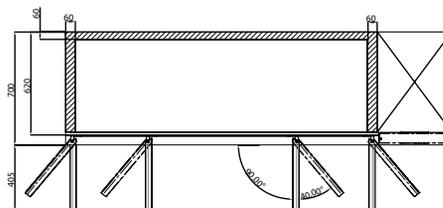
### OZ2PP



### OZ3PP



### OZ4PP



### SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PP	2	301	0,18	1314 x 700 x 850	2101,00
OZ3PP	3	457	0,22	1780 x 700 x 850	2513,00
OZ4PP	4	625	0,28	2246 x 700 x 850	3017,00

### AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PD	2	301	0,18	144	1314 x 700 x 950	2150,00
OZ3PD	3	457	0,22	177	1780 x 700 x 950	2563,00
OZ4PD	4	625	0,28	206	2246 x 700 x 950	3067,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes	47,00
OZCMR700	Clayette pour table	17,00
OZGT	Jeu de glissière pour table	14,00

# TABLES RÉFRIGÉRÉS NÉGATIVES

**GAMME AFI** GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- PORTES NON RÉVERSIBLES
- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107 mm

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE EN JUILLET 2020

**AFI 700** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

AVEC/SANS DOSSERET

INOX

2-3-4 PORTES

**TIROIRS**  
voir page 133



INOX | 301 L | 2 | RÉF. OZ2PN



INOX | 457 L | 3 | RÉF. OZ3PN



MODÈLE OZ4ND  
AVEC DOSSERET

INOX | 625 L | 4 | RÉF. OZ4PN

## SANS DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PN	2	301	0,45	1314 x 700 x 850	2467,00
OZ3PN	3	457	0,54	1780 x 700 x 850	3031,00
OZ4PN	4	625	0,67	2246 x 700 x 850	3629,00

## AVEC DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2ND	2	301	0,45	149	1314 x 700 x 950	2517,00
OZ3ND	3	457	0,54	182	1780 x 700 x 950	3081,00
OZ4ND	4	625	0,67	212	2246 x 700 x 950	3679,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes	47,00
OZCMR700	Clayette pour table	17,00
OZGT	Jeu de glissière pour table	14,00

## TABLES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES

POSITIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- PORTES NON RÉVERSIBLES
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107 mm

AFI 700

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

2-3-4 PORTES

SÉRIE



INOX | 301 L | 2 | RÉF. OZ2PV



INOX | 457 L | 3 | RÉF. OZ3PV



INOX | 625 L | 4 | RÉF. OZ4PV

## TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PV	2	301	0,18	148	1314 x 700 x 850	2229,00
OZ3PV	3	457	0,22	183	1780 x 700 x 850	2739,00
OZ4PV	4	625	0,28	214	2246 x 700 x 850	3268,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes	47,00
OZCMR700	Clayette pour table	17,00
OZGT	Jeu de glissière pour table	14,00

## TABLES RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI GN 1/1 • 4 - 6 - 8 TIROIRS

POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- OZ4GTP : Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ6GTP/OZ8GTP : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE EN JUILLET 2020

**AFI 700** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

4-6-8 TIROIRS

## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

## ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C



INOX 301 L 4 RÉF. OZ4GTN



INOX 457 L 6 RÉF. OZ6GTN



INOX 625 L 8 RÉF. OZ8GTP

## TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTP	4	301	0,18	172	1314 x 700 x 850	2833,00
OZ6GTP	6	457	0,22	219	1780 x 700 x 850	3500,00
OZ8GTP	8	625	0,28	262	2246 x 700 x 850	4376,00

## TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTN	4	301	0,45	177	1314 x 700 x 850	3125,00
OZ6GTN	6	457	0,54	224	1780 x 700 x 850	3992,00
OZ8GTN	8	625	0,67	268	2246 x 700 x 850	4968,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes	47,00
OZCMR700	Clayette pour table	17,00
OZGT	Jeu de glissière pour table	14,00

# TABLES RÉFRIGÉRÉS

**GAMME AFI** GN 1/1 • 6 - 9 - 12 TIROIRS

POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- OZ4PTP : Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ6PTP/ OZ8PTP : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE EN JUILLET 2020

**AFI 700**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

6-9-12 TIROIRS

## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

## ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C



INOX | 301 L | 6 TIROIRS | RÉF. OZ4PTP



INOX | 457 L | 9 TIROIRS | RÉF. OZ6PTP



INOX | 625 L | 12 TIROIRS | RÉF. OZ8PTN

### TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTP	6	301	0,18	184	1314 x 700 x 850	3174,00
OZ6PTP	9	457	0,22	237	1780 x 700 x 850	4041,00
OZ8PTP	12	625	0,28	286	2246 x 700 x 850	5077,00

### TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTN	6	301	0,45	189	1314 x 700 x 850	3457,00
OZ6PTN	9	457	0,54	242	1780 x 700 x 850	4525,00
OZ8PTN	12	625	0,67	292	2246 x 700 x 850	5650,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKR	Kit roulettes	47,00
OZCMR700	Clayette pour table	17,00
OZGT	Jeu de glissière pour table	14,00

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 2 - 3 - 4 PORTES

POSITIFS • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m<sup>3</sup>
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 60 mm

## SÉRIE 600

- Portes 325x430

## SÉRIE 700

- Portes GN 1/1

NOUVEAU  
DISPONIBLE EN JUILLET 2020

AFI 600/700

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES

SÉRIE

❄️

📺

❄️

📺

🏠

📺



INOX | 136 L | 2 | RÉF. SBRP2P-1600



INOX | 215 L | 3 | RÉF. SBRP3P-1600



INOX | 365 L | 4 | RÉF. SBRP4P-1700

## SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1600	2	136	0,18	88	1420 x 600 x 600	1637,00
SBRP3P-1600	3	215	0,25	114	1880 x 600 x 600	1969,00
SBRP4P-1600	4	295	0,27	131	2400 x 600 x 600	2530,00

## SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1420	2	170	0,18	100	1420 x 700 x 600	1691,00
SBRP2P-1700	2	170	0,18	100	1600 x 700 x 600	1813,00
SBRP3P-1880	3	265	0,25	126	1880 x 700 x 600	2041,00
SBRP3P-1700	3	265	0,25	126	2000 x 700 x 600	2187,00
SBRP4P-1700	4	365	0,27	146	2400 x 700 x 600	2613,00

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 4 - 6 - 8 TIROIRS

POSITIFS • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m<sup>3</sup>
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono

## SÉRIE 600

- Tiroirs 325x430

## SÉRIE 700

- Tiroirs GN 1/1

NOUVEAU

DISPONIBLE EN JUILLET 2020

AFI 600/700

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

4-6-8 TIROIRS



INOX | 170 L | 4 | RÉF. SBRP4T-1700



INOX | 265 L | 6 | RÉF. SBRP6T-1700



INOX | 295 L | 8 | RÉF. SBRP8T-1600

## SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1600	4	138	0,18	104	1420 x 600 x 600	2215,00
SBRP6T-1600	6	215	0,25	138	1880 x 600 x 600	2842,00
SBRP8T-1600	8	295	0,27	163	2400 x 600 x 600	3406,00

## SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1700	4	170	0,18	116	1420 x 700 x 600	2304,00
SBRP6T-1700	6	265	0,25	150	1880 x 700 x 600	2905,00
SBRP8T-1700	8	365	0,27	178	2400 x 700 x 600	3572,00

NOUVEAU

DISPONIBLE EN JUILLET 2020

AFI

700

SÉRIE

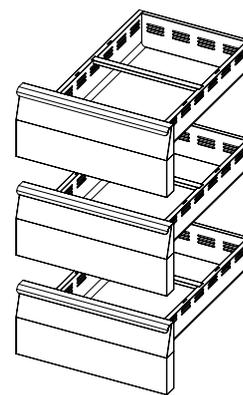
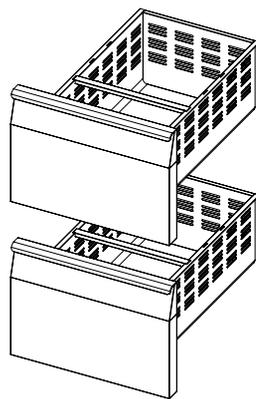
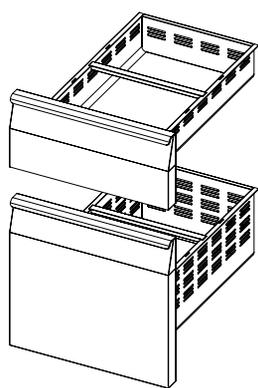
INOX



# KITS TIROIRS POUR TABLES ET SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

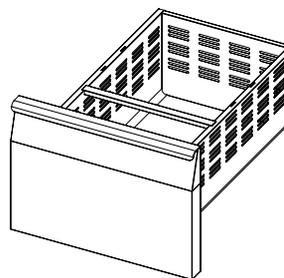
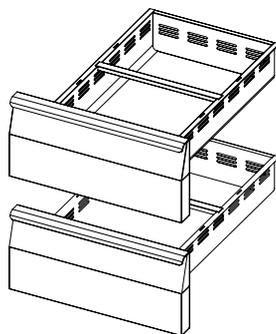
GAMME AFI

À monter par vos soins



## KITS TIROIRS POUR TABLES RÉFRIGÉRÉES SÉRIE 700

Réf.	Tiroirs	Description	Prix (h.t) €
OZKT-2/3-1/3	1/3 - 2/3	Petit tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1	489,00
OZKT-2X1/2	1/2 - 1/2	Grand tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1	458,00
OZKT-3X1/3	1/3 - 1/3 - 1/3	Trois petits tiroirs superposés GN 1/1	716,00



## KITS TIROIRS POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SÉRIE 700

Réf.	Tiroirs	Description	Prix (h.t) €
OZKT-2X1/3	1/3 - 1/3	Petit tiroir GN 1/1 sur petit tiroir GN 1/1	450,00
OZKTSBR	2/3	Grand tiroir GN 1/1	218,00

**RETOUR AU  
SOMMAIRE PRINCIPAL**

**RETOUR AU SOMMAIRE**

AFI COLLIN-LUCY vous propose dans sa rubrique laverie, une large gamme de lave-verres, lave-vaisselle, lave-vaisselle à capot, tables d'entrée et de sortie de lave-vaisselle à destination des CHR (Café - Hôtel - Restaurant).

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE**

**À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021**

**LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**



**LAVE-VAISSELLE À CAPOT**

**PAGES 138 À 139**



**LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE**

**PAGES 136 À 137**



**TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE**

**PAGE 140**

## LAVERIE

### LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

- 136 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE
- 137 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE  
POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

### LAVE-VAISSELLE À CAPOT

- 138 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • 230 V MONO
- 139 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRI 400 V

### TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

- 140 TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE  
DE LAVE-VAISSELLE

## LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

PANIER S CARRÉS 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50

INOX AISI 304  
AVEC OU SANS ADOUCISSEUR  
230 V MONO

- Lave verres et Lave-vaisselle en inox AISI 304
- Cuve inclinée avec supports paniers vissés
- Bras de lavage et de rinçage inférieur en polypropylène
- Doseur de produit de rinçage
- Thermostat de cuve et de boiler
- 230 V Mono
- Avec ou sans adoucisseur
- Porte double parois
- Commandes mécaniques
- Triple filtration
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure de la cuve en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Fond de cuve embouti et incliné pour une évacuation optimale en fin de travail



AISI 304 | 230 V | 1,4 L/H | RÉF. LVSH35

Livré avec 2 paniers plats + 1 support sous-tasses + 1 godet à couverts



AISI 304 | 230 V | 1,8 L/H | RÉF. LVSH40

Livré avec 2 paniers plats + 1 support sous-tasses + 1 godet à couverts



AISI 304 | 230 V | 2,3 L/H | RÉF. LVSH50

Livré avec 1 panier à assiettes + 1 panier plat + 1 godet à couverts

### LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm)	Pass. utile	Puiss. max. (W)	Puiss. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1236,00
LVSH40	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1404,00
LVSH50	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2800 Cuve: 1250	63	1 - 120 sec.	1685,00



### LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm)	Pass. utile	Puiss. max. (W)	Puiss. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35D	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1460,00
LVSH40D	450 x 535 x 700	305	3200	400	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1671,00
LVSH50D	590 x 600 x 850	345	3650	650	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 3000 Cuve: 2700	63	1 - 120 sec.	2050,00



#### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	154,00

#### OPTIONS POMPES DE VIDANGE NON MONTÉES

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pour modèles 35/40/50	168,00
DW999900081	Pour modèles 35D/40D/50D	168,00

## LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

PANIER CARRÉS 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50

## POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

- Lave verres et lave-vaisselle en inox AISI 304
- Cuve inclinée avec supports paniers vissés
- Bras de lavage et de rinçage inférieur en polypropylène
- Doseur de produit de rinçage
- Thermostat de cuve et de boiler
- 230 V Mono
- Porte double parois
- Commandes mécaniques
- Triple filtration
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure de la cuve en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Fond de cuve embouti et incliné pour une évacuation optimale en fin de travail

INOX AISI 304

SANS ADOUCISSEUR

POMPE DE VIDANGE

230 V MONO



AISI 304 230 V 1,4 L/H  
RÉF. LVSH35+PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 65 mm  
E HAUTEUR DE PORTE : 230 mm

Livré avec :

- 2 paniers plats
- + 1 support sous-tasses
- + 1 godet à couverts



AISI 304 230 V 1,8 L/H  
RÉF. LVSH40+PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 65 mm  
E HAUTEUR DE PORTE : 355 mm

Livré avec :

- 2 paniers plats
- + 1 support sous-tasses
- + 1 godet à couverts



AISI 304 230 V 2,3 L/H  
RÉF. LVSH50+PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 95 mm  
E HAUTEUR DE PORTE : 390 mm

Livré avec :

- 1 panier à assiettes
- + 1 panier plat
- + 1 godet à couverts

## LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR AVEC POMPE DE VIDANGE



Réf.	Dim. (mm)	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35+PS	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1404,00
LVSH40+PS	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1572,00
LVSH50+PS	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2800 Cuve: 1250	63	1 - 120 sec.	1853,00

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	154,00

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER S CARRÉS 50X50 • **MONOPHASÉ**

**NOUVEAU**

INOX AISI 304  
AVEC OU SANS ADOUCISSEUR  
230 V MONO

### VOLTAGE 230 V MONOPHASÉ

- Lave-vaisselle à capot pour panier 50X50 en inox AISI 304 avec ou sans adoucisseur
- Capot simple paroi
- Bras de lavage et rinçage en polypropylène
- Commandes mécaniques

- Démarrage automatique à l'abaissement du capot
- Préfiltre de cuve
- Triple filtration
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure du capot en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle

- Installation en ligne ou en angle
- Filtres couvrant complètement la surface de la cuve
- Thermostat de cuve et de boiler
- Doseur de produit de rinçage

Livré avec 1 panier à assiettes + 1 panier plat + 1 godet à couverts



AISI 304 230 V 2,8 L/H RÉF. LVSH800



AISI 304 230 V 2,8 L/H RÉF. LVSH800D

### LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm)	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH800	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	6550	550	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 6000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3426,00

### LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm)	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH800D	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	10120	1120	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 9000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3847,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	154,00

### OPTIONS

POMPES DE VIDANGE

# LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## PANIER CARRÉS 50 X 50

- LAVE-VAISSELLE À CAPOT POUR PANIER 50X50 EN INOX AISI 304 AVEC OU SANS ADOUCISSEUR
- Capot simple paroi
- Bras de lavage et rinçage en polypropylène (bras de lavage inox pour le modèle LVSH100D)
- Commandes mécaniques
- Démarrage automatique à l'abaissement du capot

- Triple filtration
- Préfiltre de cuve (en inox sur modèle LVSH100D)
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Affichage des températures de lavage et rinçage (modèle LVSH100D)
- Partie supérieure du capot en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle

INOX AISI 304

AVEC OU SANS ADOUCISSEUR

TRI 400 V



Livré avec 1 panier à assiettes +  
1 panier plat + 1 godet à couverts



AISI 304 | TRI 400 V | 2.8L/H | RÉF. LVSH100



AISI 304 | TRI 400 V | 2.8L/H | RÉF. LVSH100D

### LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm)	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH100	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	6550	550	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 6000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3089,00

### LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm)	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH100D	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	10120	1120	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 9000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3510,00

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	154,00

### OPTIONS

POMPES DE VIDANGE

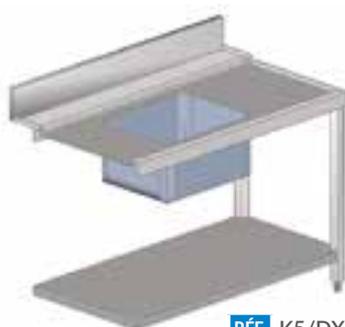
## TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE DE LAVE-VAISSELLE

 INOX 


RÉF. K4/70B



RÉF. K4/120B



RÉF. K5/DX



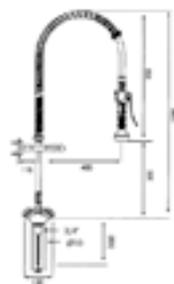
RÉF. K5/SX



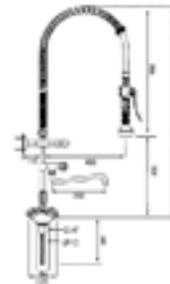
RÉF. K8/ED



RÉF. K8/EG

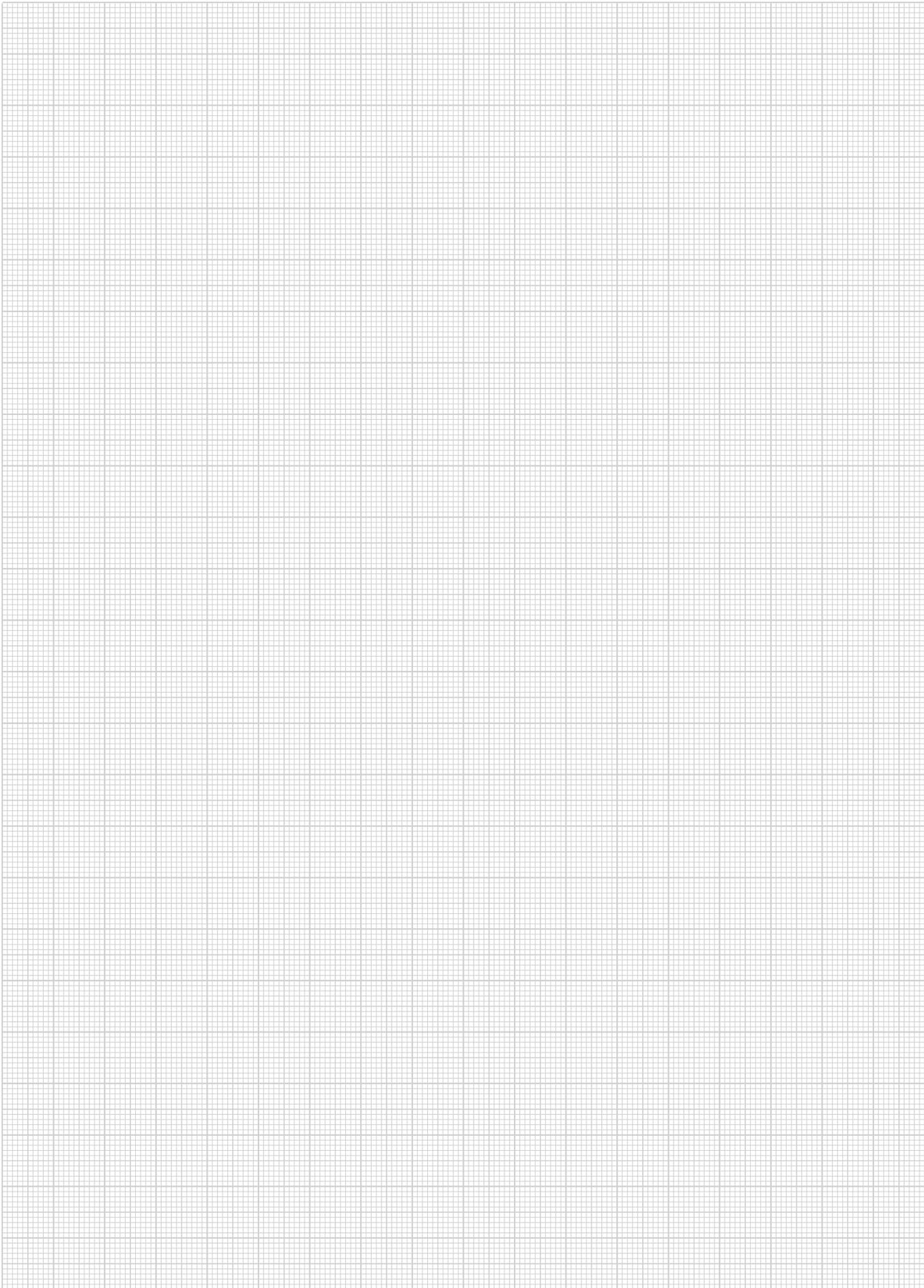


RÉF. CLARKO



RÉF. LUXA

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
K4/70B	Table de sortie gauche/droite de 70 cm	442,00
K4/120B	Table de sortie gauche/droite de 120 cm	550,00
K5/SX	Plonge entrée gauche 120 cm	1163,00
K5/DX	Plonge entrée droite 120 cm	1163,00
K8/ED	Plonge entrée droite 150 cm + trou vide déchets	1643,00
K8/EG	Plonge entrée gauche 150 cm + trou vide déchets	1643,00



AFI COLLIN-LUCY vous présente sa gamme de produits de cuisson professionnelle : vitrines chauffantes, four mixte, fours à convection, fours pâtisseries, four mixte, fours à convection, fours pâtisseries, fours mixtes à injection d'eau GN 1/1, fours mixtes à injection d'eau 600 x 400, fours à pizzas, pétrins pizzas, formeuse à pizzas, etc.

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE**

**À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021**

**LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**

**FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES**

**MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER**

- 144 FEUX VIFS • GAMME **TOP 650**
- 144 PLAQUES • GAMME **TOP 650**
- 145 PLAQUES À SNACKER • GAMME **TOP 650**
- 146 FRITEUSES • GAMME **TOP 650**
- 147 GRILLS PIERRE DE LAVE • GAMME **TOP 650**
- 147 SOUBASSEMENTS • GAMME **TOP 650**

**MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE**

- 148 FRITEUSES SUR COFFRE • GAMME **TOP 700**
- 149 CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE 



**MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER**

PAGES 144 À 147

**FOURNEAUX**

- 150 FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR **700**



**MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE**

PAGES 148 À 149



**FOURNEAUX SUR FOUR & SUR ARMOIRE**

PAGE 150

## CUISSONS

### FOURS PROFESSIONNELS

- 151 FOURS À CONVECTION  
AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 151 FOURS À CONVECTION • CHAMBRE CÉRAMIQUE
- 152 FOURS À CONVECTION • ÉLECTRO-MÉCANIQUES  
AVEC HUMIDIFICATEUR
- 153 FOURS À CONVECTION • PROGRAMMABLES  
AVEC HUMIDIFICATEUR
- 154 FOURS À AIR PULSÉ AVEC HUMIDIFICATEUR
- 155 FOUR PÂTISSIER  
AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL



FOURS PROFESSIONNELS

PAGES 151 À 155



FOURS À PIZZAS

PAGES 156 À 159

### FOURS À PIZZAS

- 156 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 30 CM  
GAMME **AFI**
- 157 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 33 CM
- 158 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 34 CM
- 159 FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

## FEUX VIFS

### GAMME TOP 650

- BAC DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES AMOVIBLE
- Tout inox
- Dessus embouti
- Facilité d'entretien

- Pieds réglables
- Grille pour casserole en inox
- Veilleuse + thermocouple de sécurité

### TOP 650

FEUX VIFS GAZ  
2-4 BRÛLEURS  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



INOX 2 8,5 KW RÉF. JUS-TR-2



INOX 4 17 KW RÉF. JUS-TR-4

**SOUBASSEMENTS**  
voir page 147


### GAZ

Réf.	Brûleurs	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TR-2	1 x 3,5 + 1 x 5	8,5	22	400 x 650 x 475	727,00
JUS-TR-4	2 x 3,5 + 2 x 5	17	30	600 x 650 x 475	1179,00

## PLAQUES

### GAMME TOP 650

- DESSUS EMBOUTI
- Tout inox
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Plaque chauffante ronde

- Lampe témoin 3 positions de chauffe
- 230 V Mono pour JUS-TZ-2
- Tri 400 V pour JUS-TZ-4

### TOP 650

PLAQUE ÉLECTRIQUE  
2-4 PLAQUES  
INOX

SÉRIE



INOX 2 4,6 KW RÉF. JUS-TZ-2



INOX 4 9,2 KW RÉF. JUS-TZ-4

**SOUBASSEMENTS**  
voir page 147


### ÉLECTRIQUES

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TZ-2	2	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	473,00
JUS-TZ-4	4	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	930,00



# PLAQUES À SNACKER

## GAMME TOP 650

- PLAQUE DE CUISSON EN INOX
- Tout inox
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Régulation thermostatique 120°C à 300°C
- 1 zone de chauffe pour JUS-TRG-40
- 2 zones de chauffe pour JUS-TRG-60



INOX | 6 KW | RÉF. JUS-TRG-40



INOX | 12 KW | RÉF. JUS-TRG-60

SOUBASSEMENTS

voir page 147



### GAZ

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRG-40	396 x 510 x 14	6	42	400 x 650 x 475	597,00
JUS-TRG-60	596 x 510 x 14	12	58	600 x 650 x 475	788,00

- PLAQUE DE CUISSON EN INOX
- Tout inox
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Régulation thermostatique 120°C à 300°C
- 1 zone de chauffe pour JUS-DGH-40
- 2 zones de chauffe pour JUS-DGH-60
- Tri 400 V



INOX | 4,6 KW | RÉF. JUS-DGH-40



INOX | 9,2 KW | RÉF. JUS-DGH-60

SOUBASSEMENTS

voir page 147

### ÉLECTRIQUES

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-DGH-40	396 x 510	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	629,00
JUS-DGH-60	596 x 510	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	1012,00



## FRITEUSES

### GAMME TOP 650

- NETTOYAGE FACILE
- Robinet de vidange
- Panier 200 x 310 x 140 mm
- Pieds réglables
- Thermostat de régulation
- Thermostat de sécurité
- Température 50°C à 190°C
- Allumage de la veilleuse par Piezo



6 KW RÉF. JUS-TRC-1



12 KW RÉF. JUS-TRC-2

#### GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRC-1	10	6	23	400 x 650 x 475	788,00
JUS-TRC-2	2 x 10	12	36	600 x 650 x 475	1306,00

### TOP 650

FRITEUSE GAZ  
10 LITRES PAR CUVE  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



#### SOUBASSEMENTS

voir page 147



- NETTOYAGE FACILE
- Robinet de vidange
- Panier 200 x 310 x 140 mm
- Pieds réglables
- Thermostat de régulation
- Thermostat de sécurité
- Température 120°C à 190°C
- Tri 400 V



8,5 KW RÉF. JUS-TEF-1



17 KW RÉF. JUS-TEF-2

#### ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TEF-1	12,5	8,5	20	400 x 650 x 475	822,00
JUS-TEF-2	2 x 12,5	17	35	600 x 650 x 475	1496,00

### TOP 650

FRITEUSE ÉLECTRIQUE  
12,5 LITRES PAR CUVE

SÉRIE



#### SOUBASSEMENTS

voir page 147



# GRILLS PIERRE DE LAVE

## GAMME TOP 650

- TIROIR DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES
- Tout inox
- Pieds réglables
- Veilleuse
- Thermocouple

**TOP 650** SÉRIE

GRILL GAZ  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 7,2 KW RÉF. JUS-TRH-40



INOX 14,4 KW RÉF. JUS-TRH-60

**SOUBASSEMENTS**  
voir page 147



### GAZ

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRH-40	380 x 500	7,2	45	400 x 650 x 475	611,00
JUS-TRH-60	580 x 500	14,4	67	600 x 650 x 475	812,00

# SOUBASSEMENTS

## GAMME TOP 650

**TOP 650** SÉRIE



RÉF. JUS-400



RÉF. JUS-600

Réf.	Pour appareil (mm)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-400	400	13	400 x 512 x 555	186,00
JUS-600	600	16	600 x 512 x 555	231,00

### OPTIONS PORTES

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
PJUS4	Porte pour JUS-400	45,00
PJUS6	Porte pour JUS-600	109,00

## FRITEUSES SUR COFFRE

### GAMME TOP 700

- 3 BRÛLEURS PAR CUVE
- RÉGULATION THERMOSTATIQUE (120°C À 200°C)
- Tout inox
- Thermostat de sécurité
- Thermocouple

- Allumage Piezo
- Zone froide
- Pieds réglables

Livrées avec 1 panier par cuve (325 x 230 x 140 mm)



INOX 🔥 15,5 KW RÉF. JZH-RC-1



INOX 🔥 31 KW RÉF. JZH-RC-2

### TOP 700

FRITEUSE GAZ  
20 LITRES PAR CUVE  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



### GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-RC-1	1 x 20	15,5	53	360 x 700 x 850	1169,00
JZH-RC-2	2 x 20	31	107	700 x 700 x 850	1927,00

- RÉGULATION THERMOSTATIQUE (120 À 200 C°)
- Tout inox
- Lampe témoin de chauffe
- Thermostat de sécurité
- 3 résistances par cuve

- Zone froide
- Pieds réglables
- Tri 400 V

Livrées avec 1 panier par cuve (325 x 230 x 140 mm)



INOX ⚡ 12 KW RÉF. JZH-TC-1



INOX ⚡ 24 KW RÉF. JZH-TC-2

### TOP 700

FRITEUSE ÉLECTRIQUE  
20 LITRES PAR CUVE  
INOX

SÉRIE



### ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-TC-1	1 x 20	12	53	360 x 700 x 850	801,00
JZH-TC-2	2 x 20	24	107	700 x 700 x 850	1327,00

## CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Capacité 26L
- Remplissage d'eau avec robinet installé sur le panneau de commande
- Chauffage par brûleur en inox situé sous le puits
- Gaz fourni par soupape de sécurité avec thermocouple, brûleur pilote et dispositif Piezo pour l'allumage automatique du brûleur

Paniers non fournis



AISI 304 | 26 L | 9,5 KW | RÉF. PK 70/40 CPGS



AISI 304 | 2 X 26 L | 19 KW | RÉF. PK 70/80 CPGS



## GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dimensions cuves	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PK 70/40 CPGS	1 x 26	9,5	307 x 508 x 400	400 x 730 x 870	2201,00
PK 70/80 CPGS	2 x 26	19	307 x 508 x 400	800 x 730 x 870	4087,00

NOUVEAU

DISPONIBLE FIN JUIN 2020

AFI

SÉRIE

CUISEUR À PÂTES GAZ

26 LITRES PAR CUVE

INOX AISI 304

INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE  
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI

## FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR

### SÉRIE 700

- CUVETTES AMOVIBLES POUR NETTOYAGE FACILE
- Tout inox
- Brûleurs avec veilleuse
- Allumage Piezo du four
- Température du four 120°C/ 300°C
- Four statique

- Repose casserole en fonte
- Pieds réglables
- Grille de four 579,5 x 540 mm
- Série RA sur armoire
- Série Rq sur four



INOX | 16 KW | RÉF. JUS-RA-4



INOX | 21,8 KW | RÉF. JUS-RQ-4

**700** SÉRIE

- FOURNEAU GAZ
- 4-6 BRÛLEURS
- FOUR GAZ
- FOUR STATIQUE
- INOX
- INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



### FOURNEAUX GAZ

Réf.	Puissance brûleurs	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dimensions four (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-RA-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	-	107	-	700 x 700 x 850	1444,00
JUS-RQ-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	5,8	107	670 x 540 x 275	700 x 700 x 850	1762,00
JUS-RA-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	-	155	-	1050 x 700 x 850	2086,00
JUS-RQ-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	5,8	155	670 x 540 x 275	1050 x 700 x 850	2552,00

- COMMUTATEUR 7 POSITIONS
- Tout inox
- 4 plaques rondes
- Tri 400 V
- Lampe témoin de chauffe

- Four statique
- Grille de four 579,5 x 540 mm
- Série TE sur placard
- Série TT sur four



INOX | 9,2 KW | RÉF. JZH-TE-4



INOX | 14 KW | RÉF. JZH-TT-4

**700** SÉRIE

- FOURNEAU ÉLECTRIQUE
- 4 PLAQUES
- FOUR ÉLECTRIQUE
- FOUR STATIQUE
- INOX

### FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance plaque	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-TE-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	-	55	700 x 700 x 850	1329,00
JZH-TT-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	4,8	75	700 x 700 x 850	1710,00



## FOURS À CONVECTION

AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

- OUVERTURE DE PORTE À 90° (PERMET DE SORTIR FACILEMENT LES PLAQUES DU FOUR)
- Chambre de cuisson en inox
- Minuterie 120 minutes
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)
- Porte double vitrage
- Poignée de porte robuste en inox
- Thermostat 50°C-300°C
- Équipés de 2 ventilateurs
- Signal sonore de fin de cuisson
- Modèle YXD-1A équipé de 2 résistances

FOUR ÉLECTRIQUE



CHAMBRE EN INOX

Livrés avec 4 plaques aluminium  
454 x 327 mm

⚡ 2,67 KW RÉF. YXD-1A



⚡ 4,67 KW RÉF. YXD-4A



Réf.	Puis. 230 V mono	Dim. (mm) chambre	Dim. (mm) grilles	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-1A	2,67 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	38	595 x 530 x 570	467,00
YXD-4A	2,67 kW + 2 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	40	595 x 530 x 570	556,00

## FOURS À CONVECTION

CHAMBRE CÉRAMIQUE

- POIGNÉE ROBUSTE EN BAKÉLITE
- Construction de la chambre en céramique
- Équipée d'une résistance en bas (2 kW) et de deux résistances en haut : 0,8 kW + 1,8 kW
- Thermostat 50°C-250°C
- Signal sonore de fin de cuisson
- Éclairage intérieur de la chambre de cuisson
- Minuterie
- Accepte uniquement des grilles GN 1/1
- 230 V Mono

Dotation : 4 grilles dimensions  
530 x 325 mm

FOUR ÉLECTRIQUE



CHAMBRE CÉRAMIQUE



GRILLES GN 1/1



⚡ 3,1 KW RÉF. YXD-6A



Réf.	Puissance (kW)	Dim. chambre	Dim. grilles	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-6A	3,1	GN 1/1	GN 1/1	70	796 x 670 x 580	829,00

## FOURS À CONVECTION

### ÉLECTROMÉCANIQUES

#### AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Ventilateurs en acier auto-reverse 2800t/min
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Éclairage intérieur de la chambre
- Espacement entre les niveaux: 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de porte
- Humidification manuelle
- Section du câble: 5G2,5
- Tri 400 V

**Dotation: 1 grille GN 1/1**

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

**AFI** SÉRIE

FOUR ÉLECTRIQUE  
4-6-10 NIVEAUX GN 1/1  
INOX



INOX 4 NIV. 6,3 KW RÉF. GEU411



INOX 6 NIV. 7,7 KW RÉF. GEU611



INOX 10 NIV. 11,5 KW RÉF. GEU1011

### ÉLECTRIQUES

Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
GEU411	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	2268,00
GEU611	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	2392,00
GEU1011	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	3052,00



### SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	853,00
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	730,00

### OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	40,00



## FOURS À CONVECTION

PROGRAMMABLES

AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Éclairage intérieur de la chambre
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Espacement entre les niveaux: 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de la porte

- Humidification programmable ou manuelle
- Section du câble: 5G2,5
- Tri 400 V

Dotation: 1 grille GN 1/1

NOUVEAU

DISPONIBLE FIN MAI 2020

AFI

FOUR ÉLECTRIQUE

4-6-10 NIVEAUX GN 1/1

INOX

SÉRIE



INOX | 4 NIV. | 6,3 KW | RÉF. GEU411P



INOX | 6 NIV. | 7,7 KW | RÉF. GEU611P



INOX | 10 NIV. | 11,5 KW | RÉF. GEU1011P

## ÉLECTRIQUES



Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
GEU411P	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	2442,00
GEU611P	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	2565,00
GEU1011P	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	3226,00



## SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	853,00
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	730,00

## OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	40,00

## FOURS À AIR PULSÉ AVEC HUMIDIFICATEUR

FOUR ÉLECTRIQUE  
4-5-6-7-10 NIVEAUX GN 1/1  
INOX

- **SONDE À CŒUR AVEC POSSIBILITÉ DE CUISSON DELTA T**
- Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite
- De 4 à 10 niveaux 600 x 400
- Fonction auto-reverse
- Commandes digitales, affichage digital
- 9 programmes de cuisson
- Prévus pour grilles 600 x 400
- Espacement entre les niveaux 80 mm
- Possibilité d'utiliser des grilles GN1/1 (accessoire structure portes-grilles GN1/1 à commander séparément)
- Fonction refroidissement rapide de la chambre
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte
- Gestion automatique de l'humidité
- Équipés d'une sonde à cœur
- Éclairage intérieur
- Thermostat 280°C
- Ouverture de porte frontale (possibilité d'ouverture latérale sur option, commande spéciale)
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Structure portes-grilles amovible
- Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs
- Équipés de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine)
- Distance entre les plateaux 75 mm
- Tri 230 V ou Tri 400 V

Livrés sans grilles



INOX | 6 NIV. | 7,45 KW | RÉF. FELD06



INOX | 10 NIV. | 12,7 KW | RÉF. FELD10



Réf.	Niveaux	Capacité de chargement	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext (mm)	Dimensions four (mm)	Prix (h.t) €
FELD04	4	4 - 600x400/4 - GN 1/1	5,45	79	840 x 910 x 670	680 x 520 x 360	2333,00
FELD05	5	5 - 600x400/5 - GN 1/1	6,45	87	840 x 910 x 750	680 x 480 x 440	2349,00
FELD06	6	6 - 600x400/5 - GN 1/1	7,65	91	840 x 910 x 830	680 x 480 x 520	2672,00
FELD07	7	7 - 600x400/4 - GN 1/1	10,7	106	840 x 910 x 930	680 x 480 x 620	3213,00
FELD10	10	10 - 600x400/5 - GN 1/1	12,7	127	840 x 910 x 1150	680 x 480 x 840	3348,00

### OPTION ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE



Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
KITP	Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire • Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries • Pierre renforcée avec de l'acier inox • Résistance optimale aux chocs thermiques • Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé	344,00

### SUPPORTS



Réf.	Prix (h.t) €
SUPFELD06	861,00

### OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille GN 1/1	40,00
GRILLE SUPP 600/400	Grille 600x400	60,00

## FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

FOUR ÉLECTRIQUE   
CHAMBRE ÉMAILLÉE 

- **FONCTION AUTO REVERSE: INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA TURBINE** = excellente distribution de la chaleur
- Four à convection avec humidificateur manuel
- Minuterie 105 minutes + fonction «continu»
- Ouverture de porte à 90° (permet de sortir facilement les plaques du four)
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)
- Arrêt du moteur à l'ouverture de porte
- Chambre de cuisson émaillée
- Poignée de porte robuste en inox
- Thermostat 50°C-300°C
- Équipé de 2 résistances de 3,1 kW chacune
- Équipé de 2 ventilateurs
- 230 V Mono



 6,4 KW RÉF. YXD-8A

Livrés avec 4 plaques 600 x 400



Réf.	Niveaux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-8A	4 x 400 x 600 (plateaux)	6,4	62	834 x 725 x 572	1068,00



## FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 30 CM

GAMME AFI

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

**AFI** SÉRIE

FOUR ÉLECTRIQUE  
6-9-12-18 PIZZAS

- Température 85°C/450 °C
- Tri 400 V
- Porte vitrée permettant facilement le contrôle de la cuisson
- Intérieur et extérieur en galvanisé de 1 mm d'épaisseur minimum
- Peinture électrostatique à l'extérieur, résistante à la chaleur
- Cadre de porte en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur minimum
- Porte du four en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur minimum
- Porte double paroi à ouverture et fermeture facile. Conçu de manière à ce qu'elle ne s'ouvre pas pendant le fonctionnement
- Poignée en bakélite, résistante à la chaleur
- Four à double paroi avec isolation en laine de roche de 60 mm, entre la partie interne et externe
- Briques de cuisson intérieures en pierres de Chamottes, résistantes à la chaleur
- Modèles avec éclairages : 2 lampes par étage, résistantes à la chaleur



6 6 KW RÉF. FAPE6



9 8 KW RÉF. FAPE9



6+6 12KW RÉF. FAPE6+6



9+9 16 KW RÉF. FAPE9+9

### PIZZAS Ø 30 CM

Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. int. (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAPE6	1 x 6 pizzas	6	102	920 x 620	1220 x 820 x 440	1179,00
FAPE6+6	2 x 6 pizzas	12	195	920 x 620	1220 x 820 x 780	2015,00
FAPE9	1 x 9 pizzas	8	130	920 x 920	1220 x 1140 x 440	2327,00
FAPE9+9	2 x 9 pizzas	16	245	920 x 920	1220 x 1140 x 780	3735,00



### SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
OZSUPS	Support sans glissières	663,00
OZSUPC	Support avec glissières	829,00



## FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 33 CM

- PORTE EXTRA LARGE
- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 6 cm de laine de roche
- Éléments en acier inoxydable
- Thermostat de contrôle de température
- 230 V Mono
- Sol en pierre réfractaire 20 mm d'épaisseur
- Chambres de cuisson indépendantes

FOUR ÉLECTRIQUE

1-2 PIZZAS

INOX



INOX | 1 | 2,5 KW | RÉF. NFP 1



INOX | 2 | 5 KW | RÉF. NFP 11



Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext. (mm)	Dimensions int. (mm)	Prix (h.t) €
NFP 1	1 pizza	2,5	30	530 x 430 x 290	350 x 350 x 105,2	472,00
NFP 11	2 pizzas	5	47	530 x 430 x 520	2 x 350 x 350 x 110	844,00

- PORTE VITRÉE EXTRA LARGE
- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 6 cm de laine de roche
- Éléments en acier inoxydable
- Thermostat de contrôle de température
- Lumière intérieure
- Tri 400 V
- Vitrine extra large
- Sol en pierre réfractaire 20 mm d'épaisseur
- Chambres de cuisson indépendantes

FOUR ÉLECTRIQUE

4-8 PIZZAS

INOX



INOX | 4 | 5 KW | RÉF. NFP 4



INOX | 8 | 10 KW | RÉF. NFP 44



Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext. (mm)	Dimensions int. (mm)	Prix (h.t) €
NFP 4	4 pizzas	5	80	960 x 780 x 440	680 x 680 x 150	1002,00
NFP 44	8 pizzas	10	150	960 x 780 x 770	2 x 680 x 680 x 150	1660,00

## SUPPORTS



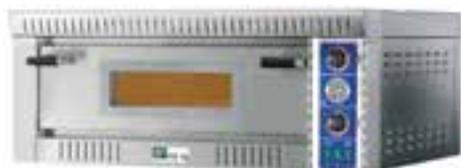
Réf.	Désignation	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SP1680	Pour NFP 4	900 x 770 x 1100	286,00
SP2680	Pour NFP 44	900 x 770 x 850	275,00

## FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 34 CM

FOUR ÉLECTRIQUE ⚡  
4-6-8-9-12-18 PIZZAS ⌚  
INOX 🍳

- PORTE VITRÉE PERMETTANT FACILEMENT LE CONTRÔLE DE LA CUISSON
- Thermostat: 60°C/450°C
- Tri 400 V (sauf SB4M: 230 V Mono)
- Chambre de cuisson en inox
- Charnières avec ressort facilement démontables
- Panneaux extérieurs en tôles laquées
- Partie frontale en acier inox
- Thermomètre
- Sole en pierre réfractaire certifiée pour la cuisson des aliments
- Cheminée pour l'évacuation des fumées



INOX 4 ⌚ 4,8 KW RÉF. SB 4



INOX 2x4 ⌚ 9,6 KW RÉF. SB 4+4



Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SB 4M	1 x 4 pizzas	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	1635,00
SB 4	1 x 4 pizzas	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	1635,00
SB 6	1 x 6 pizzas	7,2	97	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 430	1945,00
SB 4+4	2 x 4 pizzas	9,6	150	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 770	2628,00
SB 6+6	2 x 6 pizzas	14,4	198	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 770	3466,00
SB 9	1 x 9 pizzas	10,8	121	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 430	2857,00
SB 9+9	2 x 9 pizzas	21,6	227	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 770	5344,00

### SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB 4/44	1010 x 850 x 910	482,00
SSB 6/66	1010 x 1200 x 910	507,00
SSB 9/99	1360 x 1200 x 910	500,00



INOX 6 ⌚ 7,2 KW RÉF. SB 6G



INOX 2x6 ⌚ 14,4 KW RÉF. SB 6+6G

### 3 PIZZAS EN FAÇADE

Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SB 6G	1 x 6 pizzas	7,2	97	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 430	2104,00
SB 6+6G	2 x 6 pizzas	14,4	198	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 770	3552,00

### SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB 6/66 G	1360 x 850 x 910	532,00



## FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

- **RÉSISTANCES BLINDÉES**
- Chambre entièrement réfractaire
- 450°C
- Sole de four en pierre réfractaire
- Cheminée d'évacuation des vapeurs de cuisson
- Façade inox
- Carcasse en acier laqué brun
- Isolation renforcée
- Contrôles thermostatiques séparés pour sole et voûte (2 thermostats de 450°)

- Pyromètres
- Porte vitrée
- Éclairage
- Tri 400 V

**SUPERPOSABLE**

FOUR ÉLECTRIQUE  
4-6-8-9-12 PIZZAS  
CHAMBRE RÉFRACTAIRE



2X4 9,6 KW RÉF. LE 44 TOP



### FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

Réf.	Pizzas	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
LE 4 TOP	4	4,8	91	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 360	2401,00
LE 44 TOP	2 x 4	9,6	178	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 770	4616,00
LE 6 TOP	6	7,2	120	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 360	3187,00
LE 66 TOP	2 x 6	14,4	243	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 770	6004,00
LE 9 TOP	9	10,8	151	670 x 1035 x 145	1360 x 1470 x 360	3578,00

### SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB 4/44	1010 x 850 x 910	482,00
SSB 6/66	1010 x 1200 x 910	507,00
SSB 9/99	1360 x 1200 x 910	500,00

- **SOLE EN PIERRES RÉFRACTAIRES**
- 400°C
- Chambre de cuisson en tôle aluminée
- Frontal et hotte en acier inox
- Côtés et toit en acier verni
- Éclairage

Pour pizza ø 30 cm



4 8,5 KW RÉF. LG 4

FOUR GAZ  
4-6 PIZZAS  
CHAMBRE EN TÔLE ALUMINÉE  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



### FOURS À PIZZAS GAZ

Réf.	Pizzas	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
LG 4	4	8,5	140	610 x 640 x 150	960 x 935 x 520	4383,00
LG 6	6	9,6	170	610 x 940 x 150	960 x 1235 x 520	5025,00

### SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SLG 4	960 x 935 x 850	537,00
SLG 6	960 x 1235 x 850	594,00

**RETOUR AU  
SOMMAIRE PRINCIPAL**

**RETOUR AU SOMMAIRE**

AFI COLLIN-LUCY vous présente sa gamme de produits de cuisson professionnelle : vitrines chauffantes, four mixte, fours à convection, fours pâtisseries, four mixte, fours à convection, fours pâtisseries, fours mixtes à injection d'eau GN 1/1, fours mixtes à injection d'eau 600 x 400, fours à pizzas, pétrins pizzas, formeuse à pizzas, etc.

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE**

**À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021**

**LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**

### FOURNEAUX • SÉRIE 700

- 164 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1
- 165 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1
- 166 FOURNEAUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

**NOUVEAU**

### FOURNEAUX • SÉRIE 700

PAGES 164 À 166



### MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

- 167 RÉCHAUDS À POSER
- 168 PLAQUES INDUCTION À POSER
- 169 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER
- 170 PLAQUES COUP DE FEU
- 170 WOK À POSER
- 171 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER
- 171 CHARGRILLS À POSER
- 172 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES
- 173 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES
- 174 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER PLAQUES SIMPLES

- 175 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER PLAQUES DOUBLES
- 176 FRITEUSES À POSER
- 177 POSTES DE SALAGE À POSER
- 177 PLANS NEUTRES À POSER
- 178 CUISEURS À PÂTES
- 178 SALAMANDRES
- 179 BAINS-MARIE À POSER

### MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

- 180 MARMITES
- 181 SAUTEUSES

### ACCESSOIRES • SÉRIE 700

- 182 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 700
- 201 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX



**NOUVEAU**

### MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

PAGES 180 À 181

RETOUR AU SOMMAIRE

RETOUR AU SOMMAIRE PRINCIPAL



CUISSONS

VITRINES & COMPTOIRS

FROID

AFI

LAVERIE

CUISSONS

AFI

PETIT MATÉRIEL

INOX & VENTILATION

### FOURNEAUX • SÉRIE 900

- 184 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR
- 185 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

NOUVEAU



### FOURNEAUX • SÉRIE 900

PAGES 184 À 185

### MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

- 186 RÉCHAUDS À POSER
- 187 WOK À POSER
- 187 PLAQUES « COUP DE FEU »
- 188 PLAQUES INDUCTION À POSER
- 189 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER
- 190 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES
- 191 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES
- 192 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER PLAQUES SIMPLES
- 193 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER PLAQUES DOUBLES

- 194 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER
- 194 CHARGRILLS À POSER
- 195 POSTES DE SALAGE À POSER
- 195 PLANS NEUTRES À POSER
- 196 BAINS-MARIE À POSER



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !



NOUVEAU

### MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

PAGES 197 À 199

### MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

- 197 FRITEUSES
- 198 CUISEURS À PÂTES
- 199 SAUTEUSES

### ACCESSOIRES • SÉRIE 900

- 200 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 900
- 201 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX

DEPUIS 70 ANS

AFI collin-lucy

**RETOUR AU  
SOMMAIRE PRINCIPAL**

**RETOUR AU SOMMAIRE**

AFI COLLIN-LUCY vous présente sa gamme de produits de cuisson professionnelle : vitrines chauffantes, four mixte, fours à convection, fours pâtisseries, four mixte, fours à convection, fours pâtisseries, fours mixtes à injection d'eau GN 1/1, fours mixtes à injection d'eau 600 x 400, fours à pizzas, pétrins pizzas, formeuse à pizzas, etc.

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE**

**À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021**

**LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**

**FOURS À PIZZAS**

203 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 30 CM

**DÖNER GRILLS**

204 DÖNER GRILLS GAZ

205 DÖNER GRILLS ÉLECTRIQUES

205 COUTEAUX À DÖNER KEBAB



**NOUVEAU**

**MATÉRIEL DE CUISSONS SPÉCIALISÉ**

PAGES 203 À 205



**NOUVEAU**

**ACCESSOIRES • SÉRIE 700 & 900**

PAGES 182 & 200 À 201

**ACCESSOIRES • SÉRIE 700 & 900**

182 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 700

200 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 900

201 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX



**NOUVEAU**

**MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700**

PAGES 167 À 179



**NOUVEAU**

**MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900**

PAGES 186 À 196

# GAMME AFI - SÉRIE 700

*Les cuisines à assembler!*



NOUVEAU

FOURNEAUX • SÉRIE 700

PAGES 164 À 166

INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG80LS



NOUVEAU

INOX 14 KW RÉF. GR7G80 1/2NC



NOUVEAU

INOX 22 KW RÉF. FAP7E80



MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

PAGES 167 À 179

NOUVEAU

INOX 2 4,2 KW RÉF. PVINF7AP40

NOUVEAU

MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

PAGES 180 À 181

INOX 9 KW RÉF. MA7E60I



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

## FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1

GAMME AFI - SÉRIE 700

- 4 brûleurs disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- **FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Four gaz: allumage Piezo



INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG80LS

### FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FG80LP	7	2 x 6 + 2 x 7,5	34	800 x 700 x 850	2282,00
F4G7FG80LS	7	4 x 7,5	37	800 x 700 x 850	2295,00

### FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Tension et voltage	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FE80LP	6	Tri 400 V	2 x 6 + 2 x 7,5	33	800 x 700 x 850	2220,00
F4G7FE80LS	6	Tri 400 V	4 x 7,5	36	800 x 700 x 850	2231,00

**NOUVEAU**

**AFI 700**

SÉRIE

FOURNEAU GAZ

4 BRÛLEURS

FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE GN 2/1

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



# FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

GAMME AFI - SÉRIE 700

- **PLAQUES ÉLECTRIQUES** équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Dessus renforcé de 1,5 mm monobloc
- Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- **FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION THERMOSTATIQUE DE 50°C À 300°C**
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four
- Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée

**NOUVEAU**

**AFI 700** SÉRIE

FOURNEAU ÉLECTRIQUE ⚡

4 PLAQUES ⚡

FOUR ÉLECTRIQUE ⚡

FOUR STATIQUE GN 2/1

INOX

- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire



INOX 4 ⚡ 16,4 KW RÉF. F4E7FE80

## FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Tension et voltage	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4E7FE80	6	Tri 400 V	4 x 2,6	16,4	800 x 700 x 850	1816,00



## FOURNEAUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

GAMME AFI - SÉRIE 700

- 4 brûleurs disponibles sur four statique au gaz
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Allumage Piezo

**NOUVEAU**

**AFI 700**

FOURNEAU GAZ

4 BRÛLEURS

FOUR ET PLAQUE GAZ

FOUR STATIQUE

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ  
DE VILLE FOURNI

- **PLAQUE COUP DE FEU** : Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple



INOX | 4 | 37 KW | RÉF. F4G7FG120+PCF

### FOURNEAUX GAZ + PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance plaque coup de feu (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FG120+PCF	7	6	4 x 6	37	1200 x 700 x 849	3264,00



# RÉCHAUDS À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- 2 ou 4 brûleurs disponibles
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion

**NOUVEAU**

**AFI 700** SÉRIE

RÉCHAUD GAZ  
2-4 BRÛLEURS  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 2 | 15 KW | RÉF. F2AP7G40



INOX | 4 | 30 KW | RÉF. F4AP7G80



### GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP7G40	15	400 x 700 x 280	773,00
F4AP7G80	30	800 x 700 x 280	1334,00

- Dessus renforcé de 1,5 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

**NOUVEAU**

**AFI 700** SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE  
2-4 PLAQUES  
INOX



INOX | 2 | 5,2 KW | RÉF. F2AP7E40



INOX | 4 | 10,4 KW | RÉF. F4AP7E80



### ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP7E40	5,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	469,00
F4AP7E80	10,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	793,00



## PLAQUES INDUCTION À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Surface de cuisson vitrocéramique avec un ou deux foyers à induction indépendants d'une puissance de 3,5 kW chacun
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson
- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système)
- Double avantage : La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important
- Diamètre du foyer : 120 - 260 mm

NOUVEAU

AFI 700

PLAQUE INDUCTION

1-2 FOYERS

INOX

SÉRIE



SOUBASSEMENTS

voir page 182



INOX 1 3,5 KW RÉF. PVI7AP40



INOX 2 7 KW RÉF. PVI7AP80

### INDUCTION

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVI7AP40	3,5	230 V Mono	400 x 700 x 280	950,00
PVI7AP80	7	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1638,00



# PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine

**NOUVEAU**

**AFI 700** SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

2-4 FOYERS

INOX



INOX | 2 🔥 | 4,2 KW | RÉF. PVINF7AP40



INOX | 4 🔥 | 8,4 KW | RÉF. PVINF7AP80

### VITROCÉRAMIQUE

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVINF7AP40	4,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1587,00
PVINF7AP80	8,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2942,00



## PLAQUES COUP DE FEU

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple

- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil PCF7G80C et permettant de diminuer le risque de brûlure

SOUBASSEMENTS

voir page 182



NOUVEAU

AFI 700

PLAQUE GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



INOX 10 KW RÉF. PCF7G80C



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PCF7G80C	10	800 x 700 x 280	1561,00

## WOK À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement
- Large tiroir de récupération du jus

- de cuisson en façade facilement accessible
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil



INOX 14 KW RÉF. WOK7G40



INOX 28 KW RÉF. WOK7G80

NOUVEAU

AFI 700

WOK GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



SOUBASSEMENTS

voir page 182



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WOK7G40	14	400 x 700 x 280	649,00
WOK7G80	28	800 x 700 x 280	1169,00

## GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- 2 ou 4 brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement démontable et nettoyable au lave-vaisselle
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie
- Allumage Piezo
- Chaque brûleur est équipé d'un thermocouple
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible



INOX | 7 KW | RÉF. GPL7PG40



INOX | 14 KW | RÉF. GPL7PG80

**SOUBASSEMENTS**  
voir page 182



#### GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GPL7PG40	7	400 x 700 x 280	958,00
GPL7PG80	14	800 x 700 x 280	1569,00

## CHARGRILLS À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson, plus précise
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible
- Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme
- Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage



### NOUVEAU

**AFI 700** SÉRIE

CHARGRILL GAZ  
INOX  
INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 20 KW | RÉF. CG7PG80



#### GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CG7PG80	20	800 x 700 x 280	2156,00

NOUVEAU

AFI 700

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P

+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



SOUBASSEMENTS

voir page 182



## GRILLS GAZ À POSER

## PLAQUES SIMPLES

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée



INOX | 7 KW | RÉF. GR7G40



INOX | 7 KW | RÉF. GR7G40N

## PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G40	Acier carbone	7	400 x 700 x 280	948,00
GR7G40C	Chrome	7	400 x 700 x 280	1144,00



## PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G40N	Acier carbone	7	400 x 700 x 280	969,00
GR7G40NC	Chrome	7	400 x 700 x 280	1164,00



# GRILLS GAZ À POSER

## PLAQUES DOUBLES

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

**NOUVEAU**

**AFI 700** SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P

+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 14 KW RÉF. GG7G80



INOX 14 KW RÉF. GR7G80 1/2NC



INOX 14 KW RÉF. GR7G80N



### PLAQUES DOUBLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GG7G80	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	1484,00
GR7G80C	Chrome	14	800 x 700 x 280	1968,00



### PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G80 1/2N	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	1574,00
GR7G80 1/2NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2063,00



### PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G80N	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	1664,00
GR7G80NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2068,00

# GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

## PLAQUES SIMPLES

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée

**NOUVEAU**

**AFI 700**

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

SÉRIE



**SOUBASSEMENTS**

voir page 182



INOX 4,5 KW RÉF. GR7E40



INOX 4,5 KW RÉF. GR7E40N

### PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E40	Acier carbone	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	809,00
GR7E40C	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1015,00



### PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E40N	Acier carbone	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	832,00
GR7E40NC	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1023,00



# GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

## PLAQUES DOUBLES

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée



INOX | 9 KW | RÉF. GE7E80



INOX | 9 KW | RÉF. GR7E80 1/2NC



INOX | 9 KW | RÉF. GR7E80N

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

SOUBASSEMENTS

voir page 182

### PLAQUES DOUBLES • LISSES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GE7E80	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1298,00
GR7E80C	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1705,00

### PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E80 1/2N	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1357,00
GR7E80 1/2NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1741,00

### PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E80N	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1378,00
GR7E80NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1780,00

## FRITEUSES À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 12 litres
- Cuve emboutie avec zone froide
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile
- Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Un panier par cuve de 12 litres
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le devant de l'appareil pour faciliter la récupération de l'huile usagée

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

FRITEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

12 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNISOUBASSEMENTS  
voir page 182

INOX 10 KW RÉF. FAP7G40



INOX 22 KW RÉF. FAP7E80

## GAZ

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAP7G40	12	110 - 190°C	10	400 x 700 x 280	1144,00
FAP7G80	12 + 12	110 - 190°C	20	800 x 700 x 280	2055,00

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAP7E40	12	60 - 190°C	11	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1082,00
FAP7E80	12 + 12	60 - 190°C	22	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1955,00



## POSTES DE SALAGE À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites
- Le fond incurvé facilement démontable à été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture



INOX | 1 KW | RÉF. PSP7E40

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

POSTE DE SALAGE ÉLECTRIQUE

INOX

SOUBASSEMENTS

voir page 182



### ÉLECTRIQUES



Réf.	Tension et voltage	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSP7E40	230 V Mono	1	400 x 700 x 280	464,00

## PLANS NEUTRES À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 700
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

INOX

SOUBASSEMENTS

voir page 182



INOX | RÉF. PN7P40



INOX | RÉF. PN7P80

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN7P40	400 x 700 x 280	221,00
PN7P80	800 x 700 x 280	276,00

## CUISEURS À PÂTES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Cuve emboutie d'une seule pièce d'acier inoxydable sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique
- Plage avant d'égouttage
- Cuve de 20 litres pour un rendement maximum
- Fonctionnement automatisé pour

conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible

- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil
- Résistances blindées assurant une montée en température rapide



INOX | 5,5 KW | RÉF. CPP7E40

### ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CPP7E40	20	30 - 110°C	5,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	907,00



## SALAMANDRES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction tout inox
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra souple et poignée isolante

- Deux zones de température séparées réglable par deux thermostats
- Grille support en acier inoxydable
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace
- Possibilité de fixation murale

Appareil livré sur piètement inox



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAL2000S

### ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAL2000S	3,2	230 V Mono	52	600 x 580 x 580	818,00



NOUVEAU

AFI 700

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

20 LITRES PAR CUVE

INOX



SOUBASSEMENTS  
voir page 182



NOUVEAU

AFI 700

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX



## BAINS-MARIE À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- La cuve emboutie et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc
- Remplissage manuel de la cuve
- Robinet de vidange avec sécurité en façade
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicones ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir un bac GN 1/1
- Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour deux bacs GN 1/1
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Bacs gastronormes vendus séparément

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE

BAC GN 1/1

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNISOUBASSEMENTS  
voir page 182BACS  
GASTRO  
voir page 258

INOX ⚡ 1 KW RÉF. BMP7E40



INOX 🔥 4 KW RÉF. BMP7G80



## GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP7G40	2	400 x 700 x 280	675,00
BMP7G80	4	800 x 700 x 280	768,00

## ÉLECTRIQUES



Réf.	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP7E40	30 - 90°C	1	230 V Mono	400 x 700 x 280	567,00
BMP7E80	30 - 90°C	2	230 V Mono	800 x 700 x 280	768,00

## MARMITES

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- Les marmites de la série 700 avec leurs cuves embouties circulaires offrent aux cuisiniers un large choix de préparation
- Cuve emboutie d'une seule pièce permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue
- Le couvercle doublé garantit une meilleure isolation qui permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement
- Le système de contrepoids facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux côtés de cette dernière
- Les modèles gaz sont pourvus de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité
- Ils sont équipés de thermocouple
- Robinet de vidange avec poignée athermique
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil
- Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage Piezo sur les modèles gaz
- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se font par simple pression sur un bouton de commande situé en façade
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi
- Les résistances blindées des modèles électriques sont situées en partie basse

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

MARMITE GAZ/ÉLECTRIQUE

60 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

INOX ⚡ 9 KW RÉF. MA7E60I



## GAZ

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MA7G60I	Indirect	60	11	230 V Mono	800 x 700 x 850	3830,00
MA7G60D	Direct	60	11	230 V Mono	800 x 700 x 850	3032,00

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MA7E60I	Indirect	60	9	Tri 400 V	800 x 700 x 850	3688,00



## SAUTEUSES

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultrarésistant
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dispensent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances électriques lorsque la cuve est relevée
- Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson)

- Régulation thermostatique de la température de 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique
- Isolation permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie
- Relevage de cuve manuel, électrique en option
- Cuve sans soudure apparente afin de faciliter le nettoyage

NOUVEAU

AFI 700

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

50 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve
- Cuisson plus rapide et plus économique
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle



INOX ⚡ 7,5 KW RÉF. SA7E50



## GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA7G50	50	13	230 V Mono	800 x 700 x 850	3714,00

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA7E50	50	7,5	Tri 400 V	800 x 700 x 850	3288,00



## SOUBASSEMENTS

GAMME AFI - SÉRIE 700

NOUVEAU

AFI 700

INOX

SÉRIE



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de la gamme 700
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques

- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes
- Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple



INOX RÉF. S7P40



INOX RÉF. S7P80

## AVEC PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S7P40	400 x 630 x 570	278,00
S7P80	800 x 630 x 570	329,00



INOX RÉF. S7SP40



INOX RÉF. S7SP80

## SANS PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S7SP40	400 x 580 x 570	190,00
S7SP80	800 x 580 x 570	230,00

# GAMME AFI - SÉRIE 900

*Nouvelle gamme  
de matériel de cuissons  
professionnel!*



NOUVEAU

FOURNEAUX • SÉRIE 900

PAGES 184 À 185

INOX 4 40 KW RÉF. F4G9FG80LP



NOUVEAU

INOX 18 KW RÉF. GR9G80N



NOUVEAU

INOX 30 KW RÉF. CG9PG80

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

PAGES 186 À 196



NOUVEAU

INOX 2 KW RÉF. BMP9G40



NOUVEAU

MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

PAGES 197 À 199

INOX 24 KW RÉF. CAP9E80



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

## FOURNEAUX GAZ SUR FOUR

GAMME AFI - SÉRIE 900

- 2, 4 OU 6 BRÛLEURS disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Allumage Piezo pour le four
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale
- FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre

**NOUVEAU**

**AFI 900**

FOURNEAU GAZ  
2-4-6 BRÛLEURS  
FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE  
FOUR STATIQUE  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



- Sur les modèles 4 feux le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Dimensions du four : four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 feux et four de 1060x550x275 mm pour les modèles 6 feux (F6G9FG120LS & F6G9FE120LS).



INOX | 4 | 40 KW | RÉF. F4G9FG80LP



INOX | 6 | 48 KW | RÉF. F6G9FE120LP



### FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G9FG80LP	8	2 x 6 + 2 x 10	40	800 x 900 x 850	3008,00
F4G9FG80LS	8	4 x 10	48	800 x 900 x 850	3034,00
F6G9FG120LP	8	3 x 6 + 3 x 10	56	1200 x 900 x 850	3864,00
F6G9FG120LS	13	3 x 6 + 3 x 10	61	1200 x 900 x 850	4171,00

### FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G9FE80LP	6	2 x 6 + 2 x 10	32	Tri 400 V	800 x 900 x 850	2928,00
F4G9FE80LS	6	4 x 10	40	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3005,00
F6G9FE120LP	6	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	3866,00
F6G9FE120LS	9	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	4171,00



# FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc. Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION THERMOSTATIQUE DE 50°C À 300°C**
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four
- Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Sur les modèles 8090 le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau.

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

4-6 PLAQUES

FOUR ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE

INOX

- L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Dimensions du four : four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 plaques et four de 1060x550x275 mm pour le modèle 6 plaques (F6E9FE120LS)



INOX | 4 | 22 KW | RÉF. F4E9FE80

### FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE



Réf.	Température	Puissance four (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4E9FE80	50 - 300°C	6	22	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4033,00
F6E9FE120	50 - 300°C	6	30	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5723,00
F6E9FE120LS	50 - 300°C	9	33	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5712,00

## RÉCHAUDS À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- 2, 4 ou 6 brûleurs disponibles
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale



INOX 2 16 KW RÉF. F2AP9G40



INOX 4 32 KW RÉF. F4AP9G80

SOUBASSEMENTS  
voir page 200

## GAZ

Réf.	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
F2AP9G40	6 + 10	16	400 x 900 x 280	1007,00
F4AP9G80	2 x 6 + 2 x 10	32	800 x 900 x 280	1743,00
F6AP9G120	3 x 6 + 3 x 10	48	1200 x 900 x 280	2330,00

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation



INOX 6 24 KW RÉF. F6AP9E120

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance des plaques (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
F2AP9E40	2 x 4	8	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1591,00
F4AP9E80	4 x 4	16	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2911,00
F6AP9E120	6 x 4	24	Tri 400 V	1200 x 900 x 280	4138,00



NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

RÉCHAUD GAZ

2-4-6 BRÛLEURS

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

2-4-6 PLAQUES

INOX

SOUBASSEMENTS  
voir page 200

## WOK À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson en façade facilement accessible
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue



INOX | 14 KW | RÉF. WOK9G40



INOX | 28 KW | RÉF. WOK9G80

**NOUVEAU**

**AFI 900** SÉRIE

WOK GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



## GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WOK9G40	14	400 x 900 x 280	758,00
WOK9G80	28	800 x 900 x 280	1314,00

## PLAQUES « COUP DE FEU »

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple
- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil et permettant de diminuer le risque de brûlure



**NOUVEAU**

**AFI 900** SÉRIE

PLAQUE GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 10 KW | RÉF. PCF9G80C



## GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PCF9G80C	10	800 x 900 x 280	1960,00

## PLAQUES INDUCTION À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Surface de cuisson vitrocéramique avec deux ou quatre foyers à induction indépendants d'une puissance de 3.5 kW chacun
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson
- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système)
- Double avantage : La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important
- Diamètre des foyers 120 - 260 mm

**NOUVEAU**

**AFI 900**

PLAQUE INDUCTION

2-4 FOYERS

INOX

SÉRIE



**SOUBASSEMENTS**

voir page 200



INOX 2 7 KW RÉF. PVI9AP40



INOX 4 14 KW RÉF. PVI9AP80

### INDUCTION

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVI9AP40	7	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1740,00
PVI9AP80	14	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3171,00



# PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine

**NOUVEAU**

**AFI 900**

SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

2-4 FOYERS

INOX



**SOUBASSEMENTS**

voir page 200



INOX 2 6 KW RÉF. PVINF9AP40



INOX 4 12 KW RÉF. PVINF9AP80

### VITROCÉRAMIQUE

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVINF9AP40	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	2215,00
PVINF9AP80	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	4127,00



## GRILLS GAZ À POSER

## PLAQUES SIMPLES

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

GRILL GAZ  
 PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME  
 INOX  
 INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
 GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS  
voir page 200

INOX | 9 KW | RÉF. GR9G40



INOX | 9 KW | RÉF. GR9G40N

## SIMPLES PLAQUES LISSES GAZ

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G40	Acier carbone	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1236,00
GR9G40C	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1583,00



## SIMPLES PLAQUES NERVURÉES GAZ

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G40N	Acier carbone	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1328,00
GR9G40NC	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1597,00



## GRILLS GAZ À POSER

## PLAQUES DOUBLES

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

**NOUVEAU**

**AFI 900** SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 18 KW RÉF. GG9G80



INOX 18 KW RÉF. GR9G80 1/2NC



INOX 18 KW RÉF. GR9G80N

## DOUBLES PLAQUES LISSES GAZ

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GG9G80	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	1963,00
GG9G80C	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2616,00



## DOUBLES PLAQUES SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES GAZ

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G80 1/2N	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2052,00
GR9G80 1/2NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2739,00



## DOUBLES PLAQUES NERVURÉES GAZ

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G80N	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2069,00
GR9G80NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2705,00



NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

## GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

## PLAQUES SIMPLES

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée

SOUBASSEMENTS  
voir page 200

INOX | 6 KW | RÉF. GR9E40



INOX | 6 KW | RÉF. GR9E40N

## SIMPLES PLAQUES LISSES ÉLECTRIQUES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E40	Acier carbone	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1016,00
GR9E40C	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1322,00



## SIMPLES PLAQUES NERVURÉES ÉLECTRIQUES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E40N	Acier carbone	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1153,00
GR9E40NC	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1448,00



# GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

## PLAQUES DOUBLES

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée



INOX | 12 KW | RÉF. GR9E80



INOX | 12 KW | RÉF. GR9E80 1/2NC



INOX | 12 KW | RÉF. GR9E80N

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE  
PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME  
INOX

SOUBASSEMENTS  
voir page 200

### DOUBLES PLAQUES LISSES ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	1740,00
GR9E80C	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2315,00

### DOUBLES PLAQUES SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80 1/2N	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	1794,00
GR9E80 1/2NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2395,00

### DOUBLES PLAQUES NERVURÉES ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80N	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	1820,00
GR9E80NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2456,00

## GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Deux ou quatre brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement démontable et nettoyeable au lave-vaisselle
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie
- Pourvues de deux brûleurs chacune elles sont contrôlables par thermostat pour obtenir une excellente qualité de cuisson
- Allumage Piezo
- Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse et d'un thermocouple
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible



INOX | 10 KW | RÉF. GPL9PG40



INOX | 20 KW | RÉF. GPL9PG80

#### GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GPL9PG40	10	400 x 900 x 280	1162,00
GPL9PG80	20	800 x 900 x 280	1926,00

**SOUBASSEMENTS**  
voir page 200



## CHARGRILLS À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson plus précise
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible. Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme. Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage

**SOUBASSEMENTS**  
voir page 200



### NOUVEAU

**AFI 900** SÉRIE

CHARGRILL GAZ  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 30 KW | RÉF. CG9PG80



#### GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CG9PG80	30	800 x 900 x 280	2487,00
CG9PG120	40	1200 x 900 x 280	3445,00

## POSTES DE SALAGE À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites
- Le fond incurvé facilement démontable à été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture



INOX | 1 KW | RÉF. PSP9E40

**NOUVEAU**

**AFI 900**

SÉRIE

POSTE DE SALAGE ÉLECTRIQUE



INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 200



### ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSP9E40	1	230 V Mono	400 x 900 x 280	560,00

## PLANS NEUTRES À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 900
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles

**NOUVEAU**

**AFI 900**

SÉRIE

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 200



INOX | RÉF. PN9P40



INOX | RÉF. PN9P80

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN9P40	400 x 900 x 280	283,00
PN9P80	800 x 900 x 280	415,00

## BAINS-MARIE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service
- Remplissage manuel de la cuve
- Robinet de vidange avec sécurité en façade
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicoles ultra-plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir deux bacs GN 2/3
- Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour quatre bacs GN 2/3
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Bacs gastronomiques vendus séparément

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE



BAC GN 2/3



INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 200

BACS  
GASTRO

voir page 258



INOX 2 KW RÉF. BMP9G40



INOX 2 KW RÉF. BMP9E80



## GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP9G40	2	400 x 900 x 280	816,00
BMP9G80	4	800 x 900 x 280	907,00

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP9E40	30 - 90 °C	1	230 V Mono	400 x 900 x 280	707,00
BMP9E80	30 - 90 °C	2	230 V Mono	800 x 900 x 280	924,00

MONO  
230V

## FRITEUSES

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 22 litres
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus mono bloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Deux paniers par cuve de 22 litres
- Grand panier en option
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée
- Temps de cuisson 3 ½ minutes

INOX  22 KW RÉF. FR9G40INOX  36 KW RÉF. FR9E80

## GAZ

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR9G40	22	110 - 190 °C	22	400 x 900 x 850	1981,00
FR9G80	22 + 22	110 - 190 °C	44	800 x 900 x 850	3555,00

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR9E40	22	60 - 190 °C	18	Tri 400 V	400 x 900 x 850	1963,00
FR9E80	22 + 22	60 - 190 °C	36	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3426,00



NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

FRITEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

22 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

## CUISEURS À PÂTES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique
- Large plage avant d'égouttage pour chaque cuve
- Cuve de 40 litres pour un rendement maximum
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil
- Sur les modèles gaz, les brûleurs micro-perforés haut rendement en acier inoxydable sont pourvus de veilleuse et de thermocouple. Le fonctionnement de la veilleuse est contrôlable visuellement
- Sur les modèles électriques, les résistances blindées assurent une montée en température rapide

Paniers non fournis

INOX  18 KW RÉF. CAP9G40INOX  24 KW RÉF. CAP9E80

## GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CAP9G40	40	18	400 x 900 x 850	2284,00
CAP9G80	40 + 40	36	800 x 900 x 850	3978,00

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CAP9E40	40	12	Tri 400 V	400 x 900 x 850	1992,00
CAP9E80	40 + 40	24	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3452,00



NOUVEAU

AFI 900

CUISEUR À PÂTES GAZ/ÉLECTRIQUE  
40 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



## SAUTEUSES

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultra-résistant
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple
- Sur les modèles gaz, l'allumage électronique permet une gestion plus performante de la consommation d'énergie et améliore le confort d'utilisation
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dissipent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances

- électriques lorsque la cuve est relevée. Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson)
- Régulation thermostatique de la température. De 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique
- Isolation améliorée permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie favorisant également une baisse de la consommation



INOX ⚡ 80 L RÉF. SA9E80

NOUVEAU

AFI 900

SÉRIE

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

80/100/130/205 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- Relevage de cuve manuel
- Électrique en option
- Cuve sans soudure apparente et coins arrondis afin de faciliter le nettoyage
- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve
- Cuisson plus rapide et plus économique
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle



## GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA9G80	80	20	230 V Mono	800 x 900 x 850	4742,00
SA9G100	100	24	230 V Mono	1000 x 900 x 850	5112,00
SA9G130	130	30	230 V Mono	1200 x 900 x 850	5569,00
SA9G205	205	44	Tri 400 V	1600 x 900 x 850	9118,00

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA9E80	80	9	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4399,00
SA9E100	100	12	Tri 400 V	1000 x 900 x 850	4688,00
SA9E130	130	15	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5083,00
SA9E205	205	21	Tri 400 V	1600 x 900 x 850	8165,00



## SOUBASSEMENTS

GAMME AFI - SÉRIE 900

NOUVEAU

AFI 900

INOX

SÉRIE



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de notre gamme 900
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes
- Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple



INOX RÉF. S9P40



INOX RÉF. S9P80



INOX RÉF. S9P120

## AVEC PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S9P40	400 x 791 x 570	321,00
S9P80	800 x 791 x 570	484,00
S9P120	1200 x 791 x 570	710,00



INOX RÉF. S9SP40



INOX RÉF. S9SP80



INOX RÉF. S9SP120

## SANS PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S9SP40	400 x 743 x 570	238,00
S9SP80	800 x 743 x 570	278,00
S9SP120	1200 x 743 x 570	386,00

NOUVEAU

AFI 700/900

SÉRIE

## ACCESSOIRES

GAMME AFI - SÉRIE 700 &amp; SÉRIE 900



RÉF. 6260.00072.57



RÉF. 6260.00072.25



RÉF. 2865.00009.01

## PANIERS

Réf.	Appareils	Prix (h.t) €
6260.00072.57	1/2 Friteuse	35,00
6260.00072.25	1/1 Friteuse	75,00

## RÉDUCTEURS

Réf.	Appareils	Prix (h.t) €
2865.00009.01	Fourneau	15,00

# Nouvelle gamme de matériel de cuisson spécialisé !



NOUVEAU



NOUVEAUX  
FOURS À PIZZA

PAGE 203

9+9 16 KW RÉF. FAPE9+9

NOUVEAU

NOUVEAUX  
DÖNER GRILLS

PAGES 204 & 205



INOX 13 KW RÉF. KEB4G



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

## FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 30 CM

GAMME AFI

- Température 85°C/450 °C
- Tri 400 V
- Porte vitrée permettant facilement le contrôle de la cuisson
- Intérieur et extérieur en galvanisé de 1 mm d'épaisseur minimum
- Peinture électrostatique à l'extérieur, résistante à la chaleur
- Cadre de porte en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur minimum
- Porte du four en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur minimum
- Porte double paroi à ouverture et fermeture facile. Conçu de manière à ce qu'elle ne s'ouvre pas pendant le fonctionnement
- Poignée en bakélite, résistante à la chaleur
- Four à double paroi avec isolation en laine de roche de 60 mm, entre la partie interne et externe
- Briques de cuisson intérieures en pierres de Chamottes, résistantes à la chaleur
- Modèles avec éclairages: 2 lampes par étage, résistantes à la chaleur

NOUVEAU  
DISPONIBLE FIN MAI 2020

AFI

SÉRIE

FOUR ÉLECTRIQUE  
6-9-12-18 PIZZAS

6 6 KW RÉF. FAPE6



9 8 KW RÉF. FAPE9



6+6 12KW RÉF. FAPE6+6



9+9 16 KW RÉF. FAPE9+9

## PIZZAS Ø 30 CM



Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. int. (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAPE6	1 x 6 pizzas	6	102	920 x 620	1220 x 820 x 440	1179,00
FAPE6+6	2 x 6 pizzas	12	195	920 x 620	1220 x 820 x 780	2015,00
FAPE9	1 x 9 pizzas	8	130	920 x 920	1220 x 1140 x 440	2327,00
FAPE9+9	2 x 9 pizzas	16	245	920 x 920	1220 x 1140 x 780	3735,00



## SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
OZSUPS	Support sans glissières	663,00
OZSUPC	Support avec glissières	829,00

## DÖNER GRILLS

GAMME AFI • MOTEUR EN BAS SUR CHARIOT

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson
- Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur
- Sécurité par thermocouple selon normes CE
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

DÖNER GRILL GAZ

90 KG

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

COUTEAU  
KEBAB  
voir page 205

INOX 13 KW RÉF. KEB4G

GAZ

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4G	90	13	33	1070 x 530 x 650	1260,00



## DÖNER GRILLS

GAMME AFI • MOTEUR EN BAS SUR CHARIOT

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Chauffé indépendamment par des éléments chauffants à commande derrière les verres céramiques
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
- Système de verrou pour le bloc de chauffage mobile
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- TRI 400 V



INOX ⚡ 7,2 KW RÉF. KEB4E

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

DÖNER GRILL ÉLECTRIQUE

80 KG

INOX



## ÉLECTRIQUE



Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4E	80	7,2	33	1100 x 530 x 650	1347,00

## COUTEAUX À DÖNER KEBAB

GAMME AFI

- Ergonomique
- Épaisseur de coupe réglable
- Couteau adapté à tous types de viandes pour Doner kebab
- Appareil étanche pouvant être nettoyé sans être démonté
- 230 V Mono - 24 V



⚡ 0,1 KW RÉF. CK

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

COUTEAU ÉLECTRIQUE  
4500 TOURS PAR MINUTE

## ÉLECTRIQUE



Réf.	Ø couteau (mm)	Tours par minute	Puissance (kW)	Poids (gr)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CK	100	4500	0,1	900	290 x 130 x 140	1087,00

**RETOUR AU  
SOMMAIRE PRINCIPAL**

**RETOUR AU SOMMAIRE**

AFI COLLIN-LUCY vous présente sa gamme de petit matériel : fours micro-ondes, fours à air pulsé, grills, plaques à snacker, toasters, chauffe-saucisses, friteuses, bains-marie, brûleurs, chauffe-assiettes, trancheurs, hachoirs, balances électroniques, salamandres, batteurs-mélangeurs, etc.

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE**

**À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021**

**LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**

### BATTEURS & PÉTRINS

- 208 BATTEURS-MÉLANGEURS • 7 LITRES
- 208 BATTEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES
- 209 BATTEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES
- 210 PÉTRINS DIGITAUX • 2 VITESSES
- 210 PÉTRINS MÉCANIQUES • 2 VITESSES
- 211 PÉTRINS PIZZAS TÊTE & BOL FIXES
- 212 PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE  
CUVE AMOVIBLE
- 212 FORMEUSES À PIZZAS



**BATTEURS & PÉTRINS**

PAGES 208 À 212



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !



**GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES**

PAGES 213 À 223

### GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

- 213 GRILLS RAINURÉS
- 214 GRILLS TOASTERS PANINIS • GAMME **AFI**
- 215 TOASTERS À CONVOYEUR • GAMME **AFI**
- 215 TOASTERS
- 216 SALAMANDRES • PRO • TRAVERSANTE
- 216 COUPEURS HOMOGENÉISATEURS • GAMME **AFI**
- 217 SALAMANDRES • GAMME **AFI**
- 217 SALAMANDRES • À PLAFOND MOBILE
- 218 DÖNER GRILLS • GAMME **AFI**
- 218 COUTEAUX À DÖNER KEBAB • GAMME **AFI**
- 219 PLAQUES À INDUCTION • 28 CM
- 220 PLAQUES À SNACKER LISSES ET RAINURÉES
- 221 PLAQUES À SNACKER LISSES
- 222 PLAQUES À SNACKER LISSES • RAINURÉES • 2/3 - 1/3
- 223 GRILLS À PIERRES RÉFRACAIRES
- 223 BRÛLEURS SUR PIEDS

RETOUR AU SOMMAIRE

RETOUR AU  
SOMMAIRE PRINCIPAL

VITRINES & COMPTOIRS

FROID

AFI

LAVERIE

CUISSONS

AFI

PETIT MATÉRIEL

INOX & VENTILATION

## PETIT MATÉRIEL

### CHAUFFE-ASSIETTES & BAINS-MARIE

- 224 CHAUFFE-ASSIETTES
- 224 BAINS-MARIE DE TABLE

### FRITEUSES TABLE & COFFRE

- 225 FRITEUSES DE TABLE
- 226 FRITEUSES DE TABLE
- 227 FRITEUSES DE TABLE
- 227 FRITEUSES SUR COFFRE
- 228 FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE



FRITEUSES TABLE & COFFRE

PAGES 225 À 228



TRANCHEURS & HACHOIRS

PAGES 229 À 231

### TRANCHEURS & HACHOIRS

- 229 HACHOIRS
- 230 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C
- 230 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER
- 231 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING
- 231 TRANCHEURS À PIGNONS

### FOURS MICRO-ONDES

- 232 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
- 233 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS



### BALANCES

- 234 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO
- 234 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO À POSER AU SOL



NOUVEAU

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

PAGES 232 À 233

DEPUIS  
70 ANS

afi collin-lucy®

## BATTEURS-MÉLANGEURS

### LA LIGNE MINI (7 LITRES)

- CONÇUE AVEC PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES
- Entraînement par courroie avec contrôle de vitesse variable
- Variateur de vitesse
- Corps en aluminium
- Faible nuisance sonore
- 230 V Mono

Livrés avec 3 outils : crochet, palette, fouet



ALU | 7 L | 280 W | RÉF. VFM7

7 LITRES

CORPS EN ALUMINIUM

BACS À FARINE  
voir page 253



Réf.	Volume cuve (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VFM7	7	280	17	420 x 240 x 425	551,00

## BATTEURS-MÉLANGEURS

### LA GAMME 10 & 20 LITRES

- FAIBLE NUISANCE SONORE
- Entraînement par engrenage
- Corps en aluminium
- Interrupteur de sécurité
- 230 V Mono

Livrés avec 3 outils : crochet, palette, fouet

BACS À FARINE  
voir page 253



10-20 LITRES

CORPS EN ALUMINIUM



ALU | 10 L | 0,45 KW | RÉF. VFM10A



ALU | 20 L | 1,1 KW | RÉF. VFM20A



Réf.	Capacité cuve	Vitesse (rpm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VFM10A	10 litres - Farine: 2 kg Pâte: 3 kg	3 - Vit. 1 = 108 - Vit. 2 = 195 - Vit. 3 = 355	0,45	68	485 x 410 x 635	900,00
VFM20A	20 litres - Farine: 5 kg Pâte: 8 kg	3 - Vit. 1 = 108 - Vit. 2 = 195 - Vit. 3 = 355	1,1	90	600 x 600 x 780	1190,00

# BATTEURS-MÉLANGEURS

## 3 VITESSES

- Bol en acier inoxydable 304
- 3 vitesses
- Boîtier moulé sous pression permettant un fonctionnement en douceur
- L'engrenage de précision offre un mélange et un pétrissage avec un fonctionnement étonnamment silencieux
- L'embrayage automatique permet de changer de vitesse sans arrêter le mélangeur
- Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque la grille de protection est ouverte
- Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque le bol est abaissé pour plus de sécurité
- Le levier de levage du bol a une conception droite qui facilite le levage ou l'abaissement du bol
- 230 V Mono
- Option : hachoir



AISI 304 10 L 0,45 KW RÉF. BM10



AISI 304 20 L 1,1 KW RÉF. BM20



AISI 304 30 L 1,5 KW RÉF. BM30

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BM10	10	0,45	40	470 x 370 x 620	972,00
BM20	20	1,1	85	555 x 505 x 764	1263,00
BM30	30	1,5	170	616 x 595 x 1138	2293,00



### OPTION SUPPORT

Réf.	Description	Prix (h.t) €
SPBM	Support pour batteur-mélangeur	377,00



### OPTION HACHOIR

Réf.	Description	Prix (h.t) €
HVBM	Hachoir pour batteur-mélangeur	464,00

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN JUIN 2020

10-20-30 LITRES  
INOX AISI 304



# PÉTRINS DIGITAUX

2 VITESSES

- 2 vitesses
- Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
- Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
- Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
- Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
- Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
- Transmission par courroies
- Tri 400 V



25 L | 0,8/1,8 KW | RÉF. PD25

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN JUIN 2020  
25 LITRES

**BACS À FARINE**  
voir page 253



Réf.	Volume (litres)	Max. farine (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PD25	25	15	0,8/1,8	180	820 x 590 x 1160	3628,00

# PÉTRINS MÉCANIQUES

2 VITESSES

- 2 vitesses
- Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
- Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
- Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
- Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
- Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
- Transmission par courroies
- Tri 400 V



80 L | 2,6/5,2 KW | RÉF. PM80



120 L | 3,7/7,5 KW | RÉF. PM120

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN JUIN 2020  
80-120 LITRES

**BACS À FARINE**  
voir page 253



Réf.	Volume (litres)	Max. farine (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PM80	80	50	2,6/5,2	512	1210 x 720 x 1430	8997,00
PM120	120	75	3,7/7,5	670	1240 x 780 x 1500	12190,00

VITRINES & COMPTOIRS  
FROID  
AFI  
LAVERIE  
CUISSONS  
AFI  
PETIT MATÉRIEL  
INOX & VENTILATION

## PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES POUR PIZZERIA ET BOULANGERIE

10-20-30-40-50 LITRES

STRUCTURE EN ACIER

- MOTEUR PUISSANT VENTILÉ
- Structure en acier protégé par un vernis résistant à la chaleur
- Bol, spirale et grille de protection en inox
- Transmission par courroie
- Minuterie
- Sécurité sur grille de protection
- Roulette

**BACS  
À FARINE**  
voir page 253



ACIER | 20 L | 1,5 KW | RÉF. DN 20 M



ACIER | 20 L | 1,5 KW | RÉF. DN 20 T

### 1 VITESSE • PÉTRINS 230 V MONO - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN 10 M	10	300 x 210	0,6	70	700 x 350 x 590	879,00
DN 20 M	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1158,00
DN 30 M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1393,00

### 1 VITESSE • PÉTRINS TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN 40	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	1712,00
DN 50	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	1430,00

### 2 VITESSES • PÉTRINS TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN 10 T	10	300 x 210	0,6	67	700 x 350 x 590	947,00
DN 20 T	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1248,00
DN 30 T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1455,00
DN 40 T	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	1887,00
DN 50 T	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	1974,00

# PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE

## CUVE AMOVIBLE

20-30-40 LITRES

BACS À FARINE  
voir page 253



20 L | 1,5 KW | RÉF. HTD 20 M



20 L | 1,5 KW | RÉF. HTD 20 T

### 1 VITESSE • 230 V MONO - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
HTD 20 M	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	1345,00
HTD 30 M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	1654,00

### 1 VITESSE • TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
HTD 20 T	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	1480,00
HTD 30 T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	1756,00
HTD 40 T	40	450 x 270	2,2	170	870 x 480 x 920	2079,00

# FORMEUSES À PIZZAS

FORMEUSE PIZZAS ÉLECTRIQUE  
PIZZA DE 14 À 29 CM/DE 26 À 40 CM



- N'ALTÈRE PAS LES CARACTÉRISTIQUES DE LA PÂTE ET TRAVAILLE À FROID
- Machine pour l'étalement de la pâte à pizza, pain, pâtisserie
- Importante économie de temps
- Épaisseur et diamètre réglables
- 230 V Mono



370 W | RÉF. FP 40

### ÉLECTRIQUES



Réf.	Pour pizzas	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FP 30	de 14 à 29 cm	370	31	420 x 420 x 700	1384,00
FP 40	de 26 à 40 cm	370	38	520 x 520 x 800	1677,00

## GRILLS RAINURÉS

- BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE
- Thermostat 300°C

- Lampe témoin de mise sous tension et de chauffe
- Thermostat mécanique

GRILL ÉLECTRIQUE



- 230 V Mono



1,8 KW RÉF. GH 811



2,2 KW RÉF. GH 811 E

## ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GH 811	230 x 220	1,8	14	290 x 370 x 210	223,00
GH 811 E	355 x 235	2,2	20	410 x 305 x 210	277,00

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN JUIN 2020

**AFI**

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE



# GRILLS TOASTERS PANINIS

GAMME AFI

- 230 V Mono



2,75 KW RÉF. GTP2740

**ÉLECTRIQUES**



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GTP2530	2,1	17	250 x 300	360 x 410 x 280	389,00
GTP2735	2,5	20	270 x 350	410 x 410 x 280	409,00
GTP2740	2,75	23	270 x 400	460 x 410 x 280	452,00
GTP2745	3	27	270 x 450	510 x 410 x 280	492,00
GTP4060	6	45	400 x 600	640 x 480 x 280	819,00

- 230 V Mono



4 KW RÉF. GTP5530



6 KW RÉF. GTP6040

**ÉLECTRIQUES**



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GTP5530	4	35	550 x 300	560 x 370 x 260	635,00
GTP6040	6	45	600 x 400	640 x 480 x 290	902,00

## TOASTERS À CONVOYEUR

## GAMME AFI

- Construction Inox
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par rhéostat
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer
- Circulation d'air ventilé
- 230 V Mono

**NOUVEAU**  
DISPONIBLE FIN JUIN 2020

**AFI** SÉRIE

TOASTER ÉLECTRIQUE  
400/600 TOASTS/HEURE  
INOX



INOX | 400/H | 2 KW | RÉF. TC425



INOX | 600/H | 2,6 KW | RÉF. TC600

## ÉLECTRIQUES



Réf.	Capacité toasts/h	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TC425	400	2	19	368 x 450 x 350	830,00
TC600	600	2,6	19	500 x 450 x 350	592,00

## TOASTERS

- ÉQUIPÉS D'UNE GRILLE DE PROTECTION DES TUBES QUARTZ
- Construction tout inox
- Résistances à tubes quartz renforcées
- Équipés d'une minuterie 0-15 mn
- Témoins lumineux de fonctionnement

TOASTER ÉLECTRIQUE  
INOX

- Sélecteur de chauffe sol/voûte (Modèle Pro)
- 230 V Mono

Livrés sans pince



INOX | 1 NIV. | 2 KW | RÉF. TB 3



INOX | 2 NIV. | 3 KW | RÉF. TB 33



INOX | 1 NIV. | 2,8 KW | RÉF. TB 6



Réf.	Espace de chauffe	Niveaux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TB 3	320 x 220	1	2	8	440 x 240 x 250	205,00
TB 33	2 x 320 x 220	2	3	11	440 x 240 x 380	290,00
TB 6	500 x 260	1	2,8	13	660 x 290 x 300	562,00

## OPTION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
P	Pince à toaster	10,00

## SALAMANDRES

PRO • TRAVERSANTE

- TÔLE ARRIÈRE AMOVIBLE PERMETTANT UN ACCÈS DOUBLE FACE EN CAS D'UTILISATION CENTRALE (TRAVERSANTE)
- Salamandre traversante
- Construction tout inox
- Grille réglable sur 2 niveaux équipée de poignées isolées pour un maximum de sécurité
- Équipée d'un tiroir de propreté amovible pour un nettoyage facile
- Résistance inox blindée
- Équipée d'une grille chauffe-plats sur le dessus
- Interrupteur ON/OFF et témoin lumineux de fonctionnement
- Surface de cuisson 620 x 350 mm
- 230 V Mono



INOX 3,2 KW RÉF. SAS

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE ⚡  
INOX 🗑️

### ÉLECTRIQUE

Réf.	Grille (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAS	620 x 350	3,2	16	760 x 360 x 470	565,00



## COUPEURS HOMOGENÉISATEURS

GAMME AFI

- Construction en acier inox
- Mixeur coupe-légumes, préparation houmous et homogénéisateur
- Différentes vitesses de rotation grâce au variateur de vitesse
- Capteurs de sécurité sur le couvercle et dans la cuve
- Facile d'utilisation et ergonomique
- Fonctionnement silencieux et sans vibration
- Nettoyage facile grâce au démontage des pièces
- Lames en acier inox AIS 420 durcies



INOX 1,5 KW RÉF. CT10

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN JUIN 2020

AFI

SÉRIE

COUPEUR ÉLECTRIQUE ⚡

INOX 🗑️

### ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CT10	1,5	230 V Mono	35	320 x 360 x 610	1981,00
CT10.2	1-1,3	Tri 400 V	36	320 x 360 x 610	1709,00



## SALAMANDRES

## GAMME AFI

- Construction tout inox
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra-souple et poignée isolante
- Deux zones de température séparées réglables par deux thermostats
- Grille support en acier inoxydable
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace
- Possibilité de fixation murale

Appareil livré sur piétement inox

## ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAL200OS	3,2	230 V Mono	52	600 x 580 x 580	818,00



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAL200OS

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX

## SALAMANDRES

## À PLAFOND MOBILE

- PLAFOND MOBILE POUR UN RÉGLAGE PARFAIT DE LA POSITION
- Salamandre à plafond mobile
- Construction tout inox
- Équipée d'un régulateur de puissance
- Équipée de 1 zone de chauffe en haut
- Équipée de pieds antidérapants
- Témoins lumineux de fonctionnement et de chauffe
- Récupérateur de graisse amovible pour un nettoyage facile
- Poignée robuste en bakélite
- Surface de cuisson 590 x 320 mm
- 230 V Mono

Livrées avec support mural

## ÉLECTRIQUE

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EB 600	1 zone de chauffe	4	49	600 x 450 x 500	740,00



INOX | 4 KW | RÉF. EB 600

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX

## DÖNER GRILLS

GAMME AFI • MOTEUR EN BAS SUR CHARIOT

### GAZ

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson
- Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups de l'utilisateur

- Sécurité par thermocouple selon normes CE
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande

### ÉLECTRIQUE

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Chauffé indépendamment par des éléments chauffants à commande derrière les verres céramiques
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
- Système de verrou pour le bloc de chauffage mobile
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- TRI 400 V

**NOUVEAU**

AFI

SÉRIE

DÖNER GRILL GAZ/ÉLECTRIQUE

90 KG/80 KG

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 13 KW RÉF. KEB4G



INOX 7,2 KW RÉF. KEB4E



### GAZ

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4G	90	13	33	1070 x 530 x 650	1260,00

### ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4E	80	7,2	33	1100 x 530 x 650	1347,00



## COUTEAUX À DÖNER KEBAB

GAMME AFI

- Ergonomique
- Épaisseur de coupe réglable
- Couteau adapté à tous types de viandes pour Doner kebab
- Appareil étanche pouvant être nettoyé sans être démonté
- 230 V Mono - 24 V



0,1 KW RÉF. CK

**NOUVEAU**

AFI

SÉRIE

COUTEAU ÉLECTRIQUE

4500 TOURS PAR MINUTE

### ÉLECTRIQUE

Réf.	Ø couteau (mm)	Tours par minute	Puissance (kW)	Poids (gr)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CK	100	4500	0,1	900	290 x 130 x 140	1087,00



# PLAQUES À INDUCTION

## SURFACE DE CUISSON AGRANDIE À 28 CM

- CONSTRUCTION TOUT INOX
- L'induction, le système de cuisson le plus performant et le plus économique
- Excellente aération des parties électriques
- Filtre amovible
- Plaque en verre SCHOTT
- 10 niveaux de puissance
- Affichage digital
- Température réglable de 60°C à 240°C (par intervalle de 20°C)
- Timer 0-120 minutes (par intervalle de 1 mn)
- Tableau de commandes à touches sensibles
- Pieds antidérapants
- Filtre amovible très facile d'accès
- 2 ventilateurs de refroidissement
- 230 V Mono

**UN ENTRETIEN BEAUCOUP PLUS FACILE.** En cas de débordements les salissures ne cuisent pas car la plaque chauffe peu. Une éponge humide et un peu de produit de nettoyage suffisent pour nettoyer la plaque.

**PLUS DE SÉCURITÉ.** Moins de risque de se brûler en touchant la plaque une fois le récipient enlevé car la chauffe cesse immédiatement, et la température de la plaque est relativement peu élevée.

**PLUS DE CONFORT.** La plaque à induction dégage très peu de chaleur dans la cuisine, contrairement à une plaque électrique classique.  
**PLUS DE SOUPLESSE ET DE PRÉCISION.** Réaction immédiate et

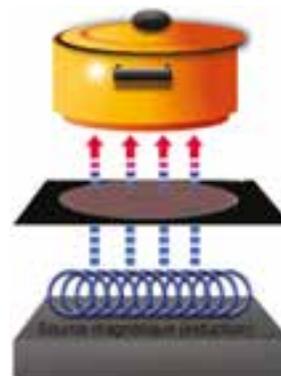
PLAQUE ÉLECTRIQUE  
SURFACE DE CUISSON 28 CM  
INOX

précise aux réglages de température. Passage instantané de températures élevées à des températures plus basses pour faire mijoter des plats délicats.

**PLUS D'EFFICACITÉ.** Répartition parfaitement homogène de la chaleur sur toute la surface de la casserole. Pas de perte de rendement, même si le diamètre du récipient est inférieur à celui de la zone de cuisson. Très peu de déperdition de chaleur puisque la chaleur est produite directement dans le fond du récipient, sans aucun intermédiaire.



INOX | 3,5 KW | RÉF. PI3500W



Le champ électromagnétique se transforme en courant induit dans le fond de la casserole puis en chaleur

Plaque vitrocéramique (verre Schott)

Champ magnétique

Courant électrique

Inducteurs

### ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PI3500W	3,5	7	440 x 365 x 120	373,00

## PLAQUES À SNACKER LISSES ET RAINURÉES

- PLAN DE CUISSON EN ACIER SABLÉ
- Structure en acier inox
- Allumage Piezo
- Tiroir de récupération des graisses
- Épaisseur de la plaque: 10 mm
- Température : 300°C

PLAQUE GAZ  
1-2 ZONES DE CUISSON  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 1 3200 W RÉF. GR 325 A



INOX 2 6400 W RÉF. GR 600 A



### PLAQUES LISSES • GAZ

Réf.	Zones de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR 325 A	1	Lisse 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	567,00
GR 600 A	2	Lisse 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	824,00



INOX 1 3200 W RÉF. GR 325 R



INOX 2 6400 W RÉF. GR 600 R



### PLAQUES RAINURÉES • GAZ

Réf.	Zones de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR 325 R	1	Rainurée 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	678,00
GR 600 R	2	Rainurée 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	987,00

## PLAQUES À SNACKER LISSES

PLAQUE ÉLECTRIQUE ⚡  
1-2-3 ZONES DE CUISSON 🔌  
INOX 🏠

- PLAQUE DE CUISSON EN ACIER LISSE (ÉPAISSEUR 10 MM)
- Construction tout inox
- Tiroir de propreté amovible
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Pieds antidérapants



INOX | 1 🔌 | 1500 W | RÉF. GH 250



INOX | 1 🔌 | 3000 W | RÉF. GH 400



INOX | 2 🔌 | 6000 W | RÉF. GH 610



INOX | 3 🔌 | 9000 W | RÉF. GH 760

### PLAQUES LISSES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Zone de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GH 250	1	250 x 330	1500	230 V Mono	16	260 x 465 x 260	185,00
GH 400	1	400 x 390	3000	230 V Mono	26	400 x 540 x 260	223,00
GH 610	2	600 x 400	6000	230 V Mono	39	610 x 540 x 260	384,00
GH 760	3	750 x 400	9000	Tri 400 V	99	760 x 540 x 260	406,00

## PLAQUES À SNACKER LISSES • RAINURÉES • 2/3 LISSES - 1/3 RAINURÉES

PLAQUE ÉLECTRIQUE  
INOX

- PLAQUE DE CUISSON EN ACIER LISSE (ÉPAISSEUR 10 MM)
- Construction tout inox
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Tiroir de propreté amovible
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Pieds antidérapants



INOX | 3000 W | RÉF. AGH 400 L



INOX | 6000 W | RÉF. AGH 610 L

### PLAQUES LISSES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH 400 L	395 x 400	3000	230 V Mono	400 x 500 x 200	355,00
AGH 610 L	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	541,00
AGH 830 L	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	764,00

- PLAQUES DE CUISSON RAINURÉES EN ACIER (ÉPAISSEUR 15 MM)
- Structure en inox 430
- Plan de cuisson en acier
- Thermostat de 50°C à 300°C
- Tiroir de récolte des graisses



INOX | 3000 W | RÉF. AGH 400 R



INOX | 6000 W | RÉF. AGH 610 R

### PLAQUES RAINURÉES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH 400 R	395 x 400	3000	230 V Mono	400 x 500 x 200	467,00
AGH 610 R	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	704,00



INOX | 9000 W | RÉF. AGH 830 R

### 1/3 PLAQUE RAINURÉE - 2/3 PLAQUE LISSE • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH 830 R	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	999,00

## GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES

- GRILL DE CUISSON INOX (480 X 325 MM) ÉQUIPÉE DE POIGNÉES
- Construction tout inox
- Équipé d'un tiroir de propreté
- Allumage Piezo
- Construction double paroi
- Rampes gaz spéciales anti-encrassement
- Équipé d'une sécurité thermocouple
- Pierres volcaniques disposées sur une grille inox
- Fourni avec injecteurs de rechange
- Gaz naturel

Livrés avec un sac de pierres réfractaires de 5 kg

GRILL GAZ  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 8,9 KW RÉF. GS 3



INOX 18 KW RÉF. GS 6



### GAZ

Réf.	Surface de cuisson (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GS 3	480 x 325	8,9	24	525 x 390 x 363	741,00
GS 6	650 x 480	18	42	785 x 670 x 270	1451,00

### PIERRES VOLCANIQUES POUR RENOUVELLEMENT

Réf.	Description	Prix (h.t) €
P 51	Sac 5 kg	18,00

## BRÛLEURS SUR PIEDS

- VEILLEUSE
- Thermocouple de sécurité
- Repose casserole en fonte
- Idéal pour grandes casseroles



11 KW RÉF. GB 11

BRÛLEUR GAZ  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



### GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GB 11	11	21	540 x 540 x 400	871,00

## CHAUFFE-ASSIETTES

30-60-120 ASSIETTES  
INOX

- RÉSISTANCE INOX BLINDÉE SUR LA PAROI ARRIÈRE
- PORTES RÉVERSIBLES
- Doubles parois calorifugées
- 3 niveaux

- Construction inox sur pieds réglables
- Pour assiettes de Ø maximum 320 mm
- Régulation par thermostat

- Témoin lumineux
- Interrupteur sur la face avant
- Avec grille de protection
- 230 V Mono



INOX 30 400 W RÉF. CA 30



INOX 60 750 W RÉF. CA 60



INOX 120 2X750 W RÉF. CA 120



Réf.	Capacité (assiettes)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CA 30	30	400	16	330 x 360 x 380	400 x 410 x 550	492,00
CA 60	60	750	22	330 x 360 x 730	400 x 410 x 900	567,00
CA 120	120	2 x 750	37	630 x 360 x 730	700 x 410 x 900	778,00

## BAINS-MARIE DE TABLE

BAC GN 1/1  
INOX

- RÉSISTANCE PLACÉE SOUS LA CUVE
- Bains-marie électriques GN 1/1
- Construction tout inox
- Cuve emboutie
- Prévus pour bacs profondeur 150 mm
- Modèle PV11 équipé d'un robinet de vidange avec sécurité
- Interrupteur ON/OFF
- Témoin lumineux de fonctionnement
- 230 V Mono

Livrés sans bac



INOX 1400 W RÉF. PP 11



INOX 1400 W RÉF. PV 11

### BAINS-MARIE AVEC OU SANS VIDANGE

Réf.	Capacité	Vidange	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PP 11	GN 1/1	Sans	1400	7	350 x 550 x 240	258,00
PV 11	GN 1/1	Avec	1400	7	350 x 550 x 240 + 7 Prof. robinet de vidange	323,00



## FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

- ZONE FROIDE DE DÉCANTATION
- Interrupteur de sécurité
- Cuves amovibles
- Construction inox satiné avec poignées et couvercle
- Panier en fil chromé
- Résistances amovibles pour faciliter l'entretien
- Interrupteur et témoin lumineux
- Contrôle thermostatique avec thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Cuve pentée solidaire de la carcasse
- Rupteur d'alimentation électrique
- 230 V Mono

FRITEUSE ÉLECTRIQUE



4-8 LITRES PAR CUVE



INOX



INOX | 4 L | 2 KW | RÉF. SF 4

Panier de 245 x 140 x 100 mm



INOX | 8 L | 3,25 KW | RÉF. SF 8 M

Panier de 245 x 220 x 100 mm



INOX | 2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF 88 M

Panier de 245 x 220 x 100 mm

### SANS VIDANGE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF 4	4	2	4	190 x 430 x 290	191,00
SF 44	2 x 4	2 x 2	7	380 x 430 x 290	371,00
SF 8 M	8	3,25	6	280 x 430 x 290	271,00
SF 88 M	2 x 8	2 x 3,25	12	550 x 430 x 290	489,00

- MEILLEURE ÉVAPORATION DE L'EAU CONTENUE DANS LES FRITES, meilleur contact huile/frites, meilleur rendement
- Friteuse d'une capacité de 4 litres à hauteur d'huile diminuée pour une surface augmentée



5 L | 2,5 KW | RÉF. SF 5

Panier de 245 x 220 x 70 mm

FRITEUSE ÉLECTRIQUE



5 LITRES



### SANS VIDANGE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF 5	5	2,5	9	260 x 385 x 290	208,00

**FRITEUSES DE TABLE**  
SÉRIE STANDARD

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡  
8 LIVRES PAR CUVE 🍷



8 L | 3,25 KW | RÉF. SF 8 MC



2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF 88 MC

**SANS VIDANGE • AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE**



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF 8 MC	8	3,25	230 V Mono	6	280 x 430 x 290	283,00
SF 88 MC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 430 x 290	552,00



8 L | 3,25 KW | RÉF. SF 9 VC



2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF 99 VC

**AVEC VIDANGE • AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE**



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF 9 VC	8	3,25	230 V Mono	7	280 x 510 x 290	352,00
SF 99 VC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 510 x 290	684,00

**SPÉCIALES SURGELÉS**



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF 9 VTS	8	5,25	Tri 400 V	7	280 x 510 x 290	499,00

## FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

- Construction inox
- Thermostat 100°C-180°C
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité

FRITEUSE ÉLECTRIQUE  
10 LITRES PAR CUVE  
INOX



- Zone froide de décantation
- 230 V mono



INOX | 10 L | 3,25 KW | RÉF. FE 10

### AVEC VIDANGE ET CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FE 10	10	3,25 kW	12	300 x 515 x 270	406,00
FE 102	2 x 10	2 x 3,25 kW	20	680 x 515 x 270	793,00

## FRITEUSES SUR COFFRE

- **MULTI-PUISSANCE**
- **3 PUISSANCES**
- Friteuse sur coffre spéciale surgelés
- 16 litres
- Construction tout inox
- Cuve totalement emboutie avec zone anti-débordement
- Commutateur 3 positions permettant d'adapter la puissance aux besoins du client: 4 kW (maintien à température de l'huile), 8 kW (cuisson d'aliments frais)

- et 12 kW (montée rapide en température et cuisson d'aliments surgelés)
- Thermostat réglable 110°C/190°C
- Équipée d'une zone froide
- Thermostat de sécurité
- Voyants de contrôle
- Équipée d'un bac de vidange
- Pieds inox réglables en hauteur
- Tri 400 V

FRITEUSE ÉLECTRIQUE  
16 LITRES  
INOX



INOX | 16 L | 4-8-12 KW | RÉF. FT 700 MW



Réf.	Volume (litres)	Puissance (KW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FT 700 MW	16	4, 8, 12	21	400 x 700 x 900	1251,00

## FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡  
12 LITRES PAR CUVE 🍷  
INOX 🏠

- CUVE EMBOUTIE
- CONSTRUCTION TOUT INOX
- Friteuses électriques avec robinet de vidange
- Équipées d'un relais de puissance
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Cuve emboutie et résistance amovible pour un entretien facile
- Contrôle thermostatique
- Équipées d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Tri 400 V

Modèles sur coffre : livrés avec un bac de récupération des huiles

Livrées avec une grille de protection dans la cuve

Livrées avec panier en fil chromé



INOX | 12 L | 9 KW | RÉF. FRF 112 C



INOX | 12 L | 9 KW | RÉF. FRF 112



INOX | 2X12 L | 18 KW | RÉF. FRF 212

### DE TABLE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. panier (mm)	Dim. cuve (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FRF 112	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	738,00
FRF 212	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	1331,00

### SUR COFFRE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. panier (mm)	Dim. cuve (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FRF 112 C	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	1280,00
FRF 212 C	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	1769,00



## HACHOIRS

- PRÉVU POUR UTILISATION ALIMENTAIRE EN MILIEU PROFESSIONNEL
- Expert en traitement viande
- Le design est conforme à tous les standards de sécurité
- En concordance stricte avec les standards d'hygiène
- Entretien facile
- Certification CE

- Fabrication tout inox
- Châssis poli
- Appareil fiable et attractif
- Son design compact fait que le hachoir est idéal pour l'utilisation dans des cuisines ouvertes ou devant le consommateur
- L'appareil est conçu pour hacher de la viande de texture la plus épaisse
- Moteur d'énergie efficiente avec

80-120-220 KG

INOX



ventilateur de refroidissement et vitesses précises

- Équipé d'un interrupteur avant-arrière et d'un bouton reset
- Taille compacte sans angles aigus ni arêtes
- 230 V Mono

Équipé d'origine d'une plaque Ø 8 mm



INOX | 80 KG | 300 W | RÉF. TC 8



INOX | 120 KG | 550 W | RÉF. TC 12



INOX | 220 KG | 900 W | RÉF. TC 22



Réf.	Capacité (kg)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TC 8	80	300	25,5	210 x 200 x 315	423,00
TC 12	120	550	24,5	240 x 210 x 315	546,00
TC 22	220	900	35	300 x 250 x 365	807,00

## ACCESSOIRES



## PLAQUES

Réf.	Prix (h.t) €
P 2/8	12,00
P 2/12	15,00
P 2/22	18,00
P 3/8	12,00
P 3/12	11,00
P 3/22	14,00
P 4/12	11,00
P 4/22	15,00
P 5/8	9,00
P 5/12	11,00
P 5/22	13,00
P 6/12	11,00
P 6/22	12,00
P 8/8	9,00
P 8/12	11,00
P 8/22	11,00
P 10/8	9,00
P 10/12	13,00
P 10/22	15,00

## COUTEAUX

Réf.	Prix (h.t) €
C 8	5,00
C 12	6,00
C 22	7,00

# TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE T/C

250-300 MM Ø

- ANNEAU CIRCULAIRE DE PROTECTION
- Diamètres 250 et 300 mm
- Aiguiser amovible
- Protège doigts
- Chariot démontable avec une clé
- Équipés de pieds ventouses antidérapants
- 230 V Mono



Ø 250 320 W RÉF. T 250 C



Ø 300 420 W RÉF. T 300 C

Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
T 250 C	250	180 x 150	320	30	580 x 375 x 460	490,00
T 300 C	300	220 x 170	420	30	620 x 520 x 460	779,00



# TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE SUPER

250-300 MM Ø

ALUMINIUM ANODISÉ

- TRÈS BELLE CONSTRUCTION EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ pour résister aux corrosions du sel et de l'acide
- Puissance et capacité de coupe maximale
- Anneau circulaire de protection
- Commande basse tension
- Protège mains en plexi
- Aiguiser incorporé
- Chariot boulonné
- 230 V Mono



ALU Ø 300 210 W RÉF. S 300

Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S 250	250	240 x 190	210	19	580 x 470 x 370	861,00
S 300	300	260 x 200	210	24	600 x 480 x 420	1079,00
S 300 GT	300	300 x 220	210	30	690 x 510 x 440	1325,00



## TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE **KING**

- CONÇUS POUR RÉSISTER À LA CORROSION DUE AU SEL ET À L'ACIDE
- Diamètres 300 et 350 mm
- Construction en alliage d'aluminium anodisé
- Commandes basse tension
- Protège main en plexi
- Anneau circulaire de protection
- Aiguiser incorporé
- Chariot démontable avec position de blocage
- Équipés de pieds ventouses antidérapants
- 230 V Mono



ALU Ø 300 240 W RÉF. K 300 GT

300-350 MM   
ALUMINIUM ANODISÉ 



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
K 300	300	260 x 200	210	30	600 x 480 x 420	1205,00
K 300 GT	300	300 x 220	240	30	690 x 510 x 440	1400,00
K 350 GT	350	320 x 240	370	35	710 x 570 x 470	1920,00

## TRANCHEURS À PIGNONS

- APPAREIL TRÈS ROBUSTE
- TRÈS BELLE CONSTRUCTION EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ POUR RÉSISTER AUX CORROSIONS DU SEL ET DE L'ACIDE
- Commande basse tension
- Protège-main en plexi
- Anneau circulaire de protection
- Aiguiser incorporé
- Chariot démontable avec position de blocage
- Puissance et capacité de coupe nettement au-dessus de la moyenne
- 230 V Mono



ALU Ø 350 520 W RÉF. EK 350 GT

350 MM   
ALUMINIUM ANODISÉ 



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EK 350 GT	350	320 x 240	520	50	800 x 580 x 480	2873,00

**NOUVEAU**

DISPONIBLE FIN MAI 2020

**AFI**

26-30 LITRES

INOX

SÉRIE



## FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

- MAGNETRON TOSHIBA
- Extérieur et intérieur du four entièrement en acier inoxydable
- Porte en verre résistant et structure entièrement en acier inoxydable.
- Poignée en métal robuste.
- Fond fixe en verre GN ½
- Puissance absorbée 1550 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation
- Option changement de programme
- Fonction multiplication du temps x2
- Lumière interne
- Fermeture sécurisée
- Signal de fin de cuisson



INOX | 26 L | RÉF. ERM1052-26

### COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Phases de cuisson	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1052-26	26	5	3	14,7	511 x 430 x 311	520,00

- Contenance 30 Litres, GN 2/3
- Plateau intégré en céramique
- Extérieur et cavité en acier inoxydable
- Fonction double quantité

- Affichage numérique
- Minuterie 20 min (pleine puissance) et/ou 60 min (puissance variable)
- Puissance absorbée 1600 W
- Puissance restituée 1000 W

- Fonction de décongélation
- Éclairage interne
- Signalisation: cycle terminé



INOX | 30 L | RÉF. ERM1050-30

### COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Phases de cuisson	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1050-30	30	5	3	18	542 x 461 x 329	811,00

## FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

- Contenance 30 Litres, GN 2/3
- Plateau intégré en céramique
- Commande mécanique avec la minuterie manuelle 10 min, très simple d'utilisation
- Extérieur et cavité en acier inoxydable
- Porte battante avec poignée et vitre thermique
- Éclairage intérieur
- Four idéal pour sa fiabilité dans le temps
- Puissance absorbée 1600 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation



INOX | 30 L | RÉF. ERM1050-30M

### COMMANDES MANUELLES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1050-30M	30	5	18	542 x 461 x 329	656,00

- Finition intérieure et extérieure en acier inoxydable
- Grande contenance 35 L GN2/3
- Magnétron TOSHIBA
- Plan intermédiaire
- Modèle à usage super intensif
- Affichage en LED
- Émission d'ondes par le haut et le

bas par deux magnétrons et deux agitateurs d'ondes pour une parfaite répartition de la chaleur et une cuisson plus homogène

- Plateau en céramique
- 10 Touches programmables
- Capacité de mémoire 20
- Poignée en acier inoxydable

- Éclairage interne
- Minuteur : 60.00
- Filtre à air amovible
- Puissance absorbée 3000 W
- Puissance restituée 1800 W
- Signale sonore : réglable en fin de cycle
- Filtre à air amovible

ERM1852-35  
2 ÉTAGES

MODÈLE

INOX | 35 L | RÉF. ERM1852-35

### COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Cuisson multi-étapes	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1852-35	35	5	3	33	570 x 512 x 370	1644,00

## BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO SÉRIE STANDARD

1 GR - 30 KG

- PROTÉGÉE CONTRE ENVIRONNEMENT HUMIDE
- Robustesse
- Fiabilité
- Précision
- Résistante aux poussières et à la corrosion
- Non poinçonnée
- Simplicité d'utilisation
- Lecture aisée grâce à un affichage par cristaux liquides de 27 mm de haut
- Tableau de commande ergonomique
- Fonctionne sur accumulateur incorporé (autonomie 100 heures)
- Transfo incorporé
- Avec sécurité en cas de surcharge



1 GR - 6 KG RÉF. SS 6

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SS 6	6 kilos - 1 gramme	5	300 x 320 x 130	229,00
SS 12	12 kilos - 2 grammes	5	300 x 320 x 130	256,00
SS 30	30 kilos - 5 grammes	5	300 x 320 x 130	352,00

## BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO À POSER AU SOL

20 GR - 150 KG

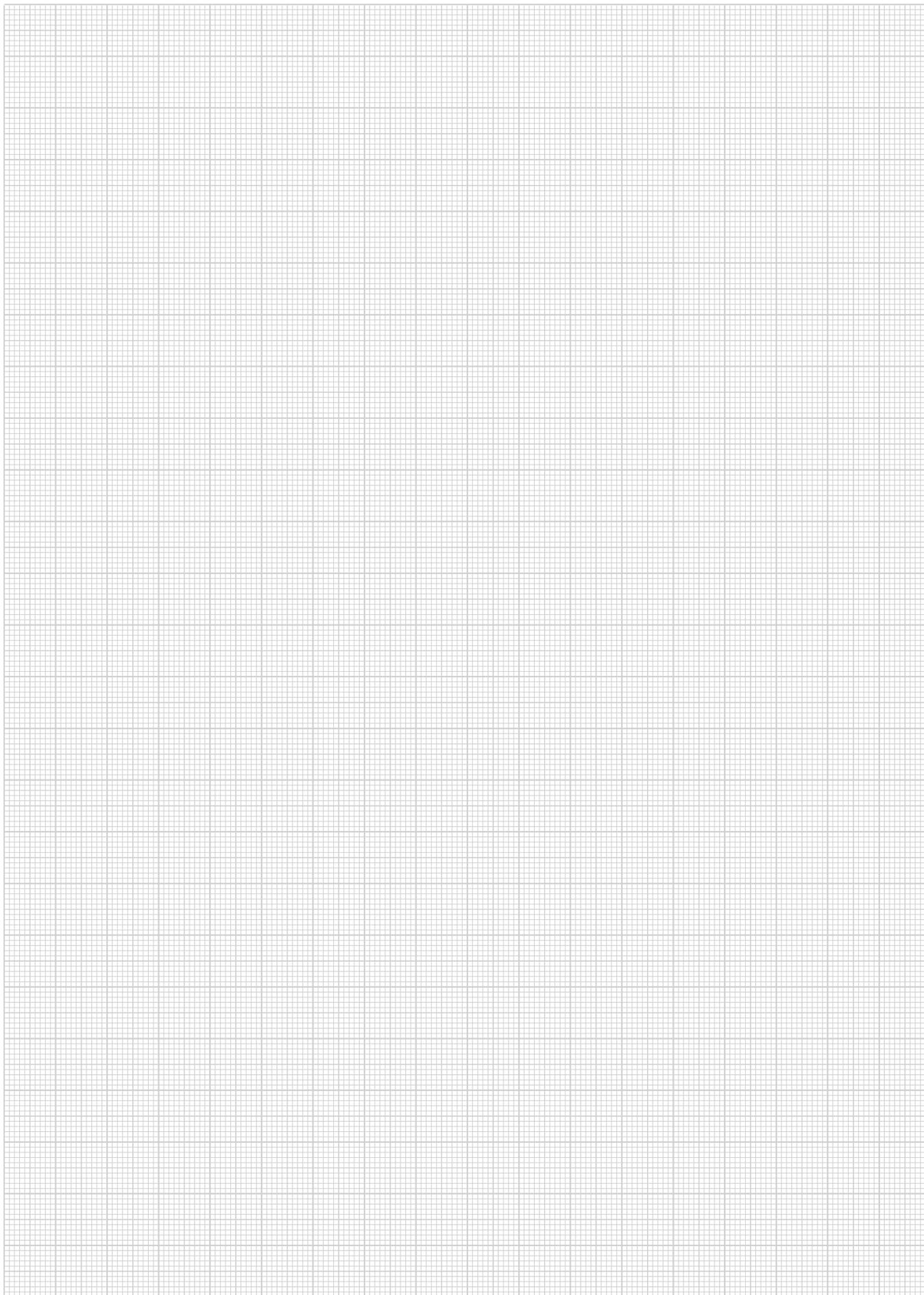
INOX

- TÊTE DE LECTURE REHAUSSÉE SUR COLONNE
- Grand plateau inox de 43 x 53 cm
- Système de tarages successifs
- Non poinçonnée
- Construction robuste avec sécurité en cas de surcharge
- Simplicité d'utilisation
- Lecture aisée grâce à un affichage par cristaux liquides de 27 mm de haut
- Tableau de commande ergonomique
- Fonctionne sur accumulateur incorporé (autonomie 100 heures)
- Transfo incorporé



INOX 20 GR - 150 KG RÉF. SS 150

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SS 150	150 kilos - 20 grammes	19	430 x 700 x 790	572,00



**RETOUR AU  
SOMMAIRE PRINCIPAL**

**RETOUR AU SOMMAIRE**

AFI COLLIN-LUCY vous propose un environnement inox et ventilation : placards, plonges, étagères murales, lave-mains, poubelles mobiles, bac à farine, chariots de service, tables de chef, étagères chromées et de chef, hottes, moteurs d'extraction, éclairage, groupe d'extraction, filtration, bacs gastronomes, couvercles, grilles, etc.

**(!) ATTENTION**

**3% D'AUGMENTATION  
SUR LES PRIX CATALOGUE**

**À PARTIR DU 1<sup>er</sup> MARS 2021**

**LES NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR**

## TABLES & ARMOIRES

- 238 TABLES SÉRIE 600
- 239 TABLES SÉRIE 700
- 240 TABLES ARMOIRES
- 241 TABLES ARMOIRES CHAUFFANTES
- 242 ARMOIRES MURALES  AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES
- 243 ARMOIRES  PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 243 ARMOIRE À BALAIS PORTES BATTANTES 
- 244 TIROIRS À CAFÉ 
- 244 PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ 
- 244 PLACARDS À TIROIRS 



**TABLES & ARMOIRES**  
PAGES 238 À 244



**ÉTAGÈRES & CHARIOTS**  
PAGES 245 À 251

## ÉTAGÈRES & CHARIOTS

- 245 CHARIOTS PORTE BACS GN 2/1 & GN 1/1 
- 245 CHARIOTS DE SERVICE
- 246 ÉTAGÈRES MURALES 300 MM & 400 MM 
- 247 ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX 
- 248 ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES ÉPOXY SUPER RENFORCÉ
- 250 ÉTAGÈRES • CHROMÉES
- 251 ÉTAGÈRE DE CHEF 

RETOUR AU SOMMAIRE

RETOUR AU  
SOMMAIRE PRINCIPAL

VITRINES & COMPTOIRS

FROID

AFI

LAVERIE

CUISSONS

AFI

PETIT MATÉRIEL

INOX & VENTILATION

## INOX & VENTILATION



PLONGES & POUBELLES

PAGES 251 À 253

### PLONGES & POUBELLES

- 251 TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER
- 252 PLONGES
- 253 LAVE-MAINS
- 253 POUBELLES MOBILES
- 253 BACS À FARINE

### HOTTES & VENTILATION

- 254 HOTTES DE VENTILATION
- 255 HOTTES DE VENTILATION
- 256 MOTEURS D'EXTRACTION
- 256 GROUPE D'EXTRACTION STANDARD
- 257 FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS
- 257 FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS AVEC MOTEUR INCORPORÉ DANS LE CAISSON



HOTTES & VENTILATION

PAGES 254 À 257



NOUVEAU

BACS GASTRO & CLAYETTES

PAGES 258 À 259

### BACS GASTRO & CLAYETTES

- 258 BACS GASTRONORMES
- 259 COUVERCLES
- 259 CLAYETTES

DEPUIS  
ANS

70

afi collin-lucy®

## TABLES

## SÉRIE 600

- Assemblage très facile en quelques minutes piétement en tubes carrés avec vérins (avec tablette inférieure)
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Plan supérieur de 1,20 mm renforcé par plaque mélaminée
- Tablette inférieure renforcée par profil omega

DD 6014  
AVEC DOSSERET

AISI 304 RÉF. DC 6014

## INOX 600

AVEC/SANS DOSSERET

INOX AISI 304

SÉRIE



## AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DC 6008	800	600	870	268,00
DC 6009	900	600	870	277,00
DC 6010	1000	600	870	292,00
DC 6011	1100	600	870	300,00
DC 6012	1200	600	870	309,00
DC 6013	1300	600	870	327,00
DC 6014	1400	600	870	356,00
DC 6015	1500	600	870	373,00
DC 6016	1600	600	870	394,00
DC 6017	1700	600	870	408,00
DC 6018	1800	600	870	432,00
DC 6019	1900	600	870	449,00
DC 6020	2000	600	870	490,00
DC 6021	2100	600	870	516,00
DC 6022	2200	600	870	539,00
DC 6023	2300	600	870	569,00
DC 6024	2400	600	870	583,00
DC 6025	2500	600	870	612,00

## AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD 6008	800	600	870	327,00
DD 6009	900	600	870	335,00
DD 6010	1000	600	870	350,00
DD 6011	1100	600	870	359,00
DD 6012	1200	600	870	367,00
DD 6013	1300	600	870	385,00
DD 6014	1400	600	870	414,00
DD 6015	1500	600	870	432,00
DD 6016	1600	600	870	452,00
DD 6017	1700	600	870	467,00
DD 6018	1800	600	870	490,00
DD 6019	1900	600	870	507,00
DD 6020	2000	600	870	563,00
DD 6021	2100	600	870	589,00
DD 6022	2200	600	870	612,00
DD 6023	2300	600	870	642,00
DD 6024	2400	600	870	656,00
DD 6025	2500	600	870	685,00

## TABLES

## SÉRIE 700

- Assemblage très facile en quelques minutes piétement en tubes carrés avec vérins (avec tablette inférieure)
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Plan supérieur de 1,20 mm

renforcé par plaque mélaminée

- Tablette inférieure renforcée par profil omega

À MONTER

DD 7014  
AVEC DOSSERET

AISI 304 RÉF. DC 7014

INOX 700

AVEC/SANS DOSSERET

INOX

SÉRIE

□

☒

## AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DC 7008	800	700	870	286,00
DC 7009	900	700	870	295,00
DC 7010	1000	700	870	306,00
DC 7011	1100	700	870	318,00
DC 7012	1200	700	870	327,00
DC 7013	1300	700	870	350,00
DC 7014	1400	700	870	376,00
DC 7015	1500	700	870	382,00
DC 7016	1600	700	870	408,00
DC 7017	1700	700	870	432,00
DC 7018	1800	700	870	449,00
DC 7019	1900	700	870	467,00
DC 7020	2000	700	870	502,00
DC 7021	2100	700	870	537,00
DC 7022	2200	700	870	554,00
DC 7023	2300	700	870	583,00
DC 7024	2400	700	870	612,00
DC 7025	2500	700	870	642,00

## AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD 7008	800	700	870	344,00
DD 7009	900	700	870	353,00
DD 7010	1000	700	870	365,00
DD 7011	1100	700	870	376,00
DD 7012	1200	700	870	385,00
DD 7013	1300	700	870	408,00
DD 7014	1400	700	870	434,00
DD 7015	1500	700	870	440,00
DD 7016	1600	700	870	458,00
DD 7017	1700	700	870	481,00
DD 7018	1800	700	870	498,00
DD 7019	1900	700	870	515,00
DD 7020	2000	700	870	564,00
DD 7021	2100	700	870	598,00
DD 7022	2200	700	870	615,00
DD 7023	2300	700	870	644,00
DD 7024	2400	700	870	673,00
DD 7025	2500	700	870	701,00

## ÉTAGÈRES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
SC 146	Pour table 600 mm	160,00
SC 147	Pour table 700 mm	175,00

## KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KRG	4 roues pivotantes dont 2 avec freins	15,00

## TABLES ARMOIRES

- Portes coulissantes suspendues
- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe
- Pieds réglables



INOX 700

AVEC/SANS DOSSERET

INOX 18/10

SÉRIE



INOX RÉF. GTA 16

## NEUTRES - SANS DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA 09	900	700	870	560,00
GTA 10	1000	700	870	566,00
GTA 11	1100	700	870	572,00
GTA 12	1200	700	870	577,00
GTA 13	1300	700	870	618,00
GTA 14	1400	700	870	647,00
GTA 15	1500	700	870	682,00
GTA 16	1600	700	870	717,00
GTA 17	1700	700	870	724,00
GTA 18	1800	700	870	776,00
GTA 19	1900	700	870	796,00
GTA 20	2000	700	870	875,00
GTA 21	2100	700	870	910,00
GTA 22	2200	700	870	1006,00
GTA 23	2300	700	870	1050,00
GTA 24	2400	700	870	1085,00
GTA 25	2500	700	870	1137,00

## NEUTRES - AVEC DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA 09 D	900	700	870	586,00
GTA 10 D	1000	700	870	592,00
GTA 11 D	1100	700	870	598,00
GTA 12 D	1200	700	870	604,00
GTA 13 D	1300	700	870	612,00
GTA 14 D	1400	700	870	665,00
GTA 15 D	1500	700	870	700,00
GTA 16 D	1600	700	870	735,00
GTA 17 D	1700	700	870	758,00
GTA 18 D	1800	700	870	787,00
GTA 19 D	1900	700	870	814,00
GTA 20 D	2000	700	870	846,00
GTA 21 D	2100	700	870	927,00
GTA 22 D	2200	700	870	1021,00
GTA 23 D	2300	700	870	1079,00
GTA 24 D	2400	700	870	1111,00
GTA 25 D	2500	700	870	1166,00

## TABLES ARMOIRES

## CHAUFFANTS

- Portes coulissantes suspendues
- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe
- Pieds réglables
- Puissance 2500 W
- 230 V Mono
- Température 30 à 70°C

## INOX 700

TEMPÉRATURE 30 À 70°C

INOX 18/10

SÉRIE



INOX RÉF. GTA 10 CH

## CHAUFFANTS



Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA 09 CH	900	700	870	851,00
GTA 10 CH	1000	700	870	857,00
GTA 11 CH	1100	700	870	863,00
GTA 12 CH	1200	700	870	869,00
GTA 13 CH	1300	700	870	910,00
GTA 14 CH	1400	700	870	939,00
GTA 15 CH	1500	700	870	974,00
GTA 16 CH	1600	700	870	1009,00
GTA 17 CH	1700	700	870	1038,00
GTA 18 CH	1800	700	870	1067,00
GTA 19 CH	1900	700	870	1088,00
GTA 20 CH	2000	700	870	1166,00
GTA 21 CH	2100	700	870	1201,00
GTA 22 CH	2200	700	870	1298,00
GTA 23 CH	2300	700	870	1341,00
GTA 24 CH	2400	700	870	1376,00
GTA 25 CH	2500	700	870	1429,00

## ARMOIRES MURALES

### AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES

AVEC/SANS PORTES

INOX 18/10

- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe

INOX  RÉF. GAS 16

INOX RÉF. GASO-16

#### PORTES COULISSANTES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
GAS 09	900	400	700	37	395,00
GAS 10	1000	400	700	41	406,00
GAS 11	1100	400	700	45	418,00
GAS 12	1200	400	700	49	446,00
GAS 13	1300	400	700	53	458,00
GAS 14	1400	400	700	57	475,00
GAS 15	1500	400	700	61	504,00
GAS 16	1600	400	700	65	532,00
GAS 17	1700	400	700	69	561,00
GAS 18	1800	400	700	73	584,00
GAS 19	1900	400	700	77	595,00
GAS 20	2000	400	700	81	681,00
GAS 21	2100	400	700	85	687,00
GAS 22	2200	400	700	89	730,00
GAS 23	2300	400	700	93	801,00

#### SANS PORTE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
GASO-09	900	400	700	35	286,00
GASO-10	1000	400	700	39	301,00
GASO-11	1100	400	700	43	315,00
GASO-12	1200	400	700	47	326,00
GASO-13	1300	400	700	51	338,00
GASO-14	1400	400	700	55	343,00
GASO-15	1500	400	700	59	367,00
GASO-16	1600	400	700	63	382,00
GASO-17	1700	400	700	67	408,00
GASO-18	1800	400	700	71	423,00
GASO-19	1900	400	700	75	437,00
GASO-20	2000	400	700	79	481,00
GASO-21	2100	400	700	83	525,00
GASO-22	2200	400	700	87	554,00
GASO-23	2300	400	700	91	583,00

## ARMOIRES

### PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 avec finition satinée
- 3 étagères robustes
- Portes battantes équipées d'une triple charnière et fermetures magnétiques
- Pieds robustes et réglables en hauteur au moyen de filetage dissimulé
- Comprend une serrure avec clé



AISI 304 RÉF. AD-136-2



AISI 304 RÉF. AD-097-0

#### 1 - 2 PORTES BATTANTES • SERRURE SURÉLEVÉE

Réf.	Portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-066-1	1	600	600	1850	85	816,00
AD-136-2	2	1200	600	1850	125	1196,00

#### 2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-097-0	900	700	1800	142	1021,00
AD-117-0	1100	700	1800	168	1166,00
AD-137-0	1330	700	1800	196	1312,00

## ARMOIRE À BALAIS

### PORTES BATTANTES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 avec finition satinée
- 3 étagères robustes
- Portes battantes équipées d'une triple charnière et fermetures magnétiques
- Pieds robustes et réglables en hauteur au moyen de filetage dissimulé
- Comprend une serrure avec clé



AISI 304 RÉF. AD-136-3

#### 2 PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-136-3	2	1200	600	1850	125	1312,00

**NOUVEAU**

2 PORTES  
INOX AISI 304

## TIROIRS À CAFÉ

NOUVEAU

1-2-3 TIROIRS

INOX



INOX RÉF. SY-CAF-2



Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SY-CAF-1	400	600	200	4	379,00
SY-CAF-2	800	600	200	7	554,00
SY-CAF-3	1200	600	200	10	729,00

## PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ

NOUVEAU

INOX



INOX RÉF. AK-147-K

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AK-147-K	1410	700	1050	110	2012,00

## PLACARDS À TIROIRS

NOUVEAU

INOX



INOX RÉF. AR-057-2



INOX RÉF. AR-057-3

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AR-057-2	500	700	870	40	525,00
AR-057-3	500	700	870	42	583,00

## CHARIOTS PORTE BACS GASTRONORMES GN 2/1 ET GN 1/1

NOUVEAU

BACS GN 2/1 - GN 1/1

INOX

BACS  
GASTRO  
voir page 258

INOX GN 2/1 RÉF. CG-066-2

Réf.	Capacité	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CG-066-2	Bacs GN 2/1	660	650	1600	20	408,00
CG-075-1	Bacs GN 1/1	750	650	1600	38	440,00

## CHARIOTS DE SERVICE

- Construction robuste INOX 18/10
- 2 ou 3 tablettes
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes

À MONTER



INOX 3 RÉF. CT-085-3

2-3 TABLETTES

INOX 18/10

### LARGEUR 540 MM

Réf.	Étagères	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CT-085-2	2	800	540	870	12	204,00
CT-105-2	2	1000	540	870	14	233,00
CT-085-3	3	800	540	870	23	233,00
CT-105-3	3	1000	540	870	25	262,00

## ÉTAGÈRES MURALES

PROFONDEURS 300 MM ET 400 MM

- Construction inox 18/10
- Bords arrière relevés
- Les tablettes se posent sur des consoles réglables en hauteur sur crémaillères ou sur consoles fixes

NOUVEAU

PROFONDEUR 300 ET 400 MM

INOX 18/10



INOX RÉF. MM-093-1



INOX RÉF. MM-093-2



INOX RÉF. MM-093-3

## SIMPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-1	900	300	150	7	105,00
MM-123-1	1200	300	150	8,5	128,00
MM-143-1	1400	300	150	8,5	140,00
MM-163-1	1600	300	150	9,5	157,00

## DOUBLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-2	900	300	400	13	210,00
MM-123-2	1200	300	400	15,5	257,00
MM-143-2	1400	300	400	17,2	280,00
MM-163-2	1600	300	400	18,5	315,00

## TRIPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-3	900	300	900	19,5	315,00
MM-123-3	1200	300	900	23	385,00
MM-143-3	1400	300	900	26	420,00
MM-163-3	1600	300	900	29	472,00

## SIMPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-1	900	400	150	7,5	122,00
MM-124-1	1200	400	150	9,5	149,00
MM-144-1	1400	400	150	10,5	166,00
MM-164-1	1600	400	150	11,5	184,00

## DOUBLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-2	900	400	400	14,8	239,00
MM-124-2	1200	400	400	18,5	297,00
MM-144-2	1400	400	400	20,5	332,00
MM-164-2	1600	400	400	23	367,00

## TRIPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-3	900	400	900	23,8	367,00
MM-124-3	1200	400	900	28,2	446,00
MM-144-3	1400	400	900	31	499,00
MM-164-3	1600	400	900	33,5	551,00

## ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS

4 NIVEAUX

NOUVEAU

4 NIVEAUX

INOX AISI 304

- Super renforcées
- 4 niveaux
- Assemblage sans outil
- Tablettes réglables en hauteur (25 mm)
- Pieds réglables
- Très grande stabilité



AISI 304 RÉF. SC-085-0

## ÉTAGÈRES À POSER AU SOL

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SC-085-0	800	500	1800	25	376,00
SC-115-0	1100	500	1800	33	499,00
SC-145-0	1400	500	1800	40	604,00
SC-165-0	1600	500	1800	49	625,00
SC-185-0	1800	500	1800	60	655,00

## ÉTAGÈRES PERFORÉES À POSER AU SOL

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SC-085-D	800	500	1800	25	464,00
SC-115-D	1100	500	1800	33	525,00
SC-145-D	1400	500	1800	40	566,00
SC-165-D	1600	500	1800	49	590,00
SC-185-D	1800	500	1800	60	674,00

## ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES

LA SOLUTION POUR VOTRE STOCKAGE

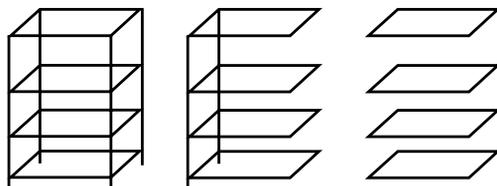
- 2 LARGEURS: 36 OU 54 CM
- HAUTEUR: 182 CM
- Construction acier zingué avec couche époxy, spéciale chambre froide et ambiance humide
- Montage aisé et assemblage sans outils
- Réglage en hauteur des tablettes au pas de 25 mm



Ensemble complet:  
4 montants et 4 tablettes

## EPOXY SUPER RENFORCÉ

- **LARGEUR: 36 CM**
- **HAUTEUR: 182 CM**
- Tablettes dotées d'un renfort
- Serpentins triangulés périphériques



LARGEUR 36 OU 54 CM

HAUTEUR 182 CM

KITS DE BASE  
4 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	K14/80	81,00
90 cm	K14/90	89,00
110 cm	K14/110	98,00
120 cm	K14/120	104,00
140 cm	K14/140	116,00
150 cm	K14/150	122,00

KITS D'ACCOLAGE  
2 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	C14/80	66,00
90 cm	C14/90	74,00
110 cm	C14/110	100,00
120 cm	C14/120	109,00
140 cm	C14/140	120,00
150 cm	C14/150	110,00

TABLETTES  
SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
80 cm	E14/80	61,00
90 cm	E14/90	81,00
110 cm	E14/110	78,00
120 cm	E14/120	78,00
140 cm	E14/140	98,00
150 cm	E14/150	119,00

KIT DE BASE 4 pieds + 4 tablettes



Clips support tablettes



KIT D'ACCOLAGE 2 pieds + 4 tablettes



Crochets de connexion kit d'accolage

- **LARGEUR: 54 CM**
- **HAUTEUR: 182 CM**
- Tablettes dotées de 2 renforts, serpentins triangulés périphériques et centraux permettant des charges lourdes de 350 kg

KITS DE BASE  
4 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	-	-
90 cm	-	-
100 cm	K21/100	110,00
110 cm	K21/110	147,00
120 cm	K21/120	153,00
130 cm	K21/130	163,00
140 cm	K21/140	172,00
150 cm	K21/150	194,00

KITS D'ACCOLAGE  
2 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	C21/80	116,00
90 cm	C21/90	121,00
100 cm	C21/100	127,00
110 cm	C21/110	134,00
120 cm	C21/120	140,00
130 cm	C21/130	150,00
140 cm	C21/140	159,00
150 cm	C21/150	165,00

TABLETTES  
SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
80 cm	E21/80	96,00
90 cm	E21/90	105,00
100 cm	E21/100	107,00
110 cm	E21/110	104,00
120 cm	E21/120	126,00
130 cm	E21/130	128,00
140 cm	E21/140	123,00
150 cm	E21/150	153,00



## ÉTAGÈRES CHROMÉES

4 NIVEAUX  
ACIER CHROMÉ

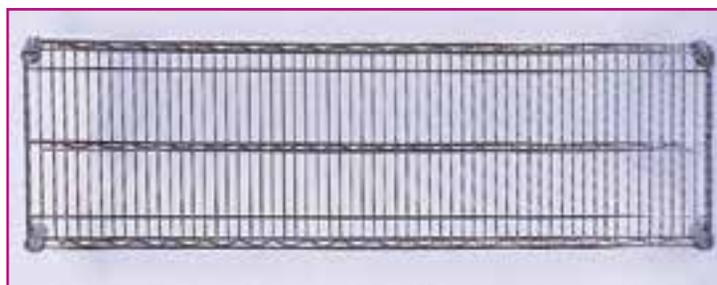
- Super renforcées
- 4 niveaux
- Assemblage sans outil
- Charge de 360 kg par niveau
- Fabrication acier chromé avec renfort central aux tablettes
- Tablettes réglables en hauteur (25 mm)
- Pieds réglables
- Très grande stabilité



ACIER CHROMÉ RÉF. K 18/36

### ENSEMBLE COMPLET 4 MONTANTS ET 4 TABLETTES

Réf.	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
K 18/36	920 x 460 x 1830	95,00
K 18/48	1220 x 460 x 1830	114,00
K 18/60	1520 x 460 x 1830	133,00



ACIER CHROMÉ RÉF. E 18/36

### TABLETTES COMPLÉMENTAIRES

Réf.	Tablettes	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
E 18/36	4 pièces	920 x 460	94,00
E 18/48	4 pièces	1220 x 460	118,00
E 18/60	4 pièces	1520 x 460	144,00

## ÉTAGÈRE DE CHEF

- Étagères à placer en superstructure sur tables de travail
- Construction inox 18/10
- 1 ou 2 niveaux

INOX 18/10



INOX | 1 NIV. | RÉF. SR 124



INOX | 2 NIV. | RÉF. SR 127

### SIMPLES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SR 124	1200	300	350	8	175,00
SR 144	1400	300	350	10	184,00
SR 164	1600	300	350	12	210,00
SR 184	1800	300	350	14	227,00
SR 204	2000	300	350	16	262,00

### DOUBLES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SR 127	1200	300	700	10	321,00
SR 147	1400	300	700	12	350,00
SR 167	1600	300	700	14	373,00
SR 187	1800	300	700	16	394,00
SR 207	2000	300	700	18	437,00

## TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER

- Bac 400 x 400 x 250 mm de profondeur
- Avec dossier de 10 cm
- Avec tablette inférieure

Livrées avec crépine et bonde de trop-plein

Robinetterie et siphon en option

AVEC DOSSERET  
INOX



INOX | RÉF. STCD167A

### AVEC DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Place de l'évier	Prix (h.t) €
STCD127A	1200	700	870	droite	531,00
STCD167A	1600	700	870	droite	612,00
STCD207A	2000	700	870	droite	685,00
STCS127A	1200	700	870	gauche	531,00
STCS167A	1600	700	870	gauche	612,00
STCS207A	2000	700	870	gauche	685,00

## PLONGES SANS ÉTAGÈRE DE FOND

- Avec crépine et bonde surverse
- Pieds à monter bacs  
400 x 500 x 300 mm (série 600)/  
500 x 500 x 300 mm (série 700)

- Plan supérieur embouti avec  
dosseret de 10 x 1,5 cm plié
- Piétement en tube carré inox de  
40 x 40 doté de vérins réglables

INOX 600/700

INOX 18/10

SÉRIE



- Habillage 3 faces (bandeau  
périphérique)
- Piétement arrière en retrait de 6 cm
- Construction inox 18/10



INOX RÉF. MAK 2/1 D



INOX RÉF. MAK 2/2

### SÉRIE 600 • AVEC BACS DE 400 X 500 X 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MAK 1/0	600	600	850	25	1		437,00
MAK 2/0	1200	600	850	36	2		467,00
MAK 1/1 G	1200	600	850	35	1		481,00
MAK 1/1 D	1200	600	850	35	1		481,00
MAK 2/1 G	1600	600	850	45	2		709,00
MAK 2/1 D	1600	600	850	45	2		709,00
MAK 2/2	2000	600	850	58	2		758,00

### SÉRIE 700 • AVEC BACS DE 500 X 500 X 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MPK 1/0	700	700	850	28	1		467,00
MPK 2/0	1200	700	850	39	2		642,00
MPK 1/1 G	1200	700	850	38	1		516,00
MPK 1/1 D	1200	700	850	38	1		516,00
MPK 2/1 G	1800	700	850	55	2		764,00
MPK 2/1 D	1800	700	850	55	2		764,00
MPK 2/2	2000	700	850	60	2		787,00

### SÉRIE 700 • AVEC BACS DE 500 X 500 X 300 MM • AVEC EMPLACEMENT POUR LAVE-VAISSELLE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MPK 1/1 GMLV	1200	700	850	45	1		496,00
MPK 1/1 DMLV	1200	700	850	45	1		496,00
MPK 2/1 GMLV	1800	700	850	58	2		758,00
MPK 2/1 DMLV	1800	700	850	58	2		758,00

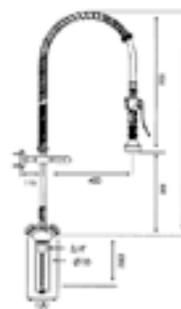
## LAVE-MAINS

- Avec mitigeur eau chaude et froide
- Plan supérieur inox embouti avec dossier de 6 cm de haut
- Bac ovale de 34 x 26 cm
- Bandeau inox (habillage 3 faces)
- Commande au genou agissant sur un véritable mitigeur
- Dim. 400 x 350 x 200 mm

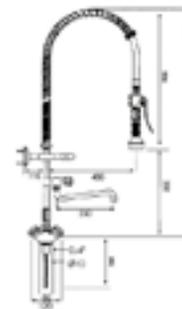
Livré complet avec accroche murale, bec mobile et crépine



INOX RÉF. LO 1



INOX RÉF. CLARKO



INOX RÉF. LUXA

### LAVE-MAINS

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
LO 1	400	350	200	10	250,00

### OPTIONS ROBINETTERIE

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
CLARKO	Douchette pré-flush avec mélangeur	250,00
LUXA	Mélangeur avec bec mobile + douchette	306,00
NI 64	Siphon pour plonge 1 bac	3,00
NI 264	Siphon pour plonge 2 bacs	18,00
CR 31811	Robinetterie mélangeuse 02501	49,00

## POUBELLES MOBILES



INOX RÉF. V 0/1

Réf.	Volume (litres)	Dimension (Ø mm)	Prix (h.t) €
V 0/1	60	400 x 64	260,00

## BACS À FARINE

- 4 roues pivotantes
- 2 roues avec frein
- Construction inox 18/10, 1,2 mm d'épaisseur
- Sur roues Ø 80 mm
- Poignée de manœuvre
- Couvercle avec charnière centrale (Flip-Flap)



INOX RÉF. BF13

Réf.	Capacité	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
BF 13	129 (390 x 565 x 600)	560 x 385 x 700	555,00

## HOTTES DE VENTILATION

MURAL COMBY

INOX

TYPE

## HOTTE ENTIÈREMENT ÉQUIPÉE

- Type mural comby
- Le tout est déjà câblé
- Robinet d'écoulement des graisses et goulotte de récupération
- Construction inox 18/10
- Moteur incorporé (centrifuge à double ouïe)
- Éclairage hermétique IP65
- Variateur de vitesses digital encastré en façade
- Filtres inox à chicanes (type labyrinthe) 400 x 500 mm
- Bandeau de façade de 15 cm de haut
- 230 V Mono



INOX RÉF. SJ 20



Réf.	Débit (m <sup>3</sup> /h)	Sortie (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SJ 10	1260	208 x 232	1000 x 900 x 450	1125,00
SJ 12	1260	208 x 232	1200 x 900 x 450	1179,00
SJ 14	1260	208 x 232	1400 x 900 x 450	1231,00
SJ 16	1620	208 x 232	1600 x 900 x 450	1285,00
SJ 18	1620	208 x 232	1800 x 900 x 450	1354,00
SJ 20	2520	260 x 300	2000 x 900 x 450	1477,00
SJ 22	2520	260 x 300	2200 x 900 x 450	1531,00
SJ 24	2520	260 x 300	2400 x 900 x 450	1586,00
SJ 26	2520	260 x 300	2600 x 900 x 450	1651,00
SJ 28	2520	260 x 300	2800 x 900 x 450	1720,00
SJ 30	2520	260 x 300	3000 x 900 x 450	1772,00



## PLATINES VIROLES

Réf.	Diamètre (cm)	Prix (h.t) €
PV200	20	53,00
PV250	25	53,00
PV300	30	53,00

## HOTTES DE VENTILATION

ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ

STANDARD

TYPE

INOX



- Filtres inox à chicanes, type labyrinthe
- Construction inox 18/10
- Joues latérales à l'horizontale, auvent penté vers le bas
- Bandeau de façade de 15 cm de haut

Extracteur et variateur  
non compris (voir page 256)



INOX RÉF. PR 20

Réf.	Débit (m <sup>3</sup> /h)	Sortie (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR 10	2000	300 x 300	1000 x 900 x 450	665,00
PR 12	2000	300 x 300	1200 x 900 x 450	736,00
PR 14	2000	300 x 300	1400 x 900 x 450	806,00
PR 16	3000	300 x 400	1600 x 900 x 450	877,00
PR 18	3000	300 x 400	1800 x 900 x 450	1146,00
PR 20	3000	300 x 400	2000 x 900 x 450	1170,00
PR 22	3000	300 x 400	2200 x 900 x 450	1242,00
PR 24	3000	300 x 400	2400 x 900 x 450	1299,00
PR 26	3000	300 x 400	2600 x 900 x 450	1325,00
PR 28	4000	2 x 300 x 400	2800 x 900 x 450	1358,00
PR 30	5000	2 x 300 x 400	3000 x 900 x 450	1428,00
PR 32	5000	2 x 300 x 500	3200 x 900 x 450	1536,00
PR 36	6000	2 x 300 x 500	3600 x 900 x 450	1805,00
PR 40	6000	2 x 300 x 500	4000 x 900 x 450	1855,00

## MOTEURS D'EXTRACTION

- Ventilateur centrifuge
- 230 V Mono



RÉF. D 7



RÉF. MEC 8

230 V MONO



Réf.	Description	Puissance (W)	Prix (h.t) €
D 7	Moteur à incorporer dans les modèles PR 10 à PR 18	189	655,00
D 9 T	Moteur à incorporer dans les modèles PR 20 à PR 30	420	744,00
MEC 8	Variateur de vitesse mécanique à touches sensibles jusqu'à 8 amp.		129,00

GROUPES D'EXTRACTION  
STANDARD

- Isolation phonique
- 230 V Mono
- Ventilateur centrifuge avec caisson à double ouïe moteur accouplé à la turbine
- Cadre et profil en aluminium, panneaux en acier peint
- Le débit en m<sup>3</sup>/h est donné sur base d'une perte de charge HST de 18 mm H<sub>2</sub>O



RÉF. EC 9/9/6

CADRE EN ALU ET PANNEAUX EN ACIER



Réf.	Pour hottes de	Débit	Puissance	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EC 9/9/6	1,2 à 2 mètres	1500	1/5 CV - 2,3 A	600 x 600 x 600	920,00
EC 10/10/4	2,2 à 3,4 mètres	3500	3/4 CV - 4,2 A	600 x 600 x 600	994,00
EC 12/12/6	3,2 à 4 mètres	4500	3/4 CV - 3,8 A	750 x 750 x 750	1336,00

## SUPPORTS MURAUX

Réf.	Pour caisson de	Prix (h.t) €
SM 6	60 cm	89,00
SM 8	75 cm	114,00

## FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS

INOX



- **CAISSON DE FILTRATION EN ACIER INOX COMPRENANT:**  
1 préfiltre en microfibres de verre, classe UE7, efficacité 87,5% (DIN 53 438)
- Cylindres de carbone minéral (charbon actif) pour un traitement des odeurs avec efficacité de 90%



INOX RÉF. FG 05

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FG 05	Caisson de filtration avec 5 cylindres soit 15,5 kg de carbone	700 x 400 x 700	1166,00
FG 09	Caisson de filtration avec 9 cylindres soit 28 kg de carbone	700 x 700 x 700	1690,00

### CONSOMMABLES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
F 28/5	Filtre microfibres de remplacement pour FG 05	20,00
F 59/9	Filtre microfibres de remplacement pour FG 09	32,00
SC 25	Sac de charbon actif de remplacement (25 kilos)	160,00

## FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS AVEC MOTEUR INCORPORÉ DANS LE CAISSON

ALUMINIUM



- **STRUCTURE EN PROFILÉ D'ALUMINIUM**
- Panneaux double paroi en tôle et isolément en polyuréthane expansé
- Panneau côté inspection démontable avec manilles
- Ventilateur à double aspiration avec moteur directement accouplé à la turbine
- Filtres synthétiques efficacité 85% gravimétrie (G3) en classe EN-779
- Filtres en grillage
- Filtres à charbons actif type E207 à absorption élevée



INOX RÉF. GFP 09

Réf.	Ampères	Débit (m³/h)	Prix (h.t) €
GFP 05	3,6	1450	1960,00
GFP 09	3,6	2600	2478,00

## BACS GASTRONORMES

AFI

INOX

SÉRIE



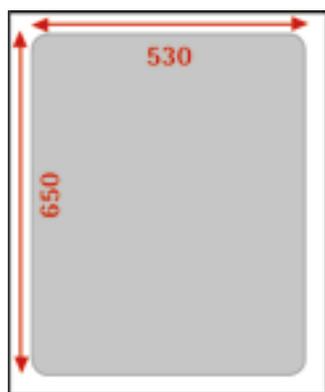
INOX RÉF. B 21 100



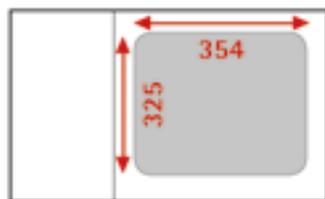
INOX RÉF. B 11 150



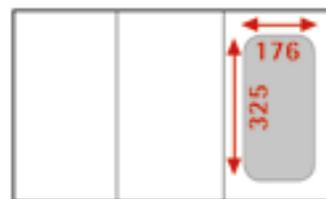
INOX RÉF. B 12 100

BACS  
GASTRO

GN 2/1



GN 2/3



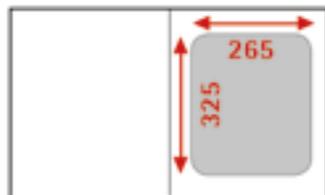
GN 1/3



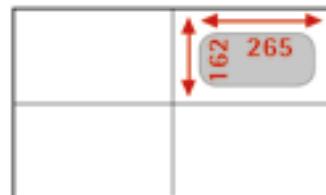
GN 1/6



GN 1/1



GN 1/2



GN 1/4



GN 1/9

Réf.	Bacs	Profondeur (mm)	Volume (litres)	Prix (h.t) €
B 2120	GN 2/1 - 650 x 530 mm	20	5	24,00
B 2165		65	18,5	32,00
B 21 100		100	28,5	36,00
B 21 150		150	42,5	122,00
B 1120	GN 1/1 - 530 x 325 mm	20	3	12,00
B 1165		65	9	14,00
B 11 100		100	14	17,00
B 11 150		150	21	25,00
B 2365	GN 2/3 - 354 x 325 mm	65	5,5	24,00
B 23 100		100	9	15,00
B 12 100	GN 1/2 - 325 x 265 mm	100	6	11,00
B 12 150		150	9	15,00
B 13 100	GN 1/3 - 325 x 176 mm	100	4	10,00
B 13 150		150	5,7	17,00
B 14 100	GN 1/4 - 265 x 162 mm	100	2,8	9,00
B 14 150		150	4	15,00
B 16 100	GN 1/6 - 176 x 162 mm	100	1,5	7,00
B 16 150		150	1,7	14,00
B 19 100	GN 1/9 - 176 x 108 mm	100	1	28,00

## COUVERCLES

Sans découpe pour le passage de la louche



**AFI**

SÉRIE

INOX



Réf.	Capacité	Prix (h.t) €
C 11 L	1/1	13,00
C 23 L	2/3	9,00
C 12 L	1/2	7,00
C 13 L	1/3	6,00
C 14 L	1/4	5,00
C 16 L	1/6	4,00
C 19 L	1/9	3,00

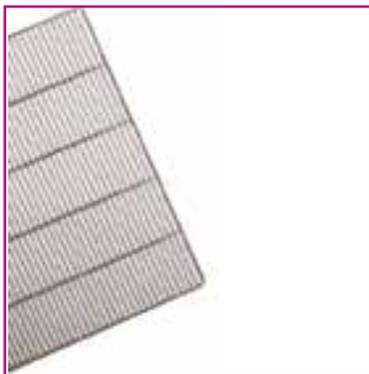
## CLAYETTES

- Dimensions gastronormes et euronormes

**AFI**

SÉRIE

CHROMÉES/INOX



### CHROMÉES

Réf.	Clayette	Ø cadre	Fils/Ø	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
111	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	14,00
121	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	26,00
146	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	20,00

### SÉRIE SUPER INOX

Réf.	Clayette	Ø cadre	Fils/Ø	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
TI 11	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	14,00
TI 21	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	32,00
TI 46	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	17,00

VITRINES & COMPTOIRS

FROID

AFI

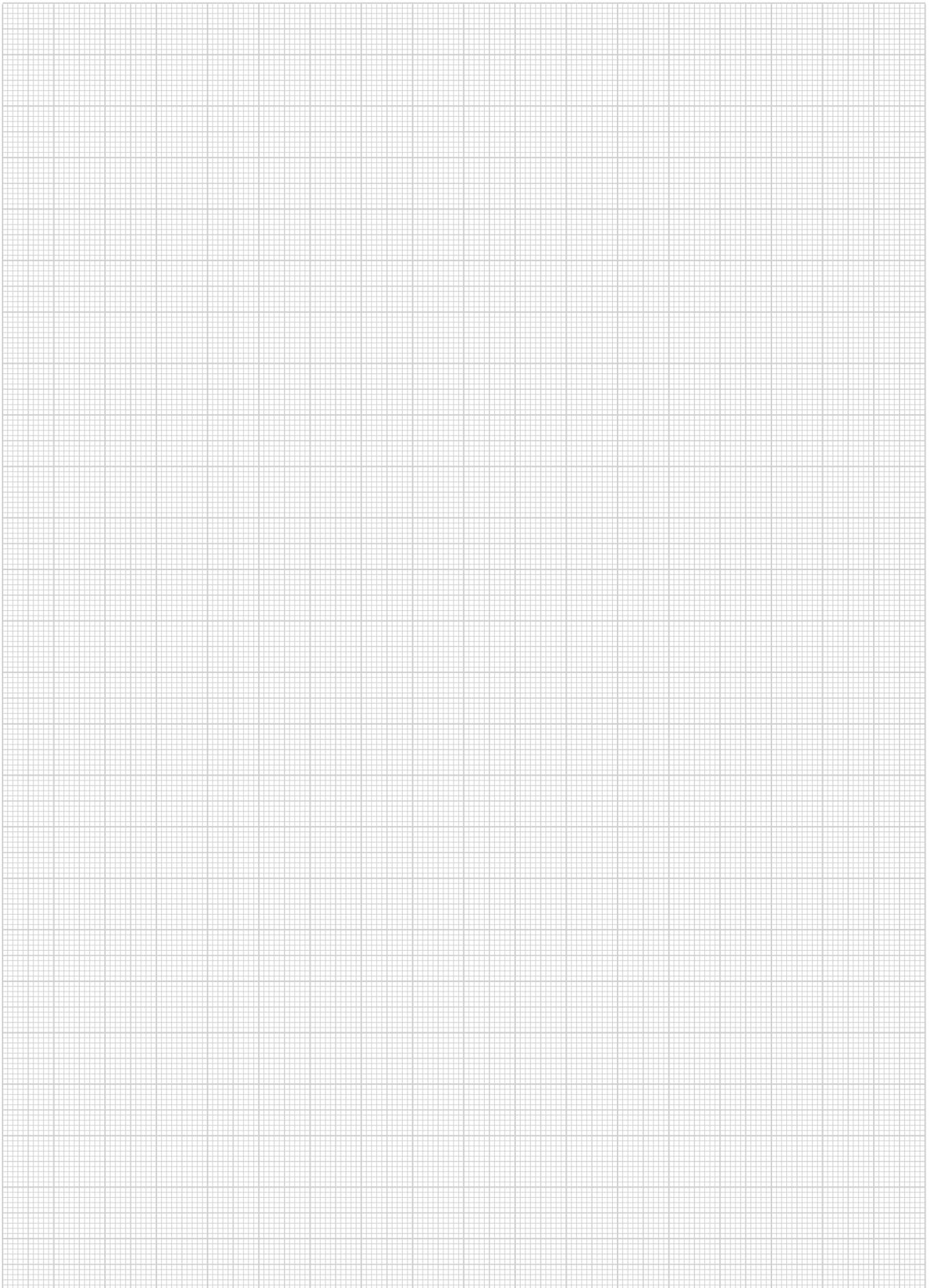
LAVERIE

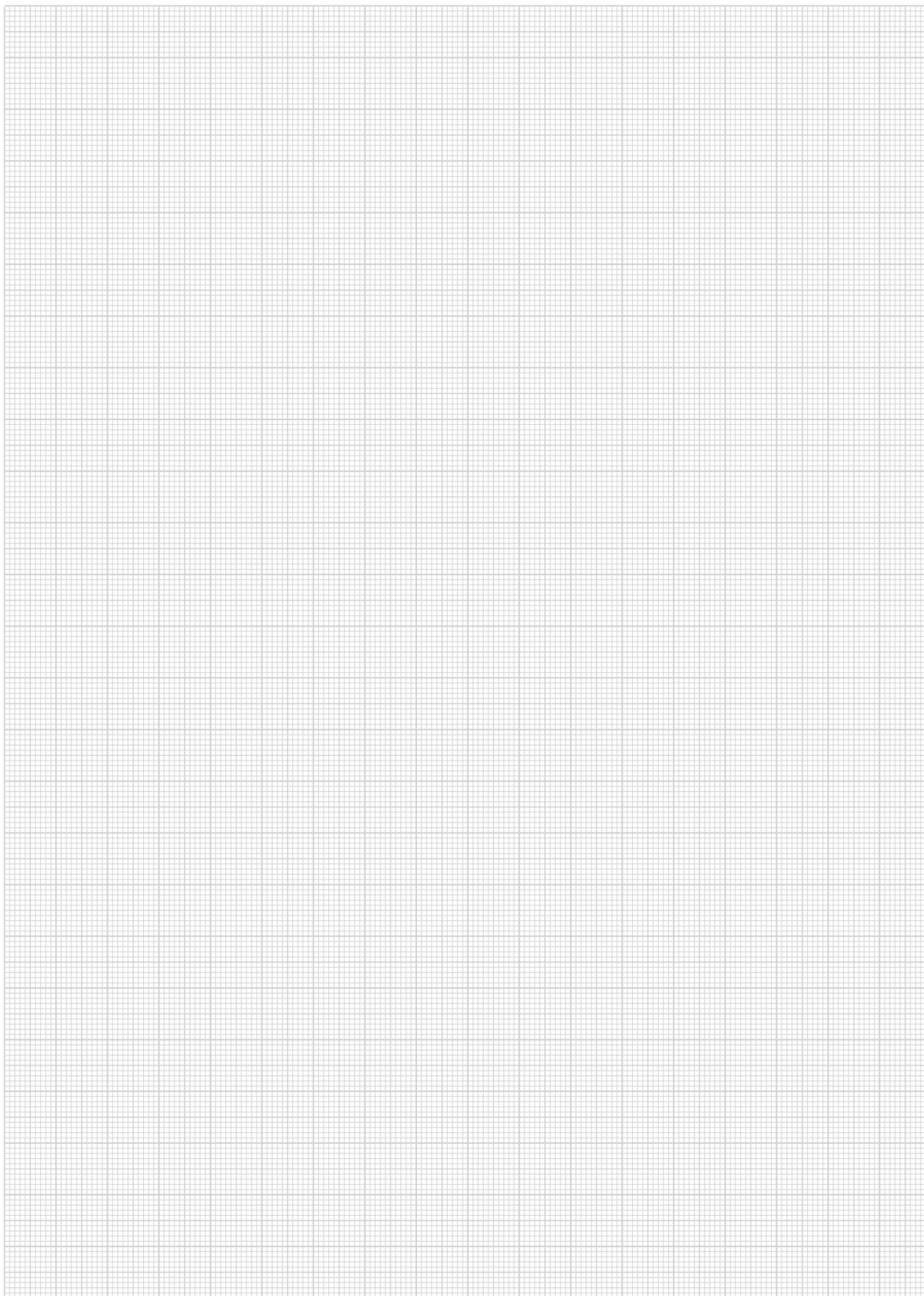
CUISSONS

AFI

PETIT MATÉRIEL

INOX & VENTILATION





VITRINES & COMPTOIRS

FROID

AFI

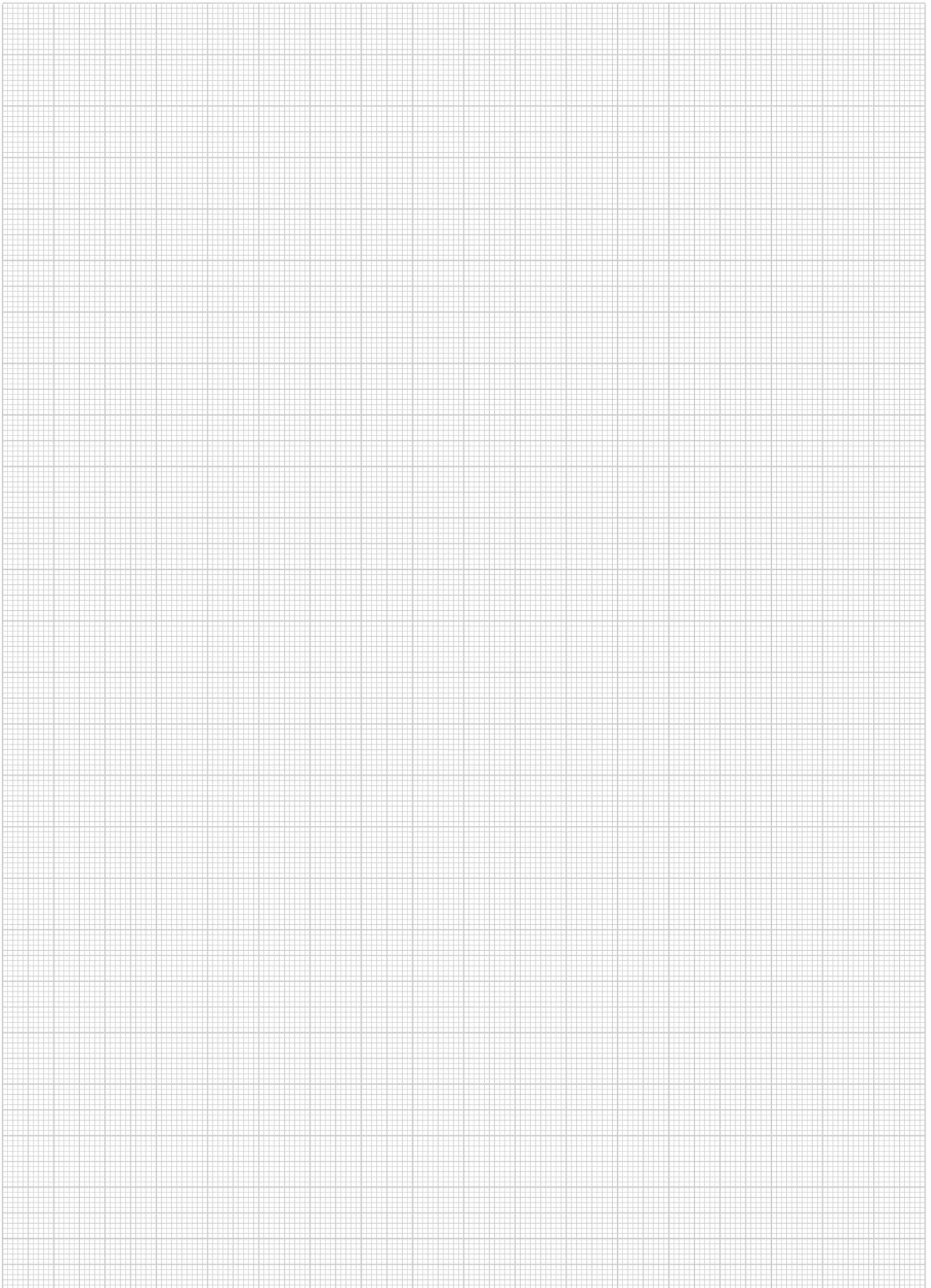
LAVERIE

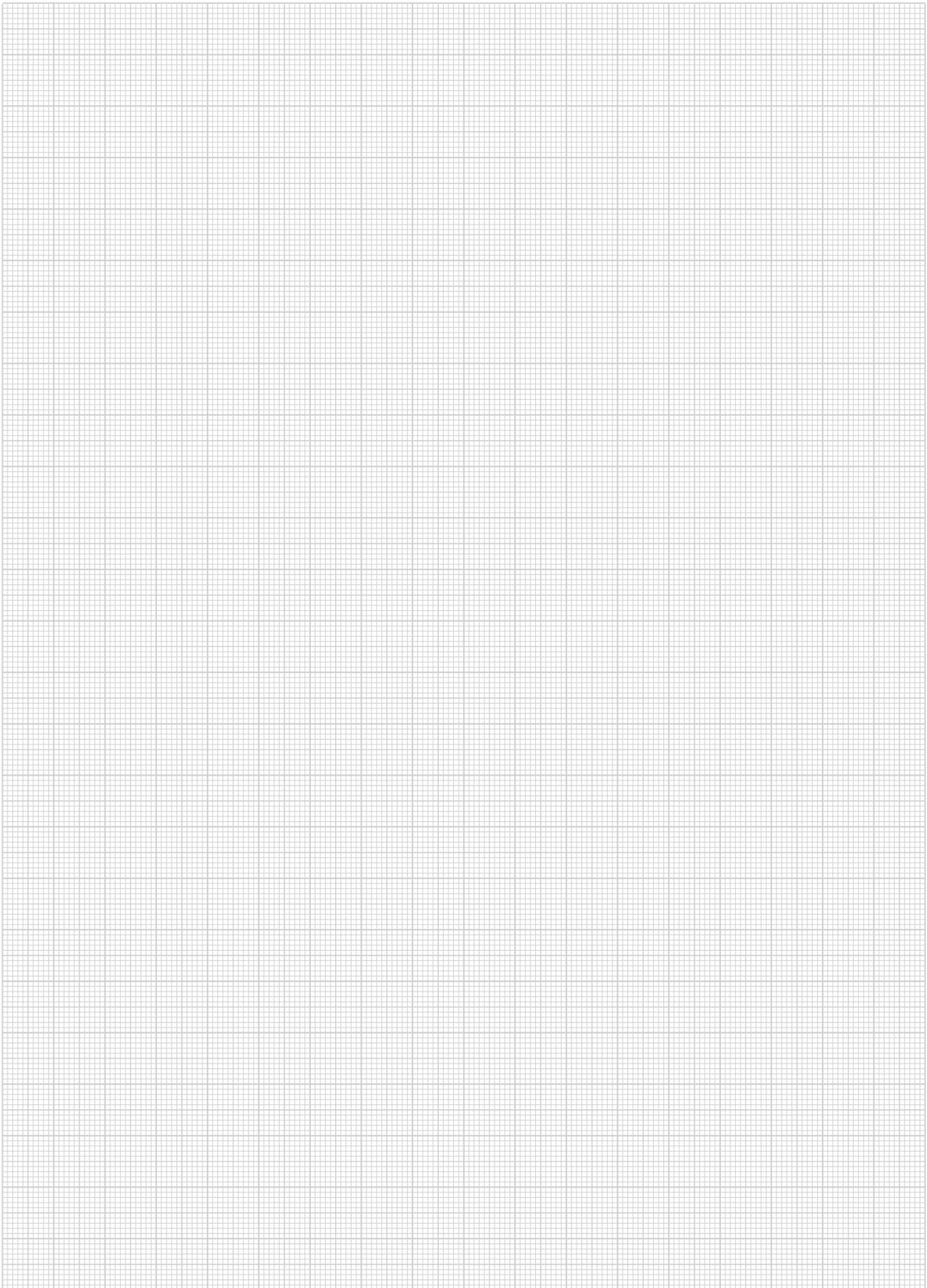
CUISSONS

AFI

PETIT MATÉRIEL

INOX & VENTILATION





**OFFRES - COMMANDES - FORMATION DU CONTRAT**

Toutes commandes de produits impliquent l'acceptation sans réserve par l'acheteur et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente. Ces dernières prévalent de tout autre document de l'acheteur et s'appliquent à toutes les ventes de produits de la société Collin Lucy. Un accord dérogatoire n'a de valeur que s'il est écrit entre les parties et préalable à la commande.

Toute commande signée par lui engage irrévocablement l'acheteur.

Une confirmation écrite de la part de la société Collin Lucy est indispensable à l'acceptation de la commande et ce dans un délai de 60 jours.

En cas de désistement de la part de l'acheteur, une indemnité de rupture égale à 30 % du montant de la commande nous sera due et sera exigible. L'appel à un organisme de crédit n'apparaît pas comme une condition de vente mais simplement comme un modèle de paiement.

Nous nous réservons le droit d'interrompre les livraisons et ou les travaux sans que le client ne puisse prétendre à indemnité ou droit d'annulation au cas où sa ligne de crédit que nous lui avons accordée serait en dépassement et ou présenterait des risques financiers.

Toute demande de modification d'une commande tant par son volume que sa nature doit faire l'objet d'une acceptation écrite de la société Collin Lucy.

**CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL**

L'acheteur est censé connaître les caractéristiques et les conditions d'emploi du matériel qu'il commande.

Nos dessins, illustrations et descriptions représentent nos appareils dans les grandes lignes, à titre purement indicatif et sans engagement de notre part.

Nous nous réservons expressément le droit de modifier à tout moment et sans avertissement préalable les caractéristiques et les éléments non essentiels de nos appareils, ceci dans un but d'amélioration ou de modernisation.

**PLANS ET PROJETS**

Les projets, études, devis et plans que nous confions à nos clients restent notre propriété. Ils sont le résultat de notre travail et de notre expérience et en conséquence ne sont pas remis aux clients à titre gratuit, sauf stipulation contraire.

Ils doivent être considérés comme confidentiels et ne peuvent être ni copiés, ni décalqués, ni utilisés par le client sans notre autorisation écrite. Ils doivent nous être restitués sur simple demande sous réserve de dommages et intérêts.

**DÉLAIS DE LIVRAISON**

Les délais de livraison sont mentionnés à titre purement indicatif et sans garantie de notre part à moins de convention contraire. Ils dépendent de la disponibilité des transporteurs et de l'ordre d'arrivée des bons de commandes.

Leur non-observance ne peut donner lieu à refus, annulation ou indemnité. Ils prennent cours à dater de notre confirmation écrite de la commande et de la réception par nous de tous les renseignements nécessaires à son exécution.

Lorsque le marché stipule qu'un acompte sera versé à la commande, les délais courent à dater de la réception de l'acompte, sans préjudice aux dispositions qui précèdent.

La mention « de stock » signifie, sous les réserves énoncées ci-dessus, livraison dans les dix jours ouvrables de notre acceptation écrite de la commande ou de la réception du versement de l'acompte prévu.

Nonobstant toute convention contraire, les délais de livraisons sont suspendus en cas de force majeure (guerre, troubles civils, grèves, lock-out, inondation, pénurie de transport etc.) pour nous-mêmes, nos fournisseurs et nos sous-traitants nationaux et étrangers.

**RIX**

Nos prix s'entendent pour marchandises non emballées, matériel départ de nos entrepôts.

Les prix stipulés sont ceux en vigueur à leur date.

En cas de hausse de prix des matières premières ou de majoration des salaires et charges sociales survenant entre la commande et la livraison, il est expressément convenu que les prix fixés pourront être ajustés.

**RACCORDEMENTS**

Le raccordement des appareils aux fluides (eau, gaz, électricité, vapeur) et aux décharges est toujours exclu de nos prestations sauf stipulation contraire confirmée par nous par écrit dans chaque cas.

**LIVRAISON**

Le transport du matériel par notre propre transporteur ou par les transporteurs rémunérés par nous est effectué aux risques et périls du destinataire.

A fortiori, nous déclinons toute responsabilité lorsque les marchandises sont enlevées par le client ou par l'entremise de son transporteur.

**RÉCEPTION - RÉCLAMATION**

Il appartient au client de vérifier toute la fourniture au point de vue de la quantité, de la qualité et du prix facturé. Les réclamations éventuelles doivent être faites à la réception.

En ce qui concerne leur qualité, nos fournitures sont toujours censées agréées après un délai de sept jours francs, la date de notre note d'envoi faisant foi.

Concernant un endommagement dû au transport, les remarques d'usage avec description précise du dommage doivent être stipulées sur le bordereau officiel de transport.

Seules les réclamations écrites seront recevables et susceptibles d'être instruites. En aucun cas l'introduction d'une réclamation n'autorise le client à surseoir au paiement des autres fournitures.

**RETOUR DE MARCHANDISES**

Le retour de marchandises régulièrement commandées n'est pas admis. Dans le cas où un retour serait accepté par nous, la marchandise doit nous parvenir franco de tous frais, à l'état neuf et dans son emballage d'origine; de plus, le client est tenu de nous rembourser les frais généraux déjà consommés à raison de 20 % de la valeur nette de la marchandise retournée. Le client reste responsable jusqu'au retour des avaries ou dégradations éventuelles pouvant survenir à la marchandise faisant l'objet d'un retour, jusqu'à sa réception et son agrégation en nos magasins. Tous les frais relatifs, à une éventuelle remise à l'état neuf lui seront portés en compte.

Le remboursement éventuel fera l'objet d'un bon ou d'une note de crédit valable pour l'achat d'autres marchandises.

**PAIEMENT**

Les paiements seront effectués au siège de notre société, au comptant à la réception, net et sans escompte.

Nos représentants ne sont pas autorisés à accepter des fonds.

Le client est seul responsable des fonds qu'il aurait ainsi confiés sans accord formel de notre part.

Le terme de paiement prend cours à la date de facturation.

En cas de retard de paiement, un intérêt de 15 % l'an sera dû à partir de l'échéance, sans qu'il soit nécessaire de mettre l'acheteur en demeure.

En outre, si le retard dépasse les 30 jours, le montant de la facture sera augmenté de 20 % à titre d'indemnité forfaitaire avec un minimum de 25 €.

Tout défaut de paiement à l'échéance nous autorise à suspendre ou à résilier d'office, sans avis, toute autre commande en cours.

Nous nous réservons le droit d'exiger l'acceptation des effets créés par nous. Les frais d'escompte des effets signés par le client sont à sa charge.

En cas de remise de chèque ou virement en paiement de matériel commandé et payable à l'enlèvement, la marchandise sera livrée après leur encaissement.

**CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ**

La société Collin Lucy se réserve l'entière propriété des marchandises jusqu'à leur complet paiement ainsi que celui des accessoires. Les risques sont à la charge de l'acheteur à partir de la signature du bon de livraison. Il devra en conséquence en assurer la garde et prendre les assurances nécessaires.

Les acomptes pourront être conservés pour couvrir les pertes éventuelles à la revente.

Le matériel que nous accepterions de livrer « à vue », avec facture pro-forma, afin de permettre au client d'en faire l'essai ou de le montrer à un éventuel utilisateur, reste notre propriété absolue jusqu'au paiement complet de la facture définitive.

**CLAUSE DE CESSION DE CRÉANCE**

En cas de revente des marchandises, même transformées, appartenant au vendeur, l'acheteur lui cède dès à présent toutes les créances résultant de leur revente.

**GARANTIE**

Sauf indication contraire, nous accordons une garantie de 12 mois à compter de leur livraison sur tous les articles dont nous avons la représentation générale.

Les autres articles faisant l'objet de nos fournitures restent garantis par l'Usine productrice ou son importateur en Belgique.

La garantie comprend uniquement le remplacement de pièces jugées défectueuses à l'exclusion de toute main d'œuvre et frais quelconques d'expédition ou de déplacement.

En aucun cas notre responsabilité ne peut être engagée, il appartient au revendeur installateur et où au client utilisateur de se couvrir par une assurance adéquate.

Sont exclues de la garantie toutes déficiences dues à une utilisation, une installation ou un raccordement erroné.

Toutes brûlures ou avaries aux enroulements des moteurs mis en marche sans être suffisamment protégés au moyen de disjoncteurs ou contacteurs équipés de relais thermiques parfaitement réglés sont également exclus de la garantie.

Nous nous engageons à effectuer la remise en état ou le remplacement dans un délai prioritaire de toute partie ou pièce du matériel fourni, qui présenterait un défaut imputable à un vice de matériaux, d'exécution ou de construction au cas où l'installation aurait été réalisée par nos soins. Dans ce cas le client s'engage à nous permettre de faire les mises au point et les remplacements qui s'imposent. Partant, aucune prétention à indemnité ou réduction de prix, ni demande de résolution de la vente ne seront recevables à défaut de nous avoir permis d'intervenir dans un délai raisonnable.

Si des tiers effectuent des travaux de réparation ou de modification aux appareils pendant la période de garantie, celle-ci tombe de plein droit (dans le cas d'installation réalisé par nos soins).

Il en est de même pour le cas où ces appareils seraient endommagés par des tiers. Tout retard de paiement prive le client du droit de garantie.

**JURIDICTION**

La législation Belge est seule d'application.

Les tribunaux de Dinant et Monsieur le Juge de Paix de Gedinne sont seuls compétents pour connaître toute contestation relative à une fourniture ou à son paiement nonobstant les conditions stipulées par l'acheteur.

[RETOUR AU SOMMAIRE](#)



## AFI • COLLIN-LUCY

49 rue de la Gare  
B-5555 BIÈVRE - Belgique

☎ 00 32 61 51 11 10

📠 00 32 61 51 17 95

[commercial@collin-lucy.com](mailto:commercial@collin-lucy.com)

[www.collin-lucy.com](http://www.collin-lucy.com)

### FRANCE

IBAN : FR76 3000 4023 2300 0111 4007 978  
BIC : BNPAFRPPNFE

### BELGIQUE

IBAN : BE66 2500 1264 4643  
BIC : GEBABEBB

TVA : BE 0411 920 396

### VOTRE REVENDEUR

[RETOUR AU SOMMAIRE](#)