

17 LES PETITS MATÉRIELS





SOMMAIRE

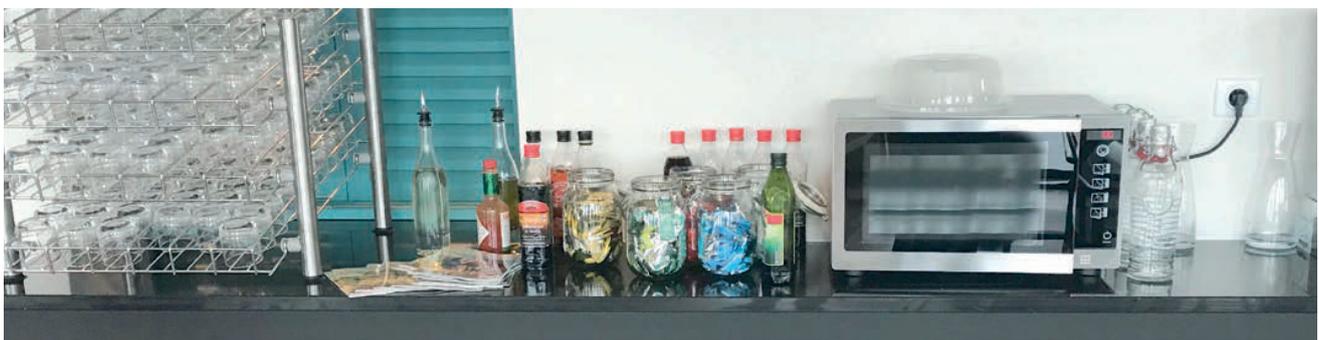
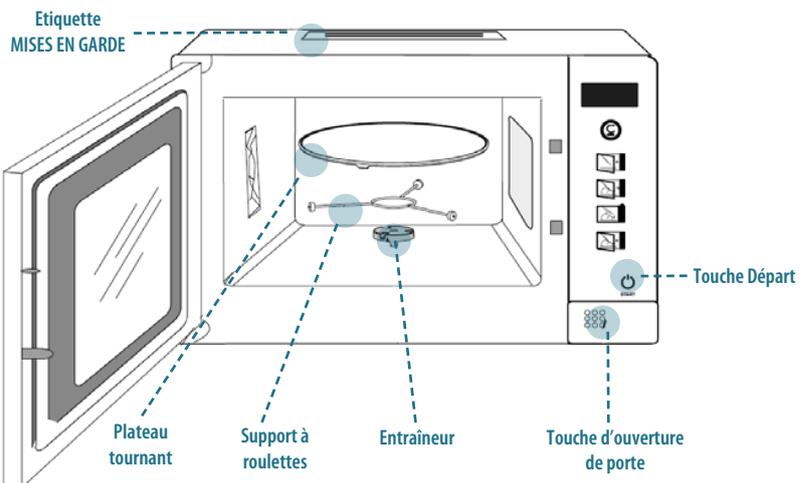
	FOURS À MICRO-ONDES		
	Cafétéria à plateau tournant	574	
	Cafétéria à sole fixe	575	
	Utilisation basique (800 à 900 W) - Utilisation moyenne (1550 W)	576	
	Utilisation moyenne (1100 W) - Utilisation intensive (1500 à 1850 W)	577	
	FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE	578	
	PLAQUES À INDUCTION MODÈLE ENCASTRABLE		
	A poser (série TOP), modèle wok, modèle encastrable (série CLASSIC)	581	
	TOASTERS / GRILLES-PAINS	582	
	Salamandres à plafond mobile / Toasters convoyeurs	583	
	PANINIS / MINI-FOURS À PIZZA	584	
	DISTRIBUTEURS	585	
	GAUFRIERS	586	
	CRÊPIÈRE TRADITIONNELLE ÉLECTRIQUE / MULTIFONCTION XPRESS	587	
	BAIN-MARIE DE TABLE / LAMPES DE RÉCHAUFFAGE	588	
	FRITEUSES DE TABLE / DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE	589	
	BLENDERS		
	Comparatif	590	
	Série BB255 - Faible usage	591	
	Série Blade - Usage faible, moyen	591	
	Série Torq - Usage moyen, élevé	592	
	Série MX - Usage intensif	592	
	Série waring Elipse - Usage intensif	593	
	Série CB15 - Usage très intensif	593	
	MIXEURS PLONGEANTS	594	
	MÉLANGEURS DE BOISSONS / SHAKERS MOULIN À ÉPICES	596	
	PRESSE-AGRUMES / CENTRIFUGEUSES / EXTRACTEURS DE JUS	597	
	ROBOTS DE CUISINE		
	Utilisation basique	598	
	Utilisation modérée	598	
	Utilisation intensive	599	
	ROBOT PLANÉTAIRE / AIGUISEUR À COUPEAU	600	
	COUPEAU ÉLECTRIQUE / CUISEURS SOUS-VIDE	601	

FOURS À MICRO-ONDES CAFÉTÉRIA À PLATEAU TOURNANT

CODIGEL
SOLUTIONS D'EQUIPEMENTS



Référence	Carrosserie	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
ER1044Ci	Inox	540,5x410x310	350x351,4x210	1000	24	810



INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur inox
- ⊕ Plateau tournant diam 30. Il permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation
Il peut être utilisé comme plat de cuisson
- ⊕ Éclairage intérieur
- ⊕ 230V/1/50Hz

- ⊕ Commandes : minuterie pré programmée + bouton marche/arrêt
- ⊕ Durée du cycle : 1:00 minute, à puissance maximale. Possibilité par appui supplémentaire de rajouter une phase de 15 secondes jusqu'à une durée maximum de 3 minutes
- ⊕ Déroulement du temps + sonnerie en fin

LES OPTIONS

- Etagère support. Dim L.550x P.550x H.550 mm
Réf : ETMO / 220 € HT





P1100C



CM1099FR



Référence	Carrosserie	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
P1100C	Inox	520x456x312	335x364x212	1100	25	700
CM1099FR	Inox	514x380x295	330x310x200	1100	26	990



INFOS PRODUITS

- ⊕ Intérieur et extérieur inox
- ⊕ Commande minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt
- ⊕ Sole fixe en céramique
- ⊕ Durée de cycle : 45 secondes
- ⊕ 230V/1/50Hz

- P1100C
- ⊕ Sonnerie de fin de cycle

LES OPTIONS

- Etagère support. Dim L.550x P.550x H.550 mm
Réf : ETMO / 220 € HT



FOURS À MICRO-ONDES

UTILISATION BASIQUE (800 À 900 W)



M87GE-X



MC28-6055CS

Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	Poids net (kg)	€ HT
N M87GE-X	Électroniques et tactiles	Plateau tournant	489x355x275	330x324x211	800	23	13	420
N MC28-6055CS	Tactiles et molettes	Plateau tournant	517x463x310	358x327x236	900	28	18	700

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie inox
- ⊕ Éclairage intérieur sur tous les modèles
- ⊕ 230V/1/50Hz

M87GE-X

- ⊕ Réchauffage automatique : 4 temps préprogrammés
- ⊕ Cuisson automatique : 4 temps préprogrammés
- ⊕ Fonction combi : micro-onde + grill
- ⊕ Décongélation : 4 programmes
- ⊕ Possibilité de cuisson à la vapeur

MC28-6055cs

- ⊕ Technologie EasyView : fenêtre extra-transparente
- ⊕ Technologie HotBlast : puissant jet d'air chaud pour une cuisson plus rapide et un résultat croustillant
- ⊕ Technologie SlimFry : friture sans huile.

FOURS À MICRO-ONDES

UTILISATION MOYENNE (1550 W)



WM090E



Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	Poids net (kg)	€ HT
WM090E	Programmables	Sole fixe céramique	508x330x292	298,5x298,5x203,2	1550	25	17,64	990

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie inox
- ⊕ Éclairage intérieur
- ⊕ 230V/1/50Hz

- ⊕ Cuisson en 3 étapes, 5 niveaux de puissance
- ⊕ Opérations programmables et manuelles (100 réglages programmables)

- ⊕ Clavier de commande tactile avec braille
- ⊕ Temps de cuisson maximum de 60 minutes



CM1099A



CM1089A

Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	Poids net (kg)	€ HT
CM1099A	Mécaniques	Sole fixe céramique	514x380x295	330x310x200	1100	26	17,5	785
CM1089A	Programmables	Sole fixe céramique	517x412x297	336x349x225	1100	26	17,6	860

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie inox
- ⊕ Éclairage intérieur sur tous les modèles
- ⊕ 230V/1/50Hz
- ⊕ Grande cavité : capacité GN 2/3
- ⊕ Système à simple magnétron
- ⊕ Fonction décongélation
- ⊕ Doublure monobloc lavable au lave-vaisselle
- ⊕ Temps de cuisson réglable de 1 seconde à 30 minutes
- ⊕ 5 niveaux de puissance



CM1929A

Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
CM1529A	Programmables	Sole fixe céramique	464x559x372	370x370x200	1500	26	1 700
CM1929A	Programmables	Sole fixe céramique	464x559x372	370x370x200	1850	26	1 915

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur inox
- ⊕ Grande cavité : capacité GN 2/3
- ⊕ Éclairage intérieur
- ⊕ Filtre à air facilement amovible
- ⊕ 230V/1/50Hz
- ⊕ Système à double magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE

FOURS COMBINÉS PROFESSIONNELS MICRO-ONDES / CONVECTION

ST *Fast* **fm**



Un design attrayant

Il attirera l'attention de tous les clients

Faible émission de bruit

Isolation acoustique élevée, ce qui en fait le choix idéal pour les espaces ouverts au public.

Optimisation de l'espace

Dimensions extérieures compactes sans perte d'espace de cuisson

Plus de qualité en moins de temps

La combinaison des technologies de cuisson permet d'obtenir des résultats de meilleure qualité

Connexion USB

Vous pouvez télécharger les données HACCP et exporter/importer des recettes.



Écran intuitif et performant

Facile à utiliser, il indique tous les processus et affiche toutes les données.

Facile à nettoyer

Intérieur en acier inoxydable, avec surface lisse et coins arrondis pour faciliter le nettoyage

Convertisseur catalytique

Évite la nécessité d'un système de ventilation externe

Connexion WIFI intégrée

Vous pouvez gérer les recettes via le cloud

Isolation thermique élevée

Sécurité accrue dans l'environnement de travail

Recettes personnalisables

Capacité de stockage de 300 recettes



Pizza



Nuggets



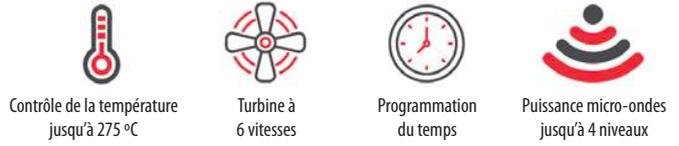
Sandwich



Pain au chocolat

* Les temps indiqués pour ces recettes sont indicatifs et ont été réalisés en laboratoire dans des conditions idéales.

- ★ **Accès rapide** à votre recette préférée
- 📖 **Classification des recettes** par catégories
- 💡 **Création de nouvelles recettes** : possibilité de concevoir et d'ajouter jusqu'à 300 nouvelles recettes à votre livre de recettes
- 🕒 **Maintien de la température** : votre four est toujours prêt à préparer tout type de recette
- 🚀 **Démarrage rapide** : Accès rapide pour un démarrage rapide. Choisissez les paramètres parfaits pour votre recette



CHOISISSEZ VOTRE MODE DE CUISSON :

- 🔥 **Mode de cuisson** : convection uniquement
- ou
- 🔥 **Mode de cuisson** : combiné convection + micro-ondes



ST-F21/BLACK



ST-F22/BLACK



ST-F41



ST-F42

Référence	Capacité	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Puissance totale (W)	Puissance convection (W)	Puissance micro-ondes (W)	Température maximum (°C)	Poids (kg)	Tension	Alimentation	€ HT
N ST-F21/BLACK	1 grille 300 x 300 mm	320x310x190	425x630x580	3 750	2200	1000	275	78	230V - 50Hz	1 PH	8 005
N ST-F22/BLACK	1 grille 300 x 300 mm	320x310x190	425x630x580	6 000	2200	2000	275	85	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm ²	8 850
ST-F41	3 grilles 430 x 340 mm	480x405x305	590x750x675	5 600	3 500	1000	275	98	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm ²	8 515
ST-F42	3 grilles 430 x 340 mm	480x405x305	590x750x675	7 200	3 500	2000	275	110	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm ²	9 410

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Combinaison convection + micro-ondes + impigement (uniquement pour les modèles ST-F21 /22)
- ⊕ Mode maintien de la température intégré (four toujours prêt pour la cuisson)
- ⊕ Système de régénération par cycle
- ⊕ Configuration des recettes jusqu'à neuf phases
- ⊕ Capacité de stockage jusqu'à 300 recettes
- ⊕ Convertisseur catalytique intégré (uniquement pour les modèles ST-F21/22)
- ⊕ Puissance micro-ondes jusqu'à 4 niveaux
- ⊕ Turbine à 6 vitesses
- ⊕ Ecran tactile haute résolution
- ⊕ Téléchargement des données HACCP sur USB
- ⊕ Connexion WIFI intégrée (pour se connecter au Cloud FM)
- ⊕ Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 40A
- ⊕ **Dotation :**
ST-F21, ST-F22 : livré avec 1 plateau inox 300x300 mm, 1 pelle + plateau en téflon avec fond en filet
ST-F41, ST-F42 : livré avec 1 plateau inox 430x340 mm (distance entre les grilles 80 mm), 1 pelle

OPTION

- ⊖ Option monophasée sur ST-F22, ST-F41, ST-F42
Réf. : 89999H01 / 90 € HT

EXEMPLES DE TEMPS DE CUISSON

ST-F21	500 g 210 s	1 portion 100 s	12/14 unités 170 s	1 unité 110 s	1 unité 60 s	1 unité 70 s
ST-F22	500 g 180 s	1 portion 60 s	12/14 unités 110 s	1 unité 75 s	1 unité 45 s	1 unité 55 s
ST-F41	500 g 290 s	1 unité 170 s	18/20 unités 230 s	4 unités 190 s	4 unités 180 s	4 unités 80 s
ST-F42	500 g 260 s	1 unité 140 s	18/20 unités 190 s	4 unités 160 s	4 unités 150 s	4 unités 65 s

* Les temps indiqués pour ces recettes sont indicatifs et ont été réalisés en laboratoire dans des conditions idéales.
** Les temps indiqués pour les ST-F41 et ST-F42 sont estimés en mode combiné et avec une seule grille.

VOIR ACCESSOIRES PAGE SUIVANTE

ACCESSOIRES

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles				€ HT
			ST-F21	ST-F22	ST-F41	ST-F42	
 89710746	Pelle (inclus)	300x300	●	●	●	●	165
 89710754	Plateau en téflon avec fond en filet (inclus ST-F21 et ST-F22)	270x270	●	●	●	●	70
 89710755	Plateau en téflon avec fond plat	265x265	●	●	●	●	70
 89710747	Support ST-F 21/22	425x620x950	●	●			790
 89710748	Support ST-F 41/42	595x715x950			●	●	875
 89710749	Plateau inox (inclus)	300x300	●	●			235
 89710750	Plateau inox (inclus)	430x340			●	●	245
 89710751	Plateau en téflon avec fond en filet	400x300			●	●	40
 89710752	Doublure en téflon	400x300			●	●	15
 89710753	Plateau en silicone perforé	400x300			●	●	30
 N 89710885	Pelle aluminium anti-adhérente	425 X 295			●	●	135
 N 89710884	Plateau aluminium anti-adhérente	310 X 295			●	●	190
 N 89710882	Plaque à 5 œufs	280 X 290			●	●	240
 N 89710879	Plaque aluminium anti-adhérente carré lisse	260 X 260			●	●	165
 N 89710880	Plaque aluminium anti-adhérente carrée rainurée	260 X 260			●	●	170
 N 89710883	Plaque aluminium anti-adhérente	240 X 150			●	●	115
 N 89710881	Plaque ronde aluminium anti-adhérente diamètre 19cm	190 X 190			●	●	115
 N 89710886	Teflons adhésifs	-			●	●	215
 N 89710878	Poignée amovible	-			●	●	95
 N 89710874	Kit de démarrage pour four ST-Fast - Poignée amovible 89710878 - Plateau en téflon avec fond en filet 89710754 - Plaque aluminium anti-adhérente 89710883 - Plateau aluminium anti-adhérente 89710884	-			●	●	500

N = Nouveauté 2024



INDUC28



INDUCTOT

Référence	Foyer	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	Niveaux de puissance	Commandes	Alimentation	€ HT
INDUC28	Ø 28 cm	392 x 526 x 95	3600	15 dont 1 boost, de 50W à Max	Clavier à touches sensibles	230/1/50-60Hz (16A)	1 285
INDUCTOT	Zone globale : 40x23cm	392 x 526 x 95	3600	15 dont 1 boost, de 50W à Max	Clavier à touches sensibles	230/1/50-60Hz (16A)	1 680

JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS

INFOS PRODUITS

- ⊕ Dessus vitro céramique pleine surface 446x390x4mm
- ⊕ Panneau de commande en verre incliné
- ⊕ Minuterie 99 min par foyer

- ⊕ Oüies d'aération en dessous et à l'arrière (prévoir une distance de sécurité à l'arrière)
- ⊕ 2 accès directs ajustables (doux et vifs) + 1 boost par foyer

- ⊕ Sécurité : anti-surchauffe, auto stop, témoins de chaleur résiduelle, détection des récipients, détection de petits ustensiles, détection de surtension, détection faible voltage
- ⊕ Norme 60335-2-9



15072



688065

À POSER

Référence	Foyer (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W)	Niv. puissance	Nb températures (°C)	€ HT
15072	Ø25	340	440	120	3 500	500 à 3500	60 à 240 °C	675

MODÈLE WOK LIVRÉ SANS POÊLE

Référence	Dimension pour wok (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W)	Niv. puissance	€ HT
688065	Ø 360/400	340	445	120	3100	500 à 3100 W	820

INFOS PRODUITS

Points forts de l'induction :

- ⊕ Temps de réaction plus rapide
- ⊕ Cuisson à plus haute température
- ⊕ Température plus précise
- ⊕ Economie d'énergie

- ⊕ Nettoyage plus facile
- ⊕ Sécurité accrue (plaque froide)
- ⊕ Confort de travail (aucune émanation de chaleur)
- ⊕ 50 Hz
- ⊕ Prévoir une distance de sécurité à l'arrière de la plaque

ACCESSOIRE

- Poêle wok, inox 18/10, Ø 36cm. H=10 cm, 6 litres avec revêtement anti-adhésif EXCALIBUR

Réf : P239336 / 77 € HT



TOASTERS

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions de cuisson (LxP mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
TOASTERS RÉSISTANCES BLINDÉES						
T02CONB	Petit grille-pain	350x252x273	245x230x50	7	2	365
T03CONB	Simple grille-pain	483x252x273	383x230x50	8	2,4	365
T06CONB	Double grille-pain	483x252x395	2 x (383x230x50)	10	3,6	460

TOASTERS TUBES QUARTZ / INFRAROUGE						
T02CON	Petit grille-pain	350x252x273	245x230x50	7	2	305
T03CON	Simple grille-pain	483x252x273	383x230x50	8	2,4	305
T06CON	Double grille-pain	483x252x395	2 x (383x230x50)	10	3,6	385
T09CON	Grand grille-pain	632x252x395	2 x (530x230x50)	12	4,2	465



TO6CON

INFOS PRODUITS

- ⊕ Une **résistance blindée** est un élément porté à très haute température au moment où il est traversé par le courant électrique
- ⊕ Bac à miettes amovible
- ⊕ Corps en acier inoxydable
- ⊕ Résistance blindée ou quartz selon modèles
- ⊕ Grille amovible
- ⊕ Une **résistance en tubes quartz infrarouge** est composée de tubes majoritairement du matériau quartz qui contient une technologie chauffante infrarouge. Avantages : chaleur moins forte, plus longue durée de vie
- ⊕ Résistances protégées par grilles
- ⊕ Interrupteur pour chaque niveau de résistances
- ⊕ Minuterie 15 min pour modèles
- ⊕ 230V

TOASTER VERTICAL

COREQUIP

INFOS PRODUITS

- ⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI304
- ⊕ Nettoyage facile
- ⊕ Conception ergonomique pour une meilleure utilisation
- ⊕ Thermostat allant de 50°C et 350°C
- ⊕ Vitesse constante de 22 secondes
- ⊕ Section du câble de 3,25mm² TTR

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Zone de cuisson (LxH mm)	Épaisseur du pain	Température de travail	Puissance (W)	€ HT
ADEK-01M	650x235x720	360x425	10/15mm	100 -260 °C	2100	3 990

= Nouveauté 2024



GRILLE-PAINS

WARING COMMERCIAL

Référence	Type de commandes	Usage	Dimensions (LxPxH mm)	Nbr de tranches par heure	Fentes (mm)	Voltage (V)	€ HT
WCT708E	Electronique	Normal	317,5x274,3x187,9	225	35x139	230	335
WCT850E	Electronique	Intensif	301,6x266,7x228,6	380	45x139	220-240	795



WCT708E

INFOS PRODUITS

- WCT708E**
 - ⊕ Boîtier en acier chromé brossé
 - ⊕ Levier de levage
 - ⊕ Quatre grilles à pain à centrage automatique
 - ⊕ Tirour ramasse-miettes à nettoyage rapide
 - ⊕ Quatre fentes extra larges
 - ⊕ Longueur du câble : 1,82 m
 - ⊕ 2700 Watts
- WCT850E**
 - ⊕ Grille uniformément le pain ordinaire, les toasts, les gaufres congelées et de nombreux autres aliments
 - ⊕ Plaques chauffantes industrielles facilement remplaçables
 - ⊕ Levier de levage
 - ⊕ Plateau ramasse-miettes compatible avec le lave-vaisselle
 - ⊕ Commandes commutables pour le pain et les bagels : grille un seul côté
 - ⊕ Quatre fentes extra larges
 - ⊕ Longueur du câble : 1,52 m



WCT850E



Idéal pour griller, chauffer et rôtir en toute simplicité



SME400

Reference	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions du plateau (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MONOPHASÉ					
SME400	400x477x513	395x335	37	⚡ 2 / 230V	1 795
SME600	600x477x513	595x335	68	⚡ 4 / 230V	2 290
TRIPHASÉ					
SMETRIF400	400x477x513	395x335	37	⚡ 2,1 / 380V/3+N	1 910
SMETRIF600	600x477x513	595x335	68	⚡ 4,2 / 380V/3+N	2 555

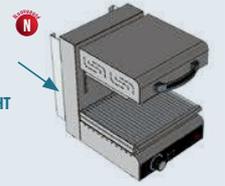
INFOS PRODUITS

- ⊕ Salamandre électrique
- ⊕ Plafond réglable en hauteur, ouverture sur 3 côtés
- ⊕ Elle permet de griller, chauffer, dorer ou maintenir les aliments au chaud
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Résistance en acier inoxydable basculante pour un nettoyage facile

- ⊕ Grille de support amovible avec un plateau fourni de système anti-basculement, GN 2/3 dans les modèles 400 et GN 1/1 dans les modèles 600
- ⊕ Contrôle de la température via un régulateur d'énergie
- ⊕ Témoins lumineux métalliques LED indiquant le fonctionnement
- ⊕ Possibilité d'installation murale grâce à un support supplémentaire (non fourni)

OPTIONS

- Support mural pour salamandre
Réf: 110005673 / 240 € HT



= Nouveauté 2024



TTH-3002



TTH-4400



TTV-2400 / TTV-4000

Référence	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance (W)	Toasts/heure	€ HT
TTH-3002	Traversant	750x420x250	220x500x70	3 000	650	1 790
TTH-4400	Traversant	1258x590x320	340x555x70	4 400	950	2 565
TTV-2400	Chargement frontal	480x535x400	295x460x70	2 800	300	1 765
TTV-4000	Chargement frontal	570x644x400	390x570x70	4 000	700	2 160

INFOS PRODUITS

- ⊕ Possibilité de toaster haut/bas ou deux faces
- ⊕ Réglage de vitesse
- ⊕ Carrosserie Inox
- ⊕ Interrupteur marche/arrêt

- ⊕ Réglage de la puissance de chaque niveau (10 positions)
- ⊕ Plateau inférieur amovible (avec évacuation horizontale pour TTH-3002)

- ⊕ Hauteur de passage 80 mm
- ⊕ 230/1/50hz (option triphasée 400/3N sur TTH-4400 et TTV-4000 = 80 € HT)



GR-1

GR-2

GR-1

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions surface de cuisson (LxP mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	€ HT
GR-1	Rainurée/Rainurée	330x430x260	255x245	2 000	21	715
GR-1-L	Lisse/Rainurée	330x430x260	255x245	2 000	21	715
GR-2	Rainurée/Rainurée	650x430x260	550x245	4 000	40	1 175
GR-2-L	Lisse/Rainurée	650x430x260	550x245	4 000	40	1 175
GR-3	Rainurée/Rainurée	440x430x260	360x245	3 300	28	785
GR-3-L	Lisse/Rainurée	440x430x260	360x245	3 300	28	785

INFOS PRODUITS

- ⊕ Surface de cuisson en fonte
- ⊕ Hauteur réglable
- ⊕ Tiroir à graisse en façade
- ⊕ Frein à charnière
- ⊕ 230 V 50/60 HZ
- ⊕ Température max = 250 °C

MINI-FOURS À PIZZA



STZ-133

STZ-233

Référence	Nb de niveaux	Dim. extérieures (LxPxH mm)	Dim. intérieures (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	€ HT
STZ-133	1	535x535x261	405x370x80	1 x Ø350 mm	2 x 1 000	20	710
STZ-233	2	535x535x390	2x(405x370x80)	2 x Ø350 mm	3 x 1 000	28	1 050

INFOS PRODUITS

- ⊕ Idéal snacking, petite restauration : pizzas, bruschettas, gratins, croque-monsieur...
- ⊕ Extérieur inox et intérieur galvanisé (pour une meilleure résistance à la chaleur)
- ⊕ Sole en pierre réfractaire de haute qualité
- ⊕ Système d'évacuation de vapeur avec 2 sorties indépendantes
- ⊕ Isolation thermique haute densité : meilleure économie d'énergie
- ⊕ Température de 50 à 320°C
- ⊕ Minuterie de 60 minutes et mode continu
- ⊕ Alarme fin de cycle
- ⊕ Électricité 230V/3/50-60 Hz

Cette presse-panini légère et facile à utiliser transforme le gelato (glace italienne), la crème glacée ou le yaourt glacé en un crémieux délice scellé dans une brioche dorée.



WICSP180E



Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH mm)	Diamètre surface de cuisson (cm)	Puissance (W)	€ HT
N WICSP180E	Lisse	280X432X254	10	1 200	775

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Cuisson rapide de 5 à 15 secondes pour un Gelato Panini parfait, en chauffant et en soudant les bords de la brioche rapidement sans faire fondre la glace
- ⊕ Les plaques antiadhésives à triple revêtement permettent de retirer facilement les paninis et un nettoyage rapide.
- ⊕ Élément chauffant intégré pour sceller parfaitement votre Gelato panini
- ⊕ Résistances intégrées pour un contrôle précis de la température
- ⊕ Système rotatif pour une cuisson uniforme et une présentation parfaite
- ⊕ Boîtier robuste moulé sous pression
- ⊕ Panneau de commande électronique, nettoyage facile.
- ⊕ Bips sonores de préchauffage et de fin de cuisson
- ⊕ Voyants LED de mise sous tension et prêt-à-cuire
- ⊕ Voltage 220-240 V
- ⊕ Parfait pour des petits pains ou des pains briochés d'un diamètre de 101 mm



WSD1G



WBD2G



Référence	Capacité (L)	€ HT
DISTRIBUTEUR DE SIROP		
N WSD1G	3,8	360
DISTRIBUTEUR D'APPAREIL À CRÊPES / GAUFRES		
N WBD2G	7,6	360

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

Distributeur de sirop

- ⊕ Distribue environ 30 ml par pression
- ⊕ La grande poignée ergonomique nécessite moins de 2,3 kg de pression pour pomper
- ⊕ La pompe se visse directement dans le récipient à sirop
- ⊕ La soucoupe en acier inoxydable est amovible pour un nettoyage facile
- ⊕ Le récipient s'enlève de la base
- ⊕ La base comporte des pieds antidérapants pour un fonctionnement sûr et stable.

- ⊕ Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle
- ⊕ Conçu pour être utilisé avec du sirop d'érable ou autre sirops
- ⊕ Boîtier et couvercle en acier inoxydable 304

Distributeur d'appareil à crêpes / gaufres / pancake

- ⊕ Robinet Tomlinson® approuvé par l'industrie
- ⊕ Boîtier et couvercle en acier inoxydable 304
- ⊕ Peut contenir jusqu'à 7,6 L de pâte à cuire
- ⊕ Le robinet est amovible pour faciliter le nettoyage

- ⊕ La soucoupe d'égouttage en acier inoxydable est amovible pour un nettoyage facile
- ⊕ Le récipient se retire de la base
- ⊕ La base est équipée de pieds antidérapants un fonctionnement sûr et stable.
- ⊕ Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle
- ⊕ Conçu pour être utilisé avec des pâtes à gaufres, pancake et crêpes



Fonction rotative pour une cuisson et un brunissage uniforme



WW180XCE



WW200E



WMB400XCE



WWCM180E



WWCM200E



WBW300XCE

Référence	Fonction	Dimensions fermé (LxHxP mm)	Dimensions ouvert (LxHxP mm)	Production par heure	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
GAUFRIERS BELGES							
WW180XCE	Simple	254x203x431	254x533x431	25	1 035	220-240 V	775
WW200E	Double	254x229x431	254x559x431	50	1 400	220-240 V	1 115
N WMB400XCE	Mini	254x203x431	254x533x431	100	1 200	220-240 V	775
CORNETS DE GLACES							
N WWCM180E	Simple	280x229x431	280x559x431	60	1 200	220-240 V	875
N WWCM200E	Double	280x254x431	280x559x431	120	1 400	220-240 V	1 180
GAUFRIER « BUBBLE WAFFLE »							
N WBW300XCE	Simple	254x203x431	254x533x431	25	1 035	220-240 V	775

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Boîtier moulé sous pression très résistant, brunissage uniforme
- ⊕ Voyants LED de mise sous tension et de préparation à la cuisson
- ⊕ Les plaques antiadhésives à triple revêtement permettent de retirer les gaufres et de les nettoyer rapidement
- ⊕ Éléments chauffants intégrés pour un contrôle précis de la température
- ⊕ Un signal sonore indique que l'appareil est prêt et lorsque la gaufre est cuite

- ⊕ Gaufres simples et doubles : 2,5 cm d'épaisseur et Ø17 cm
- ⊕ Gaufre mini : 2,5 cm d'épaisseur et Ø7 cm
- ⊕ Triple revêtement anti-adhérent en quantanium
- ⊕ Cornet de glace : cône pour former un cornet de glace inclus
- ⊕ Gaufrier bubble waffle : cuire les gaufres pour les garnir de crème glacée et ou de garnitures

LES OPTIONS

- ⊖ **N** Remplacement des plaques possibles
Réf : WW180XRP 200 € HT





WSC160XE

Accessoires Inclus



Râteau à crêpe
Réf: CAC107



Spatule
Réf: CAC108

Référence	Fonction	Diamètre (cm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
N WSC160XE	Simple	40	2 700	220-240 V	830

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Grande surface de cuisson en fonte de 40 cm pour une répartition uniforme de la chaleur
- ⊕ Base en acier inoxydable durable avec poignées de transport résistantes à la chaleur
- ⊕ Thermostat réglable jusqu'à 300°C
- ⊕ Témoins lumineux marche et prête à fonctionner
- ⊕ Dotation : râteau à crêpe et spatule inclus !

Conçue pour cuire les deux côtés simultanément, le Waring Commercial XPress minimise le temps de cuisson et maximise le rendement pour les cafés, les glaciers, les food trucks, les stands de restauration, les traiteurs, ... Cette surface de cuisson permet de réchauffer/cuire des tortillas, crêpes salées/sucrées, faire des quesadillas et bien plus encore !



WSC300CE

Accessoire Inclus



Spatule
Réf: CAC173

Référence	Fonction	Diamètre (cm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
N WSC300CE	double	34	2 715	220-240 V	1 245

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Table de cuisson polyvalente de 34 cm
- ⊕ Cuisinez des crêpes sucrées ou salées, des tortillas ...
- ⊕ Surface de cuisson en aluminium avec élément chauffant intégré pour un temps de chauffe et de récupération rapide
- ⊕ Les deux surfaces de cuisson permettent de cuire les deux côtés en même temps, ce qui évite de devoir retourner les aliments.
- ⊕ Les surfaces de cuisson sont recouvertes d'un triple revêtement en Whitford Quantanium** pour faciliter le retrait des aliments
- ⊕ Pavé tactile électronique avec contrôle précis de la température de 50°C à 235°C
- ⊕ Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius
- ⊕ Minuterie numérique à compte à rebours programmable avec indicateurs sonores
- ⊕ Spatule en silicone incluse pour plier les crêpes et retirer les aliments sans rayer la surface antiadhésive

BAIN-MARIE DE TABLE



BM300



BM600



BMMH-2GN

Référence	Type	Capacité	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
BM300	A eau	1 x GN 1/2 - 150	30 à 90°C	300x500x235	1 000	230/1/50Hz	510
BM600	A eau	1 x GN 1/1 - 150	30 à 90°C	600x500x235	2 000	230/1/50Hz	915
BMMH-2GN	A eau	2 x GN 1/1 - 150	50 à 90°C	790x650x270	1 000	230/1/50Hz	1 250
BMMH-3GN	A eau	3 x GN 1/1 - 150	50 à 90°C	1120x650x270	2 000	230/1/50Hz	1 590
BMMS-2GN	Sec	2 x GN 1/1 - 100	50 à 90°C	790x650x270	800	230/1/50Hz	980
BMMS-3GN	Sec	3 x GN 1/1 - 100	50 à 90°C	1120x650x270	1 200	230/1/50Hz	990

INFOS PRODUITS

BM300 / BM600

- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ Lignes courbes pour faciliter le nettoyage
- ⊕ Robinet de vidange
- ⊕ Thermostat de sécurité 120°C
- ⊕ Résistance électrique de l'acier poli

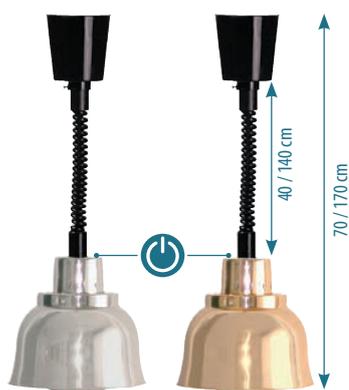
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Température réglable de 30 à 90 °C

BMMH / BMMS

- ⊕ Conçu pour bacs GN (non inclus)
- ⊕ Température de fonctionnement de 50 à 90 °C

- ⊕ Thermostat digital
- ⊕ Cuve soudée avec bords arrondis
- ⊕ BMMH : chauffe par résistances en silicone pour un meilleur rendement et une baisse des consommations électriques
- ⊕ BMMS : chauffage par résistances blindées protégées par un double fond perforé et rabattable pour le nettoyage

LAMPES DE RÉCHAUFFAGE



15029

15030



1LX

PMC

Référence	Désignation	Puissance max (W)	€ HT
15029	Lampe infra-rouge en aluminium avec câble extensible	250	445
15030	Lampe infra-rouge en cuivre avec câble extensible	250	485
1LX	1 lampe suspendue pour zone de chauffe diamètre 30 cm	250	120
PMC	Lampe halogène et résistance céramique 542x532x392 mm	350	970

INFOS PRODUITS

- ⊕ Maintien à température des viandes rôties et garde la texture des sauces crémeuses
- ⊕ Maintien du croustillant durant 10 à 15 minutes
- ⊕ Maintien au chaud poulet, poisson pané, crevettes durant 1 heure
- ⊕ 230/1/50



SANS VIDANGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Voltage (V)	€ HT
FD6L	265x360x310	6	7	3	230V	415
FD6L6L	531x360x310	6+6	12	3+3	230V	755

AVEC VIDANGE

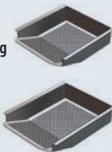
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Voltage (V)	€ HT
FD8LC	270x475x325	8	10	3,8	230V	580
FD8L8LC	541x475x325	8+8	18	3,8+3,8	230V	1 110
FD10LC	270x520x325	10	12	4,2	230V	635
FD10L10LC	541x520x325	10+10	22	4,2+4,2	230V	1 240
HAUT RENDEMENT FD8LARC	270x475x325	8	10	6	230V	795
FD8L8LARC	541x475x325	8+8	18	6+6	230V	1 520
FD10LTRIF9C	270x520x325	10	12	9	380V	1 015
FD10L10LTRIF9C	541x520x325	10+10	22	9+9	380V	1 905

INFOS PRODUITS

- + Contrôle du thermostat réglable jusqu'à 195°C / 20A
- + Thermostat de sécurité réarmable 230°C / 20A
- + Cuve et châssis en acier inox
- + Indicateur de niveau d'huile
- + Résistance électrique en acier inoxydable poli
- + Pilote orange indicateur de fonctionnement de la résistance
- + 230V/50-60Hz
- + Lignes courbes pour faciliter le nettoyage
- + Tête amovible pour un nettoyage facile
- + Toutes les friteuses ont un contacteur de 20 A sauf les modèles AR et TRIF qui en ont un de 40 A

LES OPTIONS

- Egouttoir FD8L.
Dimensions : 260x294x70 mm. Poids : 0,85 kg
Réf : 110005456 / 160 € HT
- Egouttoir FD10L.
Dimensions : 260x334x70 mm. Poids : 1 kg
Réf : 110005457 / 185 € HT



DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Déshydrater les aliments permet de préserver les nutriments naturels qu'ils contiennent. Les déshydrateurs alimentaires éliminent l'humidité des aliments, ils conservent les vitamines et les enzymes bénéfiques. Cela permet donc de conserver les éléments principaux et aussi de combiner les textures entre elles.



WDH10E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Plage de température (°C)	Surface de déshydratation totale (m ²)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
WDH10E	368x508x414	10 plateaux (inclus)	0 - 82°C	1,3	800	220-240V	1 360

INFOS PRODUITS

- + Écran LED numérique avec commandes tactiles
- + Possibilité d'enregistrer 5 programmes
- + Minuterie réglable jusqu'à 99 heures, arrêt automatique en cas de dépassement du temps imparti
- + Conserve saveur, fraîcheur et couleur
- + Grilles en acier inoxydable de 38x34 cm
- + Porte vitrée pour surveiller le processus de déshydratation
- + Système de circulation d'air monté à l'arrière

LES OPTIONS

- Pack de 10 feuilles de papier cuisson pour fruits, feuilles réutilisables très résistantes (faite de PTFE), peuvent durer plusieurs années en fonction de l'entretien
Réf : WDH10FLS / 195 € HT

CONSEIL

Entretien grâce à du liquide vaisselle et de l'eau pour les conserver sur une longue durée



DES BLENDERS POUR TOUS LES BESOINS



SÉRIE BB255	SÉRIE BLADE	SÉRIE TORQ	SÉRIE MX	SÉRIE WARING ELLIPSE <i>Nouveauté</i> N	SÉRIE CB15
USAGE LEGER BLENDERS DE BAR	LEGER À MODERÉ BLENDERS DE BAR	USAGE MOYEN ET ÉLEVÉ BLENDERS POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE ULTRA INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS 4 L
PUISSANCE DU MOTEUR					
0,75 CV	1 CV	2 CV	3,5 CV	3,5 CV	3,75 CV
CYCLES PAR JOUR					
1-25	25-49	50-74	75+	75+	100+
CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE					
Interrupteur à bascule à 2 vitesses	3 panneaux de commandes possibles, dont des interrupteurs ou des commandes tactiles avec minuterie	3 panneaux de commandes possibles, dont un interrupteur, un clavier électronique avec compte à rebours de 60 secondes	5 panneaux de commandes possibles, dont un interrupteur, un compte à rebours de 30 secondes, une vitesse variable et des réglages programmables	Clavier à membrane électronique avec écran LCD rétro-éclairé bleu, commandes de vitesse réglables et quatre programmes de boissons, fonction DUAL PULSE avec contrôle de vitesse reprogrammable.	1 panneau de commande possible
CAPACITÉ DU RÉCIPENT/OPTIONS DU BOCAL					
1,3 L copolyester	1,4 L copolyester empilables	1,4 L copolyester	2 L ou 1,4 L empilables copolyester	1 L empilable copolyester	4 L en acier inoxydable
UTILISATION ET TYPE D'APPLICATION					
Préparation de boissons légères	Préparation de boissons légères à moyennes	Préparation d'aliments et de boissons de taille moyenne à grande	Grande préparation des aliments et des boissons	Préparation de smoothie et de bowl	Grande préparation des aliments et des boissons
IDÉAL POUR UNE UTILISATION					
Cafés, bars	Boutiques de smoothie et cafés, bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Grandes cuisines, santé, écoles, institutions, restaurants
APPLICATIONS RECOMMANDÉES					
Boissons glacées et cocktails, boissons mélangées	Smoothies, boissons glacées, cafés glacés, boissons et cocktails glacés	Produits alimentaires, assaisonnements, sauces, soupes, smoothies, boissons glacées, smoothies aux fruits surgelés, boissons au café glacé, boissons et cocktails surgelés	Produits alimentaires, assaisonnements, sauces, soupes, pâtes, desserts, smoothies, boissons glacées, smoothies aux fruits surgelés, boissons au café glacé, boissons surgelés et cocktails surgelés	Vinaigrettes, sauces, soupes, Smoothies, Crème glacée Boissons, fruits congelés Café glacé, boissons glacées et cocktails	Produits alimentaires, vinaigrettes, sauces, soupes, pâtes, desserts, smoothies... et autres

LES DIFFÉRENTS TABLEAUX DE COMMANDES

SÉRIE BLADE

BB300E BB340E

Interrupteur à bascule classique Clavier électronique avec compte à rebours de 99 s

SÉRIE TORQ

TBB145E TBB160E

Interrupteur à bascule classique Clavier électronique avec compte à rebours de 60 s

SÉRIE MX

MX1000 MX1100

Interrupteur à bascule classique Clavier électronique avec compte à rebours de 30 s

MX1200 MX1300/1500

Vitesse variable Programmable

WARING ELLIPSE

Programmable



BLENDERS DE BAR SÉRIE BB255



BB255E



Référence	Type de commandes	Dimensions (LxHxP mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Voltage (V)	€ HT
BB255E	Interrupteur à bascule	248x202x352	1,3	1-25	0,75	220-240V	455

INFOS PRODUITS

- ⊕ Assez puissant pour broyer de petits glaçons en quelques secondes
- ⊕ Moteur à 2 vitesses
- ⊕ Lame de coupe robuste, en deux parties, en acier inoxydable
- ⊕ Récipient de 1,3 L en copolylester
- ⊕ Lame et joint d'étanchéité amovibles
- ⊕ Couvrete en 2 parties avec le centre amovible pour l'ajout d'ingrédients



BLENDERS DE BAR SÉRIE BLADE



BB300E



BB340E



Tableaux de commandes

Interrupteur à bascule classique



Clavier électronique avec compte à rebours de 99 s



Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Voltage (V)	€ HT
BB300E	Interrupteur à bascule	194x213x406	1,4	25 - 49	1	220-240V	710
BB340E	Clavier électronique	194x213x406	1,4	25 - 49	1	220-240V	710

INFOS PRODUITS

- ⊕ Assez puissant pour broyer de petits glaçons en quelques secondes
- ⊕ Moteur à 2 vitesses avec fonction PULSE
- ⊕ Récipient en copolylester sans BPA de 1,4 L
- ⊕ Mixez trois margaritas en 12 secondes ou moins !
- ⊕ BB300E : design classique d'un interrupteur à bascule
- ⊕ BB340E : clavier électronique avec compte à rebours de 99 s
- ⊕ Le coussin caoutchouté amovible amortit le bruit et facilite le nettoyage
- ⊕ Lame en acier inoxydable

LES OPTIONS

- Récipients en copolylester empilables 1,4 L
Réf.: CAC132 / 225 € HT



BLENDERS DE BAR SÉRIE TORQ



Tableaux de commandes



Interrupteur à bascule classique



Clavier électronique avec compte à rebours de 60 s



TBB145E

TBB160E



VIDÉO À SCANNER

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	€ HT
TBB145E	Interrupteur à bascule	178x203x432	1,4	50-74	2	830
TBB160E	Clavier électronique	178x203x432	1,4	50-74	2	830

INFOS PRODUITS

- ⊕ Couverture résistant
- ⊕ Bouchon central amovible pour alimenter les ingrédients pendant le mixage
- ⊕ Lame en acier inoxydable très résistante - construit pour durer et entièrement remplaçable par l'utilisateur
- ⊕ La lame attire un maximum de produit dans le vortex
- ⊕ Assez puissant pour broyer la glace en quelques secondes
- ⊕ Moteur robuste - haute performance, 2 HP, moteur à 2 vitesses, avec 24 000 tr/min maximum
- ⊕ Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondes ou moins
- ⊕ 220-240 V-50/60 Hz

LES OPTIONS

- Récipients en copolymère empilables 1,4 L
Réf: CAC139 / 310 € HT



BLENDERS DE BAR SÉRIE MX



Système de couplage



MX1000XTPEE



MX1100XTPEE



MX1200XTXEE



MX1300XTXEE



MX1500XTXSEE



VIDÉO À SCANNER

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Vitesse (tours/min)	€ HT
MX1000XTPEE	Interrupteur à bascule	292x260x400	1,4	+75	3,5	30 000	1 180
MX1100XTPEE	Clavier électronique	289x263x397	1,4	+75	3,5	30 000	1 245
MX1200XTXEE	Vitesse variable	260x292x394	2	+75	3,5	30 000	1 455
MX1300XTXEE	Programmable	298x273x419	2	+75	3,5	30 000	1 565
MX1500XTXSEE	Programmable	514x298x419	2	+75	3,5	30 000	1 765

INFOS PRODUITS

- ⊕ Jusqu'à 30 000 tr/min
- ⊕ MX1000, MX2000, MX3000 : Cloche acoustique disponible en option SE1500 pour un fonctionnement silencieux
- ⊕ MX1500 : cloche acoustique de série (SE1500)
- ⊕ Récipient en copolymère sans BPA, couvercle en vinyle
- ⊕ Système de couplage breveté
- ⊕ Passage au lave-vaisselle pour un nettoyage facile
- ⊕ Lame en acier inoxydable très résistante
- ⊕ Moteur robuste de 3,5 CV
- ⊕ 230 V-50 Hz

LES OPTIONS

- Grande cloche acoustique pour tous les blenders série MX
30 à 50 % de bruit en moins
Réf: SE500 / 330 € HT
- Grande cloche acoustique pour récipient de 2 L
30 à 40 % de bruit en moins
Réf: SE1000 / 330 € HT
- Récipient Raptor® 1,4 L, sans BPA copolymère
Réf: CAC93XI / 330 € HT
- Récipient Raptor® 2 L, sans BPA en copolymère
Réf: CAC95I / 330 € HT





BLENDER ELLIPSE



Découvrez la puissance du mixage de haut en bas qui vous propulse au-delà des limites de la physique. La toute nouvelle solution Waring® a été conçue pour changer la façon de mélanger grâce à des cycles plus courts, un meilleur rendement.

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance moteur (CV)	Capacité bol (L)	€ HT
N MXE2000E	254X241X521	3,5	1	2 835

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Puissant moteur de 3,5 CV, 30000TR/rrm
- ⊕ Clavier électronique avec écran LCD rétro-éclairé bleu
- ⊕ Commandes de vitesse réglables et quatre programmes de boissons
- ⊕ Fonction Dual PULSE avec contrôle de vitesse reprogrammable
- ⊕ **Cloche d'insonorisation** : Le tout nouveau SE1500 déclenche automatiquement le Ellipse™ avec un système de réflexion infrarouge lorsque l'enceinte acoustique est abaissée. Entièrement redessinée pour réduire davantage le bruit et les vibrations, l'enceinte acoustique prouve qu'il est possible d'avoir une puissance commerciale sans en avoir le bruit.

- ⊕ **La station de charge** : Chargez votre Waring Ellipse™ Drive en moins de 2 heures grâce à un système de charge rapide. Branchez le à la fin de la journée pour être prêt à FONCTIONNER le lendemain ! Également disponible, une station de charge triple - une option idéale en terme d'espace et d'économie d'énergie pour les établissements à plus grand volume avec plusieurs blenders Waring Ellipse™ en fonctionnement.
- ⊕ Dotation : Station de chargement simple

ACCESSOIRES

- Station de chargement simple
Réf: MXECHG1 / 280 € HT
- Station de chargement triple
Réf: MXECHG3 / 660 € HT
- Batterie
Nous consulter



BLENDER DE CUISINE SÉRIE CB15



Tableau de commandes



Vitesse variable

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Vitesse (tours/min)	€ HT
CB15VE	Vitesse variable	381x558x381	4	+100	3,75	1 700 à 18 000	3 340

INFOS PRODUITS

- ⊕ Moteur robuste de 3,75 CV
- ⊕ Vitesse variable pour plus de polyvalence et un meilleur contrôle de l'uniformité
- ⊕ 1.700-18.000 tr/min

- ⊕ Idéal pour un usage ultra intensif et de hautes performances pour hâcher, mélanger et broyer des grandes quantités d'aliments nécessitant de longs temps de mixage (soupes, sauces..)
- ⊕ Panneau à membrane électronique, facilite le nettoyage avec commande à cadran variable et PULSE

- ⊕ Récipient en acier inoxydable avec deux poignées et couvercle caoutchouté facile à enlever
- ⊕ Assez puissant pour broyer la glace en quelques secondes
- ⊕ Le bouchon du récipient va au lave-vaisselle pour un nettoyage facile
- ⊕ 220-240 V-50/60 Hz

MIXERS PLONGEANTS

Quik Stik®



WSB33XE (Jusqu'à épuisement des stocks)
 N WSB35XE

CORDELESS
BOLT
 LITHIUM



WSB38XE
 (Jusqu'à épuisement des stocks)

Quik Stik®



WSB40E

Big Stix®



Nouveauté
 N
 WSB50ST, WSB55ST, WSB60ST,
 WSB65ST, WSB70ST, WSB2W, WSBPPCE
 (bloc moteur)

PUISSANCE

175 W

10,8 V Battery

350 W

650 W

CAPACITÉ DE MÉLANGE

1 à 8 L

1 à 8 L

8 à 25 L

25 à 200 L

TAILLE

18 cm

18 cm

25,5 cm

30,5–53,5 cm

DETACHABLE

Non

Oui

Non

Oui

INTERCHANGABLE

Non

Non

Non

Oui

VITESSE

2 vitesses
 7500 & 18.000
 RPM

5 vitesses
 5000–13.000 RPM

2 vitesses
 13.000 & 18.000
 RPM

Vitesse variable
 7000–18.000 RPM

APPLICATION

Vinaigrettes, soupes, purées, sauces, mayonnaise, crème fouettée, guacamole, salsa, tapenade

A usage intensif, mélange et fouettage,
 glaçages, pâtes, vinaigrettes, sirops,
 soupes, purées, sauces, mayonnaise, crème
 fouettée, guacamole, salsa, tapenade

N = Nouveauté 2024



Référence	Longueur du tube (cm)	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance	Capacité de mélange (L)	Détachable	Vitesses (tours/min)	€ HT
WSB33XE	18	113x113x406	175 W	1 L → 8 L	X	2 vitesses 7 500 à 18 000	120
WSB40E	25,5	127x140x569	350 W	8 L → 25 L	X	2 vitesses 13 000 à 18 000	410

INFOS PRODUITS

- ⊕ Léger et compact
- ⊕ Lame en acier inoxydable
- ⊕ Applications recommandées : vinaigrettes, soupes, purées, sauces, mayonnaises, crèmes fouettées, guacamole, tapenades

WSB38XE (jusqu'à épuisement des stocks) :

- ⊕ Sans fil - Rechargeable
- ⊕ Batterie au lithium
- ⊕ Station d'accueil et de chargement de la batterie avec circuit de charge rapide et étui de rangement
- ⊕ Voyants lumineux LED pour les vitesses et l'état de l'alimentation

WSB40E :

- ⊕ Les vitesses haute et basse permettent d'accomplir n'importe quelle tâche avec facilité, qu'il s'agisse de mélanges légers à la purée, au fouettage à l'émulsion

Big Stix®

**BLOC MOTEUR
+
PIEDS AMOVIBLES**



USAGE INTENSIF



Référence	Longueur de tube (cm)	Puissance (w)	Capacité de mélange (L)	Vitesses (tours/min)	€ HT
WSBPPCE	-	650 w	-	7000-18000	595
WSB50ST	30,5	-	25 à 40	-	245
WSB55ST	35,5	-	jusqu'à 60	-	285
WSB60ST	40,5	-	jusqu'à 100	-	325
WSB65ST	45,5	-	jusqu'à 140	-	365
WSB70ST	53,5	-	jusqu'à 200	-	420
WSB2W	25,5	-	jusqu'à 25	-	355

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

WSBPPCE

- ⊕ Bloc moteur robuste de 650 W, 1 CV
- ⊕ Moteur à vitesse variable - 7000-18000 tr/min
- ⊕ Ecrase 23 kg de pommes de terre cuites en moins d'une minute, avec le fouet
- ⊕ Fonction de marche continue
- ⊕ Raccords remplaçables par l'utilisateur sur le bloc d'alimentation et le fouet.
- ⊕ Engrenages moulés sous pression pour des performances optimales
- ⊕ Poignée caoutchoutée confortable et 1 poignée d'accroche brevetée pour une prise en main sûre et contrôlée
- ⊕ 220-240 V, 50-60 Hz

PIEDS MIXEUR DÉTACHABLES

- ⊕ Etanchéité parfaite brevetée
- ⊕ Approuvé par le NSF et lavable au lave-vaisselle.

BATTEURS WSB2W

- ⊕ Batteurs en acier inoxydable (inox) de 25,5 cm. Compatible avec le bloc moteur et tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix®. Coupleur/entraîneur remplaçable par l'utilisateur. Engrenage en acier moulé pour des performances optimales

Accessoires

Support mixeur

⊕ **Pince de verrouillage marmite**

Pour utilisation mains libres. Compatible avec tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix® (non compatible avec le fouet).

Réf.: WSBBC / 280 € HT

⊕ **Crochet de suspension**

Système de rangement pratique Compatible avec tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix®.

Réf.: WSB01 / 60 € HT



MÉLANGEURS DE BOISSONS / SHAKERS

USAGE INTENSIF



WDM120TXE



WDM240TXE



WDM360TXE/K

Référence	Capacité (ml)	Puissance moteur (CV)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	€ HT
WDM120TXE	825	1	230	10000 / 15000 / 20000	1 035
WDM240TXE	2 x 825	1	460	10000 / 15000 / 20000	1 900
WDM360TXE/K	3 x 825	1	690	10000 / 15000 / 20000	2 465

INFOS PRODUITS

- ⊕ Moteurs indépendants à haute performance
- ⊕ Fonctionnement entièrement automatique START/STOP
- ⊕ Augmentation du dégagement des tasses ; glissez les tasses en position sans inclinaison
- ⊕ Moteurs facilement remplaçables
- ⊕ BONUS : gobelets en acier inoxydable pour boissons maltées inclus

- ⊕ Un agitateur solide pour mélanger les crèmes glacées dures et l'aération pour un meilleur rendement, et un agitateur papillon pour les glaces plus molles et les mélanges
- ⊕ Compte à rebours de 10 minutes avec 3 vitesses et impulsion
- ⊕ Boîtier en acier robuste
- ⊕ 220-240 V-50/60 Hz

ACCESSOIRES

- Agitateur standard pour mélanger et aérer les glaces dures, augmentant le rendement (inclus)
Réf : CAC122
- Agitateur à papillon pour mélanger les glaces moins dures (inclus)
Réf : CAC123



MOULIN À ÉPICES

USAGE INTENSIF



WSG60E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité sec (ml)	Capacité humide (ml)	Accessoires bol	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	€ HT
WSG60E	165,1x216x292	710	355	2	750	20 000	660

INFOS PRODUITS

- ⊕ Parfait pour les mélanges secs ou liquides
- ⊕ Verrouillage de sécurité
- ⊕ Boîtier moulé sous pression, très résistant

- ⊕ Lame en acier inoxydable
- ⊕ Comprend 2 bols de broyage en acier inoxydable entièrement amovibles et lavables au lave-vaisselle

- ⊕ Parfait pour les grains de poivre, la cannelle, les noix, l'ail, les herbes et autres mélanges (sauces, crèmes fouettées)
- ⊕ 220-240 V-50/60 Hz



JX40CE

Référence	Usage	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L/h)	Voltage (V)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	€ HT
JX40CE	Intensif	495x255x255	75	220-240V	620	1800	1 360

INFOS PRODUITS

- ⊕ Moteur silencieux et robuste à entraînement direct
- ⊕ Collecteur de jus en acier inoxydable avec grand bec verseur
- ⊕ Cône universel permet de presser tous les agrumes
- ⊕ Boîtier moteur robuste en polycarbonate avec pieds amortisseurs
- ⊕ Filtres en papier inclus pour un nettoyage facilité
- ⊕ 1 800 tours/minute pour un rendement maximal en jus
- ⊕ Longueur du câble : 1,71m



6001X



WJX90E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (l/h)	Puissance (W)	Voltage (V)	Vitesse (tours/min)	€ HT
6001X	260x250x300	Céleri : 21 Pommes : 12,2 Carottes : 26,9	330	220 - 240V	3 600	885
WJX90E	273x457x622	160	1,2 CV	220 - 240V	3 600	2 085

INFOS PRODUITS

- ⊕ Transforme rapidement les fruits et légumes en un jus riche et sans pulpe
- ⊕ Idéal pour les baies, l'ananas, les carottes et plus encore
- ⊕ Panier d'extraction, bol et couvercle en acier inoxydable
- ⊕ Les filtres inclus dans le panier d'extraction permettent un nettoyage simple et rapide
- ⊕ Disque de découpe - sépare la pulpe plus rapidement pour accélérer l'écoulement du jus
- ⊕ Boîtier du moteur en polycarbonate
- ⊕ La base dotée de pieds élimine pratiquement toute vibration
- ⊕ Longueur du câble : 1,73m

LES OPTIONS

- Goulotte d'alimentation continue pour le modèle WJX90E
Réf: WJX80CHT / 150 € HT



ROBOT DE CUISINE UTILISATION BASIQUE



WFP7E



Disques inclus

Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Disques inclus	Volume max/h	€ HT
WFP7E	1 couteau + 2 disques	298x381x241	1,75	410	1 500	1. Disque 4mm à râper très finement 2. Couteau cranté 3. Disque à trancher de 2 mm	- Emincer (concombres) 140 kg - Râper (carottes) 62 kg - Râper (fromage) 11 kg	655

INFOS PRODUITS

- ⊕ Compact, efficace et léger, ce robot permet de hacher, broyer, mélanger et réduire en purée les aliments
- ⊕ Parfait pour préparer une sauce ou simplement hacher des oignons
- ⊕ Bol en polycarbonate de 1,75 L
- ⊕ Le couvercle transparent permet de vérifier et d'ajouter les ingrédients en cours de fonctionnement
- ⊕ Fonctionnement intuitif par interrupteur
- ⊕ Livré avec un disque à trancher de 2 mm et un disque à râper de 4 mm
- ⊕ Bouton d'impulsion intégré pour une précision maximale
- ⊕ Système de verrouillage de sécurité
- ⊕ Rendement : 500 portions/h
- ⊕ Vitesse - 1.500 tr/min



ROBOT DE CUISINE UTILISATION MODÉRÉE



Transparent et incassable



WFP14SE



WFP14SCE



Disques inclus

Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Disques inclus	Volume max/h	€ HT
WFP14SE	1 couteau + 4 disques	431x343x241	Sec: 3,3 L Liquide: 1,65 L	600	1 725	1. Disque à râper très finement 2. Disque à râper (réversible) 3. Disque éminceur réglable 16 coupes différentes (1-6 mm)	- Emincer (concombres) 397 kg - Râper (carottes) 195 kg - Râper (fromage) 27 kg - Hacher (viande) 163 kg - Pétrir (pâte à pain) 120 pains de 0,68 kg chacun	1 190
WFP14SCE	1 couteau + 4 disques + coupe légume à éjection	257x292x406	Sec: 3,3 L Liquide: 1,65 L	600	1 725	4. Couteau en S 5. Disque à fouetter	- Pétrir (pâtes à tarte) 320 pâtes à tartes de 20 cm chacune - Fouetter (crème épaisse) 66 L	1 360

INFOS PRODUITS

- ⊕ Grand bol de 3,3 L, incassable et transparent, avec système breveté d'étanchéité LiquiLock
- ⊕ Tranchez, fouettez, râpez, coupez, réduisez en purée dans la cuve ou en éjection (débit en continu). Plus de 20 applications de traitement incluses !
- ⊕ Extra-large, 12 cm x 7 cm x 11 cm
- ⊕ Haute performance 600 W
- ⊕ Bols et pièces lavables au lave-vaisselle



WFP16SE



WFP16SCE
WFP16SCDE*



Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Disques inclus	Volume max/h	€ HT
WFP16SE	1 couteau + 3 disques	230x356x483	Sec: 3,8 L Liquide: 2,8 L	650	1 725	1. Disque en inox, réversible à râper 2. Disque éminceur réglable 16 coupes différentes (1-6 mm)	- Emincer (concombres) 537 kg - Râper (carottes) 397 kg	1 430
WFP16SCE	1 couteau + 3 disques, coupe légumes	381x356x457	Sec: 3,8 L Liquide: 2,8 L	650	1 725	3. Couteau lames en S 4. Disque à fouetter	- Hacher (viande) 177 kg - Pétrir (pâte à pain) 140 pains de 0,68 kg chacun - Pétrir (pâtes à tarte) 360 pâtes à tartes de 20 cm chacune - Couper en dés (tomates) 415 kg avec option kit macédoine - Fouetter (crème épaisse) 76 L	1 655

INFOS PRODUITS

- ⊕ Bol incassable et transparent de 3,8 L avec système d'étanchéité breveté LiquiLock
- ⊕ Verrouillage du couvercle
- ⊕ Moteur de 650W
- ⊕ Tube d'alimentation extra-large, 15 cm x 6 cm x 10 cm
- ⊕ Boîtier robuste moulé sous pression
- ⊕ Boutons de commande faciles d'utilisation

- ⊕ Plus de 20 options de traitement dans une seule machine !
- ⊕ Robot en continu pour le traitement de grosses quantités
- ⊕ Permet de préparer facilement des soupes, des sauces, des vinaigrettes, etc
- ⊕ Verrouillage des couteaux au bol par un clip pour plus de sécurité et de confort d'utilisation

LES OPTIONS

- Grille 10 mm avec disque à trancher et pousoir (pour WFP16SCE)*
Réf: WFP16S26 / 795 € HT



ROBOT PLANÉTAIRE

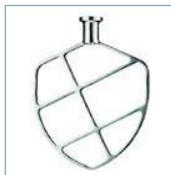
UTILISATION INTENSIVE

SERIES
Luna
Planetary Mixer

WARING
COMMERCIAL

ACCESSOIRES INCLUS

Batteur plat



WSM7LMP

Fouet à fils



WSM7LW

Crochet pétrisseur



WSM7LDH

Bol en acier



WSM7LBL



WSM7LE



Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Accessoires inclus	€ HT
 WSM7LE	Intensive	236x414x450	7	350	11 vitesses de mixage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batteur plat 2. Fouet à fils 3. Crochet pétrisseur 4. Bol en acier inoxydable 	1 655

 = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Transmission à engrenages et lubrification permanente qui assure un fonctionnement silencieux
- ⊕ Grand bol en acier inoxydable de 6,6 L avec poignée en acier inoxydable
- ⊕ 220-240 V, 50-60Hz, 350 W
- ⊕ Commandes en façade et voyant LED d'alimentation
- ⊕ 11 vitesses de mixage avec cadran de contrôle
- ⊕ Protection amovible contre les éclaboussures avec goulotte d'alimentation

- ⊕ Tête inclinable vers l'arrière pour faciliter montage et démontage des accessoires ainsi que le nettoyage
- ⊕ Levier de levage/déverrouillage de la tête pour usage intensif
- ⊕ Protection thermique contre les surcharges
- ⊕ Accessoires compatibles avec le lave-vaisselle
- ⊕ Pieds en caoutchouc antidérapants

AIGUISEUR À COUPEAU

WARING
COMMERCIAL



WKS800E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
 WKS800E	317x146x108	40	410

 = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ 2 meules (fines/grandes), une meule de ponçage
- ⊕ Affûte à des angles de 18° à 22° - angles optimaux recommandés par les fabricants de couteaux

- ⊕ La meule d'ébarbage fonctionne en sens inverse pour une élimination plus efficace des bavures et un polissage de la lame
- ⊕ Le tiroir magnétisé situé sous la meule capture les copeaux de métaux

- ⊕ 220-240 V, 50-60 Hz, 40 W



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
N WEK200E	330x76x254	335

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Poignée ergonomique réduisant la fatigue en cas d'utilisation prolongée
- ⊕ Batterie lithium-ion avec temps de charge rapide
- ⊕ Lame à pain et lame interchangeables à découper incluses
- ⊕ Guide de tranchage réglable pour une coupe régulière
- ⊕ Lames détachables pour un nettoyage facile
- ⊕ L'interrupteur d'alimentation est doté d'un verrou de sécurité pour empêcher un démarrage accidentel
- ⊕ Lampe LED intégrée pour une meilleure visibilité dans les endroits peu éclairés
- ⊕ Mallette de transport robuste sert également d'étui de rangement
- ⊕ 230 V, 50-60 Hz

CUISEURS SOUS-VIDE

Cuire, maintenir et réchauffer en toute sécurité les aliments à la température idéale sans jamais trop cuire. Notre circulateur thermique en acier inoxydable dispose d'un réservoir d'eau compact ou large, avec couvercle, grille, dispositif de levage de la grille et tuyau de vidange. Il suffit d'ajouter de l'eau et vous êtes prêt à obtenir la texture, le goût et la tendreté idéale pour les viandes, les fruits de mer, les poissons, les légumes et autres.

Pas besoin d'acheter un circulateur à immersion, le circulateur thermique commercial de Waring® est un appareil autonome, doté d'un panneau de commande tactile avec un écran DEL facile à lire avec 5 réglages possibles, une vaste gamme de températures avec une précision et une minuterie. Le système est équipé d'une pompe à eau interne de précision qui fait circuler l'eau en continu pour garantir une cuisson homogène.



WSV16E



WSV25E



Les accessoires fournis permettent de retirer facilement les aliments et l'eau à la fin du cycle de cuisson.



1 Assaisonner et sceller

Assaisonnez vos aliments avec vos herbes et épices préférées, puis sceller sous vide. Les jus naturels et les nutriments sont conservés pendant la cuisson pour des résultats incroyables.



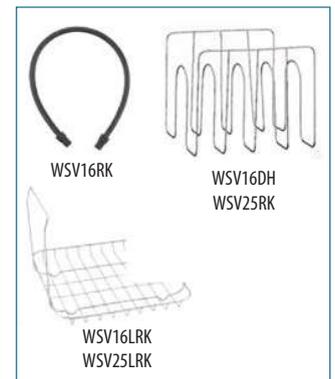
2 Sous vide

Préparez et faites cuire plusieurs portions à l'avance. Grâce au contrôle précis de la température et à la circulation continue de l'eau, les aliments ne peuvent être ni trop ni trop peu cuits; pas de bords secs ni de centres crus. Les aliments ressortent toujours humides et tendres, à chaque fois!



3 Saisir et Savourer

Parfait pour tous les restaurants et la cuisine hors foyer. Il suffit de Saisir rapidement pour finir et servir.



Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Températures (°C)	€ HT
N WSV16E	Cuisson parfaite homogène et tendre	330x355x254	16	2000	35°C à 90°C	645
N WSV25E	Cuisson sous vide	355x584x254	25	2000	35°C à 90°C	765

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ 5 programmes et une minuterie de 99 heures
- ⊕ Précision de la température de +/- 0,5° C
- ⊕ Système de tuyau intégré pour retirer facilement et en toute sécurité l'eau du réservoir
- ⊕ La commande tactile permet de régler ou d'ajuster rapidement la température de cuisson
- ⊕ Construction entièrement en acier inoxydable

18 LES FOURS





SOMMAIRE



CARACTÉRISTIQUES DE LA SÉRIE ST 604



ÉTUVES 616



SÉRIE ST GASTRO 610



FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN
TEMPÉRATURE 617



SÉRIE ST BAKERY 612



FOURS À BRAISE 618



SÉRIE ST COMPACT 614



ACCESSOIRES

Supports de fours 621
Kits de superposition 621
Hottes pour fours électriques 622
Kit de condensation des vapeurs 622
Accessoires pour fours 623



FOURS À AIR PULSÉ 615

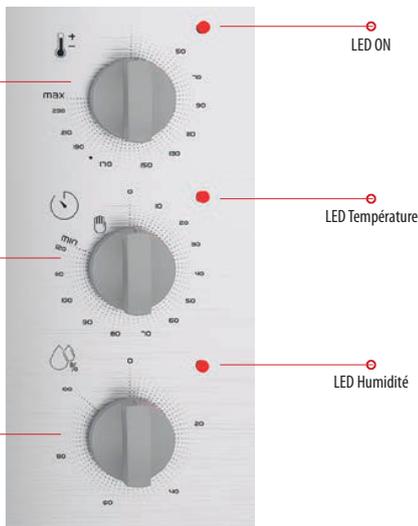
Retrouvez les fours à micro-ondes (de la page 574 à la page 577)
et les fours à cuisson accélérée (de la page 578 à la page 580)
dans la partie **Petits Matériels**



ÉLECTROMÉCANIQUE
ST-M



- ⊕ Système de panneau de contrôle manuel
- ⊕ Convivialité d'utilisation
- ⊕ Inverseur de sens de rotation
- ⊕ Alarme de fin de cycle
- ⊕ Interrupteur de porte
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Eclairage intérieur LED
- ⊕ Arrivée d'eau 3/4"
- ⊕ Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- ⊕ Régulation de l'humidité de 0 à 100 %
- ⊕ Minuterie de 0 à 120 minutes et mode continu
- ⊕ Commande manuelle de la cheminée
- ⊕ Électrique ou au gaz (brûleur prémélange)
- ⊕ Compatible avec plateaux GN et 600x400



Contrôle de la régulation de la température

LED ON

Contrôle de la régulation de la minuterie

LED Température

Contrôle de la régulation de l'humidité

LED Humidité



ÉLECTROMÉCANIQUE AFFICHEUR DIGITAL
ST-E



- ⊕ Afficheur numérique et molette de réglage pour la régulation dans les tableaux de commande
- ⊕ Convivialité d'utilisation
- ⊕ Inverseur de rotation
- ⊕ Alarme de fin de cycle
- ⊕ Interrupteur de porte
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Eclairage intérieur LED
- ⊕ Arrivée d'eau 3/4"
- ⊕ Commande manuelle de la cheminée
- ⊕ Moteur à deux vitesses
- ⊕ Bouton-poussoir de vaporisation directe
- ⊕ Double vitre battante pour faciliter le nettoyage
- ⊕ Régulation de l'humidité de 0 à 100 %
- ⊕ Minuterie de 0 à 120 minutes et mode continu
- ⊕ Compatible avec plateaux GN



Afficheur de température

Bouton de contrôle de la température

Afficheur de la minuterie

Bouton de contrôle du temps de cuisson

Afficheur de l'humidité

Bouton de contrôle de l'humidité

Humidificateur manuel

Contrôle de la vitesse de ventilation. 2 vitesses : 100 % et 60 %




**AFFICHAGE DIGITAL
ST-V24**

INFOS PRODUITS

- ⊕ Affichage digital
- ⊕ Facile d'utilisation
- ⊕ Inverseur de rotation
- ⊕ Alarme de fin de cycle
- ⊕ Interrupteur de porte
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Eclairage intérieur LED
- ⊕ Arrivée d'eau 3/4"
- ⊕ Double vitre battante pour faciliter le nettoyage
- ⊕ Climat Control - Contrôle de la vapeur
- ⊕ Contrôle de la ventilation : 2 vitesses
- ⊕ Pré-chauffage
- ⊕ Refroidissement
- ⊕ Livre de cuisine personnalisable
- ⊕ Connexion QR avec smartphone
- ⊕ Électrique
- ⊕ Compatible avec plateaux GN1/1
- ⊕ Fonction Steam Control : contrôle de la vapeur
- ⊕ Nettoyage automatique et sonde (en option)


PANNEAU DE COMMANDE TACTILE
ST-V7 Bakery

- ⊕ Réglage du taux d'humidité en secondes
- ⊕ Livre de recettes incluant des recettes ciblées pâtisserie et boulangerie


PANNEAU DE COMMANDE TACTILE
ST-V5 Pastry

- ⊕ Ecran tactile 5".
- ⊕ Régulation indépendante de la température au sol et en hauteur.
- ⊕ Température maximale de 350°C.
- ⊕ Mode d'économie d'énergie.
- ⊕ Jusqu'à 6 étapes de cuisson.
- ⊕ Livre de recettes.
- ⊕ Steam Control - Cheminée programmable.
- ⊕ Allumage automatique programmable.
- ⊕ Système d'humidité, permet des cycles d'injection manuels et programmables.



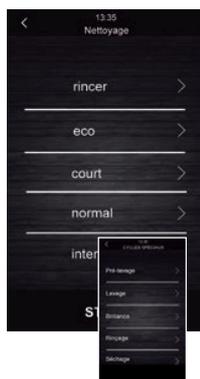
DESCRIPTION DE LA SERIE ST-V7 ET DE SON PANNEAU DE COMMANDE TACTILE *Gastrol Compact*



Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est conseillée.
Prix de la mise en service : FORMARP 550 € en région parisienne, FORMAPROV 750 € en province.

LAVAGE AUTOMATIQUE

Choisissez parmi 5 programmes de lavage en fonction du degré de salissure de votre four. Economie de temps et d'effort.



CONSUMMATION

Maîtriser les consommations de chaque ressource du four : électricité, eau, détergents, produits de rinçage et d'eau.



MULTICOOK

Ce système permet de cuisiner des aliments différents avec des temps de cuisson distincts. Multicook prévient le cuisinier au fur et à mesure que les niveaux sont prêts à servir.



ALL ON TIME

Cette fonction permet de cuisiner des aliments différents afin qu'ils soient tous prêts en même temps. Le four nous indique donc quand introduire la recette concernée. Toutes les recettes finissent donc leur cuisson en même temps afin de pouvoir servir l'ensemble d'une table simultanément.



PLANIFICATION

Programmation de différents processus, tels que le démarrage des recettes, les cycles de lavage, le démarrage de la machine ou le démarrage du maintien de la température.



MODE "MAINTIEN DE TEMPÉRATURE"

La fonction de maintien en température permet d'être toujours prêt à préparer n'importe quel type de recette. La température à l'intérieur du four sera toujours optimale, ce qui réduit le temps d'attente.



INFOS PRODUITS

- Affichage numérique dans le système de panneau de commande
- Écran tactile convivial
- Inverseur de rotation
- Alarme de fin de cycle
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Eclairage intérieur LED
- Arrivée d'eau 3/4"
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage

- Climat Control - Contrôle de la vapeur
- Contrôle de la ventilation : 10 vitesses
- Pré-chauffage
- Refroidissement
- Livre de cuisine personnalisable
- Connexion QR avec smartphone
- Électrique ou gaz (brûleur à prémélange)
- Compatible avec plateaux GN1/1 et 600x400
- Steam Control - Cheminée programmable

- Auto-nettoyage
- Sonde sous vide et sonde multipoint
- Contrôle de la cuisson à l'aide de la minuterie, sonde à cœur ou Delta T
- Multicook / All on Time
- Régénération et vérification
- Maintien de la température
- Planification



CUISSON MANUELLE

Configurez votre programme de cuisson pour n'importe quel aliment de manière rapide et intuitive sans nécessité de processus complexes d'élaboration de vos recettes.



CONTRÔLE AMBIANCE

Le four adapte son ambiance parfaitement dans la chambre de cuisson pour obtenir le résultat désiré sans nécessité de sélectionner le mode de cuisson. Il élimine les processus complexes d'élaboration des recettes. Choisissez le temps, la température, le taux d'humidité et le système se charge du reste.



CONTRÔLE DE LA VENTILATION – VITESSE RÉGLABLE

Grâce à la possibilité de régler la vitesse des ventilateurs (jusqu'à 10 vitesses), vous pouvez cuisiner tout type d'aliment. De plus, grâce à la bidirectionnalité du ventilateur, vous obtiendrez une cuisson uniforme et parfaite.



CONTRÔLE DE LA VAPEUR

Il permet une sortie de vapeur contrôlée à l'intérieur de la chambre, permettant un maintien ou une extraction de l'humidité à l'intérieur du four. Nous pouvons ainsi obtenir un aspect doré uniforme, des cuissons de viandes parfaites, des gratins.



DELTA T

Grâce à un différentiel de température constant entre l'intérieur du produit et la chambre de cuisson, vous obtiendrez une cuisson homogène de pièces de grand volume.



SONDE MULTIPOINT

Obtenez une cuisson toujours parfaite grâce au contrôle précis et à la lecture de la température sur 3 points différents de la sonde de l'aliment sans vous soucier de la taille.



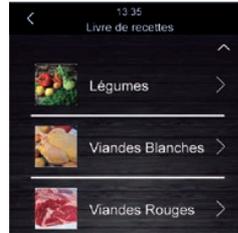
SONDE SOUS VIDE

Avec la sonde à cœur pour cuisson sous vide de seulement 1.5 mm de diamètre, contrôlez la température de cuisson à l'intérieur du produit sans rompre le processus de vide.



PHASES DE CUISSON

Avec la programmation par phases, vous pouvez cuisiner à des températures et des humidités différentes durant un même cycle de cuisson. Vous pouvez ainsi cuire un aliment et le dorer ou le gratiner en fin de cuisson.



LIVRE DE RECETTES

Tous nos fours équipés du système SMART V7 disposent d'un livre de recettes avec des images et des recettes préétablies de série. Ce livre de recettes peut être édité pour l'adapter à tout type de client.



HACCP HACCP

Recueil de données nécessaires pour répondre aux exigences HACCP.



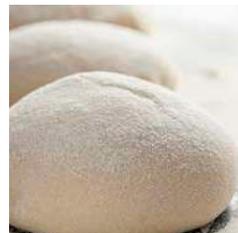
BRÛLEURS A GAZ PRE-MELANGES

Ce nouveau système de contrôle de combustion, installé dans tous nos fours à gaz, permet d'augmenter l'efficacité, de diminuer la consommation de combustible, d'homogénéiser la distribution de la chaleur et, en même temps, de simplifier les interventions de maintenance.



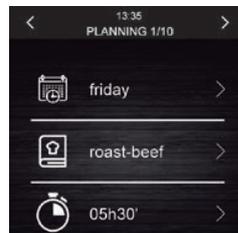
REMISE / MAINTIEN EN TEMPERATURE

Cette fonction permet de maintenir la qualité des aliments en augmentant la température des aliments réfrigérés, congelés ou sous vide.



FERMENTATION

Ce procédé permet d'obtenir des conditions optimales pour garantir une fermentation optimale. Le résultat est la texture et la finition désirées.



PLANIFICATION

Programme automatique de mise en marche de chaque jour. Il ne sera pas nécessaire de rester au travail pour commencer la routine quotidienne.

Caractéristiques techniques

Trois modes de cuisson (chaleur sèche, cuisson à la vapeur et cuisson mixte)

Vaporisation directe par bouton-poussoir

Sonde à cœur, sous vide et multipoints

Différentes phases de cuisson

Port USB - Possibilité d'enregistrement HACCP

Consultation de la consommation

Types de contrôle	Électromécanique
	Électromécanique afficheur digital
	Panneau de commande tactile
Minuteur	Manuel de 0 à 120 minutes ou mode continu Programmable avec le temps et le mode continu
Préchauffage	(3 modes d'intensité) (*V24 avec 1 mode)
Contrôle de la ventilation	Double vitesse (60% et 100%) Jusqu'à 10 vitesses (0 % à 100 %)
Contrôle ambiance	Humidité réglable de 0 % à 100 %. Humidité réglable par seconde
Contrôle de la vapeur	Système de cuisson manuel Système de cuisson programmable
Auto-nettoyage	Programme de lavage unique Jusqu'à 5 programmes de lavage
Planification	Possibilité de programmer la cuisson de différentes recettes Possibilité de programmer la cuisson des recettes, l'allumage et le nettoyage du four
Livre de recettes	Préréglage sans possibilité d'éditer les images Préréglage avec possibilité de modifier les images
Multicook	Cuisiner des aliments différents avec des temps de cuisson distincts
All on Time	Cuisiner des aliments différents afin qu'ils soient tous prêts en même temps
Modèles de gaz	Brûleur à prémélange

Module Wifi

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST GASTRO / 5, 7, 11 X GN 1/1

Gamme de four principalement axée sur la restauration et la gastronomie avec des dimensions gn1/1 et gn2/1.
Petits fours avec des capacités de production élevées allant de 5 niveaux gn1/1 à 20 niveaux gn2/1.



STG-51-M



STG-71-V7



STG-111-M



STG-111-V7

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De série		€ HT	En option Changement du sens d'ouverture de la porte
									Nettoyage automatique	Sonde à cœur amovible		
STG-51-M ⚡	⊘	↑	790 x 795 x 690	620 x 405 x 410	7 750	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	5x GN1/1	✗	✗	4 940	-
STG-51-V7 ⚡	👉	↑	790 x 795 x 690	620 x 405 x 410	7 750	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	5x GN1/1	✓	✓	8 655	555
STG-71-M ⚡	⊘	↑	790 x 795 x 825	620 x 405 x 545	10 200	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	7x GN1/1	✗	✗	5 540	-
STG-71-V7 ⚡	👉	↑	790 x 795 x 825	620 x 405 x 545	10 200	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	7x GN1/1	✓	✓	9 095	555
STG-111-M ⚡	⊘	↑	790 x 790 x 1090	620 x 405 x 810	18 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	11x GN1/1	✗	✗	6 865	-
STG-111-V7 ⚡	👉	↑	790 x 790 x 1090	620 x 405 x 810	18 500	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	11x GN1/1	✓	✓	10 790	555

Pour les références GN2/1, nous consulter. Version gaz, nous consulter

✓ Disponible de série ✗ Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : ⊘ Electromécanique 👉 Panneau de commande tactile

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle d'humidité en pourcentage
- ⊕ Espacement : 65 mm pour toutes les références sauf STG-51-M et STG-51-V7 où l'espacement est de 67 mm
- ⊕ Autres caractéristiques, voir pages 606





STG-201-ET

STG-201-V7-T

STG-201-V7-T-GAS

STG-202-V7-T

STG-202-V7-T-GAS

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	Chariot	De série	Nettoyage automatique	€ HT	En option
										Sonde à cœur amovible			Changement du sens d'ouverture de la porte
STG-201-ET ⚡	888	↑	880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN1/1	✓ inclus	✗	✗	17 745	-
STG-201-V7-T ⚡	👉	↑	880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN1/1	✓ inclus	✓	✓	21 760	555
STG-201-V7-T-GAS* 🔥	👉	↑	880 x 1025 x 1865	700 x 500 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 40 kW - 34 400 kcal/h	270	230 V - 50/60 Hz	20x GN1/1	✓ inclus	✓	✓	26 295	555
STG-202-V7-T ⚡	👉	↑	880 x 1180 x 1865	700 x 740 x 1480	46 250	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN2/1	✓ inclus	✓	✓	24 145	555
STG-202-V7-T-GAS* 🔥	👉	↑	880 x 1260 x 1865	700 x 740 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 56 kW - 48 150 kcal/h	270	230 V - 50/60 Hz	20x GN2/1	✓ inclus	✓	✓	28 555	555

* Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance

✓ Disponible de série ✗ Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : 888 Electromécanique afficheur digital 👉 Panneau de commande tactile



Nettoyage automatique



Sonde à cœur amovible

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle d'humidité en pourcentage
- ⊕ Espacement : 65 mm
- ⊕ **Dotation :**
- 1 chariot par four
- ⊕ **Autres caractéristiques, voir pages 606**

LES OPTIONS

- Chariot supplémentaire de 20 x GN1/1
Réf: 89710347 / 3 130 € HT
- Chariot supplémentaire de 20 x GN2/1
Réf: 89710348 / 3 930 € HT
- Chariot à assiettes de GN1/1 (capacité 64 assiettes)
Réf: 89710429 / 4 405 € HT
- Chariot à assiettes de GN2/1 (capacité 100 assiettes)
Réf: 89710430 / 5 760 € HT



Chariot inclus (suivant modèle)



Chariot à assiettes (en option)

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST BAKERY (BOULANGERIE) / 4, 6 X 600X400 - COMPATIBLE GN1/1

Gamme de fours destinée principalement à la boulangerie avec des dimensions 600x400. Fours avec système d'humidité par secondes et arrêt de la turbine idéal pour les patons frais.



STB-604-M



STB-606-M



FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT	En option		
										Nettoyage automatique	Sonde à cœur amovible	Changement du sens d'ouverture de la porte
STB-604-M ⚡			880 x 905 x 675	710 x 500 x 390	7 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	4x 600x400 / GN1/1	5 355	-	-	-
STB-604-V7 ⚡			880 x 905 x 675	710 x 500 x 390	7 500	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	4x 600x400 / GN1/1	7 960	1 175	275	555
STB-606-M ⚡			880 x 905 x 835	710 x 500 x 550	10 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	5 840	-	-	-
STB-606-V7 ⚡			880 x 955 x 835	710 x 500 x 550	10 650	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	8 650	1 175	275	555
STB-606-M-GAS* 🔥			880 x 985 x 850	710 x 500 x 550	Elec. : 650 Gaz : 14 kW - 12 040 kcal/h	250	230 V - 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	10 130	-	-	-

* Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle d'humidité en temps
- ⊕ Espacement : 80 mm



Nettoyage automatique



Sonde à cœur amovible

ETUVES BAKERY (autres modèles page 614)

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
STF-610 ⚡		880 x 950 x 690	720 x 850 x 425	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 600x800	2 590
STF-620 ⚡		880 x 950 x 1090	720 x 850 x 825	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	20x 600x400 / 10x 600x600	2 990

FOUR STATIQUE À SOLE

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	€ HT
MODULE-STB		880 x 945 x 385	670 x 560 x 180	5400	350	400 V - 50/60 Hz	5 110

Permet une cuisson traditionnelle en complément de votre ST-Bakery. Idéal pour les pains, les desserts à pâte levée, les pizzas, les fougasses et les produits de pâtisserie traditionnelle. La pierre réfractaire (sole) permet une cuisson rapide et une parfaite évacuation de l'humidité

Type de contrôle : Electromécanique Panneau de commande tactile Electromécanique afficheur digital



Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De série Chariot	€ HT	En option		
											Sonde à cœur amovible	Nettoyage automatique	Changement du sens d'ouverture de la porte
STB-610-M ⚡			880 x 905 x 1155	710 x 500 x 875	15 600	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	7 380	-	-	-
STB-610-V7 ⚡			880 x 955 x 1155	710 x 500 x 875	15 600	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	12 200	1 175	275	555
STB-610-M-GAS* 🔥			880 x 985 x 1175	710 x 500 x 875	Elec. : 650 Gaz : 20 kW - 17 200 kcal/h	250	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	11 200	-	-	-
FOURS MIXTES À CHARIOT													
STB-616-ET ⚡			880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	16x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	16 830	-	-	-
STB-616-V7-T ⚡			880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	270	400 V - 3L + N 50/60 Hz	16x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	20 135	1 175	275	555
STB-616-V7-T-GAS* 🔥			880 x 1025 x 1865	700 x 500 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 40 kW - 34 440 kcal/h	270	230 V - 50/60 Hz	16x 600x400 / GN1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	25 950	1 175	275	555

Pour les références 600x800, nous consulter

* Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance

Disponible de série Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : Electromécanique Panneau de commande tactile Electromécanique afficheur digital

INFOS PRODUITS

- ⊕ Contrôle d'humidité en pourcentage
- ⊕ Espacement : 80 mm
- ⊕ **Dotation :**
 - 1 chariot inclus sur modèle -T
- ⊕ **Autres caractéristiques, voir pages 605**



Chariot inclus (sur modèle -T)

LES OPTIONS

- Chariot supplémentaire de 16 x 600x400
Réf. : 89710346 / 3 155 € HT

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST COMPACT / GASTRO GN2/3 - GN1/1

Gamme de fours destinée principalement aux cafés, hôtels et restaurants qui offre une grande polyvalence en capacité.
Grâce à ses petites dimensions, nous proposons un produit idéal qui s'adapte aux plus petits espaces



Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Capacité			Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	De série		€ HT	En option Changement du sens d'ouverture de la porte
					Prof. 20 mm	Prof. 40 mm	Prof. 65 mm				Nettoyage automatique	Sonde à cœur amovible		
N STC-623-V24			530x600x670	385x385x385	11x GN2/3	6x GN2/3	4x GN2/3	5 700	250	400 V-50/60 Hz	X	X	5 140	-
STC-623-V7			530x600x670	385x385x385	11x GN2/3	6x GN2/3	4x GN2/3	5 700	270	400 V-50/60 Hz	✓	✓	7 550	555
N STC-611-V24			530x775x670	385x560x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	250	400 V-50/60 Hz	X	X	5 470	-
STC-611-V7			530x775x670	385x560x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	270	400 V-50/60 Hz	✓	✓	7 905	555
N STC-611-V24-W			720x600x670	560x385x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	250	400 V-50/60 Hz	X	X	5 505	-
STC-611-V7-W			720x620x670	560x385x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	270	400 V-50/60 Hz	✓	✓	7 985	555
N STC-1011-V24			530x775x890	385x560x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	250	400 V-50/60 Hz	X	X	6 450	-
STC-1011-V7			530x775x890	385x560x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	270	400 V-50/60 Hz	✓	✓	9 075	555
N STC-1011-V24-W			720x600x890	560x385x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	250	400 V-50/60 Hz	X	X	6 360	-
STC-1011-V7-W			720x620x890	560x385x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	270	400 V-50/60 Hz	✓	✓	9 115	555

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Espacement : 70 mm
- ⊕ Autres caractéristiques, voir pages 605

Gamme de fours destinée au secteur de la petite restauration ou de la boulangerie avec différentes tailles et caractéristiques de capacités. Ces fours garantissent une cuisson homogène avec une finition parfaite et des temps de cuisson réduits



Référence	Type de contrôle	Humidificateur	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	Dotation	€ HT
RX-203 ⚡	⊗	✗	500 x 545 x 455	360 x 290 x 260	2 250	250	230 V - 50 Hz	3 x 340x240 / 3 x GN1/2	3 (plateaux en aluminium perforés)	915
RX-304 ⚡	⊗	✗	590 x 660 x 540	450 x 370 x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 430x340 / 4 x GN2/3	4 (plateaux en aluminium perforés)	1 075
RX-424 ⚡	⊗	✗	640 x 740 x 540	500 x 415x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 480x340 / 4 x GN2/3	4 grilles	1 215
RX-424-HG ⚡	⊗	✓	640 x 740 x 540	500 x 415 x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 480x340 / 4 x GN2/3	4 grilles	1 825
RX-604/TRI ⚡	⊗	✗	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 205
RX-604-H/TRI ⚡	⊗	✓	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 385
RX-604/MONO ⚡	⊗	✗	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	230 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 200
RX-604-H/MONO ⚡	⊗	✓	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	230 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 380
RX-604-PLUS/TRI ⚡	⊗	✗	820 x 850 x 560	680 x 470 x 365	6300	250	400 V - 50/60 Hz (Mono : +80 €)	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	2 590
RXD-604-PLUS-V24 ⚡	Ⓜ	✗	820 x 800 x 570	680 x 470 x 365	6300	260	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	3 620

✓ Disponible de série ✗ Indisponible de série et indisponible en option ⓘ = Nouveauté 2024

Type de contrôle : ⊗ Electromécanique Ⓜ Electromécanique afficheur digital

INFOS PRODUITS

- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Minuterie 0-60 min. + mode continu
- ⊕ Espacement : 80 mm

Toute la gamme RX-424 et RX-604

- ⊕ Alarme de fin de cycle
- ⊕ Lumière intérieure halogène

RX-424-HG

- ⊕ H : Humidificateur
- ⊕ G : Grill

Gamme RX-604

- ⊕ Sécurité magnétique de la porte
- ⊕ Inverseur de rotation du ventilateur

RX-604-H

- ⊕ H : Humidificateur

RX-604-PLUS

- ⊕ Plus : Double turbine

RXD-604-PLUS-V24

- ⊕ Clima Control : Contrôle de la température
- ⊕ Steam Control : Contrôle de la vapeur
- ⊕ Livre de recettes personnalisable
- ⊕ Contrôle QR
- ⊕ Préchauffage

LES OPTIONS

RX-304

- ⊖ Ouverture de porte latérale droite
Réf: RXL/D / 85 € HT
- ⊖ Ouverture de porte latérale gauche
Réf: RXL/G / 85 € HT

RX-424 & RX-424-H

- ⊖ Ouverture de porte latérale droite
Réf: RXL/D / 85 € HT
- ⊖ Ouverture de porte latérale gauche
Réf: RXL/G / 85 € HT

RX-604-PLUS

- ⊖ Ouverture de porte latérale droite
Réf: RXL/D / 85 € HT
- ⊖ Ouverture de porte latérale gauche
Réf: RXL/G / 85 € HT

ÉTUVES

Le levage est une étape importante pour les produits de pâtisserie et de boulangerie, qui détermine la réussite du produit. Grâce aux étuves, les temps de levage sont réduits tout en gardant la qualité du produit final. A utiliser dans la préparation de pain, de gâteaux, pizzas ...



Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
ETUVES ANALOGIQUES								
F-408 ⚡		640 x 640 x 975	490 x 560 x 650	700	85	230 V - 50/60 Hz	8x 480x340	1 550
F-608 ⚡		820 x 700 x 975	610 x 645 x 650	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	8x 600x400	1 725
ETUVES DIGITALES								
STF-610 ⚡		880 x 950 x 690	720 x 850 x 425	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 800x600	2 590
STF-620 ⚡		880 x 950 x 1090	720 x 850 x 825	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	20x 600x400 / 10x 800x600	2 990
STF-433 ⚡		1090 x 985 x 690	720 x 890 x 430	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 800x600	2 875
STF-633 ⚡		1500 x 985 x 690	1335 x 885 x 425	2 100	85	230 V - 50/60 Hz	5x 800x600 / 10x 600x400	3 715

Type de contrôle : Electromécanique Electromécanique afficheur digital

INFOS PRODUITS

- ⊕ Extérieur et intérieur inox
- ⊕ Supports pour plateaux amovibles pour faciliter le nettoyage
- ⊕ Possibilité de choisir chaleur sèche ou humide
- ⊕ Espacement : 80 mm
- ⊕ Porte en verre trempé
- ⊕ Température maximum : 85°C
- ⊕ Plaques non fournies (voir page 623)

F
 ⊕ Production d'humidité grâce à un bac dans la partie inférieure

- STF**
- ⊕ Compatibles ST-BAKERY
 - ⊕ Ø arrivée d'eau 3/4"
 - ⊕ Témoin de remplissage du réservoir d'eau



C 02

Pour plus de détails, nous consulter

Ces fours permettent de tenir au chaud ou de réchauffer les plats avant de les servir en salle.



Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
GN 1/1								
RG-311 ⚡	888	700 x 695 x 450	594 x 386 x 240	3 900	170	230 V - 50/60 Hz	3x GN1/1	2 795
RG-611/TRI ⚡	888	700 x 695 x 710	594 x 386 x 451	5 650	170	400 V - 50/60 Hz (Mono : +80 €)	6x GN1/1	3 030
RG-1011 ⚡	888	735 x 695 x 980	594 x 386 x 710	10 300	170	400 V - 50/60 Hz	10x GN1/1	4 230
GN 2/1								
RG-1021 ⚡	888	735 x 1020 x 985	594 x 710 x 710	18 400	170	400 V - 50/60 Hz	10x GN2/1	5 405

Type de contrôle : 888 Electromécanique afficheur digital



INFOS PRODUITS

- ⊕ Commandes électroniques
- ⊕ Température maximum 170°C (réglable)
- ⊕ Espacement : 65 mm
- ⊕ Angles arrondis en inox avec glissières amovibles pour une facilité de nettoyage
- ⊕ 99 programmes de cuisson avec 3 phases pour chacun d'entre eux
- ⊕ Humidité réglable de 0 à 100%
- ⊕ Préchauffage automatique
- ⊕ Alarme en fin de cycle
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Sécurité magnétique de la porte
- ⊕ Répartition homogène de la chaleur grâce à la ventilation alternée
- ⊕ Ø arrivée d'eau 3/4"
- ⊕ Plaques non fournies



Système de régulation de la fumée



250 - 350°C

Four et grill combinés



Idéal pour tous les types d'aliments



Facilité d'entretien



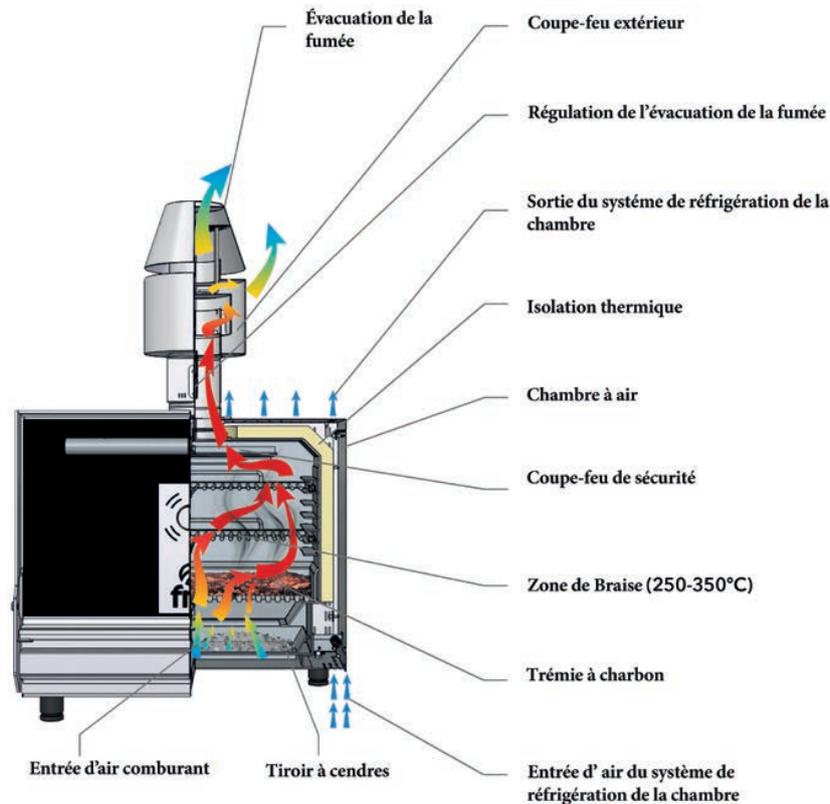
Efficacité énergétique élevée



Fabriqué avec des matériaux de qualité



Le four à braise est le mariage parfait entre le barbecue et le four, pour la préparation de viandes, poissons et de divers accompagnements



STG-300



STG-400



STG-500

Accessoires inclus : brosse, pelle pour les cendres, pince, tisonnier à charbon, grille, régulateur de sortie de fumée

Référence	Dimension de la grille	Capacité des plateaux GN	Temps d'allumage	Puissance	Nombre de convives	Température	Dimension externe (LxPxH) en mm	Connexion de sortie de fumée ø	€ HT
STG-300	1 x (570x350 mm)	1 GN1/1	45 min	3 kW	40-50	250 - 350 °C	740 x 575 x 670	120 mm	8 190
STG-400	1 x (570x520 mm)	1 GN1/1	45 min	4,5 kW	75-90	250 - 350 °C	740 x 725 x 670	120 mm	9 465
STG-500	1 x (760x520 mm)	2 GN1/1	45 min	5,5 Kw	100-120	250 - 350 °C	930 x 725 x 670	120 mm	10 675

INFOS PRODUITS

- ⊕ Construction entièrement en acier inoxydable
- ⊕ Plan de feu en fonte
- ⊕ Température de travail entre 250-350°C
- ⊕ Intérieur inox pour les références STG-300, STG-400 et STG-500
- ⊕ Isolation interne de haute qualité pour les références STG-300-S, STG-400-S et STG-500-S
- ⊕ Régulation de la température au moyen d'un système de tirage
- ⊕ Système d'ouverture de porte anti-impact
- ⊕ Thermomètre intégré jusqu'à 500°C
- ⊕ Système de tiroir à cendres indépendant
- ⊕ Tiroir de récupération des graisses
- ⊕ Grille en acier inoxydable incluse

ACCESSOIRES FOURS À BRAISE

Référence	Description	Accessoires inclus	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
 89710722	Régulateur de sortie de fumée supplémentaire	●	-	356
 89710723	Sécurité anti-étincelles et anti-projection	●	-	548
 89710724	Filtre à particules en suspensions		-	292
 89710725	Tisonnier à charbon supplémentaire	●	L 450	60
 89710726	Tisonnier à charbon supplémentaire	●	L 750	60
 89710727	Pelle pour ramasser les cendres		-	128
 N 710900	Pince supplémentaire	●	-	115
 89710729	Brosse supplémentaire	●	-	38
 89710730	Grille supplémentaire	●	570x350	548
89710731	Grille supplémentaire	●	570x520	672
89710732	Grille supplémentaire	●	750x520	898
 N 89710897	Panier mixte (cage) sans poignée		260X260X50	95
 N 89710901	Sac de charbon 15kg		-	125
 N 89710890	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/3		-	205
N 89710891	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/2		-	350
N 89710892	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN2/3		-	365
N 89710893	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/1		-	445
 N 89710894	Cassolette aluminium antiadhérente diamètre 20cm		-	95
N 89710895	Cassolette aluminium antiadhérente diamètre 24cm		-	105
N 89710896	Cassolette aluminium antiadhérente diamètre 28cm		-	150
 N 89710898	Daurade porte grill		-	75
 N 89710899	Turbot porte grill		-	95
 N 89710875	Barbecue Hibachi GN1/6		285x180x240	355
N 89710876	Barbecue Hibachi GN1/3		435x200x240	490
N 89710877	Barbecue Hibachi GN1/2		413x280x220	520

N = Nouveauté 2024

SUPPORTS DE FOURS

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT	Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT	Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT														
	STC-200	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x200	660		STC-650-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC-611-EW STC-411-EW	700x495x650 8 glissières GN1/1	965		STB-650	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-610-M STB-610-V7 STB-610-M-GAS	810x760x650 6 glissières 600x400	1 225
	STC-400	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x400	760		STC-850-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC-611-EW STC-411-EW	700x495x850 8 glissières GN1/1	1 090		STB-850	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-610-M STB-610-V7 STB-610-M-GAS	810x760x850 8 glissières 600x400	1 350
SÉRIE ST GASTRO														
	STG-300/SUP	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x300	660										
	STG-650	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x650 6 glissières GN1/1	1 120										
	STG-850	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x850 8 glissières GN1/1	1 280										
SÉRIE RG														
	RX-RG	RG-311 RG-611 RG-1011	808x698x852	840										
SÉRIE ST BAKERY														
	STB-300	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-610-M STB-610-V7 STB-610-M-GAS	810x760x300	800										
SÉRIE RX														
	RX-43/34	RX 304	590x580x850	590										
	RX-48/34	RX 424 RX 424 H	625x640x850	595										
	RX-60/40 B	RX-604 RX-604-H	810x700x850	885										
	RX-60/40	RX-604-MONO RX-604-H-MONO	Pour grilles 600x400 ou GN1/1	840										
SÉRIE ST GRILL														
	89710733	STG-300	720x500x800	1 175										
	89710734	STG-400	720x650x800	1 405										
	89710735	STG-500	910x650x800	1 535										
	89710736	STG-300	720x500x800	1 735										
	89710737	STG-400	720x650x800	1 850										
	89710738	STG-500	910x650x800	2 060										

SUPPLÉMENT ROULETTES

Visuel	Référence	€ HT
	89710286	185

= Nouveauté 2024

MEUBLES BAS

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO				
	STGH-650	STG-51-M/V7, STG-71-M/V7, STG-111-M/V7 hauteur 650 mm	-	1 515
	STGH-850	STG-51-M/V7, STG-71-M/V7, STG-111-M/V7 hauteur 850 mm	-	1 735

= Nouveauté 2024

SUPPORTS DE PLATEAUX

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GRILL				
	89710739	STG-300	720x500x195	1 290
	89710740	STG-400	720x650x195	1 440
	89710741	STG-500	910x650x195	1 605

KITS DE SUPERPOSITION

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT											
	KITSTC11	STC 411V5 STC 611V5 STC 1011 V5 STC 411E STC 611E STC 1011 E	530x795x80	710							
	KITSTCW11	STC 411 V5W STC 611 V5 STC 1011 V5 STC 411 E STC 611 E STC 1011 E	720x620x80	710							
	KITSTC23	STC 423 V5 STC 423 E	530x620x80	710							
SÉRIE ST GASTRO											
	KITSTG	STG 711 M STG 711 V7 STG 1111 M STG 1111 V7 STG 721 V7	788 x 758 x 78	710							
SÉRIE ST BAKERY											
	KITSTB	STB 604 M STB 604 V7 STB 606 M STB 610 M STB 610 V7	880x935x100	710							
SÉRIE ST BAKERY GAZ											
	KITSTB-GAS	STB 606 M-GAS STB 610 M-GAS	880x935x100	740							
SÉRIE RX											
	KITRX4334	RX 304	590x675x40	535							
	KITRX4834	RX 424	640x720x40	535							
	KITRX6040	RX 603 RX 604 RX 604 PLUS	820x800x40	535							
MODULE STB											
	KITMODULE	STB	880x935x80	1 200							

= Nouveauté 2024

ACCESSOIRES

HOTTES POUR FOURS ÉLECTRIQUES



Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT			
89710482	STC 623 24/V7	530x735x235	2 675
N Duo : 89710701			2 845
89710481	STC 611 24/V7 STC 1011 24/V7	530x915x235	2 770
N Duo : 89710702			2 980
89710483	STC 611 W 24/V7 STC 1011 W 24/V7	720x750x235	2 815
N Duo : 89710703			3 015

N = Nouveauté 2024

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST BAKERY			
89710514	STB 604 M STB 606 M STB 610 M	880x1060 x315	3 115
N Duo : 89710756			3 340
89710515	STB 604 V7 STB 606 V7 STB 610 V7 STB 616 V7	880x1550 x315	3 115
N Duo : 89710757			3 340

N = Nouveauté 2024

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO			
89710581	STG 51 M/V7 STG 71 M/V7 STG 111 M/V7	790x840x230	2 880
N Duo : 89710704			3 155
89710582	STG 201 ET/V7T STG 202 V7 T	880x1020x300	3 090
N 89710627			3 670

N = Nouveauté 2024

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX			
N 89710631	RX 603 RXL 603 RX 604 RX 604 PLUS RXL 604 PLUS RXD 604 PLUS RXDL 604 PLUS RX 604 PLUS HG	820x850x235	1 895
N Duo : 89710706			2 095

N = Nouveauté 2024

⊕ Fabrication en acier inoxydable

⊕ Connexion sortie de fumées (Ø 120 mm)

Hotte livrée en standard avec moteur d'extraction et kit de condensation des vapeurs



KIT DE CONDENSATION DES VAPEURS

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT			
89710712	STC 623 24/V7	530x330x235	1 060
Duo : 89710713			1 295
89710487	STC 611 24/V7 STC 1011 24/V7	530x475x235	1 060
Duo : 8971714			1 330
89710488	STC 611 W 24/V7 STC 1011 W 24/V7	720x330x235	1 060
Duo : 89710715			1 295

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX			
89710551	SERIE RX	170x60x400	235
Eau : 89710552		500x90 x285	565
Duo : 89710553		580x200 x180	990

N = Nouveauté 2024



Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO			
89710584	STG 51 M/V7 STG 111 M/V7 STG 71 M/V7 STG 201 ET/V7T	790x335x230	1 060
Duo : 89710716			1 295
	STG 51 M/V7 STG 71 M/V7 STG 111 M/V7	790x335x230	1 295

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST BAKERY			
89710517	STB 604 M STB 606 M STB 610 M	510x350x315	1 060
89710518			1 060
Duo : 89710804	STB 604 V7 STB 606 V7 STB 610 V7	510x350x315	1 060 1 295

N = Nouveauté 2024



KIT POMPE



Référence	Modèles compatibles	Description	€ HT
SÉRIE RX			
89710781	RX H	Pompe d'entrée d'eau	160

N = Nouveauté 2024

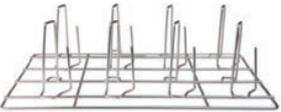
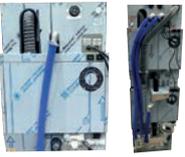


KIT DE DÉMARRAGE POUR ST-GASTRO ET ST-COMPACT 1/1



Référence	Description	€ HT
SÉRIE RX		
89710873	kit de démarrage	875

N = Nouveauté 2024

<p>PLAQUES ALUMINIUM LISSES</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions (mm)</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89BLA4334</td> <td>430x430</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>89BLA4834</td> <td>480x340</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>89BLA6040</td> <td>600x400</td> <td>40</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions (mm)	€ HT	89BLA4334	430x430	30	89BLA4834	480x340	30	89BLA6040	600x400	40	<p>PLAQUES ALUMINIUM PERFORÉES</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions (mm)</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89BPA3224</td> <td>340x240</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>89BPA4334</td> <td>430x340</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>89BPA4834</td> <td>480x340</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>89BPA6040</td> <td>600x400</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions (mm)	€ HT	89BPA3224	340x240	28	89BPA4334	430x340	34	89BPA4834	480x340	36	89BPA6040	600x400	50	<p>PLAQUE À BAGUETTES</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions (mm)</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89810H05</td> <td>600x400</td> <td>86</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions (mm)	€ HT	89810H05	600x400	86	<p>GRILLES CHROMÉES</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions (mm)</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89P4334</td> <td>430x340</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>89P4834</td> <td>480x340</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>89P6040</td> <td>600x400</td> <td>44</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions (mm)	€ HT	89P4334	430x340	22	89P4834	480x340	22	89P6040	600x400	44
Référence	Dimensions (mm)	€ HT																																														
89BLA4334	430x430	30																																														
89BLA4834	480x340	30																																														
89BLA6040	600x400	40																																														
Référence	Dimensions (mm)	€ HT																																														
89BPA3224	340x240	28																																														
89BPA4334	430x340	34																																														
89BPA4834	480x340	36																																														
89BPA6040	600x400	50																																														
Référence	Dimensions (mm)	€ HT																																														
89810H05	600x400	86																																														
Référence	Dimensions (mm)	€ HT																																														
89P4334	430x340	22																																														
89P4834	480x340	22																																														
89P6040	600x400	44																																														
<p>GRILLE ANTI-ADHÉRENTE</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89840H03</td> <td>GN 1/1</td> <td>282</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions	€ HT	89840H03	GN 1/1	282	<p>SUPPORT POUR POULETS RÔTIS</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89840H39</td> <td>GN 1/1</td> <td>128</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions	€ HT	89840H39	GN 1/1	128	<p>SUPPORT POUR CÔTELETTES</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89840H40</td> <td>GN 1/1</td> <td>186</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions	€ HT	89840H40	GN 1/1	186	<p>PLAQUE À ŒUFS</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89840H28</td> <td>GN 1/1</td> <td>196</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions	€ HT	89840H28	GN 1/1	196																					
Référence	Dimensions	€ HT																																														
89840H03	GN 1/1	282																																														
Référence	Dimensions	€ HT																																														
89840H39	GN 1/1	128																																														
Référence	Dimensions	€ HT																																														
89840H40	GN 1/1	186																																														
Référence	Dimensions	€ HT																																														
89840H28	GN 1/1	196																																														
<p>GRILLES À PIZZAS</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions (mm)</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89811H04</td> <td>250</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>89811H05</td> <td>300</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>89811H06</td> <td>350</td> <td>26</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions (mm)	€ HT	89811H04	250	22	89811H05	300	24	89811H06	350	26	<p>PANIER POUR FRITURE</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89840H34</td> <td>GN1/1</td> <td>266</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions	€ HT	89840H34	GN1/1	266	<p>BAC ANTI-ADHÉRENT EN ALUMINIUM GN 1/1 PROF 65 MM</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89840H29</td> <td>GN1/1</td> <td>260</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions	€ HT	89840H29	GN1/1	260	<p>BAC EN ÉMAILLÉ GN 1/1 PROF 40 MM</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Dimensions</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89840H36</td> <td>GN1/1</td> <td>160</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Dimensions	€ HT	89840H36	GN1/1	160															
Référence	Dimensions (mm)	€ HT																																														
89811H04	250	22																																														
89811H05	300	24																																														
89811H06	350	26																																														
Référence	Dimensions	€ HT																																														
89840H34	GN1/1	266																																														
Référence	Dimensions	€ HT																																														
89840H29	GN1/1	260																																														
Référence	Dimensions	€ HT																																														
89840H36	GN1/1	160																																														
<p>DOUCHETTE EN OPTION POUR FOUR MIXTE Bien préciser le modèle du four choisi. Montage en usine uniquement</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DOU</td> <td>212</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	€ HT	DOU	212	<p>KIT D'INSTALLATION POUR FOUR GAZ PROPANE</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89710442</td> <td>892</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	€ HT	89710442	892	<p>FILTRE (VENDU SANS TÊTE DE FILTRE) Capacité 8000 L</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89710352</td> <td>492</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	€ HT	89710352	492	<p>TÊTE DE FILTRE</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89710350</td> <td>134</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	€ HT	89710350	134																													
Référence	€ HT																																															
DOU	212																																															
Référence	€ HT																																															
89710442	892																																															
Référence	€ HT																																															
89710352	492																																															
Référence	€ HT																																															
89710350	134																																															
<p>KIT DE 1ÈRE INSTALLATION FOURS SÉRIES STC / STG / STB</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Four - Four + Hotte - Four + condenseur <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89710832</td> <td>330</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	€ HT	89710832	330	<p>KIT DE 1ÈRE INSTALLATION FOURS DUO SÉRIES STC / STG / STB</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Composition Four + Four - Composition Four + Four + Hotte Duo - Composition Four + Four + Condenseur Duo <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89710835</td> <td>600</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	€ HT	89710835	600	<p>EN CAS D'INSTALLATION AVEC HOTTE OU DE FOURS SUPERPOSÉS : NOUS CONSULTER</p> 																																						
Référence	€ HT																																															
89710832	330																																															
Référence	€ HT																																															
89710835	600																																															
<p>DIGIMÈTRE Mesure le volume d'eau en entrée</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89710090</td> <td>144</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	€ HT	89710090	144	<p>DÉTERGENT</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Description</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89870H02</td> <td>Détergent 5 kg</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>89870H08</td> <td>Détergent 10 kg</td> <td>76</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Description	€ HT	89870H02	Détergent 5 kg	50	89870H08	Détergent 10 kg	76	<p>PRODUIT DE RINÇAGE</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>Description</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89870H03</td> <td>Nettoyant finition brillant 5kg</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>89870H09</td> <td>Nettoyant finition brillant 10kg</td> <td>70</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	Description	€ HT	89870H03	Nettoyant finition brillant 5kg	44	89870H09	Nettoyant finition brillant 10kg	70	<p>GANTS DE CUISINE</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Référence</th> <th>€ HT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>89870H01</td> <td>80</td> </tr> </tbody> </table>	Référence	€ HT	89870H01	80																			
Référence	€ HT																																															
89710090	144																																															
Référence	Description	€ HT																																														
89870H02	Détergent 5 kg	50																																														
89870H08	Détergent 10 kg	76																																														
Référence	Description	€ HT																																														
89870H03	Nettoyant finition brillant 5kg	44																																														
89870H09	Nettoyant finition brillant 10kg	70																																														
Référence	€ HT																																															
89870H01	80																																															

19 LA CUISSON HORIZONTALE





SOMMAIRE



SÉRIE 600

Fourneaux à gaz - Série Basic.....	626
Fourneaux à gaz - Série Classic.....	627
Fourneaux électriques.....	628
Barbecues / Charcoals à gaz.....	629
Plans neutres.....	629
Fry-Top à gaz.....	630
Fry-Top électriques.....	631
Friteuses à gaz.....	632
Fourneaux à gaz.....	632
Friteuses électriques.....	633
Chauffes-frites.....	634
Cuiseurs à pâtes.....	634



SÉRIE 900

Fourneaux à gaz.....	646
Fourneaux électriques.....	647
Plaques coup de feu.....	648
Barbecues / Charcoals à gaz.....	649
Plans neutres.....	649
Fry-Top à gaz.....	650
Fry-Top électriques.....	651
Friteuses à gaz.....	652
Friteuses électriques.....	652
Chauffes-frites.....	653
Fourneaux à gaz.....	653
Cuiseurs à pâtes.....	654
Bains-marie.....	654
Marmites.....	655
Sauteuses basculantes.....	655



SÉRIE 750

Fourneaux à gaz - Série Basic.....	635
Fourneaux à gaz - Série Classic.....	636
Fourneaux électriques.....	637
Plaques coup de feu.....	638
Barbecues / Charcoals à gaz.....	639
Plans neutres.....	639
Fry-Top à gaz.....	640
Fry-Top électriques.....	641
Friteuses à gaz.....	642
Friteuses électriques.....	643
Chauffes-frites.....	644
Fourneaux à gaz / 1 brûleur central.....	644
Cuiseurs à pâtes.....	645
Bains-marie.....	645



ACCESSOIRES..... 656

SYSTÈME BREVETÉ

HR propose un innovant système de relevage du plan de travail des fourneaux de cuisson industrielle. L'objectif est de conserver la propreté et la solidité d'un plan de travail étanche à l'eau sans empêcher l'accès aux pièces internes de la machine en vue d'une réparation ou de son entretien.

Le système est équipé de deux charnières arrière et de deux pistons à l'avant, un de chaque côté de la machine. L'ouverture du plan de travail est battant, les tuyaux d'alimentation en gaz sont flexibles et adaptés aux mouvements du plan de travail.

Le plan de travail reste ainsi étanche (meilleur pour le nettoyage), pour toute réparation ou entretien de la machine. Il est possible de le soulever et d'accéder à l'intérieur dans de bonnes conditions de visibilité et d'espace. On peut remplacer sans difficulté les injecteurs, les thermocouples, les vannes de gaz, les brûleurs, les brûleurs pilotes...

Les fourneaux BASIC n'incluent pas ce système de relevage.



C2F600H



À POSER

CB4F600E

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F600S	 2 Brûleurs	400x600x335	21	5,5 5,5	11	9 460	1 355
CB4F600S	 4 Brûleurs	800x600x335	35	5,5 5,5	22	18 920	1 735
CB6F600S	 6 Brûleurs	1200x600x335	48	5,5 5,5	33	28 380	2 415

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F600E	 2 Brûleurs	400x600x880	37	5,5 5,5	11	9 460	1 565
CB4F600E	 4 Brûleurs	800x600x880	57	5,5 5,5	22	18 920	2 230
CB6F600E	 6 Brûleurs	1200x600x880	78	5,5 5,5	33	28 380	3 240

AVEC FOUR À GAZ GN 1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F600H	 4 Brûleurs + 1 four gaz	800x600x880	79	5,5 5,5 Four : 5,8	27,8	23 908	3 720
CB6F600H	 6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x600x880	103	5,5 5,5 Four : 5,8	38,8	33 368	5 155

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F600HE	 4 Brûleurs + 1 four électrique	800x600x880	79	5,5 5,5 Four : 3,5	22 3,5 / 380V 3+N	18 920	4 065
CB6F600HE	 6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x600x880	100	5,5 5,5 Four : 3,5	33 3,5 / 380V 3+N	28 380	5 715

INFOS PRODUIT

- ⊕ Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Grilles supérieures en acier chromé
- ⊕ Vanne thermostatique dans le four
- ⊕ Four avec allumage automatique
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Dimensions du four : 570 x 495 x 317 mm

- ⊕ Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- ⊕ Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS

- Plaque de cuisson avec bac à graisse série 600. Dimensions : 400x535x55 mm. Poids net : 14 kg
Réf : 110003629 / 260 € HT
- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf : 110004227 / 660 € HT
- Clayette inox GN1/1
Réf : 2002611P / 11 € HT



C3F600H

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600S 	2 Brûleurs 	800x600x345	35	 8,5 6,8	 15,3	13 158	1 945
C3F600S 	3 Brûleurs 	1200x600x345	49	 6,8 8,5 6,8	 22,1	19 006	2 715

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600E 	2 Brûleurs 	800x600x880	57	 8,5 6,8	 15,3	13 158	2 560
C3F600E 	3 Brûleurs 	1200x600x880	78	 6,8 8,5 6,8	 22,1	19 006	3 470

AVEC FOUR GAZ GN1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600H 	2 Brûleurs + 1 four gaz 	800x600x880	79	 8,5 6,8 Four : 5,8	 21,1	18 146	4 045
C3F600H 	3 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre 	1200x600x880	102	 6,8 8,5 6,8 Four : 5,8	 27,9	23 994	5 275

INFOS PRODUIT

- ⊕ Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation
- ⊕ Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Grilles supérieures en fonte
- ⊕ Vanne thermostatique dans le four
- ⊕ Tous les brûleurs ont une veilleuse incorporée
- ⊕ Four avec allumage automatique

- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- ⊕ Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS

- Plaque de cuisson avec bac à graisse série 600 400x620x55 mm.
Réf : 110003127 / **260 € HT**
- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / **260 € HT**
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / **460 € HT**
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf : 110004227 / **535 € HT**
- Réducteur de foyer émaillé
Réf : 110004888 / **25 € HT**
- Brûleur 6,8 à 8,5 kW
Réf : 110003777 / **180 € HT**
- Clayette inox GN1/1
Réf : 200261IP / **11 € HT**



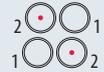
CE2P600S



À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P600S 	2 Plaques	400x600x335	21		 3	1 280
CE4P600S 	4 Plaques	800x600x335	32		 6	1 820

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P600E 	2 Plaques	400x600x880	37		 3	1 645
CE4P600E 	4 Plaques	800x600x880	57		 6	2 445

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE4P600H 	4 Plaques + 1 four électrique	800x600x880	79	 Four : 3,5	 9.5	4 085

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet la préparation rapide des ingrédients
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Plaque électrique haute performance avec limiteur de température et répartition uniforme de la chaleur
- ⊕ Glissières de four facilement amovible
- ⊕ Joint de fibre de verre, haute résistance
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Grill inclus
- ⊕ **Thermostat de régulation de 50 à 300 °C**
- ⊕ 380V/3+N

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT
- Clayette inox GN1/1
Réf: 2002611P / 11 € HT



À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B6006S	600x600x410	42	15,2	13 072	2 345
B6008S	800x600x410	54	16,6	14 276	2 745

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B6006E	600x600x945	61	15,2	13 072	2 935
B6008E	800x600x945	76	16,6	14 276	3 385

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- ⊕ Lignes droites pour un nettoyage facile
- ⊕ Grille avec profil en « V »
- ⊕ Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- ⊕ Briquettes en céramique incluses
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Grill réglable en hauteur, amovible
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- ⊕ Rigole de récupération des graisses emboutie

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf: 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT
- Briquettes en céramique
Réf: 110005244 / 80 € HT
- Grille à tige circulaire B6008
Réf: 110003926 / 245 € HT
- Grille à tige circulaire B6006
Réf: 110003927 / 225 € HT



À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN6004S	400x600x325	20	1 005
CN6008S	800x600x325	34	1 660
SANS TIROIR			
CNS6004S	400x600x325	15	615
CNS6008S	800x600x325	23	805

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN6004E	400x600x865	35	1 520
CN6008E	800x600x865	57	2 295
SANS TIROIR			
CNS6004E	400x600x865	31	1 140
CNS6008E	800x600x865	45	1 455

INFOS PRODUIT

- ⊕ Acier inox
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur
- ⊕ Plan de travail renforcé

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT



FT6008E



À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT6006S 	600x600x410	54	8,1	6 966	2 105
FT6008S 	800x600x410	68	12,5	10 750	2 615
REVETEMENT CHROME					
FT6006SCR 	600x600x410	54	8,1	6 966	2 695
FT6008SCR 	800x600x410	68	12,5	10 750	3 480

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT6006E 	600x600x945	73	8,1	6 966	2 660
FT6008E 	800x600x945	90	12,5	10 750	3 235
REVETEMENT CHROME					
FT6006ECR 	600x600x945	73	8,1	6 966	3 170
FT6008ECR 	800x600x945	94	12,5	10 750	4 080

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chrome
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ Thermocouple de sécurité

- ⊕ Chaque brûleur a un allumage automatique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée par robots
- ⊕ Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf: 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT



À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE6006S	600x600x410	54	⚡ 6,3	2 170
FTE6008S	800x600x410	70	⚡ 7,8	2 910
REVETEMENT CHROME				
FTE6006SCR	600x600x410	54	⚡ 6,3	2 475
FTE6008SCR	800x600x410	70	⚡ 7,8	3 435

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE6006E	600x600x945	73	⚡ 6,3	2 735
FTE6008E	800x600x945	94	⚡ 7,8	3 535
REVETEMENT CHROME				
FTE6006ECR	600x600x945	73	⚡ 6,3	3 045
FTE6008ECR	800x600x945	94	⚡ 7,8	4 015

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet une préparation rapide des aliments
- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur, en acier ou chromé
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ 380V/3+N
- ⊕ Thermostat de régulation 100° à 300°C
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée au sommet
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf : 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT



FDG8L600S



À POSER

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG8L600S 	8	400x600x490	30	7,7	6 622	2 235
FDG8L8L600S 	8+8	800x600x490	55	15,4	13 244	3 875

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG8L600E 	8	400x600x1022	55	7,7	6 622	3 055
FDG8L8L600E 	8+8	800x600x1022	90	15,4	13 244	5 000

INFOS PRODUIT

- ⊕ Allumage électrique et flamme pilote protégée
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Régulation de la température de 110°C à 190°C
- ⊕ Cuves en acier inoxydable avec zone froide
- ⊕ Chauffage via des tubes de transmission placés à l'intérieur de la cuve
- ⊕ Thermostat de sécurité 230°C
- ⊕ Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
- ⊕ Robinet de vidange d'huile
- ⊕ Tube de vidange amovible (modèles à poser)
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- ⊕ Filtre de récupération d'huile intégré de série sur les modèles sur placard
- ⊕ Portes de série sur modèles sur placard

LES OPTIONS

- Panier FDG 8L - FDE 10L
Réf: 110005146 / 135 € HT
- Support de panier FDG 8L - FDE 10L
Réf: 110005147 / 85 € HT

FOURNEAUX GAZ / 1 BRÛLEUR CENTRAL
SÉRIE 600

PLL6006E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PLL6006S 	600x600x330	28	16 KW Ø 270 mm	13 760	2 005
PLL6006E 	600x600x875	50	16 KW Ø 270 mm	13 760	2 580

INFOS PRODUIT

- ⊕ Fourneau à gaz pour plats traditionnels
- ⊕ Idéal pour la cuisson des paëllas et autres aliments dans des marmites de grandes capacités
- ⊕ Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique
- ⊕ Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Grille supérieure en acier inoxydable
- ⊕ Diamètre du brûleur 270 mm
- ⊕ Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 600 (1 unité) pour PLL6006E
Réf: 110003626 / 285 € HT



FD10L8T600E

N **À POSER**

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD10L8M600S	10	400x600x320	38	8	230V	2 130
FD10L8T600S	10	400x600x320	38	8	380V	2 245
FD10L10L8M600S	10+10	800x600x320	59	8+8	230V	3 830
FD10L10L8T600S	10+10	800x600x320	59	8+8	380V	4 060

N = Nouveauté 2024

N **SUR PLACARD AVEC PORTE(S)**

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD10L8M600E	10	400x600x870	62	8	230V	3 055
FD10L8T600E	10	400x600x870	62	8	380V	3 215
FD10L10L8M600E	10+10	800x600x870	95	8+8	230V	5 135
FD10L10L8T600E	10+10	800x600x870	95	8+8	380V	5 385

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUIT

- ⊕ Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- ⊕ Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- ⊕ Cuve et châssis en acier inoxydable
- ⊕ Indicateur de niveau d'huile max/min
- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion
- ⊕ Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A
- ⊕ Résistance pivotante
- ⊕ Cuve emboutie

- ⊕ Robinet de vidange
- ⊕ Filtre de récupération d'huile intégré de série (pour modèles sur placard)
- ⊕ Tuyau de vidange amovible (pour modèles à poser)
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 2 mm
- ⊕ Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- ⊕ Portes de série sur modèles sur placard

LES OPTIONS

- Panier FDG 8L - FDE 10L
Réf: 110005146 / 135 € HT
- Support de panier FDG 8L - FDE 10L
Réf: 110005147 / 85 € HT



MF6004S



ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF6004S		400x600x462	21	1 / 230V	1 155
MF6004E		400x600x1009	36	1 / 230V	1 565

INFOS PRODUIT

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments
- Résistance en céramique avec rampe chauffante
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité) pour MF6004E
Réf: 110003627 / 260 € HT

CUISEUR À PÂTES
SÉRIE 600

CPG25L600E



À GAZ

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG25L600E	25	400x600x880	55	9,6	8 256	3 435
CPG25L25L600E	25 + 25	800x600x880	98	19,2	16 512	6 085

ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE25L600E	25	400x600x880	42	6 / 380V/3+N	3 235
CPE25L25L600E	25 + 25	800x600x880	73	12 / 380V/3+N	5 520

INFOS PRODUIT

- Cuve en acier inoxydable AISI 316
- Valve de remplissage incluse
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- Vidange connectable à l'évacuation générale
- Température de travail 0 à 99°C
- Pieds réglables en hauteur
- Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 2 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

A GAZ

- Thermocouple de sécurité
- Allumage automatique avec flamme pilote
- Brûleurs très performants
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10

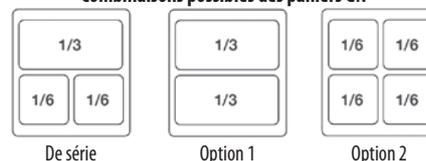
ELECTRIQUES

- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Dimensions de la cuve : 300x310x318 mm
- Contrôle de la puissance
- Indicateur de fonctionnement

LES OPTIONS

- Option 1 : 2 paniers GN1/3
Réf: CP600-1 / Même prix
- Option 2 : 4 paniers GN1/6
Réf: CP600-2 / 105 € HT

Combinaisons possibles des paniers GN





CB2F750E

Ensemble de porte (en option)

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F750S	2 Brûleurs	400x750x335	24	7,5 5,5	13	11 180	1 300
CB4F750S	4 Brûleurs	800x750x335	40	7,5 5,5	26	22 360	1 740
CB6F750S	6 Brûleurs	1200x750x335	56	7,5 5,5	39	33 540	2 615

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F750E	2 Brûleurs	400x750x880	43	7,5 5,5	13	11 180	1 700
CB4F750E	4 Brûleurs	800x750x880	67	7,5 5,5	26	22 360	2 460
CB6F750E	6 Brûleurs	1200x750x880	90	7,5 5,5	39	33 540	3 595

AVEC FOUR À GAZ GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F750H	4 Brûleurs + 1 four gaz	800x750x880	91	7,5 5,5 Four : 7	33	28 380	4 055
CB6F750H	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x750x880	115	7,5 5,5 Four : 7	46	39 560	5 540

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F750HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x750x880	90	7,5 5,5 Four : 5	26 5 / 380V 3+N	22 360	4 260
CB6F750HE	6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x750x880	115	7,5 5,5 Four : 5	39 5 / 380V 3+N	33 540	5 740

INFOS PRODUIT

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- Construction en acier inoxydable
- Grilles supérieures en acier chromé
- Vanne thermostatique dans le four
- Thermocouple de sécurité
- Glissières de four facilement amovible
- Pieds réglables en hauteur
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel. Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

LES OPTIONS

- Plaque de cuisson avec bac à graisse série 750. Dimensions : 400x620x55 mm. Poids net : 20 kg
Réf : 110003629 / 260 € HT
- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf : 110004227 / 660 € HT
- Grille pour four GN 2/1
Réf : 2003621P / 25 € HT
- Brûleur Basic 5,5 à 7,5 kW
Réf : 110004918 / 165 € HT



C6F750H



À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F750S	2 Brûleurs	400x750x345	29 kg	8,5 6,8	15,3	13 158	1 960
C4F750S	4 Brûleurs	800x750x345	49 kg	8,5 6,8	30,6	26 316	3 130
C6F750S	6 Brûleurs	1200x750x345	71 kg	8,5 6,8	45,9	39 474	4 375

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F750E	2 Brûleurs	400x750x880	48 kg	8,5 6,8	15,3	13 158	2 495
C4F750E	4 Brûleurs	800x750x880	77 kg	8,5 6,8	30,6	26 316	3 855
C6F750E	6 Brûleurs	1200x750x880	105 kg	8,5 6,8	45,9	39 474	5 330

AVEC FOUR À GAZ GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F750H	4 Brûleurs + 1 four gaz	800x750x880	101 kg	8,5 6,8 Four : 7	37,6	32 336	5 400
C6F750H	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x750x880	133 kg	8,5 6,8 Four : 7	52,9	45 494	7 290

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE MAXI (900X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C6F750HM	6 Brûleurs + 1 four gaz maxi + placard neutre	1200x750x880	156 kg	8,5 6,8 Four : 11	56,9	48 925	7 410

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F750HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x750x880	100	8,5 6,8 Four : 5	30,6 5 / 380V 3+N	26 316	5 635
C6F750HE	6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x750x880	130	8,5 6,8 Four : 5	45,9 5 / 380V 3+N	39 474	7 485

INFOS PRODUIT

- ⊕ Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- ⊕ Construction en acier inoxydable
- ⊕ Grilles supérieures en fonte
- ⊕ Vanne thermostatique dans le four
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Glissières de four facilement amovible
- ⊕ Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- ⊕ Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Tous les brûleurs ont une veilleuse incorporée
- ⊕ Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation

LES OPTIONS

- Plaque de cuisson avec bac à graisse série 750. Dimensions : 400x620x55 mm. Poids net : 20 kg. Réf: 110003067 / 325 € HT
- Ensemble de porte 400 (1 unité). Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités). Réf: 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités). Réf: 110004227 / 660 € HT
- Grille pour four GN 2/1. Réf: 200362IP / 25 € HT
- Réducteur de foyer émaillé. Réf: 110004888 / 25 € HT
- Brûleur 6,8 à 8,5 kW. Réf: 110003777 / 180 € HT



CE4P750H

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE2P750S 	2 Plaques	400x750x335	37	2,6 2,6	5,2	230	1 605
CE4P750S 	4 Plaques	800x750x335	24	2,6 2,6	10,4	380	2 105
CE6P750S 	6 Plaques	1200x750x335	51	2,6 2,6	15,6	380	2 975

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE2P750E 	2 Plaques	400x750x880	43	2,6 2,6	5,2	230	1 860
CE4P750E 	4 Plaques	800x750x880	64	2,6 2,6	10,4	380	2 815
CE6P750E 	6 Plaques	1200x750x880	86	2,6 2,6	15,6	380	3 955

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE4P750H 	4 Plaques + four électrique	800x750x880	91	2,6 2,6 Four : 5	15,4	380	4 550
CE6P750H 	6 Plaques + four électrique + placard neutre	1200x750x880	116	2,6 2,6 Four : 5	20,6	380	6 020

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet une préparation rapide des aliments
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme
- ⊕ Four GN 2/1
- ⊕ Grill inclus
- ⊕ Nouvelles porte et poignées de four en acier inoxydable

- ⊕ Joint en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique
- ⊕ Thermostat de régulation 50° à 300°C
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Indicateurs de fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus en acier inox AISI-304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS

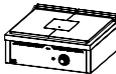
- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf: 110004227 / 660 € HT
- Grille pour four GN 2/1
Réf: 2003621P / 25 € HT



PR2F7508E



À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Kcal./h	€ HT
PR7504S 	Plaque chauffante 400 	400x750x345	52	7 	7	6 020	2 200
PR7508S 	Plaque chauffante 800 	800x750x345	88	14 	14	12 040	3 400
PR2F7508S 	Plaque chauffante 400 + brûleurs 	800x750x345	70	8,5  6,8  7 	22,3	9 178	3 515

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Kcal./h	€ HT
PR7504E 	Plaque chauffante 400 	400x750x881	71	7 	7	6 020	2 785
PR7508E 	Plaque chauffante 800 	800x750x881	115	14 	14	12 040	4 160
PR2F7508E 	Plaque chauffante 400 + brûleurs 	800x750x881	98	8,5  6,8  7 	22,3	9 178	4 250

INFOS PRODUIT

- ⊕ Plaque de cuisson à gaz, qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan de travail à côté des plaques de cuisson
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A

- ⊕ Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur avec différentes zones de cuisson et maintien de la température
- ⊕ Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- ⊕ Allumage piézoélectrique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Brûleur 6,8 à 8,5 kW
Réf : 110003777 / 180 € HT



B7508E
Ensemble de porte (en option)

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B7504S	400x750x410	37	8,7	7 482	1 975
B7506S	600x750x410	51	16,6	14 276	2 675
B7508S	800x750x410	66	17,4	14 964	3 130

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B7504E	400x750x945	55	8,7	7 482	2 540
B7506E	600x750x945	74	16,6	14 276	3 375
B7508E	800x750x945	92	17,4	14 964	3 920

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- ⊕ Lignes droites pour un nettoyage facile
- ⊕ Grille avec profil en « V »
- ⊕ Intérieure et extérieure en acier inoxydable
- ⊕ Briquettes en céramique incluses
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Grill réglable en hauteur, amovible
- ⊕ Dessus en acier inoxydable AISI304 épaisseur 15/10
- ⊕ Rigole de récupération des graisses emboutie

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf: 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT
- Briquettes en céramique
Réf: 110005244 / 80 € HT
- Grille à tige circulaire B7504 / B7508
Réf: 110003924 / 275 € HT
- Grille à tige circulaire B7506
Réf: 110003925 / 245 € HT



À POSER

CN7504E



Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN7504S	400x750x325	23	1 095
CN7508S	800x750x325	39	1 780
SANS TIROIR			
CNS7504S	400x750x325	17	695
CNS7508S	800x750x325	27	920

INFOS PRODUIT

- ⊕ Acier inox épaisseur 15/10
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur
- ⊕ Plan de travail renforcé

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN7504E	400x750x865	42	1 655
CN7508E	800x750x865	65	2 510
SANS TIROIR			
CNS7504E	400x750x865	36	1 265
CNS7508E	800x750x865	53	1 640

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT



À POSER

FT7508ECR

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT7504S 	400x750x410	45	5,5	4 730	1 945
FT7506S 	600x750x410	67	10	8 600	2 300
FT7508S 	800x750x410	86	15,5	13 330	2 840
REVETEMENT CHROME					
FT7504SCR 	400x750x410	45	5,5	4 730	2 540
FT7506SCR 	600x750x410	67	10	8 600	2 975
FT7508SCR 	800x750x410	86	15,5	13 330	3 790

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT7504E 	400x750x945	64	5,5	4 730	2 500
FT7506E 	600x750x945	90	10	8 600	2 995
FT7508E 	800x750x945	112	15,5	13 330	3 575
REVETEMENT CHROME					
FT7504ECR 	400x750x945	64	5,5	4 730	2 965
FT7506ECR 	600x750x945	90	10	8 600	3 615
FT7508ECR 	800x750x945	112	15,5	13 330	4 475

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaques de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromé
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Chaque brûleur a un allumage automatique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée au sommet
- ⊕ Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- ⊕ Corps en acier inox AISI 304
- ⊕ Dessus inox épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf : 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT



FTE7508ECR

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE7504S 	400x750x410	47	⚡ 4,5	2 170
FTE7506S 	600x750x410	69	⚡ 6,6	2 470
FTE7508S 	800x750x410	91	⚡ 9	3 340
RETEVEMENT CHROME				
FTE7504SCR 	400x750x410	47	⚡ 4,5	2 515
FTE7506SCR 	600x750x410	69	⚡ 6,6	2 985
FTE7508SCR 	800x750x410	91	⚡ 9	3 860

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE7504E 	400x750x945	66	⚡ 4,5	2 725
FTE7506E 	600x750x945	92	⚡ 6,6	3 160
FTE7508E 	800x750x945	117	⚡ 9	4 065
RETEVEMENT CHROME				
FTE7504ECR 	400x750x945	66	⚡ 4,5	3 045
FTE7506ECR 	600x750x945	92	⚡ 6,6	3 610
FTE7508ECR 	800x750x945	117	⚡ 9	4 590

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet une préparation rapide des aliments
- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ 380V/3+N
- ⊕ Thermostat de régulation 100° à 300°C
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée par robots
- ⊕ Corps en acier inox AISI 304
- ⊕ Dessus inox épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de porte 600 (1 unité)
Réf: 110003626 / 285 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT



À POSER

FDG12L750E

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG12L750S 	12 	400x750x490	35	8,5 	7 310	2 415
FDG12L12L750S 	12+12 	800x750x490	62	17 	14 620	4 175

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG12L750E 	12 	400x750x1025	60	8,5 	7 310	3 275
FDG12L12L750E 	12+12 	800x750x1025	102	17 	14 620	5 395



INFOS PRODUIT

- ⊕ Allumage électrique et flamme pilote protégée
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Régulation de la température de 110°C à 190°C
- ⊕ Cuves en acier inoxydable avec zone froide
- ⊕ Chauffage via des tubes de transmission placés à l'intérieur de la cuve
- ⊕ Thermostat de sécurité 230°C
- ⊕ Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
- ⊕ Robinet de vidange d'huile
- ⊕ Tube de vidange amovible (modèles à poser)
- ⊕ Portes de série (modèles sur placard)
- ⊕ Filtres de récupérateur d'huile intégré de série sur les modèles sur placard
- ⊕ Dessus embouti en inox AISI304 épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- 1/2 panier FDG12L - FDE15L (115x330x105 mm)
Réf: 110005145 / 95 € HT
- Panier FDG12L - FDE15L (235x330x105 mm)
Réf: 110005143 / 150 € HT
- Support de panier FDG12L
Réf: 110005144 / 95 € HT



À POSER

FD15L12T750S

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD15L8M750S 	15	400x750x320	48	8	230V	2 265
FD15L12T750S 	15	400x750x320	48	12	380V	2 380
FD15L15L8M750S 	15+15	800x750x320	72	8+8	230V	4 020
FD15L15L12T750S 	15+15	800x750x320	72	12+12	380V	4 250

 = Nouveauté 2024



SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD15L8M750E 	15	400x750x870	58	8	230V	3 260
FD15L12T750E 	15	400x750x870	58	12	380V	3 370
FD15L15L8M750E 	15+15	800x750x870	95	8+8	230V	5 455
FD15L15L12T750E 	15+15	800x750x870	95	12+12	380V	5 670

 = Nouveauté 2024

INFOS PRODUIT

- ⊕ Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- ⊕ Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- ⊕ Cuve et châssis en acier inoxydable
- ⊕ Indicateur de niveau d'huile max/min
- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion
- ⊕ Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A
- ⊕ Résistance pivotante
- ⊕ Cuve emboutie

- ⊕ Robinet de vidange
- ⊕ Filtre de récupération d'huile (pour modèles sur placard)
- ⊕ Tuyau de vidange amovible (pour modèles à poser)
- ⊕ Dessus embouti en inox AISI304 épaisseur 2 mm
- ⊕ Portes de série sur modèles sur placard (E)

LES OPTIONS

- 1/2 panier FDG12L - FDE15L (115x330x105 mm)
Réf : 110005145 / 95 € HT
- Panier FDG12L - FDE15L (235x330x105 mm)
Réf : 110005143 / 150 € HT
- Support de panier FDG12L
Réf : 110005144 / 95 € HT



MF7504S

À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF7504S 	400x750x462	24	⚡ 1 / 230V	1 510
MF7504E 	400x750x1009	43	⚡ 1 / 230V	1 900

INFOS PRODUIT

- ⊕ Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- ⊕ Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Résistance en céramique avec rampe chauffante
- ⊕ Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments
- ⊕ Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- ⊕ Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- ⊕ Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT

FOURNEAUX GAZ / 1 BRÛLEUR CENTRAL
SÉRIE 750

PLL7508S



À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PLL7508S 	800x750x342	62	⚡ 25 KW Ø 340 mm	21 500	2 420
PLL7508E 	800x750x889	94	⚡ 25 KW Ø 340 mm	21 500	3 335

INFOS PRODUIT

- ⊕ Fourneau à gaz pour plats traditionnels
- ⊕ Idéal pour la cuisson des paëllas et autres aliments dans des marmites de grandes capacités
- ⊕ Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique
- ⊕ Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Grille supérieure en fonte
- ⊕ Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

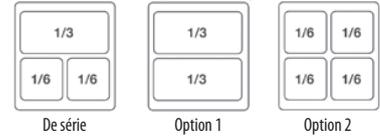
LES OPTIONS

- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT



CPG25L750E

Combinaisons possibles des paniers GN



À GAZ

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG25L750E	25	400x750x880	60	9,6	8 256	3 685
CPG25L25L750E	25 + 25	800x750x880	105	19,2	16 512	6 490

ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE25L750E	25	400x750x880	48	6 / 380V/3+N	3 385
CPE25L25L750E	25 + 25	800x750x880	82	12 / 380V/3+N	5 955

INFOS PRODUIT

- ⊕ Cuve en acier inoxydable AISI 316
- ⊕ Valve de remplissage incluse
- ⊕ Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- ⊕ Vidange connectable à l'évacuation générale

- ⊕ Température de travail 0 à 99°C
- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Contrôle de la puissance
- ⊕ Indicateur de fonctionnement

- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 2 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- ⊕ Dessus embouti en inox AISI304 épaisseur 15/10
- ⊕ Portes de série incluses

LES OPTIONS

- Option 1 : 2 paniers GN 1/3
Réf : CP750-1 / **Même prix**
- Option 2 : 4 paniers GN 1/6
Réf : CP750-2 / **105 € HT**



BMG7504E

À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
BMG7504E	400x750x880	42	4	3 440	2 655

ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
BME7504E	400x750x880	40	2,1 230V	2 460

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet la cuisson rapide des aliments
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Valve de remplissage incluse
- ⊕ Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- ⊕ Vidange raccordable à l'évacuation générale, trop plein inclus
- ⊕ Filtre dans chaque vidange
- ⊕ Indicateur de niveau d'eau max-min
- ⊕ Température de travail 0 à 90°C
- ⊕ Résistance en acier inoxydable

- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Portes de série incluses
- ⊕ Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- ⊕ Réservoir GN 1/1 profondeur 210 mm
- ⊕ Bacs GN non inclus
- ⊕ Contrôle de la puissance
- ⊕ Indicateur de fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur

LES OPTIONS

- Barrette bain-marie 400
Réf : 110005579 / **25 € HT**
- Barrette bain-marie 800
Réf : 110005455 / **40 € HT**



À POSER

C4F900H

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F900S	 2 Brûleurs	400x930x322	38	10,5 8,5	19	16 340	2 060
C4F900S	 4 Brûleurs	800x930x335	65	10,5 8,5	38	32 680	3 520
C6F900S	 6 Brûleurs	1200x930x335	95	10,5 8,5	57	49 020	4 870

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F900E	 2 Brûleurs	400x930x880	60	10,5 8,5	19	16 340	2 740
C4F900E	 4 Brûleurs	800x930x880	98	10,5 8,5	38	32 680	4 290
C6F900E	 6 Brûleurs	1200x930x880	135	10,5 8,5	57	49 020	5 820

AVEC FOUR À GAZ GN2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F900H	 4 Brûleurs + 1 four gaz	800x930x880	124	10,5 8,5 Four : 7	45	38 700	5 710
C6F900H	 6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x930x880	165	10,5 8,5 Four : 7	64	55 040	7 635

AVEC FOUR GAZ MAXI (900X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C6F900HM	 6 Brûleurs + 1 four gaz maxi	1200x930x880	182	10,5 8,5 Four : 11	68	58 480	7 655

INFOS PRODUIT

- ⊕ Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI304
- ⊕ Grilles supérieures en fonte
- ⊕ Vanne thermostatique dans le four
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Glissières de four facilement amovible pour le nettoyage
- ⊕ Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- ⊕ Pieds réglables en hauteur

- ⊕ Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Système de relevage du plan de travail inclus
- ⊕ Allumage automatique du four
- ⊕ Dimensions du four maxi : 900x662x317 mm
- ⊕ Dimensions du four GN2/1 : 570x662x317 mm

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf : 110004227 / 660 € HT
- Brûleur 8,5 à 10,5 kW
Réf : 110004919 / 220 € HT
- Grille pour four GN2/1
Réf : 2003621P / 25 € HT



À POSER

CE2P900E

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P900S	2 plaques	400x930x335	23	4 4	⚡ 8	2 795
CE4P900S	4 plaques	800x930x335	35	4 4	⚡ 16	4 900
CE6P900S	6 plaques	1200x930x335	48	4 4	⚡ 24	7 090

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P900E	2 plaques	400x930x880	45	4 4	⚡ 8	3 510
CE4P900E	4 plaques	800x930x880	68	4 4	⚡ 16	5 820
CE6P900E	6 plaques	1200x930x880	92	4 4	⚡ 24	8 315

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE4P900H	4 plaques + 1 four électrique	800x930x880	92	4 4 Four : 5	⚡ 21	7 425
CE6P900H	6 plaques + 1 four électrique + placard neutre	1200x930x880	118	4 4 Four : 5	⚡ 29	10 230

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE MAXI (900X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE6P900HM	6 plaques + 1 four électrique maxi	1200x930x880	130	4 4 Four : 7	⚡ 31	10 430

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet une préparation rapide des aliments
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme
- ⊕ Four GN 2/1 (sauf Maxi)
- ⊕ Grill inclus
- ⊕ Joint en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique
- ⊕ Plaques carrées
- ⊕ Dimensions du four électrique Maxi : 900x662x317 mm

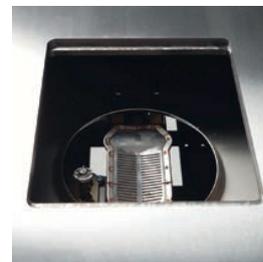
- ⊕ Dimensions du four électrique GN2/1 : 570x662x317 mm
- ⊕ Nouvelles porte et poignées de four en acier inoxydable
- ⊕ Thermostat de régulation 50° à 300°C
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Indicateurs de fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Système de relevage du plan de travail inclus
- ⊕ 380V/3+N

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT
- Ensemble de portes 1200 (2 unités)
Réf: 110004227 / 660 € HT



PR9004E



À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PR9004S  	400x930x345	63	7 	6 020	2 645
PR9008S  	800x930x345	107	14 	12 040	3 740

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Kcal./h	€ HT
PR9004E  	400x930x881	85	7 	6 020	3 275
PR9008E  	800x930x881	140	14 	12 040	4 615

INFOS PRODUIT

- ⊕ Plaque de cuisson à gaz, qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan de travail à côté des plaques de cuisson
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur avec différentes zones de cuisson et maintien de la température
- ⊕ Plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- ⊕ Allumage piézoélectrique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 2 mm

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT



B9008E

+ option ensemble de portes 800

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B9004S	400x930x410	41	12,3	10 578	2 320
B9008S	800x930x410	66	24,60	21 156	3 720

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B9004E	400x930x945	62	12,3	10 578	3 055
B9008E	800x930x945	100	24,60	21 156	4 860

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- ⊕ Lignes droites pour un nettoyage facile
- ⊕ Grille avec profil en « V »
- ⊕ Intérieure et extérieure en acier inoxydable
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Grill réglable en hauteur, amovible
- ⊕ Voyant lumineux d'allumage inclus
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Briquettes en céramique incluses
- ⊕ Rigole de récupération des graisses emboutie

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / **260 € HT**
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / **460 € HT**
- Briquettes en céramique
Réf: 110005244 / **80 € HT**
- Grille à tige circulaire B9004 / B9008
Réf: 110005386 / **300 € HT**



CN9004E

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN9004S	400x930x316	28	1 245
CN9008S	800x930x316	47	1 850
SANS TIROIRS			
CNS9004S	400x930x316	23	855
CNS9008S	800x930x316	35	1 045

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN9004E	400x930x865	50	1 895
CN9008E	800x930x865	80	2 680
SANS TIROIR			
CNS9004E	400x930x865	45	1 480
CNS9008E	800x930x865	68	1 860

INFOS PRODUIT

- ⊕ Acier inox AISI304
- ⊕ Pieds inox réglables en hauteur
- ⊕ Plan de travail renforcé épaisseur 15/10

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / **260 € HT**
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / **460 € HT**



FT9004ECR

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT9004S 	 400x930x410	57	 8,5	7 310	2 230
FT9008S 	 800x930x410	128	 20,5	17 630	3 420
REVETEMENT CHROME					
FT9004SCR 	 400x930x410	57	 8,5	7 310	2 810
FT9008SCR 	 800x930x410	128	 20,5	17 630	4 540

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT9004E 	 400x930x945	82	 8,5	7 310	2 850
FT9008E 	 800x930x945	160	 20,5	17 630	4 280
REVETEMENT CHROME					
FT9004ECR 	 400x930x945	82	 8,5	7 310	3 345
FT9008ECR 	 800x930x945	160	 20,5	17 630	5 370

INFOS PRODUIT

- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ Thermocouple de sécurité

- ⊕ Chaque brûleur a un allumage automatique
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée
- ⊕ Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT



FTE9004ECR

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE9004S 	400x930x410	60	⚡ 7,5	2 415
FTE9008S 	800x930x410	136	⚡ 15	3 950
REVETEMENT CHROME				
FTE9004SCR 	400x930x410	60	⚡ 7,5	2 920
FTE9008SCR 	800x930x410	136	⚡ 15	4 575

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE9004E 	400x930x945	82	⚡ 7,5	3 045
FTE9008E 	800x930x945	150	⚡ 15	4 760
REVETEMENT CHROME				
FTE9004ECR 	400x930x945	82	⚡ 7,5	3 570
FTE9008ECR 	800x930x945	150	⚡ 15	5 620

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet une préparation rapide des aliments
- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- ⊕ Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- ⊕ Boîtier en acier inoxydable
- ⊕ Thermostat de régulation 100° à 300°C
- ⊕ 380V/3+N
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Plaque de cuisson soudée
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile

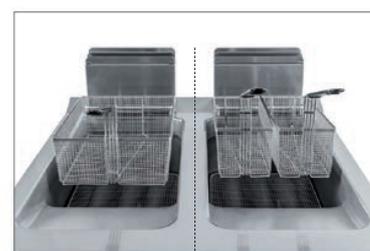
LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf : 110003627 / 260 € HT
- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf : 110003625 / 460 € HT



FDG20L20L900E

+ 1 panier 20L (en option)

1 panier
20LFDG - 22LFD2 1/2 paniers
20LFDG - 22LFD

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal/h	€ HT
FDG20L900E 	20	400x930x1025	51	14 	12 040	4 055
FDG20L20L900E 	20+20	800x930x1025	85	28 	24 080	6 975

INFOS PRODUIT

- ⊕ Allumage électrique et flamme pilote protégée
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Régulation de la température de 110°C à 190°C
- ⊕ Cuves en acier inoxydable avec zone froide
- ⊕ Chauffage via des tubes de transmission placés à l'intérieur de la cuve

- ⊕ Thermostat de sécurité 230°C
- ⊕ Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
- ⊕ Robinet de vidange d'huile
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Portes de série incluses

LES OPTIONS

- 1/2 panier 20LFDG - 22LFD
Dimensions : 140x390x125 mm
Réf : 110004755 / 135 € HT
- Panier 20LFDG - 22LFD
Dimensions : 284x390x125 mm
Réf : 110004492 / 180 € HT

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel. Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
SÉRIE 900

FD22LTRIF900E

Résistance pivotante
20LFDG - 22LFDPanier
20LFDG - 22LFD

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension (kW)	€ HT
FD22LTRIF900E 	22	400x930x880	46	18 	380V/3+N	3 760
FD22L22LTRIF900E 	22+22	800x930x880	80	36 	380V/3+N	6 510

INFOS PRODUIT

- ⊕ Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- ⊕ Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- ⊕ Cuve et châssis en acier inoxydable
- ⊕ Indicateur de niveau d'huile max/min
- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion

- ⊕ Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 50A
- ⊕ Robinet de vidange
- ⊕ Filtre de récupération d'huile (pour modèles sur placard)
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Pieds réglables
- ⊕ Portes de série incluses

LES OPTIONS

- 1/2 paniers 20LFDG - 22LFD (140x390x125 mm)
Réf : 110004755 / 135 € HT
- Panier 20LFDG - 22LFD (284x390x125 mm)
Réf : 110004492 / 180 € HT



MF9004E

À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF9004S 	400x930x462	28	⚡ 1	1 700
MF9004E 	400x930x1009	51	⚡ 1	2 175

INFOS PRODUIT

- ⊕ Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- ⊕ Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Résistance en céramique avec rampe chauffante
- ⊕ Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments

- ⊕ Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- ⊕ Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- ⊕ Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- Ensemble de porte 400 (1 unité)
Réf: 110003627 / 260 € HT



PLL9008E

À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PLL9008S 	800x930x344	72	⚡ 25 KW Ø 340 mm	21 500	2 755
PLL9008E 	800x930x891	110	⚡ 25 KW Ø 340 mm	21 500	3 795

INFOS PRODUIT

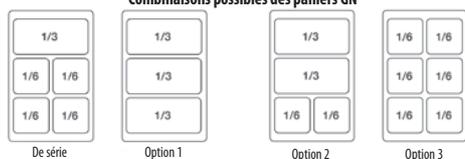
- ⊕ Fourneau à gaz pour plats traditionnels
- ⊕ Idéal pour la cuisson des paëllas et autres aliments dans des marmites de grandes capacités
- ⊕ Brûleurs en fonte, à haut pouvoir calorifique
- ⊕ Brûleur pilote et thermocouple de sécurité

- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Grille supérieure en fonte
- ⊕ Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- Ensemble de portes 800 (2 unités)
Réf: 110003625 / 460 € HT

Combinaisons possibles des paniers GN



CPG40L40L900E



À GAZ

Référence	Image	Flamme	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG40L900E			40	400x930x880	72	13	11 180	4 510
CPG40L40L900E			40+40	800x930x880	130	26	22 360	8 050

ÉLECTRIQUES

Référence	Image	Éclair	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE40L900E			40	400x930x880	56	13 / 380V/3+N	4 535
CPE40L40L900E			40+40	800x930x880	100	26 / 380V/3+N	8 260

INFOS PRODUIT

- ⊕ Cuve en acier inoxydable AISI 316
- ⊕ Valve de remplissage incluse
- ⊕ Vanne de drainage incluse pour le nettoyage du réservoir
- ⊕ Drainage connectable à l'évacuation générale
- ⊕ Température de travail 0 à 99°C
- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Contrôle de la puissance
- ⊕ Indicateur de fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Cuve GN1/1
- ⊕ Compteur embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile
- ⊕ Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 4 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- ⊕ Portes de série incluses

LES OPTIONS

- Option 1 : 3 paniers GN 1/3
Réf: CP900-1 / **Même prix**
- Option 2 : 2 paniers GN 1/3 + 2 paniers GN 1/6
Réf: CP900-2 / **Même prix**
- Option 3 : 6 paniers GN 1/6
Réf: CP900-3 / **105 € HT**

BAINS-MARIE

SÉRIE 900



BMG9004E



À GAZ

Référence	Image	Flamme	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
BMG9004E			400x930x880	50	5	4 300	2 735
BMG9008E			800x930x880	75	10	8 600	3 695

ÉLECTRIQUES

Référence	Image	Éclair	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
BME9004E			400x930x880	47	3 kW / 230 V	2 645
BME9008E			800x930x880	71	6,6 kW / 380 V 3+N	3 660

INFOS PRODUIT

- ⊕ Permet la cuisson rapide des aliments
- ⊕ Corps en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Valve de remplissage incluse
- ⊕ Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- ⊕ Vidange connectable à l'évacuation générale
- ⊕ Filtre dans chaque vidange
- ⊕ Indicateur de niveau d'eau max-min
- ⊕ Température de travail 0 à 90°C
- ⊕ Résistance en acier inoxydable
- ⊕ Thermostat de sécurité
- ⊕ Contrôle de la puissance
- ⊕ Indicateur de fonctionnement
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Réservoir GN 4/3, hauteur 170 mm, pour modèles 400
- ⊕ Réservoir GN 8/3, hauteur 170 mm, pour modèles 800
- ⊕ Dessus embouti en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile

LES OPTIONS

- Barrette bain-marie 400
Réf: 110005579 / **25 € HT**
- Barrette bain-marie 800
Réf: 110005455 / **40 € HT**


À GAZ (CHAUFFE INDIRECTE)
MG150L900E

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Remplissage eau	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal/h	€ HT
MG150L900E	150	800x930x1025	Manuel	155	24	20 640	11 965
MG150L900EA	150	800x930x1025	Automatique	155	24	20 640	14 345

ÉLECTRIQUES (CHAUFFE INDIRECTE)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Remplissage eau	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
ME150L900E	150	800x930x1025	Manuel	155	16	11 505
ME150L900EA	150	800x930x1025	Automatique	155	16	14 225

INFOS PRODUIT

- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304, plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316, parois en AISI 304 poli
- ⊕ Chauffage indirect
- ⊕ Pas d'autoclave, couvercle équilibré en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur
- ⊕ Isolation thermique assurée par fibre céramique haute densité 64/128
- ⊕ Contrôle du niveau d'eau de la cuve
- ⊕ Thermostat de sécurité qui évite le surchauffement

- ⊕ Régulation de la pression de la cuve au moyen d'une soupape de sécurité étalonnée à 0,5 bar, d'une soupape de vide et d'un manomètre
- ⊕ Robinet à haute résistance de vidange inclus
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Comprend un robinet pour l'eau de remplissage
- ⊕ Dimensions de la cuve Ø 600x500 mm

Gaz :

- ⊕ Chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 de haute efficacité

- ⊕ Allumage par partie électrique et veilleuse
- ⊕ Vanne de régulation de chauffage équipée d'un système de sécurité avec thermocouple

Electrique :

- ⊕ Chauffage par résistances en alliage INCOLOY avec régulateur de puissance réglable
- ⊕ Thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe
- ⊕ 400V/3+N


SBG80L900E
À GAZ

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal/h	€ HT
SBG80L900E	80	800x930x1025	143	22	18 920	10 675

ÉLECTRIQUE

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
SBE80L900E	80	800x930x1025	143	10	10 800

INFOS PRODUIT

- ⊕ Corps en acier inox AISI 304, plan de travail avec finition satinée
- ⊕ Réservoir en acier inoxydable
- ⊕ Fond de cuve métallique avec traitement pour maximiser la performance
- ⊕ Couvercle équilibré en acier inox AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur

- ⊕ Isolation thermique assurée par fibre céramique haute densité 64/128
- ⊕ Couvercle muni d'une poignée ergonomique
- ⊕ Mécanisme de levage manuel
- ⊕ Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- ⊕ Comprend un robinet pour l'eau de remplissage
- ⊕ Dimensions du réservoir 720x570x228 mm

Gaz :

- ⊕ Chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 de haute efficacité
- ⊕ Allumage par partie électrique et brûleur pilote

Electrique :

- ⊕ Chauffage par batterie de résistances électriques
- ⊕ Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe
- ⊕ Température contrôlée par thermostat, 100°C-300°C
- ⊕ Modèle électrique : 400V/3+N

ACCESSOIRES

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles			€ HT
				Série 600	Série 750	Série 900	
PLAQUES DE CUISSON							
 110003629	Plaque de cuisson BASIC 600 avec bac à graisse	400x520x55	14	●			260
110003127	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x520x55	14	●			260
110003067	Plaque de cuisson BASIC 750 avec bac à graisse	400x620x55	20		●		325
110003631	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x620x55	20		●		325
110005449	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x790x55	25			●	405

RÉDUCTEUR DE FOYER ÉMAILLÉ

 110004888	Réducteur de foyer émaillé	165x165x10	0,15	●	●	●	25
---	----------------------------	------------	------	---	---	---	----

BRÛLEURS

 110003777	Brûleur 6,8 à 8,5 kW	-	-	●	●		180
 110004918	Brûleur basic 5,5 à 7,5 kW	-	-		●		165
 110004919	Brûleur basic 8,5 à 10,5 kW	-	-			●	220

BARRETTES DE SÉPARATION

 110005579	Barrette bain-marie 400	342x25x18	0,25		●	●	25
 110005455	Barrette bain-marie 800	665x25x18	0,25			●	40

PANIER

 110005146	Panier 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105	1,20	●			135
 110005147	Support de panier 8 L FDG 8 L - FDE 10 L	253x285x105	0,73	●			85
 110005143	Panier FDG 12 L - FDE 15 L	235x330x105	1,40		●		150
 110005144	Support de panier FDG 12 L - FDE 15 L	253x384x105	0,73		●		95
 110005145	Panier FDG 12 L - FDE 15 L	115x330x105	1		●		95
 110004492	Panier 20 L FDG - 22 L FD	284x390x125	2,4			●	180
 110004755	Panier 1/2.20 L FDG 22 LFD	140x390x125	1,5			●	135

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles			€ HT
				Série 600	Série 750	Série 900	
 110003926	Grille à tige circulaire B6008	365x507x70	4,2	●			245
 110003927	Grille à tige circulaire B6006	268x507x70	3,2	●			225
 110003924	Grille à tige circulaire B7504 / B7508	365x657x70	5,4		●		275
 110003925	Grille à tige circulaire B7506	268x657x70	4		●		245
 110005386	Grille à tige circulaire B9004 / B9008	365x787x70	6,5			●	300

BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE

 110005244	Briquettes en céramique Boîte de 40 unités	/	1,5	●	●	●	80
---	---	---	-----	---	---	---	----

PLINTHES (COULEUR NOIRE)

 110005571	Plinthe avant 400	400x130x90	0,7	●	●	●	80
 110005572	Plinthe avant 600	600x130x90	1	●	●		100
 110005573	Plinthe avant 800	800x130x90	1,2	●	●	●	120
 110005574	Plinthe avant 1200	1200x130x90	1,8	●	●	●	160
 110005575	Plinthe latérale 600	525x130x90	0,8	●			100
 110005576	Plinthe latérale 750	675x130x90	1		●		115
 110005577	Plinthe latérale 900	855x130x90	1,3			●	135

ENSEMBLES DE PORTES

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
 110003627	Ensemble de porte 400	310x454x80 / 1 porte	3,5	225
110003626	Ensemble de porte 600	510x454x80 / 1 porte	5	285
110003625	Ensemble de porte 800	355x454x80 / 2 portes	4+4	460
110004227	Ensemble de porte 1200	554x454x80 / 2 portes	6+6	660

PORTES

SÉRIE 600

Type	Référence	400	600	800	1200
Fourneaux	C2F600E			●	
	C3F600E				●
	CB2F600E	●			
	CB4F600E			●	
	CB6F600E				●
	CE2P600E	●			
Fry-top	CE4P600E			●	
	FT6006E		●		
	FT6008E			●	
	FT6006ECR		●		
	FT6008ECR			●	
	FTE6006E		●		
Barbecues / Charcoals	FTE6008E			●	
	FTE6006ECR		●		
Meubles neutres	FTE6008ECR			●	
	MF6004E	●			
Brûleur central	PLL6006E		●		

SÉRIE 750

Type	Référence	400	600	800	1200
Fourneaux	C2F750E	●			
	C4F750E			●	
	C6F750E				●
	CB2F750E	●			
	CB4F750E			●	
	CB6F750E				●
	CE2P750E	●			
	CE4P750E			●	
	CE6P750E				●
	Plaques coup de feu	PR7504E	●		
PR7508E				●	
PR2F7508E				●	
F17504E		●			
F17506E			●		
F17508E				●	
Fry-top	FT7504ECR	●			
	FT7506ECR		●		
	FT7508ECR			●	
	FTE7504E	●			
	FTE7506E		●		
	FTE7508E			●	
	FTE7504ECR	●			
	FTE7506ECR		●		
	FTE7508ECR			●	
	Barbecues / Charcoals	B7504E	●		
B7506E			●		
B7508E				●	
Meubles neutres	CN7504E	●			
	CN7506E	●			
	CN7508E			●	
	CN7508E			●	
Chauffes frites	MF7504E	●			
Brûleur central	PLL7508E			●	

SÉRIE 900

Type	Référence	400	800	1200
Fourneaux	C2F900E	●		
	C4F900E		●	
	C6F900E			●
	CB2P900E	●		
	CB4P900E		●	
	CB6P900E			●
Plaques coup de feu	PR9004E	●		
	PR9008E		●	
Fry-top	FT9004E	●		
	FT9008E		●	
	FT9004ECR	●		
	FT9008ECR		●	
	FTE9004E	●		
	FTE9008E		●	
Barbecues / Charcoals	FTE9004ECR	●		
	FTE9008ECR		●	
Meubles neutres	B9004E	●		
	B9008E		●	
	CN9004E	●		
	CN9008E		●	
Chauffes frites	MF9004E	●		
Brûleur central	PLL9008E		●	

KIT DE ROUES

Référence	Description	€ HT
 110005578	Kit de roues (2 avec frein et 2 sans frein)	285

20 PLANCHAS ET FRITEUSES





TÉLÉCHARGEZ
NOTRE CATALOGUE



SOMMAIRE



PLANCHAS GAZ 660



PLANCHAS ELECTRIQUES 661



PLAQUES AU CHROME - ELECTRIQUES

Commandes mécaniques - Gamme ME 662

Commandes mécaniques - Gamme M 663

Commandes électroniques - Gamme ERU 664

Commandes mécaniques - Gamme PLF 665

Avec presse intégrée à poser ou sur sol 666



PLAQUES AU CHROME - GAZ

Gamme Z 667



GRILLS BARBECUE À GAZ 668



SUPPORTS 669



CARACTÉRISTIQUES FRITEUSES 670



FRITEUSES ÉLECTRIQUES HAUT RENDEMENT

Série 700 - XPRIME 671

Série 800 - XMART 672



FRITEUSES À GAZ HAUT RENDEMENT

Série-ST 673



POSTES DE SALAGE 674



SYSTÈMES DE FILTRATION 675



CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES 676



PRODUITS D'ENTRETIEN 677

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PLANCHAS SERIE 100 GAZ



PLC6100



PLC6100RT



Détail plancha 6 mm

EPAISSEUR 6 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
PLC4100	400x470x230	17	4,8	4 128	465
PLC6100	600x470x230	24	8	6 880	625
PLC8100	800x470x230	30	9,6	8 256	760
PLC6100F	930x470x230	32	11,3 3,3	9 718	945
PLC8100F	1130x470x230	38	12,9 3,3	11 094	1 065

EPAISSEUR 15 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
PLC6100RT	600x470x230	40	8	6 880	1 175
PLC8100RT	800x470x230	52	9,6	8 256	1 340
PLC10100RT	1000x470x230	64	12	10 320	1 655
PLC6100RTF	930x470x230	45	11,3 3,3	9 718	1 480
PLC8100RTF	1130x470x230	57	12,8 3,3	11 094	1 620
REVÊTEMENT CHROME					
PLC6100CR	600x470x230	40	8	6 880	1 555
PLC8100CR	800x470x230	52	9,6	8 256	1 810
PLC6100CRF	930x470x230	45	11,3 3,3	9 718	1 835
PLC8100CRF	1130x470x230	57	12,8 3,3	11 094	2 065

INFOS PRODUITS

- ⊕ Construction en acier inoxydable
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant

Planchas gaz

- ⊕ Préparation rapide des repas
- ⊕ Thermocouple de sécurité
- ⊕ Brûleurs en acier inoxydable
- ⊕ Répartition homogène de la température
- ⊕ Chaque brûleur a un interrupteur automatique
- ⊕ Raccord de gaz arrière
- ⊕ Vanne thermostatique pour les modèles avec revêtement chrome


PLCE6100

PLCE6100RT
EPAISSEUR 6 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	€ HT
PLCE6100  ⚡	600x470x230	26	4 kW / 230V	700
PLCE8100  ⚡	800x470x230	35	5 kW / 230V	835

EPAISSEUR 15 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
PLCE6100RT  ⚡	600x470x227	42	4 kW / 230V	1 325
PLCE8100RT  ⚡	800x470x227	56	5 kW / 230V	1 405
REVÊTEMENT CHROME				
PLCE6100CR  ⚡	600x470x227	42	4 kW / 230V	1 530
PLCE8100CR  ⚡	800x470x227	56	5 kW / 230V	1 850



Détail plancha 15 mm


INFOS PRODUITS

- ⊕ Construction en acier inoxydable
- ⊕ Pieds réglables en hauteur
- ⊕ Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant

Planchas électriques

- ⊕ Elle dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300°C
- ⊕ Voyants métalliques LED de fonctionnement
- ⊕ Résistance en acier inoxydable poli

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES

COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME ME



Noire (B)



Rouge (R)



Blanche (W)

Bain chrome dur 50 microns
Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ME - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Façade	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ME40	Inox	480	545	210	2,6	1	400x400	1 825
ME40B	Noire	480	545	210	2,6	1	400x400	2 035
ME40W	Blanche	480	545	210	2,6	1	400x400	2 035
ME40R	Rouge	480	545	210	2,6	1	400x400	2 035
ME60	Inox	680	545	210	4	1	600x400	2 485
ME60B	Noire	680	545	210	4	1	600x400	2 730
ME60W	Blanche	680	545	210	4	1	600x400	2 730
ME60R	Rouge	680	545	210	4	1	600x400	2 730
ME90	Inox	980	545	210	5	2	900x400	3 200
ME90B	Noire	980	545	210	5	2	900x400	3 500
ME90W	Blanche	980	545	210	5	2	900x400	3 500
ME90R	Rouge	980	543	210	5	2	900x400	3 500

Pas de rainurage ou de support possible

GAMME ME-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrables (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ME40-DI	495x495	2,6	1	400x400	1 755
ME60-DI	695x495	4	1	600x400	2 390
ME90-DI	995x495	5	2	900x400	3 075



ME60-DI

INFOS PRODUITS

Carrosserie entièrement inox 18/10, colorée blanche (W), rouge (R) ou noire (B) (Autre couleur, nous consulter)

⊕ Plancha toujours lisse (pas de possibilité de rainurage)

⊕ Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 18 mm

⊕ Revêtement de la plaque par bain de chrome dur de 25 microns

⊕ Régulation par thermostat mécanique - température max 285°C

⊕ Résistances blindées en acier inoxydable

⊕ 1 ou 2 tiroirs (sur ME90) à graisse avec une capacité de 1,9 litres extractible en partie frontale

⊕ 380VTri+T+N (ME40 seul en 220/1)

Résistante, fonctionnelle et hautes performances



M4E

M650E

M1000E

M1300E

Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME M - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
M4E	400	595	380	4	1	350x500	3 965
M650E	650	595	380	8	2	600x500	6 080
M1000E	1000	595	380	12	3	900x500	8 810
M1300E	1300	695	380	20	4	1200x600	12 260

GAMME M-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrables (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
M4E-DI	450x600	4	1	350x500	3 905
M650E-DI	700x600	8	2	600x500	5 840
M1000E-DI	1000x600	12	3	900x500	8 460
M1300E-DI	1300x700	20	4	1200x600	11 775



M1000E-DI

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3
M4E	Réf. : RAIN1/1M4E = 555 €	-	-
M650E	Réf. : RAIN1/1M650E = 1 325 €	Réf. : RAIN1/2M650E = 990 €	-
M1000E	Réf. : RAIN1/1M1000E = 1 695 €	Réf. : RAIN1/2M1000E = 1 385 €	Réf. : RAIN1/3M1000E = 860 €
M1300E	Réf. : RAIN1/1M1300E = 2 660 €	Réf. : RAIN1/2M1300E = 2 075 €	-

* Préciser l'emplacement à la commande



MODÈLES AVEC PRESSE, VOIR PAGE 668

INFOS PRODUITS

Carrosserie entièrement inox 18/10

- ⊕ Plancha lisse ou rainurée (le rainurage est en standard à droite)
- ⊕ Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 18 mm
- ⊕ Régulation de la température jusqu'à 285°C
- ⊕ Protection contre les éclaboussures intégrée
- ⊕ Contrôle thermostatique

- ⊕ Régulation par thermostat indépendant - température max 285°C
- ⊕ Bain chrome poli miroir dur 50 microns
- ⊕ Tiroir à graisse de 5,9L sur M4E et M650E, 2 x 5,9L sur M1000E et 2 x 7,2L sur M1300E

- ⊕ Tiroir(s) à graisse en façade de grande capacité
- ⊕ Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 80°C)
- ⊕ 380 V Tri+T+N (220/1/50 optionnel à la commande)

CERTAINS MODÈLES SPÉCIAUX PEUVENT IMPLIQUER UN ACOMPTE À LA COMMANDE

Contrôle électronique, efficacité maximale et précision

Récupération des graisses par rigole sur les 4 côtés



Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ERU - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ERU4RC	475	625	310	4	1	350x500	5 610
ERU10RC	725	725	310	10	2	600x600	9 550
ERU15RC	1125	725	310	15	3	1000x600	12 575
ERU20RC	1325	725	310	20	4	1200x600	16 395

GAMME ERU-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrables (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ERU4RC-DI	450x600	4	1	350x500	5 390
ERU10RC-DI	700x700	10	2	600x600	9 165
ERU15RC-DI	1100x700	15	3	1000x600	12 080
ERU20RC-DI	1300x700	20	4	1200x600	15 735



ERU15RC-DI

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3
ERU4RC	Réf. : RAIN1/1ERU4RC = 550 €	-	-
ERU10RC	Réf. : RAIN1/1ERU10RC = 1 410 €	Réf. : RAIN1/2ERU10RC = 1 035 €	
ERU15RC	Réf. : RAIN1/1ERU15RC = 1 795 €	Réf. : RAIN1/2ERU15RC = 1 465 €	Réf. : RAIN1/3ERU15RC = 885 €
ERU20RC	Réf. : RAIN1/1ERU20RC = 2 815 €	Réf. : RAIN1/2ERU20RC = 2 190 €	-
Rainurage spécial	Nous consulter		

* Préciser l'emplacement à la commande



INFOS PRODUITS

Thermostat électronique - Grosse production

Carrosserie entièrement inox 18/10

⊕ Plaque à snacker lisse ou rainurée

⊕ Sur support aluminium + acier (épaisseur totale 22 mm) recouvert de chrome dur 50 microns

⊕ Thermostat électronique

⊕ Régulation par thermostat 280°C (1 thermostat tous les 30 cm)

⊕ Accumulation et diffusion de chaleur homogène sur toute la surface (plaque en fonte longeant les résistances)

⊕ Tiroir à graisse en façade 3,4L pour ERU4RC et 4L pour ERU10RC/ERU15RC/ERU20RC

⊕ Récupération des graisses par rigole sur les 4 cotés

⊕ Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 80°C)

⊕ 380 V Tri+T+N (220/1/50 optionnel à la commande uniquement pour ERU4RC)

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES AVEC ILOTS SÉPARÉS

COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME PLF

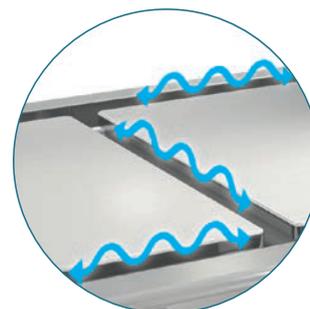
Plancha idéale pour le showcooking et les cuisines ouvertes



PLF2



PLF3



Canaux à remplir d'eau pour permettre aux résidus de s'évacuer facilement

Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Zones de cuisson	Surface zone de cuisson (LxP) (mm)	Nb résistances	Puissance (kW)	€ HT
PLF2	910 x 700 x 275	2	355 x 515 (x2)	6	8	7 085
PLF3	1300 x 700 x 275	3	355 x 515 (x3)	9	12	10 345

RAINURAGE*

Référence	Description	€ HT
RAINURAGE-PLF	Rainurage pour 1 îlot	655



PLF2 + SOP-PLF-2 + KRS
Support + roulettes

INFOS PRODUITS

Carrosserie entièrement inox 18/10

- ⊕ Contrôle thermostatique
- ⊕ Disposition des plaques en îlots séparés par des canaux à remplir d'eau pour permettre aux résidus de s'évacuer facilement
- ⊕ Plancha lisse ou rainurée (en option) pour la cuisson de viandes, poissons ou légumes

- ⊕ Epaisseur de la plaque : 18 mm
- ⊕ Bain chrome poli miroir dur 50 microns
- ⊕ Îlots séparés par des canaux remplis d'eau pour ne pas mélanger les goûts. Possible de cuire du poisson, de la viande, des légumes en même temps tout en conservant les saveurs
- ⊕ Régulation par thermostat indépendant - température maximum jusqu'à 285°C

- ⊕ Tiroir(s) à graisse inox en façade de 3L (2 tiroirs de 3L sur PLF3)
- ⊕ Nettoyage et entretien facile sans détergent (pose de glaçons à 80°C)
- ⊕ 380V TRI + T + N (50/60 Hz)

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES AVEC PRESSE



Maintien la jutosité du produit



Facilement utilisable par du personnel peu qualifié

Réduit le temps de travail jusqu'à 50%



M4EC1



M1000EC1

Bain chrome dur 50 microns



Acier inoxydable



Facile à nettoyer et d'entretien



Accessoires inclus

A POSER

Référence	Nb de presse	Nb programmes presse	Dimensions extérieures (LxPxH ouverte/H fermée) (mm)	Dimensions presse (LxP)(mm)	Surface utile plaque (LxP)(mm)	Puissance totale	Bac de récupération des graisses	Voltage	€ HT
M4EC1	1	2	400x746x981/567	250x450	400x500	8 kW - 12,5 Amp	1 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	9 405
M650EC1	1	2	650x746x981/567	250x450	600x500	12 kW - 18,2 Amp	1 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	11 525
M1000EC1	1	2	1000x746x981/567	250x450	900x500	16 kW - 25 Amp	2 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	14 255
M1300EC2	2	2 x 2	1300x847x1056/567	2 x (250x450)	1200x600	28 kW - 36 Amp	2 de 7,2L	400V 3F+N / 50-60Hz	23 150



CLAM10

CLAM20



Relevage automatique de la CLAM à la fin du cycle de cuisson pré-programmé (tissu anti-adhérent téflon, produit de nettoyage pour téflon, raclette et brosse)



Tiroir à graisse extra large

GAMME CLAM

Relevage automatique de la CLAM à la fin du cycle de cuisson pré-programmée

Référence	Zone de cuisson	Nb de presses	Nb de programmes de cuisson automatiques	Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	Dimensions presse (LxP)(mm)	Surface utile plaque (LxP)(mm)	Puissance totale (kW)	Bac de récupération des graisses	Voltage	€ HT
CLAM10	1	1	9	525x920x870 / 1700 (ouvert)	285x565	400x600	10	1 de 5,4L	400V 3F-N / 50-60Hz	18 065
CLAM20	2	2	2x9	825x920x870 / 1700 (ouvert)	2 x (285x565)	700x600	20	2 de 5,4L	400V 3F-N / 50-60Hz	31 525

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plaque conçue pour cuire sur les deux faces en mêmes temps : réduction du temps de travail jusqu'à 50%
- ⊕ Relevage automatique de la presse (selon programme)
- ⊕ Support identique à la série M pour les modèles à poser
- ⊕ Facile à utiliser et à nettoyer
- ⊕ Commandes mécaniques pour la plaque et électroniques pour la/les presse(s)
- ⊕ Plaque avec bain de chrome dur de 50 microns et épaisseur 18 mm
- ⊕ Carrosserie inox AISI-304
- ⊕ Surfaces anti-adhérentes
- ⊕ Livrée avec tissu anti-adhérent téflon, produit de nettoyage pour téflon, raclette, brosse métallique et spatule
- ⊕ Emplacement de la presse à préciser à la commande (standard à gauche)

Série CLAM

- ⊕ Grill électrique avec relevage automatique
- ⊕ Clam se relève automatiquement à la fin du programme de cuisson (Facilement utilisable par un personnel non spécialisé)
- ⊕ Température Min. 150°C, Max. 232°C
- ⊕ Cuisson sur deux côtés simultanément permet d'améliorer le rendement, gain de temps jusqu'à 50 %
- ⊕ Contrôlé par ordinateur, programmable
- ⊕ Equipé d'un contrôleur électronique qui pilote la température et le temps de la plaque inférieure et supérieure
- ⊕ Plaque inférieure recouvert de chrome dur de 50 microns
- ⊕ Fabriqué en acier inoxydable AISI 304

LES OPTIONS

- Presse supplémentaire pour modèle à poser (installée d'usine, emplacement à préciser à la commande) - 4 kW
Réf : CLAM+E / 5 450 € HT
- Rainurage par presse
Réf : RainIPresse / 1 160 € HT



Économie d'énergie avec l'allumage par zone



Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ZONE

Référence		Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ZONE1		400	650	405	10	1	350x500	3 970
ZONE2		650	650	405	20	2	600x500	5 340
ZONE3		1000	650	405	29	3	900x500	8 360
ZONE4		1300	750	480	39	4	1200x600	11 210

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3
ZONE1	Réf. : RAIN1/1ZONE1 = 550 €	-	-
ZONE2	Réf. : RAIN1/1ZONE2 = 1 325 €	Réf. : RAIN1/2ZONE2 = 990 €	-
ZONE3	Réf. : RAIN1/1ZONE3 = 1 690 €	Réf. : RAIN1/2ZONE3 = 1 385 €	Réf. : RAIN1/3ZONE3 = 860 €
ZONE4	Réf. : RAIN1/1ZONE4 = 3 225 €	Réf. : RAIN1/2ZONE4 = 2 060 €	-

* Préciser l'emplacement à la commande

INFOS PRODUITS

- ⊕ Plaque à snacker lisse ou rainurée
- ⊕ De une à quatre zones, la série «zone» est équipée d'une vanne thermostatique indépendante par zone
- ⊕ Protection intégrée contre les éclaboussures

- ⊕ Régulation par vanne thermostatique avec contrôle de flamme par thermocouple et allumage par piezzo électrique
- ⊕ Carrosserie en acier inox, partie supérieure en alliage d'acier en finition poli miroir de 18 mm, d'épaisseur recouvert par une

- couche de chrome dur de 50 microns
- ⊕ Brûleurs en fonte (1 par zone) à haute performance
- ⊕ Tiroir à graisse en façade 5,9L pour zones 1 et 2 et 2 x 5,9L pour zone 3 et 2 x 7,2L pour zone 4. Il est préférable de le remplir d'eau Gaz naturel ou gaz butane / propane à indiquer à la commande

PRESSE SEULE ÉLECTRIQUE
AVEC RELEVAGE AUTOMATIQUE - TEMPS PRÉ-PROGRAMMÉ

A adapter sur plaques modèles «ZONE» ci-dessus. Gain de temps jusqu'à 60%. Possibilité d'adapter plusieurs presses sur la même plaque (emplacement à préciser à la commande). Equipement à réaliser en usine. Panneau de commande déporté.

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	€ HT
CLAM+G	320	815	965	4	5 450

Rainurage par presse



CLAM+G, PRESSE SEULE ÉLECTRIQUE
Relevage automatique de la CLAM
à la fin du temps de cuisson

Propre et facile à préparer



IS1



IS3

Modules pyramidaux qui accumulent et restituent la chaleur uniformément

Grille standard

Grille cannelée conseillée pour les poissons et les viandes grasses (option)



INCLUS : grille en fonte lisse convient pour les viandes peu grasses

GAMME IS

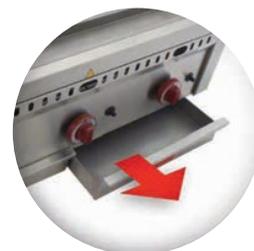
Référence		Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Nb brûleurs	Surface de cuisson (LxP)(mm)	€ HT
IS1		375	635	415	9	2	255x425	2 795
IS2		630	635	415	18	4	515x425	4 275
IS3		885	635	415	27	6	465x425	5 805
IS4		1140	635	415	36	8	1025x425	7 375

Accessoires

Référence	Désignation	€ HT
KitIS1	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS1	235
KitIS2	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS2	460
KitIS3	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS3	695
KitIS4	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS4	925

Supports (hauteur : 450 mm)

Référence	Désignation	€ HT
S/IS1	Support pour IS1	945
S/IS2	Support pour IS2	1 120
S/IS3	Support pour IS3	1 225
S/IS4	Support pour IS4	1 390



Tiroir à eau extractible pour récupérer la graisse et générer de l'humidité

INFOS PRODUITS

- ⊕ Carrosserie inox AISI-304
- ⊕ Grill pour cuisson poisson ou viande (surface utile de 255 x 425 x nombre de zone)
- ⊕ Sous la grille en fonte, sont placés des modules pyramidaux auto-nettoyant en fonte qui permettent d'accumuler et de répartir la chaleur
- ⊕ Grâce à ce système : réduction des fumées et des flammes et maintien de la saveur
- ⊕ Brûleurs en fonte de 9 kw. Chaque zone mesure 30 cm et est dotée d'une vanne et de deux brûleurs (puissance de 18 kw par zone)
- ⊕ Régulation par thermocouple et d'une flamme témoin à allumage manuel
- ⊕ Déflecteur en acier inox
- ⊕ Tiroir à graisse en façade 1 x 7,8L pour IS1, 1 x 15,5L pour IS2, 2 x 11,4L pour IS3 et 2 x 15,5L pour IS4. Il est préférable de le remplir d'eau. Double fonction : réservoir d'eau pour générer de la vapeur et recueillir les graisses



SOPLANCHA



REBO



REBO-3 + M1000E



SOPLANCHA-3 + M1000E



SOPLANCHA-3 + ZONE3

SUPPORTS AVEC ÉTAGÈRES EN INOX

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SOPLANCHA-1	M4E/Z1	316 x 470 x 675	955
SOPLANCHA-2	M650E/Z2	570 x 470 x 675	1 050
SOPLANCHA-3	M1000E/Z3	840 x 470 x 675	1 135
SOPLANCHA-4	M1300E/Z4	1140 x 570 x 675	1 225
SOP-PLF-2	PLF2	906 x 600 x 713	1 165
SOP-PLF-3	PLF3	1298 x 600 x 713	1 295
SOP-ERU-1	ERU-4-RC	471 x 621 x 656	1 090
SOP-ERU-2	ERU-10-RC	721 x 721 x 656	1 330
SOP-ERU-3	ERU-15-RC	1121 x 721 x 656	1 525
SOP-ERU-4	ERU-20-RC	1321 x 721 x 656	1 660

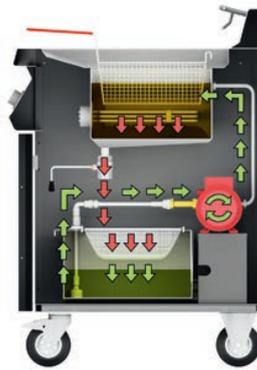
SUPPORTS AVEC MEUBLES EN INOX

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
REBO-1	M4E/Z1	400 x 550 x 625	1 595
REBO-2	M650E/Z2	650 x 550 x 625	1 795
REBO-3	M1000E/Z3	1000 x 550 x 625	2 210
REBO-4	M1300E/Z4	1300 x 680 x 625	2 405

Référence	Description	€ HT
KRS	Kit de roues pour support	630

FRITEUSES HAUT RENDEMENT

Une large gamme de friteuses électriques et à gaz hautes performances et des designs attrayants pouvant s'intégrer dans toutes les conceptions de cuisines professionnelles



SYSTÈME DE FILTRATION

- HAUTE PERFORMANCE
- CONCEPTION FACILE À NETTOYER
- LONGUE DURÉE DE VIE

	N XPRIME		N XMART			N ST26
	M	RC	M	RC	RC3T	ST26
Profondeur (mm)	700		800			830
Type d'énergie						
Type de résistance						
Puissance (kW)	10,5	13,5	12	22		27
Capacité (L)	14		22			26
Cuve						
Programmes	-		-			3
OPTIONS						
Double cuve	-		✓	✓	✓	-
Système de filtration	✓		✓	✓	✓	✓
Modularité	Modèle double cuve (nous consulter)		Batterie (Voir page 677)			Batterie (Voir page 677)

= Nouveauté 2024



Contrôle mécanique (M)



Contrôle électronique (RC)



Alimentation électrique



Acier inoxydable



Cuve emboutie



Panier et couvercle inclus



XPRIME-M

XPRIME-2MP

XPRIME-RC

XPRIME-2RC



Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
XPRIME-M	Mécanique	1 cuve (14 L)	✗	400 x 700 x 1015	10,5	4 870
XPRIME-MP	Mécanique	1 cuve (14 L)	✓	400 x 700 x 1015	10,5	7 090
XPRIME-2M	Mécanique	2 cuves (14+14 L)	✗	800 x 700 x 1015	10,5+10,5	8 360
XPRIME-2MP	Mécanique	2 cuves (14+14 L)	✓	800 x 700 x 1015	10,5+10,5	10 270
XPRIME-RC	Electronique	1 cuve (14 L)	✗	400 x 700 x 1015	13,5	6 740
XPRIME-RCP	Electronique	1 cuve (14 L)	✓	400 x 700 x 1015	13,5	8 960
XPRIME-2RC	Electronique	2 cuves (14+14 L)	✗	800 x 700 x 1015	13,5+13,5	11 575
XPRIME-2RCP	Electronique	2 cuves (14+14 L)	✓	800 x 700 x 1015	13,5+13,5	13 480

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Cuve emboutie
- ⊕ Thermostat de sécurité 230°C par cuve
- ⊕ Tableau de commandes protégé
- ⊕ Gamme XPRIME-M : contrôle par thermostat mécanique
- ⊕ Gamme XPRIME-RC : contrôle par thermostat électronique
- ⊕ Résistances blindées en acier inoxydable
- ⊕ Résistance basculante pour faciliter le nettoyage de la cuve
- ⊕ Température réglable de 100 à 190°C
- ⊕ Construit en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Version encastrable sur demande



Profondeur : 700 mm
Hauteur de Travail : 900 mm

FRITEUSES ÉLECTRIQUES HAUT RENDEMENT

SÉRIE 800 - XMART



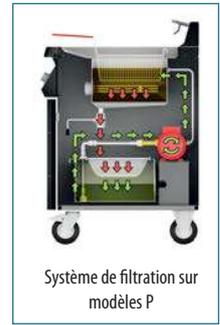
Contrôle mécanique (M)



Contrôle électronique (RC)



Contrôle électronique (RC3T) avec minuteur



Contrôle électronique



Acier inoxydable



Cuve emboutie



Panier et couvercle inclus



XMART-M112

XMART-M212



XMART-RC122

XMART-RC3T222



Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
XMART-M112	Mécanique	1 cuve (22 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	12	4 535
XMART-M212	Mécanique	2 cuves (11+11 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	6+6	5 505
XMART-RC122	Electronique	1 cuve (22 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	22	7 190
XMART-RC3T122	Electronique	1 cuve (22 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	22	7 910
XMART-RCP122	Electronique	1 cuve (22 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	22	11 370
XMART-RCP3T122	Electronique	1 cuve (22 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	22	12 095
XMART-RC222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	11+11	8 345
XMART-RC3T222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✗	400 x 800 x 1015-1030	11+11	9 155
XMART-RCP222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	11+11	12 520
XMART-RCP3T222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✓	400 x 800 x 1015-1030	11+11	13 330

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Cuve emboutie
- ⊕ Gamme XMART-M : contrôle par thermostat mécanique
- ⊕ Gamme XMART-RC : Contrôle par thermostat électronique
- ⊕ Gamme XMART-RC, modèles 3T : 3 programmes avec minuteur, avec avertissement sonore
- ⊕ Température réglable de 150 à 190°C
- ⊕ Thermostat de sécurité 230°C par cuve
- ⊕ Résistances blindées en acier inoxydable
- ⊕ Gamme XMART-RC : Système de filtration sur modèle P
- ⊕ Zone froide pour recueillir les résidus alimentaires
- ⊕ Version encastrable sur demande



Contrôle mécanique



A gaz



Acier inoxydable



Cuve soudée



Panier et couvercle
inclus



Système de filtration sur
modèle P



ST26



Profondeur : 828 mm
Hauteur de Travail : 917 mm



Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance* (kW)	HT
ST26	Gaz	26 L	X	410 x 828 x 1250	27	4 835
ST26P	Gaz	26 L	✓	410 x 828 x 1250	27	7 045

* La puissance peut varier selon le type de gaz

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Cuve soudée
- ⊕ Contrôle thermostatique
- ⊕ Régulation de la température de 110°C à 190°C
- ⊕ Thermostat de sécurité 230°C
- ⊕ Système de filtration (selon le modèle)
- ⊕ Zone froide pour recueillir les résidus alimentaires
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Alimentation 230V nécessaire sur le modèle ST26P

POSTES DE SALAGE AVEC LAMPES RÉCHAUFFAGE



Alimentation électrique



Acier inoxydable



Facile à nettoyer et à entretenir



Les postes de salage sont conçus pour maintenir la température des aliments frits, jusqu'au moment de servir. Convient à tous les types d'aliments frits : frites, poulet, poisson, rondelles d'oignon, tempura, etc..

Le poste de salage est la solution idéale pour les restaurants, hôtels, cafétérias, traiteurs, les stands de restauration rapide et les bars.



Intégration possible à la friteuse



Collecteur de graisse extractible



SALTSST

SALSTAE700

SALSTAE800



Référence	Compatibilité	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
SALTSST	A poser	400 x 700 x 250 / 850	1	1 860
SALSTAE700	XPRIME	400 x 700 x 850 / 1400	1	3 855
SALSTAE800	XMART	400 x 800 x 870 / 1400	1	4 105
SALSTAG800	ST	410 x 800 x 915 / 1400	1	4 105

= Nouveauté 2024

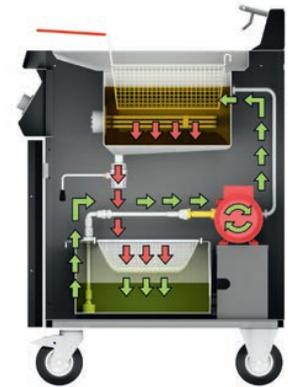
INFOS PRODUITS

- ⊕ Lampe génératrice de chaleur à ondes courtes
- ⊕ Double fonction : égouttage et maintien au chaud les aliments préparés
- ⊕ Interrupteur marche/arrêt
- ⊕ Construction en acier inoxydable AISI 304

- ⊕ Collecteur de graisse amovible
- ⊕ Roulettes en standard (modèles SALSTAE700, SALSTAE800 et SALSTAG800)
- ⊕ Alimentation : 230V

COMMENT DÉTERMINER LE PRIX D'UNE BATTERIE ?

1. Prendre le prix de la friteuse sans filtration - ref sans P.
 2. Multiplier par le nombre de friteuses désirées.
 3. Ajouter le prix du système de filtration pour le nombre de friteuses désirées.
 4. Si vous rajoutez un poste de salage incorporé à la batterie, il convient de le compter comme une friteuse supplémentaire dans le calcul du nombre total.
 5. Le filtre peut être incorporé sous une friteuse ou sous le poste de salage (dans ce cas, perte de l'étagère intermédiaire).
- Dans le cas de batterie incorporant, à la fois, des friteuses avec cuve simple et cuve double : appliquez le tarif «cuve double».



Système de filtration partagé inclus



Entièrement personnalisable selon les besoins du client.
Ex ci-dessus : XMART (3 unités) + SALSTAE800 (2 unités)



Hauteur de Travail : 870 mm



Friteuses encastrables, nous consulter



	1 cuve	
	Référence	HT
Batterie de 1 appareil	voir modèle "P"	
Batterie de 2 appareils	FB2S	3 170
Batterie de 3 appareils	FB3S	3 435
Batterie de 4 appareils	FB4S	3 695
Batterie de 5 appareils	FB5S	3 960



	2 cuves	
	Référence	HT
	voir modèle "P"	
	FB2D	3 520
	FB3D	3 785
	FB4D	4 050
	FB5D	4 315

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Possibilité de combiner jusqu'à 5 éléments au système de filtration intégré
- ⊕ Structure en AISI-304
- ⊕ Compatible avec n'importe quel modèle de friteuse MIRROR (électrique ou gaz)
- ⊕ Intégration possible du poste de salage

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES



Alimentation électrique



Acier inoxydable



Cuve emboutie



Facile à nettoyer et à entretenir



Idéal pour séparer la cuisson des pâtes des autres aliments. Parfait pour les restaurants, les traiteurs et partout où un contrôle des portions est nécessaire.

Série 800



Dotation : 1 grand panier et 1 porte panier



Dotation : 9 paniers pour portions individuelles

Série 85



Relevage de panier automatique



Dotation : 9 paniers pour portions individuelles + 1 grand panier + 1 porte panier



CP800

CP800RT



CP85

CP85RT



Nouveauté 2024

Référence	Thermostat	Dimensions (LxPxH)w (mm)	Capacité (L)	Poste de rinçage	Relevage automatique	Puissance (kW)	HT
CP800	Mécanique	400 x 800 x 1273	22 L	X	X	8	4 775
CP800RT	Mécanique	800 x 800 x 1273	22 L + 22 L	✓	X	8	6 850
CP85	Electronique	400 x 800 x 1273	22 L	X	✓	8	8 590
CP85RT	Electronique	800 x 800 x 1273	22 L + 22 L	✓	✓	8	10 665



Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Capacité en eau : 22 L (22+22L sur les modèles RT)
- ⊕ Cuve embouties
- ⊕ Alimentation : 400V
- ⊕ Régulation de la température 30 °C - 100 °C

- ⊕ Construit en acier inoxydable AISI 304
- ⊕ Arrivée d'eau manuelle pour modèles 800
- ⊕ Arrivée d'eau automatique pour modèles 85
- ⊕ Poste de rinçage indépendant : nous consulter

GREEN'R DEGREASER

DÉGRAISSANT SURPUISSANT POUR GRAISSES CUITES ET CARBONISÉES

Prêt à l'emploi, utilisable sur les fours, grills, plaques de cuisson, rôtissoires, hottes, plancha, vitres des inserts, ...
Tête mousse (flacon de 750 ml) pour un contact prolongé et une meilleure efficacité.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
DEGREASER750	Dégraissant pour fours, plaques de cuissons et planchas	Spray 750 ml	6	58

GREEN'R EASY ALL

NETTOYANT DÉGRAISSANT MULTI-USAGE PRÊT À L'EMPLOI

Dégraisse, nettoie et fait briller efficacement, tous les supports et les surfaces lavables, portes, plan de travail...
Idéal pour nettoyer surfaces des cuisines. Agit rapidement et laisse une odeur très agréable douce et fruitée.
Parfum agrume.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
EASY-ALL750	Dégraissant multi-usages parfumé	Spray 750 ml	12	74

PHAGOSANIT

NETTOYANT DÉTARTRANT DÉSINFECTANT POUR SANITAIRES ET SURFACES INOX

Détergent désinfectant pour sanitaires et surfaces inox, agréé contact alimentaire.

Sa substance active (acide peracétique) garantit une efficacité microbiologique à spectre large tout en assurant un respect de l'environnement par sa biodégradabilité en acide acétique, oxygène et eau.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
PHAGOSANIT750	Détergent détartrant inox désinfectant prêt à l'emploi	Spray monté 750ml	6	70

PHAGO'SPRAY DASR

DÉSINFECTANT HYDROALCOOLIQUE SANS RINÇAGE

Spray désinfectant pour les surfaces alimentaires. Séchage rapide et sans laisser de traces.

Assure une désinfection complète des zones à risques après nettoyage.

Bactéricide, fongicide, virucide.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
PHAGOSPRAY750	Désinfectant sans rinçage prêt à l'emploi	Spray monté 750ml	6	64

GREEN'R WIND

NETTOYANT SURFACES VITRÉES

GREEN'R WIND est un nettoyant écologique prêt à l'emploi.

Il est destiné au nettoyage des surfaces vitrées, brillantes, modernes, stratifiées y compris en milieu alimentaire.

Sa formule lui permet un séchage rapide sans laisser de trace ni voile. Son parfum laisse une odeur florale printanière très agréable lors de son utilisation.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
WINDSPRAY750	Nettoyant vitres & surfaces modernes	Spray 750 ml	12	74

GREEN'R CALC

DÉTARTRANT POUR UN DÉTARTRAGE ÉCOLOGIQUE DE TOUTES VOS SURFACES EN CONTACT AVEC L'EAU ET LA GARANTIE D'UN RÉSULTAT IMPECCABLE

GREEN'R CALC est un nettoyant écologique non moussant conçu pour éliminer les dépôts calcaires et de savon sur toutes surfaces, sanitaires et salles de bain.

S'utilise aussi pour le détartrage des lave-vaisselles.



Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
DESCALESL	Détartrant puissant à diluer non-moussant pour sanitaire et matériel de cuisine	Bidon de 5 L	2	58

**RESPECTER LES PRESCRIPTIONS D'UTILISATION.
RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES DOSES RECOMMANDÉES SANS SURDOSER AFIN D'ÉVITER LE GASPILLAGE ET LIMITER LES REJETS.**

21 BLANCHISSERIE





SOMMAIRE



**TABLEAU D'INFORMATION DE
LA CONSOMMATION**..... **680**



**LAVE-LINGES INDUSTRIELS
ASEPTIQUES**
Séries D2W..... **685**



**QUELLE MACHINE ?
QUELLE QUANTITÉ ?**..... **681**



SÈCHE-LINGES INDUSTRIELS
Séries ELES **686**



LAVE-LINGES PROFESSIONNELS
ProEasyLine..... **682**



REPASSEUSES
Séries SLFI..... **687**



SÈCHE-LINGES PROFESSIONNELS
ProEasyLine..... **683**



SÉCHEUSES - REPASSEUSES
Séries MAC..... **688**



LAVE-LINGES INDUSTRIELS
Séries LM - Super essorage..... **684**



PRODUITS LESSIVIELS **689**

DIMENSIONNEMENT D'UNE BLANCHISSERIE

Pour dimensionner correctement une buanderie en Ho.Re.Ca, Collectivités et autres, vous devez connaître :

- Quantité totale de lits (capacité totale)
- Taux d'emploi moyen en pourcentage de l'activité (au cours du trimestre où elle est la plus utilisée)
- Consommation hebdomadaire de linge (poids et taille des tissus et des vêtements)
- Espace disponible pour l'installation (zone de linge sale-lavage/séchage/repassage-rangement-stockage)
- Raccordements disponibles (énergie-gaz-vapeur)
- Heures de travail de la blanchisserie (nombre d'heures/jour et nombre de jours/semaine)

$$\text{TRAITEMENT HORAIRE DU LINGE} = \frac{\text{Quantité hebdomadaire (Kg)}}{\text{Nombre d'heures d'activité par semaine}}$$

TYPE D'ACTIVITÉ	FRÉQUENCE DE CHANGEMENT DE LINGE	QUANTITÉ HEBDOMADAIRE*
Hôtels 5 étoiles ★★★★★	Tous les jours	10 - 12 kg/lit*
Hôtels 4 étoiles ★★★★	4 fois par semaine	8-10 kg/lit*
Hôtels 3 étoiles ★★★	2/3 fois par semaine	6-8 kg/lit*
Hôtels 1-2 étoiles ★ / ★★	2/3 fois par semaine	5-6 kg/lit
Hôtels 1 étoile ★	1 fois par semaine	5 kg/lit
Maisons de retraite	Tous les jours/seniors autonome	10-12 kg
Maisons de retraite médicalisées	Tous les jours/seniors non autonome	25 kg
Hôpitaux	Tous les jours	20kg/lit
Jardins d'enfants et crèches	Tous les jours	2,5kg/enfant
Restaurants traditionnels	Places assises (serviette + torchons + nappe)	0,3 À 0,5 kg/place assise par jour

* La valeur indiquée comprend également les housses de table

Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif.

SECTEUR	CLIENTS FINAUX	MACHINE
HO.RE.CA.	Hôtels, bars, glaciers et pâtisseries (de petites tailles)	PROEASYLINE 6-8
	Hôtels, campings, colonies de vacances	LM 11 - 18-23
	Appartements meublés, auberges	LM 32
	Restaurants, bistros, pizzerias	ELES 14-18
	Services de réception, restaurations collectives, discothèques	ELES 23-34
	Glaciers, brasseries et pubs	SLFI 25-33
	Bars et cafés	MCA 33
	Crèches	PROEASYLINE 6-8
	Maisons de retraite, collèges et internats	LM 14 - 18-23
NETTOYAGE ET REPASSAGE	Blanchisseries et location de linge	PROEASYLINE 6-8
	Blanchisseries, teintureries	LM 11
	Robes de mariée, teintureries et tanneries pour fourrures	LM 14-18
SALLE DE SPORT	Salles de sport	LM 11 - 14 - 18
CHANTIERS NAVALS	Chantiers navals	LM 11 - 14 - 18
MEDICAL ET ESTHETIQUE	Hôpitaux, stations thermales, instituts de beauté	LM 11 - 14 - 18 ELES 14 - 18 - 23 - 34



Machine compacte aux dimensions du domestique



Empilable avec le lave-linge PROEasyLine



Façade attrayante et tambour de lavage en acier INOX AISI 304



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Essorage (tr/min)	Vidange	€ HT
PELW-65DP	595x591x845-865max	6,7	6	60	Electrique	3,2	1 400	Pompe	2 995
PELW-80DP	595x706x845-865max	8,9	8	80	Electrique	4,6	1 400	Pompe	3 440
PELW-80DV	595x706x845-865max	8,9	8	80	Electrique	4,6	1 400	Vanne	3 890

 = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Écran de programmation facile à utiliser
- ⊕ Raccordements à l'eau chaude et à l'eau froide
- ⊕ 4 puissants amortisseurs solidement fixés à une plaque de fond en acier
- ⊕ Tous les supports sont amovibles pour faciliter le nettoyage du tambour
- ⊕ Système de pesée automatique du linge
- ⊕ Système de répartition de la charge et de lavage en douceur "ACTIVE DRUM TM
- ⊕ Capteur 3D anti-équilibrage
- ⊕ Joint de porte en acier, garantissant un cycle de lavage hygiénique et un tambour propre sans germes
- ⊕ Vanne de vidange anti-blocage - pour les modèles avec système d'évacuation à vanne
- ⊕ Structure de programme flexible avec 28 programmes disponibles
- ⊕ 25 languettes différentes disponibles
- ⊕ Programmes de désinfection à 90°, 60° et 40°.
- ⊕ Programmes MOP et microfibras pour les entreprises de nettoyage
- ⊕ Disponible avec des pompes péristaltiques (sur demande)
- ⊕ Vitesse d'essorage maximale de 1400 tr/min
- ⊕ 98% des pièces sont recyclables
- ⊕ 30.000 cycles testés





Machine compacte aux dimensions du domestique



Empilable avec le lave-linge PROEasyLine



Façade attrayante et tambour de lavage en acier INOX AISI 304



Nouveauté
N

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg)	Volume tambour (L)	Type	Puissance (kW)	Nb de cycle	Alimentation	€ HT
PELD-65EE	595x654x850-865 max	6,5	117	Evacuation	3	4 cycles/J	230 V	2 095
PELD-65EC	595x654x850-865 max	6,5	117	Condensation	2,5	4 cycles/J	230 V	2 395
PELD-80EE	595x769x850	8	145	Evacuation	5/3	4 cycles/J	400 V commutable 230 V	2 545
PELD-80HP	595x769x850	8	145	Pompe à chaleur	0,9	4 cycles/J	230 V	3 290

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Écran de programmation facile à utiliser
- ⊕ Grand filtre sur la porte de chargement
- ⊕ Le système de séchage BUTTERFLY empêche le linge de s'entasser et de se froisser.
- ⊕ Le système de sécurité arrête le cycle si le sèche-linge est ouvert pendant le cycle
- ⊕ Moteur robuste à induction sans balais pour une durée de vie plus longue, un bruit plus faible et un séchage plus rapide.
- ⊕ Deux rouleaux de support supplémentaires pour une meilleure stabilité - même pour les charges lourdes
- ⊕ 10 programmes de séchage disponibles
- ⊕ 25 langues différentes disponibles
- ⊕ Chaque composant de plus de 50 grammes est marqué pour le recyclage
- ⊕ 15.000 cycles testés



Smart control
Système de gestion de la consommation et personnalisation des paramètres du cycle.



IM11 - UX et UI de pointe
pour une meilleure interaction homme machine.
Technologie interactive Tap.Tech.



LM11EC

PETITE CAPACITÉ



LM18EC / LM23EC

MOYENNE CAPACITÉ



LM32EC

GRANDE CAPACITÉ



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Facteur G	Essorage (tr/min)	Diamètre hublot (mm)	Vidange	€ HT
PETITE CAPACITÉ											
LM11EC	720x933x1113	12	11	105	Electrique	10,5	300	1002	535	Vanne Ø50 mm (en option)	12 300
MOYENNE CAPACITÉ											
LM18EC	920x1150x1400	20	18	181	Electrique	14	327	915	700	Vanne Ø50 mm	17 400
LM23EC	920x1150x1400	24	23	216	Electrique	17	327	915	700	Vanne Ø50 mm	19 500
GRANDE CAPACITÉ											
LM32EC	1120x1130x1540	36	32	320	Electrique	29	400	915	855	Vanne Ø50 mm	30 000

 = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Écran tactile IM11 7"
- ⊕ Solutions de programmation illimitées
- ⊕ IoT pour le contrôle à distance de la machine par WI-FI
- ⊕ Démarrage différé disponible
- ⊕ Programmation de l'eau, de la température, de la vitesse du moteur et de la rotation/rupture pour une personnalisation totale des cycles de lavage
- ⊕ Tambour et cuve extérieure en acier INOX AISI 304
- ⊕ Remplissage équilibré eau chaude/eau froide pour une économie d'énergie (sauf LM32EC)
- ⊕ Système d'équilibrage : amortisseurs verticaux et horizontaux pour une stabilité maximale et un faible niveau sonore (sauf LM32EC)
- ⊕ Système de gestion de la charge de linge sale par contrôle intelligent
- ⊕ Espace réduit entre le tambour et la vanne pour éviter les pertes d'eau et de détergent
- ⊕ Dispositif d'avertissement sonore de fin de cycle
- ⊕ Panneau de commande incliné pour une meilleure visibilité et une utilisation facile
- ⊕ Port USB
- ⊕ Pas d'ancrage au sol
- ⊕ Programmes paramétrés : Wet-Cleaning and MOP cycles
- ⊕ Écran interactif Tap.Tech
- ⊕ Alimentation électrique 400 V tri + N

Pour les références LM18EC, LM23EC

- ⊕ Contre-paroi pour une isolation efficace
- ⊕ Panneaux latéraux anti-vibration
- ⊕ Joint d'étanchéité à l'avant du lave-linge pour réduire le bruit
- ⊕ Système de fermeture mécanique de la porte
- ⊕ Joint de porte conique et axes de support de la serrure de la porte pour une meilleure stabilité
- ⊕ Système de gestion du chargement avec accéléromètre
- ⊕ Préparé pour raccordement à réservoir de récupération d'eau

Pour la référence LM32EC

- ⊕ Contre-paroi pour une isolation efficace
- ⊕ Joint d'étanchéité à l'avant du lave-linge pour réduire le bruit
- ⊕ Système de fermeture mécanique de la porte
- ⊕ Joint de porte conique et axes de support de la serrure de la porte pour une meilleure stabilité
- ⊕ Grande efficacité pendant l'essorage, silencieux et à faibles vibrations
- ⊕ Courroies de transmission poly-v fiables et durables
- ⊕ Système de contrôle de l'essorage et réduction du déséquilibre dynamique
- ⊕ Accès facile à chaque composant pour la maintenance

LES OPTIONS

- Kit pompe de vidange (pour modèle LM11EC)
Réf: DPLM / 1 000 € HT
- Kit de connexion pompe Péristaltique
Réf: 60AI / 370 € HT

LES ACCESSOIRES

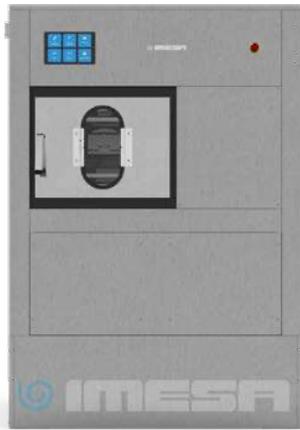


POMPES PÉRISTALTIQUES

- 1 pompe Péristaltique 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X01 / **685 € HT**
- 2 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X02 / **1 025 € HT**
- 3 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X03 / **1 140 € HT**
- 4 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X04 / **1 395 € HT**
- 5 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X05 / **1 570 € HT**
- 6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X06 / **1 710 € HT**
- 6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X06 / **1 710 € HT**

SOCLES

- Socle h.300 mm (pour LM11)
Réf: 60FQ11 / **430 € HT**
- Socle h.300 mm (pour LM18 ou LM23)
Réf: 60FQ1823 / **455 € HT**
- Socle h.300 mm (pour LM32)
Réf: 60FQ32 / **485 € HT**



D2W23EC

MOYENNE CAPACITÉ



D2W30EC

GRANDE CAPACITÉ



Côté linge sale



Côté linge propre



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Facteur G	Essorage (tr/min)	Diamètre hublot (mm)	Vidange	€ HT
MOYENNE CAPACITÉ											
D2W23EC	967x1070x1570	24	23	215	Electrique	18	300	877	700	Vanne Ø50 mm	38 400
GRANDE CAPACITÉ											
D2W30EC	1373x1166x1968	35	32	318	Electrique	29	347	840	880	Vanne Ø80 mm	54 000

N = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Deux portes séparées pour les pièces sales et propres
- ⊕ Écran tactile IM11 7" - pièce sale
- ⊕ IoT (connexion WI-FI) pour le contrôle à distance des machines
- ⊕ Programmations illimitées
- ⊕ Caisson, tambour et cuve extérieure en acier INOX AISI 304
- ⊕ Support de l'araignée en acier INOX AISI 304
- ⊕ Contrôle électronique de l'ouverture de la porte pour éviter les erreurs d'ouverture et tout type de contamination
- ⊕ Positionnement automatique du tambour pour une ouverture facile
- ⊕ Ergonomie maximale dans les opérations de chargement du

linge grâce à la base surélevée sur laquelle le lave-linge est monté.

- ⊕ Raccordements à l'eau froide et à l'eau chaude
- ⊕ Avertisseur sonore de fin de cycle
- ⊕ Préparé pour raccordement à réservoir de récupération d'eau
- ⊕ Pas d'ancrage au sol
- ⊕ Alimentation électrique 400 V tri + N

Pour la référence D2W30EC

- ⊕ Ancrage de sécurité au sol nécessaire (boulons d'ancrage NON COMPRIS)

LES OPTIONS

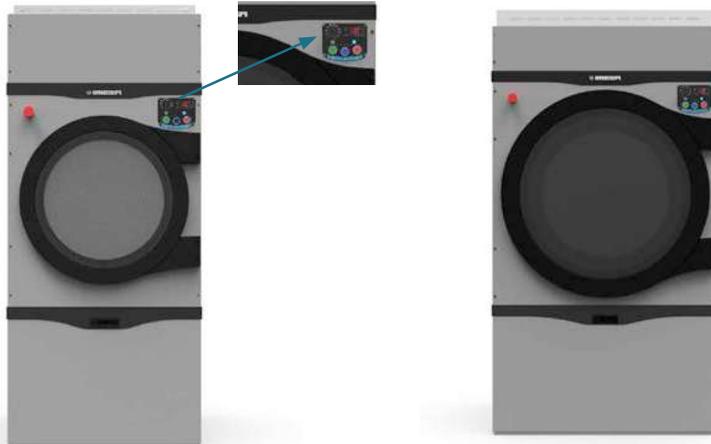
- Kit de connexion pompe Péristaltique
Réf: 60AI / 370 € HT

LES ACCESSOIRES



POMPES PÉRISTALTIQUES

- 1 pompe Péristaltique 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X01 / 685 € HT
- 2 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X02 / 1 025 € HT
- 3 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X03 / 1 140 € HT
- 4 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X04 / 1 395 € HT
- 5 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X05 / 1 570 € HT
- 6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X06 / 1 710 € HT
- 6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)
Réf: 606190904X06 / 1 710 € HT



Smart control
du mouvement de l'air dans le tambour
pour un séchage parfait et une faible
consommation



ELES14EA
ELES18EA

PETITE CAPACITÉ

ELES23EA
ELES34EA

MOYENNE CAPACITÉ



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/18	Capacité (Kg) 1/20	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Evacuation des buées (mm)	€ HT
PETITE CAPACITÉ								
ELES14EA	791x900x1804	15	14	263	Electrique	18	Ø150	8 100
ELES18EA	791x1080x1804	20	18	345	Electrique	24	Ø150	8 550
MOYENNE CAPACITÉ								
ELES23EA	1022x947x1932	25	23	443	Electrique	24	Ø200	9 900
ELES34EA	1022x1224x1932	37	34	653	Electrique	36	Ø200	10 800

 = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Unité de contrôle analogique avec thermostat numérique pour le contrôle de la température
- ⊕ Paramètres de séchage modifiables pendant le cycle
- ⊕ Refroidissement automatique
- ⊕ Tambour en acier INOX AISI 304 sans arêtes visibles pour une meilleure conservation du linge.
- ⊕ Porte à double vitrage pour une parfaite isolation thermique et une économie d'énergie.
- ⊕ Système de fermeture sûr et fiable avec double aimant protégé
- ⊕ Contrôle intelligent de la circulation d'air dans le tambour pour un séchage parfait et une consommation réduite
- ⊕ Filtre indéchirable à haut pouvoir filtrant, facile à retirer pour une plus grande efficacité
- ⊕ Arrêt d'urgence
- ⊕ Alimentation électrique 400 V tri + N

Pour les références ELES23EA et ELES34EA

- ⊕ Inversion alternée du sens de rotation du tambour

LES OPTIONS

- Inversion du sens d'ouverture de porte - Ouverture à gauche
Réf : 60BB / **gratuit**





CONTRÔLE DE LA PRESSION
- Technologie brevetée
-TV2008A000116



SLFI



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Diamètre du cylindre (mm)	Surface de repassage (mm)	Chauffage	Production horaire (Kg/h)	Vitesse de repassage (mt/min)	Evacuation des buées (mm)	Flux d'air humide (m³/h)	Puissance totale (kW)	€ HT
SLFI100/25EC	1550x643x985	Ø250	1000	Electrique	25	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	4,9	8 100
SLFI120/25EC	1750x643x985	Ø250	1200	Electrique	30	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	5,8	8 850
SLFI150/25EC	2050x643x985	Ø250	1500	Electrique	35	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	7,3	9 300
SLFI160/33EC	2150x643x985	Ø330	1600	Electrique	40	1-6	Ø80	160	11,1	11 850
SLFI180/33EC	2350x643x985	Ø330	1800	Electrique	50	1-6	Ø80	160	12,4	12 000
SLFI200/33EC	2550x643x985	Ø330	2000	Electrique	60	1-6	Ø80	160	13,8	12 900

Humidité requise : 20% = Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Écran tactile IM10
- ⊕ Programmes illimitées
- ⊕ Paramètres de repassage modifiables pendant le cycle
- ⊕ Régulation électronique de la vitesse de repassage
- ⊕ Régulation automatique de la vitesse de repassage en fonction de la température avec le système Cooldown
- ⊕ Action linéaire pour le contrôle de la pression de repassage
- ⊕ Barre de torsion pour garantir une pression uniforme de la presse sur toute la longueur du rouleau
- ⊕ Caisson chauffant en acier chromé
- ⊕ Revêtement extérieur du rouleau pour réduire la dispersion de la chaleur et économiser de l'énergie
- ⊕ Position réglable de la table d'introduction
- ⊕ Couverture de la presse en NOMEX, résistant aux températures élevées
- ⊕ Système de déverrouillage avec levier manuel
- ⊕ Arrêt d'urgence
- ⊕ Pédale pour le levage du rouleau
- ⊕ Alimentation électrique 400 V tri + N

LES OPTIONS

- Système d'aspiration pour repasseuses (pour modèles 100, 120 ou 150)
Réf: 60VSSL / 430 € HT





MCA



Références	Dimensions LxPxH (mm)	Diamètre du cylindre (mm)	Surface de repassage (mm)	Chauffage	Production horaire (kg/h)	Vitesse de repassage (mt/min)	Flux d'air humide (m ³ /h)	Evacuation des buées (mm)	Puissance totale (kW)	€ HT
MCA150/33	2134x794x1092	Ø330	1504	Electrique	34	1-6	350	Ø100	20,7	20700
MCA180/33	2514x794x1092	Ø330	1880	Electrique	39	1-6	350	Ø100	25,2	22350
MCA210/33	2704x794x1092	Ø330	2068	Electrique	49	1-6	350	Ø100	28,8	23700

Humidité requise : 50%

= Nouveauté 2024

INFOS PRODUITS

- ⊕ Écran tactile IM10
- ⊕ Programmes illimités
- ⊕ Paramètres de repassage modifiables pendant le cycle
- ⊕ Système de refroidissement pour économiser l'énergie
- ⊕ Régulation électronique de la vitesse de repassage en fonction de la vitesse et de la température
- ⊕ Bandes de repassage NOMEX résistantes aux températures élevées
- ⊕ Filtres sur l'entrée d'air pour un système d'aspiration efficace
- ⊕ Dispositif de sécurité protégé-doigts
- ⊕ Deux arrêts d'urgence
- ⊕ Alimentation électrique 400 V tri + N

