Tarifs et nouveautés
Application au 15/04/2021

2021



L'équipement PRO

LIEBHERR · AFINOX · BREMA Ice Makers · TECFRIGO · TECNOX · SIGMA
MORETTI FORNI · GIORIK · HOONVED · tecnosteel · Merker · PSO

+ NOUVEAU CATALOGUE
PRODUITS D'HYGIÈNE ET SYSTÈMES DE DOSAGE

eberhardt-pro.fr

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Toutes les solutions pour répondre aux besoins des professionnels

Froid



FROID LIEBHERR
p.10-39



FROID AFINOX
p.40-65

Froid



MACHINES À GLACE
p.66-83



DISTRIBUTION
p.84-131

Pizza



p.132-161

Cuisson



FOURS
p.162-191



CUISSON HORIZONTALE
p.192-253



INOX
p.254-277

Bar



AGENCEMENT MODULAIRE
p.278-293

Lavage



LAVERIE-VAISSELLE
p.294-313

Lavage



BUANDERIE ET CHARIOTS
p.314-357

NOUVEAUTÉ 2021



Nouveau catalogue intégré
Les produits d'hygiène et systèmes de dosage



À retrouver après l'onglet buanderie

Eberhardt :
des valeurs et un crédo le "Produit en Europe"

Fort de ses partenariats avec des fabricants réputés, implantés en Europe et spécialistes dans leurs domaines, Eberhardt a fait le choix du **savoir-faire européen** en gage de **qualité**.

Cette exigence nous permet de garantir des produits fiables, robustes, durables et responsables. En adéquation avec le marché français, c'est une offre pertinente qui est proposée, pour apporter les solutions les plus complètes en réponse aux besoins de tous les professionnels.



Des niveaux de tarification adaptés



Votre catalogue Equipement PRO regroupe toutes les gammes existantes mais aussi les nouveautés 2021. Certaines offres produits proposent **3 niveaux de gamme,** en conservant à chaque fois **un rapport qualité / prix optimal**. Vous pourrez ainsi mieux différencier certains matériels en fonction de leur niveau de prix et d'équipement et ajuster les solutions en fonction de vos besoins.

Des produits testés en conditions réelles

Soucieux de la qualité et de la durabilité de ses produits, Eberhardt se met à votre place en utilisant **des sites pilotes pour mettre l'Equipement Pro à l'épreuve, en conditions réelles**.
C'est en tant qu'utilisateur que nous nous confrontons aux contraintes et besoins de vos métiers pour mieux les connaître, les comprendre et ainsi, vous accompagner de manière plus juste.



Le CEPROC, centre européen des professions culinaires, nous a ouvert ses portes pour y installer deux zones de démonstration respectivement dédiées à la cuisine professionnelle et à la pizza.



Le Cantemerle, hôtel, restaurant et Spa 4 étoiles, expérimente au quotidien un panel de produits représentatifs de l'Equipement PRO dans ses cuisines gastronomiques, son laboratoire de boulangerie-pâtisserie et sa buanderie intégrée.

Des contacts privilégiés



Une équipe commerciale
sur le terrain

Ce ne sont pas moins de 14 Responsables Développement des Ventes répartis sur toute la France qui vous accompagnent dans tous vos projets, une force de vente complétée par une cellule dédiée à l'export et aux territoires d'outre-mer.

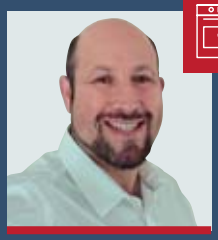
Retrouvez tous vos contacts au dos de votre catalogue.

Des experts, spécialistes de vos métiers

A travers nos experts glace, cuisson, bar, lavage et produits d'hygiène et systèmes de dosage qui maîtrisent parfaitement les attentes et les contraintes spécifiques à votre profession, nous vous garantissons un accompagnement toujours plus adapté et personnalisé.



Sylvain Planchon
Expert National Glace



Laurent Paillard
Expert National Cuisson



Sébastien Martin
Expert National Bar, Torréfacteurs et Boissons



Fabien Lafourcade
Expert National Lavage



Pascal Audran
Expert National Produits d'hygiène et systèmes de dosage

Et toujours ...

Un Service Client disponible en continu du lundi au vendredi de 8h à 18h !

Service client
03 88 65 73 81
serviceclientpro@eberhardt.fr

Service client grands comptes
03 88 65 73 82
serviceclientgc@eberhardt.fr

Un service d'expertise technique
à votre écoute

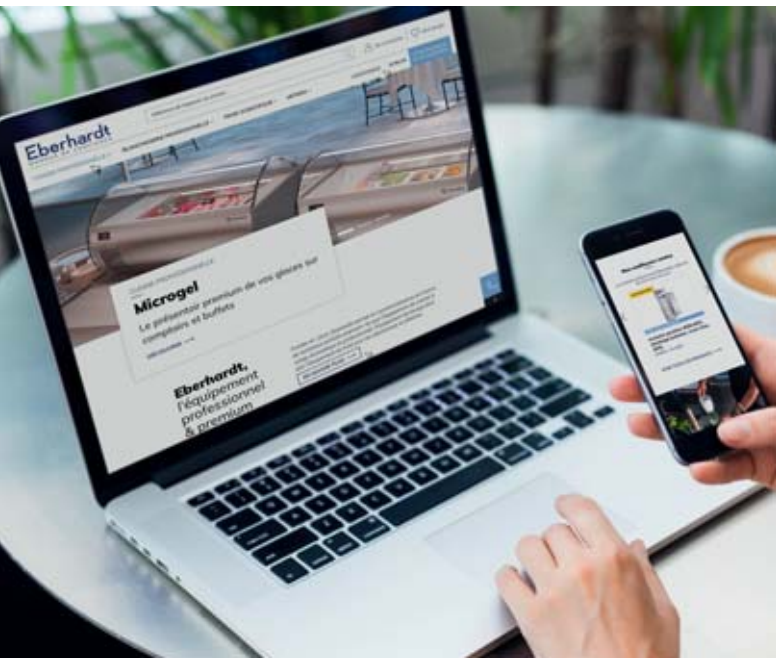
Hotline Expertise Technique
de 8h à 12h et de 13h30 à 17h15
03 88 65 73 91
Choix 2
ou par mail : **sav.pro@eberhardt.fr**

Commandes / Suivi pièces détachées
24h/24 et 7j/7
sav.eberhardt.fr ou par mail : **sav.pdr@eberhardt.fr**

Suivi des commandes
de 8h à 12h et de 13h30 à 17h15
03 88 65 73 90

Retrouvez-nous aussi en ligne

eberhardt-pro.fr
Votre site évolue …



Un vent de nouveautés pour être toujours plus connecté

Venez découvrir notre nouveau site et ses nouvelles fonctionnalités !

Retrouvez l'Equipement Pro en ligne

Et accédez à toutes nos informations essentielles :

- Fiches produits détaillées
- Comparateur produits et guides de choix
- Espace projet pour collecter votre sélection de produits
- Tarifs et brochures commerciales en ligne, actualités, infos nouveautés… Informations exclusives et opérations spéciales…

Retrouvez également Eberhardt sur les Réseaux Sociaux

Actualités, évènements, partenariats… toute la vie de l'équipement PRO au fil des jours…

sav.eberhardt.fr
Vos services d'expertise technique en ligne !



- Toutes pièces disponibles par référence avec leur disponibilité, prix et devis en direct.
- Gestion des pièces de remplacement optimisée.
- Informations techniques disponibles en téléchargement : vues éclatées, notices techniques…
- Commande, historique de commandes, gestion et suivi des livraisons, **gestion des retours**.
- **Inscription possible à nos formations techniques**.
- Avantages exclusifs : remises complémentaires sur le prix des pièces, frais de port réduits…

Pas encore de code d'accès ?

Utilisez le lien "**Contactez-nous**" dans la rubrique "**vous n'arrivez pas à vous connecter**".

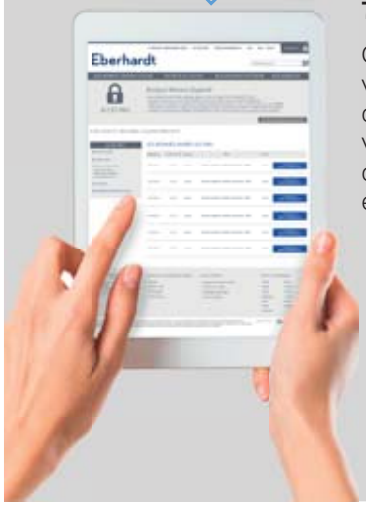
LES BONNES AFFAIRES PRO

Vous souhaitez profiter de bonnes affaires ?

GARANTIE PIÈCES 1 AN

Équipez-vous de notre matériel fin de série, 2ème, 3ème et 4ème choix, matériel d'occasion, et **bénéficiez de remises exceptionnelles jusqu'à 70%** !

Contactez dès à présent votre responsable développement des ventes (contacts au dos du catalogue) pour en profiter !



Commande, service à la carte

Ayez les bons réflexes

Pour répondre à vos contraintes et à vos exigences, Eberhardt vous propose un vrai service logistique à la carte pour la gamme Équipement PRO.

À la commande

Pour éviter toute erreur, indiquez pour chaque article le code article, la référence et la marque. Nous vous conseillons de vérifier systématiquement les accusés de réception de commande qui vous sont adressés. Vous pourrez ainsi valider la conformité de l'article, son prix et les éventuelles options et demandes spéciales de votre part.

Commande spéciale

(produit non stocké, à option(s), sur-mesure ou non référencé aux catalogues)

Après validation avec votre contact commercial, nous vous confirmons systématiquement et obligatoirement votre offre en rappelant les spécificités demandées et son prix public HT.
À réception de cette confirmation et vérification de votre part, vous devez **confirmer votre commande** et **verser 30% d'avance**, calculés sur le prix net HT achat. Nous vous conseillons d'en faire autant auprès de votre client, les appareils de cette commande spéciale étant invendables en cas d'annulation.

Annulation de commande

› Pour un produit stocké

(produit indiqué en vert dans les tableaux des pages catalogue)

Si cette annulation nous parvient **avant départ** de nos entrepôts, **aucun frais** ne vous sera demandé. Si cette annulation nous parvient après départ de nos entrepôts, un forfait de 100€ HT par appareil vous sera facturé, ce forfait représentant les frais de transport, d'expertise au retour et de remise en stock.

› Pour tout autre produit

(produit non stocké soit sans indication de stock dans les tableaux des pages catalogue, produit à option(s), sur-mesure ou non référencés aux catalogues)

Nous vous demandons de bien vérifier avant votre commande chez Eberhardt que les options souhaitées soient bien précisées. S'agissant d'un produit fabriqué spécialement pour vous et votre client, étant invendable en cas d'annulation, les 30% d'avance, calculés sur le prix net HT achat, que vous avez versés à la commande ne vous seront pas restitués.

Service à la carte

Livraison standard

Tous les prix de nos produits sont franco de port à l'adresse du revendeur. La semaine de livraison prévisionnelle vous est communiquée sur votre accusé de réception de commande.

Livraison rapide

par "messagerie" en 48h à 72h dans toute la France (délai non contractuel)

Pour toutes les urgences, nous proposons une **livraison rapide en 48h à 72h** à l'adresse du revendeur.
Ce service, spécifié à la commande, est facturé à 3% du Prix Public HT des produits.

Livraison express

Livraison en 24h à 48h dans toute la France (délai garanti) en Franco.

Tarification sur devis (en fonction du produit et du département de livraison).

Livraison sur site ou chantier sur rendez-vous

Vous pouvez également faire livrer vos produits directement sur site ou chantier sur rendez-vous.
Pour ce service, il convient de **spécifier sur le bon de commande** :
- l'**adresse de livraison souhaitée**,
- le **nom et les coordonnées de la personne en charge** de la prise de rendez-vous et de la réception. Notre transporteur prendra contact avec la personne indiquée pour définir la plage horaire de livraison.

Ce service sera facturé :
- 40€ net HT pour un appareil,
- 30€ net HT par appareil à partir de 2.
- Pour 6 appareils et plus, nous consulter.

À la livraison

À la réception et en présence du transporteur, vérifiez toujours :
- l'**état des colis**
- la **conformité du matériel** avec le bon de livraison, mais aussi avec l'accusé de réception de commande (et/ou l'avis qui le remplace)
- l'**état de la marchandise** ou du matériel à l'intérieur des cartons

Commande conforme

Datez et **signez** le bon de livraison
(écrire le nom du signataire en toutes lettres).
Apposez le **cachet** de votre entreprise.

Annulation de commande à la livraison

En cas de refus à la livraison d'un matériel conforme à la commande (annulation, report de livraison...) et hors avarie de transport, un **forfait retour supplémentaire** de 100€ HT par appareil vous sera facturé, ce forfait représentant les frais de transport, d'expertise au retour et de remise en stock.

Commande non conforme

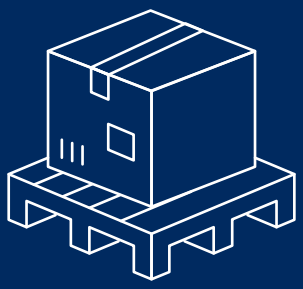
Écrivez très clairement avec précision sur le bon de livraison :
- les **manquants**,
- les **dégâts constatés**.

Les mentions "sous réserve", "sous réserve de déballage" et "appareil abîmé" n'ont aucune valeur juridique et dédouanent le transporteur de sa responsabilité ; de même pour la mention "emballage en bon état", ne le précisez que si l'emballage est vraiment irréprochable.



Une étiquette orange vous rappelle ces consignes sur les colis livrés.

Lors du constat d'un litige, les réserves doivent être immédiates, précises et circonstanciées sans quoi le litige ne saura être pris en compte.
Par exemple : type d'avarie (coup, rayure, enfoncement, etc...) et localisation (gauche, droite, façade, côté, haut, bas...).
Confirmez ces informations par lettre recommandée au TRANSPORTEUR dans les 48 heures avec copie à Eberhardt (à l'attention du Service Retours en lettre simple ou par fax au 03 88 65 71 49).
Informez immédiatement Eberhardt des pièces manquantes ou à échanger afin que nous puissions vous les adresser dans les meilleurs délais.



Un large stock disponible !

De nombreuses références sont en stock permanent pour une disponibilité optimale et un approvisionnement rapide !
Repérez l'info "stock disponible" ■ proche des références et n'hésitez pas à consulter votre service client pour connaître le délai d'un produit qui ne le serait pas.

ISO 14001

Notre plateforme logistique, située à Lyon, est certifiée ISO 14001



Un projet, plusieurs solutions

À chaque besoin, une réponse adaptée

Depuis toujours, Eberhardt vous équipe de machines et accessoires dernière génération

1 Un matériel adapté à vos besoins



Froid | Cuisson | Bar | Laverie-vaisselle | Buanderie

Un matériel **à l'épreuve du temps**

Ce sont des machines fiables et robustes qui sont sélectionnées pour vous proposer un équipement de qualité, issu de partenariats exclusivement européens.

Le meilleur de l'équipement, à la hauteur de vos besoins

Conscient de vos contraintes, c'est une offre complète d'équipements pour l'installation de votre cuisine et votre blanchisserie professionnelle qui vous est proposée.

2 Une multitude d'accessoires



Un **large choix d'accessoires** pour plus d'adaptabilité

Les contraintes des professionnels sont nombreuses et toutes différentes. C'est à travers un panel d'accessoires très divers, que Eberhardt couvre tous les besoins de l'Équipement PRO.

et personnalisée

NOUVEAU

Aujourd'hui, Eberhardt complète son offre pour vous accompagner toujours plus loin...

... et propose désormais des solutions dédiées pour faciliter votre quotidien

3 Toute une gamme de produits d'hygiène et systèmes de dosage



Un **nettoyage de qualité** pour préserver son matériel

Une des clés de la longévité de vos appareils réside dans leur entretien. Eberhardt sélectionne un assortiment à la composition rigoureusement étudiée, dédié à vos équipements pour toujours plus d'hygiène et de durabilité.

Des produits **parfaitement adaptés à vos installations**

Approuvés par nos marques partenaires, nos produits d'hygiène professionnels sont exclusivement conçus pour prendre soin de vos surfaces, vos appareils, votre vaisselle et votre linge.

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



Choisissez la solution qui vous convient...

1

ou 1 2

ou 1 2 3

... simple, personnalisable et adaptée à votre métier !

Vous souhaitez profiter des avantages d'un financement personnalisé ? Contactez-nous !

Connaissez-vous la règlementation

L'étiquette énergie
ce qu'il faut savoir !

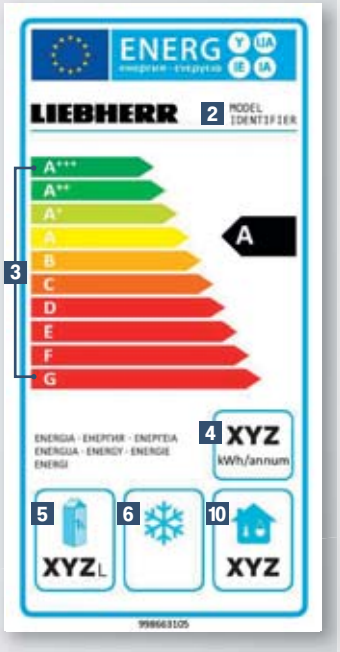
Depuis le 1er Juillet 2016, le marquage énergétique des armoires et meubles frigorifiques professionnels destinés au stockage des denrées alimentaires (LOT 1) a été rendu obligatoire par le règlement Européen 2015 / 1094.

Cette mesure visant à réduire la consommation énergétique des appareils de réfrigération professionnelle mis sur le marché se verra renforcée à compter du 1er mars 2021 par le règlement Européen 2019 / 2018 pour un nouveau groupe de produits : les appareils de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe (LOT 12).

Ce nouveau groupe de produits comprend 3 sous-familles qui rassemblent les armoires à boissons, les conservateurs à crèmes glacées et les armoires et meubles frigorifiques de supermarché.

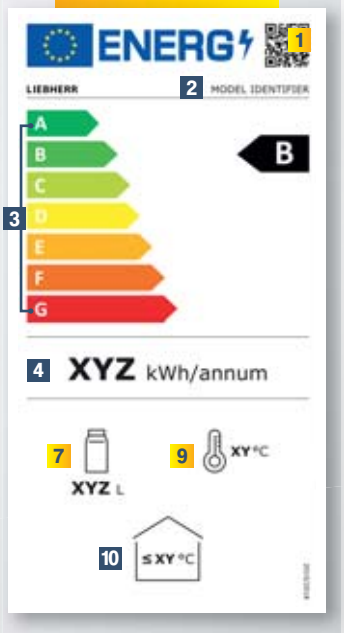
Un nouveau format d'étiquette viendra donc compléter celles déjà misent en place pour les appareils du LOT 1 :

Armoires et meubles frigorifiques professionnels destinés au stockage des denrées alimentaires (LOT 1)



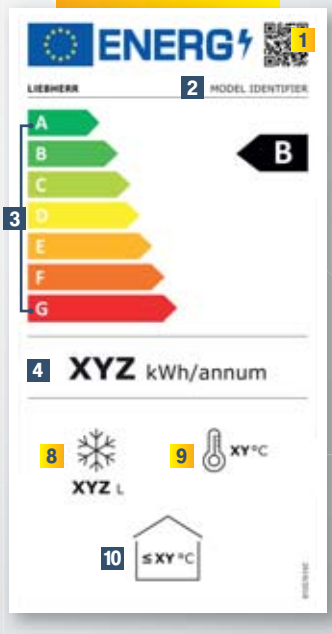
Armoires à boissons (LOT 12)

NOUVEAUTÉ 2021



Conservateurs à crèmes glacées (LOT 12)

NOUVEAUTÉ 2021



NEW **1.** QR code d'identification à la base de données EPREL(1).
2. Référence de l'appareil.
3. Classe énergétique.
4. Consommation électrique annuelle en kWh/an.
5. Volume net des appareils de réfrigération positifs pour le stockage alimentaire.
6. Volume net des appareils de réfrigération négatifs pour le stockage alimentaire.
NEW **7.** Volume brut des armoires réfrigérées à boissons.
NEW **8.** Volume net des conservateurs à crèmes glacées.
NEW **9.** Température moyenne du compartiment réfrigérée en °C.
10. Classe climatique de l'appareil(2).

(1) LA BASE EPREL, UN REPÈRE POUR LA COMPARAISON

Pour faciliter l'accès à ces informations et permettre une comparaison claire entre les niveaux de performances des appareils proposés par les différents fabricants, la base données Européenne EPREL (European Product database for Energy Labelling) a été créée pour reprendre l'ensemble des informations.

Sur les nouvelles étiquettes applicables au 1er mars 2021, **un QR code d'identification permettra d'accéder directement à cette base de données.**

(2) LA CLASSE CLIMATIQUE, UN FACTEUR ESSENTIEL

La classe climatique est le critère qui définit jusqu'à quelle température ambiante l'appareil peut maintenir la température des aliments qui y sont stockés.

autour du Froid Professionnel ?

GWP = potentiel de réchauffement sur 100 ans

R-404a GWP = **3922**	**R-134a** GWP = **1430**
R-600a GWP = **3**	**R290** GWP = **3**

GAZ DE RÉFÉRENCE
CO_2 > GWP = 1

La réglementation
F-Gaz II –UE 517/2014

L'Europe se pose en précurseur d'une politique environnementale vertueuse avec la réglementation Européenne UE 517-2014, communément appelée réglementation F-gaz II.
Entrée en vigueur en 2015, elle vise à renforcer les mesures déjà en place pour limiter le réchauffement climatique.

Les fluides frigorifiques utilisés dans les nombreuses installations frigorifiques qui nous entourent (réfrigération domestique et professionnelle, climatisation) sont classés suivant un indice appelé GWP (Global Warming Potential) qui calcule le potentiel de réchauffement sur 100 ans d'un kg de gaz donné par rapport à 1 kg de CO_2.

Le réglement F-Gaz II a mis en place un calendrier d'interdiction d'utilisation de fluides à fort indice GWP dans les appareils neufs de réfrigération commerciale, avec deux grandes dates :

- **1er janvier 2015** — entrée en vigueur de la réglementation F-Gaz
- **1er janvier 2020** — interdiction d'utilisation des fluides au GWP > 1500 (exemple : R-404a)
- **1er janvier 2022** — interdiction d'utilisation des fluides au GWP > 150 (exemple : R-134a)



R-290
R-600A

ÉCO
-NOMIE
-LOGIE

Une solution écologique et économique pour vos investissements...

Les fluides propres R-600a et R-290 ont un indice GWP 1000 fois plus faible que le R-404a, tout en offrant de meilleures performances énergétiques.

Avec une expérience de plus de 15 ans dans l'utilisation de cette nouvelle génération de fluides, l'offre froid professionnel Eberhardt garantit la pérennité de vos installations !

Froid Liebherr



Armoires gastronormes cuve inox

p.14 GKPv / GGPv Premium
p.15 GKPv / GGPv Comfort



Armoires de restauration cuve ABS

p.16 GKv
p.17-18 GGv / GG
p.19 GKv / G
p.20 GKv 43 GG 40
p.21 GKvesf



Armoires positives ventilées

p.24-27 MRFVD
p.28-29 MRFVC



Armoires à casiers

p.30 ACS / ACC



Armoires vitrées et display

p.31 FKv 503 / FKDv



Armoires à vin mixtes

p.37
VINIDOR

2 ou 3 zones



Caves à cigares et cave à vin et chocolats

p.37

1 zone mono-température



Caves de vieillissement

p.38
VINOTHEK

1 zone mono-température

Une gamme professionnelle adaptée à chacun de vos besoins...



p.21
GCV



Armoires euronormes cuve inox

p.22
BKPv / BGPv



Armoires euronormes cuve ABS

p.23
BKv

p.23
BG



Table-top

p.32-33
FKUv / FKv / GGU



Conservateurs coffres

p.34
GTL

p.35
EFE / EFI



Armoires électroménager

p.36
Réfrigérateurs

p.36
Congélateurs armoires



p.39
GRAND CRU

1 zone mono-température

ARMOIRES GASTRONORMES GN 2/1 - CUVE INOX

LIEBHERR



GKPv 6590
GGPv 6590



GKPv 1490
GGPv 1490

Modèles GKPv :
froid positif ventilé indirect canalisé -2°/+15°C.

Modèles GGPv :
froid négatif ventilé indirect canalisé -26°/-10°C.

PREMIUM

- Dégivrage entièrement automatique par gaz chaud.
- Régulation électronique de la température, 3 niveaux d'hygrométrie réglable. Alarmes porte et température, fonction SuperCool / SuperFrost et traçabilité HACCP+.
- Carrosserie intégralement en acier inox.
- Cuve Easyclean en acier inox avec glissières embouties (espace entre glissières : 55 mm) et évacuation pour les eaux de nettoyage.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique, pédale d'ouverture de porte.
- Fluide propre R-290

Armoires positives ventilées GN 2/1 - GKPv PREMIUM

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127713	**GKPv 6590**	1 porte	597 / 465	4 grilles inox GN 2/1	5 (+40°C) / A	336	250	700x830x2120	**3480€**
127714	**GKPv 1490**	2 portes	1361 / 1056	8 grilles inox GN 2/1	5 (+40°C) / C	1084	350	1430x830x2120	**5790€**

Armoires négatives ventilées GN 2/1 - GGPv PREMIUM

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127715	**GGPv 6590**	1 porte	597 / 465	4 grilles inox GN 2/1	5 (+40°C) / B	1165	600	700x830x2120	**4085€**
127716	**GGPv 1490**	2 portes	1361 / 1056	8 grilles inox GN 2/1	5 (+40°C) / C	3287	700	1430x830x2120	**6460€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16825

COMMENT BIEN CHOISIR VOTRE MODÈLE D'ARMOIRE GASTRONORME ?

	PREMIUM GAMME PREMIUM	CONFORT GAMME COMFORT
Cuve inox avec glissières embouties, chargement direct en bacs GN1/1 et GN 2/1	✔	✔
Hauteur de chargement 148 cm, chargement jusqu'à 26 bacs GN1/1 H 65 mm	✔	✔
Grilles GN 2/1 - charge 60 kg	inox	acier plastifié (inox disponible en accessoire)
Construction intégrale en acier inox	✔	arrière en acier galvanisé
Pédale ouverture de porte	✔	disponible en accessoire
Connexion RS485 pour monitoring de la T° sur PC	✔	-
Groupe frigorifique basse consommation	✔	-









ARMOIRES GASTRONORMES GN 2/1 - CUVE INOX

LIEBHERR



GKPv 6570
GGPv 6570



GKPv 6573



GKPv 6577
GGPv 6577



GKPv 1470/R
GGPv 1470/R

Modèles GKPv :
froid positif ventilé indirect canalisé +1°/+15°C (+2°/+15°C modèle vitré).

Modèles GGPv :
froid négatif ventilé indirect canalisé -26°/-10°C.

CONFORT

- Dégivrage entièrement automatique par gaz chaud.
- Régulation électronique de la température, 3 niveaux d'hygrométrie réglable. Alarmes porte et température, fonction SuperCool / SuperFrost et traçabilité HACCP.
- Carrosserie en acier inox (arrière en acier galvanisé).
- Cuve Easyclean en acier inox avec glissières embouties (espace entre glissières : 55 mm) et évacuation pour les eaux de nettoyage.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique, éclairage led sur modèle porte vitrée.
- Fluide propre R-290 (modèles sans groupe, livrés avec détendeur pour R-134a).

Armoires positives ventilées GN 2/1 - GKPv COMFORT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127702	**GKPv 6570**	1 porte	597 / 465	4 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / B	406	250	700x830x2120	**3025€**
127703	**GKPv 6570/R**	1 porte et roulettes	597 / 465	4 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / B	406	250	700x830x2160	**3125€**
127704	**GKPv 6573**	1 porte vitrée	597 / 465	4 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	577	250	700x830x2120	**3525€**
130346	**GKPv 6577**	2 portillons	596 / 464	4 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	578	250	700x830x2120	**3330€**
127705	**GKPv 1470**	2 portes	1361 / 1056	8 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	1031	350	1430x830x2120	**4780€**
127706	**GKPv 1470/R**	2 portes et roulettes	1361 / 1056	8 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	1031	350	1430x830x2160	**4905€**

Armoires positives ventilées GN 2/1 - GKPv COMFORT SANS GROUPE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127707	**GKPv 6570/SG**[2]	1 porte	597 / 465	4 grilles GN 2/1	200W à -10°C / +55°C	700x830x2120	**2825€**
127708	**GKPv 1470/SG**[2]	2 portes	1361 / 1056	8 grilles GN 2/1	380W à -10°C / +55°C	1430x830x2120	**4580€**

Armoires négatives ventilées GN 2/1 - GGPv COMFORT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127709	**GGPv 6570**	1 porte	597 / 465	4 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	1874	600	700x830x2120	**3630€**
127710	**GGPv 6570/R**	1 porte et roulettes	597 / 465	4 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	1874	600	700x830x2160	**3730€**
130347	**GGPv 6577**	2 portillons	596 / 464	4 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / D	2552	600	700x830x2120	**3935€**
127711	**GGPv 1470**	2 portes	1361 / 1056	8 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	3333	700	1430x830x2120	**5450€**
127712	**GGPv 1470/R**	2 portes et roulettes	1361 / 1056	8 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	3333	700	1430x830x2160	**5570€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16825
[2] Dégivrage électrique, détendeur R-134a

Accessoires Gammes GKPV / GGPV PREMIUM et COMFORT (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
14506	**7112908**	Grille acier plastifié GN 2/1 avec butée arrière	**53€**
115019	**7112391**	Grille de jonction acier plastifié 258x500 mm	**26€**
109622	**7112904**	Grille acier inox GN 2/1 avec butée arrière	**131€**
110073	**7112389**	Grille de jonction acier inox 258x500 mm pour modèles 2 portes	**52€**
121935	**9001761**	Glissière inox droite pour modèles 2 portes	**19€**
121918	**9001757**	Glissière inox gauche pour modèles 2 portes	**19€**

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
110075	**9590659**	Pédale ouverture de porte - modèle 1 porte COMFORT	**200€**
121293	**9590639**	Kit pédales ouvertures de portes - modèle 2 portes COMFORT	**442€**
111659	**9590581**	Jeu de 4 roulettes dont 2 avec freins - modèles 1 porte	**184€**
112052	**9590583**	Jeu de 5 roulettes dont 2 avec freins - modèles 2 portes	**215€**
130355	**9901969**	Kit de jonction largeur 8 cm pour installation side by side des armoires GKPv/GGPv	**268€**

Traçabilité

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
108562	**CVSTDUMOR0**	Interface de connexion RS485 / USB pour monitoring de la T° sur PC - modèles PREMIUM	**310€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ARMOIRES DE RESTAURATION GN 2/1 - CUVE ABS


GKv 6110


GKvbs 6160


GKv 7110


GKv 7160

Froid positif ventilé +1°/+15°C.

PREMIUM

- Dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique de la température, 2 niveaux d'hygrométrie réglable. Alarmes porte et température. Verrouillage de la commande.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire (espace entre glissières 100 mm) et évacuation pour les eaux de nettoyage.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Fluide propre R-600a

Armoires positives ventilées GN 2/1 - GKv

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127690	**GKv 6110**	Epoxy blanc	586 / 432	5 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	642	150	750x750x1864	**1495€**
127691	**GKv 6160**	Inox	586 / 432	5 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	642	150	750x750x1864	**1695€**
130537	**GKvbs 6160**	BlackSteel	586 / 432	5 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	642	150	750x750x1864	**2155€**
127692	**GKv 7110**	Epoxy blanc	664 / 491	6 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	706	150	750x750x2064	**1745€**
127693	**GKv 7160**	Inox	664 / 491	6 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	706	150	750x750x2064	**1995€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
123728	**7113485**	Grille acier plastifié GN 2/1	**50€**
133471	**9086846**	Jeu de 4 roulettes diam. 80 mm - hauteur totale 105 mm	**184€**
130518	**9094502**	Pédale ouverture de porte	**253€**

Traçabilité (compatible avec tous les produits froid du catalogue)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	132510	**EJ 32 IN**	Kit enregistreur de température mobile -40°C à +70°C + interface de connexion USB sur PC	**350€**
	132509	**EJ 32**	Enregistreur de température mobile -40°C à +70°C	**227€**

UNE GAMME COMPLÉMENTAIRE ET MODULABLE

Les gammes GKv, GG et GGv sont associables entre elles pour une installation fonctionnelle en side by side.

GKv 6160



GG 5260

ARMOIRES DE RESTAURATION - CUVE ABS

LIEBHERR


GGv 5810


GGv 5860


GGv 5060


GGvbs 5060

Froid négatif ventilé -28°/-14°C.

PREMIUM

- Dégivrage entièrement automatique par gaz chaud.
- Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Verrouillage de la commande.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire (espace entre glissières 80 mm) et évacuation pour les eaux de nettoyage.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Fluide propre R-290

Armoires négatives ventilées - GGv

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE [1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127697	**GGv 5010**	Epoxy blanc	486 / 325	4 grilles 633x497 mm	5 (+40°C) / C	1245	350	750x750x1864	**2100€**
127698	**GGv 5060**	Inox	486 / 325	4 grilles 633x497 mm	5 (+40°C) / C	1245	350	750x750x1864	**2450€**
130536	**GGvbs 5060**	BlackSteel	486 / 325	4 grilles 633x497 mm	5 (+40°C) / C	1245	350	750x750x1864	**3200€**
127699	**GGv 5810**	Epoxy blanc	556 / 377	5 grilles 633x497 mm	5 (+40°C) / C	1351	400	750x750x2064	**2400€**
127700	**GGv 5860**	Inox	556 / 377	5 grilles 633x497 mm	5 (+40°C) / C	1351	400	750x750x2064	**2750€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
133471	**9086846**	Jeu de 4 roulettes diam. 80 mm - hauteur totale 105 mm	**184€**
123220	**7113475**	Grille acier plastifié 633x497 mm	**50€**
130518	**9094502**	Pédale ouverture de porte	**253€**
128609	**9792323**	Tiroir transparent à poser sur grille (2 par grille) nombre max 8 pour GGv50 et 10 pour GGv58	**63€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ARMOIRES DE RESTAURATION - CUVE ABS

LIEBHERR



GG 5210 GG 5260

Froid négatif statique -28°/-14°C.

CONFORT

- Dégivrage manuel.
- Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Verrouillage de la commande.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Fluide propre R-290

Armoires négatives statiques - GG

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ (l)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128760	**GG 5210**	Epoxy blanc	513	14 paniers	7 (+35°C)	250	750x750x1864	**1940€**
128761	**GG 5260**	Inox	513	14 paniers	7 (+35°C)	250	750x750x1864	**2295€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
133471	**9086846**	Jeu de 4 roulettes diam. 80 mm - hauteur totale 105 mm	**184€**
130518	**9094502**	Pédale ouverture de porte	**253€**



ARMOIRES DE RESTAURATION GN 2/1 - CUVE ABS

LIEBHERR



GKv 652

Froid positif ventilé +1°/+15°C.

CONFORT

- Dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique de la température, 2 niveaux d'hygrométrie réglable. Alarmes porte et température. Verrouillage de la commande.
- Cuve EasyClean thermoformée en ABS alimentaire (espace entre glissières 100 mm) et évacuation pour les eaux de nettoyage.
- Porte réversible avec rappel automatique.
- Fluide propre R600a

Armoires positives ventilées GN 2/1 - GKv

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)(1)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE (1)	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)(1)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132413	**GKv 652**	Epoxy blanc	586 / 432	4 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	642	150	750x750x1714	**1325 €**
132414	**GKv 657**	Inox	586 / 432	4 grilles GN 2/1	5 (+40°C) / C	642	150	750x750x1714	**1525 €**

(1) Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
123728	**7113485**	Grille acier plastifié GN 2/1	**50 €**

ARMOIRES DE RESTAURATION - CUVE ABS

LIEBHERR



G 5216

Froid négatif statique -28°/-14°C.

ACCESS

- Dégivrage manuel.
- Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température.
- Ouverture porte réversible.
- Fluide propre R-290

Armoire négative statique - G

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ (l)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132379	**G 5216**	Epoxy blanc	513	14 tiroirs	7 (+35°C)	250	750x750x1725	**1720 €**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ARMOIRES DE RESTAURATION - CUVE ABS

LIEBHERR



GKv 4360

GKv 4310

Modèles GKv : froid positif ventilé +1°/+15°C.

PREMIUM

- Dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique de la température, 2 niveaux d'hygrométrie réglable. Alarmes porte et température. Verrouillage de la commande.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Fluide propre R-600a

Armoires positives ventilées - GKv 43

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)(1)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE(1)	CONSO. ÉLEC.AEC (kWh/an)(1)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127686	**GKv 4310**	Epoxy blanc	436 / 327	5 grilles 498x454 mm	5 (+40°C) / D	742	100	600x680x1900	**1375€**
128627	**GKvsl 4310**	Epoxy inox color	436 / 327	5 grilles 498x454 mm	5 (+40°C) / D	742	100	600x680x1900	**1400€**
127687	**GKv 4360**	Inox	436 / 327	5 grilles 498x454 mm	5 (+40°C) / D	742	100	600x680x1900	**1525€**

(1) Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
123219	**7113483**	Grille acier plastifié 498x454 mm	**36€**
115007	**9086527**	Jeu de 4 pieds acier inox réglables en hauteur de 150 à 180 mm pour modèles GKv 43	**149€**
118466	**9086529**	Rails rouleaux (Ø 30 mm) unidirectionnels pour modèles GKv 43	**104€**

ARMOIRES DE RESTAURATION - CUVE ABS

LIEBHERR



GG 4010

Modèles GG : froid négatif statique -28°/-14°C.

CONFORT

- Dégivrage manuel.
- Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Verrouillage de la commande.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Fluide propre R-290

Armoires négatives statiques - GG 40

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ (l)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128758	**GG 4010**	Epoxy blanc	382	3 paniers	7 (+35°C)	120	600x680x1900	**1580€**
128626	**GGsl 4010**	Epoxy inox color	382	3 paniers	7 (+35°C)	120	600x680x1900	**1605€**
128759	**GG 4060**	Inox	382	3 paniers	7 (+35°C)	120	600x680x1900	**1730€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
115006	**9141693**	Panier acier plastifié	**50€**
115007	**9086527**	Jeu de 4 pieds acier inox réglables en hauteur de 150 à 180 mm pour modèles GG 40	**149€**
118466	**9086529**	Rails rouleaux (Ø 30 mm) unidirectionnels pour modèles GG 40	**104€**

ARMOIRES DE RESTAURATION - CUVE ABS

LIEBHERR



GKvesf 5445

GKvesf 4145

Froid positif ventilé +2°/+15°C.

ACCESS

- Dégivrage entièrement automatique.
- Thermostat mécanique. Thermomètre digital autonome sur bandeau.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Porte inox réversible avec serrure.
- Fluide propre R-290

Armoires positives ventilées - GKVesf

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC.AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
122718	**GKvesf 4145**	Epoxy inox color porte inox	373 / 286	5 grilles 498x425 mm	4 (+30°C) / D	799	160	600x610x1800	**1250€**
122719	**GKvesf 5445**	Epoxy inox color porte inox	554 / 445	4 grilles 645x550 mm	4 (+30°C) / D	779	150	750x730x1640	**1404€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
124460	**7113413**	Grille acier plastifié (lxp) 498x425 mm pour Gkvesf 41	**36€**
124580	**7113409**	Grille acier plastifié (lxp) 645x550 mm pour Gkvesf 54	**47€**
124933	**9590231**	Jeu de 4 pieds réglables en hauteur de 100 à 130 mm pour modèle GKvesf 4145	**265€**
125281	**9590229**	Jeu de 4 pieds réglables en hauteur de 100 à 130 mm pour modèle GKvesf 5445	**338€**

COMBINÉS RÉFRIGÉRATEUR / CONGÉLATEUR

LIEBHERR



GCV 4060

Froid positif ventilé +1°/+15°C sur partie réfrigérateur.

Froid négatif statique -28°/ -14°C sur partie congélateur.

PREMIUM

- Système frigorifique indépendant avec 2 moteurs et 2 régulations.
- Dégivrage entièrement automatique sur partie réfrigérateur et manuel sur partie congélateur.
- Régulation électronique avec alarmes porte et température.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Portes réversibles avec serrures et rappel automatique.
- Fluide propre R-600a

Combinés réfrigérateur / congélateur - GCV

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ (l)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132204	**GCV 4010**	Epoxy blanc	361	-	5 (+40°C)	260	600x615x2000	**1955€**
127694	**GCV 4060**	Inox	361	-	5 (+40°C)	260	600x615x2000	**2105€**
	Réfrigérateur	-	254	3 grilles 478x425 mm	-	-	-	-
	Congélateur	-	107	3 paniers	-	-	-	-

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
130337	**7113333**	Grille acier plastifié 478x425 mm	**32€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ARMOIRES EURONORMES - CUVE INOX

LIEBHERR



BKPv 6520
BGPv 6520



BKPv 6570
BGPv 6570



BKPv 8470
BGPv 8470

Modèles BKPv : froid positif ventilé indirect canalisé -5°/+15°C.

Modèles BGPV : froid négatif ventilé indirect canalisé -35°/-10°C.

PREMIUM

- Dégivrage entièrement automatique par gaz chaud.
- Régulation électronique de la température, 3 niveaux d'hygrométrie réglable. Alarmes porte et température, fonction SuperCool / SuperFrost.
- Cuve en acier inox avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage.
- 25 niveaux de stockage max espacés de 54 mm.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Fluide propre R-290

Armoires positives ventilées euronormes - BKPv

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
130110	**BKPv 6520**	Epoxy blanc	602 / 365	20 jeux de glissières en L - compatible 400x600	5 (+40°C) / C	542	250	700x830x2120	**3025€**
130338	**BKPv 6570**	Inox	602 / 365	20 jeux de glissières en L - compatible 400x600	5 (+40°C) / C	542	250	700x830x2120	**3430€**
127719	**BKPv 8420**	Epoxy blanc	856 / 677	25 jeux de glissières en L - compatible 600x800	5 (+40°C) / C	765	250	790x980x2120	**3995€**
127720	**BKPv 8470**	Inox	856 / 677	25 jeux de glissières en L - compatible 600x800	5 (+40°C) / C	765	250	790x980x2120	**4500€**

Armoires négatives ventilées euronormes - BGPv

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127721	**BGPv 6520**	Epoxy blanc	602 / 365	20 jeux de glissières en L - compatible 400x600	5 (+40°C) / D	1874	600	700x830x2120	**3530€**
127722	**BGPv 6570**	Inox	602 / 365	20 jeux de glissières en L - compatible 400x600	5 (+40°C) / D	1874	600	700x830x2120	**3935€**
127723	**BGPv 8420**	Epoxy blanc	856 / 677	25 jeux de glissières en L - compatible 600x800	5 (+40°C) / C	1997	600	790x980x2120	**4340€**
127724	**BGPv 8470**	Inox	856 / 677	25 jeux de glissières en L - compatible 600x800	5 (+40°C) / C	1997	600	790x980x2120	**5105€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
110077	**9001125**	Glissière inox gauche - BKPv / BGPv 65	**32€**
110076	**9001127**	Glissière inox droite - BKPv / BGPv 65	**32€**
132243	**9000338**	Glissière inox gauche - BKPv / BGPv 84	**32€**
132242	**9000340**	Glissière inox droite - BKPv / BGPv 84	**32€**
110075	**9590659**	Pédale ouverture de porte	**200€**
111659	**9590581**	Jeu de 4 roulettes	**184€**

ARMOIRE EURONORME - CUVE ABS

LIEBHERR



BKv 5040

Froid positif ventilé +2°/+15°C.

CONFORT

- Dégivrage automatique avec évaporation des condensats.
- Thermostat mécanique avec thermomètre autonome digital sur bandeau.
- 2 niveaux d'hygrométrie réglable.
- Cuve ABS thermoformée avec angles arrondis.
- 22 niveaux de stockage max espacés de 50 mm.
- Porte réversible avec serrure.
- Fluide propre R-600a

Armoire positive ventilée euronorme - BKv 5040

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
123374	**BKv 5040**	Epoxy blanc	491 / 375	10 jeux de glissières en L - compatible 600x400	5 (+40°C) / D	753	150	750x730x1640	**1630€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
133571	**9192575**	Glissière inox "L" gauche pour BKv 5040	**24€**
127316	**9006231**	Glissière. inox "L" droite pour BKv 5040	**24€**
125281	**9590229**	Jeu de 4 pieds H 100-130 mm pour BKv 5040	**338€**
124417	**9086365**	Socle roulettes Ø 80 - H 120 mm pour BKv 5040	**842€**

ARMOIRE EURONORME - CUVE ABS

LIEBHERR



BG 5040

Froid négatif statique -26°/-9°C.

CONFORT

- Dégivrage manuel.
- Thermostat mécanique avec thermomètre autonome digital sur bandeau.
- Cuve ABS thermoformée avec angles arrondis.
- 22 niveaux de stockage max espacés de 50 mm.
- Porte réversible avec serrure.
- Fluide propre R-290

Armoire négative statique euronorme - BG 5040

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ (l)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
123375	**BG 5040**	Epoxy blanc	491	10 jeux de glissières en L - compatible 600x400	5 (+40°C)	320	750x730x1640	**1985€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
133571	**9192575**	Glissière inox "L" gauche pour BG 5040	**24€**
127316	**9006231**	Glissière inox "L" droite pour BG 5040	**24€**
125281	**9590229**	Jeu de 4 pieds H 100-130 mm pour BG 5040	**338€**
124417	**9086365**	Socle roulettes Ø 80 - H 120 mm pour BG 5040	**842€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

NOUVEAUTÉ 2021

Armoires positives
MRFVD White Line

CONFORT

La présentation parfaite de votre marchandise pour dynamiser vos ventes.



MRFVD 3501 W

MRFVD 4001 W

MRFVD 5511 W

INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage entièrement automatique.
- Thermostat mécanique.
- Affichage température digital sur porte.
- Commandes sécurisées porte fermée.
- Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire.
- Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion.
- Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Éclairage LED avec interrupteur indépendant positionné latéralement (modèles porte vitrée) ou en plafonnier (modèles porte pleine).
- Grilles en acier plastifié charge max 45 kg (60 kg pour modèles 5501 et 5511), extractibles avec porte ouverte à 90°.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- Fluide propre R-600a

LES NOUVEAUTÉS DE LA GAMME



Parfaite présentation de la marchandise

Nouveau design avec porte en verre securit de grande dimension et poignée intégrée pour une surface d'exposition maximale. L'éclairage LED latéral intégré sur toute la hauteur de la cuve avec son interrupteur indépendant offre une parfaite visibilité de la marchandise.



Stockage sécurisé

Thermostat de réglage de la température inaccessible porte fermée pour éviter les coupures involontaires. Affichage digital de la température sur la porte pour un contrôle visuel permanent de l'état de fonctionnement de l'enceinte. Serrure à clé de série pour sécuriser l'accès au contenu.



Rappel de porte automatique

La porte est équipé d'un dispositif de rappel automatique pour éviter les pertes de froid lors d'une mauvaise fermeture de celle-ci. Stable à 90° pour permettre un chargement confortable de l'armoire, le dispositif de rappel automatique s'enclenche à partir de 60°.



Ergonomie renforcée

Le nouveau design des grilles renforcées, avec butée de chargement à l'avant, limite les risques de chutes de la marchandise lors d'une ouverture de porte. Réglables en hauteur tous les 30 mm elles offrent des niches de chargement optimisées aux différentes tailles de contenants.

Armoires positives ventilées - MRFVD White line

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
NEW 133707	**MRFVD 3501 W**	Epoxy blanc porte pleine	327 / 250	4 grilles 498x425 mm	+40°C / C	373	130	597x654x1684	**1130 €**
NEW 133708	**MRFVD 3511 W**	Epoxy blanc porte vitrée	347 / 250	4 grilles 498x425 mm	+32°C / C	532	160	597x654x1684	**1310 €**
NEW 133709	**MRFVD 4001 W**	Epoxy blanc porte pleine	377 / 286	5 grilles 498x425 mm	+40°C / C	396	140	597x654x1884	**1190 €**
NEW 133710	**MRFVD 4011 W**	Epoxy blanc porte vitrée	400 / 286	5 grilles 498x425 mm	+32°C / C	566	180	597x654x1884	**1370 €**
NEW 133711	**MRFVD 5501 W**	Epoxy blanc porte pleine	544 / 432	4 grilles 645x550 mm	+40°C / B	388	150	747x769x1684	**1310 €**
NEW 133712	**MRFVD 5511 W**	Epoxy blanc porte vitrée	569 / 432	4 grilles 645x550 mm	+32°C / C	535	200	747x769x1684	**1490 €**

[1] Calculé suivant la norme EN 16902

DISPONIBILITÉ JUIN - NOUS CONSULTER

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
134083	**7113308**	Grille acier plastifié (lxp) 498x425 mm pour modèles MRFVD 35 et 40	**38 €**
134084	**7113310**	Grille acier plastifié (lxp) 645x550 mm pour MRFVD 55	**49 €**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

NOUVEAUTÉ 2021

Armoires positives
MRFVD Silver Line

CONFORT

Une présentation design et élégante pour booster vos ventes.



Froid positif ventilé +2°/+15°C.

MRFVD 3511

MRFVD 4011

INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage entièrement automatique.
- Thermostat mécanique.
- Affichage température digital sur porte.
- Commandes sécurisées porte fermée.
- Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire.
- Carrosserie en acier époxy silver traitée anti-corrosion.
- Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Éclairage LED avec interrupteur indépendant positionné latéralement (modèles porte vitrée) ou en plafonnier (modèles porte pleine).
- Grilles en acier plastifié charge max 45 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- Fluide propre R-600a

Retrouvez tous les avantages et les accessoires de la gamme page 25.

Armoires positives ventilées - MRFVD Silver line

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGETIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
NEW 133717	MRFVD 3511	Epoxy silver porte vitrée	347 / 250	4 grilles 498x425 mm	+32°C / C	532	160	597x654x1684	1310€
NEW 133666	MRFVD 4011	Epoxy silver porte vitrée	400 / 286	5 grilles 498x425 mm	+32°C / C	566	180	597x654x1884	1370€

[1] Calculé suivant la norme EN 16902

DISPONIBILITÉ JUIN - NOUS CONSULTER

NOUVEAUTÉ 2021

Armoires positives
MRFVD Black Line

CONFORT

Un design sobre et contemporain pour valoriser vos produits.



MRFVD 3511 B

MRFVD 4011 B

INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage entièrement automatique.
- Thermostat mécanique.
- Affichage température digital sur porte.
- Commandes sécurisées porte fermée.
- Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire gris.
- Carrosserie en acier époxy noir traitée anti-corrosion.
- Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Éclairage LED avec interrupteur indépendant positionné latéralement (modèles porte vitrée) ou en plafonnier (modèles porte pleine).
- Grilles en acier plastifié charge max 45 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- Fluide propre R-600a

Retrouvez tous les avantages et les accessoires de la gamme page 25.

Armoires positives ventilées - MRFVD Black line

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
NEW 133718	MRFVD 3511 B	Epoxy noir porte vitrée	347 / 250	4 grilles 498x425 mm	+32°C / C	532	160	597x654x1684	1410 €
NEW 133719	MRFVD 4011 B	Epoxy noir porte vitrée	400 / 286	5 grilles 498x425 mm	+32°C / C	566	180	597x654x1884	1470 €

[1] Calculé suivant la norme EN 16902

DISPONIBILITÉ JUIN - NOUS CONSULTER

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

NOUVEAUTÉ 2021

Armoires positives
MRFVC

ACCESS

La solution pour un stockage économique et de qualité.



MRFVC 3501 | MRFVC 4011 | MRFVC 5511

INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage entièrement automatique.
- Thermostat mécanique.
- Affichage température analogique dans la cuve.
- Commandes sécurisées porte fermée.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion.
- Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Éclairage LED en plafonnier (modèles porte vitrée).
- Grilles en acier plastifié charge max 45 kg (60 kg pour modèles 5501 et 5511), extractibles avec porte ouverte à 90°.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- Fluide propre R-600a

LES NOUVEAUTÉS DE LA GAMME



Parfaite présentation de la marchandise

Nouveau design avec porte en verre securit de grande dimension et poignée intégrée pour une surface d'exposition maximale. Éclairage LED basse consommation en plafonnier.



Stockage sécurisé

Thermostat de réglage de la température inaccessible porte fermée pour éviter les coupures involontaires. Serrure à clé de série pour sécuriser l'accès au contenu.



Rappel de porte automatique

La porte est équipée d'un dispositif de rappel automatique pour éviter les pertes de froid lors d'une mauvaise fermeture de celle-ci. Stable à 90° pour permettre un chargement confortable de l'armoire, le dispositif de rappel automatique s'enclenche à partir de 60°.



Ergonomie renforcée

Le nouveau design des grilles renforcées, avec butée de chargement à l'avant, limite les risques de chutes de la marchandise lors d'une ouverture de porte. Réglables en hauteur tout les 30mm elles offrent des niches de chargement optimisées aux différentes tailles de contenant.

Armoires positives ventilées - MRFVC White line

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
NEW 133663	**MRFVC 3501**	Epoxy blanc porte pleine	327 / 250	4 grilles 498x425 mm	+40°C / C	367	130	597x654x1684	**950 €**
NEW 133698	**MRFVC 3511**	Epoxy blanc porte vitrée	347 / 250	4 grilles 498x425 mm	+32°C / C	532	160	597x654x1684	**1130 €**
NEW 133704	**MRFVC 4001**	Epoxy blanc porte pleine	377 / 286	5 grilles 498x425 mm	+40°C / C	396	140	597x654x1884	**1010 €**
NEW 133705	**MRFVC 4011**	Epoxy blanc porte vitrée	400 / 286	5 grilles 498x425 mm	+32°C / C	566	180	597x654x1884	**1190 €**
NEW 133706	**MRFVC 5501**	Epoxy blanc porte pleine	544 / 432	4 grilles 645x550 mm	+40°C / B	388	150	747x769x1684	**1130 €**
NEW 133664	**MRFVC 5511**	Epoxy blanc porte vitrée	569 / 432	4 grilles 645x550 mm	+32°C / C	535	200	747x769x1684	**1310 €**

[1] Calculé suivant la norme EN 16902

DISPONIBILITÉ JUIN - NOUS CONSULTER

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
134083	**7113308**	Grille acier plastifié (lxp) 498x425 mm pour MRFVC 35 et 40	**38 €**
134084	**7113310**	Grille acier plastifié (lxp) 645x550 mm pour MRFVC 55	**49 €**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ARMOIRES À CASIERS



ACS 364-8



ACC 544-14



ACS 61-16

Froid positif ventilé +2°/+15°C.

- Dégivrage entièrement automatique.
- Thermostat mécanique (modèles 364 et 544) ou régulation électronique (modèle 61).
- Armoires positives équipées de casiers en acier inox 18-10.
- Fluide propre R-600a

Armoires positives ventilées à casiers - serrure à clé (livrées avec 2 clés par casier) - ACS

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	NOMBRE DE CASIERS	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
122087	**ACS 364-8**	335	8	5 (+40°C)	130	600x610x1644	**3750€**
122089	**ACS 544-10**	554	10	5 (+40°C)	150	750x730x1640	**4190€**
122091	**ACS 544-14**	554	14	5 (+40°C)	150	750x730x1640	**4470€**
128243	**ACS 61-16**	586	16	5 (+40°C)	150	750x750x1864	**4900€**

Armoires positives ventilées à casiers - fermeture par cadenas (cadenas non fournis) - ACC

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	NOMBRE DE CASIERS	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
122090	**ACC 544-10**	554	10	5 (+40°C)	150	750x730x1640	**4190€**
122092	**ACC 544-14**	554	14	5 (+40°C)	150	750x730x1640	**4470€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
112066	**83020199**	Passe (modèles ACS)	**33€**
124933	**9590231**	Kit 4 pieds H 100-130 mm pour ACS 364	**265€**
125281	**9590229**	Kit 4 pieds H 100-130 mm pour ACS/ACC 544	**338€**

ARMOIRE POSITIVE À POSER SUR COMPTOIR

LIEBHERR



FKv 503

Froid positif ventilé +2°/+12°C.

PREMIUM

- Dégivrage entièrement automatique.
- Thermostat mécanique.
- Système de fixation murale.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Porte non réversible avec serrure.
- Éclairage LED avec interrupteur indépendant.
- Fluide propre R-600a

Armoire positive ventilée - FKv 503

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)(1)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE(1)	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)(1)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133860	**FKv 503**	Inox	44 / 42	2 grilles 334x266 mm	+32°C / C	284	130	425x450x612	**1210 €**

(1) Calculé suivant la norme EN 16902

ARMOIRES POSITIVES AVEC DISPLAY LUMINEUX

LIEBHERR



FKDv 4523

Froid positif ventilé +2°/+12°C.

PREMIUM

- Dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température, mode éco automatique.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Porte avec double vitrage isolé, serrure et sens d'ouverture réversible.
- Rappel de porte automatique.
- Double éclairage LED avec interrupteur indépendant.
- Display lumineux rétro éclairé dans l'enceinte.
- Personnalisation unitaire du display sur demande.
- Fluide propre R-600a

Armoire positive ventilée - FKDv 4523

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)(1)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE(1)	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)(1)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133959	**FKDv 4523**	Epoxy noir	441 / 422	6 grilles 430x450 mm	+32°C / D	687	160	600x696x2027	**1740 €**

(1) Calculé suivant la norme EN 16902

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
105337	**7112585**	Grille acier zingué vernis FKDv 4523 lxp 430x450 mm	**50 €**
132528	**DISPLAY**	Display intérieur personnalisé FKDv 4523	**Nous consulter**



FKDv 4513

Froid positif ventilé +2°/+12°C.

CONFORT

- Dégivrage entièrement automatique.
- Thermostat mécanique.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Display lumineux sur la porte.
- Porte réversible.
- Éclairage LED vertical avec interrupteur indépendant.
- Fluide propre R-600a

Armoire positive ventilée - FKDv 4513

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)(1)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE(1)	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)(1)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127163	**FKDv 4513**	Epoxy inox color	441 / 422	6 grilles 430x450 mm	+32°C / C	580	160	600x696x2027	**1465 €**

(1) Calculé suivant la norme EN 16902

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
132393	**7113267**	Grille acier plastifié FKDv 4513 lxp 430x450 mm	**31 €**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

TABLE-TOP

LIEBHERR



FKUv 1610



FKUvb 1613

Froid positif ventilé +1°/+15°C.

PREMIUM

- Dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique de la température, 2 niveaux d'hygrométrie réglable. Alarmes porte et température. Verrouillage de la commande.
- Hauteur 830 mm pour encastrement sous plan facile.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Porte réversible avec serrure, éclairage LED sur modèles porte vitrée.
- Fluide propre R-600a

Table-top positifs ventilés - FKUv

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
122587	**FKUv 1610**	Epoxy blanc porte pleine	134 / 130	3 grilles 478x425 mm	+40°C / C	225	100	600x615x830	**895€**
122588	**FKUv 1613**	Epoxy blanc porte vitrée	148 / 130	3 grilles 478x425 mm	+32°C / C	353	120	600x615x830	**995€**
132329	**FKUvb 1613**	Epoxy noir porte vitrée	148 / 130	3 grilles 478x425 mm	+32°C / C	353	120	600x615x830	**1075€**
122589	**FKUv 1660**	Inox porte pleine	134 / 130	3 grilles 478x425 mm	+40°C / C	225	100	600x615x830	**1045€**
122590	**FKUv 1663**	Inox porte vitrée	148 / 130	3 grilles 478x425 mm	+32°C / C	353	120	600x615x830	**1145€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16902

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
130337	**7113333**	Grille acier plastifié 478x425 mm pour modèles FKUv 1610 et 1613	**32€**
114462	**7112321**	Grille acier zingué 478x425 mm pour modèles FKUv 1660 et 1663	**32€**
112849	**7777671**	Cadre de superposition inox	**285€**
113402	**9876691**	Cadre de superposition blanc	**265€**
118887	**9086607**	Rails rouleaux (Ø 30 mm) unidirectionnels	**92€**

TABLE-TOP

LIEBHERR



FKvesf 1803



FKvesf 1805

Froid positif ventilé +2°/+15°C.

CONFORT

- Dégivrage entièrement automatique.
- Thermostat mécanique. Thermomètre digital sur porte (FKv 1800 et Fkvesf 1805) ou analogique dans la cuve (FKvesf 1803).
- Top démontable pour encastrement sous plan (hauteur 820 mm).
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Porte réversible avec serrure, éclairage LED sur modèle porte vitrée.
- Fluide propre R-600a

Table-top positifs ventilés - FKv

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
122908	**FKv 1800**	Epoxy blanc porte pleine	171 / 160	3 grilles 543x415 mm	+32°C / C	309	120	600x600x850/820	**760€**
120982	**FKvesf 1805**	Epoxy inox color porte inox	171 / 157	3 grilles 543x415 mm	+32°C / C	309	120	600x600x850/820	**835€**
122619	**FKvesf 1803**	Epoxy inox color porte vitrée	171 / 160	3 grilles 543x415 mm	+32°C / D	406	120	600x600x850/820	**935€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16902

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
4319	**7112064**	Grille acier plastifié (lxp) 543x415 mm	**36€**

TABLE-TOP

LIEBHERR



GGU 1500



GGU 1550

Froid négatif statique -26°/-9°C.

PREMIUM

- Dégivrage manuel.
- Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Verrouillage de la commande.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Porte réversible avec serrure.
- Fluide propre R-600a

Table-top négatifs statiques - GGU

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ (l)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
122591	**GGU 1500**	Epoxy blanc	143	3 tiroirs + 1 panier	5 (+40°C)	100	600x615x830	**950€**
122592	**GGU 1550**	Inox	143	4 paniers	5 (+40°C)	100	600x615x830	**1050€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
112849	**7777671**	Cadre de superposition inox	**285€**
113402	**9876691**	Cadre de superposition blanc	**265€**
118887	**9086607**	Rails rouleaux (Ø 30 mm) unidirectionnels	**92€**

TABLE-TOP

LIEBHERR



GGU 1400



GGUesf 1405

Froid négatif statique -26°/-15°C.

CONFORT

- Dégivrage manuel.
- Régulation électronique avec affichage de la température par segment.
- Alarmes porte et température. Verrouillage des touches.
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.
- Porte réversible avec serrure.
- Fluide propre R-600a

Table-top négatifs statiques - GGU

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ (l)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
123354	**GGU 1400**	Epoxy blanc	143	3 tablettes fixes	5 (+40°C)	100	600x615x830	**850€**
122721	**GGUesf 1405**	Epoxy inox color porte inox	143	3 tablettes fixes	5 (+40°C)	100	600x615x830	**935€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
112849	**7777671**	Cadre de superposition inox	**285€**
113402	**9876691**	Cadre de superposition blanc	**265€**
118887	**9086607**	Rails rouleaux (Ø 30 mm) unidirectionnels	**92€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

CONSERVATEURS COFFRES PROFESSIONNELS

LIEBHERR



GTL 4906



GTL 3005

Froid négatif statique -26°/-14°C.

- Dégivrage manuel avec évacuation des eaux de dégivrage en fond de cuve.
- Thermostat mécanique et thermomètre extérieur en façade.
- Carrosserie traitée anti-corrosion époxy blanc.
- Serrure à clé et éclairage intérieur.
- Fluide propre R-600a

Conservateurs coffres - GTL USAGE INTENSIF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	COUVERCLES	CAPACITÉ (l)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133256	**GTL 3005**	Epoxy blanc	297	2 paniers	5 (+40°C)	120	1006x721x915	**725€**
133257	**GTL 3006**	Inox	297	2 paniers	5 (+40°C)	120	1006x721x915	**830€**
133258	**GTL 4905**	Epoxy blanc	482	2 paniers	5 (+40°C)	140	1380x770x915	**945€**
133259	**GTL 4906**	Inox	482	2 paniers	5 (+40°C)	140	1380x770x915	**1125€**
133260	**GTL 6105**	Epoxy blanc	598	3 paniers	5 (+40°C)	200	1655x770x915	**1095€**
133261	**GTL 6106**	Inox	598	3 paniers	5 (+40°C)	200	1655x770x915	**1380€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
134160	**7112725**	Panier supplémentaire pour GTL 30..	**41€**
134161	**7112727**	Panier supplémentaire pour GTL 49../61..	**41€**



CONSERVATEURS CRÈMES GLACÉES / SURGELÉS

LIEBHERR



EFE 1500 — EFE 3002 — EFI 4403

- Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage.
- Thermostat mécanique et thermomètre intérieur.
- Carrosserie en acier avec traitement époxy anti corrosion à haute résistance aux coups et rayures.
- Fluide propre R-600a ou R-290



- Modèles EFE livrés avec paniers glacier "vrac" pour le service de glaces en bacs de 2,5L ou 5L.



- Modèles EFI livrés avec paniers glacier "plein air" pour le stockage des produits conditionnés type cônes, bâtonnets,...

Conservateurs couvercle plein - EFE LIVRÉS AVEC **PANIERS "VRAC"**

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	NOMBRE DE PANIERS GLACIER «VRAC»	CAPACITÉ BACS 2,5 LITRES	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132001	**EFE 1500**	148 / 121	3	9	+35°C / C	365	130	625x661x830	**629€**
132002	**EFE 2200**	220 / 186	4	12	+35°C / C	413	150	835x661x830	**722€**
132003	**EFE 3000**	294 / 252	6	18	+35°C / C	546	150	1045x661x830	**750€**
132004	**EFE 3800**	369 / 318	7	21	+35°C / C	633	200	1255x661x830	**834€**
132005	**EFE 4600**	444 / 383	9	27	+35°C / C	692	240	1465x661x830	**914€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16902

Conservateurs couvercle vitré - EFE LIVRÉS AVEC **PANIERS "VRAC"**

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	NOMBRE DE PANIERS GLACIER «VRAC»	CAPACITÉ BACS 2,5 LITRES	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132006	**EFE 1502**	145 / 104	3	9	+35°C / C	369	130	625x661x825	**690€**
132007	**EFE 2202**	220 / 163	4	12	+35°C / C	422	150	835x661x825	**734€**
132008	**EFE 3002**	294 / 222	6	18	+35°C / C	528	150	1045x661x825	**789€**
132009	**EFE 3802**	369 / 280	7	21	+35°C / C	601	200	1255x661x825	**865€**
132010	**EFE 4602**	444 / 339	9	27	+35°C / D	750	240	1465x661x825	**947€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16902

Conservateurs couvercle incliné vitré - EFI LIVRÉS AVEC **PANIERS "PLEIN AIR"**

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME BRUT / UTILE (l)[1]	NOMBRE DE PANIERS GLACIER «PLEIN AIR» ETROIT + LARGE	NOMBRE DE COMPARTIMENTS	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
131994	**EFI 1403**	135 / 90	1+1	2	+35°C / D	402	130	625x661x825	**689€**
131997	**EFI 2103**	206 / 143	2+1	3	+35°C / D	470	150	835x661x825	**753€**
131998	**EFI 2803**	276 / 196	3+1	4	+35°C / D	593	150	1045x661x825	**797€**
131999	**EFI 3503**	347 / 249	4+1	5	+35°C / D	726	200	1255x661x825	**856€**
132000	**EFI 4403**	417 / 302	5+1	6	+35°C / D	764	240	1465x661x825	**985€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16902

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
127637	**7043359**	Serrure pour couvercle vitré	**34€**
13953	**7042835**	Serrure pour couvercle isolé	**34€**
127638	**7113395**	Panier glacier "vrac" EFE LxPxH 145x515x250 mm pour 3 bacs 2,5L ou 1 bac 5L + 1 bac 2,5L	**25€**
132316	**7111011**	Panier glacier "plein air" large EFE LxPxH 250x490x320 mm	**40€**
132317	**7111041**	Panier glacier "plein air" étroit EFE LxPxH 210x490x320 mm	**40€**
132318	**7111029**	Grille de séparation pour panier "plein air" large 250 mm EFE	**11€**

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
132319	**7111784**	Grille de séparation pour panier "plein air" étroit 210 mm EFE	**11€**
132320	**7111009**	Panier glacier "plein air" large EFI LxPxH 250x490x220/280 mm	**40€**
132321	**7111039**	Panier glacier "plein air" étroit EFI LxPxH 210x490x220/280 mm	**40€**
132322	**7111033**	Grille de séparation pour panier "plein air" large 250 mm EFI	**11€**
132323	**7111787**	Grille de séparation pour panier "plein air" étroit 210 mm EFI	**11€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

RÉFRIGÉRATEURS ÉLECTROMÉNAGER

LIEBHERR



KTS 149 CHR

Froid positif
+3°/+8°C.

- Dégivrage et évaporation des condensats automatique sur réfrigérateur et manuel sur compartiment congélateur.
- Régulation mécanique avec thermostat de réglage à l'intérieur de la cuve.
- Porte avec sens d'ouverture réversible.
- Éclairage latéral (sauf TX 1021 CHR).
- Fluide propre R-600a

Réfrigérateurs

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME UTILE (l)	VOLUME COMPARTIMENT BASSE TEMPÉRATURE (l)	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133198	**TX 1021 CHR**	98	Compartiment glaçons 6 l.	+10°C à +38°C / F	131	80	554x624x630	**459€**
133200	**KTS 103 CHR**	136	-	+10°C à +38°C / F	114	80	501x620x850/820	**359€**
133202	**KTS 127 CHR**	120	15 l. - 4****	+10°C à +38°C / F	180	80	501x620x850/820	**349€**
133204	**KTS 149 CHR**	120	15 l. - 4****	+10°C à +38°C / F	180	80	554x623x850/820	**399€**
133206	**KTS 166 CHR**	136	-	+10°C à +38°C / F	114	80	554x623x850/820	**399€**
133210	**KP 280 CHR**	250	21 l. - 4****	+10°C à +38°C / F	197	80	550x628x1402	**579€**

CONGÉLATEURS ÉLECTROMÉNAGER

LIEBHERR



GP 2433 CHR

Froid négatif
-25°/-18°C.

- Refroidissement statique avec dégivrage manuel (modèles GX et GP).
- Refroidissement ventilé avec dégivrage automatique (modèles GNP).
- Régulation électronique avec affichage LCD (digital sur modèle GP 1476) et alarme température.
- Équipés de tiroirs transparents posés sur tablettes verre (pouvant être retirées pour modulation de l'espace).
- Fluide propre R-600a

Congélateurs armoires "Smart Frost" SMART FROST

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME UTILE (l)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133091	**GX 823 CHR**	68	2 tiroirs	+10°C à +43°C / F	199	120	553x624x631	**479€**
133196	**GP 123 CHR**	98	3 tiroirs	+10°C à +43°C / E	170	120	553x624x851	**419€**
133195	**GP 1476 CHR**	103	4 tiroirs	+10°C à +43°C / E	171	120	602x628x851	**529€**
133174	**GP 2033 CHR**	158	5 tiroirs	+10°C à +43°C / F	236	140	600x632x1250	**679€**
133175	**GP 2433 CHR**	192	6 tiroirs	+10°C à +43°C / F	249	140	600x632x1447	**709€**
133176	**GP 2733 CHR**	225	7 tiroirs	+10°C à +43°C / F	262	140	600x632x1644	**819€**

Congélateurs armoires "No Frost" NO FROST

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME UTILE (l)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133194	**GNP 2713 CHR**	232	7 tiroirs	+10°C à +43°C / F	291	250	600x630x1644	**929€**
133147	**GNP 3013 CHR**	269	8 tiroirs	+10°C à +43°C / F	307	250	600x630x1841	**1039€**

ARMOIRES À VIN MULTIZONES

LIEBHERR



WTes 5872 CHR

+5° à +20°C
+5° à +20°C
+5° à +20°C

PREMIUM

- Température réglable de +5° à +20°C indépendamment dans chaque zone.
- Régulation électronique sensitive "Touch" avec affichage digital de la température pour chaque zone.
- Carrosserie en acier inox (sauf UWTes, modèle encastrable).
- Éclairage Led avec interrupteur indépendant réglable en intensité.
- Porte réversible avec double vitrage traité anti-UV.
- Serrure intégrée sur le côté ou sur la porte (modèles 1672).
- Fluide propre R-600a

Armoires à vin mixtes - VINIDOR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE ZONES	CAPACITÉ BOUTEILLES	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (A)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133228	**UWTes 1672 CHR**	2	34	Encastrable sous plan 3 clayettes bois sur glissières télescopiques	+10°C à +38°C / G	142	0,8	600x580minx 820-870	**2699€**
133224	**WTes 1672 CHR**	2	34	3 clayettes bois sur glissières télescopiques	+10°C à +38°C / G	147	0,8	600x575x822	**2779€**
133226	**WTes 5972 CHR**	2	211	8 clayettes bois sur glissières télescopiques dont 1 de présentation	+10°C à +38°C / G	191	1	700x745x1920	**4199€**
133227	**WTpes 5972 CHR**	2	155	3 clayettes bois sur glissières télescopiques + 2 casiers	+10°C à +38°C / G	191	1	700x745x1920	**4779€**
133225	**WTes 5872 CHR**	3	178	10 clayettes bois sur glissières télescopiques dont 1 de présentation	+10°C à +38°C / G	206	1	700x745x1920	**4829€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
134172	**7112043**	Clayette bois de présentation (pour modèles WTes 59 et 58) pour remplacement d'une clayette télescopique	**144€**
134174	**9094559**	Clips étiquette pour clayettes bois (lot de 5)	**15€**
134164	**9192811**	Filtre à charbon actif pour modèles WT(p)es 59 et 58	**31€**
134165	**7434557**	Filtre à charbon actif pour modèles UWTes et WTes 1672 CHR	**62€**

CAVE À CIGARES - CAVE À VIN & CHOCOLATS

LIEBHERR



WKes 653 CHR

+16° à +20°C
sur modèle ZKes

+5° à +20°C
sur modèle WKes

PREMIUM

- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Réservoir d'eau avec capteur d'humidité pour une régulation précise de l'hygrométrie (68% à 75%) sur modèle ZKes.
- Porte avec double vitrage traité anti-UV non réversible avec serrure.
- Fluide propre R-600a

Cave à cigares - ZKes

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (A)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
112761	**ZKes 453 CHR**	Inox porte vitrée	2 clayettes bois + 2 tiroirs bois	+16° à +32°C	162	0,5	424x477x612	**2899€**

Cave à vin & chocolats - WKes

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ BOUTEILLES	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (A)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133239	**WKes 653 CHR**	Inox porte vitrée	12	3 clayettes bois + tiroir à chocolat	+10°C à +32°C / E	78	0,5	424x477x612	**1839€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
134174	**9094559**	Clips étiquette pour clayettes bois (lot de 5)	**15€**
134166	**7440699**	Filtre à charbon actif pour modèles WKes 653 et ZKes 453	**62€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

CAVES À VIN DE VIEILLISSEMENT - VINOTHEK

LIEBHERR



WK 201 CHR

+5° à +20°C

CONFORT

- 1 zone mono-température réglable de +5° à +20°C.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température (sauf WKb 1802).
- Porte réversible avec double vitrage traité anti-UV sur modèles porte vitrée.
- Éclairage avec interrupteur indépendant (modèles vitrés).
- Fluide propre R-600a

Caves à vin de vieillissement porte pleine - VINOTHEK

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ BOUTEILLES	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (A)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133229	**WK 66 CHR**	Epoxy noir mat porte rouge	66	2 clayettes acier	+10°C à +43°C / E	76	1	600x605x890	**819€**
133231	**WK 161 CHR**	Epoxy noir mat porte rouge	164	3 clayettes bois	+10°C à +43°C / E	92	1	600x730x1350	**1049€**
133233	**WK 201 CHR**	Epoxy noir mat porte rouge	200	5 clayettes bois	+10°C à +43°C / F	108	1	600x730x1650	**1199€**

Caves à vin de vieillissement porte vitrée - VINOTHEK

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ BOUTEILLES	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (A)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133230	**WKb 1802 CHR**	Epoxy noir mat porte vitrée	66	2 clayettes acier	+10°C à +38°C / G	123	1	600x605x890	**919€**
133232	**WKb 3212 CHR**	Epoxy noir mat porte vitrée	164	3 clayettes bois	+10°C à +38°C / G	171	1	600x730x1350	**1259€**
133234	**WKb 4212 CHR**	Epoxy noir mat porte vitrée	200	5 clayettes bois	+10°C à +38°C / G	177	1	600x730x1650	**1569€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
134168	**7112035**	Grille acier chromé pour WK 66 et WKb 1802	**41€**
134175	**9086723**	Clips étiquette pour grille acier chromé (lot de 2)	**10€**
134169	**7112113**	Clayette bois pour modèles WK 161/201 et WKb 3212/4212	**72€**
134174	**9094559**	Clips étiquette pour clayettes bois (lot de 5)	**15€**
134164	**9192811**	Filtre à charbon actif	**31€**
134167	**9094443**	Serrure pour modèles VINOTHEK	**82€**



CAVES À VIN DE VIEILLISSEMENT - GRAND CRU

LIEBHERR



WKt 6451 CHR

+5° à +20°C

PREMIUM

- 1 zone mono-température réglable de +5° à +20°C.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Éclairage avec interrupteur indépendant.
- Porte réversible avec double vitrage traité anti-UV sur modèles porte vitrée.
- Poignée à dépression et serrure de série.
- Fluide propre R-600a

Caves à vin de vieillissement porte pleine - GRAND CRU

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ BOUTEILLES	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (A)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133236	**WKt 5551 CHR**	Epoxy terra	253	6 clayettes bois	+10°C à +43°C / E	94	1	700x742x1920	**1889€**
133238	**WKt 6451 CHR**	Epoxy terra	312	6 clayettes bois	+10°C à +43°C / F	125	1	747x759x1930	**1849€**

Caves à vin de vieillissement porte vitrée - GRAND CRU

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	CAPACITÉ BOUTEILLES	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (A)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133235	**WKes 4552 CHR**	Inox porte vitrée	201	5 clayettes bois	+10°C à +38°C / F	117	1	700x742x1650	**2899€**
133237	**WKt 5552 CHR**	Epoxy terra porte vitrée	253	6 clayettes bois	+10°C à +38°C / G	147	1	700x742x1920	**2309€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
134170	**7112159**	Clayette bois pour modèles WKt 55 et Wkes 45	**93€**
134173	**7113619**	Clayette bois de présentation pour modèles WKt 55 et Wkes 45	**185€**
132071	**800160**	Clayette de présentation télescopique "dégustation" pour modèles WKt 55 et Wkes 45	**225€**
134174	**9094559**	Clips étiquette pour clayettes bois (lot de 5)	**15€**
134164	**9192811**	Filtre à charbon actif	**31€**



Une solution adaptée à tous les types de bouteilles

Montée sur glissières télescopiques, la nouvelle clayette de présentation "Dégustation" est **compatible avec tous types de bouteilles**.

Sa capacité s'étend jusqu'à 13 bouteilles de type Bordeaux par clayette et convient parfaitement à la mise en avant de votre sélection de cépages.

Une mise en valeur idéale de votre carte

L'orientation de la bouteille permet de **mettre en avant l'étiquette de votre Grand Cru** pour capter immédiatement l'attention de vos clients et vous assurer ainsi une promotion plus efficace de votre carte.



Une conservation optimale de vos vins

Sa forme particulièrement étudiée permet un stockage de votre vin dans les meilleures conditions.

L'inclinaison de la bouteille permet de maintenir les dépôts dans le fond tout en maintenant une humification permanente du bouchon.
Ainsi l'évolution biochimique de votre vin se poursuit dans les meilleures conditions tout en offrant un vin parfaitement préparé pour le service.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Froid Afinox







Meubles gastronormes GN 1/1 Gamme SPRING

p.46-47
SPRING 700
TN Positifs / BT Négatifs

NOUVEAUTÉ 2021



Meubles bi-températures

p.52-53
LINEAR SPACE



Soubassements réfrigérés

p.54
LINEAR SNACK+





Armoires multifonctions

p.58
1HUNDRED

p.59
INFINITY







Cellules de refroidissement et surgélation

p.60
START

p.61-62
SPEED

p.63
FASTER

Une gamme pour répondre aux besoins polyvalents en froid professionnel.



Disponibles avec dessus granit.

Meubles euronormes 600x400 Gamme SPRING

p.48
SPRING 800
TN Positifs / BT Négatifs



Meubles gastronormes GN 1/1

p.50
MGF

p.51
LINEAR+ 700



Saladettes réfrigérées

p.55
Saladettes SPRING+



Consoles réfrigérées GN 1/3

p.56
VRS+



p.64
Cellules à chariots



Armoire à poissons

p.65
MARINA

R-290
R-600A

Soyez conforme à la réglementation, choisissez les fluides propres.

Plus d'infos **p.11**

Afinox : fonctionnalités et performances en stockage froid

Profitez de technologies vous garantissant un usage facile et fiable au quotidien !



NOUVEAUTÉ 2021

CONTRÔLE ET MONITORING DES CELLULES À DISTANCE GRÂCE À L'EVOCLOUD !

La plateforme EvoCloud permet de contrôler à distance les appareils Afinox compatibles.

Les fonctionnalités sont multiples, à tout instant :

- **Mise en marche** ou arrêt.
- **Démarrage ou surveillance d'une recette** ou d'un cycle au choix.
- Téléchargement des **données HACCP** pour la traçabilité complète.
- **Mise à jour et intervention technique à distance**.
- Envoi automatique de rapport d'anomalies ou d'erreurs par mail.
- Monitoring des performances énergétiques et de la consommation.

Connectez vos appareils à la plateforme EvoCloud sans limitation de nombre ou de distance !

L'abonnement est disponible en option (référence AFEVO) valable pour une durée de 5 ans pour un appareil.



HYGIÈNE

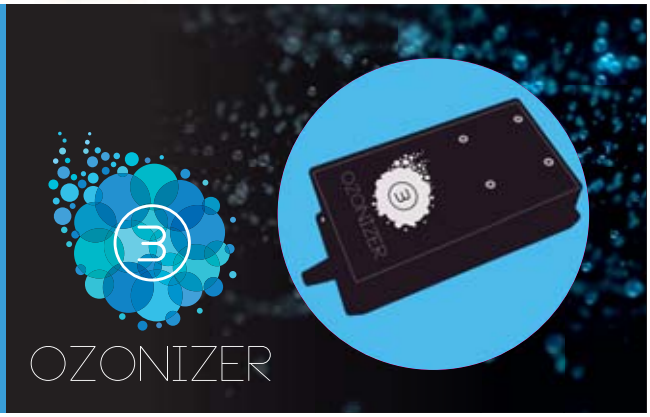
LE DISPOSITIF DE STÉRILISATION PAR OZONE

Les avantages ? Une **désinfection efficace contre toutes les bactéries, sur toutes les surfaces**, même les plus petits "endroits" souvent inaccessibles.

Permet également l'élimination des mauvaises odeurs !

La méthode ? Avant chaque cycle de désinfection vous devez vider et nettoyer l'intérieur du meuble. Le cycle dure environ 5 minutes. À renouveler régulièrement.

Le dispositif de stérilisation par ozone est disponible en option sur les cellules et les meubles de la gamme SPRING.





MEILLEURE PERFORMANCE DU FROID

La température de stockage est maîtrisée grâce à la régulation électronique.

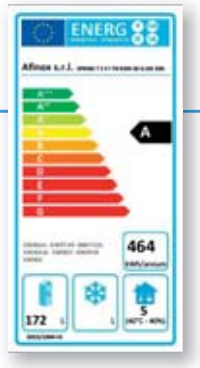
La performance du froid est assurée grâce à la ventilation bilatérale.

3D COOLING SYSTEM

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Les meubles Afinox proposent des **classements énergétiques performants**.

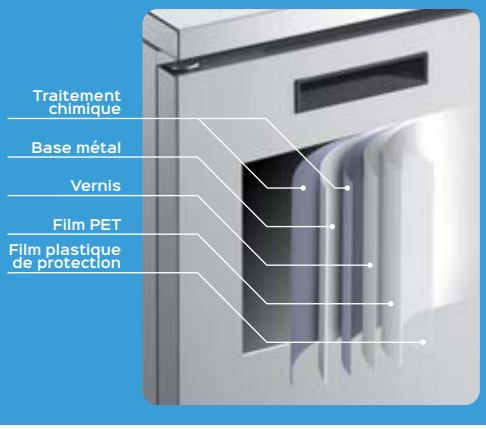
Avec une classe climatique améliorée, ils permettent des économies d'énergie augmentées !



LES AVANTAGES DU REVÊTEMENT MULTICOUCHE STEEL PET

SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

- Pas de trace de doigt.
- Surface hygiénique et facile d'entretien.
- Résistant aux tâches (agrumes, huile, café, tomate...) et aux solvants.
- 100% recyclable.
- Esthétique comparable à de l'acier inox.



COMMENT BIEN CHOISIR VOTRE MEUBLE FROID POSITIF ?

	GAMME SPRING (PREMIUM)		GAMME LINEAR (CONFORT)		GAMME MGF (ACCESS)
	GN 1/1	600x400	GN 1/1	600x400	600x400
Disponibles en version	✔	✔	✔	-	✔
Refroidissement ventilé 3D cooling system	✔		✔		✔
Carrosserie intégralement en acier inox Aisi 304	✔		✔		Steel PET
Cuve en acier inox Aisi 304	✔		✔		✔
Fond de cuve embouti pour faciliter le nettoyage	✔		✔		✔
Épaisseur d'isolation	60 mm		60 mm		50 mm
Porte avec rappel automatique	✔		-		-
Poignée de porte intégrée en aluminium	✔		En PVC		En PVC
Régulation électronique avec réglage du niveau d'hygrométrie (haut / bas)	✔		-		-
Contrôle digital simple	-		✔		✔
Fonctions Overcooling et Energy Saving	✔		-		-
Groupe extractible coulissant pour maintenance facilitée	✔		✔		-
Éclairage LED	❍		-		-
Dispositif de stérilisation par ozone	❍		-		-
Fluide propre R-290	✔		✔		✔
Classe climatique 5 (+40°C)	5 (+40°C)		5 (+40°C)		4
Classe énergétique	A		C		D

✔ : équipement de série ❍ : disponible en accessoire

Les avantages des meubles Spring



Construction acier inox Aisi 304 avec dessus renforcé épaisseur 50 mm.

Rappel de porte automatique.



10 niveaux de grille avec pas de 50 mm. Jeux de glissière en C (anti-basculement) ou en L fournis.



Poignée en inox.



Isolation de 60 mm avec joint facilement nettoyable.



Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur (850/900 mm).



Dessous plat, adapté à un socle en béton.

RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

Deux technologies au service de la performance énergétique :

Energy Saving est une fonction de veille qui permet de réduire la consommation entre deux services, lorsque les portes restent fermées pendant plusieurs heures consécutives.

La fonction **overcooling** permet un retour rapide à la température cible après un temps d'ouverture prolongé ou répétitif, un chargement important ou un dégivrage automatique.



Groupe facilement extractible sur rails.

Évacuation des condensats par évaporation.

NOUVEAUTÉ 2021



SPRING COLOR

Mettez de la couleur dans votre cuisine avec l'option Spring Color !

Personnalisez la façade de votre meuble issu de la gamme SPRING avec un coloris RAL au choix !

Option disponible pour une porte, un tiroir ou pour le bloc groupe :
159€/unité (prix public) - référence AFRAL

ADAPTEZ VOTRE MEUBLE À VOTRE UTILISATION EN LE PERSONNALISANT AVEC DE NOMBREUSES OPTIONS



Dosseret
D'une hauteur de 10 mm, très utile comme buttée pour le matériel, il permet aussi de protéger le mur.



Kit roulettes
Roulettes directionnelles avec freins à l'avant.



Dessus marbre
Avec ou sans dosseret, le marbre de sarde est idéal pour toutes les étapes de préparation de pâte en boulangerie-pâtisserie ou en snacking.



Tiroirs télescopiques
Bloc de tiroirs télescopiques avec rappel de porte pour meuble GN 1/1, version 2 ou 3 tiroirs en remplacement d'une porte.



Éclairage LED
Pratique pour visualiser chaque ingrédient ou mettre en valeur des produits ! Très économe en énergie.



Porte vitrée
Idéal pour le stockage face à la clientèle. En complément de l'éclairage LED.



Bac évier
Uniquement pour modèles avec dosseret et groupe, positifs ou négatifs. Fourni avec bonde et siphon. Dimension (LxP) : 290x350 mm.



Bac évaporateur des condensats pour modèle sans groupe
Permet d'éviter de prévoir une évacuation des condensats, intégrée au compartiment technique.

SPRING : UN ESPRIT DE FAMILLE

Le design, la performance et la robustesse des meubles de la famille Spring sont déclinées dans toutes nos familles : préparation, stockage, pizza ...



SPRING+ SALADETTE
page **55**



SPRING+ PIZZA
page **139**



SPRINGLINE
page **140**





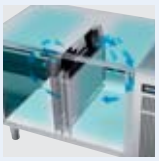
SPRING GN 1/1 OU 600x400 - POSITIF OU NÉGATIF - AVEC OU SANS GROUPE
page **46 à 49**

MEUBLES GASTRONORMES GN 1/1 - SPRING
Versions portes

AFINOX Fresh, Cold & Iced

Modèles TN : froid positif ventilé -2°/+7°C.

Modèles BT : froid négatif ventilé -24°/-10°C.



L'évaporateur traité anti-corrosion assure un refroidissement homogène et performant grâce à la ventilation 3D Cooling System (voir p.43).



SPR+ 703 TNA/1



Régulation électronique intuitive avec de multiples fonctions (Overcooling, Energy Saving...).

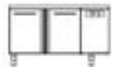
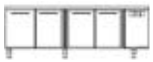


Tiroirs télescopiques renforcés GN 1/1 disponibles en option.

PREMIUM

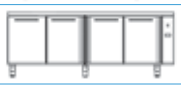
- Dégivrage entièrement automatique.
- **Bac récupérateur de condensats intégré** (sauf modèles sans groupe).
- Évacuation des condensats par évaporation.
- **Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304.**
- Meubles avec dessus inox renforcé épaisseur 50 mm, avec ou sans dosseret hauteur 100 mm, ou sans dessus.
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 12 à 18 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.
- **Équipés d'un jeu de glissières et d'une grille GN 1/1 en acier plastifié par porte.**
- Rappel de porte de série.
- Grilles réglables en hauteur sur 10 niveaux (pas de 50 mm).
- Fluide propre R-290

Meubles réfrigérés positifs ventilés - SPRING+ 700 TN - Portes pleines

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132653	SPR+ 702 TNS/1	sans dessus	247	5 / A	464	1266x700x850-900	3127€
	132654	SPR+ 702 TN/1	inox central					3255€
	132655	SPR+ 702 TNA/1	inox avec dosseret					3313€
	132656	SPR+ 703 TNS/1	sans dessus		5 / A	537	1721x700x850-900	3607€
	132657	SPR+ 703 TN/1	inox central					3761€
	132658	SPR+ 703 TNA/1	inox avec dosseret					3832€
	132659	SPR+ 704 TNS/1	sans dessus		5 / A	618	2182x700x850-900	4313€
	132660	SPR+ 704 TN/1	inox central					4496€
	132661	SPR+ 704 TNA/1	inox avec dosseret					4586€

[1] Calculé suivant la norme EN 16825

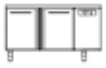
Meubles réfrigérés positifs ventilés - SPRING 700 TN/R[2] SANS GROUPE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132662	SPR 702 TNS/R/1	sans dessus	545 W à -10°C	1130x700x850-900	2451€
	132663	SPR 702 TN/R/1	inox central			2552€
	132664	SPR 702 TNA/R/1	inox avec dosseret			2616€
	132665	SPR 703 TNS/R/1	sans dessus		1585x700x850-900	2985€
	132666	SPR 703 TN/R/1	inox central			3115€
	132667	SPR 703 TNA/R/1	inox avec dosseret			3196€
	132668	SPR 704 TNS/R/1	sans dessus		2046x700x850-900	3768€
	132669	SPR 704 TN/R/1	inox central			3931€
	132670	SPR 704 TNA/R/1	inox avec dosseret			4033€

[2] Modèles /R livrés sans groupe frigorifique et sans détendeur (disponible en accessoires)

Meubles réfrigérés négatifs ventilés - SPRING+ 700 BT

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	128985	SPR+ 702 BTS	sans dessus	526	5 / F	3063	1266x700x850-900	3796€
	128986	SPR+ 702 BT	inox central					3924€
	128987	SPR+ 702 BTA	inox avec dosseret					3980€
	128988	SPR+ 703 BTS	sans dessus			3521	1721x700x850-900	4284€
	128989	SPR+ 703 BT	inox central					4431€
	128990	SPR+ 703 BTA	inox avec dosseret					4495€
	128991	SPR+ 704 BTS	sans dessus			4049	2182x690x850-900	4993€
	128992	SPR+ 704 BT	inox central					5167€
	128993	SPR+ 704 BTA	inox avec dosseret					5253€

[1] Calculé suivant la norme EN 16825

MEUBLES GASTRONORMES GN 1/1 POSITIFS - SPRING
Versions tiroirs

AFINOX Fresh, Cold & Iced

Modèles TN :
froid positif ventilé
-2°/+7°C.



SPR+703/TNA/T14/1

SPR+703/TNA/T4/1



L'évaporateur traité anti-corrosion assure un refroidissement homogène et performant grâce à la ventilation 3D Cooling System (voir p.43).

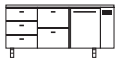
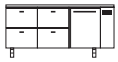


Régulation électronique intuitive avec de multiples fonctions (Overcooling, Energy Saving...).

PREMIUM

- Dégivrage entièrement automatique.
- **Bac récupérateur de condensats intégré.**
- Évacuation des condensats par évaporation.
- **Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304.**
- Meubles avec dessus inox renforcé épaisseur 50 mm, avec dosseret hauteur 100 mm.
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 12 à 18 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.
- **Équipés d'un jeu de glissières et d'une grille GN 1/1 en acier plastifié par porte.**
- Grilles réglables en hauteur sur 10 niveaux (pas de 50 mm).
- Fluide propre R-290

Meubles réfrigérés positifs ventilés -2°/+7°C - SPRING+ 700 TN - Tiroirs

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION TIROIRS	DESSUS	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)[1]	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132671	**SPR+702/TNA/T3/1**	1/2+1/2	inox avec dosseret	247	5 / A	464	1266x700x850-900	**4171€**
	132672	**SPR+702/TNA/T7/1**	1/3+1/2	inox avec dosseret	247	5 / A	464	1266x700x850-900	**4315€**
	132673	**SPR+703/TNA/T13/1**	1/3+1/2 +porte à droite	inox avec dosseret	247	5 / A	1230	1721x700x850-900	**4836€**
	132674	**SPR+703/TNA/T14/1**	1/2+1/2 +porte à droite	inox avec dosseret	247	5 / A	1230	1721x700x850-900	**4056€**
	132675	**SPR+703/TNA/T4/1**	1/2+1/2+1/2	inox avec dosseret	247	5 / A	1230	1721x700x850-900	**4487€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16825

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

MEUBLES EURONORMES 600X400 POSITIFS - SPRING

AFINOX Fresh, Cold & Iced

Modèles TN : froid positif ventilé -2°/+7°C.

Modèles BT : froid négatif ventilé -24°/-10°C.



SPR+ 803 TN



L'évaporateur traité anti-corrosion assure un refroidissement homogène et performant grâce à la ventilation 3D Cooling System (voir p.43).

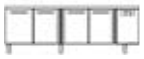


Régulation électronique intuitive avec de multiples fonctions (Overcooling, Energy Saving...).

PREMIUM

- Dégivrage entièrement automatique.
- **Bac récupérateur de condensats intégré (sauf modèles sans groupe).**
- Évacuation des condensats par évaporation.
- **Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304.**
- Meubles avec dessus inox renforcé épaisseur 50 mm, avec ou sans dosseret hauteur 100 mm, ou sans dessus.
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 12 à 18 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.
- **Équipés de 3 jeux de glissières en "L" pour plaques 600x400 par porte.**
- Rappel de porte de série.
- Glissières réglables en hauteur sur 10 niveaux (pas de 50 mm).
- Fluide propre R-290

Meubles réfrigérés positifs ventilés - SPRING+ 800 TN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGÉTIQUE(1)	CONSO. ELEC. AEC(kWh/an)(1)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132676	SPR+ 802 TNS/1	sans dessus	247	5 / A	448	1450x800x850-900	3592€
	132677	SPR+ 802 TN/1	inox central					3782€
	132678	SPR+ 802 TNA/1	inox avec dosseret					3835€
	132679	SPR+ 803 TNS/1	sans dessus			515	2004x800x850-900	4400€
	132680	SPR+ 803 TN/1	inox central					4638€
	132681	SPR+ 803 TNA/1	inox avec dosseret					4724€
	132682	SPR+ 804 TNS/1	sans dessus			582	2560x800x850-900	5468€
	132683	SPR+ 804 TN/1	inox central					5737€
	132684	SPR+ 804 TNA/1	inox avec dosseret					5827€

(1) Calculé suivant la norme EN 16825

Meubles réfrigérés positifs ventilés - SPRING 800 TN/R(2) SANS GROUPE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132685	SPR 802 TNS/R/1	sans dessus	545 W à -10°C	1310x800x850-900	2959€
	132686	SPR 802 TN/R/1	inox central			3136€
	132687	SPR 802 TNA/R/1	inox avec dosseret			3200€
	132688	SPR 803 TNS/R/1	sans dessus		1865x800x850-900	3855€
	132689	SPR 803 TN/R/1	inox central			4098€
	132690	SPR 803 TNA/R/1	inox avec dosseret			4189€
	132691	SPR 804 TNS/R/1	sans dessus		2420x800x850-900	5011€
	132692	SPR 804 TN/R/1	inox central			5310€
	132693	SPR 804 TNA/R/1	inox avec dosseret			5410€

(2) Modèles /R livrés sans groupe frigorifique et sans détendeur (disponible en accessoires)

Meubles réfrigérés négatifs ventilés - SPRING+ 800 BT

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGÉTIQUE(1)	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)(1)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129003	SPR+ 802 BTS	sans dessus	568	5 / G	4280	1450x800x850-900	4379€
	129004	SPR+ 802 BT	inox central					4588€
	129005	SPR+ 802 BTA	inox avec dosseret					4642€
	129006	SPR+ 803 BTS	sans dessus		5 / G	4922	2004x800x850-900	5215€
	129007	SPR+ 803 BT	inox central					5450€
	129008	SPR+ 803 BTA	inox avec dosseret					5531€
	129009	SPR+ 804 BTS	sans dessus		5 / G	5564	2560x800x850-900	6285€
	129010	SPR+ 804 BT	inox central					6545€
	129011	SPR+ 804 BTA	inox avec dosseret					6629€

(1) Calculé suivant la norme EN 16825

GAMME SPRING
ACCESSOIRES ET OPTIONS

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SPRING GN1/1				SPRING 600x400			PRIX H.T.*
			POSITIF	NÉGATIF	TIROIRS	SANS GROUPE	POSITIF	NÉGATIF	SANS GROUPE	
133517	74768568	Glissières inox en C anti-basculement - Prix à l'unité. À commander par paire	✔	✔						12€
106811	74768000	Grille acier plastifié GN 1/1	✔	✔						12€
132457	71379640	Roulette avec frein en remplacement des pieds pour meubles 700. Prévoir 4 roulettes pour modèles 2 ou 3 portes et 6 roulettes pour modèles 4 portes (prix unitaire par roulette).	✔	✔						44€
132616	74877089	Détendeur R452a pour meubles sans groupe				✔			✔	139€
133518	74768570	Glissières inox en «L» - Prix à l'unité. À commander par paire					✔	✔		12€
106814	74768122	Grille acier plastifié 600x400					✔	✔		13€
130604	71379642	Roulette avec frein en remplacement des pieds pour meubles 800. Prévoir 4 roulettes pour modèles 2 ou 3 portes et 6 roulettes pour modèles 4 portes (prix unitaire par roulette).					✔	✔		49€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	SPRING GN1/1				SPRING 600x400			PRIX H.T.*
		POSITIF	NÉGATIF	TIROIRS	SANS GROUPE	POSITIF	NÉGATIF	SANS GROUPE	
AF0064	Bloc 2 tiroirs GN 1/1 (hauteur utile 2x230 mm) en remplacement d'une porte pour modèles positifs	✔			✔				452€
AF0065	Bloc 2 tiroirs GN 1/1 (hauteur utile 130+350 mm) en remplacement d'une porte pour modèles positifs	✔			✔				467€
AF0066	Bloc 3 tiroirs GN 1/1 (hauteur utile 3x130 mm) en remplacement d'une porte pour modèles positifs	✔			✔				603€
AF0068	Serrure pour porte. Prix par porte	✔	✔		✔	✔	✔	✔	113€
AF0069	Serrure pour tiroir. Prix par tiroir	✔			✔				sur demande
AF0070	Groupe à gauche	✔	✔		✔	✔	✔	✔	154€
AF0071	Bac évier au dessus du groupe LxP 290x350 mm pour modèle avec dosseret uniquement	✔	✔		✔	✔	✔		546€
AF0072	Bac de récupération des condensats pour modèle sans groupe				✔				110€
AF0074	Remplacement des pieds par roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm (meubles 2 et 3 portes)	✔	✔		✔	✔	✔	✔	93€
AF0075	Remplacement des pieds par roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm (meubles 4 portes)	✔	✔		✔	✔	✔	✔	140€
AF0076	Porte vitrée pour modèles positifs GN 1/1 (prix par porte)	✔			✔				596€
AF0078	Éclairage LED	✔	✔		✔	✔	✔	✔	271€
AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone (non disponible sur modèles éclairage LED)	✔	✔		✔	✔	✔	✔	445€
AFRAL	Personnalisation couleur au choix RAL. Prix à l'unité pour une porte, un tiroir ou un groupe	✔	✔		✔	✔	✔	✔	159€

Option Dessus Granit pour Meubles réfrigérés 700 ou 800
(les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX NET[1]
AF0160	SPR+ 702 TNA	Dessus granit avec dosseret 50 mm	897€
AF0161	SPR+ 702 TN	Dessus granit sans dosseret	783€
AF0162	SPR 702 TNA/R	Dessus granit avec dosseret 50 mm	934€
AF0163	SPR 702 TN/R	Dessus granit sans dosseret	807€
AF0164	SPR+ 703 TNA	Dessus granit avec dosseret 50 mm	1079€
AF0165	SPR+ 703 TN	Dessus granit sans dosseret	965€
AF0166	SPR 703 TNA/R	Dessus granit avec dosseret 50 mm	1135€
AF0167	SPR 703 TN/R	Dessus granit sans dosseret	1009€
AF0168	SPR+ 704 TNA	Dessus granit avec dosseret 50 mm	1363€
AF0169	SPR+ 704 TN	Dessus granit sans dosseret	1249€
AF0170	SPR 704 TNA/R	Dessus granit avec dosseret 50 mm	1451€
AF0171	SPR 704 TN/R	Dessus granit sans dosseret	1325€
AF0172	SPR+ 802 TNA	Dessus granit avec dosseret 50 mm	1192€
AF0173	SPR+ 802 TN	Dessus granit sans dosseret	1079€
AF0174	SPR+ 802 TNA/R	Dessus granit avec dosseret 50 mm	1135€
AF0175	SPR+ 802 TN/R	Dessus granit sans dosseret	1022€

[1] À ajouter au prix du meuble sans plan de travail.



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX NET[1]
AF0176	SPR+ 803 TNA	Dessus granit avec dosseret 50 mm	1476€
AF0177	SPR+ 803 TN	Dessus granit sans dosseret	1363€
AF0178	SPR+ 803 TNA/R	Dessus granit avec dosseret 50 mm	1419€
AF0179	SPR+ 803 TN/R	Dessus granit sans dosseret	1306€
AF0180	SPR+ 804 TNA	Dessus granit avec dosseret 50 mm	1646€
AF0181	SPR+ 804 TN	Dessus granit sans dosseret	1533€
AF0182	SPR+ 804 TNA/R	Dessus granit avec dosseret 50 mm	1590€
AF0183	SPR+ 804 TN/R	Dessus granit sans dosseret	1476€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

MEUBLES GASTRONORMES 600X400 POSITIFS - MGF

AFINOX Fresh, Cold & Iced

Modèles MGF :
froid positif ventilé
-2°/+7°C.



MGF 41



Profondeur 700, mais compatibilité 600x400, idéale pour s'adapter à toutes les contraintes d'espace.



Glissières anti-basculement en C.

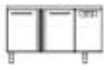
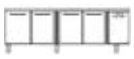
ACCESS

- Dégivrage entièrement automatique.
- **Bac récupérateur de condensats intégré.**
- Évacuation des condensats par évaporation.

- **Construction en steel PET.**
- Dessus renforcé en acier inox Aisi 304.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.

- **Livrés avec une paire de glissières en C anti-basculement + 1 grille plastifiée 600x400 par porte.**
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.
- Fluide propre R-290

Meubles réfrigérés positifs ventilés - MGF

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE PORTES	DESSUS	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE(1)	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)(1)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132473	**MGF 21**	2 - 600x400	central	149	4 / D	1574	1400x700x850	**2498€**
	132474	**MGF 22**	2 - 600x400	dosseret				1400x700x850	**2572€**
	132475	**MGF 31**	3 - 600x400	central			1722	1926x700x850	**2924€**
	132476	**MGF 32**	3 - 600x400	dosseret				1926x700x850	**3026€**
	132477	**MGF 41**	4 - 600x400	central			1894	2452x700x850	**3480€**
	132478	**MGF 42**	4 - 600x400	dosseret				2452x700x850	**3606€**

(1) Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
133268	**74768421**	Glissières en C anti-basculement - Prix à l'unité. À commander par paire	**15€**
133269	**74768425**	Glissières en L - Prix à l'unité. À commander par paire	**14€**
106814	**74768122**	Grille plastifiée 600x400	**13€**
132457	**71379640**	Roulette avec frein en remplacement des pieds pour meubles 700. Prévoir 4 roulettes pour modèles 2 ou 3 portes et 6 roulettes pour modèles 4 portes (prix unitaire par roulette).	**44€**

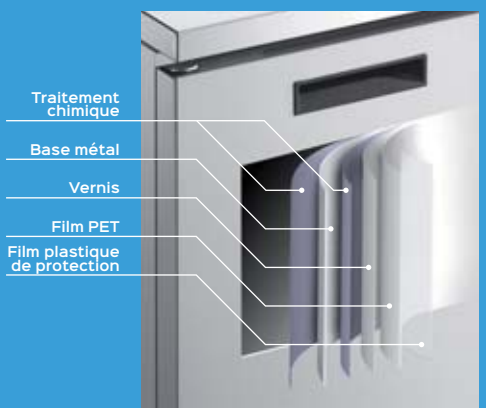
SUR DEMANDE : POSSIBILITÉ DE MEUBLE SANS DESSUS

HYGIÈNE

LES AVANTAGES DU REVÊTEMENT MULTICOUCHE STEEL PET

SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

- Pas de trace de doigt.
- Surface hygiénique et facile d'entretien.
- Résistant aux tâches (agrumes, huile, café, tomate...) et aux solvants.
- 100% recyclable.
- Esthétique comparable à de l'acier inox.



MEUBLES GASTRONORMES GN 1/1 - LINEAR+

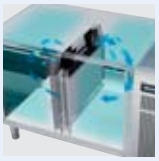
AFINOX Fresh, Cold & Iced

Modèles TN : froid positif ventilé -2°/+7°C.

Modèles BT : froid négatif ventilé -24°/-10°C.



LIN + 703 TN/1



L'évaporateur traité anti-corrosion assure un refroidissement homogène et performant grâce à la ventilation 3D Cooling System (voir p.43).



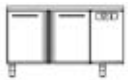
Régulation électronique avec affichage digital et alarmes température visuelle et sonore.

CONFORT

- Dégivrage entièrement automatique.
- **Bac récupérateur de condensats intégré.**
- Évacuation des condensats par évaporation.
- **Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304.**
- Épaisseur isolation : 60 mm.
- Meubles avec dessus inox renforcé épaisseur 50 mm, avec ou sans dosseret hauteur 100 mm, ou sans dessus.
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 14 à 24 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.
- **Équipés d'un jeu de glissières et d'une grille GN 1/1 en acier plastifié par porte.**
- Grilles réglables en hauteur sur 10 niveaux (pas de 50 mm).
- Fluide propre R-290

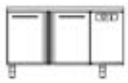
Meubles réfrigérés positifs ventilés - LINEAR+ 700 TN

SUR DEMANDE : POSSIBILITÉ DE MEUBLE SANS DESSUS

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE(1)	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)(1)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132694	LIN+ 702 TNS/1	sans dessus	247	5 / C	956	1266x700x850-900	2787€
	132695	LIN+ 702 TN/1	inox central					2937€
	132696	LIN+ 702 TNA/1	inox avec dosseret					3003€
	132697	LIN+ 703 TNS/1	sans dessus			1010	1721x700x850-900	3214€
	132698	LIN+ 703 TN/1	inox central					3394€
	132699	LIN+ 703 TNA/1	inox avec dosseret					3636€
	132700	LIN+ 704 TNS/1	sans dessus			1162	2182x700x850-900	3846€
	132701	LIN+ 704 TN/1	inox central					4056€
	132702	LIN+ 704 TNA/1	inox avec dosseret					4158€

(1) Calculé suivant la norme EN 16825

Meubles réfrigérés négatifs ventilés - LINEAR+ 700 BT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE(1)	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)(1)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132703	LIN+ 702 BTS/1	sans dessus	526	5 / G	3875	1266x700x850-900	3387€
	132704	LIN+ 702 BT/1	inox central					3537€
	132705	LIN+ 702 BTA/1	inox avec dosseret					3603€
	132706	LIN+ 703 BTS/1	sans dessus			4436	1721x700x850-900	3814€
	132707	LIN+ 703 BT/1	inox central					3994€
	132708	LIN+ 703 BTA/1	inox avec dosseret					4078€
	132709	LIN+ 704 BTS/1	sans dessus			5000	2182x700x850-900	4446€
	132710	LIN+ 704 BT/1	inox central					4656€
	132711	LIN+ 704 BTA/1	inox avec dosseret					4758€

(1) Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
133517	74768568	Jeu de glissières inox en C anti-basculement - Prix à l'unité. À commander par paire	12€
106811	74768000	Grille acier plastifié GN 1/1	12€
132457	71379640	Roulette avec frein en remplacement des pieds pour meubles 700. Prévoir 4 roulettes pour modèles 2 ou 3 portes et 6 roulettes pour modèles 4 portes (prix unitaire par roulette).	44€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0070	Groupe à gauche	154€
AF0081	Bloc 2 tiroirs GN 1/1 (hauteur utile 2x 230 mm) en remplacement d'une porte sur modèles positifs	455€
AF0068	Serrure pour porte (prix par porte)	113€
AF0069	Serrure pour tiroir (prix par tiroir)	sur demande
AF0082	Remplacement des pieds par roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm (meubles 2 et 3 portes)	109€
AF0083	Remplacement des pieds par roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm (meubles 4 portes)	163€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

NOUVEAUTÉ 2021

Meubles bi-températures
LINEAR SPACE

CONFORT

Des meubles de préparation compacts et modulaires avec une température indépendante par tiroir



SPACE 2X3GN1/1
TNBT

INFORMATIONS PRODUITS

- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304.
- **Capacité : 2x3 bacs GN 1/1, hauteur 150 mm.**
- **Température indépendante par tiroir : +7°C à -24°C.**
- **Charge maximale par tiroir : 20 kg.**
- Meubles avec dessus inox renforcé épaisseur 50 mm, avec ou sans dosseret hauteur 100 mm, ou sans dessus.
- Régulation électronique simple avec bouton on / off pour chaque niveau.
- Équipés de 4 roulettes directionnelles avec frein.
- Serrure à chaque tiroir de série.
- Dégivrage manuel.
- Classe climatique 5.
- Fluide propre R290.
- Nécessitent deux branchements 230V 50Hz.
- Meubles fournis sans bac de rangement.

Une vraie solution compacte dans une cuisine professionnelle.



Bi-températures

En un seul meuble c'est la possibilité d'avoir sur demande, du **froid positif** ou du **froid négatif**, de manière indépendante à chaque niveau.



Stockage optimisé

Grâce à un **rangement linéaire**, et non en profondeur, le stockage est optimisé : gain de place et accessibilité des produits.
Sans rupture de la chaine du froid, le chargement se fait directement en bacs gastro.



Modularité de l'espace

Idéal pour des restaurants à forte rotation de carte pour apporter une **flexibilité** dans la mise en place et s'adapter à tous les besoins, instantanément.



Facilité de nettoyage

En retirant les bacs gastro, nettoyez-les facilement au lave-batterie.



Ergonomie du poste de travail

Des tiroirs télescopiques au-dessus du groupe, permettent de limiter les efforts pour accéder au stockage, et éviter les mauvaises postures de travail.



Construction robuste

Un meuble résistant, conçu pour accompagner le rythme d'une cuisine. **Facilement maniable**, grâce aux roulettes directionnelles à frein.

Meubles compacts bi-températures +7°C/-24°C - Linear Space

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	VOLUME NET	PUISSANCE ABSORBEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
133482	**SPACE 2X3GN1/1 TNBT**	Avec dessus	2x75L	706	1130x700x900	133	**7670€**
133970	**SPACE 2X3GN1/1 TNABT**	Inox avec dosseret	2x75L	706	1130x700x900	133	**7865€**
133971	**SPACE 2X3GN1/1 TNSBT**	Sans dessus	2x75L	706	1130x700x900	133	**7552€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS - LINEAR SNACK+

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

Modèles TN : froid positif ventilé -2°/+7°C.

Modèles BT : froid négatif ventilé -24°/-10°C.



LINSN+ 703 TNV2



LINSN+ 702 TNV1
présenté avec éléments de cuisson posables GIORIK



Dessus inox avec rebord pour éviter le basculement des appareils de cuisson.

Les soubassements réfrigérés sont compatibles avec les éléments de cuisson 700 TOP

À découvrir **p.222 à 229**

CONFORT

- **Soubassements réfrigérés hauteur 615 mm** pour l'aménagement d'appareils de cuisson posables, **compatibles avec la gamme cuisson horizontale GIORIK (Unika 700 et induction posable)**.
- Dégivrage entièrement automatique.
- Bac récupérateur de condensats intégré.
- Évacuation des condensats par évaporation.
- **Carrosserie et cuve en acier inox Aisi 304.**
- Meubles avec dessus inox droit hauteur 40 mm, dessus inox avec rebord ou sans dessus.
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 12 à 18 cm.
- Fluide propre R-290

Soubassements réfrigérés positifs ventilés - LINEAR SNACK+ 700 TN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSUS	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. ANNUELLE AEC (kWh/an)[1]	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129013	**LINSN+ 702 TNS1**	2 blocs tiroirs H330	sans dessus	130	5 / D	1364	1200x673x575	**3526€**
	129014	**LINSN+ 702 TNV1**	2 blocs tiroirs H330	dessus inox droit				1200x685x613	**3656€**
	129015	**LINSN+ 702 TNI1**	2 blocs tiroirs H330	dessus inox avec rebord				1200x685x613	**3888€**
	129016	**LINSN+ 702 TNS2**	2 blocs 2 tiroirs H120	sans dessus			1364	1200x673x575	**3967€**
	129017	**LINSN+ 702 TNV2**	2 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox droit				1200x685x613	**4097€**
	129018	**LINSN+ 702 TNI2**	2 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox avec rebord				1200x685x613	**4330€**
	129025	**LINSN+ 703 TNS1**	3 blocs tiroirs H330	sans dessus			1550	1600x673x575	**4284€**
	129026	**LINSN+ 703 TNV1**	3 blocs tiroirs H330	dessus inox droit				1600x685x613	**4500€**
	129027	**LINSN+ 703 TNI1**	3 blocs tiroirs H330	dessus inox avec rebord				1600x685x613	**5021€**
	129028	**LINSN+ 703 TNS2**	3 blocs 2 tiroirs H120	sans dessus			1550	1600x673x575	**4946€**
	129029	**LINSN+ 703 TNV2**	3 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox droit				1600x685x613	**5236€**
	129030	**LINSN+ 703 TNI2**	3 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox avec rebord				1600x685x613	**5757€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16825

Soubassements réfrigérés négatifs ventilés - LINEAR SNACK+ 700 BT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSUS	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	CONSO. ÉLEC. ANNUELLE AEC (kWh/an)[1]	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129019	**LINSN+ 702 BTS1**	2 blocs tiroirs H330	sans dessus	353	5 / G	3133	1200x673x575	**3859€**
	129020	**LINSN+ 702 BTV1**	2 blocs tiroirs H330	dessus inox droit				1200x685x613	**3989€**
	129021	**LINSN+ 702 BTI1**	2 blocs tiroirs H330	dessus inox avec rebord				1200x685x613	**4221€**
	129022	**LINSN+ 702 BTS2**	2 blocs 2 tiroirs H120	sans dessus			3172	1200x673x575	**4300€**
	129023	**LINSN+ 702 BTV2**	2 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox droit				1200x685x613	**4432€**
	129024	**LINSN+ 702 BTI2**	2 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox avec rebord				1200x685x613	**4663€**
	129031	**LINSN+ 703 BTS1**	3 blocs tiroirs H330	sans dessus			3560	1600x673x575	**4704€**
	129032	**LINSN+ 703 BTV1**	3 blocs tiroirs H330	dessus inox droit				1600x685x613	**4955€**
	129033	**LINSN+ 703 BTI1**	3 blocs tiroirs H330	dessus inox avec rebord				1600x685x613	**5482€**
	129034	**LINSN+ 703 BTS2**	3 blocs 2 tiroirs H120	sans dessus			3560	1600x673x575	**5360€**
	129035	**LINSN+ 703 BTV2**	3 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox droit				1600x685x613	**5697€**
	129036	**LINSN+ 703 BTI2**	3 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox avec rebord				1600x685x613	**6218€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16825

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0082	Remplacement des pieds par roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm (meubles 2 et 3 portes)	**109€**

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES - SPRING+

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

Froid positif ventilé
-2°/+7°C.



SASPR+ 702 C/1



SASPR+ 703 V/1

Autres **meubles de préparation** à découvrir dans le chapitre Pizza.



Rendez-vous **p.139 à 140**

PREMIUM

- Dégivrage entièrement automatique.
- **Bac récupérateur de condensats intégré.**
- Évacuation des condensats par évaporation.
- **Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304.**
- Meubles pouvant recevoir des bacs gastronormes hauteur max 150 mm intégrés au dessus inox (non fournis).
- **Tablette de travail en polyéthylène profondeur 200 mm, épaisseur 20 mm.**
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 12 à 18 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.
- **Équipés d'un jeu de glissières et d'une grille GN 1/1 en acier plastifié par porte.**
- Grilles réglables en hauteur sur 10 niveaux (pas de 50 mm).
- Classe climatique 5.
- Fluide propre R-290

Meubles de préparation réfrigérés positifs ventilés avec cuve pour bacs GN - Saladettes SPRING+

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

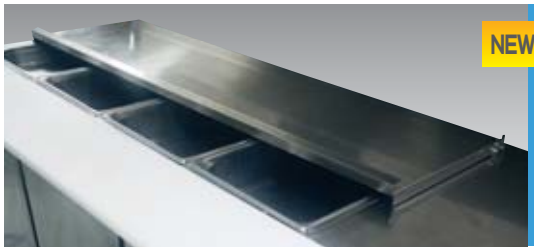
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PORTILLONS RÉFRIGÉRÉS	DESSUS	CAPACITÉ CUVE	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132649	**SASPR+ 702 C/1**	2	couvercle inox	2 bacs GN 1/1 + 2 bacs GN 1/4	247	1266x700x890-1270	**4225€**
132650	**SASPR+ 702 V/1**	2	structure verre	2 bacs GN 1/1 + 2 bacs GN 1/4	247	1266x700x1315	**4311€**
132651	**SASPR+ 703 C/1**	3	couvercle inox	4 bacs GN 1/1	258	1721x700x890-1270	**4855€**
132652	**SASPR+ 703 V/1**	3	structure verre	4 bacs GN 1/1	258	1721x700x1315	**4926€**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
133517	**74768568**	Jeu de glissières inox en C anti-basculement - Prix à l'unité. À commander par paire	**12€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0070	Groupe à gauche	**154€**
AF0074	Remplacement des pieds par roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm (meubles 2 et 3 portes)	**93€**
AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone (pas possible avec éclairage LED)	**445€**



NEW

LE COUVERCLE INOX ÉVOLUE

Désormais il est également coulissant sur la moitié de sa profondeur, il donne un accès ergonomique et rapide aux aliments, tout en conservant une température idéale de conservation !

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

CONSOLES RÉFRIGÉRÉES À INGRÉDIENTS GN 1/3

AFINOX Fresh, Cold & Iced

Modèles VRS : froid positif statique +2°/+7°C.

3 VERSIONS DISPONIBLES



VRS+ 1815 S
SANS VITRAGE



VRS+ 1815 K
AVEC COUVERCLE INOX



VRS+ 1450 V
AVEC VITRAGE DROIT
présenté sur meuble PZSPR+ 820l

PREMIUM

- Régulation électronique avec alarme température.
- Évaporateur serpentin noyé dans l'isolation.
- Dégivrage manuel.
- **Carrosserie et cuve en acier inox Aisi 304.**
- **Cuve prévue pour être équipée de bacs GN 1/1, GN 1/3 ou sous multiples hauteur max 150 mm** (non fournis).
- Barrettes de composition incluses.
- Fluide propre R-290
- Consoles compatibles avec les meubles réfrigérés SPRING+ ou les meubles de préparations PIZZA SPRING+ (voir p.139).

Consoles réfrigérées positives statiques - GN 1/3 - VRS+ S SANS VITRAGE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128955	VRS+ 1100 S	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x225	1313€
128956	VRS+ 1260 S	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x225	1369€
128957	VRS+ 1300 S	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x225	1404€
128958	VRS+ 1450 S	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x225	1427€
128959	VRS+ 1815 S	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x225	1484€
128960	VRS+ 2005 S	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x225	1563€
128961	VRS+ 2560 S	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x225	1678€

Consoles réfrigérées positives statiques - GN 1/3 - VRS+ V AVEC VITRAGE DROIT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128962	VRS+ 1100 V	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x429	1518€
128963	VRS+ 1260 V	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x429	1587€
128964	VRS+ 1300 V	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x429	1632€
128965	VRS+ 1450 V	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x429	1666€
128966	VRS+ 1815 V	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x429	1735€
128967	VRS+ 2005 V	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x429	1826€
128968	VRS+ 2560 V	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x429	1974€

Consoles réfrigérées positives statiques - GN 1/3 - VRS+ K AVEC COUVERCLE INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128969	VRS+ 1100 K	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x250/620	1633€
128970	VRS+ 1260 K	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x250/620	1699€
128971	VRS+ 1300 K	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x250/620	1743€
128972	VRS+ 1450 K	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x250/620	1777€
128973	VRS+ 1815 K	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x250/620	1843€
128974	VRS+ 2005 K	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x250/620	1932€
128975	VRS+ 2560 K	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x250/620	2077€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
132617	74702218KTA	Kit pieds inox pour console VRS H165-215 mm (lot de 4 pièces)	100€
108306	72556046	Barrette de composition inox 332x20 mm (LxP) pour bac GN 1/3 (à l'unité)	14€
108031	72557154	Barrette de composition inox 332x32 mm (LxP) pour bac GN 1/3 (à l'unité)	14€
108030	72557152	Barrette de composition inox 332x47 mm (LxP) pour bac GN 1/3 (à l'unité)	14€

Armoires multifonctions

Une interface unique et des fonctionnalités communes



Une solution 7 en 1

- Refroidissement (+3°)
- Surgélation (-40°)
- Conservation (+5°)
- Décongélation
- Levage (+30°)
- Maintien en température (+65°)
- Cuisson vapeur (+100°) — Modèle 1Hundred
- OU
- Cuisson basse température (+85°) — Modèle Infinity

Des fonctionnalités interactives, avec des recettes programmées et programmables



Enchaînement jusqu'à 6 cycles

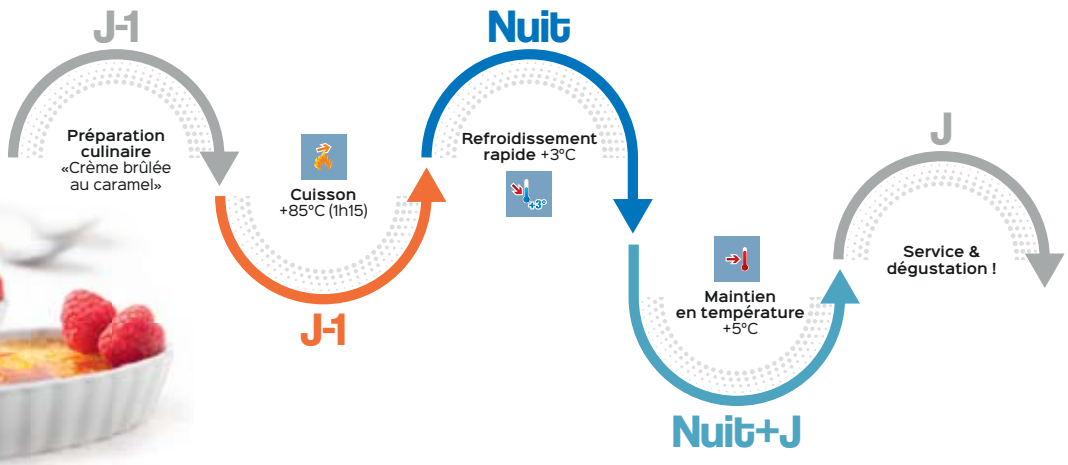
Un avantage pour réaliser des économies et adapter son planning de productivité au quotidien !

Enchaînement jusqu'à 6 cycles, grâce à la programmation, sans durée de temps maximale.

Cycles combinés

Exemple d'enchaînement pour une crème brûlée au caramel

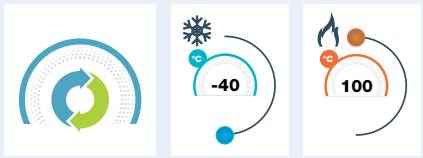




*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

APPAREIL MULTIFONCTIONS 1HUNDRED

AFINOX
Fresh, Cold & Iced



Combinaison de cycles pouvant aller de -40°C (surgélation) jusqu'à +100°C (cuisson vapeur).

COMPATIBLE GN 1/1 600x400



1HUNDRED 10GN

7EN1

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Conservation
- Décongélation
- Levage des pâtes
- Maintien en température
- Cuisson vapeur

PREMIUM

- Monocoque en Aisi 304 avec une isolation de 50 mm en panneaux de polycarbonate haute technologie.
- Panneau de contrôle 9" avec 7 fonctions, et le suivi HACCP (USB).
- **Enchaînement jusqu'à 6 cycles.**
- **Production de vapeur par chaudière.**
- Poignée ergonomique et sécurisée 2 clics pour éviter les dégagements de vapeur trop important.
- Gestion automatique du taux d'humidité.
- **10 niveaux GN 1/1, compatibles 600x400.**
- Sonde de température incluse (4 points) débrochable.
- Niveau de ventilation de 0 à 10 - Oura automatique.
- Espace entre les glissières : 70 mm.
- Pieds réglables en hauteur.
- Chambre avec angles arrondis pour un nettoyage facilité.
- Branchement eau et évacuation nécessaire.
- Niveau sonore réduit : 70 db.
- Classe climatique 5.
- Fluide R-452a.

Appareil multifonctions - 1HUNDRED

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT	CAPACITÉ SURGÉLATION	VOLUME INTERNE	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132462	1HUNDRED 10GN	70 kg	50 kg	293 L	3060 à -30°C	400 V (Tri+N) - 50Hz	967x955x1735	Nous consulter

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone (pas possible avec éclairage LED)	445 €
AFEVO	Plateforme EvoCloud pour le contrôle à distance - abonnement de 5 ans	1247 €

Les modes de cuisson possibles


Cuisson vapeur


Cuisson longue et basse température


Cuisson de légumes (sauf légumineuses) et viandes


Cuisson en bocaux


Cuisson sous-vide ou par maintien


Déshydratation

Économique

Simulation du coût de la cuisson d'une viande type rôti de veau.

	Prix moyen du marché	1HUNDRED	Four mixte standard
		Pour 100 couverts – 10GN	
Consommation énergie **(électricité)** : pour 1h30 de cuisson	0,19€/Kw	x0,2Kw = **0,04€**	x1,5Kw = 0,29€
Consommation énergie **(eau)** :	0,03€/L	x4L = **0,12€**	x5L = 0,15€
Temps de travail* **Enchaînement des cycles**	15€ brut/h	1 manipulation** **2,50€**	4 manipulations 10,00€
Rendement matière : pour 150gr/pers	12€/kg	Estimation perte 4% **187,20€**	Estimation perte 13% 203,40€
		190€	**214€**

*Chaque entrée ou sortie de 10 bacs GN d'un appareil équivaut à 10 min de manutention. **Pour la 1Hundred, une seule manipulation d'entrée et de sortie est nécessaire. Il n'y a aucune opération entre chaque cycle (refroidissement, maintien, cuisson...) par rapport à des équipements classiques (four, cellule, chambre froide...).

-13%

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT CUISSON !
Bénéficiez gratuitement de l'accompagnement de notre expert cuisson. Intégration de ce matériel dans votre process de production, mise en place, formation et utilisation optimale de l'appareil...
Rapprochez-vous de Laurent PAILLARD : 06 75 07 06 63 - laurent.paillard@eberhardt.fr

ARMOIRES MULTIFONCTIONS INFINITY EVOLUTION

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

Combinaison automatique des cycles ou fonctionnement manuel en multi-niveaux.

COMPATIBLE GN 1/1 600x400



INFINITY E10

7EN1

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Conservation
- Décongélation
- Levage des pâtes
- Maintien en température
- Cuisson à basse température

PREMIUM

- Carrosserie et cuve en acier inox Aisi 304 avec Isolation polyuréthane injecté sans HCFC épaisseur 60 mm.
- Régulation électronique, écran tactile 9".
- **Enchaînement jusqu'à 6 cycles.**
- Fonction HACCP de série.
- Sonde de température 4 points (avec connecteur rapide).
- **Compatibilité GN 1/1 - 600x400**, échelles facilement démontables.
- Dispositif de stérilisation par ozone, pour assurer une élimination efficace des bactéries après le nettoyage, disponible en option.
- Classe climatique 5 (+40°C - 40% HR).
- Fluide R-452a.

Armoires multifonctions - INFINITY EVOLUTION

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE NIVEAUX - ESPACEMENT	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT[1]	CAPACITÉ SURGÉLATION[2]	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128734	**INFINITY E05**	5 - pas de 65 mm	25	15	578W à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x847	**8225€**
128735	**INFINITY E08**	8 - pas de 65 mm	35	25	900W à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x1322	**9919€**
128736	**INFINITY E10**	10 - pas de 65 mm	45	30	1600W à -30°C	400 V (Tri+N) - 50Hz	790x839x1650	**13790€**
128737	**INFINITY E15**	15 - pas de 65 mm	70	50	2390W à -30°C	400 V (Tri+N) - 50Hz	790x839x1990	**16875€**

[1] Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. [2] Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
128110	**73688494**	Kit de Superposition Infinity 5 + KB061W / KI061W / KM061	**494€**
134096	**KITSOV-INF05**	Kit de superposition pour INF05+INF05	**189€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0048	Sonde chauffante	**364€**
AF0120	Sonde sans fil multipoints (non chauffante)	**756€**
AF0096	Inversion du sens d'ouverture de porte (ferrage à droite)	**78€**
AF0049	Remplacement des pieds par roulettes Ø 120 - hauteur totale 150 mm (kit 4 roues)	**103€**
AF0091	Dispositif de stérilisation par ozone	**445€**
AFEVO	Plateforme EvoCloud pour le contrôle à distance - abonnement de 5 ans	**1247€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION START EVOLUTION

AFINOX Fresh, Cold & Iced

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Conservation
- Décongélation



START E08



Sonde de température 4 points avec connecteur rapide.

COMPATIBLE GN 1/1 600x400

PREMIUM

- Carrosserie et cuve en acier inox Aisi 304 avec Isolation polyuréthane injecté sans HCFC épaisseur 60 mm.
- **Régulation électronique, écran tactile 9".**
- Compatible GN1/1-600/100, échelles facilement démontables.
- **Enchaînement jusqu'à 6 cycles.**
- Fonction HACCP de série, exportable sur clé USB.
- Sonde de température 4 points.
- Compatibilité GN 1/1 - 600x400 de série.
- Dispositif de stérilisation par ozone, pour assurer une élimination efficace des bactéries après le nettoyage, disponible en option.
- Classe climatique 5 (+40°C - 40% HR).
- Fluide R-452a.

Cellules - START EVOLUTION

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE NIVEAUX - ESPACEMENT	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT[1]	CAPACITÉ SURGÉLATION[2]	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128730	**START E05**	5 - pas de 70 mm	25	15	578 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x847	**6299€**
128731	**START E08**	8 - pas de 70 mm	35	25	900 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x1322	**7875€**
128732	**START E10**	10 - pas de 70 mm	45	30	1600 à -30°C	400 V (TRI+N) - 50Hz	790x839x1650	**11022€**
128733	**START E15**	15 - pas de 70 mm	70	50	2390 à -30°C	400 V (TRI+N) - 50Hz	790x839x1990	**12839€**

[1] Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. [2] Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
128110	**73688494**	Kit de Superposition START E05 + KB061W / KI061W / KM061	**494€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0048	Sonde chauffante	**364€**
AF0120	Sonde sans fil multi points (non chauffante)	**756€**
AF0096	Inversion du sens d'ouverture de porte	**78€**
AF0049	Remplacement des pieds par roulettes Ø 120 - hauteur totale 150 mm	**103€**
AF0091	Dispositif de stérilisation par ozone	**445€**

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGÉLATION SPEED

AFINOX Fresh, Cold & Iced

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Conservation
- Décongélation



SPEED 5 SMALL + SPR 702 TNS
Combinaison cellule et meuble avec dessus unique

COMPATIBLE GN 1/1 600x400

CONFORT

- **Construction en acier inox Aisi 304.**
- Mémorisation des cycles HACCP exportables sur clé USB.
- **Échelles compatibles pour grilles GN 1/1 et 600x400.**
- Pieds inox réglables en hauteur de 70 à 90 mm pour le modèle SPEED 5 et 110 à 150 mm sur autres modèles (roulettes en options).
- **Sonde à cœur de série.**
- SPEED 5 SMALL : disponible sur demande sans dessus pour intégration sous plan de travail ou avec dessus inox profondeur 700 ou 800 mm.
- Fluide R-452a.

Cellules intégrables - SPEED 5 SMALL

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB. DE NIVEAUX - ESPACEMENT	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT[1]	CAPACITÉ SURGÉLATION[2]	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128725	**SPEED 5 SMALL**	5 - pas de 50 mm	11	9	477 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	680x690x850	**4168€**
134097	**SPEED 5 SMALL - SANS DESSUS**	5 - pas de 50 mm	11	9	477 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	680x690x830	**4061€**

[1] Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. [2] Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0121	Inversion du sens d'ouverture de porte (ferrage à droite)	**72€**
AF0122	Remplacement des pieds par roulettes diam. 120 - hauteur totale 150 mm (kit 4 roues)	**96€**
AF0091	Dispositif de stérilisation par ozone	**445€**
AF0085	Éclairage LED SPEED 5 et 5 SMALL	**163€**

Option dessus unique (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	CELLULE	MEUBLE RÉFRIGÉRÉ	DESSUS	PRIX H.T.*
AF0150	SPEED 5 SMALL	SPR+ 702 TNS	Inox	**1204€**[3]
AF0151	SPEED 5 SMALL	SPR+ 702 TNS	Inox + dosseret	**1251€**[3]
AF0152	SPEED 5 SMALL	SPR+ 703 TNS	Inox	**1558€**[3]
AF0153	SPEED 5 SMALL	SPR+ 703 TNS	Inox + dosseret	**1605€**[3]
AF0154	SPEED 5 SMALL	SPR+ 802 TNS	Inox	**1558€**[3]
AF0155	SPEED 5 SMALL	SPR+ 802 TNS	Inox + dosseret	**1605€**[3]
AF0156	SPEED 5 SMALL	SPR+ 803 TNS	Inox	**1912€**[3]
AF0157	SPEED 5 SMALL	SPR+ 803 TNS	Inox + dosseret	**1959€**[3]

[3] Prix à additionner à la référence 134097 + meuble SPRING au choix sans dessus.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGÉLATION SPEED

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

COMPATIBLE GN 1/1 600x400



SPEED 8



Régulation électronique simple et intuitive.



Cuve diamantée avec évacuation des eaux de dégivrage et de nettoyage. Bac de récupération sous la cellule.

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Conservation
- Décongélation

CONFORT

- **Construction en acier inox Aisi 304.**
- Mémorisation des cycles HACCP exportables sur clé USB.
- **Échelles compatibles pour grilles GN 1/1 et 600x400.**
- Pieds inox réglables en hauteur de 70 à 90 mm pour le modèle SPEED 5 et 110 à 150 mm sur autres modèles (roulettes en options).
- **Sonde à cœur de série.**
- Fluide R-452a.

Cellules - SPEED

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB. DE NIVEAUX - ESPACEMENT	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT[1]	CAPACITÉ SURGÉLATION[2]	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128726	**SPEED 5**	5 - pas de 70 mm	15	10	449 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x847	**4720€**
128727	**SPEED 8**	8 - pas de 70 mm	21	15	578 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x1322	**6021€**
128728	**SPEED 10**	10 - pas de 70 mm	32	22	900 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x1650	**7683€**
128729	**SPEED 15**	15 - pas de 70 mm	40	28	2264 à -30°C	400 V (TRI+N) - 50Hz	790x839x1990	**9164€**

[1] Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. [2] Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
128110	**73688494**	Kit de Superposition Speed 5 + KB061W / KI061W / KM061	**494€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0121	Inversion du sens d'ouverture de porte (ferrage à droite)	**72€**
AF0122	Remplacement des pieds par roulettes diam. 120 - hauteur totale 150 mm (kit 4 roues)	**96€**
AF0085	Éclairage LED SPEED 5 et 5 SMALL	**163€**
AF0087	Éclairage LED SPEED 8	**186€**
AF0088	Éclairage LED SPEED 10	**201€**
AF0089	Éclairage LED SPEED 15	**234€**



Le kit de superposition permet d'associer une cellule SPEED 5 et un four compact Giorik 6 niveaux (p.167).

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGÉLATION FASTER

AFINOX
Fresh, Cold & Iced



FASTER 3



FASTER 10



Régulation électronique simple et intuitive, programmes automatiques ou manuels, sonde à cœur de série.



Compatibles GN 1/1 et 600x400 (sauf Faster 3).

ACCESS

- **Carrosserie et porte en Steel PET. Intérieur de la chambre en Acier inoxydable Aisi 304** (sauf Faster 3 en Steel PET).
- Mémorisation des cycles HACCP exportables sur clé USB.
- **Sonde à cœur de série.**
- Pré refroidissement automatique de la chambre lors de la programmation.
- Porte ferrée à gauche (à droite en option).
- Classe climatique 5 (+40°C).
- Fluide R-452a.

Cellules - FASTER

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB. DE NIVEAUX - ESPACEMENT	CAPACITÉ	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT[1]	CAPACITÉ SURGÉLATION[2]	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
129012	**FASTER 3**	3 - pas de 50 mm	GN 1/1	9	7	510 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	650x600x540	**2950€**
132493	**FASTER 5**	5 - pas de 70 mm	GN 1/1 - 600x400	15	10	449 à -10°C	230 V (mono) - 50Hz	760x700x830	**3475€**
132494	**FASTER 10**	10 - pas de 70 mm	GN 1/1 - 600x400	32	22	900 à -10°C	230 V (mono) - 50Hz	790x799x1629	**5717€**
132495	**FASTER 15**	15 - pas de 70 mm	GN 1/1 - 600x400	40	28	2264 à -10°C	400 V (tri+N) - 50Hz	790x799x1970	**7567€**

[1] Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. [2] Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

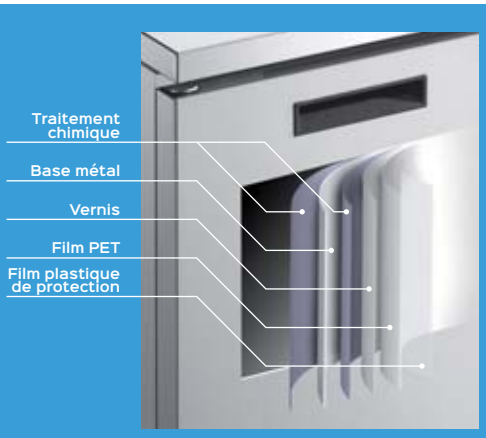
CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0123	Remplacement des pieds par roulettes Ø 120 - hauteur totale 150 mm (kit 4 roues- sauf Faster 3)	**98€**
AF0091	Dispositif de stérilisation par ozone (sauf Faster 3)	**445€**

HYGIÈNE

LES AVANTAGES DU REVÊTEMENT MULTICOUCHE STEEL PET

SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

- Pas de trace de doigt.
- Surface hygiénique et facile d'entretien.
- Résistant aux tâches (agrumes, huile, café, tomate...) et aux solvants.
- 100% recyclable.
- Esthétique comparable à de l'acier inox.



*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION À CHARIOTS - SPEED

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Conservation
- Décongélation



START



SPEED



Régulation électronique simple et intuitive positionnée sur la porte pour une lecture et une programmation facilitées.



Régulation électronique avec écran tactile 9" et programmation d'enchaînement jusqu'à 6 cycles.



Compatibles avec les chariots amovibles des fours Steambox Évolution GIORIK, page 170 du catalogue.

CONFORT

- **Fabrication en inox Aisi 304.**
- Isolation haute densité épaisseur 60 mm.
- Sol inox isolé épaisseur 60 mm.
- **Livrées avec rampe de chargement** L 334 mm (10°).
- Résistance anti-givre sur cadre de porte.
- Arrêt de ventilation à l'ouverture de porte.
- Compresseur semi-hermétique.
- Filtre et réservoir liquide.
- Valve compresseur pump-down.
- Fluide R-452a.
- Livrée démontée en 3 colis.
- Livrées avec groupe frigorifique déporté au R-452a.

Cellules à chariots - SPEED

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DISTANCE DU GROUPE DÉPORTÉE	TYPE DE GROUPE DÉPORTÉE	COMPATIBILITÉ CHARIOTS	DIMENSIONS INTERNE LxPxH (mm)	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT (kg)[1]	CAPACITÉ SURGÉLATION (kg)[2]	PUISSANCE FRIGORIFIQUE	DIMENSIONS EXTERNE LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128738	**SPEED 20**	15m	4 HP	1x GN 1/1 - 1x 600x400	580x815x2010	80	50	7200W à -30°C	1150x1026x2473	**17321€**
131736	**SPEED 20**	15m	sans groupe	1x GN 1/1 - 1x 600x400	580x815x2010	80	50	7200W à -30°C	1150x1026x2473	**13684€**
128739	**SPEED 40**	15m	6 HP	1x GN 2/1 - 1x 600x800 - 2x GN 1/1 - 2x 600x400	780x1015x2010	160	100	11660W à -30°C	1350x1228x2473	**23010€**
134003	**SPEED 40**	15m	sans groupe	1x GN 2/1 - 1x 600x800 - 2x GN 1/1 - 2x 600x400	780x1015x2010	160	100	11660W à -30°C	1350x1228x2473	**16225€**

[1] Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. [2] Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.
Pour toute autre installation, un questionnaire est à remplir afin de vous préconiser le matériel adapté à vos besoins.

Cellules à chariots - START

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DISTANCE DU GROUPE DÉPORTÉE	TYPE DE GROUPE DÉPORTÉE	COMPATIBILITÉ CHARIOTS	DIMENSIONS INTERNE LxPxH (mm)	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT (kg)[1]	CAPACITÉ SURGÉLATION (kg)[2]	PUISSANCE FRIGORIFIQUE	DIMENSIONS EXTERNE LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133999	**START 20**	20m	4 HP	1x GN 1/1 - 1x 600x400	580x815x2010	110	95	5060W à -30°C	1190x1332x2490	**23345€**
134000	**START 20**	20m	sans groupe	1x GN 1/1 - 1x 600x400	580x815x2010	110	95	5060W à -30°C	1190x1332x2490	**14495€**
134001	**START 40**	20m	9 HP	1x GN 2/1 - 1x 600x800 - 2x GN 1/1 - 2x 600x400	780x1015x2010	200	175	8820W à -30°C	1390x1532x2490	**29144€**
134002	**START 40**	20m	sans groupe	1x GN 2/1 - 1x 600x800 - 2x GN 1/1 - 2x 600x400	780x1015x2010	200	175	8820W à -30°C	1390x1532x2490	**17700€**

[1] Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. [2] Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.
Pour toute autre installation, un questionnaire est à remplir afin de vous préconiser le matériel adapté à vos besoins.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0097	Version traversante (deuxième porte)	**2313€**
AF0091	Dispositif de stérilisation par ozone	**445€**
AF0090	Éclairage LED SPEED et START	**384€**

ARMOIRE À POISSONS MARINA

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

Froid positif ventilé -2°/+7°C.



MARINA 400 TNS PESCE



Bac à poissons en polyéthylène avec double fond perforé adapté au lit de glace.



Régulation électronique avec affichage digital et alarmes température visuelle et sonore.

CONFORT

- **Équipée de 8 bacs en polyéthylène avec double fond perforé** (LxPxH 600x400x130 mm).
- Froid statique haute performance avec serpentin sur les 3 côtés pour une diffusion homogène du froid.
- **Conception résistante pour des produits de la mer** (évaporateur protégé à l'intérieur de l'isolation).
- Régulation électronique avec affichage digital.
- **Bonde d'écoulement dans le fond pour faciliter le nettoyage.**
- Cuve en Aisi 304. Carrosserie en acier inox 18/10. Arrière, dessus et dessous en acier galvanisé.
- Isolation 60 mm.
- Fluide propre R290
- Classe climatique 5.
- Pieds inox réglables en hauteur (150 à 180 mm).

Armoire à poissons réfrigérée positive ventilée -2°/+7°C - MARINA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME NET (L)(1)	TEMPÉRATURE	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE(1)	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an)(1)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132501	MARINA 400 TNS PESCE	288	-2° / +7°C	247	5 / D	777	580x775x1950	3532€

(1) Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
106831	74707295	Bac poissons 600x400x130 mm	18€
126755	72554699	Fond perforé pour bac poisson 600x400 mm	22€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0084	Remplacement des pieds par roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm	90€
AF0116	Éclairage LED	127€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Machines à glace



Machines à glaçons pleins



p.68-69
Réserve intégrée CB



p.70
Réserve intégrée CB Q



p.71
Encastrables et modulaires IC / C



Machines à glaçons creux



p.72
IMF





Machines à glace grains



p.76
Réserve intégrée GB

p.77
Modulaires et têtes de production G / SPLIT G



Machines à glace écailles



p.78
Modulaires MUSTER

p.79
Têtes de production SPLIT

EXEMPLES D'APPLICATIONS

	 Glaçons pleins	 Glaçons creux	 Glaçons cubes	 Glace nuggets	 Glace grains	 Glace écailles
Hôtels Restaurants	✔✔✔	✔✔✔	✔	✔✔	✔✔	✔
Fast-food	✔	✔✔	✔✔✔	✔✔✔	✔	-
Bars, cafés et discothèques	✔✔✔	✔✔✔	✔✔	✔✔✔	✔	-
Poissonneries, GMS et Industries				✔✔	✔✔✔	✔✔✔

✔✔✔ Très recommandé. ✔✔ Recommandé. ✔ Recommandé pour certaines applications.

Une gamme large et complète qui répond à toutes vos attentes quel que soit votre secteur d'activité...



Machines à glaçons cubes



p.73
VB / VM



Machines à glace nuggets



p.74
Réserve intégrée
TB

p.75
Modulaires
TM





Réserves

p.80-81





Machines avec distributeur

p.82
BSF

p.83
BR / DSS



Accessoires

p.83

ESTIMEZ VOTRE BESOIN EN GLACE

0,15	0,30	0,20	0,10
kg/client	kg/client	kg/client	kg/boisson
Bars & cafés	**Discothèques**	**Restaurants**	**Fast-food**

Quantités communiquées à titre indicatif, d'autres paramètres sont à prendre en compte telles que la fréquence et la répartition dans le temps de la consommation, les habitudes de consommation...

R-290

Choisissez les fluides propres.

Plus d'infos **p.11**

MACHINES À GLAÇONS PLEINS AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE


CB 184 A-HCW


CB 416 A-HCW


CB 425 A-HCW


CB 1265 A-HC



CB 184
Hauteur : 31 mm
Largeur : 32 mm



Autres modèles
Hauteur : 33 mm
Largeur : 36 mm

Compact et limpide, le glaçon plein s'adapte à tous les verres et se dissout lentement.

POSABLE

- Système à projection d'eau par circuit recyclé.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite (carrosserie ABS sur CB 184).
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis pour un nettoyage facilité.
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- **Programme de nettoyage automatique sur les modèles HCW.**
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide propre R-290

Machines à glaçons pleins avec réserve intégrée - CB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
130104	CB 184 A-HCW G	air	23	21	20	4	260	355x404x590	1168€
130105	CB 184 W-HCW G	eau							1168€
128659	CB 184 inox A-HCW	air	23	21	20	4	260	355x404x590	1251€
128660	CB 184 inox W-HCW	eau							1251€
128661	CB 246 A-HCW	air	30	26	24	6	290	390x460x610	1464€
128662	CB 246 W-HCW	eau							1464€
128663	CB 249 A-HCW	air	32	29	24	9	320	390x460x690	1493€
128664	CB 249 W-HCW	eau							1493€
128665	CB 416 A-HCW	air	43	40	36	16	340	500x580x690[3]	1889€
128666	CB 416 W-HCW	eau							1889€
128667	CB 425 A-HCW	air	54	48	36	25	450	500x580x800[3]	2056€
128668	CB 425 W-HCW	eau							2056€
128655	CB 674 A-HCW	air	67	60	60	40	600	738x600x852[3]	2601€
128656	CB 674 W-HCW	eau							2601€
128669	CB 640 A-HCW	air	77	71	60	40	620	738x600x920[3]	2676€
128670	CB 640 W-HCW	eau							2676€
127232	CB 840 A-HC	air	81	77	60	40	700	738x600x920[3]	2840€
127772	CB 840 W-HC	eau							2840€
127680	CB 955 A-HC	air	100	93	60	55	850	738x600x1020[3]	3051€
127773	CB 955 W-HC	eau							3051€
127774	CB 1265 A-HC	air	138	134	108	65	1250	840x740x1075[3]	3774€
127775	CB 1265 W-HC	eau							3774€
128671	CB 1565 A-HC	air	158	155	108	65	1400	840x740x1075[3]	4167€
130153	CB 1565 W	eau							4167€

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. [3] Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.
Accessoires en p.83.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément
	BA 0003	Glaçons pleins 33 gr (sauf CB 184 et IC)	Sans supplément
	BA 0004	Glaçons pleins 42 gr (sauf CB 184 et IC)	Sans supplément
	BA 0005	Glaçons pleins 60 gr (à partir de CB 1265 et gamme C)	Sans supplément

MACHINES À GLAÇONS PLEINS AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE ET POMPE DE VIDANGE



CB 416 A-HCW DP



CB 425 A-HCW DP



CB 1265 A-HC DP



CB 184
Hauteur : 31 mm
Largeur : 32 mm



Autres modèles
Hauteur : 33 mm
Largeur : 36 mm

Compact et limpide, le glaçon plein s'adapte à tous les verres et se dissout lentement.

POSABLE

- Système à projection d'eau par circuit recyclé.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis pour un nettoyage facilité.
- Vidange par pompe.
- Pompe de vidange avec alimentation électrique maintenue en cas d'extinction de la machine pour l'évacuation des eaux de fonte.
- **Programme de nettoyage automatique sur les modèles HCW.**
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide propre R-290

Machines à glaçons pleins avec réserve intégrée et **pompe de vidange** - CB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128789	CB 246 A HCW DP	air	30	26	24	6	290	390x460x610	1691€
128790	CB 249 A HCW DP	air	32	29	24	9	320	390x460x690	1728€
128791	CB 416 A HCW DP	air	43	40	36	16	340	500x580x690[3]	2079€
128792	CB 425 A HCW DP	air	54	48	36	25	450	500x580x800[3]	2246€
128794	CB 674 A HCW DP	air	67	60	60	40	600	738x600x852[3]	2794€
128793	CB 640 A HCW DP	air	77	71	60	40	620	738x600x920[3]	2871€
128795	CB 840 A HC DP	air	81	77	60	40	700	738x600x920[3]	3034€
128796	CB 955 A HC DP	air	100	93	60	55	850	738x600x1020[3]	3241€
128797	CB 1265 A HC DP	air	138	134	108	65	1250	840x740x1075[3]	3968€

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. [3] Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.
Accessoires en p.83.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément
	BA 0003	Glaçons pleins 33 gr (sauf CB 184)	Sans supplément
	BA 0004	Glaçons pleins 42 gr (sauf CB 184)	Sans supplément
	BA 0005	Glaçons pleins 60 gr (à partir de CB 1265)	Sans supplément

ENTRETIEN FACILE

Le sachet "**Ice Machine Cleaner**" facilite au maximum l'entretien de votre machine CB avec système Autowash. Il permet un nettoyage en profondeur des parties démontables sans outils.



Ouvrir le sachet de nettoyant.



Ouvrir la porte de la réserve pour accéder à la cuve.



Verser le contenu dans la cuve.



Mettre en route l'Autowash et attendre la fin du cycle.





Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

MACHINES À GLAÇONS PLEINS CUBIQUES AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE



CB249 A-HCW B-Qube

CB 425 A-HCW B-Qube

Glaçon cube

Le Cube est particulièrement résistant pour le shaker et ne fond pas. C'est donc un glaçon idéal pour les boissons secouées et filtrées, en remuant ou en préparant les cocktails. Hauteur : 31,5 mm, largeur : 32,5 mm.

POSABLE

- Système à projection d'eau par circuit recyclé.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Rampe et injecteurs en inox facilement démontables pour nettoyage.
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis pour un nettoyage facilité.
- Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable).
- **Programme de nettoyage automatique sur les modèles HCW.**
- Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outil, pour une maintenance facilitée.
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Fluide frigorifique R-290
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.

Machines à glaçons pleins cubiques avec réserve intégrée - CB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	PRODUCTION (glaçons/cycle)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132534	**CB249 A HCW B-Qube**	Air	32	29	20	9	320	390x460x690	**1569€**
132537	**CB425 A HCW B-Qube**	Air	54	48	36	25	450	500x580x800[3]	**2158€**
132538	**CB640 A HCW B-Qube**	Air	77	71	60	40	620	738x600x920[3]	**2811€**

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. [3] Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.
Accessoires en p.83.



MACHINES À GLAÇONS PLEINS MODULAIRES



IC 18
Hauteur : 31 mm
Largeur : 32 mm



Autres modèles
Hauteur : 33 mm
Largeur : 36 mm

Compact et limpide, le glaçon plein s'adapte à tous les verres et se dissout lentement.

RÉSERVE **200 À 350 KG**

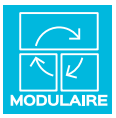

IC 24


C 150 A


C 300 A



IC



C

- Système à projection d'eau par circuit recyclé.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis (sur modèles IC).
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide R-452a.

Machines encastrables avec réserve intégrée - IC ENCASTRABLE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128654	**IC 18**	air	25	22	20	4	320	540x430x470	**1689€**
128766	**IC 24**	air	30	26	24	6	350	595x510x502	**1984€**

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.
Accessoires en p.83.

Machines modulaires - C **RÉSERVES** VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 80-81)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	COMPATIBILITÉS RÉSERVES	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128700	**C 150 A**	air	160	155	108	BIN 240 PE BIN 200 BIN 350	1400	862x555x720	**3984€**
128701	**C 150 W**	eau							
128702	**C 300 A**	air	320	300	216	BIN 350	2600	1250x580x848	**6918€**
128767	**C 300 W**	eau							

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.
Accessoires en p.83.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément
	BA 0003	Glaçons pleins 33 gr (modèles C uniquement)	Sans supplément
	BA 0004	Glaçons pleins 42 gr (modèles C uniquement)	Sans supplément
	BA 0005	Glaçons pleins 60 gr (modèles C uniquement)	Sans supplément

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

MACHINES À GLAÇONS CREUX



IMF 28 A-HC IMF 35 A-HC IMF 80 A-HC

En forme de doigt, le glaçon creux refroidit rapidement les boissons grâce à sa grande surface de contact.

POSABLE

- Système à doigts et palettes.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis.
- Pieds inox réglables hauteur 110 - 150 mm (sauf IMF 26 et 28).
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide propre R-290

Machines à glaçons creux avec réserve intégrée - IMF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127221	**IMF 26 A HC**	air	31	22	16	6	300	385x468x607	**1576€**
127776	**IMF 26 W HC**	eau							
127222	**IMF 28 A HC**	air	31	22	16	8	300	385x468x687	**1587€**
127777	**IMF 28 W HC**	eau							
127223	**IMF 35 A HC**	air	47	40	28	15	300	495x580x687[3]	**1856€**
127778	**IMF 35 W HC**	eau							
127224	**IMF 58 A HC**	air	56	46	35	20	315	495x580x797[3]	**2108€**
127779	**IMF 58 W HC**	eau							
128764	**IMF 80 A HC**	air	87	75	60	30	480	735x596x907[3]	**2733€**
128765	**IMF 80 W HC**	eau							

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.
[3] Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

Accessoires en p83.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	**Sans supplément**

MACHINES À GLAÇONS CUBES

En forme de pyramide, le glaçon cube se dissout rapidement en transmettant le froid aux boissons.

7gr



VB 250 A

RÉSERVE 200 À 350 KG



VM 900 A

POSABLE — VB

MODULAIRE — VM

- Système à évaporateur vertical.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (modèle VB).
- Pieds inox réglables hauteur 110 - 150 mm (suivant modèles).
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide R-452a.

Machines à glaçons cubes avec réserve intégrée - VB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128772	**VB 250 A**	air	120	105	35	850	738x600x980[3]	**3092€**
128773	**VB 250 W**	eau						

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. [3] Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.
Accessoires en p.83.

Machines à glaçons cubes modulaires - VM

RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 80-81)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	COMPATIBILITÉS RÉSERVES	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128706	**VM 350 A**	air	145	140	BIN 240 PE / BIN 110 / BIN 200	1400	540x544x747	**3284€**
128774	**VM 350 W**	eau						
128707	**VM 500 A**	air	205	200	BIN 240 PE / BIN 200 / BIN 350 Double Roller BIN 100	1600	770x550x805	**4204€**
128775	**VM 500 W**	eau						
128708	**VM 900 A**	air	414	400		3000	770x550x805	**5735€**
128776	**VM 900 W**	eau						
128709	**VM 1700 A**	air	780	770	BIN 350	4300	1250x645x950	**11412€**

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.
Accessoires en p.83.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

MACHINES À GLACE NUGGETS AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE



TB 852 A-HC



TB 1404 A-HC



La glace nuggets offre la plus grande polyvalence grâce à sa forme entre le glaçon cube et la glace grains et sa température d'environ -2°C. Rapport volumétrique : 530 kg/m³.

POSABLE

- Production de nuggets en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Pieds inox réglables hauteur 110 - 150 mm (sauf TB 551).
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1.
- Fluide propre R-290

Machines à glace nuggets avec réserve intégrée - TB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127241	TB 551 A-HC	air	66	57	10	410	450x620x680	3402€
127787	TB 551 W-HC	eau						3402€
127788	TB 852 A-HC	air	105	90	20	410	500x660x690[3]	3553€
127789	TB 852 W-HC	eau						3553€
128673	TB 1404 A-HC	air	156	148	40	700	738x690x852[3]	3862€
128674	TB 1404 W-HC	eau						3862€
127242	TB 1405 A-HC	air	156	148	50	700	738x690x1020[3]	4024€
127790	TB 1405 W-HC	eau						4024€

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. [3] Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.
Accessoires en p.83.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément



MACHINES À GLACE NUGGETS MODULAIRES


TM 140 A-HC


TM 250 A-HC



RÉSERVE **100 À 1216 KG**

La glace nuggets offre la plus grande polyvalence grâce à sa forme entre le glaçon cube et la glace grains et sa température d'environ -2°C. Rapport volumétrique : 530 kg/m³.

MODULAIRE

- Production de nuggets en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant.
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau et d'évacuation.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1.

Machines à glace nuggets modulaires **fluide R-290** - TM

RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 80-81)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h - m³/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h - m³/24h)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
130628	TM 140 A-HC	air	140 - 0,26	130 - 0,25	700	230 V (Mono)	560x569x600	Nous consulter
130629	TM 140 W-HC	eau						Nous consulter
127243	TM 250 A-HC	air	260 - 0,49	245 - 0,47	1050	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
127791	TM 250 W-HC	eau						Nous consulter
130626	TM 450 A-HC	air	420 - 0,79	370 - 0,69	1415	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
130627	TM 450 W-HC	eau						Nous consulter

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Machines à glace nuggets modulaires **fluide R-452a** - TM

RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 80-81)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h - m³/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h - m³/24h)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128781	TM 450 A	air	486 - 0,92	440 - 0,84	1610	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
128782	TM 450 W	eau						Nous consulter

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
113348	CONDG	Goulotte pour modèles TM 140, 250 et 450 ØxH : 109x990 mm	Nous consulter

Autres accessoires en p.83.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT EN GLACE :

Choix de la machine, usages, solutions d'installations...
Rapprochez-vous de Sylvain PLANCHON :
06 82 23 65 90
sylvain.planchon@eberhardt.fr

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

MACHINES À GLACE GRAINS AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE



GB 601 A-HC | GB 902 A-HC | GB 1540 A-HC | GB 1555 A-HC



La glace grains est une glace humide permettant un refroidissement rapide avec sa température d'environ -1°C.
Rapport volumétrique : 560 kg/m³.

POSABLE

- Production de paillettes en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1.
- Fluide propre R-290

Machines à glace grains avec réserve intégrée - GB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127233	GB 601 A HC	air	73	67	10	400	450x620x680	3274€
127780	GB 601 W HC	eau						3274€
127234	GB 902 A HC	air	129	105	20	470	500x660x690[3]	3429€
127781	GB 902 W HC	eau						3429€
127235	GB 903 A HC	air	129	105	30	470	500x660x800[3]	3561€
127782	GB 903 W HC	eau						3561€
127236	GB 1540 A HC	air	175	153	40	700	738x690x920[3]	3941€
127783	GB 1540 W HC	eau						3941€
127237	GB 1555 A HC	air	175	153	55	700	738x690x1020[3]	4200€
127784	GB 1555 W HC	eau						4200€

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. [3] Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.
Accessoires en p.83.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément

MACHINES À GLACE GRAINS MODULAIRES

RÉSERVE **100 À 1216 KG**



G 510 A



La glace grains est une glace humide permettant un refroidissement rapide avec sa température d'environ -1°C.
Rapport volumétrique : 560 kg/m³.

MODULAIRE

- Production de paillettes en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau et d'évacuation.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1.

Machines à glace grains modulaires **fluide R-290** - G

GROUPE LOGÉ **RÉSERVES** VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 80-81)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h - m³/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h - m³/24h)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127238	G 160 A-HC	air	170 - 0,31	157 - 0,28	830	230 V (Mono)	560x569x600	Nous consulter
127785	G 160 W-HC	eau						Nous consulter
127239	G 280 A-HC	air	320 - 0,58	290 - 0,52	1100	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
127786	G 280 W-HC	eau						Nous consulter
127240	G 510 A-HC	air	500 - 0,89	430 - 0,77	1400	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
130630	G 510 W-HC	eau						Nous consulter

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Machines à glace grains modulaires **fluide R-452a** - G

GROUPE LOGÉ **RÉSERVES** VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 80-81)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h - m³/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h - m³/24h)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128710	G 510 A	air	590 - 1,06	510 - 0,92	1700	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
128777	G 510 W	eau						Nous consulter
128711	G 1000 A	air	1119 - 2,01	1000 - 1,8	3200	400 V (Tri+N)	934x684x700	Nous consulter
128778	G 1000 W	eau						Nous consulter

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Têtes de production - SPLIT G

À RACCORDER SUR GROUPE R-404A, R-452A OU R-449A **RÉSERVES** VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 80-81)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRODUCTION[4] (kg/24h - m³/24h)	PUISSANCE FRIGO (W) A -18°C	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
123084	G 510 - SPLIT	510 - 0,92	2300	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
105204	G 1000 - SPLIT	1000 - 1,8	4600	230 V (Mono)	765x600x695	Nous consulter

[4] Pour température eau : 15°C.

Têtes de production - SPLIT G CO_2

À RACCORDER SUR GROUPE CO2 **RÉSERVES** VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 80-81)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRODUCTION[4] (kg/24h - m³/24h)	PUISSANCE FRIGO (W) A -18°C	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
123086	G 700 - SPLIT CO2	720 - 1,3	2300	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
123089	G 1400 - SPLIT CO2	1400 - 2,52	4600	230 V (Mono)	765x600x695	Nous consulter

[4] Pour température eau : 15°C.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
113348	CONDG	Goulotte pour modèles TM 140, 250 et 450 ØxH : 109x990 mm	Nous consulter

Autres accessoires en p.83.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément



LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT EN GLACE :
Choix de la machine, usages, solutions d'installations...
Rapprochez-vous de
Sylvain PLANCHON : 06 82 23 65 90
sylvain.planchon@eberhardt.fr

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

MACHINES À GLACE ÉCAILLES MODULAIRES

RÉSERVE **200 À 1216 KG**



MUSTER 350 A



La glace écailles est une glace sèche avec un rapport volumétrique idéal de 420 kg/m³ grâce à sa forme. Très froide, sa température est d'environ -7°C à -10°C.

MODULAIRE

- Production d'écailles en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau et d'évacuation.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide R-452a.

Machines à glace écailles modulaires - MUSTER

GROUPE LOGÉ **RÉSERVES** VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 80-81)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h - m³/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h - m³/24h)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128712	MUSTER 250 A	air	300 - 0,77	250 - 0,6	1700	230 V (Mono)	870x550x600	Nous consulter
128783	MUSTER 250 W	eau						Nous consulter
128713	MUSTER 350 A	air	446 - 1,07	400 - 0,96	2100	230 V (Mono)	900x588x705	Nous consulter
128784	MUSTER 350 W	eau						Nous consulter
128714	MUSTER 600 A	air	670 - 1,61	620 - 1,49	3000	400 V (Tri+N)	900x588x705	Nous consulter
128785	MUSTER 600 W	eau						Nous consulter
128715	MUSTER 800 A	air	915 - 2,2	900 - 2,16	4600	400 V (Tri+N)	1107x700x880	Nous consulter
128786	MUSTER 800 W	eau						Nous consulter
128716	MUSTER 1500 A	air	1560 - 3,74	1500 - 3,6	6000	400 V (Tri+N)	1107x700x970	Nous consulter
128787	MUSTER 1500 W	eau						Nous consulter
128717	MUSTER 2000 A	air	2450 - 5,88	2300 - 5,52	7000	400 V (Tri+N)	1062x832x1423	Nous consulter

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	113398	CONDM350	Goulotte pour MUSTER 350/600 LxPxH : 376x376x660 mm	Nous consulter
	115330	CONDM800	Goulotte pour MUSTER 800/1500 LxPxH : 477x477x804 mm	Nous consulter
	126472	201041	Rallonge de goulotte en inox longueur 1 mètre pour MUSTER 800/1500	Nous consulter
	124294	DIVCONDM350	Goulotte Y pour MUSTER 350/600 LxPxH 715x365x600 mm (à installer sur goulotte CONDM350)	Nous consulter
	124335	DIVCONDM800	Goulotte Y pour MUSTER 800/1500 LxPxH 715x365x600 mm (à installer sur goulotte CONDM800)	Nous consulter
	127264	C27774	Kit cellules photoélectrique pour goulotte Y	Nous consulter
	124532	C27766	Boîtier électrique avec minuterie	Nous consulter
	117388	C23796	Pompe péristaltique pour ajout de saumure[3]	Nous consulter

[3] Permet d'obtenir une glace plus froide et des écailles de taille plus importante.

▶ Autres accessoires en p.83.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT EN GLACE !
Choix de la machine, usages, solutions d'installations...
Rapprochez-vous de Sylvain PLANCHON :
06 82 23 65 90
sylvain.planchon@eberhardt.fr

MACHINES À GLACE ÉCAILLES - TÊTES DE PRODUCTION

BREMA Ice Makers

RÉSERVE **350 À 1216 KG**



SPLIT 600



La glace écailles est une glace sèche avec un rapport volumétrique idéal de 420 kg/m³ grâce à sa forme. Très froide, sa température est d'environ -7°C à -10°C.

MODULAIRE

- Production d'écailles en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau et d'évacuation.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Bac de récupération d'eau. Fonctionnement en circuit fermé avec apport d'eau suivant nécessité.

Têtes de production - SPLIT

À RACCORDER SUR GROUPE R-404A, R-452A OU R-449A — **RÉSERVES** VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 80-81)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRODUCTION[1] (kg/24h - m³/24h)	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
105136	SPLIT 350	400 - 0,96	2200 à -23°C	230 V (Mono)	495x588x705	66	Nous consulter
111386	SPLIT 600	620 - 1,49	3500 à -22°C	230 V (Mono)	495x588x705	69	Nous consulter
105137	SPLIT 800	900 - 2,16	5000 à -23°C	230 V (Mono)	604x700x880	138	Nous consulter
111387	SPLIT 1500	1500 - 3,6	8550 à -24°C	230 V (Mono)	604x700x970	144	Nous consulter
105142	SPLIT 2000	2200 - 5,28	12000 à -27°C	400 V (Tri+N)	736x832x1075	300	Nous consulter

[1] Pour un fonctionnement optimal, température eau : 15°C.

Têtes de production - SPLIT CO_2

À RACCORDER SUR GROUPE CO_2 — **RÉSERVES** VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 80-81)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRODUCTION[1] (kg/24h - m³/24h)	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
123100	SPLIT 600 CO2	620 - 1,49	3500 à -23°C	230 V (Mono)	495x588x705	73	Nous consulter
123102	SPLIT 1000 CO2	1040 - 2,5	5000 à -23°C	230 V (Mono)	604x700x880	138	Nous consulter
123103	SPLIT 1500 CO2	1520 - 3,65	8550 à -23°C	230 V (Mono)	604x700x970	144	Nous consulter

[1] Pour un fonctionnement optimal, température eau : 15°C.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	113398	CONDM350	Goulotte pour SPLIT 350/600 LxPxH : 376x376x660 mm	Nous consulter
	115330	CONDM800	Goulotte pour SPLIT 800/1500 LxPxH : 477x477x804 mm	Nous consulter
	126472	201041	Rallonge de goulotte en inox longueur 1 mètre pour SPLIT 800/1500	Nous consulter
	124294	DIVCONDM350	Goulotte Y pour SPLIT 350/600 LxPxH 715x365x600 mm (à installer sur goulotte CONDM350)	Nous consulter
	124335	DIVCONDM800	Goulotte Y pour SPLIT 800/1500 LxPxH 715x365x600 mm (à installer sur goulotte CONDM800)	Nous consulter
	127264	C27774	Kit cellules photoélectrique pour goulotte Y	Nous consulter
	124532	C27766	Boîtier électrique avec minuterie	Nous consulter
	117388	C23796	Pompe péristaltique pour ajout de saumure[2]	Nous consulter

[2] Permet d'obtenir une glace plus froide et des écailles de taille plus importante.

Autres accessoires en p.83.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT EN GLACE !
Choix de la machine, usages, solutions d'installations...
Rapprochez-vous de Sylvain PLANCHON :
06 82 23 65 90
sylvain.planchon@eberhardt.fr

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES



Bin 110

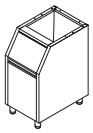
- Carrosserie en acier inox 18/8.
- Isolation haute densité pour une conservation optimale de la glace.

NOUVEAUTÉ 2021

Réserve BIN 200/350 :

- Facilité de nettoyage.
- Meilleur conservation de la glace.
- Réduction du poids.
- Système de freinage et de ralentissement à la fermeture.

Réserves - Bin 110

	COMPATIBILITÉ MACHINES	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	POIDS NET (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	G 160 - 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 140 - 250 - 450	123104	**BIN 110**	100	53	560x815x1000[1]	**1461€**



Bin 350

Réserves - Bin 200

	C 150	133986	**BIN 200**	200	70	870x790x1000[1]	**1753€**
	VM 350	133987					**1753€**
	VM 500 - 900	133988					**1753€**
	G 160 - 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 140 - 250 - 450	133989					**1753€**
	MUSTER 250	133990					**1753€**

Réserves - Bin 350

	C 150	133941	**BIN 350**	350	102	1250x790x1000[1]	**2744€**
	VM 500 - 900	133942					**2744€**
	C300 - VM 1700	133943					
	G 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 250 - 450	133944					**2744€**
	MUSTER 250	133945					**2744€**
	MUSTER 350 - 600	133946					**2744€**
	SPLIT 350 - 600 - 600 CO2	133947					**2744€**

[1] Hauteur sans pieds, ajouter 100 à 160 mm pour les pieds.



Bin 240 PE

- Construction en polyéthylène alimentaire.
- Isolation haute densité pour une conservation optimale de la glace.

Réserves - Bin 240 PE

COMPATIBILITÉ MACHINES	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	POIDS NET (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
C 150	102414	**BIN 240 PE**	240	61	942x795x1053[1]	**1517€**
VM 350	102416					
VM 500 - 900	102417					
G 160 - 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 140 - 250 - 450	124500					

[1] Hauteur sans pieds, ajouter 100 à 160 mm pour les pieds.



Bin 550V DS

- Carrosserie en acier inox 18/8.
- Isolation haute densité pour une conservation optimale de la glace.

Réserves - Bin 550V DS

COMPATIBILITÉ MACHINES	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	POIDS NET (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
G 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 450	124503	**BIN 550V DS**	550	163	1110x1060x1915	**6756€**
G 1000 SPLIT G1000 - G1400 CO2	111379					
MUSTER 350 - 600	111373					
MUSTER 800 - 1500	111374					
SPLIT 350 - 600 - 600 CO2	126329					
SPLIT 800 - 1500 - 1000 CO2 - 1500 CO2	111375					

[1] Hauteur sans pieds, ajouter 100 à 160 mm pour les pieds.

RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES

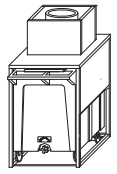
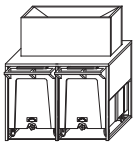
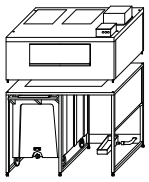
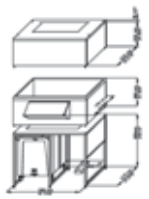


Double Roller Bin 100



Double Roller Bin 1200

- Structure en acier inox 18/8 avec zone de stockage intermédiaire.
- Chariot(s) isolé(s) en polyéthylène alimentaire pour une conservation optimale et un transport facilité (vendu seul en accessoire).

	COMPATIBILITÉ MACHINES	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CHARIOT(S) (kg)	CAPACITÉ RÉSERVE(S) (kg)	POIDS NET / BRUT (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
Réserves - Roller Bin								
	G 160 - 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 140 - 250 - 450	124504	**RB 100**	108	17	64/80	795x1060x1284	**3305 €** ■
Réserves - Double Roller Bin								
	VM 500 - 900	32913	**DRB 100**	108 x2	50	135/170	1560x1060x1484	**6334 €**
	G 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 250 - 450	123604						**6334 €**
	MUSTER 350 - 600	27772						**6334 €** ■
	SPLIT 350 - 600 - 600 CO2	126330						**6334 €**
	MUSTER 800	34955						**6334 €**
	G 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 450 (1)	124505	**DRB 500**	108 x2	300	204 / 307	1560x1330x1780	**11995 €**
	G 1000 - SPLIT G1000 - G1400 CO2	103739						
	MUSTER 600	119962						
	MUSTER 800 - 1500	101838						
	SPLIT 600 - 600 CO2	126332						
	SPLIT 800 - 1500 - 1000 CO2 - 1500 CO2	126333						
	G 510 - SPLIT G510 - G700 CO2 - TM 450(1)	126334	**DRB 1200**	108 x2	1000	251 / 404	1560x1330x2460	**15900 €**
	MUSTER 600	126335						
	MUSTER 800 - 1500	126336						
	SPLIT 600 - 600 CO2	126337						
	SPLIT 800 - 1500 - 1000 CO2 - 1500 CO2	126338						

(1) prévue pour 2 machines G 510 ou TM 450



*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

NOUVEAUTÉ 2021

Distributeur automatique de glace Nuggets

BeSelFy

PREMIUM

Une glace parfaite disponible en libre-service.



BSF



Service en autonomie Touch&Go.



Design soigné à l'avant et à l'arrière pour une installation à n'importe quel endroit.

POSABLE

INFORMATIONS PRODUITS

- Carrosserie en acier inox Aisi 304.
- Design soigné à 360°.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide R-290
- 1 litre d'eau = 1 kg de glace.

Distributeur automatique de glace Nuggets

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRODUCTION[1] (kg/24h)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
134027	BSF	100	5	440	396x708x871	6060€

MACHINES AVEC DISTRIBUTEUR



BR 18 CN inox



DSS 42 A



BR 18 et DSS 42
Hauteur : 31 mm
Largeur : 32 mm
Compact et limpide,
le glaçon plein s'adapte à tous les verres et se dissout lentement.



BR



DSS

- Système à projection.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304.
- Modèle BR 18 CN avec fontaine à eau.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Évacuation Ø 24 mm par gravité.
- Fournis avec tuyaux d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glaçons.
- Fluide R-452a.

Modèle encastrable avec distributeur d'eau - BR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	DÉBIT D'EAU l/mn	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128768	**BR 18 CN inox**	eau	24	22	1,2	4	320	540x430x435	**1787€**

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Distributeurs automatiques de glaçons - DSS

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (kg/24h)	PRODUCTION[2] (kg/24h)	DÉBIT (kg/mn)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128703	**DSS 42 A**	air	47	42	3	36	12	450	500x630x920[3]	**3179€**
128769	**DSS 42 W**	eau	47	42	3	36	12	450	500x630x920[3]	**3179€**

[1] Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.
[3] Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.
Options : voir Machines à glaçons pleins en p.68.

ACCESSOIRES

Accessoires toutes gammes Machines à glace BREMA (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	130329	**CACF1**	Floculateur anti-tartre à cartouche magnétique	**370€**
	33019	**KIT 2 CART**	Kit de 2 cartouches recharge CACF 1	**90€**



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Distribution

NOUVEAUTÉ 2021



Vitrine de maturation

p.86

TECFRIGO



Vitrines de présentation verticales

p.88-92

TECFRIGO



Vitrines de comptoir

p.94

TECFRIGO



Plaques de maintien en température

p.95

TECNOX







Dessertes de présentation

p.102-109

TECFRIGO

Des solutions innovantes pour la mise en avant, la présentation et la distribution !



Vitrines de présentation horizontales

p.93

TECFRIGO

GAMME TECFRIGO : UN LARGE CHOIX D'ESTHÉTIQUES POUR PERSONNALISER TOUS LES INTÉRIEURS

RAL
COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine ou votre desserte à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).

L'équipement intérieur des vitrines verticales est disponible avec différents aménagements selon modèle :

- Tablettes en verre réglables en hauteur (versions Q)
- Grilles réglables en hauteur (versions G)
- Tablettes en verre rotatives (versions R) avec entraînement des tablettes par courroie
- Grilles évaporateurs fixes (versions GBT)



Vitrines tapas / sushis

p.96-97

TECNOX



Comptoirs réfrigérés

p.98-99

TECNOX



Comptoirs et bancs glaciers

p.100-101

TECFRIGO







Meubles de présentation

p.112-116
Éléments à encastrer SOUL+

AFINOX Fresh, Cold & Iced

p.117-127
Meubles de présentation ESSENCE+ / TRADITION+

p.128-131
Accessoires et options meubles de présentation

R-290

Soyez conforme à la réglementation, choisissez les fluides propres.

Plus d'infos **p.11**

NOUVEAUTÉ 2021

Vitrine de maturation
MEAT 360 DA

PREMIUM

La vitrine MEAT, votre alliée indispensable pour une viande maturée de qualité.



MEAT 360 DA

INFORMATIONS PRODUITS

- Structure en acier couleur noir avec face avant vitrée pour une parfaite isolation.
- Eclairage LED pour une mise en avant optimale des viandes en vitrine.
- Équipement intérieur inclus :
  - 2 grilles en acier inoxydable 514x402 mm,
  - 1 support de 3 barres pour crochets supportant chacune jusqu'à 20 kg,
  - 5 crochets.
- Régulation électronique Touch Screen avec affichage de la température.
- Serrure à clé de série.
- Filtre en céramique, facile d'entretien.
- Dégivrage et évaporation des eaux automatiques.
- Joints de porte magnétiques facilement interchangeables.
- Pieds réglables.
- Niveau climatique : 4 (30°C).
- Alimentation : 230 V (mono) (50 Hz).

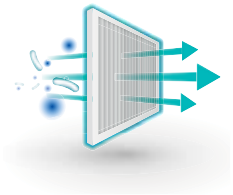
LES NOUVEAUTÉS DE LA GAMME



Facilité d'utilisation

L'atmosphère de la vitrine permet une maturation optimale tout en respectant la qualité de la viande.
Cette méthode ancestrale, remise au goût du jour, permet d'attendrir la structure des fibres et d'accentuer les arômes.

Grâce à un taux d'hygrométrie et une température parfaitement maîtrisés, la viande développe son caractère et son goût, sans être desséchée.



Préservation du produit

La purification et la désodorisation de l'air sont garanties par un système combiné qui élimine les composés organiques volatiles.

- Filtration optimisée par la céramique.
- Stérilisation par lampe UV.
- Système de ventilation adapté.



Mise en valeur du produit

Nombreuses possibilités d'agencement grâce aux équipements modulaires et à l'éclairage LED pour une mise en avant valorisée des viandes en vitrine.



Design épuré

Poignée de porte intégrée sur toute la hauteur du profilé, coloris noir, angles carrés... un design sobre permettant de s'adapter à n'importe quelle ambiance.



Entretien simplifié

Filtre en céramique facilement accessible, nettoyable à l'eau et réutilisable.

Plateau de fond de cuve amovible en inox (disponible en accessoire) pour un nettoyage intérieur de la vitrine facilité.

Vitrine de maturation positive ventilée +1°/+2°C - Meat 360 DA

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	134110	**MEAT 360 DA**	368	50-80%	Automatique par gaz chaud	2 grilles en acier inoxydable 514x402 mm 1 support 3 barres pour crochets 5 crochets	595x630x1860	**4000 €** ■

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
134117	**V670301**	Plateau de fond de cuve en inox (400x200 mm)	**51 €** ■

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0001	Inversion du sens d'ouverture de la porte	**91 €**
TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	**+4%**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

VITRINES DE PRÉSENTATION MARILYN



MARILYN 450 Q



MARILYN 450 GBT



Serrure à clé de série.

LED

Variateur d'éclairage LED chaud / froid de 3000k à 6500k, disponible en option.

PREMIUM

- Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique, 4 faces vitrées.
- **Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'énergie réduite.**
- Roulettes directionnelles renforcées dont 2 avec frein.
- Joint de porte magnétique facilement interchangeable.
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 ou R-600 (modèles chocolat).

Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - MARILYN Q

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	128881	**MARILYN 275 Q**	275	75%	Automatique	3 tablettes verre – (lxp) 545x425 mm	700x710x1510	**5235€**
	128882	**MARILYN 450 Q**	450	75%	Automatique	5 tablettes verre – (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	**5441€**
	131969	**MARILYN 650 Q**	650	75%	Automatique	5 tablettes verre – (lxp) 745x425 mm	900x710x1910	**5823€**

Vitrines positives ventilées +14°/+16°C - MARILYN Q CHOCOLAT

SPÉCIAL CHOCOLAT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131535	**MARILYN 450 Q CHOCOLAT**	450	40-44%	Manuel	5 tablettes verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	**5823€**
	131970	**MARYLIN 650 Q CHOCOLAT**	650	40-44%	Manuel	5 tablettes verre - (lxp) 745x425 mm	900x710x1910	**6118€**

Vitrines bi-températures -20°/+5°C - MARILYN BTV

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	128886	**MARILYN 450 BTV**	450	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	5 tablettes verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	**6674€**
	131971	**MARYLIN 650 BTV**	650	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	5 tablettes verre - (lxp) 745x425 mm	900x710x1910	**7666€**
	131986	**MARILYN 650 BTV-INV**	650	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	5 tablettes verre - (lxp) 545x425 mm	900x710x1910	**7666€**

Vitrines négatives statiques -19°/-10°C - MARILYN GBT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	128888	**MARILYN 450 GBT**	450	Manuel	5 grilles évaporateurs fixes + 1 tablette verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	**6055€**
	131972	**MARYLIN 650 GBT**	650	Manuel	5 grilles évaporateurs fixes + 1 tablette verre - (lxp) 745x425 mm	900x710x1910	**6752€**



Vitrines négatives ventilées -21°/-15°C - MARILYN NV

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	128890	**MARILYN 450 NV**	450	Automatique par gaz chaud	5 tablettes verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	**6572€**
	131973	**MARYLIN 650 NV**	650	Automatique par gaz chaud	5 tablettes verre - (lxp) 745x425 mm	900x710x1910	**7428€**
	130563	**MARILYN 450 NV-INV**	450	Automatique par gaz chaud	5 tablettes verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	**6572€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
129812	**PLN-MA45**	Kit plinthes cache-roulettes noir Marilyn 450	**237€**
129813	**PLN-MA65**	Kit plinthes cache-roulettes noir Marilyn 650	**282€**
129814	**PLG-MA45**	Kit plinthes cache-roulettes gris Marilyn 450	**275€**
129815	**PLG-MA65**	Kit plinthes cache-roulettes gris Marilyn 650	**356€**
129817	**PLB-MA45**	Kit plinthes cache-roulettes blanc Marilyn 450	**282€**
129816	**PLB-MA65**	Kit plinthes cache-roulettes blanc Marilyn 650	**356€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

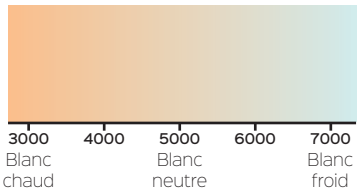
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0001	Inversion du sens d'ouverture de la porte	**91 €**
TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	**+4%**
TO 0010	Équipement haute altitude froid négatif (à partir de 900 m)	**+8%**
TO 0064	Coloris blanc ou gris MARILYN	**+5%**
TO 0065	Variateur d'éclairage Led de 3000k à 6500k	**163 €**



LED

Variateur d'éclairage LED (en option)

Il permet de faire varier l'intensité de chaleur de lumière de votre vitrine. À vous de choisir votre couleur d'éclairage : un blanc chaud, neutre ou froid.



*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

VITRINES DE PRÉSENTATION SNELLE

TECFRIGO



SNELLE 350 Q



Régulateur Soft Touch.



Coloris champagne disponible en option, sans supplément.

RAL COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).

CONFORT

- **Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique, 4 faces vitrées.**
- Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'énergie réduite.
- Roulettes pivotantes renforcées.
- **Régulateur Soft Touch.**
- Joint de porte magnétique facilement interchangeable.
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 ou R-600 (modèles chocolat).

Vitrines positives statiques +4°/+10°C - SNELLE GS

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130776	**SNELLE 400 GS**	400	60%	Automatique	5 grilles - (lxp) 420x450 mm	595x615x1815	**3911€**
	130785	**SNELLE 550 GS**	550	60%	Automatique	5 grilles - (lxp) 555x560 mm	700x730x1810	**4464€**

Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - SNELLE G / Q / R

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	128901	**SNELLE 350 G**	350	75%	Automatique	5 grilles - (lxp) 450x450 mm	595x615x1780	**3513€**
	130780	**SNELLE 505 G**	500	75%	Automatique	5 grilles - (lxp) 560x555 mm	700x730x1810	**4589€**
	128902	**SNELLE 350 Q**	350	75%	Automatique	5 tablettes verre - (lxp) 450x450 mm	595x615x1780	**3483€**
	130781	**SNELLE 505 Q**	500	75%	Automatique	5 tablettes verre - (lxp) 560x555 mm	700x730x1810	**4615€**
	128900	**SNELLE 350 R**	350	75%	Automatique	6 tablettes verre rotatives Ø 430 mm	595x615x1780	**3844€**
	130783	**SNELLE 505 R**	500	75%	Automatique	6 tablettes verre rotatives Ø 535 mm	700x730x1810	**5090€**

Vitrines positives ventilées +14°/+16°C - SNELLE CHOCOLAT SPÉCIAL CHOCOLAT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131537	**SNELLE 350 R chocolat**	350	40-44%	Manuel	6 tablettes verre rotatives Ø 430 mm	595x615x1810	**4344€**
	131538	**SNELLE 350 Q chocolat**	350	40-44%	Manuel	5 tablettes verre - (lxp) 450x450 mm	595x615x1810	**4178€**
	131539	**SNELLE 505 Q chocolat**	500	40-44%	Manuel	5 tablettes verre - (lxp) 560x555 mm	700x730x1810	**5148€**

Vitrines bi-températures -18°/+5°C - SNELLE BTV / RBT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130770	**SNELLE 350 BTV**	350	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	5 grilles - (lxp) 450x450 mm	595x615x1810	**4936€**
	130778	**SNELLE 505 BTV**	500	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	5 grilles - (lxp) 555x495 mm	700x730x1810	**6195€**
	130773	**SNELLE 350 RBT**	350	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	6 tablettes verre rotatives Ø 430 mm	595x615x1810	**5190€**
	130782	**SNELLE 505 RBT**	500	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	6 tablettes verre rotatives Ø 535 mm	700x730x1810	**6516€**

Vitrines négatives statiques -19°/-10°C - SNELLE GBT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130775	**SNELLE 400 GBT**	400	Manuel	6 grilles évaporateurs fixes - (lxp) 470x470 mm	595x615x1815	**3993€**
	130774	**SNELLE 400 GBT CHAMPAGNE**	400	Manuel	6 grilles évaporateurs fixes - (lxp) 470x470 mm	595x615x1815	**3993€**
	130784	**SNELLE 550 GBT**	550	Manuel	6 grilles évaporateurs fixes - (lxp) 550x560 mm	700x730x1810	**4724€**

Vitrines négatives ventilées -21°/-10°C - SNELLE NV

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130777	**SNELLE 400 NV**	400	Automatique par gaz chaud	5 grilles - (lxp) 420x450 mm	595x615x1810	**5932€**
	130786	**SNELLE 550 NV**	550	Automatique par gaz chaud	5 grilles - (lxp) 555x560 mm	700x730x1810	**6373€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0001	Inversion du sens d'ouverture de la porte	**91€**
TO 0002	Serrure	**243€**
TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	**+4%**
TO 0010	Équipement haute altitude froid négatif (à partir de 900 m)	**+8%**

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0004	Coloris champagne	**Sans supplément**
TO 0018	Coloris RAL SNELLE	**Nous consulter**
TO 0066	Option rappel de porte	**323€**

VITRINES DE PRÉSENTATION SNELLE DOUBLE PORTE

TECFRIGO



SNELLE 750 GBT

RAL COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).

CONFORT

- **Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique, 4 faces vitrées.**
- Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'énergie réduite.
- Roulettes pivotantes renforcées.
- **Régulateur Soft Touch.**
- Joint de porte magnétique facilement interchangeable.
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290

Vitrine positive statique +4°/+10°C - SNELLE GS

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130791	**SNELLE 800 GS**	760	60%	Automatique	2x5 grilles - (lxp) 470x470 mm	1145x615x1810	**5642€**

Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - SNELLE G / Q

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130788	**SNELLE 700 G**	700	75%	Automatique	2x5 grilles - (lxp) 470x470 mm	1145x615x1810	**5597€**
	119171	**SNELLE 1010 G**	1000	75%	Automatique	2x5 grilles - (lxp) 560x555 mm	1350x730x1810	**6812€**
	130789	**SNELLE 700 Q**	700	75%	Automatique	2x5 tablettes verre - (lxp) 470x470 mm	1145x615x1810	**5249€**
	119176	**SNELLE 1010 Q**	1000	75%	Automatique	2x5 tablettes verre - lxp) 560x555 mm	1350x730x1810	**6513€**

Vitrine bi-température -18°/+5°C - SNELLE BTV

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130787	**SNELLE 700 BTV**	700	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	2x5 grilles - (lxp) 450x470 mm	1145x615x1810	**6996€**

Vitrine négative statique -19°/-10°C - SNELLE GBT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130790	**SNELLE 750 GBT**	750	Manuel	2x6 grilles évaporateurs fixes - (lxp) 470x470 mm	1145x615x1810	**6885€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0001	Inversion du sens d'ouverture de la porte	**91€**
TO 0002	Serrure (prix par porte)	**243€**
TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	**+4%**
TO 0010	Équipement haute altitude froid négatif (à partir de 900 m)	**+8%**
TO 0004	Coloris champagne	**Sans supplément**
TO 0018	Coloris RAL SNELLE	**Nous consulter**
TO 0066	Option rappel de porte (prix par porte)	**323€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

VITRINES DE PRÉSENTATION PRISMA



PRISMA 400 TNV - PF



PRISMA 800 TNV - TBS



2 compartiments distincts pour stockage en froid positif ⊕ et négatif ⊖ (sur modèle PRISMA 800 TNV-TBS).

ACCESS

- Régulation électronique.
- **Triple vitrage.**
- Éclairage intérieur.
- **4 faces vitrées.**
- Classe climatique 3 (+25°C).
- Fluide propre R-290

⊕ Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - PRISMA TNV - PF

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l.)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132547	**PRISMA 200 TNV - PF**	200	75	Automatique	3 grilles - (lxp) 435x505 mm	680x690x1220	**3023€**
	132548	**PRISMA 400 TNV - PF**	400	75	Automatique	5 grilles - (lxp) 435x505 mm	680x690x1820	**3183€**

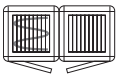
⊖ Vitrine négative statique -17°/-5°C - PRISMA TBS - PF

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l.)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132549	**PRISMA 400 TBS - PF**	400	Manuel	4 grilles évaporateurs fixes (lxp) 503x460 mm + 1 grille (lxp) 435x505 mm	680x690x1820	**3384€**

⊖ Vitrine négative ventilée -17°/-10°C - PRISMA TBV - PF

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l.)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132550	**PRISMA 400 TBV - PF**	400	Automatique	5 grilles - (lxp) 435x505 mm	680x690x1820	**4504€**

⊕⊖ Vitrine double compartiment positif ventilé +4°/+10° - statique négatif -17°/+5°C PRISMA 800 TNV - TBS

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l.)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132551	**PRISMA 800 TNV - TBS**	800 (2x400)	Compartiment positif : automatique	Compartiment positif : 5 grilles - (lxp) 435x505 mm.	1270x690x1820	**6468€**
				Compartiment négatif : manuel	Compartiment négatif : 4 grilles évaporateurs fixes - (lxp) 503x460 mm + 1 grille (lxp) 435x505 mm.		

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	**+4%**
TO 0010	Équipement haute altitude froid négatif (à partir de 900 m)	**+8%**



KARINA 136

PREMIUM

- **Triple vitrage thermopan chauffé sur modèles BTV, angles carrés.**
- **Équipement intérieur : tablettes en verre réglables en hauteur.**
- Éclairage sous étagères.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Roulettes pivotantes renforcées.
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 et R-600 (modèles chocolat).

Vitrines positives ventilées +3°/+10°C - KARINA

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	128907	**KARINA 66**	250	60%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 565x396 mm	641x735x1340	**5915€**
	128908	**KARINA 96**	380	60%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 395x865 mm	941x700x1370	**6029€** ■
	128909	**KARINA 136**	550	70%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 395x1270 mm	1341x700x1370	**7968€** ■
	128910	**KARINA 186**	750	70%	Automatique	6 tablettes - (lxp) 395x865 mm	1800x700x1370	**8876€**

Vitrines positives ventilées +14°/+16°C - KARINA CHOCOLAT SPÉCIAL CHOCOLAT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131547	**KARINA 66 CHOCOLAT**	250	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 565x396 mm	641x735x1340	**6069€**
	131548	**KARINA 96 CHOCOLAT**	380	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 395x865 mm	941x700x1370	**6405€**
	131549	**KARINA 136 CHOCOLAT**	550	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 395x1270 mm	1341x700x1370	**8126€**

Vitrine bi-température -18°/+5°C - KARINA BTV

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130750	**KARINA 136 BTV**	550	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	3 tablettes - (lxp) 395x1270 mm	1341x742x1370	**9068€** ■



KARINA 136 SP
(Modèles SP encastrables)

Vitrines positives ventilées **encastrables** +3°/+10°C - KARINA SP

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	DIMENSIONS ENCASTREMENT	PRIX H.T.*
	128911	**KARINA 66 SP**	250	60%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 565x396 mm	641x735x1340	565x635	**5293€**
	128912	**KARINA 96 SP**	380	60%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 395x865 mm	941x700x1370	865x635	**5383€** ■
	128913	**KARINA 136 SP**	550	70%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 395x1270 mm	1341x700x1370	1265x635	**7013€** ■
	128914	**KARINA 186 SP**	750	70%	Automatique	6 tablettes - (lxp) 395x865 mm	1800x700x1370	1725x635	**7720€**

Vitrines positives ventilées **encastrables** +14°/+16°C - KARINA CHOCOLAT SP SPÉCIAL CHOCOLAT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	DIMENSIONS ENCASTREMENT	PRIX H.T.*
	131540	**KARINA 66 CHOCOLAT SP**	250	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 565x396 mm	641x735x1340	565x635	**5604€**
	131541	**KARINA 96 CHOCOLAT SP**	380	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 395x865 mm	941x700x1370	865x635	**6006€**
	131542	**KARINA 136 CHOCOLAT SP**	550	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 395x1270 mm	1341x700x1370	1265x635	**7284€**

Vitrine bi-température **encastrable** -18°/+5°C - KARINA BTV SP

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	DIMENSIONS ENCASTREMENT	PRIX H.T.*
	130848	**KARINA 136 BTV SP**	550	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	3 tablettes - (lxp) 395x1270 mm	1341x742x1370	1265x635	**8161€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0002	Serrure	**243€**
TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	**+4%**
TO 0010	Équipement haute altitude froid négatif (à partir de 900 m)	**+8%**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

VITRINES DE COMPTOIR LINUS

TECFRIGO



LINUS 150 LED



LINUS 842 DRY

CONFORT

- **Construction acier inox 18-10.**
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Tablette en verre sur modèles DRY.
- Réservoir d'eau sur modèles DRY pour apport d'humidification.
- Groupe logé en haut sur modèles froids.
- Classe climatique 3 (+25°C).
- Fluide propre R-290 sur modèles réfrigérés.

Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - LINUS LED

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l.)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130756	**LINUS 100 LED**	100	Automatique	1 tablette inox - 685x292 mm	800x438x734	**3094€**
	130757	**LINUS 150 LED**	160	Automatique	2 tablettes inox - 685x292 mm	800x438x934	**3351€**
	130758	**LINUS 200 LED**	200	Automatique	2 tablettes inox - 899x292 mm	1000x438x934	**3341€**

Vitrines de maintien en température - Chauffage statique +30°/+65°C - LINUS DRY

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l.)	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	111362	**LINUS 642 DRY**	80	1 tablette verre - 578x330 mm	625x420x485	**1220€**
	111363	**LINUS 842 DRY**	100	1 tablette verre - 778x330 mm	825x420x485	**1364€**
	111364	**LINUS 1042 DRY**	120	1 tablette verre - 978x330 mm	1025x420x485	**1713€**

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900m) pour Linus Led	**+4%**

VITRINES DE COMPTOIR PRISMA

FROSTEMILY by TECFRIGO



ACCESS

- Carrosserie en PVC thermoformé.
- **2 portes coulissantes côté service.**
- Structure intérieure en aluminium anodisé.
- Double vitrage.
- Éclairage intérieur.
- Classe climatique 3 (+25°C).
- Fluide propre R-290

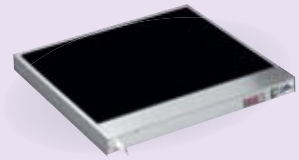
Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - TNV - PF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l.)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132546	**PRISMA 100 TNV - PF**	100	Automatique	2 grilles 710x320 mm	1052x436x510	**1904€**

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	**+4%**

PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



BASE



VISTA GN 2/1



VISTA GN 1/1

ACCESS

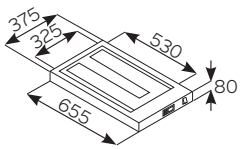
- Régulation électronique de la température.
- **Surface de chauffe en vitrocéramique.**
- Construction en acier inox pour un nettoyage facile.
- Chauffage +30°/+90°C.

Modèles BASE : posable ou intégrable dans une structure ou un plan de travail.

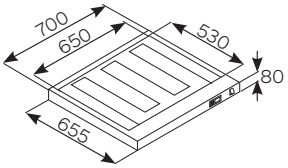
Modèles VISTA : avec pare-haleine et rampe infrarouge.

DIMENSIONS DES PLAQUES SELON MODÈLE

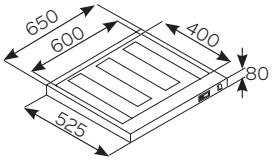
GASTRONORME 1/1



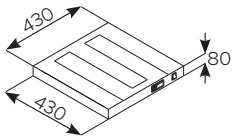
GASTRONORME 2/1



EURONORME

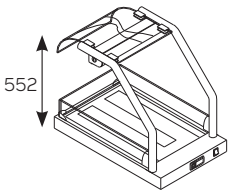


PIZZA

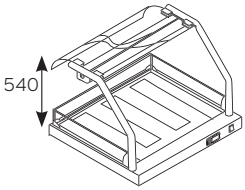


MODÈLES VISTA AVEC PARE-HALEINE ET RAMPE INFRAROUGE

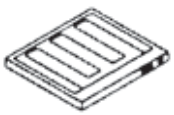
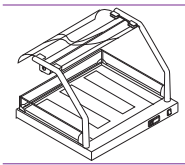
GASTRONORME 1/1



GASTRONORME 2/1 ET EURONORME



Plaques de maintien en température - BASE / VISTA - Chauffage +30°/+90°C

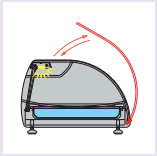
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PUISSANCE PLAQUE (W)	PUISSANCE INFRAROUGE (W)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
	112868	BASE GN 1/1	300	-	300	11	798€
	32762	BASE GN 2/1	600	-	600	13	941€
	32764	BASE EURONORME	400	-	400	12	832€
	32766	BASE PIZZA	270	-	270	5,8	598€
	112869	VISTA GN 1/1	300	300	600	19	1360€
	133159	VISTA GN 2/1	600	300	900	22	1405€
	32765	VISTA EURONORME	400	300	700	20	1430€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

VITRINES À TAPAS



TAPAS 6 GN



Vitre avant galbée relevable pour faciliter le nettoyage.

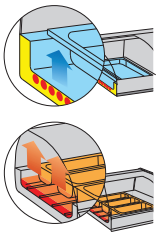
CONFORT

- Réfrigération (modèles GN et PI) par évaporateur serpentin en tube cuivre sous la cuve.
- **Vitre avant galbée relevable.**
- **Panneaux coulissants en plexiglass côté service**.
- Modèles réfrigérés classe climatique 4 (+30°C).
- Vitrines conçues pour la présentation, inadaptées pour le stockage.
- Fluide propre R-290 sur modèles réfrigérés.

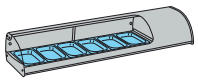
Modèles TAPAS GN : cuve réfrigérée en acier inox Aisi 304 pour présentation en bacs GN 1/3 hauteur max. 40 mm (bacs non fournis).

Modèles TAPAS PI : plan réfrigéré en acier inox Aisi 304 avec angles arrondis.

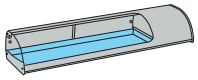
Modèles TAPAS GN BM : cuve bain-marie à eau en acier inox Aisi 304 pour présentation en bacs GN 1/3 hauteur max. 40 mm (bacs non fournis).



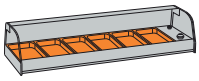
Vitrines à tapas positives statiques +3°/+5°C pour bacs GN 1/3 - TAPAS GN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS GN 1/3	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130802	TAPAS 4 GN	4	262	1085x380x255	1842 €
	130803	TAPAS 6 GN	6	262	1437x380x255	1914 €
	130805	TAPAS 8 GN	8	266	1790x380x255	2058 €
	130800	TAPAS 10 GN	10	266	2141x380x255	2183 €

Vitrines à tapas positives statiques +3°/+5°C avec plan inox - TAPAS PI

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS EXPOSITION (LxP)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130804	TAPAS 6 PI	1060x325 mm	262	1437x380x255	1917 €
	130806	TAPAS 8 PI	1410x325 mm	266	1790x380x255	2016 €
	130801	TAPAS 10 PI	1760x325 mm	266	2141x380x255	2197 €

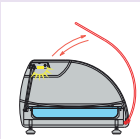
Vitrines à tapas de maintien en température - bain-marie +30°/+60°C pour bacs GN 1/3 - TAPAS GN BM

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS GN 1/3	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	117703	TAPAS 4 GN BM	4	600	820x380x255	1316 €
	117704	TAPAS 6 GN BM	6	1200	1172x380x255	1554 €
	117705	TAPAS 8 GN BM	8	1200	1524x380x255	1616 €

VITRINES À SUSHIS



SUSHIS 6 GN



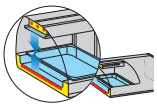
Vitre avant galbée relevable pour faciliter le nettoyage.

CONFORT

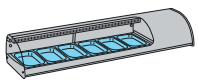
- **Double système de réfrigération.**
- Évaporateur serpentin en tube cuivre sous la cuve + évaporateur plafond.
- **Panneaux coulissants en plexiglass côté service.**
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Vitrines conçues pour la présentation, inadaptées pour le stockage.
- Fluide propre R-290

Modèles SUSHI GN : cuve réfrigérée en acier inox Aisi 316 pour présentation en bacs GN 1/3 hauteur max. 40 mm (bacs non fournis).

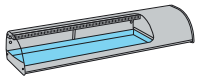
Modèles SUSHI PI : plan réfrigéré en acier inox Aisi 316 avec angles arrondis.



Vitrines à sushis positives statiques +1°/+5°C pour bacs GN 1/3 - SUSHI GN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS GN 1/3	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130794	**SUSHI 4 GN**	4	270	1085x380x255	**2031€**
	130795	**SUSHI 6 GN**	6	270	1437x380x255	**2125€**
	130797	**SUSHI 8 GN**	8	270	1790x380x255	**2285€**
	130792	**SUSHI 10 GN**	10	270	2141x380x255	**2542€**

Vitrines à sushis positives statiques +1°/+5°C avec plan inox - SUSHI PI

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS EXPOSITION (LxP)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130796	**SUSHI 6 PI**	1060x325 mm	270	1437x380x255	**2246€**
	130798	**SUSHI 8 PI**	1410x325 mm	270	1790x380x255	**2295€**
	130793	**SUSHI 10 PI**	1760x325 mm	270	2141x380x255	**2512€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS POSABLES



SUPER présenté
sur piétement SP

ADAPTÉ VENTE À L'ÉTAL

Pour l'exposition
à la vente de :
- Charcuteries
- Fruits et légumes
- Fromages
- Boissons

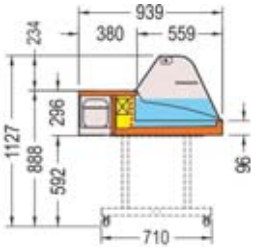
ACCESS

- **Groupe intégré non apparent.**
- Hygrométrie 55%.
- Dégivrage entièrement automatique.
- **Structure acier inox 18/10.**
- Éclairage tube fluorescent avec réflecteur inox (sauf modèles SS).
- **Évaporateur traité anti-corrosion.**
- Classe climatique 3 (+25°C).
- Fluide propre R-290
- Double évaporateur : batterie + serpentin sous la cuve sur modèles SUPER-DE.

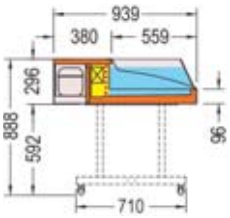
SUPER
vitrage droit



SUPER C
vitrage bombé (série C)



SUPER SS
vitrage bas self (série SS)



Comptoirs réfrigérés posables positifs statiques +2°/+4°C - SUPER

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VITRAGE	DIMENSIONS EXPO LxP (mm)	ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE LxP (mm)	LARGEUR (mm)	PRIX H.T.*
130834	SUPER 750	droit	674x560	700x139	756	2370€
130835	SUPER 750 C	bombé	674x560	700x139	756	2418€
130836	SUPER 750 SS	bas self	674x560	/	756	2070€
130810	SUPER 1000	droit	924x560	950x139	1006	2430€
130811	SUPER 1000 C	bombé	924x560	950x139	1006	2484€
130812	SUPER 1000 SS	bas self	924x560	/	1006	2104€
130816	SUPER 1250	droit	1174x560	1200x139	1256	2607€
130817	SUPER 1250 C	bombé	1174x560	1200x139	1256	2716€
130818	SUPER 1250 SS	bas self	1174x560	/	1256	2195€
130822	SUPER 1500	droit	1424x560	1450x139	1506	2814€
130823	SUPER 1500 C	bombé	1424x560	1450x139	1506	2836€
130824	SUPER 1500 SS	bas self	1424x560	/	1506	2331€
130828	SUPER 2000	droit	1890x560	1916x139	1972	3778€
130829	SUPER 2000 C	bombé	1890x560	1916x139	1972	3865€
130830	SUPER 2000 SS	bas self	1890x560	/	1972	3143€



Comptoirs réfrigérés posables positifs statiques +2°/+4°C - SUPER-DE DOUBLE ÉVAPORATEUR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VITRAGE	DIMENSIONS EXPO LxP (mm)	ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE LxP (mm)	LARGEUR (mm)	PRIX H.T.*
130838	SUPER 750 DE	droit	674x560	700x139	756	2819€
130837	SUPER 750 C DE	bombé	674x560	700x139	756	2860€
130839	SUPER 750 SS DE	bas self	674x560	/	756	2427€
130814	SUPER 1000 DE	droit	924x560	950x139	1006	2945€
130813	SUPER 1000 C DE	bombé	924x560	950x139	1006	3020€
130815	SUPER 1000 SS DE	bas self	924x560	/	1006	2537€
130820	SUPER 1250 DE	droit	1174x560	1200x139	1256	3216€
130819	SUPER 1250 C DE	bombé	1174x560	1200x139	1256	3270€
130821	SUPER 1250 SS DE	bas self	1174x560	/	1256	2727€
130826	SUPER 1500 DE	droit	1424x560	1450x139	1506	3420€
130825	SUPER 1500 C DE	bombé	1424x560	1450x139	1506	3440€
130827	SUPER 1500 SS DE	bas self	1424x560	/	1506	2881€
130832	SUPER 2000 DE	droit	1890x560	1916x139	1972	4482€
130831	SUPER 2000 C DE	bombé	1890x560	1916x139	1972	4643€
130833	SUPER 2000 SS DE	bas self	1890x560	/	1972	3921€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
132585	SP-SS75	Piétement sur roulettes avec freins pour SUPER 750	238€
132586	SP-SSDM100	Piétement sur roulettes avec freins pour SUPER 1000	238€
132587	SP-SSDM125/150	Piétement sur roulettes avec freins pour SUPER 1250/1500	256€
132588	SP-SS200	Piétement sur roulettes avec freins pour SUPER 2000	393€
124432	X03207	Plateau inox perforé pour SUPER 750 - DE	143€
124439	X03208	Plateau inox perforé pour SUPER 1000 - DE	194€
124440	X03209	Plateau inox perforé pour SUPER 1250 - DE	252€
124441	X03210	Plateau inox perforé pour SUPER 1500 - DE	276€
124442	X03211	Plateaux inox perforés (2p) pour SUPER 2000 - DE	404€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

COMPTOIRS GLACIERS

TECFRIGO



ICE POINT 2

ICE POINT 3

Froid négatif statique -25°/-10°C.

ACCESS

- Exposition de 2 ou 3 bacs glaciers hauteur max. 120 mm (non fournis).
- Carrosserie en acier époxy blanc.
- Couvercle relevable transparent.
- Régulation électronique.

- **Support pour bacs 2,5L de série.**
- Dégivrage manuel.
- Fluide propre R-600a
- Classe climatique 3 (+25°C).
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.

Comptoirs glaciers -25°/+10°C - ICE POINT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ D'EXPOSITION (BACS)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128925	**ICE POINT 2**	2 bacs de 5 litres ou 4 bacs de 2,5 litres	480x717x380	**1563€**
128926	**ICE POINT 3**	3 bacs de 5 litres ou 6 bacs de 2,5 litres	647x717x380	**1714€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
127917	**B251701**	Bac inox 2,5 litres 180x165xH.120 mm	**40€**
123401	**A8505**	Bac inox 5 litres 360x165xH.120 mm	**34€**

COMPTOIRS HORIZONTAUX POUR CRÈMES GLACÉES

TECFRIGO



MICROGEL 4

Froid négatif statique -15°/-18°C.



Couvercle en plexiglass avec poignée chromée, ouverture coté opérateur pour une facilité d'utilisation.

Par son faible encombrement, ce comptoir à crèmes glacées peut être installé aussi bien sur un plan de travail que sur un comptoir de bar.

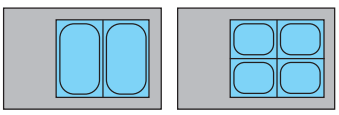
PREMIUM

- **Exposition de bacs glaciers inox ou plastique hauteur max. 150 mm (non fournis).**
- Réfrigération statique avec dégivrage manuel.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304.
- Cadre en acier inoxydable avec côtés en plexiglass.
- **Couvercle en plexiglass avec poignée chromée, ouverture côté opérateur.**

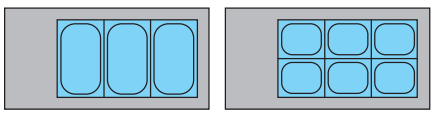
- **Éclairage LED.**
- Grilles de ventilation en acier inoxydable, intégrées dans la structure.
- Filtre à poussière amovible.
- Alarme nettoyage filtre à condenseur.
- Fluide propre R290
- Classe climatique : 3 (+25°C).
- Alimentation : 230 V (mono).

CAPACITÉ D'EXPOSITION (BACS)

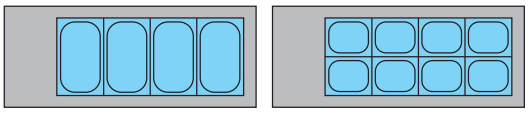
MICROGEL 2



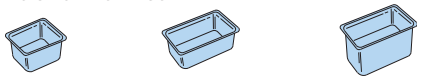
MICROGEL 3



MICROGEL 4



DIMENSIONS DES BACS



2,5 litres 180x165xH.120

5 litres 360x165xH.120

7 litres 360x165xH.150

Pour des bacs plastique, prévoir l'adaptateur disponible en accessoire.

Comptoirs glaciers -15°/-18°C - MICROGEL

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ D'EXPOSITION (bacs)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
131397	**MICROGEL 2**	2 bacs glaciers de 5 à 7 L ou 4 bacs de 2,5 L	722x560x467	**2337€**
131398	**MICROGEL 3**	3 bacs glaciers de 5 à 7 L ou 6 bacs de 2,5 L	897x560x467	**2485€**
131399	**MICROGEL 4**	4 bacs glaciers de 5 à 7 L ou 8 bacs de 2,5 L	1072x560x467	**2628€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
127917	**B251701**	Bac inox 2,5 litres, 180x165xH.120 mm	**40€**
123401	**A8505**	Bac inox 5 litres, 360x165xH.120 mm	**34€**
123402	**A8507**	Bac inox 7 litres, 360x165xH.150 mm	**51€**
132567	**X03385**	Adaptateur bacs plastique pour MICROGEL 2	**148€**
132568	**X03386**	Adaptateur bacs plastique pour MICROGEL 3	**178€**
132569	**X03387**	Adaptateur bacs plastique pour MICROGEL 4	**209€**

BANCS GLACIERS PRIMERA

TECFRIGO



PRIMERA 7

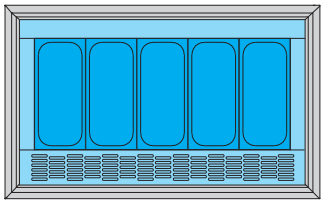
Froid négatif statique -22°/-12°C.

ACCESS

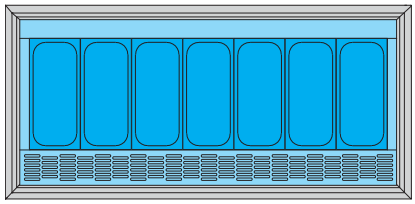
- Exposition de bacs glaciers hauteur max. 180 mm (bacs non fournis).
- **Grande capacité de réserve sous la surface d'exposition.**
- Dégivrage manuel.
- Carrosserie en acier époxy blanc.
- **Vitrage supérieur arrondi et couvercles vitrés coulissants pour service.**
- Roulettes pivotantes renforcées.
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R290

CAPACITÉ D'EXPOSITION (BACS)

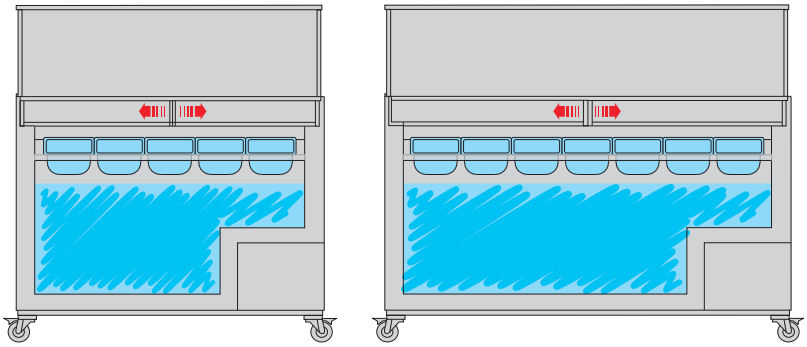
PRIMERA 5



PRIMERA 7



RÉSERVE DE STOCKAGE



DIMENSIONS DES BACS



5 litres 360x165xH.120

7 litres 360x165xH.150

9 litres 360x165xH.180



Bancs glaciers -12°/-22°C - PRIMERA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ D'EXPOSITION (BACS)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128334	**PRIMERA 5**	5 bacs glaciers de 5 litres à 9 litres	1009x615x1296	**1592€**
128335	**PRIMERA 7**	7 bacs glaciers de 5 litres à 9 litres	1298x615x1296	**1781€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
123401	**A8505**	Bac inox 5 litres 360x165xH.120 mm	**34€**
123402	**A8507**	Bac inox 7 litres 360x165xH.150 mm	**51€**
123403	**A8510**	Bac inox 9 litres 360x165xH.180 mm	**49€**
127917	**B251701**	Bac inox 2,5 litres 180x165xH.120 mm. Prévoir kit d'adaptation.	**40€**
129049	**X03332**	Kit d'adaptation bacs 2,5 litres pour Primera 5	**145€**
129051	**X03334**	Kit d'adaptation bacs 2,5 litres pour Primera 7	**169€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

DESSERTES DE PRÉSENTATION OASI

TECFRIGO



OASI 8 M présentée avec accessoires et option RAL



OASI 8 M HOT



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).



Coloris noyer clair disponible en option, sans supplément.



Tablettes de service rabattables (profondeur 250 mm) en accessoires.

CONFORT

- **Structure en bois massif.**
- Cuve en acier inox (sauf OASI HOT plaques vitrocéramiques GN 2/1).
- Cloche plexiglass transparent à relevage électrique.
- **Éclairage sous cloche.**
- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis).
- Livrées avec barrettes de composition GN (sauf OASI HOT).
- Kit plateaux inox en accessoire.
- Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires.
- Modèles réfrigérés classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 sur modèles réfrigérés.

Modèles OASI M : 4 évaporateurs traités anti-corrosion. Dégivrage automatique avec robinet d'évacuation d'eau.

Modèle OASI DRY : Chauffage statique dans la cuve + infrarouge sous cloche.

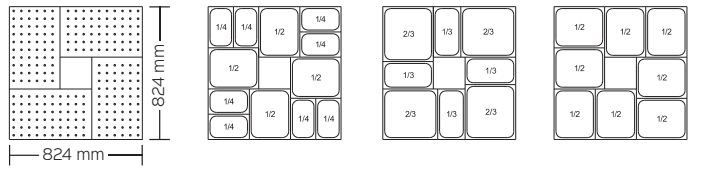
Modèle OASI BAIN-MARIE : Chauffage bain-marie à eau + infrarouge sous cloche.

Modèle OASI HOT : Chauffage par plaques vitrocéramiques + infrarouge sous cloche.

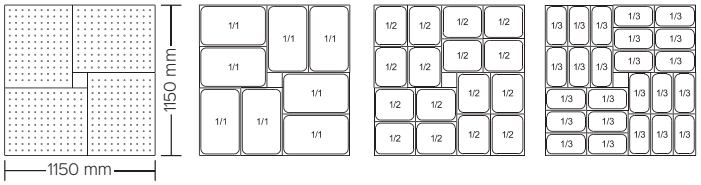
POSSIBILITÉS DE COMPOSITION DES CUVES

(bacs et plateaux inox non fournis - plateaux inox disponibles en accessoires)

OASI 4 M

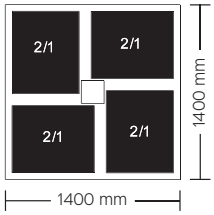


OASI 8 M



DIMENSIONS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

OASI 8 M hot



Dessertes positives statiques +4°/+10°C - OASI

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
130768	**OASI 4 M**	4 GN 1/1	1075x1075x1710	230 V mono	**7326€**
130769	**OASI 8 M**	8 GN 1/1	1400x1400x1710	230 V mono	**8233€**

Desserte de maintien en température +30°/+70°C - OASI DRY

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
122904	**OASI 8 M DRY**	8 GN 1/1	4x700	4x300	1400x1400x1710	400 V Tri+N	**9480€**

Desserte de maintien en température +30°/+90°C - OASI BAIN-MARIE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
122901	**OASI 8 M BAIN-MARIE**	8 GN 1/1	6x600	4x300	1400x1400x1710	400 V Tri+N	**9497€**

Desserte de maintien en température +30°/+90°C - OASI HOT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
122907	**OASI 8 M HOT**	8 GN 1/1	4x600	4x300	1400x1400x1710	400 V Tri+N	**9923€**

Accessoires

(les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
101549	**X03139**	Kit plateaux inox pour OASI 4 M	**491€**
101537	**X03140**	Kit plateaux inox pour OASI 8 M	**478€**
123278	**X02541**	Tablette bois OASI 4 M noyer foncé (profondeur 250mm)	**279€**
123279	**X02544**	Tablette bois OASI 8 M noyer foncé (profondeur 250mm)	**282€**
113303	**X02397**	Tablette inox OASI 8 (profondeur 250mm)	**180€**

Options

(les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0012	Coloris noyer clair	**Sans supplément**
TO 0046	Coloris RAL OASI	**Nous consulter**

DESSERTE DE PRÉSENTATION GAZEBO



GAZEBO

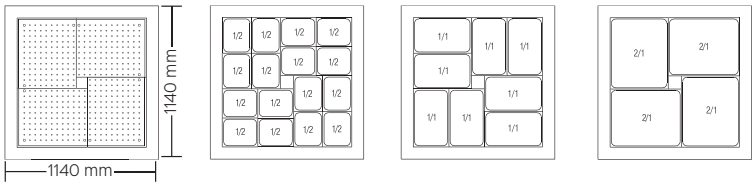
ACCESS

- Structure en bois.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis).
- Cloche à relevage électrique.
- Tablettes de service rabattables profondeur 160 mm disponibles en accessoires.
- Classe climatique 3 (+ 25°C)
- Fluide propre R290

POSSIBILITÉS DE COMPOSITION DES CUVES

(bacs et plateaux inox non fournis - plateaux inox disponibles en accessoire)

GAZEBO



Desserte positive statique +4°/+10°C - GAZEBO

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
132481	**GAZEBO**	8 GN 1/1	1400x1400x1652	230 V mono	**5992 €**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
132559	**X02407**	Tablette GAZEBO (profondeur 160 mm)	**148 €**
132562	**X03168**	Kit plateaux inox pour GAZEBO	**488 €**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

DESSERTES DE PRÉSENTATION ISOLA INOX

TECFRIGO



ISOLA 8 M VT INOX
présentée avec accessoires



Plateaux inox pour ISOLA M VT vendus séparément.



Tablettes de service en inox disponibles en accessoires.

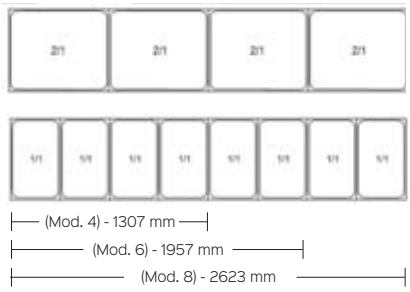
PREMIUM

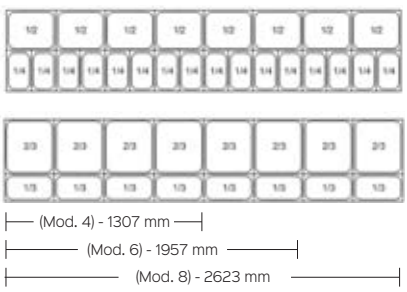
- **Structure entièrement en acier inox Aisi 304.**
- Cloche plexiglass à relevage électrique.
- Éclairage sous cloche LED (modèles réfrigérés) et lampes chauffantes (modèles maintien en température).
- **Double système de réfrigération avec dégivrage automatique (modèles réfrigérés).**
- Livrées avec barrettes de composition GN.
- Tablettes de service en inox rabattables disponibles en accessoires.
- Modèles réfrigérés classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 sur modèles réfrigérés.

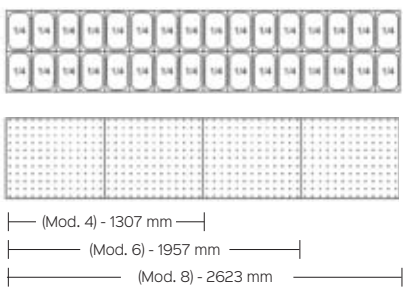
Modèles ISOLA INOX : équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm. Les bassins (jusqu'à une hauteur de 65 mm) peuvent être superposés sur différents niveaux. Dégivrage automatique avec bouchon d'évacuation d'eau.

Modèles ISOLA BAIN-MARIE INOX : Chauffage bain-marie à eau + infrarouge sous cloche. Prévoir équipement bacs GN.

POSSIBILITÉ DE COMPOSITION DES CUVES (bacs et plateaux inox non fournis - plateaux inox disponibles en accessoires)







Dessertes positives ventilées +4°/+10°C - ISOLA INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	REFROIDISSEMENT/TEMPÉRATURE	CAPACITÉS BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
128927	**ISOLA 4 M VT INOX**	Ventilé +4°/+10°C	4 GN 1/1	1505x750x1520	230 V - 50 Hz	**6628€**
128928	**ISOLA 6 M VT INOX**	Ventilé +4°/+10°C	6 GN 1/1	2185x750x1520	230 V - 50 Hz	**8230€**
128929	**ISOLA 8 M VT INOX**	Ventilé +4°/+10°C	8 GN 1/1	2865x750x1520	230 V - 50 Hz	**9785€**

Dessertes de maintien en température +30°/+90°C - ISOLA BM INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
126478	**ISOLA 4 BM INOX**	4 GN 1/1	2400	3x300	1505x750x1530	230 V - 50 Hz	**6555€**
128930	**ISOLA 6 BM INOX**	6 GN 1/1	3600	4x300	2180x750x1530	400 V (Tri+N) - 50 Hz	**7804€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
128383	**X02590**	Tablette inox courte pour ISOLA 4-6-8 INOX (profondeur 265 mm)	**435€**
123274	**X02481**	Tablette inox longue pour ISOLA 4 INOX (profondeur 265 mm)	**381€**
123276	**X02482**	Tablette inox longue pour ISOLA 6 INOX (profondeur 265 mm)	**562€**
128932	**X02483**	Tablette inox longue pour ISOLA 8 INOX (profondeur 265 mm)	**683€**
128933	**M1103321**	Plateau inox pour Isola M VT inox (max. 2 pour le modèle 4, 3 pour le modèle 6, 4 pour le modèle 8)	**118€**

DESSERTES DE PRÉSENTATION ISOLA

TECFRIGO



ISOLA 6 M VT
présentée avec
option RAL



ISOLA 4 SS
présentée avec
accessoires

COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).

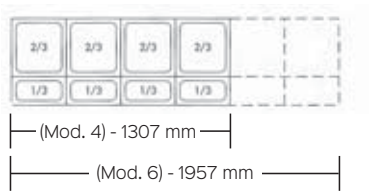


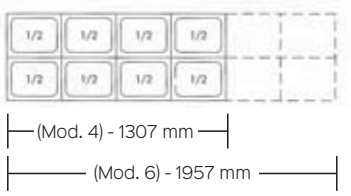
Couvercles rabattables sur modèles SS.

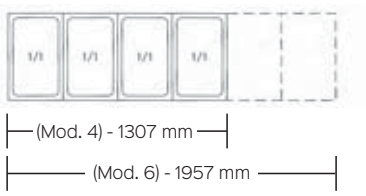
CONFORT

- **Structure en bois massif.**
- 2 évaporateurs traités anti-corrosion. Dégivrage automatique avec robinet d'évacuation d'eau.
- **Cuve en acier inox.**
- Cloche plexiglass transparent à relevage électrique (couvercles rabattables sur modèles SS).
- **Éclairage sous cloche.**
- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis).
- Livrées avec barrettes de composition GN.
- Possibilité de plateau inox pour présentation sur plats ou assiettes sur modèles froids en accessoires.
- Tablette bois pour plats ou plateaux en accessoire.
- Modèles réfrigérés classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 (modèles froid statique), fluide R452a (modèles froid ventilé).

POSSIBILITÉ DE COMPOSITION DES CUVES ISOLA EN BACS GN







Dessertes positives +4°/+10°C - ISOLA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	REFROIDISSEMENT/TEMPÉRATURE	CAPACITÉS BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
130737	**ISOLA 4 M**	Statique +4°/+10°C	4 GN 1/1	1422x750x1528	230 V mono	**5043€**
130744	**ISOLA 6 M**	Statique +4°/+10°C	6 GN 1/1	2062x750x1528	230 V mono	**6193€**
130742	**ISOLA 4 SS**	Statique +4°/+10°C	4 GN 1/1	1422x750x1473	230 V mono	**5564€**
130749	**ISOLA 6 SS**	Statique +4°/+10°C	6 GN 1/1	2062x750x1473	230 V mono	**6048€**
130741	**ISOLA 4 M VT**	Ventilé +4°/+10°C	4 GN 1/1	1422x750x1528	230 V mono	**5732€**
130748	**ISOLA 6 M VT**	Ventilé +4°/+10°C	6 GN 1/1	2062x750x1528	230 V mono	**6593€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
101103	**X03137**	Kit plateaux inox pour ISOLA 4 M et SS	**209€**
101104	**X03138**	Kit plateaux inox pour ISOLA 6 M et SS	**330€**
122447	**X03221**	Kit plateaux inox pour ISOLA 4 M VT	**378€**
122448	**X03222**	Kit plateaux inox pour ISOLA 6 M VT	**565€**
123271	**X02540**	Tablette bois courte pour ISOLA noyer foncé (profondeur 250 mm)	**217€**
123272	**X02539**	Tablette bois longue pour ISOLA 4 noyer foncé (profondeur 250 mm)	**311€**
123275	**X02551**	Tablette bois longue pour ISOLA 6 noyer foncé (profondeur 250 mm)	**443€**
114956	**X02399**	Tablette inox courte pour ISOLA (profondeur 252 mm)	**123€**
113303	**X02397**	Tablette inox longue pour ISOLA 4 (profondeur 252 mm)	**180€**
114398	**X02398**	Tablette inox longue pour ISOLA 6 (profondeur 252 mm)	**228€**
33337	**36105/01**	Kit vitres coulissantes en verre fumé ISOLA 4	**156€**
34253	**36205/01**	Kit vitres coulissantes en verre fumé ISOLA 6	**210€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0012	Coloris noyer clair	**Sans supplément**
TO 0044	Coloris RAL ISOLA	**Nous consulter**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

DESSERTES DE PRÉSENTATION ISOLA

TECFRIGO

Tablette de service (bois ou inox) en accessoires.





ISOLA 4 M BAIN-MARIE
avec option RAL



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).



Coloris noyer clair disponible en option, sans supplément.

CONFORT

- **Structure en bois massif.**
- Cuve en acier inox (sauf ISOLA HOT plaques vitrocéramiques GN 2/1).
- **Éclairage sous cloche.**
- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis).
- Livrées avec barrettes de composition GN (sauf ISOLA HOT).

Modèles ISOLA DRY : Chauffage statique dans la cuve + infrarouge sous cloche.

Modèles ISOLA BAIN-MARIE : Chauffage bain-marie à eau + infrarouge sous cloche.

Modèles ISOLA HOT : Chauffage par plaques vitrocéramiques + infrarouge sous cloche.

Dessertes de maintien en température +30°/+70°C - ISOLA DRY

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
122902	**ISOLA 4 M DRY**	4 GN 1/1	2x700	3x300	1422x750x1528	230 V mono	**5317€**
122903	**ISOLA 6 M DRY**	6 GN 1/1	3x700	4x300	2062x750x1528	400 V Tri+N	**6392€**

Dessertes de maintien en température +30°/+90°C - ISOLA BAIN-MARIE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
122899	**ISOLA 4 M BAIN-MARIE**	4 GN 1/1	4x600	3x300	1422x750x1528	230 V mono	**5587€**
122900	**ISOLA 6 M BAIN-MARIE**	6 GN 1/1	5x600	4x300	2062x750x1528	400 V Tri+N	**6459€**

Dessertes de maintien en température +30°/+90°C - ISOLA HOT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
122905	**ISOLA 4 M HOT**	4 GN 1/1	2x600	3x300	1422x750x1528	230 V mono	**5855€**
122906	**ISOLA 6 M HOT**	6 GN 1/1	3x600	4x300	2062x750x1528	230 V mono	**7394€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
123271	**X02540**	Tablette bois courte pour ISOLA noyer foncé (profondeur 250 mm)	**217€**
123272	**X02539**	Tablette bois longue pour ISOLA 4 noyer foncé (profondeur 250 mm)	**311€**
123275	**X02551**	Tablette bois longue pour ISOLA 6 noyer foncé (profondeur 250 mm)	**443€**
114956	**X02399**	Tablette inox courte pour ISOLA (profondeur 252 mm)	**123€**
113303	**X02397**	Tablette inox longue pour ISOLA 4 (profondeur 252 mm)	**180€**
114398	**X02398**	Tablette inox longue pour ISOLA 6 (profondeur 252 mm)	**228€**
33337	**36105/01**	Kit vitres coulissantes en verre fumé ISOLA 4	**156€**
34253	**36205/01**	Kit vitres coulissantes en verre fumé ISOLA 6	**210€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0012	Coloris noyer clair	**Sans supplément**
TO 0044	Coloris RAL ISOLA	**Nous consulter**

DESSERTES DE PRÉSENTATION DELIZIE



DELIZIE NEUTRE



DELIZIE

- Structure en bois.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Coupole à relevage manuel (automatique sur modèle DELIZIE/SP).
- Tablettes de service rabattables profondeur 160 mm disponibles en accessoires.
- Modèles réfrigérés classe climatique 3 (+25°C).

Modèle DELIZIE NEUTRE :

- Plateau inox neutre.

Modèles DELIZIE et DELIZIE/M :

- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis).
- Fluide propre R290

Modèle DELIZIE BAIN-MARIE :

- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max 150 mm (non fournis).
- Robinet de vidange.

Desserte neutre - DELIZIE NEUTRE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE EXPOSITION LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132497	**DELIZIE NEUTRE**	1422x745	1423x750x1538	**2352€**

Dessertes positives statiques +4°/+10°C - DELIZIE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
132498	**DELIZIE/M**	4 GN 1/1	1423x750x1478	230 V mono	**3695€**
132499	**DELIZIE/SP**	4 GN 1/1	1423x750x1538	230 V mono	**4113€**

Desserte de maintien en température +30°/+90°C - DELIZIE BAIN-MARIE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
132500	**DELIZIE BAIN-MARIE**	4 GN 1/1	1423x750x1538	230 V mono	**3888€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
132557	**X02406**	Tablette courte pour DELIZIE (profondeur 160 mm)	**97€**
132559	**X02407**	Tablette longue pour DELIZIE (profondeur 160 mm)	**148€**
132561	**X03167**	Plateau inox DELIZE	**266€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

DESSERTES DE PRÉSENTATION BRINA / NEUTRAL TECFRIGO



BRINA 4 M



NEUTRAL 4M
présentée avec
accessoires



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).



Coloris noyer clair disponible en option, sans supplément.

CONFORT

- **Structure en bois massif.**
- Plateau de dépose en acier inox.
- Cloche plexiglass transparent à relevage électrique.
- **Éclairage sous cloche.**
- Tablette de dépose supérieure en bois.
- Roulettes directionnelles.
- Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires.
- Modèles réfrigérés classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 sur modèles réfrigérés.

Modèles BRINA : Évaporateur type serpentin traité anti-corrosion. Dégivrage manuel.

Modèle NEUTRAL : Température ambiante.

Dessertes positives statiques -1°/0°C avec plateau réfrigéré - BRINA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE EXPO. LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
130729	**BRINA 4 M**	1280x600	1422x750x1528	230 V mono	**5092€**
130730	**BRINA 6 M**	1920x600	2062x750x1528	230 V mono	**5789€**

Desserte neutre avec plateau inox - NEUTRAL

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE EXPO. LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
122898	**NEUTRAL 4 M**	1320x645	1422x750x1528	**3753€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
123271	**X02540**	Tablette bois courte pour modèles 4/6 noyer foncé (profondeur 250 mm)	**217€**
123272	**X02539**	Tablette bois longue pour modèles 4 noyer foncé (profondeur 250 mm)	**311€**
123275	**X02551**	Tablette bois longue pour modèles 6 noyer foncé (profondeur 250 mm)	**443€**
33337	**36105/01**	Kit vitres coulissantes en verre fumé modèles 4	**156€**
34253	**36205/01**	Kit vitres coulissantes en verre fumé modèles 6	**210€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0012	Coloris noyer clair	**Sans supplément**
TO 0044	Coloris RAL	**Nous consulter**

DESSERTES DE PRÉSENTATION GOURMET/MULTISERVICES

TECFRIGO



GOURMET 4 M présentée avec accessoires



MULTISERVICE 4



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).



Tablette de service (bois ou inox) en accessoires.

CONFORT

- **Structure en bois massif.**
- Coloris noyer foncé.
- Cuve en acier inox.
- Cloche plexiglass transparent à relevage électrique (Gourmet).
- Vitrage bombé (Multiservice).
- **Éclairage sous cloche.**
- Tablette de dépose supérieure en bois (Gourmet).
- Roulettes directionnelles.
- Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires.
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290

Modèles GOURMET : Évaporateur type serpentin traité anti-corrosion. Prévus pour présentation sur lit de glace, cuve profondeur 145 mm.

Modèles MULTISERVICE : 2 évaporateurs traités anti-corrosion. Prévus pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis), livrés avec barrettes de composition GN.

Dessertes positives statiques -1°/0°C - GOURMET

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE EXPO. LxPxH (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
130734	**GOURMET 4 M**	1307x587x160	1422x750x1528	230 V mono	**5811€**
130735	**GOURMET 6 M**	1957x587x160	2062x750x1528	230 V mono	**6847€**

Dessertes positives statiques +4°/+10°C - MULTISERVICE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.*
130765	**MULTISERVICE 4**	4 GN 1/1	1422x750x1348	230 V mono	**5413€**
130766	**MULTISERVICE 6**	6 GN 1/1	2062x750x1348	230 V mono	**6267€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
101103	**X03137**	Kit plateaux inox pour MULTISERVICE 4 M	**209€**
101104	**X03138**	Kit plateaux inox pour MULTISERVICE 6 M	**330€**
123271	**X02540**	Tablette bois courte pour GOURMET 4/6 noyer foncé (profondeur 250 mm)	**217€**
123272	**X02539**	Tablette bois longue pour modèles GOURMET et MULTISERVICE 4 noyer foncé (profondeur 250 mm)	**311€** ■
123275	**X02551**	Tablette bois longue pour modèles GOURMET et MULTISERVICE 6 noyer foncé (profondeur 250 mm)	**443€** ■
33337	**36105/01**	Kit vitres coulissantes en verre fumé modèles 4	**156€**
34253	**36205/01**	Kit vitres coulissantes en verre fumé modèles 6	**210€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TO 0012	Coloris noyer clair	**Sans supplément**
TO 0044	Coloris RAL	**Nous consulter**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Éléments et meubles de présentation

Créez une ligne de self adaptée à votre

1 GAMME ENCASTRABLE ET 2 GAMMES DE MEUBLES MOBILES

SOUL+
Éléments encastrables



ESSENCE+
Meubles mobiles châssis nu



TRADITION+
Meubles mobiles châssis habillé



7 VERSIONS DE PRÉSENTATION DISPONIBLES

Froid positif statique +4°/+8°C.

CUVES FROIDES



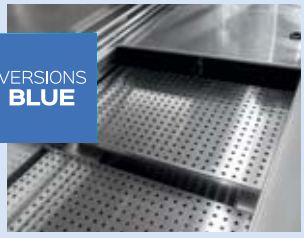
Cuve emboutie **profondeur 30 mm.** Présentation sur assiettes, ramequins, verrines, bouteilles...



Cuve **profondeur 250 mm.** Présentation en bacs gastronormes.

Froid positif ventilé +4°/+8°C.

CUVES FROIDES



Cuve **profondeur réglable 24-160 mm.**



Vitrine self-service. Cuve **profondeur réglable 24-200 mm** + 3 étagères verre.

offre et votre environnement !



Panneau de **commande électronique** permettant de contrôler la température au degré près, l'éclairage, l'ouverture de le coupole*, le remplissage de l'eau*, la puissance de chauffe* ...

*Selon modèle

H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**
- coloris **RAL** sur demande

NOMBREUX AMÉNAGEMENTS

Panneaux d'habillage facilement remplaçables.
Rampes à plateaux rabattables en bois ou tube inox, meubles pour assiettes à niveau constant, meubles à plateaux et couverts... créez votre ligne de self à votre image.

SERVICE ARRIÈRE

De nombreuses options sont disponibles pour configurer les gammes pour le service arrière.



R-290

Les éléments à encastrer et meubles de présentation Afinox fonctionnent avec le fluide R-290. Avec son faible indice GWP, il est conforme F-GAZ tout en offrant de meilleures performances énergétiques : un choix économique et écologique.





Maintien en température +30°/+90°C

CUVES CHAUDES





Bain-marie à eau
Pour bac GN
profondeur 200 mm.

Bain-marie à air
Pour bac GN
profondeur 200 mm.

Maintien en température +60°/+100°C

DESSUS CHAUFFANT



Dessus chauffant
en verre trempé

AFINOX Fresh, Cold & Iced



LIME+3-P

Froid positif statique +4°/+8°C.

VERSIONS **LIME**



Cuve emboutie avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage. Profondeur 30 mm.

- **Présentation sur assiettes, ramequins, verrines, bouteilles...**
- **Cuve emboutie profondeur 30 mm.**
- Cuves encastrables avec panneau de commande déporté (câble 1 mètre).
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- Pare-haleine galbé en verre trempé renforcé et une structure plus résistante (modèles P) avec éclairage LED.
- Évacuation des condensats par branchement à prévoir.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ LIME

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131016	**LIME+2**	2 GN 1/1	247	814x620	844x650x375	**2277€**
	131020	**LIME+3**	3 GN 1/1	247	1139x620	1169x650x375	**2367€**
	131024	**LIME+4**	4 GN 1/1	247	1464x620	1494x650x375	**2526€**
	131028	**LIME+5**	5 GN 1/1	247	1789x620	1819x650x375	**2833€**
	131032	**LIME+6**	6 GN 1/1	247	2114x620	2144x650x375	**3158€**

SANS GROUPE	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE FRIGORIFIQUE(1) (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131018	**LIME+2R**	2 GN 1/1	545	814x620	844x650x100	**1677€**
	131022	**LIME+3R**	3 GN 1/1	545	1139x620	1169x650x100	**1769€**
	131026	**LIME+4R**	4 GN 1/1	545	1464x620	1494x650x100	**1931€**
	131030	**LIME+5R**	5 GN 1/1	545	1789x620	1819x650x100	**2239€**
	131034	**LIME+6R**	6 GN 1/1	545	2114x620	2144x650x100	**2567€**

(1) à -10°/+45°C - appareils fournis sans détendeur, avec boitier électrique et tableau de commande.

Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ LIME avec pare-haleine

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131017	**LIME+2-P**	2 GN 1/1	251	814x620	844x650x775	**2822€**
	131021	**LIME+3-P**	3 GN 1/1	253	1139x620	1169x650x775	**2972€**
	131025	**LIME+4-P**	4 GN 1/1	255	1464x620	1494x650x775	**3197€**
	131029	**LIME+5-P**	5 GN 1/1	257	1789x620	1819x650x775	**3593€**
	131033	**LIME+6-P**	6 GN 1/1	259	2114x620	2144x650x775	**4003€**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
132616	**74877089**	Détendeur R452a pour meubles sans groupe	**139€**

Autres accessoires et options en p.128 à 131.

ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+

AFINOX Fresh, Cold & Iced



GREEN+4-P

- **Présentation en bacs GN jusqu'à 200 mm de profondeur.**
- Cuves encastrables avec panneau de commande déporté (câble 1 mètre).
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- Pare-haleine galbé en verre trempé renforcé et une structure plus résistante (modèles P) avec éclairage LED.
- Évacuation des condensats par branchement à prévoir.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Froid positif statique +4°/+8°C.

VERSIONS **GREEN**



Cuve en pointe de diamant, soudée, avec angles arrondis. Profondeur 250 mm.

Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ GREEN

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130996	**GREEN+2**	2 GN 1/1	247	814x620	844x650x565	**2537€**
	131000	**GREEN+3**	3 GN 1/1	247	1139x620	1169x650x565	**2629€**
	131004	**GREEN+4**	4 GN 1/1	247	1464x620	1494x650x565	**2804€**
	131008	**GREEN+5**	5 GN 1/1	247	1789x620	1819x650x565	**3159€**
	131012	**GREEN+6**	6 GN 1/1	247	2114x620	2144x650x565	**3373€**

SANS GROUPE	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE FRIGORIFIQUE[1] (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130998	**GREEN+2R**	2 GN 1/1	545	814x620	844x650x290	**1941€**
	131002	**GREEN+3R**	3 GN 1/1	545	1139x620	1169x650x290	**2036€**
	131006	**GREEN+4R**	4 GN 1/1	545	1464x620	1494x650x290	**2207€**
	131010	**GREEN+5R**	5 GN 1/1	545	1789x620	1819x650x290	**2567€**
	131014	**GREEN+6R**	6 GN 1/1	545	2114x620	2144x650x290	**2777€**

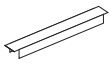
[1] à -10°/+45°C - appareils fournis sans détendeur R-452a, avec boîtier électrique et tableau de commande.

Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ GREEN

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130997	**GREEN+2-P**	2 GN 1/1	251	814x620	844x650x964	**3088€**
	131001	**GREEN+3-P**	3 GN 1/1	253	1139x620	1169x650x964	**3238€**
	131005	**GREEN+4-P**	4 GN 1/1	255	1464x620	1494x650x964	**3475€**
	131009	**GREEN+5-P**	5 GN 1/1	257	1789x620	1819x650x964	**3918€**
	131013	**GREEN+6-P**	6 GN 1/1	259	2114x620	2144x650x964	**4208€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	115213	**72556044**	Barrette de composition inox 530x20 mm GN 1/1	**19€**
	108306	**72556046**	Barrette de composition inox 325x20 mm GN 1/2	**16€**
	132465	**74707264**	Réhausse perforée GN 1/1 H50 mm (523x326)	**203€**
	126729	**74707266**	Réhausse perforée GN 1/1 H100 mm (523x326)	**225€**
	132616	**74877089**	Détendeur R452a pour meubles sans groupe	**139€**

Autres accessoires et options en p.128 à 131.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+

AFINOX Fresh, Cold & Iced



BLUE+4-P

Froid positif ventilé +4°/+8°C.

VERSIONS **BLUE**



Profondeur de cuve réglable de 24 à 160 mm : permet de recevoir assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN.

- **Présentation d'assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.**
- Cuves encastrables avec panneau de commande déporté (câble 1 mètre).
- Pare-haleine galbé en verre trempé renforcé et une structure plus résistante (modèles P) avec éclairage LED.
- Évacuation des condensats par branchement à prévoir.
- **Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support.**
- Double évaporateur batterie avec filtre sur modèles capacité 4/5/6 GN, avec double circuit gaz au R290.
- Filtre évaporateur facilement extractible pour nettoyage.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ BLUE

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130913	**BLUE+2**	2 GN 1/1	247	810x726	844x760x685	**4467€**
	130917	**BLUE+3**	3 GN 1/1	247	1135x726	1169x760x685	**4732€**
	130921	**BLUE+4**	4 GN 1/1	497	1460x726	1494x760x685	**5167€**
	130925	**BLUE+5**	5 GN 1/1	497	1785x726	1819x760x685	**6143€**
	130929	**BLUE+6**	6 GN 1/1	497	2110x726	2144x760x685	**7153€**

SANS GROUPE	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE FRIGORIFIQUE(1) (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130915	**BLUE+2R**	2 GN 1/1	545	810x726	844x760x410	**3898€**
	130919	**BLUE+3R**	3 GN 1/1	545	1135x726	1169x760x410	**4160€**
	130923	**BLUE+4R**	4 GN 1/1	1090	1460x726	1494x760x410	**4015€**
	130927	**BLUE+5R**	5 GN 1/1	1090	1785x726	1819x760x410	**4984€**
	130931	**BLUE+6R**	6 GN 1/1	1090	2110x726	2144x760x410	**6005€**

(1) à -10°/+45°C - appareils fournis sans détendeur, avec boitier électrique et tableau de commande.

Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ BLUE avec pare-haleine

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130914	**BLUE+2-P**	2 GN 1/1	251	810x726	844x760x1085	**5011€**
	130918	**BLUE+3-P**	3 GN 1/1	253	1135x726	1169x760x1085	**5333€**
	130922	**BLUE+4-P**	4 GN 1/1	502	1460x726	1494x760x1085	**5843€**
	130926	**BLUE+5-P**	5 GN 1/1	504	1785x726	1819x760x1085	**6904€**
	130930	**BLUE+6-P**	6 GN 1/1	506	2110x726	2144x760x1085	**8008€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	132465	**74707264**	Réhausse perforée GN 1/1 H50 mm (523x326)	**203€**
	126729	**74707266**	Réhausse perforée GN 1/1 H100 mm (523x326)	**225€**
	132616	**74877089**	Détendeur R452a pour meubles sans groupe	**139€**

Autres accessoires et options en p.128 à 131.

AFINOX Fresh, Cold & Iced

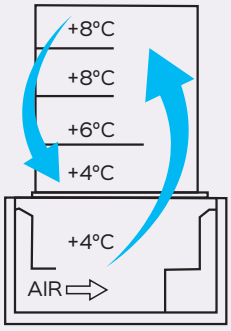


PLATINUM+3C

Froid positif ventilé +4°/+8°C.



Structure supérieure vitrée avec portes coulissantes côté client et éclairage LED.



Froid positif ventilé.

- **Cuve réfrigérée avec vitrine carrée self-service idéal pour présentation de bouteilles, ramequins, fruits, produits emballés...**
- Cuves encastrables avec panneau de commande déporté (câble 1 mètre).
- Cuve profondeur réglable 24 - 200 mm.
- Double évaporateur batterie avec filtre sur modèles capacité 4/5 GN, avec double circuit gaz au R290.
- Évacuation des condensats par branchement à prévoir.
- **Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support**.
- Structure vitrée avec éclairage LED, porte battante pour chargement arrière et **porte coulissante côté client, de série**.
- 3 étagères en verre réfrigérées (température +6°/+8°C).
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ PLATINUM avec vitrine carrée self-service

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131042	**PLATINUM+3C**	3 GN 1/1	297	1135x726	1169x760x1485	**10420€**
	131044	**PLATINUM+4C**	4 GN 1/1	494	1460x726	1494x760x1485	**11717€**
	131046	**PLATINUM+5C**	5 GN 1/1	494	1785x726	1819x760x1485	**13562€**

(1) à -10°/+45°C - appareils fournis sans détendeur, avec boitier électrique et tableau de commande.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	132465	**74707264**	Réhausse perforée GN 1/1 H50 mm (523x326)	**203€**
	126729	**74707266**	Réhausse perforée GN 1/1 H100 mm (523x326)	**225€**

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AFPLATFIXE	Vitrage avant fixe (côté client)	**Sans supplément**

Autres accessoires et options en p.128 à 131.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+

AFINOX Fresh, Cold & Iced



RED+4-P / ORANGE+4-P



BROWN+4-P

Maintien en température.



Remplissage et ajustement automatique du niveau d'eau (modèles bain-marie à eau).



Pare-haleine en verre galbé, équipé d'une rampe chauffante halogène (sans éclairage).

- Cuves encastrables avec panneau de commande déporté (câble 1 mètre).
- Capacité 3.4 ou 6 bacs GN 1/1.

Version RED (bain-marie à eau) :

- **Cuve profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 jusqu'à 200 mm.**
- **Idéales pour présentation self en service long** (statique).
- **Remplissage et ajustement automatique du niveau d'eau** (raccordement et évacuation à prévoir).
- Chauffage par résistance sous la cuve.

Versions ORANGE (bain-marie à air) :

- **Cuve profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 jusqu'à 200 mm.**
- Chauffage par résistance sous la cuve.
- **Adaptées pour un service court.**

Versions BROWN (plaques vitrocéramiques chauffantes) :

- **Dessus chauffant (radiant) en verre trempé.**
- Réglage électronique de la température.
- **Adaptées pour des bacs GN, plaques à pâtisseries, cocottes, rondos...**

Bains-marie à eau +30°/+90°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ RED

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131048	RED+2	2 GN 1/1	1000	814x620	844x650x290	2114€
	131050	RED+3	3 GN 1/1	1500	1139x620	1169x650x290	2384€
	131052	RED+4	4 GN 1/1	2000	1464x620	1494x650x290	2632€
	131054	RED+5	5 GN 1/1	2500	1789x620	1819x650x290	2930€
	131056	RED+6	6 GN 1/1	3000	2114x620	2144x650x290	3361€

Bains-marie à eau +30°/+90°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ RED avec pare-haleine

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131049	RED+2-P	2 GN 1/1	1200	814x620	844x650x690	2892€
	131051	RED+3-P	3 GN 1/1	1900	1139x620	1169x650x690	3299€
	131053	RED+4-P	4 GN 1/1	2600	1464x620	1494x650x690	3812€
	131055	RED+5-P	5 GN 1/1	3100	1789x620	1819x650x690	4204€
	131057	RED+6-P	6 GN 1/1	3800	2114x620	2144x650x690	4891€

Bains-marie à air +30°/+90°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ ORANGE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131036	ORANGE+2	2 GN 1/1	1000	814x620	844x650x290	1760€
	131038	ORANGE+3	3 GN 1/1	1500	1139x620	1169x650x290	2114€
	131040	ORANGE+4	4 GN 1/1	2000	1464x620	1494x650x290	2285€

Bains-marie à air +30°/+90°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ ORANGE avec pare-haleine

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131037	ORANGE+2-P	2 GN 1/1	1200	814x620	844x650x690	2534€
	131039	ORANGE+3-P	3 GN 1/1	1900	1139x620	1169x650x690	3029€
	131041	ORANGE+4-P	4 GN 1/1	2600	1464x620	1494x650x690	3473€

Dessus chauffants +60°/+100°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ BROWN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130933	BROWN+2	2 GN 1/1	570	814x620	844x650x100	1844€
	130935	BROWN+3	3 GN 1/1	855	1139x620	1169x650x100	2241€
	130937	BROWN+4	4 GN 1/1	1140	1464x620	1494x650x100	2635€

Dessus chauffants +60°/+100°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ BROWN avec pare-haleine

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130934	BROWN+2-P	2 GN 1/1	770	814x620	844x650x690	2613€
	130936	BROWN+3-P	3 GN 1/1	1255	1139x620	1169x650x690	3148€
	130938	BROWN+4-P	4 GN 1/1	1740	1464x620	1494x650x690	3812€

Accessoires et options en p.128 à 131.



ES-LIME+4W

Froid positif statique +4°/+8°C.

VERSIONS LIME



Cuve emboutie avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage. Profondeur 30 mm.



Pare-haleine galbé en verre trempé renforcé et une structure plus résistante avec éclairage LED intégré.

H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**

RAL COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

- **Présentation sur assiettes, ramequins, verrines, bouteilles...**
- **Cuve emboutie profondeur 30 mm.**
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- Vidange des condensats par robinet sous le meuble.
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux et étagères basses disponibles en accessoires.
- De nombreuses options vous permettent de configurer votre appareil pour un service arrière.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Meubles réfrigérés - ESSENCE+ LIME

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris hemlock	130967	**ES-LIME+3H**	3 GN 1/1	hemlock	253	1169x650x1288	**3325€**
	130968	**ES-LIME+3W**	3 GN 1/1	wengé	253	1169x650x1288	**3325€**
	130966	**ES-LIME+3B**	3 GN 1/1	blanc	253	1169x650x1288	**3502€**
	130970	**ES-LIME+4H**	4 GN 1/1	hemlock	255	1494x650x1288	**3543€**
	130971	**ES-LIME+4W**	4 GN 1/1	wengé	255	1494x650x1288	**3543€**
	130969	**ES-LIME+4B**	4 GN 1/1	blanc	255	1494x650x1288	**3732€**
	130973	**ES-LIME+6H**	6 GN 1/1	hemlock	259	2144x650x1288	**4375€**
	130974	**ES-LIME+6W**	6 GN 1/1	wengé	259	2144x650x1288	**4375€**
	130972	**ES-LIME+6B**	6 GN 1/1	blanc	259	2144x650x1288	**4610€**

Accessoires et options en p.128 à 131.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.



ES-GREEN+4H

Froid positif statique +4°/+8°C.

VERSIONS **GREEN**



Cuve en pointe de diamant, soudée, avec angles arrondis. Profondeur 250 mm.



Pare-haleine galbé en verre trempé renforcé et une structure plus résistante avec éclairage LED intégré.

H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**

RAL
COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

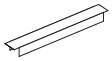
Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

- **Présentation en bacs GN jusqu'à 200 mm de profondeur.**
- Capacité 3, 4 ou 6 bacs GN 1/1.
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- Vidange des condensats par robinet sous le meuble.
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux et étagères basses disponibles en accessoires.
- De nombreuses options vous permettent de configurer votre appareil pour un service arrière.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Meubles réfrigérés - ESSENCE+ GREEN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris wengé	130958	**ES-GREEN+3H**	3 GN 1/1	hemlock	253	1169x650x1288	**3552€**
	130959	**ES-GREEN+3W**		wengé		1169x650x1288	**3552€**
	130957	**ES-GREEN+3B**		blanc		1169x650x1288	**3728€**
	130961	**ES-GREEN+4H**	4 GN 1/1	hemlock	255	1494x650x1288	**3782€**
	130962	**ES-GREEN+4W**		wengé		1494x650x1288	**3782€**
	130960	**ES-GREEN+4B**		blanc		1494x650x1288	**3969€**
	130964	**ES-GREEN+6H**	6 GN 1/1	hemlock	259	2144x650x1288	**4738€**
	130965	**ES-GREEN+6W**		wengé		2144x650x1288	**4738€**
	130963	**ES-GREEN+6B**		blanc		2144x650x1288	**4966€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	115213	**72556044**	Barrette de composition inox 530x20 mm	**19€**
	108306	**72556046**	Barrette de composition inox 325x20 mm	**16€**
	132465	**74707264**	Réhausse perforée GN 1/1 H50 mm (523x326)	**203€**
	126729	**74707266**	Réhausse perforée GN 1/1 H100 mm (523x326)	**225€**

Autres accessoires et options en p.128 à 131.


ES-BLUE+4W

- **Présentation d'assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.**
- **Cuve profondeur réglable 24-160 mm.**
- Capacité 3, 4 ou 6 bacs GN 1/1.
- Double évaporateur batterie avec filtre sur modèles capacité 4/6 GN, avec double circuit gaz au R290.
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- Récupération des condensats avec bac GN.
- **Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support.**
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux et étagères basses disponibles en accessoires.
- De nombreuses options vous permettent de configurer votre appareil pour un service arrière.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Froid positif ventilé +4°/+8°C.

VERSIONS **BLUE**



Profondeur de cuve réglable de 24 à 160 mm : permet de recevoir assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN.



Pare-haleine galbé en verre trempé renforcé et une structure plus résistante avec éclairage LED intégré.

H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**

RAL
COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

Meubles réfrigérés - ESSENCE+ BLUE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris hemlock	130940	**ES-BLUE+3H**	3 GN 1/1	hemlock	253	1169x760x1288	**5653€**
	130941	**ES-BLUE+3W**		wengé			**5653€**
	130939	**ES-BLUE+3B**		blanc			**5945€**
	130943	**ES-BLUE+4H**	4 GN 1/1	hemlock	502	1494x760x1288	**6085€**
	130944	**ES-BLUE+4W**		wengé			**6085€**
	130942	**ES-BLUE+4B**		blanc			**6388€**
	130946	**ES-BLUE+6H**	6 GN 1/1	hemlock	506	2144x760x1288	**8217€**
	130947	**ES-BLUE+6W**		wengé			**8217€**
	130945	**ES-BLUE+6B**		blanc			**8612€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	132465	**74707264**	Réhausse perforée GN1/1 H50 mm (523x326)	**203€**
	126729	**74707266**	Réhausse perforée GN1/1 H100 mm (523x326)	**225€**

Autres accessoires et options en p.128 à 131.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Froid positif ventilé +4°/+8°C.

VERSIONS **BLUE**



Profondeur de cuve réglable de 24 à 160 mm : permet de recevoir assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN.



Pare-haleine droit en verre trempé renforcé et une structure plus résistante avec éclairage LED intégré.

RAL **COULEUR AU CHOIX**

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

- **Meubles KIDS dédiés au self scolaire avec une hauteur de 750 mm.**
- **Présentation d'assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.**
- Habillage complet, avec coloris RAL au choix inclus.
- **Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support.**
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Évacuation des condensats avec un bac GN.
- Double évaporateur avec double circuit gaz au R290
- Fonctionnement en classe climatique 3 (jusqu'à 25°C).
- Fluide propre R-290

Meubles réfrigérés - ESSENCE+ KIDS BLUE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132464	**ES-BLUE+6-KIDS**	6 GN 1/1	494	2144x760x750	**11591€**
	132496	**ES-BLUE+6-KIDS avec pare-haleine plat avec LED**	6 GN 1/1	506	2144x760x750	**13400€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	131134	**73678014**	Rampe à plateaux petit côté inox 760x320 mm	**310€**
	131137	**73678008**	Rampe à plateaux grand côté inox 2142x320 mm	**507€**
	115213	**72556044**	Barrette de composition inox 530x20 mm	**19€**
	108306	**72556046**	Barrette de composition inox 325x20 mm	**16€**
	132465	**74707264**	Réhausse perforée GN 1/1 H50 mm (523x326)	**203€**
	126729	**74707266**	Réhausse perforée GN 1/1 H100 mm (523x326)	**225€**
	-	-	Perche électrique pour raccordement plafond	Nous consulter

Autres accessoires et options en p.128 à 131.



MEUBLES DE PRÉSENTATION - ESSENCE+
Châssis nu

AFINOX Fresh, Cold & Iced



ES-PLAT+3H

Froid positif ventilé +4°/+8°C.



Structure supérieure vitrée avec portes coulissantes côté client et éclairage LED.

H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**

RAL COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

- **Vitrine carrée self-service idéale pour présentation de bouteilles, ramequins, fruits, produits emballés...**
- **Cuve profondeur réglable 24 - 200 mm.**
- Double évaporateur batterie avec filtre sur modèles capacité 4 GN et double circuit gaz au R290.
- Structure vitrée avec éclairage LED, porte battante pour chargement arrière et **porte coulissante côté client, de série**.
- 3 étagères en verre réfrigérées (température +6°/+8°C).
- Vidange des condensats par robinet sous le meuble.
- **Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support.**
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- Versions ventilées avec fond de cuve facilement accessible pour un nettoyage simplifié.
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux disponibles en accessoires.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Meubles réfrigérés - ESSENCE+ PLATINUM
avec vitrine carrée self-service

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris hemlock	130981	**ES-PLAT+3H**	3 GN 1/1	hemlock	340	1169x760x1688	**11346€**
	130986	**ES-PLAT+3W**		wengé			**11346€**
	130984	**ES-PLAT+3B**		blanc			**11612€**
	130982	**ES-PLAT+4H**	4 GN 1/1	hemlock	494	1494x760x1688	**12638€**
	130983	**ES-PLAT+4W**		wengé			**12638€**
	130985	**ES-PLAT+4B**		blanc			**12937€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	132465	**74707264**	Réhausse perforée GN 1/1 H50 mm (523x326)	**203€**
	126729	**74707266**	Réhausse perforée GN 1/1 H100 mm (523x326)	**225€**

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AFPLATFIXE	Vitrage avant fixe (côté client)	**Sans supplément**

Autres accessoires et options en p.128 à 131.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.



ES-RED+4W /
ES-ORANGE+4W

Maintien en température.



Pare-haleine en verre galbé, équipé d'une rampe chauffante halogène (sans éclairage).

H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**

RAL
COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

- Capacité 3, 4 ou 6 bacs GN 1/1.
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux et étagères basses disponibles en accessoires.
- De nombreuses options vous permettent de configurer votre appareil pour un service arrière.

Versions RED (bain-marie à eau) :
- **Cuve profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 jusqu'à 200 mm.**
- Idéales pour présentation self en service long (statique).
- **Remplissage manuel en eau. Évacuation par robinet sous la cuve.**
- Chauffage par résistance sous la cuve.

Versions ORANGE (bain-marie à air) :
- **Cuve profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 jusqu'à 200 mm.**
- Chauffage par résistance sous la cuve.
- **Adaptées pour le service court.**

Versions BROWN (plaques vitrocéramiques chauffantes) :
- **Dessus chauffant (radiant) en verre trempé.**
- Réglage électronique de la température.
- Adaptées pour des bacs GN, plaques à pâtisseries, cocottes, rondos...
- Existent en **version KIDS dédiés au self scolaire avec une hauteur de 750 mm**, voir p.120.

Bains-marie à eau +30°/+90°C - ESSENCE+ RED

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris hemlock	130988	ES-RED+3H	3 GN 1/1	hemlock	1900	1169x650x1288	4218€
	130989	ES-RED+3W		wengé			4218€
	130987	ES-RED+3B		blanc			4393€
	130991	ES-RED+4H	4 GN 1/1	hemlock	2600	1494x650x1288	4590€
	130992	ES-RED+4W		wengé			4590€
	130990	ES-RED+4B		blanc			4769€
	130994	ES-RED+6H	6 GN 1/1	hemlock	3800	2144x650x1288	5849€
	130995	ES-RED+6W		wengé			5849€
	130993	ES-RED+6B		blanc			6085€

Bains-marie à air +30°/+90°C - ESSENCE+ ORANGE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris wengé	130976	ES-ORANGE+3H	3 GN 1/1	hemlock	1900	1169x650x1288	4218€
	130977	ES-ORANGE+3W		wengé			4218€
	130975	ES-ORANGE+3B		blanc			4393€
	130979	ES-ORANGE+4H	4 GN 1/1	hemlock	2600	1494x650x1288	4590€
	130980	ES-ORANGE+4W		wengé			4590€
	130978	ES-ORANGE+4B		blanc			4769€

Dessus chauffants +60°/+100°C - ESSENCE+ BROWN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris hemlock	130949	ES-BROWN+3H	3 GN 1/1	hemlock	1255	1169x650x1288	4218€
	130950	ES-BROWN+3W		wengé			4218€
	130948	ES-BROWN+3B		blanc			4393€
	130952	ES-BROWN+4H	4 GN 1/1	hemlock	1740	1494x650x1288	4623€
	130953	ES-BROWN+4W		wengé			4623€
	130951	ES-BROWN+4B		blanc			4810€
	130955	ES-BROWN+6H	6 GN 1/1	hemlock	2510	2144x650x1288	6535€
	130956	ES-BROWN+6W		wengé			6535€
	130954	ES-BROWN+6B		blanc			6767€

Accessoires et options en p.128 à 131.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

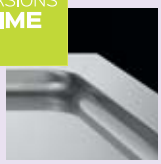


TR-LIME+4W

- **Présentation sur assiettes, ramequins, verrines, bouteilles...**
- **Cuve emboutie profondeur 30 mm.**
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- Vidange des condensats par robinet sous le meuble.
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux disponibles en accessoires.
- Caissons de rangement ouverts ou fermés disponibles en accessoires.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Froid positif statique +4°/+8°C.

VERSIONS **LIME**



Cuve emboutie avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage. Profondeur 30 mm.



Coupole en plexiglass à hauteur réglable, commandée électriquement. Système robuste et fiable avec éclairage LED intégré.

H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**

RAL
COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

Meubles réfrigérés - TRADITION+ LIME

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris hemlock	131089	**TR-LIME+3H**	3 GN 1/1	hemlock	253	1169x650x1488	**5078€**
	131090	**TR-LIME+3W**		wengé			**5078€**
	131088	**TR-LIME+3B**		blanc			**5670€**
	131092	**TR-LIME+4H**	4 GN 1/1	hemlock	255	1494x650x1488	**5449€**
	131093	**TR-LIME+4W**		wengé			**5449€**
	131091	**TR-LIME+4B**		blanc			**5692€**
	131095	**TR-LIME+6H**	6 GN 1/1	hemlock	259	2144x650x1488	**6310€**
	131096	**TR-LIME+6W**		wengé			**6310€**
	131094	**TR-LIME+6B**		blanc			**7011€**

Accessoires et options en p.128 à 131.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

MEUBLES DE PRÉSENTATION - TRADITION+
Châssis habillé



TR-GREEN+4W

- **Présentation en bacs GN jusqu'à 200 mm de profondeur.**
- Capacité 3, 4 et 6 bacs GN 1/1.
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- Vidange des condensats par robinet sous le meuble.
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux disponibles en accessoires.
- Caissons de rangement ouverts ou fermés disponibles en accessoires.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Froid positif statique +4°/+8°C.

VERSIONS GREEN



Cuve en pointe de diamant, soudée, avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage. Profondeur 250 mm.



Coupole en plexiglass à hauteur réglable, commandée électriquement. Système robuste et fiable avec éclairage LED intégré.

H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**

RAL COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

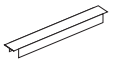
Meubles réfrigérés - TRADITION+ GREEN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris hemlock	131077	**TR-GREEN+3H**	3 GN 1/1	hemlock	253	1169x650x1488	**5225€**
	131078	**TR-GREEN+3W**		wengé			**5225€**
	131076	**TR-GREEN+3B**		blanc			**5824€**
	131080	**TR-GREEN+4H**	4 GN 1/1	hemlock	255	1494x650x1488	**5545€**
	131081	**TR-GREEN+4W**		wengé			**5545€**
	131079	**TR-GREEN+4B**		blanc			**6167€**
	131083	**TR-GREEN+6H**	6 GN 1/1	hemlock	259	2144x650x1488	**6310€**
	131084	**TR-GREEN+6W**		wengé			**6310€**
	131082	**TR-GREEN+6B**		blanc			**7011€**

Meubles réfrigérés - TRADITION+ GREEN Square

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris hemlock	131086	**TR-GREEN SQ + 8H**	8 GN 1/1	hemlock	263	1494x1212x1488	**8014€**
	131087	**TR-GREEN SQ + 8W**	8 GN 1/1	wengé			**8014€**
	131085	**TR-GREEN SQ + 8B**	8 GN 1/1	blanc			**8846€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	115213	**72556044**	Barrette de composition inox 530x20 mm	**19€**
	108306	**72556046**	Barrette de composition inox 325x20 mm	**16€**
	132465	**74707264**	Réhausse perforée GN 1/1 H50 mm (523x326)	**203€**
	126729	**74707266**	Réhausse perforée GN 1/1 H100 mm (523x326)	**225€**

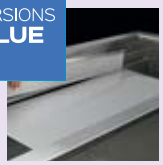
Autres accessoires et options en p.128 à 131.



TR-BLUE+4H

Froid positif ventilé +4°/+8°C.

VERSIONS **BLUE**



Filtre évaporateur facilement extractible pour nettoyage. Profondeur 160 mm



Coupole en plexiglass à hauteur réglable, commandée électriquement. Système robuste et fiable.

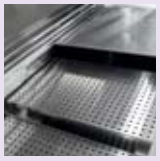
H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**

RAL
COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.



Profondeur de cuve réglable de 24 à 160 mm : permet de recevoir assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN.

- **Présentation d'assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.**
- Cuve profondeur réglable 24-160 mm.
- Double évaporateur batterie avec filtre sur modèles capacité 4/6 GN et double circuit gaz au R290.
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- Récupération des condensats avec bac GN.
- **Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support.**
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux disponibles en accessoires.
- Caissons de rangement ouvert ou fermé disponibles en accessoires.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Meubles réfrigérés - TRADITION+ BLUE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131059	**TR-BLUE+3H**	3 GN 1/1	hemlock	253	1169x760x1488	**7123€**
	131060	**TR-BLUE+3W**		wengé			**7123€**
	131058	**TR-BLUE+3B**		blanc			**7701€**
	131062	**TR-BLUE+4H**	4 GN 1/1	hemlock	502	1494x760x1488	**7684€**
	131063	**TR-BLUE+4W**		wengé			**7684€**
	131061	**TR-BLUE+4B**		blanc			**8276€**
	131065	**TR-BLUE+6H**	6 GN 1/1	hemlock	506	2144x760x1488	**9825€**
	131066	**TR-BLUE+6W**		wengé			**9825€**
Coloris blanc laqué	131064	**TR-BLUE+6B**		blanc			**10538€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	132465	**74707264**	Réhausse perforée GN1/1 H50 mm (523x326)	**203€**
	126729	**74707266**	Réhausse perforée GN1/1 H100 mm (523x326)	**225€**

Autres accessoires et options en p.128 à 131.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.



TR-PLAT+4W

- **Vitrine carrée self-service idéal pour présentation de bouteille, ramequins, fruits, produits emballées...**
- **Cuve profondeur réglable 24 - 200 mm.**
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- Double évaporateur en partie basse, batterie avec filtre sur modèles capacité 4 GN et double circuit gaz au R290.
- Structure vitrée avec éclairage LED, porte battante pour chargement arrière et **porte coulissante côté client, de série**.
- 3 étagères en verre réfrigérées (température +6°/+8°C).
- **Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support.**
- Capacité 3 ou 4 bacs GN 1/1.
- Vidange des condensats par robinet sous le meuble.
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux disponibles en accessoires.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Froid positif ventilé +4°/+8°C.

VERSIONS PLATINUM



Structure supérieure vitrée avec portes coulissantes côté client et éclairage LED.

H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**

RAL
COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

Meubles réfrigérés - TRADITION+ PLATINUM

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris hemlock	131103	**TR-PLAT+3H**	3 GN 1/1	hemlock	247	1169x760x1688	**11654€**
	131105	**TR-PLAT+3W**		wengé			**11654€**
	131107	**TR-PLAT+3B**		blanc			**12235€**
	131104	**TR-PLAT+4H**	4 GN 1/1	hemlock	494	1494x760x1688	**12978€**
	131106	**TR-PLAT+4W**		wengé			**12978€**
	131108	**TR-PLAT+4B**		blanc			**13591€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	132465	**74707264**	Réhausse perforée GN1/1 H50 mm (523x326)	**203€**
	126729	**74707266**	Réhausse perforée GN1/1 H100 mm (523x326)	**225€**

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AFPLATFIXE	Vitrage avant fixe (côté client)	**Sans supplément**

Autres accessoires et options en p.128 à 131.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced



TR-RED+4W / TR-ORANGE+4W



Cuve soudée avec angles arrondis et tube trop plein pour vidange de l'eau (modèles bain-marie à eau). Profondeur 210 mm.

H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**

RAL
COULEUR AU CHOIX

Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

- Thermostat permettant de régler la puissance de chauffe infrarouge via **lampe chauffante de 80 W à 350 W**.
- Capacité 3, 4 et 6 bacs GN 1/1.
- Structure avec pare-haleine fixe, équipé d'une rampe chauffante halogène (sans éclairage).
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux disponibles en accessoires.
- Caissons de rangement ouvert ou fermé disponibles en accessoires.

Versions RED (bain-marie à eau) :
- **Cuve profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 jusqu'à 200 mm.**
- Idéales pour présentation self en service long (statique).
- **Remplissage manuel en eau. Évacuation par robinet sous la cuve.**
- Chauffage par résistance sous la cuve.

Versions ORANGE (bain-marie à air) :
- **Cuve profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 jusqu'à 200 mm.**
- Chauffage par résistance sous la cuve.
- **Adaptées pour le service court.**

Versions BROWN (plaques vitrocéramiques chauffantes) :
- **Dessus chauffant (radiant) en verre trempé.**
- Réglage électronique de la température.
- Adaptées pour des bacs GN, plaques à pâtisseries, cocottes, rondos...

Bains-marie à eau +30°/+90°C - TRADITION+ RED

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris hemlock	131110	TR-RED+3H	3 GN 1/1	hemlock	1900	1169x650x1488	5438€
	131111	TR-RED+3W		wengé			5438€
	131109	TR-RED+3B		blanc			5831€
	131113	TR-RED+4H	4 GN 1/1	hemlock	2600	1494x650x1488	6119€
	131114	TR-RED+4W		wengé			6119€
	131112	TR-RED+4B		blanc			6511€
	131116	TR-RED+6H	6 GN 1/1	hemlock	3800	2144x650x1488	7558€
	131117	TR-RED+6W		wengé			7558€
	131115	TR-RED+6B		blanc			8033€

Bains-marie à air +30°/+90°C - TRADITION+ ORANGE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris wengé	131098	TR-ORANGE+3H	3 GN 1/1	hemlock	1255	1169x650x1488	5439€
	131099	TR-ORANGE+3W		wengé			5439€
	131097	TR-ORANGE+3B		blanc			5831€
	131101	TR-ORANGE+4H	4 GN 1/1	hemlock	2600	1494x650x1488	6120€
	131102	TR-ORANGE+4W		wengé			6120€
	131100	TR-ORANGE+4B		blanc			6508€

Dessus chauffants +60°/+100°C - TRADITION+ BROWN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
 Coloris hemlock	131068	TR-BROWN+3H	3 GN 1/1	hemlock	1255	1169x650x1488	5512€
	131069	TR-BROWN+3W		wengé			5512€
	131067	TR-BROWN+3B		blanc			5908€
	131071	TR-BROWN+4H	4 GN 1/1	hemlock	1740	1494x650x1488	6226€
	131072	TR-BROWN+4W		wengé			6226€
	131070	TR-BROWN+4B		blanc			6637€
	131074	TR-BROWN+6H	6 GN 1/1	hemlock	2510	2144x650x1488	7672€
	131075	TR-BROWN+6W		wengé			7672€
	131073	TR-BROWN+6B		blanc			8164€

Accessoires et options en p.128 à 131.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

OPTIONS

Les options doivent être commandées **simultanément** avec l'appareil.

Pare-haleine droit SOUL

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	AF0124	Pare-haleine droit pour modèle Green, Lime et Blue, avec éclairage LED	Sans supplément
	AF0125	Pare-haleine droit pour modèle Red, Orange et Brown, avec rampe chauffante	Sans supplément

Pare-haleine "Service Plus" SOUL, ESSENCE

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
Pare-haleine plat ave LED + vitrage frontale SOUL			
	AF0200	2 GN 1/1 - Blue/Lime/Green	749€
	AF0201	2 GN 1/1 - Red/Orange/Brown	1039€
	AF0202	3 GN 1/1 - Blue/Lime/Green	871€
	AF0203	3 GN 1/1 - Red/Orange/Brown	1264€
	AF0204	4 GN 1/1- Blue/Lime/Green	1104€
	AF0205	4 GN 1/1 - Red/Orange/Brown	1683€
	AF0206	5 GN 1/1 Blue/Lime/Green	1300€
	AF0207	5 GN 1/1 Red/Orange/Brown	1951€
	AF0208	6 GN 1/1 - Blue/Lime/Green	1467€
	AF0209	6 GN 1/1 - Red/Orange/Brown	2219€
Pare-haleine plat ave LED + vitrage frontale ESSENCE			
	AF0210	3 GN 1/1 - Blue/Lime/Green	298€
	AF0211	3 GN 1/1 - Red/Orange/Brown	465€
	AF0212	4 GN 1/1- Blue/Lime/Green	564€
	AF0213	4 GN 1/1 - Red/Orange/Brown	667€
	AF0214	6 GN 1/1 - Blue/Lime/Green	766€
	AF0215	6 GN 1/1 - Red/Orange/Brown	749€
Protection latérale SOUL, ESSENCE			
	AF0216	Vitrage - 2 côtés inclus (droit et gauche)	228€

Tarif à ajouter au modèle SANS pare-haleine.

Habillage structure basse[2] - ESSENCE+, comprend : 1 panneau frontal, 2 latéraux et 1 étagère basse

	RÉFÉRENCE	MODÈLE	TAILLE	COLORIS	PRIX H.T.*
	AF0217	Green/Lime	3 GN 1/1	Hemlock et wengé	605€
	AF0218	Blue/Platinum			826€
	AF0219	Red/Orange/Brown			636€
	AF0220	Green/Lime		Blanc et RAL au choix	927€
	AF0221	Blue/Platinum			507€
	AF0222	Red/Orange/Brown			728€
	AF0223	Green/Lime	4 GN 1/1	Hemlock et wengé	684€
	AF0224	Blue/Platinum			915€
	AF0225	Red/Orange/Brown			714€
	AF0226	Green/Lime		Blanc et RAL au choix	1020€
	AF0227	Blue/Platinum			585€
	AF0228	Red/Orange/Brown			816€
	AF0229	Green/Lime	6 GN 1/1	Hemlock et wengé	832€
	AF0230	Blue/Platinum			1087€
	AF0231	Red/Orange/Brown			863€
	AF0232	Green/Lime		Blanc et RAL au choix	1189€
	AF0233	Blue/Platinum			733€
	AF0234	Red/Orange/Brown			989€

À NOTER !

[2] Afin de garder un accès au robinet de vidange ou au bac de récupération des condensats, il n'est pas possible d'habiller le meuble à l'arrière.

Panneau d'habillage frontal[2] - TRADITION+

	RÉFÉRENCE	MODÈLE	TAILLE	COLORIS	PRIX H.T.*
	AF0036	Green/Lime	3 GN 1/1	Hemlock, wengé, blanc et RAL	107€
	AF0037	Blue/Platinum			325€
	AF0038	Red/Orange/Brown			226€
	AF0039	Green/Lime	4 GN 1/1		169€
	AF0040	Blue/Platinum			387€
	AF0041	Red/Orange/Brown			288€
	AF0042	Green/Lime	6 GN 1/1		284€
	AF0043	Blue/Platinum			502€
	AF0044	Red/Orange/Brown			403€

À NOTER !

[2] Afin de garder un accès au robinet de vidange ou au bac de récupération des condensats, il n'est pas possible d'habiller le meuble à l'arrière.
L'astuce pour les meubles Tradition : insérer un caisson de rangement avec porte pour fermer partiellement !

ACCESSOIRES

Les accessoires peuvent être commandés **indépendamment** de l'appareil.

Étagères inférieures - ESSENCE+ et TRADITION+



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
126773	**72546395**[3]	Étagère inférieure - 3 GN 1/1	hemlock	541x560x15	**119€**
117434	**72546396**[3]	Étagère inférieure - 3 GN 1/1	wengé	541x560x15	**119€**
117435	**72546390**[3]	Étagère inférieure - 3 GN 1/1	blanc	541x560x15	**194€**
126774	**72546405**[3]	Étagère inférieure - 4 GN 1/1	hemlock	704x560x15	**134€**
117437	**72546406**[3]	Étagère inférieure - 4 GN 1/1	wengé	704x560x15	**134€**
117438	**72546400**[3]	Étagère inférieure - 4 GN 1/1	blanc	704x560x15	**225€**
126775	**72546425**[3]	Étagère inférieure - 6 GN 1/1	hemlock	1029x560x15	**172€**
117440	**72546426**[3]	Étagère inférieure - 6 GN 1/1	wengé	1029x560x15	**172€**
117441	**72546420**[3]	Étagère inférieure - 6 GN 1/1	blanc	1029x560x15	**276€**

[3] Étagère inférieure livrée en deux pièces.

Barrettes de composition cuve - SOUL+, ESSENCE+, TRADITION+



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
115213	**72556044**	Barrette de composition inox 530x20 mm	**19€** ■
108306	**72556046**	Barrette de composition inox 325x20 mm	**16€** ■

Distributeurs d'assiettes à niveau constant - SOUL+





CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIAMÈTRE ENCASTREMENT (mm)	DIMENSIONS DIAMxH (mm)	PRIX H.T.*
128212	**73692170**	Distributeur d'assiettes - diamètres 240 à 278 mm - 60 max	358	370x739	**878€**
128213	**73692174**	Distributeur d'assiettes - diamètres 300 à 338 mm - 60 max	418	430x739	**1038€**
128214	**73692172**	Distributeur d'assiettes chauffant - diamètres 240 à 278 mm - 60 max	358	370x759	**1719€**
128215	**73692176**	Distributeur d'assiettes chauffant - diamètres 300 à 338 mm - 60 max	418	430x759	**1998€**

Meubles assiettes à niveau constant - ESSENCE+ et TRADITION+





CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
126780	**77001265**	Meuble à assiettes à niveau constant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	hemlock	450x650x880	**1700€**
128216	**77001266**	Meuble à assiettes à niveau constant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	wengé	450x650x880	**1700€**
128217	**77001260**	Meuble à assiettes à niveau constant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	blanc	450x650x880	**1845€**
128854	**77001275**	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	hemlock	450x650x880	**2635€**
128855	**77001276**	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	wengé	450x650x880	**2635€**
128856	**77001270**	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	blanc	450x650x880	**3013€**
128857	**77001285**	Meuble à assiettes à niveau constant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	hemlock	450x650x880	**1860€**
128858	**77001286**	Meuble à assiettes à niveau constant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	wengé	450x650x880	**1860€**
128859	**77001280**	Meuble à assiettes à niveau constant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	blanc	450x650x880	**2126€**
128860	**77001295**	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	hemlock	450x650x880	**2989€**
128861	**77001296**	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	wengé	450x650x880	**2989€**
128862	**77001290**	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	blanc	450x650x880	**3020€**

Meubles bas fermés - ESSENCE+ et TRADITION+



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
126776	**73686765**	Meuble bas fermé	hemlock	450x650x880	**749€**
117443	**73686766**	Meuble bas fermé	wengé	450x650x880	**749€**
117444	**73686760**	Meuble bas fermé	blanc	450x650x880	**864€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ACCESSOIRES

Les accessoires peuvent être commandés **indépendamment** de l'appareil.

Meubles bas ouverts - ESSENCE+ et TRADITION+



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
126777	**73686745**	Meuble bas ouvert	hemlock	450x650x880	**552€**
117446	**73686746**	Meuble bas ouvert	wengé	450x650x880	**552€**
117447	**73686740**	Meuble bas ouvert	blanc	450x650x880	**646€**

Meubles plateaux, couverts, pain - ESSENCE+ et TRADITION+



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
126778	**73686775**	Meuble plateaux, couverts, pain	hemlock	800x650x1394	**949€**
117449	**73686776**	Meuble plateaux, couverts, pain	wengé	800x650x1394	**949€**
117450	**73686770**	Meuble plateaux, couverts, pain	blanc	800x650x1394	**1085€**

Caissons de rangement ouverts - TRADITION+ LIME GREEN RED ORANGE BROWN



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
126767	**73679685**	Caisson ouvert avec étagère - 3 GN 1/1	hemlock	390x560x458	**356€**
117729	**73679686**	Caisson ouvert avec étagère - 3 GN 1/1	wengé	390x560x458	**356€**
117730	**73679680**	Caisson ouvert avec étagère - 3 GN 1/1	blanc	390x560x458	**407€**
126768	**73679695**	Caisson ouvert avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1[1]	hemlock	680x560x458	**416€**
117425	**73679696**	Caisson ouvert avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1[1]	wengé	680x560x458	**416€**
117426	**73679690**	Caisson ouvert avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1[1]	blanc	680x560x458	**478€**

[1] prévoir 2 pièces pour les versions 6 GN 1/1.

Caissons de rangement fermés - TRADITION+ LIME GREEN RED ORANGE BROWN



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
126769	**73679755**	Caisson fermé avec étagère - 3 GN 1/1	hemlock	390x560x458	**531€**
117419	**73679756**	Caisson fermé avec étagère - 3 GN 1/1	wengé	390x560x458	**531€**
117420	**73679750**	Caisson fermé avec étagère - 3 GN 1/1	blanc	390x560x458	**603€**
126770	**73679765**	Caisson fermé avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1[1]	hemlock	680x560x458	**648€**
117422	**73679766**	Caisson fermé avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1[1]	wengé	680x560x458	**648€**
117423	**73679760**	Caisson fermé avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1[1]	blanc	680x560x458	**751€**

[1] prévoir 2 pièces pour les versions 6 GN 1/1.

Caissons de rangement ouverts - TRADITION+ pour modèles SQUARE 8



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
126771	**73679725**	Caisson ouvert avec étagère[2]	hemlock	500x543x458	**426€**
117431	**73679726**	Caisson ouvert avec étagère[2]	wengé	500x543x458	**426€**
117432	**73679720**	Caisson ouvert avec étagère[2]	blanc	500x543x458	**488€**

[2] maximum 3 caissons sous la cuve RED SQUARE.

ACCESSOIRES

Les accessoires peuvent être commandés **indépendamment** de l'appareil.

Caissons de rangement fermés - TRADITION+ pour modèles SQUARE 8



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
126772	**73679735**	Caisson fermé avec étagère(1)	hemlock	500x543x458	**551€**
117428	**73679736**	Caisson fermé avec étagère(1)	wengé	500x543x458	**551€**
117429	**73679730**	Caisson fermé avec étagère(1)	blanc	500x543x458	**633€**

(1) maximum 3 caissons sous la cuve RED SQUARE.

Rampes à plateaux rabattables - ESSENCE+ et TRADITION+



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxP (mm)	PRIX H.T.*
131118	**73678085**	Rampe petit côté - modèle statique	hemlock	650x321	**222€**
131119	**73678086**	Rampe petit côté - modèle statique	wengé	650x321	**222€**
131120	**73678080**	Rampe petit côté - modèle statique	blanc	650x321	**266€**
131121	**73678095**	Rampe petit côté - modèle ventilé	hemlock	760x321	**269€**
131122	**73678096**	Rampe petit côté - modèle ventilé	wengé	760x321	**269€**
131123	**73678090**	Rampe petit côté - modèle ventilé	blanc	760x321	**314€**
131124	**73678045**	Rampe grand côté - 3 GN 1/1	hemlock	1167x321	**267€**
131125	**73678046**	Rampe grand côté - 3 GN 1/1	wengé	1167x321	**267€**
131126	**73678040**	Rampe grand côté - 3 GN 1/1	blanc	1167x321	**308€**
131127	**73678055**	Rampe grand côté - 4 GN 1/1	hemlock	1492x321	**335€**
131128	**73678056**	Rampe grand côté - 4 GN 1/1	wengé	1492x321	**335€**■
131129	**73678050**	Rampe grand côté - 4 GN 1/1	blanc	1492x321	**393€**
131130	**73678075**	Rampe grand côté - 6 GN 1/1	hemlock	2142x321	**385€**
131131	**73678076**	Rampe grand côté - 6 GN 1/1	wengé	2142x321	**385€**■
131132	**73678070**	Rampe grand côté - 6 GN 1/1	blanc	2142x321	**437€**

Rampes à plateaux rabattables inox - ESSENCE+ et TRADITION+



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	MATÉRIAU	DIMENSIONS LxP (mm)	PRIX H.T.*
131133	**73678010**	Rampe petit côté - modèle statique	inox	650x320	**270€**
131134	**73678014**	Rampe petit côté - modèle ventilé	inox	760x320	**310€**
131135	**73678002**	Rampe grand côté - 3 GN 1/1	inox	1167x320	**308€**
131136	**73678004**	Rampe grand côté - 4 GN 1/1	inox	1492x320	**393€**■
131137	**73678008**	Rampe grand côté - 6 GN 1/1	inox	2142x320	**507€**■

Rampes à plateaux rabattables - Tradition+ SQUARE



CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	FINITION	DIMENSIONS LxP (mm)	PRIX H.T.*
131194	**73678105**	Rampe côté - modèle 8 GN 1/1	hemlock	1214x321	**385€**
131195	**73678106**	Rampe côté - modèle 8 GN 1/1	wengé	1214x321	**385€**
131196	**73678100**	Rampe côté - modèle 8 GN 1/1	blanc	1214x321	**442€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Pizza



Mécanique

p.134
Pétrins IM / IMR

p.134
Pétrin à bras plongeants IT



p.135
Diviseuses-Bouleuses DR



p.136
Laminoirs IF



p.137
Presses SPZ





p.140
SPRINGLINE / SPE+ / PRE+



Fours à sole

p.143
Neapolis



p.152
serieP : P120E



p.153
serieP : P110G



p.154-155
serieP : P60E / P80E



p.156-159
iDeck

Une offre complète pour toutes les étapes de la préparation de la pizza.



Consoles réfrigérées

p.138
VRS+



Meubles de préparation

p.139
PIZZA SPRING+ / MPF



p.144-145
serieS Icon



p.146-147
serieS

NOUVEAUTÉS 2021



p.148-149
SerieS 50 / LINK



p.150-151
serieP : AMALFI





Fours à convoyeur

p.160-161
serieT



VENEZ TESTER NOTRE MATÉRIEL DANS NOTRE LABORATOIRE PIZZA !

Le CEPROC, nous a ouvert ses portes pour y installer un laboratoire dédiée à la pizza, équipé de pétrins, d'une diviseuse-bouleuse, d'une presse, et de trois fours.
Soucieux de la qualité et de la durabilité de ses produits, Eberhardt met l'Equipement PRO à l'épreuve. C'est en tant qu'utilisateur que Eberhardt se confronte aux contraintes des pizzaïolos en conditions réelles grâce à ces sites pilotes.

Venez juger par vous-même ! Contactez-nous pour organiser une démonstration !

CEPROC PARIS - 19ème

PÉTRINS À SPIRALE



IM25

CUVE ET SPIRALE INOX

TÊTE FIXE OU RELEVABLE



Minuterie de 1 à 30 minutes (sauf IM8).

Machine équipée d'arrêt coup de poing (sauf IM8).

- Modèles IM équipés d'une vitesse : cuve 10 t / mn, spirale 100 t / mn.
- Modèles IM../2 et IMR équipés de 2 vitesses : 1ère vitesse : cuve 10 t / mn, spirale 100 t / mn 2ème vitesse : cuve 15 t / mn, spirale 150 t / mn
- Cuve amovible sur pétrins à tête relevable : modèles IMR252/382/442.
- Alimentation possible en 230 V (Mono) pour les modèles IM12/18/25/38 et 44 sur demande.

Pétrins - IM TÊTE FIXE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ DE PÂTES (kg)	CAPACITÉ EN LITRES	NB. DE VITESSES	DIMENSIONS CUVE ØxH (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
113280	**IM8**	8	10	1	260x200	0,37 / 230 V (Mono)	280x550x567	36	**1470€**
113281	**IM12**	12	15	1	320x210	0,75 / 400 V (Tri)	350x675x702	60	**1864€**
113282	**IM18**	18	20	1	360x210	0,75 / 400 V (Tri)	390x700x702	65	**1988€**
113283	**IM25**	25	33	1	400x260	1,1 / 400 V (Tri)	430x770x790	95	**2398€**
113284	**IM38**	38	40	1	450x260	1,5 / 400 V (Tri)	480x830x790	105	**2707€**
113285	**IM44**	44	50	1	500x270	1,5 / 400 V (Tri)	530x860x790	105	**2939€**
113286	**IM25/2**	25	33	2	400x260	1-1,4 / 400 V (Tri)	430x770x790	95	**2718€**
113287	**IM38/2**	38	40	2	450x260	1,5-2,2 / 400 V (Tri)	480x830x790	105	**3016€**
113288	**IM44/2**	44	50	2	500x270	1,5-2,2 / 400 V (Tri)	530x860x790	105	**3248€**

Pétrins - IMR TÊTE RELEVABLE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ DE PÂTES (kg)	CAPACITÉ EN LITRES	NB. DE VITESSES	DIMENSIONS CUVE ØxH (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
113289	**IMR252**	25	33	2	400x260	1-1,4 / 400 V (Tri)	450x770x790	119	**3211€**
113290	**IMR382**	38	40	2	450x260	1,5-2,2 / 400 V (Tri)	500x830x790	129	**3591€**
113291	**IMR442**	44	50	2	500x270	1,5-2,2 / 400 V (Tri)	550x860x790	134	**3839€**

PÉTRINS À BRAS PLONGEANTS



IT 50 P



Conception spéciale pour assurer une température constante sans échauffement de la pâte.

- Moteur à deux vitesses :
  - Bras 38 battements / min. - Cuve 4,5 t / min.
  - Bras 70 battements / min. - Cuve 9 t / min.
- Hauteur du bras droit réglable.

Pétrins à bras plongeants - IT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ DE PÂTE (kg)	CAPACITÉ EN LITRES	NB. DE VITESSES	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
129827	**IT 50 P**	50	71	2	1,85 / 400 V (Tri)	660x860x1560	340	**15299€**
129828	**IT 80 P**	80	130	2	2,2 / 400 V (Tri)	800x1000x180	500	**22446€**



DIVISEUSES-BOULEUSES

Découpe de pâtons en parts égales avec la garantie d'un poids stable et homogène.



Résultat "façonné main" sans stresser la pâte pour des pâtons parfaits.



DR-14

Mise en route, utilisation, découvrez la gamme DR.

- Bol inox et deux plateaux de boulage fournis.
- Tête de découpe avec lame inox, facilement démontable pour le nettoyage.
- Découpe de la pâte puis boulage des pâtons en semi-automatique, via 2 étapes.
- En phase de production les 2 étapes s'enchaînent en temps masqué.

Diviseuses-bouleuses - DR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PAR CYCLE	POIDS PÂTONS (gr.)	DÉBIT HORAIRE (PÂTONS MAX.)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
129850	**DR-14**	14 pâtons	220 à 260	500	300	618x736x973	100	**7160€**
129849	**DR-11**	11 pâtons	320 à 480	400	300	618x736x973	100	**7160€**

COUPELLES DE BOULAGE DISPONIBLES

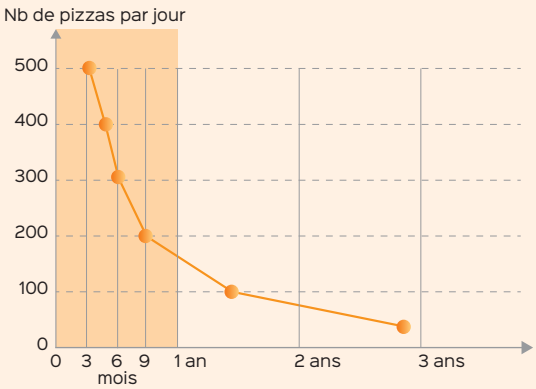
CODE ARTICLE	Pour DR-14 (standard : 1 modèle H fourni)	PRIX H.T.*	CODE ARTICLE	Pour DR-11 (standard : 1 modèle F fourni)	PRIX H.T.*
129854	coupelles modèle D : pour pâtons 110 à 150 gr	**667€**	129857	coupelles modèle G : pour pâtons 300 à 350 gr	**711€**
129853	coupelles modèle C : pour pâtons 150 à 200 gr	**667€**	129856	coupelles modèle F : pour pâtons 320 à 480 gr	**711€**
129852	coupelles modèle B : pour pâtons 175 à 225 gr	**667€**	129855	coupelles modèle E : pour pâtons 480 à 650 gr	**711€**
129858	coupelles modèle H : pour pâtons 220 à 260 gr	**667€**			
129851	coupelles modèle A : pour pâtons 250 à 300 gr	**667€**			

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
129859	**PLATE-DR11**	Plateau de boulage DR-11	**124€**
132047	**PLATE-DR14**	Plateau de boulage DR-14	**124€**
129861	**BOLDR14**	Bol inox DR-14	**178€**
129860	**BOLDR11**	Bol inox DR-11	**178€**
129961	**TETEDECOUPEDR14**	Tête de découpe pour DR-14	**1274€**
129962	**TETEDECOUPEDR11**	Tête de découpe pour DR-11	**1422€**



RENTABILITÉ D'UNE DIVISEUSE-BOULEUSE



Rentabilité de la diviseuse-bouleuse en fonction du nombre de pizzas produites par jour avec une ouverture de 50 semaines par an.

Exemple :
pour 200 pizzas/jour, il faudra 9 mois pour rentabiliser la machine.

› Venez tester notre matériel dans notre laboratoire voir p.133

CEPROC PARIS - 19ème

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

LAMINOIRS VERTICAUX - FONDS RONDS



IF30

FONDS RONDS

ÉPAISSEUR PÂTE RÉGLABLE

- Production : environ 100 fonds / h, diamètre de 140 à 400 mm selon modèle.

Laminoirs verticaux - IF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	POIDS PÂTONS (gr.)	Ø FOND (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (W) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
113294	**IF30**	80 à 210	140 à 300	375 / 230 V (Mono)	420x450x650	35	**1716 €**
113295	**IF40**	80 à 400	140 à 400	375 / 230 V (Mono)	520x450x712	45	**1877 €**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
32524	**OS330000**	Pédale de commande IF	**101 €**

LAMINOIR VERTICAL - FONDS 600 X 400



IF40P

FONDS 600x400

ÉPAISSEUR PÂTE RÉGLABLE

- Formeuse à froid de fonds pour pizzas ou tartes flambées.
- Production : environ 100 fonds / h pour pizzas plaque 600x400.

Laminoir vertical - IF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	POIDS PÂTONS (gr.)	DIMENSIONS DU FOND (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (W) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
113296	**IF40P**	100 à 700	bande de 600 à 400 largeur	375 / 230 V (Mono)	520x450x750	45	**2112 €**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
32524	**OS330000**	Pédale de commande IF	**101 €**

PRESSES À FROID



SPZ50

MICRO ROLLING SYSTEM

Système de micro-roulage breveté, pour reproduire au mieux le travail manuel du pizzaïolo.

Mise en route, utilisation, découvrez la gamme SPRIZZA en vidéo.

- Les formeuses Sprizza permettent de gérer l'épaisseur de votre rebord de pizza avec des disques silicones à placer sous le tapis :
  - Sans rebord : ajouter un disque égal au diamètre du plateau.
  - Rebord important : disque silicone selon le diamètre de la pizza moins 3 cm.
  - Livré en standard avec un disque ø 29 cm idéal pour une pizza de diamètre 32 cm.
- Précautions d'emploi : le résultat peut varier selon la recette de la pâte. N'hésitez pas à nous contacter pour des informations complémentaires ou des essais.
- Idéales pour les pâtes sans gluten.

Presses à froid semi-automatiques - SPRIZZA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	Ø PLATEAU (mm)	Ø PIZZA (cm)	DÉBITS HORAIRES (PIZZAS MAX.)	PUISSANCE RACCORDÉE (W) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
129862	**SPZ40**	400	15 à 40	200	550 / 230 V (Mono)	570x720x770	120	**4731€**
129863	**SPZ50**	500	25 à 50	200	750 / 230 V (Mono)	700x820x840	120	**6864€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
		Plateaux et tapis :	
129877	**PBH/SPZ40**	Plateaux haut et bas avec tapis pour SPZ40	**515€**
129879	**PBH/SPZ50**	Plateaux haut et bas avec tapis pour SPZ50	**830€**
129869	**TAPIS/SPZ40**	1 jeu de tapis haut et bas pour SPZ40	**110€**
129870	**TAPIS/SPZ50**	1 jeu de tapis haut et bas pour SPZ50	**110€**
		Disques silicone pour rebords de pizza :	
129871	**DISQUE250**	Ø 25 cm pour une pizza Ø 28 cm	**62€**
129872	**DISQUE270**	Ø 27 cm pour une pizza Ø 30 cm	**62€**
129873	**DISQUE290**	Ø 29 cm pour une pizza Ø 32 cm	**62€**
129874	**DISQUE310**	Ø 31 cm pour une pizza Ø 34 cm	**62€**
129875	**DISQUE400**	Ø 40 cm pour pizza sans rebord	**62€**
129876	**DISQUE500**	Ø 50 cm pour pizza sans rebord	**62€**

Venez tester notre matériel dans notre laboratoire voir p.133

CEPROC PARIS - 19ème

PRESSE À FROID AUTOMATIQUE



SPZAUTO

MICRO ROLLING SYSTEM

Système de micro-roulage breveté, pour reproduire au mieux le travail manuel du pizzaïolo.

- Formeuse de pâte à froid automatique.
- Mise en route automatique par l'appui sur deux boutons simultanément pour plus de sécurité.
- Mémorisation de 19 programmes.

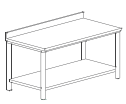
Presse à froid automatique - SPRIZZA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	Ø PLATEAU (mm)	Ø PIZZA (cm)	DÉBIT HORAIRE (PIZZAS MAX.)	PUISSANCE RACCORDÉE (W) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
129864	**SPZAuto**	440	30 à 42	200	750 / 230 V (Mono)	503x724x768	120	**10715€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
129879	**PBH/SPZ50**	Plateaux haut et bas avec tapis	**830€**
129870	**TAPIS/SPZ50**	1 jeu de tapis haut et bas	**110€**

Tables spécifiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130023	**TDE148/SP**	Table adossée avec étagère basse. Dosseret 100x20 mm. Renforcée pour une charge maximale de 250 kg.	1400x800x850	**1614€**
	133967	**TDE065/SP**	Table adossée avec étagère basse. Dosseret 100x20 mm. Renforcée pour une charge maximale de 250 kg.	650x800x850	**1184€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

CONSOLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/3

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

Modèles VRS :
froid positif statique
+2°/+7°C

3 VERSIONS DISPONIBLES



VRS+ 1815 S
SANS VITRAGE



VRS+ 1815 K
AVEC COUVERCLE INOX



VRS+ 1450 V
AVEC VITRAGE DROIT
présenté sur meuble PZSPR+ 820l

PREMIUM

- Régulation électronique avec alarme température.
- Évaporateur serpentin noyé dans l'isolation.
- Dégivrage manuel.
- **Carrosserie et cuve en acier inox Aisi 304.**
- **Cuve prévue pour être équipée de bacs GN 1/1, GN 1/3 ou sous multiples hauteur max 150 mm** (non fournis).
- Barrettes de composition incluses.
- Consoles compatibles avec les meubles de préparation PIZZA SPRING+.
- Fluide propre R-290

Consoles réfrigérées - GN 1/3 - VRS+ S SANS VITRAGE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128955	VRS+ 1100 S	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x225	1313€
128956	VRS+ 1260 S	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x225	1369€
128957	VRS+ 1300 S	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x225	1404€
128958	VRS+ 1450 S	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x225	1427€
128959	VRS+ 1815 S	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x225	1484€
128960	VRS+ 2005 S	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x225	1563€
128961	VRS+ 2560 S	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x225	1678€

Consoles réfrigérées - GN 1/3 - VRS+ V AVEC VITRAGE DROIT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128962	VRS+ 1100 V	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x429	1518€
128963	VRS+ 1260 V	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x429	1587€
128964	VRS+ 1300 V	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x429	1632€
128965	VRS+ 1450 V	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x429	1666€
128966	VRS+ 1815 V	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x429	1735€
128967	VRS+ 2005 V	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x429	1826€
128968	VRS+ 2560 V	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x429	1974€

Consoles réfrigérées - GN 1/3 - VRS+ K AVEC COUVERCLE INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128969	VRS+ 1100 K	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x250/620	1633€
128970	VRS+ 1260 K	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x250/620	1699€
128971	VRS+ 1300 K	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x250/620	1743€
128972	VRS+ 1450 K	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x250/620	1777€
128973	VRS+ 1815 K	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x250/620	1843€
128974	VRS+ 2005 K	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x250/620	1932€
128975	VRS+ 2560 K	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x250/620	2077€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
132617	74702218KT4	Kit pieds inox pour console VRS H165-215mm (lot de 4 pièces)	100€
108306	72556046	Barrette de composition inox 332x20mm (LxP) pour bac GN 1/3	14€
108031	72557154	Barrette de composition inox 332x32mm (LxP) pour bac GN 1/3	14€
108030	72557152	Barrette de composition inox 332x47mm (LxP) pour bac GN 1/3	14€

MEUBLES DE PRÉPARATION À PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

AFINOX Fresh, Cold & Iced



PZSPR+ 821I



PZSPR+ 821I
présenté avec console VRS 2005

Modèles PZSPR : froid positif ventilé +2°/+7°C

Venez tester notre matériel dans notre laboratoire voir p.133

CEPROC PARIS - 19ème

PREMIUM

- Meubles avec dessus en granit sarde épaisseur 30 mm et dosseret hauteur 200 mm, **compatibles avec les consoles VRS vendues séparément**.
- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304 avec angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Dégivrage entièrement automatique.
- Bac récupérateur de condensats intégré.
- Évacuation des condensats par évaporation.
- **Régulation électronique avec alarmes températures, réglage du niveau d'hygrométrie (2 niveaux), Overcooling et Energy Saving.**
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 12 à 18 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.
- **Équipés de 1 jeu de glissières en "L" et d'une grille 600x400 par porte**.
- Glissières réglables sur 10 niveaux (pas de 50 mm).
- Fluide propre R-290

Meubles à pizza réfrigérés avec dessus pour console - PIZZA SPRING+

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PORTILLONS RÉFRIGÉRÉS	NOMBRE DE TIROIRS NEUTRES	COMPATIBILITÉ CONSOLES[1]	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[2]	CONSO. ELEC. ANNUELLE AEC (kWh/an)[2]	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128950	**PZSPR+ 820I**	2	-	VRS+ 1450	247	5 / A	448	1450x800x1030	**4377€**
128951	**PZSPR+ 830I**	3	-	VRS+ 2005			515	2004x800x1030	**5398€**
128952	**PZSPR+ 840I**	4	-	VRS+ 2560			582	2560x800x1030	**6784€**
128953	**PZSPR+ 821I**	2	6	VRS+ 2005			448	2004x800x1030	**6765€**
128954	**PZSPR+ 831I**	3	6	VRS+ 2560			515	2560x800x1030	**8088€**

[1] En option p.138. [2] Calculé suivant la norme EN 16825.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
133518	**74768570**	Jeu de glissières inox en "L" - Prix à l'unité. À commander par paire	**12€**
106814	**74768122**	Grille acier plastifié 600x400	**13€**
106816	**74707299**	Bac à pâtons en PVC 600x400x70 mm	**15€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0070	Groupe à gauche	**154€**
AF0068	Serrure pour porte (prix par porte)	**113€**
AF0074	Remplacement des pieds par 4 roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm (meubles 2 et 3 portes)	**93€**
AF0075	Remplacement des pieds par 6 roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm (meubles 4 portes)	**140€**
AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone (incompatible avec éclairage LED)	**445€**



MPF 2



MPF 25

Modèles MPF : froid positif ventilé +2°/+7°C

ACCESS

- **Meubles avec console réfrigérée intégrée**.
- **Construction en Steel PET.**
- Dessus en granit avec dosseret arrière et latéral hauteur 230 mm.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Pieds réglables en hauteur.
- Dégivrage entièrement automatique.
- Barrettes de composition incluses.
- Glissières réglables sur 9 niveaux (pas de 40 mm)
- Bac récupérateur de condensats intégré (sauf modèles sans groupe).
- Évacuation des condensats par évaporation.
- **Équipés de 1 jeu de glissières + 1 grille 600 x 400 par porte**.
- Fluide propre R-290

Meubles à pizza réfrigérés avec console intégrée - MPF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PORTILLONS RÉFRIGÉRÉS	NOMBRE DE TIROIRS NEUTRES	CAPACITÉ BACS (hauteur max. 150 mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE[1]	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132489	**MPF 2**	2	-	6 GN 1/3	309	4 /D	1400x800x1465	**4516€**
132490	**MPF 25**	2	5	7 GN 1/3 + 1 GN 1/2			1926x800x1465	**6030€**
132491	**MPF 3**	3	-	7 GN 1/3 + 1 GN 1/2			1926x800x1465	**5404€**

[1] Calculé suivant la norme EN 16825.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
133269	**74768425**	Jeu de glissières inox en "L" - Prix à l'unité. À commander par paire	**14€**
106814	**74768122**	Grille acier plastifié 600x400	**13€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

MEUBLES DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉS

AFINOX
Fresh, Cold & Iced



SPR+LINE
3 PORTES



SPR+LINE avec option
bloc 2 tiroirs

Modèles SPRLINE :
froid positif
ventilé +2°/+7°C

PREMIUM

- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304.
- Dégivrage entièrement automatique.
- Bac récupérateur de condensats intégré.
- Évacuation des condensats par évaporation.
- Meubles avec dessus en granit sarde épaisseur 30 mm.
- **Capacité de 7 bacs GN 1/3 réfrigérés (fournis).**
- **Structure en verre.**
- Glissières réglables sur 10 niveaux, pas de 40 mm.
- **Équipés de 1 jeu de glissière et d'une grille GN 1/1 ou 600x400 par porte.**
- **Régulation électronique avec alarme température, 2 niveaux d'hygrométrie et les modes Overcooling et mode Energy Saving.**
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 12 à 18 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.
- Fluide propre R-290
- Classe climatique 5.

Meubles de préparation refrigérés avec dessus en marbre et bacs GN 1/3 intégrés - SPRINGLINE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE PORTES	CAPACITÉ BACS GN	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132463	**SPR+LINE 3 PORTES GN 1/1**	3	7x GN 1/3 fournis	247	1723x700x1112	**7180€**
132511	**SPR+LINE 3 PORTES 600-400**	3			2006x800x1120	**7822€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
133517	**74768568**	Glissière inox anti-basculement en forme de C, GN 1/1. Prix à l'unité. À commander par paire.	**12€**
133518	**74768570**	Glissière inox en format de L, 600/400. Prix à l'unité. À commander par paire.	**12€**
106811	**74768000**	Grille acier plastifié GN 1/1	**12€**
106814	**74768122**	Grille acier plastifié 600x400	**13€**
132457	**71379640**	Roulette avec frein en remplacement des pieds pour meubles 700. Prévoir 4 roulettes pour modèles 2 ou 3 portes - prix à l'unité.	**44€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone (pas possible avec éclairage LED)	**445€**
AF0074	Remplacement des pieds par roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm	**93€**
AF0070	Groupe à gauche	**154€**
AF0064	Bloc 2 tiroirs GN 1/1 (hauteur utile 2x230 mm) en remplacement d'une porte pour la version GN 1/1 uniquement.	**452€**

MEUBLES DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉS COMPACTS



SPE+ 902



PRE+ 1400I

Modèles SPR+/PRE+ :
froid positif
ventilé +0°/+8°C

ACCESS

- Dessus en granit sarde.
- Dégivrage entièrement automatique.
- Carrosserie et cuve en acier inox 18-10.
- **Équipés d'un jeu de glissières et d'une grille plastifiée GN 1/1 par porte.**
- Glissières réglables sur 8 niveaux (pas de 20 mm).
- **Console à ingrédients réfrigérée capacité 2 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/9** hauteur max 150 mm (non fournis).
- **Modèles PRE+** : 3 tiroirs neutres pour bacs 600x400 (non fournis) + 1 tiroir à bouteilles.
- Fluide propre R-600a
- Classe climatique : 4.

Meubles de préparation réfrigérés avec console GN - SPE+

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONSOLE	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	VOLUME STOCKAGE (L)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128940	**SPE+ 902**	sans structure	143	180	900x700x925	**2565€**
128941	**SPE+ 902I**	avec structure inox	143	180	900x700x1138	**2734€**
128942	**SPE+ 902V**	avec structure verre	143	180	900x700x1135	**2821€**

Meubles de préparation réfrigérés avec console GN et tiroirs - PRE+

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONSOLE	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128943	**PRE+ 1400**	sans structure	143	220	1400x700x925	**3892€**
128944	**PRE+ 1400I**	avec structure inox	143	220	1400x700x1138	**4240€**
128945	**PRE+ 1400V**	avec structure verre	143	220	1400x700x1135	**4250€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
106811	**74768000**	Grille plastifiée GN 1/1	**12€**
106816	**74707299**	Bac PVC 600x400x70 mm	**15€**
133984	**KITGD4AC2A00**	Kit glissières en forme de C, droite et gauche pour modèles SPE et PRE	**66€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

Moretti Forni,
l'expertise de la cuisson parfaite depuis 1946



UN CONCENTRÉ DE TECHNOLOGIES EXCLUSIVES POUR LA PIÈCE MAÎTRESSE D'UNE PIZZERIA : LE FOUR !

Forte de son expérience, Moretti Forni a su développer des fonctionnalités à forte valeur ajoutée. Gain de temps ou de ressources, économies d'énergie ou performances accrues, la marque s'appuie sur un principe d'innovation « utile » qui n'aura de cesse de faciliter le quotidien et d'optimiser la gestion du travail du pizzaïolo.

Adaptiv-Power® Technology

Gestion adaptative de la puissance : efficacité et consommation réduite.

serieS EVOLUTION serieT CONVEYOR

Half-Load® Technology

Permet d'optimiser l'utilisation de la surface de cuisson, en utilisant uniquement la moitié arrière de la chambre et de réduire la consommation d'énergie.

serieS EVOLUTION

Dual-Temp® Technology

Gestion de 2 températures à l'intérieur de la chambre pour une cuisson optimale.

serieS EVOLUTION serieT CONVEYOR iDeck

Eco-Standby® Technology

Mise en veille du four entre deux services, avec maintien d'une température minimum pour un redémarrage rapide tout en optimisant la consommation d'énergie.

serieS EVOLUTION serieT CONVEYOR serieP TRADITION Neapolis

Smart-Baking® Technology

Gestion séparée des puissances en voûte et en sole.

serieS EVOLUTION serieT CONVEYOR serieP TRADITION Neapolis iDeck*

*Sauf iDeck à commandes électromécaniques.

Cool-Around® Technology

Surfaces extérieures froides pour un maximum de sécurité et de confort.

serieS EVOLUTION serieT CONVEYOR Neapolis

Power-Booster® Technology

Gestion des pics d'activité avec une réserve d'énergie.

serieS EVOLUTION Neapolis

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

Comment bien choisir votre four Moretti Forni

Trouvez la solution adaptée à vos besoins



	Neapolis	Serie S / ICON	Amalfi	Serie P	iDeck Électronique	iDeck Electro-mécanique	Convoyeur
TYPE DE PRODUIT – Classique	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Romaine	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Napolitaine	✔	✘	✘	✘	✘	✘	✘
Plaque	✘	✔	✘	✔	✘	✘	✔
Pala	✘	✔	✔	✔	✘	✘	✔
Pâtisserie Boulangerie	✘	✔	✘	✔	✘	✘	✔
Autres aliments	✘	✔	✘	✘	✔	✘	✔
DÉBIT HORAIRE	190 à 230 pizzas heure/chambre	90 et + pizzas heure/chambre	90 et + pizzas heure/chambre	35 à 90 pizzas heure/chambre	15 à 35 pizzas heure/chambre	15 à 35 pizzas heure/chambre	90 et + pizzas heure/chambre
STRUCTURE CHAMBRE	Pierre réfractaire puis biscotto di sorrento	Pierre réfractaire sablée en sole résistances apparentes en voûte	Pierre réfractaire sablée en voûte et en sole	Pierre réfractaire sablée en sole, résistances apparentes en voûte	Pierre réfractaire en sole résistances apparentes en voûte	Pierre réfractaire sablée en sole résistances apparentes en voûte	Souffleurs inférieurs et supérieurs en acier inoxydable, extractible pour le nettoyage
TÔLE BOSSÉ	✘	En option	✘	En option	✘	✘	✘
TYPE DE RÉSISTANCES	Résistances dans la pierre réfractaire	Résistances blindées sous la pierre	Résistances spirales dans la pierre	Résistances blindées sous la pierre	Résistances sous la pierre	Résistances sous la pierre	✘
MONTÉE EN TEMPÉRATURE	1h30 à 510°C	40 min à 350°C	1h30 à 350°C	40 min à 350°C	40 min à 350°C	40 min à 350°C	15 à 30 min pour 320°C
TIMER D'ALLUMAGE	✔	✔	✔	✔	✘	✘	✔ (sauf T64)
CONSOMMATION HORAIRE (kW/H)	1,6 kW*	1,3 kW*	1,9 kW*	1,9 kW*	2,0 kW*	2,3 kW*	à partir de 1,3 kW*
	p.143	p.144-148	p.150-151	p.152-155	p.156-157	p.158-159	p.160-161

*Consommation formulée à titre indicatif pour 1 kg de pâte.

FOURS À SOLE Neapolis

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

CUISSON PIZZA MOINS DE 1 MIN



NEAPOLIS
version 6 pizzas

510°C EN 1H45

PORTE ET STRUCTURE FROIDE



Support de pelles indépendant disponible en accessoires.

PREMIUM

- Sole en pierre réfractaire pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Gestion électronique avec réglage indépendant voûte et sole.
- Chauffage par résistances spirales pour une répartition homogène de la température dans le temps.
- Étuve livré sans glissière. Disponible en accessoire.

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :

Déflecteurs internes réglables
- Technologie unique et brevetée.
- Calibrage des flux de chaleur.
- Jusqu'à - 30% de consommation énergétique.

Cool-Around®
- Maintien de la chaleur à l'intérieur de la chambre.
- Structure froide.
- Efficacité énergétique inégalée.

Eco Stand-By®
- Technologie brevetée.
- Maintien de la température de consigne stable : "mode veille".
- Immédiatement prêt à l'emploi en cas de besoin.

Power®
- Stockage d'énergie supplémentaire.
- Utilisation de l'énergie stockée durant les coups de feu.
- Garantie de la qualité de cuisson.

Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.

Fours Neapolis

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	CAPACITÉ PIZZAS	POIDS (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
134099	**NEAPOLIS6**	Four avec étuve chauffante	6 (Ø33)	525	14,7 / 6,5	400 V (Tri+N)	1084x1786x1936	Nous consulter
130525	**NEAPOLIS9**	Four avec étuve chauffante	9 (Ø33)	725	21,9 / 6,8	400 V (Tri+N)	1465x1842x1995	Nous consulter

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
133978	**SPPELLE/NEA**	Support de pelles	**422€**
133529	**GLISS/NEA**	Jeu de glissières	**82€**
134093	**PELLE/NEA32**	Pelle pour Neapolis 32x32 pour une hauteur de 150cm	**260€**
134094	**PELLE/NEA20**	Pelle pour Neapolis de diamètre 20 pour une hauteur de 150cm	**218€**



Venez tester notre matériel dans notre laboratoire voir p.133

CEPROC PARIS - 19ème

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS À SOLE serieS EVOLUTION - ICON



S120E2 ICON
avec accessoire support pelles



Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole.



Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.



Ouverture de porte par le bas disponible en option.

PREMIUM

- **Nouveau Design industriel.**
- Multiples possibilités de personnalisation, chambre entièrement en pierre réfractaire, tôle bossée, 2 tailles de chambre, ouverture de porte par le bas.
- **Aspiration de la hotte améliorée de 32%.**
- Vitres affinées par un panneau frontal type "combat".
- **Consommation énergétique réduite de 35% en étant 20% plus rapide.**
- Commandes électroniques par écran couleur LCD.
- 100 programmes personnalisables.
- Multi-Timer pour gérer 2 allumages/ jour sur 5 jours.
- 4 différentes dimensions pour des capacités de 6 à 16 pizzas de Ø30 cm.
- **Version entièrement réfractaire : pierre réfractaire avec résistances incorporées suivie d'une pierre réfractaire sablée.**
- Compatibles avec les supports ouverts sur roulettes sans glissière page 147.

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :

Adaptiv Power : gestion adaptative de la puissance.

Dual-Temp : gestion de 2 températures en voûte et en sole.

Smart-Baking : gestion séparée des puissance en voûte et en sole.

Half-load : utilisation uniquement de la partie arrière de la chambre.

Power-Booster : augmentation de la puissance.

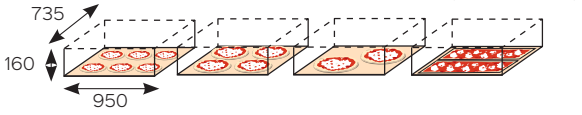
Eco-Standby : fonction «veille».

Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.

CAPACITÉ PAR DIMENSIONS INTÉRIEURES DE CHAMBRE

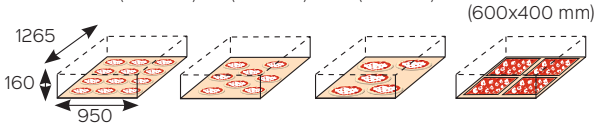
S100E1

6 (Ø30 cm) **4** (Ø35 cm) **2** (Ø45 cm) **2** PLAQUES (600x400 mm)



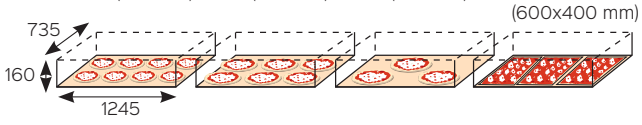
S105E1

12 (Ø30 cm) **8** (Ø35 cm) **5** (Ø45 cm) **4** PLAQUES (600x400 mm)



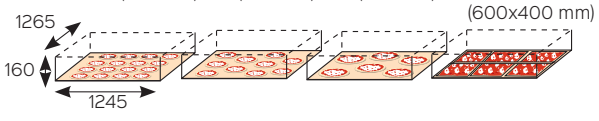
S120E1

8 (Ø30 cm) **6** (Ø35 cm) **3** (Ø45 cm) **3** PLAQUES (600x400 mm)



S125E1

16 (Ø30 cm) **10** (Ø35 cm) **6** (Ø45 cm) **6** PLAQUES (600x400 mm)





Fours Serie S Icon - 1 chambre

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133270	**S100E1 Icon**	6 (Ø30) 4 (Ø35) 2 (Ø45)	950x735x160	218	2	9 / 2,7 / 400 V (Tri+N)	1365x1443x785	**10798€**
133271	**S105E1 Icon**	12 (Ø30) 8 (Ø35) 5 (Ø45)	950x1265x160	337	4	13,2 / 3,9 / 400 V (Tri+N)	1365x1973x785	**11894€**
133272	**S120E1 Icon**	8 (Ø30) 6 (Ø35) 3 (Ø45)	1245x735x160	252	3	12 / 3,5 / 400 V (Tri+N)	1660x1443x785	**11420€**
133273	**S125E1 Icon**	16 (Ø30) 9 (Ø35) 6 (Ø45)	1245x1265x160	359	6	17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N)	1660x1973x1145	**12653€**

Fours Serie S Icon - 1 chambre sur étuve

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133554	**S100E1 Icon**	6 (Ø30) 4 (Ø35) 2 (Ø45)	950x735x160	353	2	9 / 2,7 / 400 V (Tri+N)	1365x1443x1585	**12946€**
132397	**S105E1 Icon**	12 (Ø30) 8 (Ø35) 5 (Ø45)	950x1265x160	525	4	13,2 / 3,9 / 400 V (Tri+N)	1365x1973x1585	**14196€**
132398	**S120E1 Icon**	8 (Ø30) 6 (Ø35) 3 (Ø45)	1245x735x160	395	3	12 / 3,5 / 400 V (Tri+N)	1660x1443x1585	**13613€**
132399	**S125E1 Icon**	16 (Ø30) 9 (Ø35) 6 (Ø45)	1245x1265x160	588	6	17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N)	1660x1973x1585	**15085€**

Fours Serie S Icon - 2 chambres

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133274	**S100E2 Icon**	2x6 (Ø30) 2x4 (Ø35) 2x2 (Ø45)	950x735x160	367	2x2	2x (9 / 2,7 / 400 V (Tri+N))	1365x1443x1145	**19470€**
133275	**S105E2 Icon**	2x12 (Ø30) 2x8 (Ø35) 2x5 (Ø45)	950x1265x160	568	2x4	2x (13,2 / 3,9 / 400 V (Tri+N))	1365x1973x1145	**21487€**
133276	**S120E2 Icon**	2x8 (Ø30) 2x6 (Ø35) 2x3 (Ø45)	1245x735x160	423	2x3	2x (12 / 3,5 / 400 V (Tri+N))	1660x1443x1145	**20616€**
133277	**S125E2 Icon**	2x16 (Ø30) 2x10 (Ø35) 2x6 (Ø45)	1245x1265x160	603	2x6	2 x (17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N))	1660x1973x785	**22891€**

Fours Serie S Icon - 2 chambres sur étuve

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133555	**S100E2 Icon**	2x6 (Ø30) 2x4 (Ø35) 2x2 (Ø45)	950x735x160	502	2x2	2x (9 / 2,7 / 400 V (Tri+N))	1365x1443x1945	**21617€**
132400	**S105E2 Icon**	2x12 (Ø30) 2x8 (Ø35) 2x5 (Ø45)	950x1265x160	756	2x4	2x (13,2 / 3,9 / 400 V (Tri+N))	1365x1973x1945	**23789€**
132401	**S120E2 Icon**	2x8 (Ø30) 2x6 (Ø35) 2x3 (Ø45)	1245x735x160	566	2x3	2x (12 / 3,5 / 400 V (Tri+N))	1660x1443x1945	**22808€**
132402	**S125E2 Icon**	2x16 (Ø30) 2x10 (Ø35) 2x6 (Ø45)	1245x1265x160	832	2x6	2 x (17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N))	1660x1973x1945	**25323€**

Fours Serie S Icon - 2 chambres entièrement réfractaire sur étuve

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133725	**S100E2-IC/ ETVR/2CR**	2x6 (Ø30) 2x4 (Ø35) 2x2 (Ø45)	950x735x160	544	2x2	2x (9 / 2,7 / 400)	1365x1443x1945	**24248€**
133564	**S120E2-IC/ ETVR/2CR**	2x8 (Ø30) 2x6 (Ø35) 2x3 (Ø45)	1245x735x160	627	2x3	2x (12 / 3,5 / 400)	1660x1443x1945	**25439€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
123125	**SPPELLE**	Support pour pelles pour étuves	S100E/S120E	**231€**
133658	**SPPELLES105**	Support pour pelles pour étuves	S105E/S125E	**231€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
MO1904	Motorisation de la hotte	**714 €**
TOLE	Sole en tôle bossée au lieu de réfractaire (possibilité de combiner plusieurs chambres)	**Sans supplément**
MO0900	Chambre entièrement en pierre réfractaire	**1315€**
MO0901	Ouverture de porte de bas en haut	**Sans supplément**
MO0902	Réduction de la puissance installée de 20% en conservant la puissance disponible à l'utilisation	**1591€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS À SOLE serieS EVOLUTION



S120E2 présenté sur étuve S120L/80
avec accessoire support pelles



Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole.



Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.



Support pelles intégré (disponible en accessoire pour étuve).

PREMIUM

- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Économie jusqu'à 35% avec le système FOURCE.
- Structure heavy duty robuste pour une longévité à toute épreuve.
- Version entièrement réfractaire : pierre réfractaire avec résistances incorporées suivi d'une pierre réfractaire sablée.

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :

Adaptiv Power : gestion adaptative de la puissance.

Dual-Temp : gestion de 2 températures en voûte et en sole.

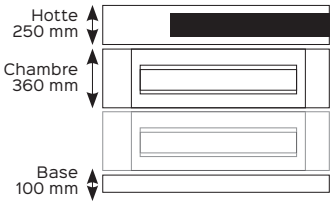
Smart-Baking : gestion séparée des puissance en voûte et en sole.

Half-load : utilisation uniquement de la partie arrière de la chambre.

Power-Booster : augmentation de la puissance.

Eco-Standby : fonction «veille».

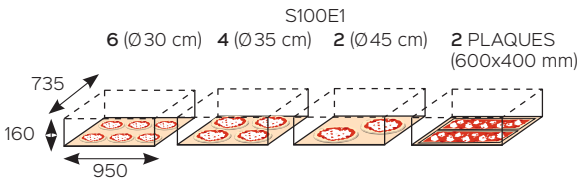
Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.



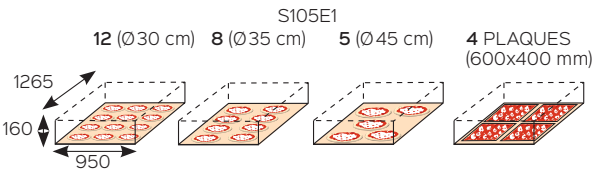
Les fours modulaires serieS sont livrés avec la hotte et la base nécessaire à l'isolation. À la livraison, ces éléments sont conditionnés ensemble mais séparables pour faciliter l'installation.

CAPACITÉ PAR DIMENSIONS INTÉRIEURES DE CHAMBRE

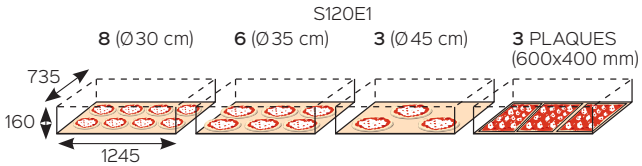
S100E1



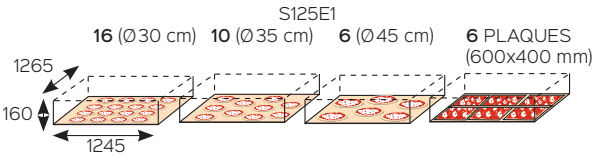
S105E1



S120E1



S125E1



Fours S100E / S105E / S120E / S125E - 1 chambre

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
123076	**S100E1**	6 (Ø30) 4 (Ø35) 2 (Ø45)	950x735x160	234	2	9 / 3 / 400 V (Tri+N)	1365x1443x710	**9264€**
132404	**S105E1**	12 (Ø30) 8 (Ø35) 5 (Ø45)	950x1265x160	360	4	13,2 / 3,9 / 400 V (Tri +N)	1365x1973x710	**10360€**
123077	**S120E1**	8 (Ø30) 6 (Ø35) 3 (Ø45)	1245x735x160	270	3	12 / 4 / 400 V (Tri+N)	1660x1443x710	**9886€**
126296	**S125E1**	16 (Ø30) 10 (Ø35) 6 (Ø45)	1245x1265x160	385	6	17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N)	1660x1973x710	**11118€**

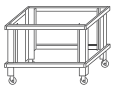
Fours S100E / S105E / S120E / S125E - 2 chambres

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
122690	**S100E2**	2x6 (Ø30) 2x4 (Ø35) 2x2 (Ø45)	2x(950x735x160)	385	2x2	2x (9 / 3 / 400 V (Tri+N))	1365x1443x1070	**16948€**
132405	**S105E2**	2x12 (Ø30) 2x8 (Ø35) 2x5 (Ø45)	2x(950x1265x160)	591	2x4	2x (13,2 / 3,9 / 400 V (Tri +N))	1365x1973x1070	**18966€**
123079	**S120E2**	2x8 (Ø30) 2x6 (Ø35) 2x3 (Ø45)	2x(950x735x160)	441	2x3	2x (12 / 4 / 400 V (Tri+N))	1660x1443x1070	**18095€**
126297	**S125E2**	2x16 (Ø30) 2x10 (Ø35) 2x6 (Ø45)	2x(950x735x160)	629	2x6	2x (17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N))	1660x1973x1070	**20370€**

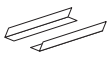


Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

Étuves et supports

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	123164	S100L/60	Étuve sur roulettes	S100E	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	2456€
	122691	S100L/80			800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en accessoires)	2631€
	132406	S105L/60		S105E	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	2631€
	132407	S105L/80			800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en accessoires)	2850€
	123165	S120L/60		S120E	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	2521€
	123085	S120L/80			800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en accessoires)	2708€
	126298	S125L/60		S125E	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	2817€
	126299	S125L/80			800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en accessoires)	3037€
	123087	S100S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissière	S100E	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1064€
	123088	S100S/80			800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1064€ ■
	123090	S100S/95			950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1064€ ■
	132408	S105S/60		S105E	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1152€
	132409	S105S/80			800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1152€
	132410	S105S/95			950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1152€
	123091	S120S/60		S120E	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1096€
	123092	S120S/80			800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1096€ ■
	123093	S120S/95			950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1096€ ■
	126300	S125S/60		S125E	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1218€
	126301	S125S/80			800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1218€
	126302	S125S/95			600	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1218€

Glissières et supports de pelles

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	123148	0E020610	Jeu de glissières pour étuves et supports.	S100E	65€ ■
	133657	0E021840	Jeu de glissières pour étuves et supports	S105E	65€
	123149	0E020640	Jeu de glissières pour étuves et supports.	S120E	65€ ■
	126820	0E020860	Jeu de glissières pour supports.	S125E	65€
	126821	0E020870	Jeu de glissières pour étuves.	S125E	65€
	123125	SPPELLE	Support pour pelles pour étuves.	S100E/S120E	231€
	133658	SPPELLES105	Support pour pelles pour étuves	S105E/S125E	231€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
MO1904	Motorisation de la hotte.	714€
TOLE	Sole en tôle bossée au lieu de réfractaire (possibilité de combiner plusieurs chambres).	Sans supplément
MO0900	Chambre entièrement en pierre réfractaire.	1315€
MO0901	Ouverture de porte de bas en haut	Sans supplément
MO0902	Réduction de la puissance installée de 20% en conservant la puissance disponible à l'utilisation.	1591€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

NOUVEAUTÉ 2021

Fours à pizzas

serieS EVOLUTION S50

PREMIUM

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

Un concentré de technologies dans un format compact.



S50E2 présenté sur étuve S50L/80



INFORMATIONS PRODUITS

- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Modèle compact pour les emplacements réduits.
- **Retrouvez l'intégralité des fonctionnalités et technologies de la SerieS page 146.**

CAPACITÉ PAR DIMENSIONS INTÉRIEURES DE CHAMBRE

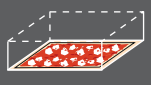
2 (Ø35 cm)



1 (Ø45 cm)



1 PLAQUE (600x400 mm)



Fours S50

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE	CAPACITÉ PLAQUES	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
133948	**S50E1**	2 (Ø35) 1 (Ø45)	475x725	1	5 / 1,5 / 400 V(Tri+N)	890x1443x710	160	**8147 €**
133949	**S50E2**	2x2 (Ø35) 2x1 (Ø45)	475x725	2x1	2x(5 / 1,5 / 400 V(Tri+N))	890x1443x1070	160	**14943 €**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

Support et étuve

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSION HAUTEUR (mm)	CARACTÉRISTIQUE	PRIX H.T.*
133952	**S50/S110**	Support sur roulettes	S50	1100	Possibilité jeux de glissières en accessoires	**898 €**
133953	**S50/L60**	Étuve sur roulettes	S50	600	Fournie avec 6 jeux de glissière	**1721 €**
133954	**S50/L80**	Étuve sur roulettes	S50	800	Fournie avec 6 jeux de glissière	**1810 €**

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

Four à pizzas
Link

Pour une réchauffe parfaite
des pizzas vendues à la part.



LINK

Précision maximale grâce au contrôle électronique de la température.

Algorithme étudié pour éviter la déshydratation du produit.

Surface Bakingstone pour une cuisson optimale.

INFORMATIONS PRODUITS

- LINK permet un réchauffage parfait sans déshydrater les produits (pizza, focaccia...) et sans perte de croustillant ou de goût.
- Gestion électronique indépendante des températures entre les 2 chambres.
- Température maximale de 280°C.
- Algorithme développé pour extraire la juste quantité d'humidité du produit.
- La surface de cuisson Bakingstone permet une répartition parfaite de la chaleur sur toute la surface, pour un usage particulièrement approprié à la réchauffe directe ou sur plat.
- Dimensions compactes pour s'adapter à tous les espaces.

Four LINK

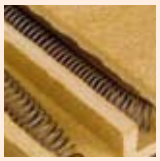
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
133950	LINK	410x410	3 / 1,5 / 230 V	600x585x420	43	**2619 €**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS À SOLE serieP TRADITION - AMALFI



AMALFI 2 B/P présenté sur étuve AHL/80 B avec option poignées toute largeur



Chauffage par résistance-ressort incorporée dans la pierre de la voûte et de la sole.



Moufle entièrement en pierre réfractaire.

Construction robuste en inox Aisi 304.

CONFORT

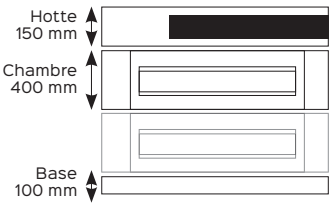
- Chambre de cuisson entièrement en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson et une inertie optimale.
- **Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et en sole.**

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :

Smart-Baking : gestion séparée des puissance en voûte et en sole.

Eco-Standby : fonction «veille».

Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.

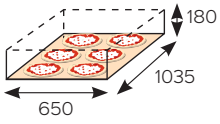


Les fours modulaires serieP AMALFI sont livrés avec la hotte et la base nécessaire à l'isolation.
À la livraison, ces éléments sont conditionnés ensemble mais séparables pour faciliter l'installation.

CAPACITÉ PAR DIMENSIONS INTÉRIEURES DE CHAMBRE

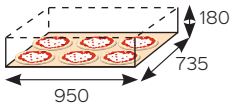
Amalfi A

6 (Ø30 cm)



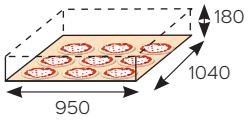
Amalfi B

6 (Ø30 cm)



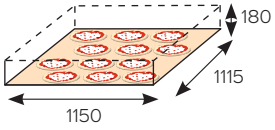
Amalfi C

9 (Ø30 cm)



Amalfi D

12 (Ø30 cm)



Fours SerieP AMALFI - 1 chambre

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
113192	**AMALFI 1 A/P**	6 (Ø30) 2 (Ø45)	650x1035x180	222	2	7,1 / 3,6 / 400 V (Tri+N)	1020x1650x650	**9259€**
113193	**AMALFI 1 B/P**		950x735x180	224			1320x1350x650	**9479€**
113194	**AMALFI 1 C/P**	9 (Ø30) 4 (Ø45)	950x1040x180	273	3	9,6 / 4,8 / 400 V (Tri+N)	1320x1650x650	**10097€**
119333	**AMALFI 1 D/P**	12 (Ø30) 5 (Ø45)	1150x1115x180	354		12,6 / 6,3 / 400 V (Tri+N)	1520x1732x650	**11825€**

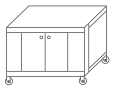
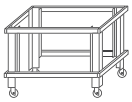
Fours SerieP AMALFI - 2 chambres

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
113195	**AMALFI 2 A/P**	6x2 (Ø30) 2x2 (Ø45)	2x(650x1035x180)	378	2x2	2x (7,1 / 3,6 / 400 V (Tri+N))	1020x1650x1050	**16736€**
113196	**AMALFI 2 B/P**		2x(950x735x180)	379			1320x1350x1050	**17149€**
113197	**AMALFI 2 C/P**	9x2 (Ø30) 4x2 (Ø45)	2x(950x1040x180)	466	2x3	2x (9,6 / 4,8 / 400 V (Tri+N))	1320x1650x1050	**18310€**
119335	**AMALFI 2 D/P**	12x2 (Ø30) 5x2 (Ø45)	2x(1150x1115x180)	606	2x4	2x (12,6 / 6,3 / 400 V (Tri+N))	1520x1732x1050	**21409€**

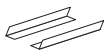


Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

Étuves et supports SerieP AMALFI

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	32579	AHL/80 A	Étuve sur roulettes	AMALFI A	800	Fournie avec 4 jeux de glissières (possibilité 1 jeu supplémentaire en option)	3047€
	32580	AHL/80 B		AMALFI B		Fournie avec 8 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	3077€
	32581	AHL/80 C		AMALFI C		Fournie avec 8 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	3197€
	119339	AHL/80 D		AMALFI D		Fournie avec 16 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	3833€
	113420	AMALFIS/60A	Support sur roulettes sans glissière	AMALFI A	600	Possibilité 3 jeux de glissières en option	1256€
	113423	AMALFIS/60B		AMALFI B		Possibilité 6 jeux de glissières en option	1344€ ■
	113426	AMALFIS/60C		AMALFI C		Possibilité 6 jeux de glissières en option	1344€
	119341	AMALFIS/60D		AMALFI D		Possibilité 6 jeux de glissières en option	1598€
	113421	AMALFIS/80A		AMALFI A	800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	1256€ ■
	113424	AMALFIS/80B		AMALFI B		Possibilité 10 jeux de glissières en option	1344€ ■
	113427	AMALFIS/80C		AMALFI C		Possibilité 10 jeux de glissières en option	1344€ ■
	119342	AMALFIS/80D		AMALFI D		Possibilité 10 jeux de glissières en option	1598€
	113422	AMALFIS/95A		AMALFI A	950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1256€
	113425	AMALFIS/95B		AMALFI B		Possibilité 12 jeux de glissières en option	1344€ ■
	113428	AMALFIS/95C		AMALFI C		Possibilité 12 jeux de glissières en option	1344€ ■
	119343	AMALFIS/95D		AMALFI D		Possibilité 12 jeux de glissières en option	1598€

Glissières

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	102455	0A60300	Jeu de glissières pour étuves et supports	AMALFI A et C	82€ ■
	102456	0A60400	Jeu de glissières pour étuves et supports	AMALFI B.	82€ ■
	119346	0A000340	Jeu de glissières pour étuves et supports	AMALFI D	82€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
MO1897	Hotte canalisée et motorisée 500m3/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	AMALFI A	1152€
MO1898	Hotte canalisée et motorisée 500m3/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	AMALFI B	1152€
MO1899	Hotte canalisée et motorisée 500m3/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	AMALFI C	1154€
MO1900	Hotte canalisée et motorisée 500m3/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	AMALFI D	1149€
MO1901	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes (prix par chambre)	AMALFI A/B/C/D	253€
MO1902	Poignée toute largeur (prix par chambre)	AMALFI A	290€
MO1903	Poignée toute largeur (prix par chambre)	AMALFI B/C/D	369€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS À SOLE serieP TRADITION

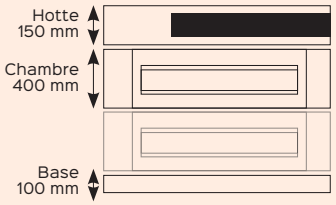
MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®



Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole.



P120E2-B présenté sur étuve RHL/80 C



Les fours modulaires serieP P120E sont livrés avec la hotte et la base nécessaire à l'isolation. À la livraison, ces éléments sont conditionnés ensemble mais séparables pour faciliter l'installation.

CONFORT

- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- **Montée en température à 350°C en 40 minutes.**
- Optimisation de la taille de la chambre de cuisson pour les plaques 600x400.

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :

Smart-Baking : gestion séparée des puissance en voûte et en sole.

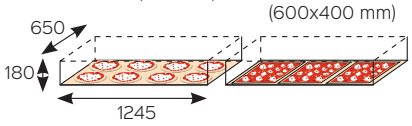
Eco-Standby : fonction «veille».

Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.

CAPACITÉ PAR DIMENSIONS INTÉRIEURES DE CHAMBRE

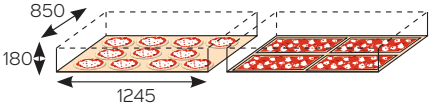
P120E-A

8 (Ø30 cm) **3** PLAQUES (600x400 mm)



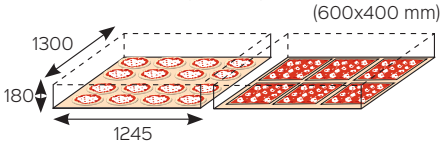
P120E-B

11 (Ø30 cm) **4** PLAQUES (600x400 mm)



P120E-C

16 (Ø30 cm) **6** PLAQUES (600x400 mm)



Fours P120E - 1 chambre

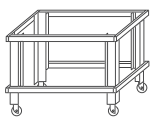
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
113207	**P120E1-A**	8 (Ø30) 2 (Ø45)	1245x650x180	237	3	8,6 / 4,3 / 400 V (Tri+N)	1610x1279x750	**8445€**
113208	**P120E1-B**	11 (Ø30) 2 (Ø45)	1245x850x180	272	4	9,3 / 4,7 / 400 V (Tri+N)	1610x1479x750	**8916€**
113209	**P120E1-C**	16 (Ø30) 6 (Ø45)	1245x1300x180	346	6	15,5 / 7,8 / 400 V (Tri+N)	1610x1879x750	**9821€**

Fours P120E - 2 chambres

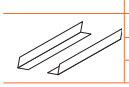
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
113210	**P120E2-A**	2x8 (Ø30) 2x2 (Ø45)	2x(1245x650x180)	398	2x3	2x (8,6 / 4,3 / 400 V (Tri+N))	1610x1279x1150	**15325€**
113211	**P120E2-B**	2x11 (Ø30) 2x2 (Ø45)	2x(1245x850x180)	455	2x4	2x (9,3 / 4,7 / 400 V (Tri+N))	1610x1479x1150	**16182€**
113212	**P120E2-C**	2x16 (Ø30) 2x6 (Ø45)	2x(1245x1300x180)	581	2x6	2x (15,5 / 7,8 / 400 V (Tri+N))	1610x1879x1150	**17902€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

Étuves et supports

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	32601	**RHL/80 A**	Étuve sur roulettes	P120E A	800	Fournie avec 6 jeux de glissières et possibilité 4 jeux supplémentaires en option	**2522€**
	32602	**RHL/80 B**		P120E B			**2827€**
	32603	**RHL/80 C**		P120E C			**3104€**
	32503	**P120-S/60 A**	Support sur roulettes sans glissière	P120E A	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	**1189€**
	32506	**P120-S/80 A**		P120E A	800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	**1189€**
	32509	**P120-S/95 A**		P120E A	950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	**1189€**
	32504	**P120-S/60 B**		P120E B	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	**1189€**
	32507	**P120-S/80 B**		P120E B	800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	**1189€**
	32510	**P120-S/95 B**		P120E B	950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	**1189€**
	32505	**P120-S/60 C**		P120E C	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	**1189€**
	32508	**P120-S/80 C**		P120E C	800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	**1189€**
	32511	**P120-S/95 C**		P120E C	950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	**1189€**

Glissières

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	102459	**0A260300**	Jeu de glissières pour étuves et supports	P120E A.	**79€**
	102461	**0A260400**	Jeu de glissières pour étuves et supports	P120E B.	**79€**
	102462	**0A260500**	Jeu de glissières pour étuves et supports	P120E C.	**79€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
MO1891 modèle A **MO1885** modèle B **MO1886** modèle C	Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono).	**1104€**
MO1892	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes (prix par chambre).	**244€**
MO1893	Poignée toute largeur P120 (prix par chambre / 2 poignées par chambre).	**530€**

FOURS À SOLE serieP TRADITION

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®



P110G B2 présenté sur étuve P110L/80-B
avec option poignées toute largeur



Moufle en tôle aluminée haute densité avec sole en pierre réfractaire sablée.

CONFORT

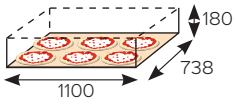
- Brûleur inox micro-perforé avec allumage et contrôle électronique de sécurité.
- Surface de cuisson : 2 couches de brique réfractaire.

- **Montée en température à 350°C en 35 minutes.**

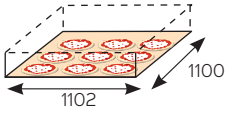
PIZZA

CAPACITÉ PAR DIMENSIONS INTÉRIEURES DE CHAMBRE

P110G A
6 (Ø30 cm)



P110G B
9 (Ø30 cm)



Fours P110G - 1 chambre

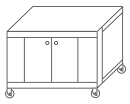
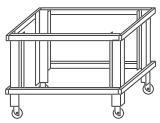
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
113235	**P110G A1**	6 (Ø30) 2 (Ø50)	1100x738x180	237	2	21 / 2,58 / 230 V (Mono)	1470x1450x640	**8112€**
113236	**P110G B1**	9 (Ø30) 4 (Ø50)	1102x1100x180	313	4	29 / 3,56 / 230 V (Mono)	1472x1850x640	**9485€**

Fours P110G - 2 chambres

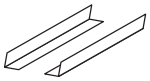
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
113237	**P110G A2**	2x6 (Ø30) 2x2 (Ø50)	2x(1100x738x180)	425	4	2x (21 / 2,58 / 230 V (Mono))	1470x1450x1130	**15041€**
113238	**P110G B2**	2x9 (Ø30) 2x4 (Ø50)	2x(1102x1100x180)	570	8	2x (29 / 3,56 / 230 V (Mono))	1472x1850x1130	**17696€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

Étuves et supports

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	102216	**P110L/80-A**	Étuve sur roulettes	P110G A	800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en option.)	**2562€**
	102389	**P110L/80-B**		P110G B	800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en option.)	**2829€**
	113429	**P110-S/80-A**	Support sur roulettes sans glissière	P110G A	800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	**779€**
	113430	**P110-S/95-A**		P110G A	950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	**779€**
	113431	**P110-S/80-B**		P110G B	800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	**779€**
	113432	**P110-S/95-B**		P110G B	950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	**779€**

Glissières

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	102465	**0A450400**	Jeu de glissières pour étuves et supports	P110G A	**79€**
	102466	**0A450500**	Jeu de glissières pour étuves et supports	P110G B	**79€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
MO1894	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes (prix par chambre).	**244€**
MO1895	Poignée toute largeur P110G (prix par chambre)	**362€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS À SOLE serieP TRADITION



P80E2-C présenté
sur étuve MHL/60C Z



Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole.

CONFORT

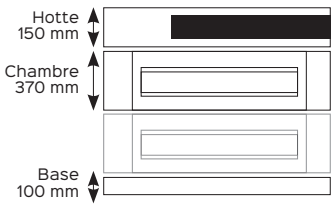
- Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :

Smart-Baking : gestion séparée des puissance en voûte et en sole.

Eco-Standby : fonction «veille».

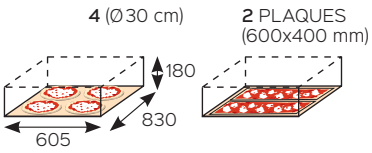
Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.



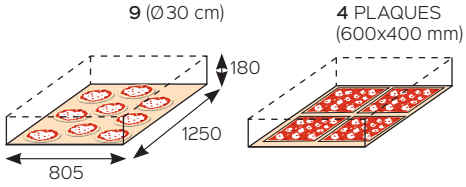
Les fours modulaires serieP P60E/P80E sont livrés avec la hotte et la base nécessaire à l'isolation. À la livraison, ces éléments sont conditionnés ensemble mais séparables pour faciliter l'installation.

CAPACITÉ PAR DIMENSIONS INTÉRIEURES DE CHAMBRE

P60E



P80E



Fours P60E / P80E - 1 chambre

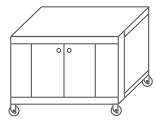
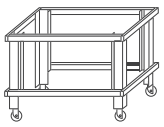
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
113201	**P60E1-A**	4 (Ø30) 1 (Ø45)	605x830x180	177	2	7,9 / 4 / 400 V (Tri+N)	970x1541x720	**6315 €**
113202	**P80E1-C**	9 (Ø30) 3 (Ø45)	805x1250x180	211	4	11 / 5,5 / 400 V (Tri+N)	1170x1941x720	**7069 €**

Fours P60E / P80E - 2 chambres

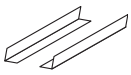
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
113203	**P60E2-A**	2x4 (Ø30) 2x1(Ø45)	2x(605x830x180)	303	2x2	2x (7,9 / 4 / 400 V (Tri+N))	970x1541x1090	**11243 €**
113204	**P80E2-C**	2x9 (Ø30) 2x3 (Ø45)	2x(805x1250x180)	347	2x4	2x (11 / 5,5 / 400 V (Tri+N))	1170x1941x1090	**12575 €**



Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)
Étuves et supports

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	32585	MHL/60 A Z	Étuve sur roulettes	P60E	600	Fournie avec 2 jeux de glissières (possibilité 1 jeu supplémentaire en option)	2128€
	32587	MHL/60 C Z		P80E	600		2458€
	32588	MHL/80 A Z		P60E	800	Fournie avec 4 jeux de glissières (possibilité 1 jeu supplémentaire en option)	2356€
	32590	MHL/80 C Z		P80E	800		2613€
	32477	P60-S/60 A	Support sur roulettes sans glissière	P60E	600	Possibilité 3 jeux de glissières en option	1143€ ■
	32480	P60-S/80 A		P60E	800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	1143€ ■
	32483	P60-S/95 A		P60E	950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1143€ ■
	32479	P80-S/60 C		P80E	600	Possibilité 3 jeux de glissières en option	1143€
	32482	P80-S/80 C		P80E	800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	1143€ ■
	32485	P80-S/95 C		P80E	950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1143€

Glissières

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	102457	0A160600	Jeu de glissières pour étuves et supports	P60E	79€ ■
	102458	0A160700	Jeu de glissières pour étuves et supports	P80E	79€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
MO1887	Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	P60E / P80E	1101€
MO1888	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes (prix par chambre).	P60E / P80E	244€
MO1889	Poignée toute largeur (prix par chambre)	P60	284€
MO1890	Poignée toute largeur (prix par chambre)	P80	362€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS À SOLE iDeck
COMMANDES ÉLECTRONIQUES



ID-D 105.65 présenté
sur étuve L/105.65-100/1 avec hotte OKO10090



Gestion indépendante des puissances en voûte et en sole.

ACCESS

- Portes avec poignée inox toute largeur et assistées par ressort pour un meilleur confort de manipulation.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface.
- Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- **Contrôle continu de la température pour un écart garanti de + ou - 2° C par rapport à la température de consigne.**

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :

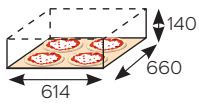
Dual-Temp : gestion de 2 températures en voûte et en sole.

Smart-Baking : gestion séparée des puissance en voûte et en sole.

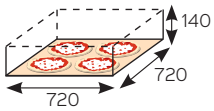
Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.

CAPACITÉ PAR DIMENSIONS INTÉRIEURES DE CHAMBRE

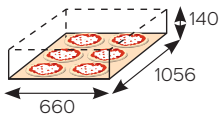
Modèles 60.60
4 (Ø30 cm)



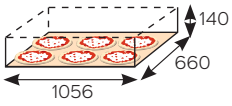
Modèles 72.72
4 (Ø35 cm)



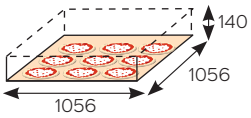
Modèles 65.105
6 (Ø30 cm)



Modèles 105.65
6 (Ø30 cm)



Modèles 105.105
9 (Ø30 cm)



Fours iDeck - Commandes électroniques - 1 chambre

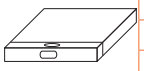
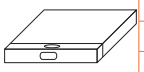
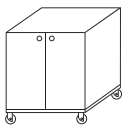
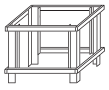
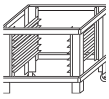
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh)	TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
114287	**ID-M 60.60**	4 (Ø30)	614x660x140	80	4,2 / 2	400 V (Tri+N) / 230 V (Mono)	850x920x390	**3006€**
121861	**ID-M 72.72**	4 (Ø35)	720x720x140	105	6 / 3	400 V (Tri+N)	988x1082x363	**3523€**
114289	**ID-M 65.105**	6 (Ø30)	660x1056x140	118	7,7 / 3,8	400 V (Tri+N)	924x1425x390	**4638€**
114291	**ID-M 105.65**	6 (Ø30)	1056x660x140	123	8,2 / 4,1	400 V (Tri+N)	1320x1025x363	**4846€**
123015	**ID-M 105.105**	9 (Ø30)	1056x1056x140	164	11,6 / 5,8	400 V (Tri+N)	1320x1425x363	**6132€**

Fours iDeck - Commandes électroniques - 2 chambres

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh)	TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
114288	**ID-D 60.60**	2x4 (Ø30)	2x(614x660x140)	133	8,4 / 4,2	400 V (Tri+N) / 230 V (Mono)	850x920x688	**4881€**
121862	**ID-D 72.72**	2x4 (Ø35)	2x(720x720x140)	190	12 / 6	400 V (Tri+N)	988x1082x760	**5478€**
114290	**ID-D 65.105**	2x6 (Ø30)	2x(660x1056x140)	208	15,4 / 7,7	400 V (Tri+N)	924x1425x660	**7240€**
114292	**ID-D 105.65**	2x6 (Ø30)	2x(1056x660x140)	210	16,4 / 8,2	400 V (Tri+N)	1320x1025x660	**8237€**
123016	**ID-D 105.105**	2x9 (Ø30)	2x(1056x1056x140)	282	23,1 / 11,6	400 V (Tri+N)	1320x1425x760	**10415€**



Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)
Hottes, étuves et supports

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VERSIONS	DIMENSIONS (mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	113627	OK170000	Hotte non motorisée	60.60	LxPxH 850x1075x150		347€
	121867	OK011240		72.72	LxPxH 988x1282x150		513€
	113628	OK010350		65.105	LxPxH 924x1625x150		663€
	109779	OK010090		105.65	LxPxH 1320x1225x150		663€
	113629	OK010360		105.105	LxPxH 1320x1625x150		817€
	133979	OK011040	Hotte motorisée	60.60	LxPxH 850x1075x150		1535€
	133980	OK011320		72.72	LxPxH 988x1282x150		1700€
	133981	OK011010		65.105	LxPxH 924x1625x150		1851€
	133982	OK011020		105.65	LxPxH 1320x1225x150		2004€
	133983	OK011030		105.105	LxPxH 1320x1625x150		2207€
	32433	L/60.60-70/1	Étuve sur roulettes	60.60	Haut. 700	Fournie avec 3 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	1975€
	32434	L/60.60-100/1		60.60	Haut. 1000	Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	2139€
	121863	L/72.72-100		72.72	Haut. 1000	Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	3526€
	32435	L/65.105-100/1		65.105	Haut. 1000	Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	2456€
	105098	L/105.65-100/1		105.65	Haut. 1000	Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	2760€
	32436	L/105.105-100/1		105.105	Haut. 1000	Fournie avec 10 jeux de glissières (possibilité 6 jeux supplémentaires en option)	2858€
	32421	S/60.60-90/1	Support sans glissière	60.60	LxPxH 850x840x900	Livré démonté	553€
	121865	S/72.72-90		72.72	LxPxH 988x947x900	Livré démonté	657€
	32422	S/65.105-90/1		65.105	LxPxH 920x1285x900	Livré démonté	579€
	105099	S/105.65-90/1		105.65	LxPxH 1316x885x900	Livré démonté	579€
	32423	S/105.105-90/1		105.105	LxPxH 1316x1285x900	Livré démonté	787€
	109069	PT 60.60-1	Support avec roulettes	60.60	Haut. 1000	Livré démonté. Fourni avec 5 jeux de glissières.	1230€
	121866	PT 72.72		72.72	Haut. 1000	Livré démonté. Fourni avec 5 jeux de glissières.	1435€
	109072	PT 65.105-1		65.105	Haut. 1000	Livré démonté. Fourni avec 3 jeux de glissières.	1258€
	109070	PT 105.65-1		105.65	Haut. 1000	Livré démonté. Fourni avec 6 jeux de glissières.	1341€
	109071	PT 105.105-1		105.105	Haut. 1000	Livré démonté. Fourni avec 6 jeux de glissières.	1544€

Glissières

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	32526	ROUESPIZZY	Jeu de 4 roulettes pour supports four.	Toutes versions	266€
	32525	GLISSIPIZZY60	Jeu de glissières pour étuves et supports.	60/60	82€
	129887	GLISSIPIZZY65	Jeu de glissières pour étuves et supports.	65/105	82€
	129888	GLISSIPIZZY105	Jeu de glissières pour étuves et supports.	105/105	82€
	123465	GLISSIPIZZY72	Jeu de glissières pour étuves et supports.	72/72	82€
	125767	GLISSIPIZZY10565	Jeu de glissières pour étuves et supports.	105/65	82€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS À SOLE iDeck
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES



ID PD 60.60 présenté
sur support PT 60.60-1 avec HOTTE OK170000



Régulation indépendante voûte et sole à commandes électromécaniques.

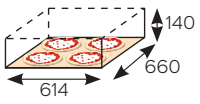
ACCESS

- Portes avec poignée inox toute largeur et assistées par ressort pour un meilleur confort de manipulation.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface.

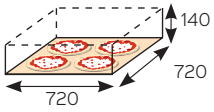
- **Montée en température à 350°C en 40 minutes.**

CAPACITÉ PAR DIMENSIONS INTÉRIEURES DE CHAMBRE

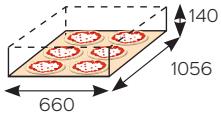
Modèles 60.60
4 (Ø30 cm)



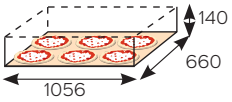
Modèles 72.72
4 (Ø35 cm)



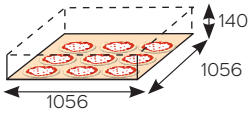
Modèles 65.105
6 (Ø30 cm)



Modèles 105.65
6 (Ø30 cm)



Modèles 105.105
9 (Ø30 cm)



Fours iDeck - Commandes électromécaniques - 1 chambre

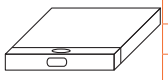
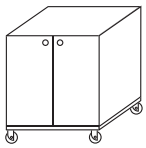
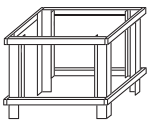
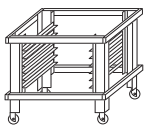
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh)	TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
113183	**ID PM 60.60**	4 (Ø30)	614x660x140	80	4,2 / 2	400 V (Tri+N) / 230 V (Mono)	850x920x390	**2414€**
121859	**ID PM 72.72**	4 (Ø35)	720x720x140	105	6 / 3	400 V (Tri+N)	988x1082x363	**2995€**
113185	**ID PM 65.105**	6 (Ø30)	660x1056x140	118	7,7 / 3,8	400 V (Tri+N)	924x1425x390	**3338€**
113187	**ID PM 105.65**	6 (Ø30)	1056x660x140	123	8,2 / 4,1	400 V (Tri+N)	1320x1025x363	**3639€**
113189	**ID PM 105.105**	9 (Ø30)	1056x1056x140	164	11,6 / 5,8	400 V (Tri+N)	1320x1425x363	**4443€**

Fours iDeck - Commandes électromécaniques - 2 chambres

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh)	TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
113184	**ID PD 60.60**	2x4 (Ø30)	2x(614x660x140)	133	8,4 / 4,2	400 V (Tri+N) / 230 V (Mono)	850x920x688	**3760€**
121860	**ID PD 72.72**	2x4 (Ø35)	2x(720x720x140)	190	12 / 6	400 V (Tri+N)	988x1082x760	**4819€**
113186	**ID PD 65.105**	2x6 (Ø30)	2x(660x1056x140)	208	15,4 / 7,7	400 V (Tri+N)	924x1425x660	**5527€**
113188	**ID PD 105.65**	2x6 (Ø30)	2x(1056x660x140)	210	16,4 / 8,2	400 V (Tri+N)	1320x1025x660	**5830€**
113190	**ID PD 105.105**	2x9 (Ø30)	2x(1056x1056x140)	282	23,1 / 11,6	400 V (Tri+N)	1320x1425x760	**7343€**



Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)
Hottes, étuves et supports

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VERSIONS	DIMENSIONS (mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	113627	OK170000	Hotte non motorisée	60.60	LxPxH 850x1075x150		347€
	121867	OK011240		72.72	LxPxH 988x1282x150		513€
	113628	OK010350		65.105	LxPxH 924x1625x150		663€
	109779	OK010090		105.65	LxPxH 1320x1225x150		663€
	113629	OK010360		105.105	LxPxH 1320x1625x150		817€
	133979	0K011040	Hotte motorisée	60.60	LxPxH 850x1075x150		1535€
	133980	0K011320		72.72	LxPxH 988x1282x150		1700€
	133981	0K011010		65.105	LxPxH 924x1625x150		1851€
	133982	0K011020		105.65	LxPxH 1320x1225x150		2004€
	133983	0K011030		105.105	LxPxH 1320x1625x150		2207€
	32433	L/60.60-70/1	Étuve sur roulettes	60.60	Haut. 1000	Fournie avec 3 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	1975€
	32434	L/60.60-100/1		60.60		Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	2139€
	121863	L/72.72-100		72.72		Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	3526€
	32435	L/65.105-100/1		65.105		Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	2456€
	105098	L/105.65-100/1		105.65		Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	2760€
	32436	L/105.105-100/1		105.105		Fournie avec 10 jeux de glissières (possibilité 6 jeux supplémentaires en option)	2858€
	32421	S/60.60-90/1	Support sans glissière	60.60	LxPxH 850x840x900	Livré démonté	553€
	121865	S/72.72-90		72.72	LxPxH 988x947x900		657€
	32422	S/65.105-90/1		65.105	LxPxH 920x1285x900		579€
	105099	S/105.65-90/1		105.65	LxPxH 1316x885x900		579€
	32423	S/105.105-90/1		105.105	LxPxH 1316x1285x900		787€
	109069	PT 60.60-1	Support avec roulettes.	60.60	Haut. 1000	Livré démonté. Fourni avec 5 jeux de glissières.	1230€
	121866	PT 72.72		72.72		Livré démonté. Fourni avec 5 jeux de glissières.	1435€
	109072	PT 65.105-1		65.105		Livré démonté. Fourni avec 3 jeux de glissières.	1258€
	109070	PT 105.65-1		105.65		Livré démonté. Fourni avec 6 jeux de glissières.	1341€
	109071	PT 105.105-1		105.105		Livré démonté. Fourni avec 6 jeux de glissières.	1544€

Glissières

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VERSIONS	PRIX H.T.*
	32526	ROUESPIZZY	Jeu de 4 roulettes pour supports four.	Toutes versions	266€
	32525	GLISSIPIZZY60	Jeu de glissières pour étuves et supports.	60/60	82€
	129887	GLISSIPIZZY65	Jeu de glissières pour étuves et supports.	65/105	82€
	129888	GLISSIPIZZY105	Jeu de glissières pour étuves et supports.	105/105	82€
	123465	GLISSIPIZZY72	Jeu de glissières pour étuves et supports.	72/72	82€
	125767	GLISSIPIZZY10565	Jeu de glissières pour étuves et supports.	105/65	82€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOUR À CONVOYEUR COMPACT serieT CONVEYOR

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®



T64E superposés
présentés sur support



Posable directement
sur comptoir.

PORTE ET STRUCTURE FROIDE

PREMIUM

- Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours en fonction des débits souhaités ou combiner des modes de cuisson.
- Température maximale de 320°C.
- Commande et contrôle indépendant de la température en voûte et sole.
- **Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis (de 30 secondes à 20 minutes).**
- Sens d'avancement du tapis gauche / droite avec possibilité de l'inverser facilement.
- Livré avec tablette de sortie et 12 grilles Ø 33 cm.

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :

Adaptiv Power : gestion adaptative de la puissance.
Dual-Temp : gestion de 2 températures en voûte et en sole.
Cool-around : surfaces extérieurs froides.
Eco-Standby : fonction «veille».

Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.

Four T64E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉBIT HORAIRE PAR CHAMBRE (PIZZA Ø 33 cm)	LARGEUR TAPIS (mm)	LARGEUR INTÉRIEURE CHAMBRE DE CUISSON (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE/H (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm) SANS SUPPORT	PRIX H.T.*
122689	**T64E**	25	406	510	6,9 / 3,1 / 400 V (Tri+N)	1240x800x480	**8905€**

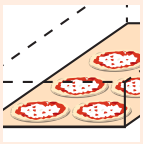
Four T64G

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉBIT HORAIRE PAR CHAMBRE (PIZZA Ø 33 cm)	LARGEUR TAPIS (mm)	LARGEUR INTÉRIEURE CHAMBRE DE CUISSON (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE/H (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm) SANS SUPPORT	PRIX H.T.*
127642	**T64G**	25	406	510	9,9 / 0,44 / 230 V (mono)	1240x800x480	**10211€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PRIX H.T.*
123101	**T64-S60**	Support fermé sur roulettes pour T64	Hauteur 60 cm	**773€**
102469	**R 33**	Lot de 12 grilles	Ø 33 cm	**167€**

FOURS À CONVOYEUR serieT CONVEYOR



Chargement optimal
Permet de cuire
2 pizzas de Ø32 cm
côte à côte (TT96).



TT96E/LCD présenté
sur support T75/T97-S60

DÉBITS IMPORTANTS

PORTE ET STRUCTURE FROIDE

PREMIUM

- Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours en fonction des débits souhaités ou combiner des modes de cuisson.
- Température maximale de 400°C sur T75 et 320°C sur TT98.
- Commande et contrôle indépendant de la température en voûte et sole.
- Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis (de 2 à 20 minutes).
- Sens d'avancement du tapis gauche / droite avec possibilité d'inversion en option à la commande.
- Livrés avec tablette de sortie et 12 grilles Ø 33 cm.

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :

Adaptiv Power : gestion adaptative de la puissance.
Dual-Temp : gestion de 2 températures en voûte et en sole.
Cool-around : surfaces extérieurs froides.
Eco-Standby : fonction «veille».

Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.

Fours T75E / TT96E / TT98E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉBIT HORAIRE PAR CHAMBRE (PIZZA Ø 33 cm)	DÉBIT HORAIRE PAR CHAMBRE (PIZZA Ø 45 cm)	LARGEUR TAPIS (mm)	LARGEUR INT. CHAMBRE DE CUISSON (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSO. MOYENNE/H (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm) SANS SUPPORT	PRIX H.T.*
126303	**T75E/LCD**	48	25	500	740	16,55 / 8,3 / 400 V (Tri+N)	1810x1261x560	**16516€**
132403	**TT96E/LCD**	100	38	650	910	17,8 / 7,8 / 400 V (Tri +N)	2050x1185x620	**20485€**
126305	**TT98E/LCD**	125	48	810	910	21,8 / 8,8 / 400 V (Tri+N)	2050x1531x620	**23878€**

Four T75G / TT96E / TT98E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉBIT HORAIRE PAR CHAMBRE (PIZZA Ø 33 cm)	LARGEUR TAPIS (mm)	LARGEUR INTÉRIEUR CHAMBRE DE CUISSON (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE/H (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm) SANS SUPPORT	PRIX H.T.*
126306	**T75G/LCD**	48/25	500	740	17 / 0,9 / 230 V (Mono)	1774x1353x560	**18207€**
133991	**TT96G/LCD**	100	650	910	22/1,7/230 V (mono)	2050x1185x620	**22606€**
126308	**TT98G/LCD**	125	810	910	30 / 1,3 / 230 V (Mono)	2050x1531x620	**25957€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS	PRIX H.T.*
113434	**T75/S15**	Support inox mobile	T75 (pour 3 chambres)	Hauteur 15 cm	**374€**
133960	**TT96/TT98-S15**	Support inox mobile	TT96/TT98 (pour 3 chambres)	Hauteur 15cm	**528€**
132552	**T75-S60**	Support inox mobile	T75 (pour 1 ou 2 chambres)	Hauteur 60 cm	**744€**
132553	**TT96/TT98-S60**	Support inox mobile	TT96 / TT98 (pour 1 ou 2 chambres)	Hauteur 60 cm	**861€**
102469	**R 33**	Lot de 12 grilles	-	Ø 33 cm	**167€**
102470	**R 45**	Lot de 12 grilles	-	Ø 45 cm	**221€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Fours





Fours mixtes

p.167
KORE B/I
Gamme compacte

p.168
MINITOUCH
Gamme compacte

GIORIK



p.170-171
STEAMBOX

NOUVEAUTÉ 2021



p.172-173
STEAMBOX (SERE)



p.176
MOV'AIR





Fours à sole

p.184-185
serieS

p. 186-187
serieP

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®





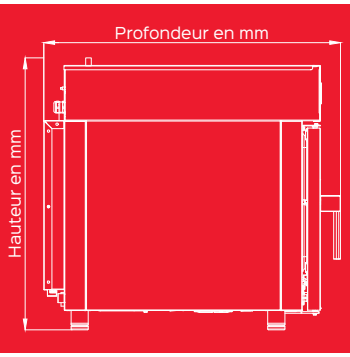
Fours de maintien en température

p. 188
RIBOX

GIORIK

Les dimensions de nos fours «Hors-tout»

Dans les pages de la gamme «Fours» les dimensions sont exprimées de la manière suivante:



Une gamme de fours innovants et performants pour multiplier les solutions de cuisson ou de remise en température...



p.177
EASYAIR (ECE)



Fours à convection

p.178-179
EASYAIR

GIORIK



Fours rotatifs

p.183
serieR

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®



Fours de remise et maintien en température

p. 189-190
RIBOX

GIORIK



Armoires de remise et maintien en température pour chariots

p. 191
RIBOX

GIORIK

Fours mixtes Giorik

Un esprit de famille

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

MOVAIR
FROM SIDE TO SIDE

EASYair

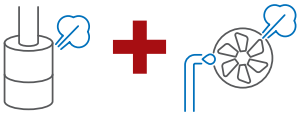


mini touch
THE SMART WAY OF COOKING

Steam box
EVOLUTION

2 types de production de vapeur

Les fours mixtes Giorik proposent deux systèmes de production de vapeur :



Vapeur symbiotique = chaudière + injection (brevet déposé).



Vapeur par injection directe.

Les avantages de la vapeur symbiotique :

Mise en température



30% plus rapide
5 min. pour atteindre 220°C et 8 min. pour 300°C

Vitesse de récupération de la température



30% plus rapide

Économie énergétique



20% d'économie

Système traditionnel Système Giorik

NOUVEAUTÉ 2021

Connexion à distance par WIFI

Tous les fours Giorik sont disponibles de série avec **une platine Wifi**, afin de les connecter à un **Cloud en ligne** qui vous permet de :

- Créer et personnaliser votre livre de recettes.
- Retrouver vos recettes en ligne et les dupliquer d'un four à un autre (sur modèles identiques).
- Visualiser toutes les données HACCP et les sauvegarder.
- Allumer le four à distance.
- Consulter en temps réel et à distance les données de cuisson et de la sonde.
- Simplifier le dépannage lors de l'intervention d'un technicien.
- Faire des mises à jour à distance.
- Envoyer une alerte automatique par mail lors d'une erreur du four.



NOUVEAUTÉ 2021

Four autonome en eau : une nouvelle option



Disponible sur les modèles MiniTouch et Mov'Air, cette option de paramétrage d'usine permet au four de devenir indépendant du réseau d'eau local.

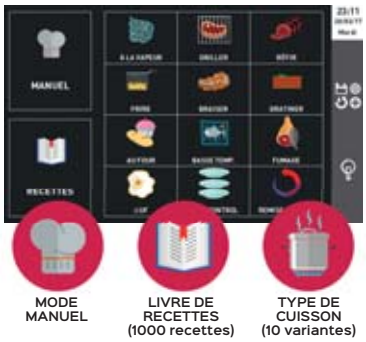
Ainsi, il convient parfaitement à une utilisation sur des événements, dans des cuisines en extérieur, pour du banqueting ou des démonstrations culinaires.

À prévoir : une réserve d'eau proche du four pour l'alimentation ainsi qu'une évacuation.

Deux interfaces tactiles :

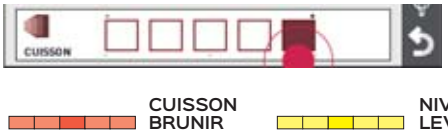
Recipe Tuner, une interface complète et maîtrisée

Plusieurs méthodes de cuisson



L'interface permet également de créer et sauvegarder vos propres recettes dans la bibliothèque.

Les paramètres modifiables via Recipe Turner permettent d'ajuster la cuisson, la coloration, le niveau d'humidité et levage.



Le Recipe Tuner permet de programmer jusqu'à 9 phases de cuisson.

Il existe également une fonction mémo pour compléter vos recettes avec des indications utiles, signalées par un signal sonore.

One Touch, une interface intuitive et simplifiée

L'essentiel en une seule touche



1. Accès rapide à vos recettes favorites ou personnalisées.
2. Choix de plus de 100 recettes.
3. Possibilité d'ajuster vos cuissons en mode manuel

Jusqu'à 9 programmes par recette.







Comparatif de gamme Fours mixtes

		KORE	KORE	mini touch	Steam Box Evolution	Steam Box Evolution	MOVAIR	EASYair
		KB	KI	KM	SEHE	SERE	MTE	ECE
GÉNÉRALITÉS	Four compact	✔	✔	✔	✘	✘	✘	✘
	Porte réversible	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
	Vapeur Symbiotique (Chaudière + injection)	✔	✘	✘	✔	✘	✘	✘
	Injection directe	✘	✔	✔	✘	✔	✔	✔
	Ecran touch screen	7"	7"	5"	9"	7"	7"	✘
	ExtraPower	✘	✘	✘	✘	✘	✔	✘
FONCTIONNALITÉS	Interface Recipe Tuner	✔	✔	✘	✔	✘	✘	✘
	Interface One Touch	✘	✘	✔	✘	✔	✔	✘
	MeteoSystème	✔	✔	✘	✔	✘	✘	✘
	Steam Tuner	✔	✔	✘	✔	✘	✘	✘
	Rack control/Easyservice	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
	Nombre de recettes	100	100	100	100	1000	100	-
	Capacité de mémoire de recettes	Plus de 1000						✘
CUISSON	Préchauffage automatique	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
	Sonde multipoint	✔	✔	o	✔	✘	o	✘
	Sonde 1 point	✘	✘	o	✘	o	o	o
	Sonde sous-vide (cuisson Delta T)	o	o	o	o	o	o	✘
CARACTÉRISTIQUES	Espace entre les glissières (mm)	60	60	60	70	70	74	74
	Cuisson basse température de 30 à 70°C	✔	✘	✘	✔	✘	✘	✘
	Vitesse ventilation	6	6	3	6	6	3	2
	Inversion ventilation	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
	Adaptation automatique ventilation	✔	✔	✘	✔	✘	✘	✘
	Refroidissement chambre auto	✔	✔	✘	✔	✘	✘	✘
	Système de lavage	✔	✔	✔o	✔	✔	✔o	✘
	Circuit lavage fermé + compatible tablettes	✔	✔	✘	✔	✘	✘	✘
	Douchette externe	o	o	o	o	✘	o	✘
	Port USB/HACCP et import recette	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✘
	Eclairage LED	2 côtés	2 côtés	1 côté	1 côté	1 côté	1 côté	1 côté
	Porte ajustable hermétiquement	✔	✔	✔	✘	✔	✔	✘
	Pied ajustable	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
		p.167	p.167	p.168	p.170	p.172	p.176	p.177

✔ : équipement de série o : disponible en accessoire ✘ : non disponible

Un nettoyage de qualité pour préserver votre matériel

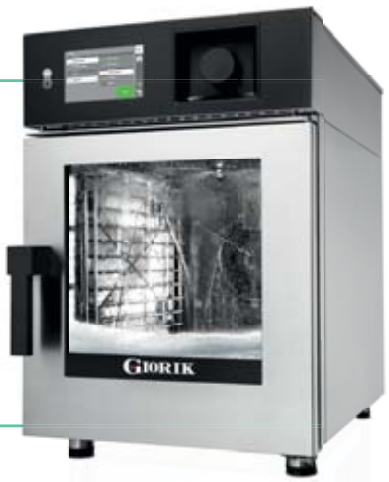
La clé de la longévité de vos appareils réside aussi dans la qualité de leur entretien. Découvrez nos produits d'entretien adaptés au système de lavage automatique des fours Giorik : détergent, liquide de rinçage adapté pour le détartrage de la chaudière, et produits de nettoyage des surfaces extérieures.



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage



À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



FOURS MIXTES COMPACTS

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

OFFRE SATISFAIT OU REMBOURSÉ* 60 JOURS



KB101W/S
présenté sur support avec échelles

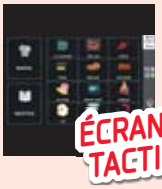
519 mm de large



KI061W/S
présenté sur support avec échelles

Meteo SYSTEM
Système instantané de contrôle d'humidité dans la chambre de cuisson (breveté).

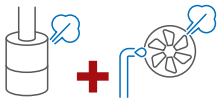
steam tuner
Contrôle de la qualité de la vapeur (breveté). Possibilité d'agir sur le degré d'hydratation de la vapeur en mode cuisson vapeur.



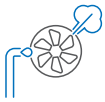
Commandes par écran tactile horizontal 7".

PREMIUM

MODÈLE B :
vapeur symbiotique avec une double production de vapeur.



MODÈLE I :
production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson.



- Contrôle par **écran tactile 7" avec interface intuitive Recipe Tuner** avec fonctions RackControl et Easy Service et des centaines de recettes préenregistrées et personnalisables.
- Programmation possible jusqu'à **9 enchaînements de phases de cuissons**.
- **Nombreuses fonctions :** démarrage différé et cuisson de nuit, refroidissement et préchauffage, maintien en température, régénération, «fumage» avec l'accessoire fumoir...
- **Chaudière haute performance (modèles B) avec système de détartrage automatique**.
- **Température de 30° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte**.
- Fonctions MeteoSystem et SteamTuner permettant un **contrôle instantané du taux d'humidité et d'hydratation** (breveté).
- 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- **Sonde à cœur multipoints de série**.
- Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande.
- **Système de lavage automatique de série avec circuit fermé**, compatible avec détergent liquide ou tablette.
- Oura motorisé.
- Four en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte étanche avec éclairage LED et double vitrage ventilé.
- Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 60 mm (doublé à 30 mm).
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

Fours Mixtes Compacts - KORE B Vapeur symbiotique

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LAVAGE AUTO.	ÉCRAN TACTILE	SONDE À CŒUR	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	POIDS NET (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132623	KB061W/S	6 GN 1/1	Oui	7"	Oui	7,9	400 V (Tri + N)	92	519x865x792	8098€
132624	KB101W/S	10 GN 1/1				14,8		110	519x865x1032	10272€

Accessoires et options en p.169. [1]Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

Version Gaz sur demande, nous consulter.

Fours Mixtes Compacts - KORE I Injection directe

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LAVAGE AUTO.	ÉCRAN TACTILE	SONDE À CŒUR	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	POIDS NET (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132625	KI061W/S	6 GN 1/1	Oui	7"	Oui	6,9	400 V (Tri + N)	92	519x865x792	7578€
132626	KI101W/S	10 GN 1/1				13,8		110	519x865x1032	9608€

Accessoires et options en p.169. [1]Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

Version Gaz sur demande, nous consulter.

OFFRE SATISFAIT OU REMBOURSÉ* 60 JOURS

***OFFRE 60 JOURS SATISFAIT OU REMBOURSÉ : vous souhaitez profiter de cette opération ? Retrouvez plus d'informations sur notre site internet : www.eberhardt-pro.fr**

Achetez votre four KORE
auprès de votre revendeur de matériel professionnel habituel ou celui que nous vous aurons indiqué.

Profitez de la livraison et de l'installation
de votre four dans votre établissement, par un professionnel agréé.

Inscrivez-vous sur notre page dédiée
jusqu'à 7 jours après la date d'installation.
eberhardt-pro.fr/operation-giorik-kore

Bénéficiez d'un rendez-vous personnalisé
de mise en service avec un commercial Eberhardt pour valider votre participation à l'offre.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS MIXTES COMPACTS

mini touch
THE SMART WAY OF COOKING

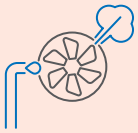
GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



KM101
10 niv. GN 1/1



KM0623
6 niv. GN 2/3



Production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson.



Commandes par écran tactile 5".

CONFORT

- Contrôle par **écran tactile 5" avec interface simplifiée OneTouch** avec fonctions RackControl et Easy Service et des centaines de recettes préenregistrées, personnalisables.
- Programmation possible jusqu'à **9 enchaînements de phases de cuissons**.
- **Température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte**.
- 3 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- Sonde à cœur 1 point ou sonde delta T, disponible en accessoire.
- Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande.
- **Système de lavage automatique avec circuit ouvert**, compatible avec détergent liquide.
- Oura motorisé.
- Four en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte étanche avec éclairage LED et double vitrage ventilé.
- Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 60 mm (doublé à 30 mm).
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

Fours Mixtes Compacts - MiniTouch M

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LAVAGE AUTO.	ÉCRAN TACTILE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
131230	**KM0623**	6 GN 2/3	Non	5"	4,7	400 V (Tri + N)	519x690x792	77	**4954€**
131236	**KM0623W**	6 GN 2/3	Oui						**5550€**
131237	**KM061**	6 GN 1/1	Non		6,9		519x855x792	92	**5371€**
131238	**KM061W**	6 GN 1/1	Oui						**5968€**
131239	**KM101**	10 GN 1/1	Non		13,8		519x865x1032	110	**7114€**
131240	**KM101W**	10 GN 1/1	Oui						**7716€**

Accessoires et options en p.169. [1]Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

ACCESSOIRES ET OPTIONS KORE

THE ESSENCE OF COMBI OVENS

GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



KI061W
présenté sur support TK1
avec échelles 2023000

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	INVERS	Ferrage à gauche	Sans supplément

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION		DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	122686	TK1	Support pour fours GN 1/1		470x623x800	642€
	122687	2023000	Échelles pour support TK1		-	296€
	122855	TK21	Support pour fours superposés GN 1/1. Attention : prévoir obligatoirement le kit de superposition à commander simultanément	Configuration pour 2 fours superposés (Version électrique uniquement) 6 6 6 10	470x623x330	317€
	122858	2023003	Kit de superposition pour fours GN 1/1. Attention : prévoir obligatoirement le support TK21 à commander simultanément		-	317€
	27637	7080003	Douchette externe à enrouleur automatique			194€

ACCESSOIRES ET OPTIONS mini touch

THE SMART WAY OF COOKING

GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



KM101
présenté sur support TK1
avec échelles 2023001

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	-	INVERS	Ferrage à gauche	Sans supplément
	132514	6000128	Sonde multipoints	313€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION		DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	122853	TK23	Support pour fours GN 2/3		470x450x800	595€
	122686	TK1	Support pour fours GN 1/1		470x623x800	642€
	122856	2023001	Échelles pour support TK23		-	296€
	122687	2023000	Échelles pour support TK1		-	296€
	122854	TK223	Support pour fours superposés GN 2/3. Attention : prévoir obligatoirement le kit de superposition à commander simultanément	Configuration pour 2 fours superposés (Version électrique uniquement) 6 6 6 10	470x450x330	317€
	122855	TK21	Support pour fours superposés GN 1/1. Attention : prévoir obligatoirement le kit de superposition à commander simultanément		470x623x330	317€
	122857	2023002	Kit de superposition pour fours GN 2/3. Attention : prévoir obligatoirement le support TK223 à commander simultanément		-	317€
	122858	2023003	Kit de superposition pour fours GN 1/1. Attention : prévoir obligatoirement le support TK21 à commander simultanément		-	317€
	27637	7080003	Douchette externe à enrouleur automatique			194€
	131486	6000124	Sonde à cœur (1 point) et support magnétique			257€

ACCESSOIRES KORE mini touch

THE ESSENCE OF COMBI OVENS — THE SMART WAY OF COOKING



73688494

	CODE ART.	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES		PRIX H.T.*
	128110	73688494	Kit de superposition qui permet d'associer une cellule SPEED 5, START E05 ou INFINITY 5 niveaux avec un four compact 6 niveaux : KB061W + KI061W + KM061		494€
	134090	2028714	Kit de superposition avec structure supérieure, afin de permettre une accessibilité totale du four inférieur en cas de maintenance. Support sur roulettes.	Configuration pour 2 fours superposés (Version électrique uniquement) 6 10	1160€
	134087	2028930	Support mural compatible pour four compact 6 niveaux GN 1/1 et GN 2/3		215€

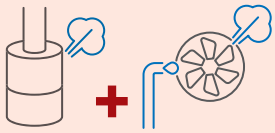
*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS MIXTES

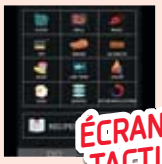
Steam box EVOLUTION

H - Vapeur intelligente par chaudière

GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Boiler : avec chaudière + Injection



Commandes par écran tactile 9".



SEHE101W présenté sur support TSB10 avec échelles 2019769

Meteo SYSTEM

Système instantané de contrôle d'humidité dans la chambre de cuisson (breveté).

steam tuner

Contrôle de la qualité de la vapeur (breveté). Possibilité d'agir sur le degré d'hydratation de la vapeur en mode cuisson vapeur.

PREMIUM

- Contrôle par **écran tactile 9" avec interface intuitive Recipe Tuner** avec fonctions RackControl et Easy Service et des centaines de recettes préenregistrées et personnalisables.
- Programmation possible jusqu'à **9 enchaînements de phases de cuissons**.
- **Nombreuses fonctions :** démarrage différé et cuisson de nuit, refroidissement et préchauffage, maintien en température, régénération, « fumage» avec l'accessoire fumoir...
- **Chaudière haute performance avec système de détartrage automatique.**
- **Température de 30° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte**.
- Fonctions MeteoSystem et SteamTuner permettant un **contrôle instantané du taux d'humidité et d'hydratation** (breveté).
- 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- **Sonde à cœur multipoints de série**.
- Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande (largeur +3 cm).
- **Système de lavage automatique de série avec circuit fermé**, compatible avec détergent liquide ou tablettes.
- **Douchette à enrouleur automatique de série**.
- Oura motorisé.
- Four en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte étanche avec éclairage LED et double vitrage ventilé.
- Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- Échelles fixes modulables en option pour convertir le four au format 600x400.
- **Chariot à échelles pour fours 20 niveaux inclus**.
- Espace entre glissières : 70 mm (65 mm sur version 20 niveaux).
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

Fours Mixtes Électriques - Steambox Evolution H - SEHE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	KIT CONVERSION 600X400	LAVAGE AUTOMATIQUE	DOUCHETTE	SONDE À CŒUR	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132630	SEHE061W/S	6 GN 1/1	option 2025121	Oui	Oui	Multipoints	11,4	400 V TRI	860x855x881	9305€
132631	SEHE062W/S	6 GN 2/1	-				21,4		1123x925x879	14617€
132632	SEHE101W/S	10 GN 1/1	option 2025122				16,7		863x854x1161	12057€
132633	SEHE102W/S	10 GN 2/1	-				28,3		1123x924x1159	17429€
132634	SEHE201W/S	20 GN 1/1	-				33,3		998x924x1888	22397€
132635	SEHE202W/S	20 GN 2/1	-				54,1		1198x986x1885	28269€

[1]Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

Version Gaz sur demande, nous consulter.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	132627	132627	Support magnétique pour poignée amovible chariot 20GN.	81€
	126406	2025121	Échelles pour conversion de 6 GN 1/1 en 5 - 600x400 - Pas de 80 mm.	253€
	126407	2025122	Échelles pour conversion de 10 GN 1/1 en 8 - 600x400 - Pas de 100 mm.	291€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	INVERS	Inversion du sens d'ouverture porte - Ferrage à gauche (largeur +3 cm).	Sans supplément

Accessoires et options en p.174-175.

FOURS MIXTES ROOSTER BOOSTER

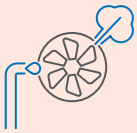
Steam Box EVOLUTION

T - Vapeur par injection

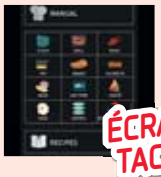
GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Adaptée à la rôtisserie. Récupérateur de graisse intégré.



Injection Directe



Commandes par écran tactile 9".



SETE101DF



Présenté avec hotte motorisée à charbons actifs



Présenté avec option soubassement habillé inox sur demande

PREMIUM

Spécificités Rooster Booster :

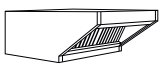
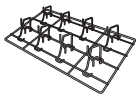
- **Cuisson rapide en seulement 30 mn** avec une perte de poids limitée et une qualité de cuisson plus saine.
- **Système de lavage automatique avec programme intensif de série, avec circuit fermé**, compatible avec détergent liquide ou tablette.
- **Support avec récupérateur de graisses intégré** : les graisses sont évacuées pendant la cuisson pour éviter qu'elles ne brûlent et polluent la chambre.
- **Disponibles en versions traversantes** particulièrement adaptées dans le cas d'une séparation laboratoire de production et zone de vente.
- Contrôle par **écran tactile 9" avec interface intuitive Recipe Tuner** avec fonctions RackControl et Easy Service et des centaines de recettes préenregistrées et personnalisables.
- Programmation possible jusqu'à **9 enchaînements de phases de cuisson**.
- **Nombreuses fonctions :** démarrage différé et cuisson de nuit, refroidissement et préchauffage, maintien en température, régénération, « fumage» avec l'accessoire fumoir...
- **Température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte**.
- Fonctions MeteoSystem et SteamTuner permettant un **contrôle instantané du taux d'humidité et d'hydratation** (breveté).
- 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- **Sonde à cœur multipoints de série**.
- Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande. (largeur +3 cm)
- **Douchette à enrouleur automatique de série**.
- Oura motorisé.
- Four en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte étanche avec éclairage LED et double vitrage ventilé.
- Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 70 mm (65 mm sur version 20 niveaux).
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programmes et contrôle HACCP.

Fours mixtes Steambox Rooster Booster - SETE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PORTE	CAPACITÉ VOLAILLES	CAPACITÉ NIVEAUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)[1]	PRIX H.T.*
130303	SETE061FW	1 porte	16-20 (2 grilles)	6 GN 1/1	10,4	400 V TRI	860x855x881	11271€
130305	SETE061DF	Traversant	16-20 (2 grilles)	6 GN 1/1	10,4		860x855x881	12918€
130306	SETE101FW	1 porte	24-30 (3 grilles)	10 GN 1/1	15,7		860x855x1575	13139€
130307	SETE101DF	Traversant	24-30 (3 grilles)	10 GN 1/1	15,7		860x855x1575	14786€

[1]Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	130909	7080529	Hotte à condensation avec filtres à charbons actifs compatible 6 et 10 niveaux Spécialement conçue pour gérer la fumée saturée en graisses	5292€
	112741	2103320	Grilles pour 8 volailles (poulets) GN 1/1 H 150	94€
	112742	2103321	Grilles pour 10 volailles (coquelets) GN 1/1 H 150	106€
	112743	2103322	Grilles pour 8 volailles (poulets fermiers, canards) GN 1/1 H 260	104€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	INVERS	Inversion du sens d'ouverture porte - Ferrage à gauche (largeur +3 cm).	Sans supplément

Accessoires et options en p.174-175.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

NOUVEAUTÉ 2021

Four Mixte à Injection

ACCESS

Injection Directe

L'efficacité et un usage intensif en toute simplicité.



SERE201W

SERE061W

INFORMATIONS PRODUIT

- **Contrôle par écran tactile 9" avec interface One Touch** avec fonctions RackControl et Easy Service.
- Programmation possible jusqu'à 9 enchaînements de phases de cuisson.
- Chambre de cuisson en acier inox Aisi 304 avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Régulation de l'humidité grâce au Oura motorisé.
- **Production de vapeur « Super »** : deux degrés d'humidité.
- **Température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.**
- Système de lavage automatique en circuit ouvert, non compatible avec des tablettes.
- 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- **Sonde à cœur (1 point) de série** sur les versions 20 niveaux et en accessoire pour les versions 6 et 10 niveaux.
- Douchette à enrouleur automatique de série sur les versions 20 niveaux et en option pour les versions 6 et 10 niveaux.
- Échelles modulables pour compatibilité 600x400 (en option).
- Espace entre glissières : 70 mm (65 mm sur versions 20 niveaux).
- Éclairage intérieur LED fixé sur la porte (sur 1 côté).
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

One Touch, une interface intuitive et simplifiée

L'essentiel en une seule touche



1. Accès rapide à vos recettes favorites ou personnalisées.
2. Choix de plus de 100 recettes.
3. Possibilité d'ajuster vos cuissons en mode manuel

Jusqu'à 9 programmes par recette.


MODE MANUEL


LIVRE DE RECETTES


ONE TOUCH



Fonctions RackControl & Easy Service

EasyService
level control cooking

Le RackControl, permet de cuire simultanément plusieurs variétés de plats sur des niveaux différents.

Avec Easy Service, une des fonctions du RackControl, **vous pouvez servir les plats tous au même moment** avec des cuissons gérées et contrôlées par niveaux pouvant être finalisées simultanément au moment voulu.

SUPER

Gestion de l'humidité

Production de vapeur « Super » : deux degrés d'humidité calibrés pour maîtriser l'hydratation de la chambre de cuisson. Une solution polyvalente pour s'adapter à tous les plats.

USAGE INTENSIF

Utilisation intensive

La gamme Steambox est conçue pour **une utilisation intensive et une production élevée**. Les fours sont ultra résistants, et conviennent particulièrement à l'environnement de la collectivité.

NOUVEAUTÉ 2021

Giorik Cloud

Tous les fours **sont équipés d'une platine Wifi permettant la connexion à distance des fours**, afin de gérer les recettes, la traçabilité, les alarmes, l'allumage, le suivi en temps réel, les mises à jour...



FOURS

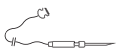
Fours Mixtes Électriques - Steambox Evolution R - SERE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DOUCHETTE	SONDE 1 point	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)[1]	PRIX H.T.*
134021	SERE061W	6 GN 1/1	Option ref 7080052	Accessoire ref 6000124	10,4	400 V (Tri+N)	860x855x881	8133€
134022	SERE062W	6 GN 2/1			20,4	400 V (Tri+N)	1123x925x879	9484€
134023	SERE101W	10 GN 1/1			15,5	400 V (Tri+N)	863x854x1161	11138€
134024	SERE102W	10 GN 2/1			25,8	400 V (Tri+N)	1123x924x1159	11744€
134025	SERE201W	20 GN 1/1	Inclus	Inclus	30,8	400 V (Tri+N)	998x924x1888	16492€
134026	SERE202W	20 GN 2/1	Inclus	Inclus	51,6	400 V (Tri+N)	1198x986x1885	20022€

[1]Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

Version Gaz sur demande, nous consulter.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	131486	6000124	Sonde à cœur (1 point) et support magnétique	257€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
		INVERS	Inversion du sens d'ouverture porte - Ferrage à gauche (largeur +3 cm). Uniquement pour 6 et 10.	Sans supplément
	117910	7080052	Douchette externe à enrouleur automatique	235€

Accessoires et options en p.174-175

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT CUISSON !

Bénéficiez gratuitement de l'accompagnement de notre expert cuisson.
Intégration de ce matériel dans votre process de production, mise en place, formation et utilisation optimale de l'appareil...
Rapprochez-vous de Laurent PAILLARD : 06 75 07 06 63 - laurent.paillard@eberhardt.fr

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ACCESSOIRES ET OPTIONS


6 niveaux GN 1/1


10 niveaux GN 1/1


20 niveaux GN 1/1


10 niveaux GN 2/1


20 niveaux GN 2/1


6+10 niveaux
GN 1/1 superposés

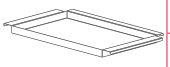
ACCESSOIRES
Supports sans glissière

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	134182	TSB062_200	Support pour four 6 niveaux GN 1/1 ou GN 2/1. Idéal pour fours superposés.	790x610x200	511€
	115275	TSB06	Support pour fours 6 niveaux GN 1/1	790x610x850	600€
	115261	TSB10	Support pour fours 10 niveaux GN 1/1	790x610x700	600€
	116026	TSB12	Support pour fours 10 niveaux GN 2/1	1040x680x700	774€
	134088	TSB62	Support pour four 6 niveaux GN 2/1	1040x680x580	741€

Glissières pour supports compatibles GN 1/1 et 600x400

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	115327	2019768	Glissières pour support TSB06	311€
	116027	2019769	Glissières pour support TSB10	289€
	116028	2019770	Glissières pour support TSB12	371€

Porte-bidon de lavage pour support

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	116029	2019888	Porte bidon de lavage pour support TSB06 et TSB10	173€
	116030	2019981	Porte bidon de lavage pour support TSB12	172€

Placards neutres avec portes battantes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	116031	TAN0800	Placard avec portes battantes pour fours 6 et 10 niveaux GN 1/1	850x770x800	2340€
	116032	TAN0821	Placard avec portes battantes pour fours 6 et 10 niveaux GN 2/1	1120x850x800	2196€

Placard chauffant avec portes battantes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	116033	TAC0800	Placard chauffant 10 niveaux pour fours 6 et 10 niveaux GN 1/1 Puissance : 0,95 kW Température de 30 à 85°C	850x770x800	2886€

OPTIONS
Structures amovibles

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	126390	2025114	Structure amovible 6 GN 1/1	700€
	126391	2025115	Structure amovible 10 GN 1/1	772€
	121245	2016186	Structure amovible 10 GN 2/1	1392€
	126392	2025116	Structure amovible 12 assiettes pour four 6 GN 1/1	886€
	126393	2025117	Structure amovible 20 assiettes pour four 10 GN 1/1	1038€
	121248	2016214	Structure amovible 40 assiettes pour four 10 GN 2/1	2025€
	126395	2025113	Cadre intérieur pour structures amovibles 6 ou 10 GN 1/1	101€
	121244	2016187	Cadre intérieur pour structures amovibles 6 ou 10 GN 2/1	121€

ACCESSOIRES
Structures amovibles

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	126394	2025112	Chariot porte structure 6 ou 10 GN **uniquement avec le support TSB10**	1021€
	121243	2016120	Chariot porte structure 6 ou 10 GN **uniquement avec le support TSB12**	1204€


6 niveaux GN 1/1


10 niveaux GN 1/1


20 niveaux GN 1/1


10 niveaux GN 2/1


20 niveaux GN 2/1


6+10 niveaux
GN 1/1 superposés

ACCESSOIRES
Chariots amovibles

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	126396	2025106	Chariot amovible 20 GN 1/1	572x1736x751	2304€
	126397	2025107	Chariot amovible 20 GN 2/1	738x1737x855	2524€
	126398	2025118	Chariot amovible 50 assiettes pour four 20 GN 1/1	465x1736x751	2910€
	132627	2028653	Support magnétique pour poignée amovible chariot 20GN	-	81€
	133535	KIT373	Kit roulettes en caoutchouc souple (grises) 4 roues directionnelles	-	259€■
	133536	KIT374	Kit roulettes en caoutchouc souple (grises) 2 roues directionnelles et 2 roues fixes	-	211€■

Housses thermiques pour structure

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
121251	2016257	Housse thermique pour structure 6 GN 1/1	318€
121252	2016258	Housse thermique pour structure 10 GN 1/1	380€
121253	2016259	Housse thermique pour structure 10 GN 2/1	571€
121254	2016265	Housse thermique pour structure 20 GN 1/1	619€

Kits de superposition

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	CONFIGURATION	PRIX H.T.*
126402	2025108	Kit de superposition GN 1/1 Électrique	6 6 / 6 10	779€
126403	2025109	Kit de superposition GN 1/1 Gaz	6 / 6	985€

OPTIONS
Kits de conversion boulangerie-pâtisserie (pour la chambre de cuisson)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	126406	2025121	Échelles pour conversion de 6 GN 1/1 en 5 - 600x400 - Pas de 80 mm	253€■
	126407	2025122	Échelles pour conversion de 10 GN 1/1 en 8 - 600x400 - Pas de 100 mm	291€■

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS MIXTES

MOVAIR



Sens d'ouverture de porte au choix : ferrage à droite ou gauche pour tous les modèles.

SYSTÈME **EXTRA POWER**

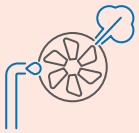
Puissance augmentée de série pour gérer tout type de cuisson, plus rapide et homogène.



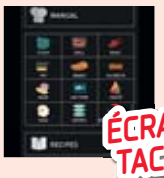
MTE10X/L-1 présenté sur support TSP1000 avec kit échelles 2017692



MTEX7/R-1 présenté sur support TSP1000 avec kit échelles 2017691



Système de production de vapeur par injection directe.



Commandes par écran tactile 9".

CONFORT

- Contrôle par **écran tactile 7" avec interface simplifiée OneTouch** avec fonctions RackControl et Easy Service et des centaines de recettes préenregistrées et personnalisables.
- Programmation possible jusqu'à **9 enchaînements de phases de cuissons**.
- **Température de 50 à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte**.
- **Puissance « extra-power » de série**.
- 3 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- Sonde à cœur 1 point, multipoints ou sonde delta T, disponible en accessoires.
- Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande.
- **Système de lavage automatique avec circuit ouvert**, compatible avec détergent liquide.
- Oura motorisé.
- Four en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte avec éclairage LED avec double vitrage ventilé.
- **Échelles porte-grilles compatible GN 1/1 et 600x400 de série**, démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 74 mm.
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programmes et contrôle HACCP.

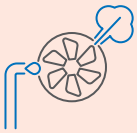
Four Mixte Injection - MOVAIR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	FERRAGE	LAVAGE INTÉGRÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)[1]	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
134005	MTE523X/R-1	5 niveaux - GN 2/3	droite	non	4,5	400 V (Tri+N) - 50Hz	637x751x670	53	4439€
134006	MTE523X/L-1	5 niveaux - GN 2/3	gauche	non	4,5	400 V (Tri+N) - 50Hz	637x751x671	53	4439€
134007	MTE523WX/R-1	5 niveaux - GN 2/3	droite	oui	4,5	400 V (Tri+N) - 50Hz	637x751x672	53	5084€
134008	MTE523WX/L-1	5 niveaux - GN 2/3	gauche	oui	4,5	400 V (Tri+N) - 50Hz	637x751x673	53	5084€
134009	MTE5X/R-1	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	non	7,7	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x670	65	4587€
134010	MTE5X/L-1	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	non	7,7	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x670	65	4587€
134011	MTE5WX/R-1	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	oui	7,7	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x670	65	5229€
134012	MTE5WX/L-1	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	oui	7,7	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x670	65	5229€
134013	MTE7X/R-1	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	non	12,6	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x850	105	5906€
134014	MTE7X/L-1	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	non	12,6	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x851	105	5906€
134017	MTE7WX/R-1	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	oui	12,6	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x852	105	6548€
134015	MTE7WX/L-1	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	oui	12,6	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x853	105	6548€
134016	MTE10X/R-1	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	non	17,4	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x1050	112	6807€
134018	MTE10X/L-1	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	non	17,4	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x1050	112	6807€
134019	MTE10WX/R-1	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	oui	17,4	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x1050	112	7452€
134020	MTE10WX/L-1	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	oui	17,4	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x1050	112	7452€

Accessoires et options en p.180. [1]Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

FOURS MIXTES
EASY*air*

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Système de production de vapeur par injection directe.

COMMANDES ÉLECTRO MÉCA NIQUES



ECE102 présenté sur support TSP1000 avec kit échelles 2017692

ADAPTÉ 600x400

ACCESS

- **Commandes électromécaniques**.
- **Thermostat de 50 à 280°C**, réglable de 10 en 10°C avec minuterie.
- 2 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation avec arrêt automatique à l'ouverture de la porte
- **Sonde à cœur (1 point) de série sur les modèles S**.
- Porte non réversible.
- Oura de ventilation mécanique réglable.
- Four en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte avec éclairage LED avec double vitrage ventilé.
- **Échelles porte-grilles compatibles GN 1/1 et 600x400 de série** (sauf modèle 2/3), démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 74 mm.

Fours Mixtes Électriques Easyair - ECE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)[1]	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
132482	**ECE5232**	5 niveaux GN 2/3	3,3	230 V (mono)	600x747x673	53	**3431€**
132483	**ECE52**	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	6,3	400 V (Tri+N)	870x807x690	75	**4535€**
132484	**ECE72**	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	9,6	400 V (Tri+N)	870x844x850	105	**4801€**
132485	**ECE102**	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	12,6	400 V (Tri+N)	870x749x1050	110	**5165€**

Accessoires et options en p.180. [1]Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

Version Gaz sur demande, nous consulter.

Fours Mixtes Électriques Easyair avec sonde - ECE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)[1]	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
132619	**ECE5232/S**	5 niveaux GN 2/3	3,3	230 V (mono)	600x747x673	53	**3798€**
132620	**ECE52/S**	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	6,3	400 V (Tri+N)	870x807x690	75	**4904€**
132621	**ECE72/S**	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	9,6	400 V (Tri+N)	870x844x850	105	**5174€**
132622	**ECE102/S**	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	12,6	400 V (Tri+N)	870x749x1050	110	**5537€**

Accessoires et options en p.180. [1]Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS À CONVECTION VENTILÉS
EASY*air*

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



EME52 présenté sur support TSP0500
avec kit échelles 2017691

ADAPTÉ 600x400

COMMANDES ÉLECTRO MÉCA NIQUES

ACCESS

- **Commandes électromécaniques**.
- **Thermostat de 50 à 280°C**, réglable de 10 en 10°C avec minuterie.
- 2 vitesses de ventilation avec inverseur de rotation pour une uniformité de cuisson (sauf modèle 2/3).
- **Humidificateur de série** (nécessite un raccordement en eau et une évacuation).
- Porte non réversible.
- Oura de ventilation mécanique réglable.
- Four en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte avec éclairage LED avec double vitrage ventilé.
- **Échelles porte-grilles compatibles GN 1/1 et 600x400 de série** (sauf modèle 2/3), démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 74 mm.

Fours à convection électriques - EME

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	NOMBRE DE VITESSES	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)[1]	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
127650	**EME5232**	5 niveaux GN 2/3	2	3,3	400 V (Tri+N)	600x747x673	53	**2810€**
127652	**EME52**	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	2	6,3		870x807x690	65	**3172€**
127654	**EME72**	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	2	9,6		870x807x850	105	**4132€**
127656	**EME102**	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	2	12,6		870x807x1050	110	**4579€**

Accessoires et options en p.180. [1]Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

Version Gaz sur demande, nous consulter.

FOURS À CONVECTION VENTILÉS COMPACTS
EASY*air*

FOUR **COMPACT** À POSER

ADAPTÉ 600x400



MR42

COMMANDES **ÉLECTRO MÉCA NIQUES**

AVEC OU SANS **HUMIDIFI CATEUR**

ACCESS

- **Fours compacts à poser sur plan de travail.**
- **Commandes électromécaniques.**
- **Thermostat de 50 à 280°C**, réglable de 10 en 10°C avec minuterie.
- **1 ou 2 vitesses de ventilation** avec inverseur de rotation pour une uniformité de cuisson.
- Modèle avec ou sans **humidificateur** (nécessite un raccordement en eau et une évacuation).
- Oura de ventilation mécanique réglable.
- Four en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte basculante avec double vitrage et poignée inox toute largeur.
- **Échelles porte-grilles compatibles GN 1/1 et 600x400 de série** (sauf modèle 2/3), démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 75 mm.

Fours à convection électriques - MR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	HUMIDIFICATEUR	NOMBRE DE VITESSES	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
119277	**MR31**	3 niveaux GN 1/1 - 600x400	Non	1	3,3	230 V (mono)	770x818x582	53	**2041€**
119278	**MR321**	3 niveaux GN 1/1 - 600x400	Oui	2	3,3	230 V (mono)	770x818x582	53	**2199€**
119279	**MR3**	3 niveaux GN 1/1 - 600x400	Non	1	4,8	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	770x818x582	53	**2215€**
119280	**MR32**	3 niveaux GN 1/1 - 600x400	Oui	2	4,8	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	770x818x582	53	**2419€**
119281	**MR4**	4 niveaux GN 1/1 - 600x400	Non	1	6,3	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	770x818x657	63	**2669€**
119282	**MR42**	4 niveaux GN 1/1 - 600x400	Oui	2	6,3	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	770x818x657	63	**2766€**

Accessoires et options en p.180.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ACCESSOIRES ET OPTIONS

MOVAIR EASY*air*


MTE10/R


EME52


ECE102


MTE523/L

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	111055	TSP0500	Support pour fours 5 niveaux GN 1/1 - 600x400	-	830x570x850	655€
	111056	TSP1000	Support pour fours 7 et 10 niveaux GN 1/1 - 600x400	-	830x570x700	655€
	111059	2017691	Kit échelles pour TSP0500	8 niveaux	-	303€
	111060	2017692	Kit échelles pour TSP1000	5 niveaux	-	224€
	27637	7080003	Douchette externe à enrouleur automatique pour fours GN 1/1 - 600x400 avec option lavage automatique (non compatible MTE)	-	-	194€
	131486	6000124	Sonde à cœur (1 point) et support magnétique	-	-	257€
	123504	2021390	**Kit superposition** pour fours GN 1/1 - 600x400 Fours électriques uniquement Pour combinaison **EME-EME** Hauteur : +94 mm	**Configuration pour 2 fours superposés** (version électrique) 5 5 5 7 5 7 10 7		655€
	128266	2021518	**Kit superposition + roulettes** pour fours GN 1/1 - 600x400 Fours électriques uniquement Pour combinaison **EME-EME** Hauteur : +127 mm			1002€
	132628	2028484	**Kit superposition** pour four GN 1/1 - 600x400 Fours électrique uniquement Pour combinaison **MTE-MTE**	**Configuration pour 2 fours superposés** (version électrique) 5 5 5 7 5 7 10 7		655€
	132629	2028476	**Kit superposition** pour four GN 1/1 - 600x400 Fours électrique uniquement Pour combinaison **EME (dessus)-MTE (dessous)**			1022€

Accessoire Étuve

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ	PUISSANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	111052	CLP0810	Étuve statique pour fours 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1 - 600x400 30 à 85°	8 niveaux 600x400	1,2	230 V (mono)	900x680x800	1557€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	132514	6000128	Sonde multipoints (uniquement pour MTE)	313€

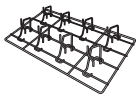
ACCESSOIRES GÉNÉRIQUES

KORE THE ESSENCE OF COMBI OVENS · mini touch THE SMART WAY OF COOKING · Steam box EVOLUTION · MOVAIR · EASYair

GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Accessoires de cuisson

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	REVÊTEMENT	DIMENSIONS	PRIX H.T.*
	132502	2103326	Plaque œuf	Alumium anti-adhésif	x6 œufs - GN 1/1	99 €
	132503	2103289	Plaque pâtisserie perforé	Alumium anti-adhésif	GN 1/1	64 €
	132504	2103125	Plaque perforé bord haut	Alumium	600x400	44 €
	132505	2103299	Plaque pâtisserie simple	Alumium anti-adhésif	GN 1/1	57 €
	132506	2103329	Plaque brochette	Acier inox	GN 1/1 H20	62 €
	132507	2103330	Pics pour brochette	9 pics inox pour plaque brochette 132506		62 €
	126401	2103277	Plaque grill rainurés	Alumium anti-adhésif	GN 1/1	156 €
	112741	2103320	Grilles pour 8 poulets	Acier inox	GN 1/1 H150	94 €
	112742	2103321	Grilles pour 10 petites volailles (coquelets)	Acier inox	GN 1/1 H260	106 €
	112743	2103322	Grilles pour 8 grosses volailles (poulets fermiers, canards)	Acier inox	GN 1/1 H150	104 €
	126404	SMK01	Fumoir avec alimentation séparée. Compatible avec tous les fours disposant d'un écran tactile.	-	-	597€

Autres accessoires en page suivante.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
OPTIM	Possibilité de configurer un four prêt à raccorder sur un circuit électrique géré par un optimiseur d'énergie	Sans supplément



*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

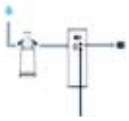
ACCESSOIRES GÉNÉRIQUES

KORE THE ESSENCE OF COMBI OVENS · mini touch THE SMART WAY OF COOKING · Steam box EVOLUTION · MOVAIR · EASYair

GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Accessoires traitement de l'eau (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	132468	7080556	Système osmoseur complet	3339€
	132469	7080557	Remplacement cartouche osmoseur (chlore + filtre)	1080€
	132470	7080558	Système anti-calcaire	512€
	132471	7080559	Remplacement cartouche anti-calcaire	355€



NOS SOLUTIONS D'EXTRACTIONS :

- **Hotte motorisée :** solution principale pour l'extraction de la fumée, l'humidité et les odeurs vers l'extérieur. Nécessite un branchement d'eau.
- **Hotte à condensation :** solution secondaire pour gérer de la fumée et l'humidité. La hotte à condensation absorbera environ 70% des fumées. Dans un espace réduit, il convient également de prévoir une extraction (branchement) vers l'extérieur pour ne pas saturer l'air ainsi qu'une évacuation d'eau.
- Possibilité sur certains modèles de rajouter un **filtre à charbon** pour éliminer les odeurs (à renouveler).
- **Astuce :** lors de l'ouverture de la porte du four, attendez quelques secondes avant de l'ouvrir entièrement pour permettre à la hotte de se mettre en route à 100%.
- **Hottes compatibles uniquement pour des fours de 5 à 10 niveaux !**

Accessoires hottes (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	TYPE DE HOTTE	COMPATIBLE FORMAT FOUR	KORE KB – KI	MINITOUCH KM	MOVAIR MTE	EASYAIR EME - ECE	STEAMBOX SEHE - SERE	STEAMBOX SETE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
122859	7080518	Motorisée	GN 1/1	✔	✔					520x940x230	1875€
126193	7080519	Condensation	GN 1/1	✔	✔					736x1022x300	3076€
132467	7080519F	Filtre à charbon pour 7080519	-	✔	✔					-	496€
131401	7080524	Condensation	GN 2/3		✔					520x847x300	3325€
132639	7080517	Motorisée	GN 1/1			✔				907x900x297	1885€
132640	7080560	Condensation	GN 1/1			✔				907x908x300	3335€
124943	7080516	Motorisée	GN 1/1				✔			870x900x230	1861€
126408	7080522	Condensation	GN 1/1				✔			664x950x300	2658€
126400	7080523	Condensation	GN 1/1					✔		1020x863x300	3140€
132466	7080523F	Filtre à charbon pour 7080523	-					✔		-	496€
130909	7080529	Condensation	GN 1/1					✔	✔	863x1017x500	5292€

FOURS À ROTATION POUR PÂTISSERIE



R14E18

Versions électriques
- Chauffage par 2 groupes de résistances blindées inox.
- Programmateur avec 3 points de température variable.

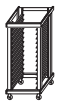
Versions gaz
- Chauffage par brûleurs atmosphériques.
- Contrôle de flammes.
- Anti-refouleur.
- Chariot vendu séparément.

Fours Rotatifs Électriques - serieR

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	ESPACE ENTRE LES NIVEAUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	DIMENSIONS CHARIOTS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
	110938	**R14E14**	Four rotatif avec chariot 14 niveaux	14	100 mm	25,56	400 V (Tri+N)	1142x1761x2481	610x445x1603	580	**26190€**
	110939	**R14E18**	Four rotatif avec chariot 18 niveaux	18	77,5 mm	25,56		1142x1761x2481	610x445x1603		**29876€**

Version Gaz sur demande, nous consulter.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	110942	**OE740100**	Chariot supplémentaire R14G/E (14 plaques 600x400).	610x445x1603	**1184€**
	110943	**OE740200**	Chariot supplémentaire R14G/E (18 plaques 600x400).	610x445x1603	**1186€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS À SOLE serieS EVOLUTION

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

ÉCO SMART BAKING®



S100E2-3016 présenté sur étuve S100L/80



Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole.



Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.

PREMIUM

- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en tôle bossée pour une uniformité de cuisson parfaite sur plaques.

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :

Adaptiv Power : gestion adaptative de la puissance.

Dual-Temp : gestion de 2 températures en voûte et en sole.

Smart-Baking : gestion séparée des puissance en voûte et en sole.

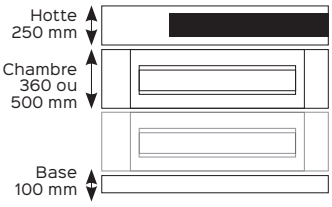
Half-load : utilisation uniquement de la partie arrière de la chambre.

Power-Booster : augmentation de la puissance.

Eco-Standby : fonction «veille».

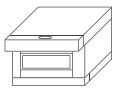
Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.

- Structure heavy duty robuste pour une longévité à toute épreuve.



Les fours modulaires serieS sont livrés avec la hotte et la base nécessaire à l'isolation. À la livraison, ces éléments sont conditionnés ensemble mais séparables pour faciliter l'installation.

Fours S100E / S120E / S125E - 1 chambre

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INT. DE CHAMBRE (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW) / CONSO. MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	124381	S100E1-16	2	950x735x160	9 / 3 / 400 V (Tri+N)	1365x1443x710	9130€
	124382	S100E1-30	2	950x735x300	9 / 3 / 400 V (Tri+N)	1365x1443x850	9406€
	124383	S120E1-16	3	1245x735x160	12 / 4 / 400 V (Tri+N)	1660x1443x710	9767€
	124384	S120E1-30	3	1245x735x300	12 / 4 / 400 V (Tri+N)	1660x1443x850	10019€
	126321	S125E1-16	6	1245x1265x160	17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N)	1660x1973x710	10985€
	126322	S125E1-30	6	1245x1265x300	17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N)	1660x1973x850	11260€

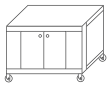
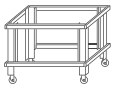
Fours S100E / S120E / S125E - 2 chambres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INT. DE CHAMBRE (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW) / CONSO. MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	124385	S100E2-16	2 x 2	2x(950x735x160)	2 x (9 / 3 / 400 V (Tri+N))	1365x1443x1070	16682€
	124386	S100E2-30	2 x 2	2x(950x735x300)	2 x (9 / 3 / 400 V (Tri+N))	1365x1443x1350	17233€
	124387	S120E2-16	2 x 3	2x(1245x735x160)	2 x (12 / 4 / 400 V (Tri+N))	1660x1443x1070	17858€
	124388	S120E2-30	2 x 3	2x(1245x735x300)	2 x (12 / 4 / 400 V (Tri+N))	1660x1443x1350	18362€
	126323	S125E2-16	2 x 6	2x(1245x1265x160)	2 x (17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N))	1660x1973x1070	20104€
	126324	S125E2-30	2 x 6	2x(1245x1265x300)	2 x (17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N))	1660x1973x1350	20655€
	124389	S100E2-3016	2 x 2	1245x1265x160	2 x (9 / 3 / 400 V (Tri+N))	1365x1443x1210	16957€
	124390	S120E2-3016	2 x 3	1245x735x160 +1245x735x300	2 x (12 / 4 / 400 V (Tri+N))	1660x1443x1210	18110€
	126325	S125E2-3016	2 x 6	1245x1265x160 +1245x1265x300	2 x (17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N))	1660x1973x1210	20379€



ACCESSOIRES (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

Étuves et supports

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	123164	S100L/60	Étuve sur roulettes	S100E	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	2456€
	122691	S100L/80		S100E	800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en accessoires.)	2631€
	123165	S120L/60		S120E	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	2521€
	123085	S120L/80		S120E	800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en accessoires.)	2708€
	126298	S125L/60		S125E	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	2817€
	126299	S125L/80		S125E	800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité de 4 jeux supplémentaires en accessoires)	3037€
	123087	S100S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissière	S100E	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1064€
	123088	S100S/80		S100E	800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1064€ ■
	123090	S100S/95		S100E	950	Possibilité 6 jeux de glissières en accessoires	1064€ ■
	123091	S120S/60		S120E	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1096€
	123092	S120S/80		S120E	800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1096€ ■
	123093	S120S/95		S120E	950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1096€ ■
	126300	S125S/60		S125E	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1218€
	126301	S125S/80		S125E	800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1218€
	126302	S125S/95		S125E	600	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1218€

Jeux de glissières et supports

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	123148	0E020610	Jeu de glissières pour étuves et supports	S100E	65€ ■
	123149	0E020640	Jeu de glissières pour étuves et supports	S120E	65€ ■
	126820	0E020860	Jeu de glissières pour supports	S125E	65€
	126821	0E020870	Jeu de glissières pour étuves	S125E	65€
	123125	SPPELLE	Support pour pelles pour étuves	S100E/S120E	231€
	133658	SPPELLES105	Support pour pelles pour étuves	S105E/S125E	231€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	MO1904	Motorisation de la hotte	714€
	MO1787	Vaporisateur 1,6 kw (prix par chambre)	1775€
	MO1788	Vaporisateur renforcé 3,2 kw (prix par chambre)	2139€
	MO1906	Sole en pierre réfractaire au lieu de tôle bossée pour S100	226€
	MO1907	Sole en pierre réfractaire au lieu de tôle bossée pour S120	293€
	MO1908	Sole en pierre réfractaire au lieu de tôle bossée pour S125	519€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS À SOLE serieP TRADITION

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®



P120E-2B30 présenté sur étuve RHL/80 C UMP



Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole.

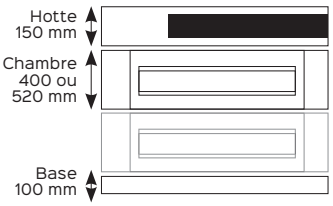


Moufle en tôle aluminée haute densité avec sole en tôle bossée.

CONFORT

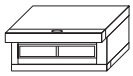
- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en tôle bossée pour une uniformité de cuisson parfaite sur plaques.
- Optimisation de la taille de la chambre de cuisson pour les plaques 600x400.

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :
Smart-Baking : gestion séparée des puissance en voûte et en sole.
Eco-Standby : fonction «veille».
Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.

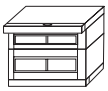


Les fours modulaires serieP P120E sont livrés avec la hotte et la base nécessaire à l'isolation. À la livraison, ces éléments sont conditionnés ensemble mais séparables pour faciliter l'installation.

Fours P120E - 1 chambre

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	HAUTEUR INTÉRIEURE DE CHAMBRE (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW) / CONSO. MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	103681	P120-1A18	3	180	8,6 / 4,3 / 400 V (Tri+N)	1610x1280x750	8495€
	103684	P120-1A30	3	300	8,6 / 4,3 / 400 V (Tri+N)	1610x1280x870	8689€
	103682	P120-1B18	4	180	9,3 / 4,7 / 400 V (Tri+N)	1610x1480x750	8986€
	103685	P120-1B30	4	300	9,3 / 4,7 / 400 V (Tri+N)	1610x1480x870	9202€
	103683	P120-1C18	6	180	11,5 / 5,8 / 400 V (Tri+N)	1610x1880x750	9908€
	103686	P120-1C30	6	300	11,5 / 5,8 / 400 V (Tri+N)	1610x1880x870	10175€

Fours P120E - 2 chambres

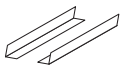
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	HAUTEUR INTÉRIEURE DE CHAMBRE (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW) / CONSO. MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	103687	P120-2A18	2 x 3	2 x 180	2 x (8,6 / 4,3 / 400 V (Tri+N))	1610x1280x1150	15427€
	103690	P120-2A30	2 x 3	2 x 300	2 x (8,6 / 4,3 / 400 V (Tri+N))	1610x1280x1360	15817€
	103688	P120-2B18	2 x 4	2 x 180	2 x (9,3 / 4,7 / 400 V (Tri+N))	1610x1480x1150	16315€
	103691	P120-2B30	2 x 4	2 x 300	2 x (9,3 / 4,7 / 400 V (Tri+N))	1610x1480x1360	16749€
	103689	P120-2C18	2 x 6	2 x 180	2 x (11,5 / 5,8 / 400 V (Tri+N))	1610x1880x1150	18061€
	103692	P120-2C30	2 x 6	2 x 300	2 x (11,5 / 5,8 / 400 V (Tri+N))	1610x1880x1360	18595€
	103693	P120-2A3018	2 x 3	180 + 300	2 x (8,6 / 4,3 / 400 V (Tri+N))	1610x1280x1240	15622€
	103694	P120-2B3018	2 x 4	180 + 300	2 x (9,3 / 4,7 / 400 V (Tri+N))	1610x1480x1240	16531€
	103695	P120-2C3018	2 x 6	180 + 300	2 x (11,5 / 5,8 / 400 V (Tri+N))	1610x1880x1240	18328€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

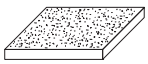
Étuves et supports

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	32568	RHL/80 B UMP	Étuve sur roulettes	P120E A	800	8 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	4626€
	32569	RHL/80 C UMP		P120E B	800	8 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en option)	4834€
	32570	RHL/80 D UMP		P120E C	800	12 jeux de glissières (possibilité 3 jeux supplémentaires en option)	5061€
	32503	RHCV/60 B	Support sur roulettes sans glissière	P120E A	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1189€
	32506	RHCV/80 B		P120E A	800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	1189€
	32509	RHCV/95 B		P120E A	950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	1189€
	32504	RHCV/60 C		P120E B	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1189€
	32507	RHCV/80 C		P120E B	800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	1189€
	32510	RHCV/95 C		P120E B	950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	1189€
	32505	RHCV/60 D		P120E C	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1189€
	32508	RHCV/80 D		P120E C	800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	1189€
	32511	RHCV/95 D		P120E C	950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	1189€

Jeux de glissières

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	102459	OA260300	Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions P120E A	79€
	102461	OA260400	Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions P120E B	79€
	102462	OA260500	Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions P120E C	79€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	M00005	Vaporisation (humidificateur) pour 1 chambre de cuisson	1835€
	M00006	Sole en pierre réfractaire pour chambre P120E A (par chambre)	293€
	M00007	Sole en pierre réfractaire pour chambre P120E B (par chambre)	612€
	M00008	Sole en pierre réfractaire pour chambre P120E C (par chambre)	593€
	M01897	Hotte motorisée	1104€
	M01892	Kit de renforts intérieurs et extérieurs (par chambre)	244€
	M01893	Poignée toute largeur P120E (prix par chambre)	530€

FOURS À SOLE

serieP TRADITION

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®



P60-2C18 présenté sur étuve MHL/80A UM P



Moufle en tôle aluminée haute densité avec sole en tôle bossée.

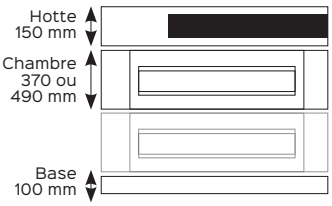


Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole.

CONFORT

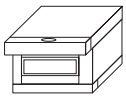
- Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.

• LES TECHNOLOGIES EMBARQUÉES :
Smart-Baking : gestion séparée des puissance en voûte et en sole.
Eco-Standby : fonction «veille».
Retrouvez toutes les technologies en détails p.141.

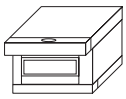


Les fours modulaires serieP P60E/ P80E sont livrés avec la hotte et la base nécessaire à l'isolation. À la livraison, ces éléments sont conditionnés ensemble mais séparables pour faciliter l'installation.

Fours P60E / P80E - 1 chambre

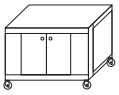
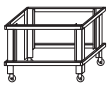
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	HAUTEUR INTÉRIEURE DE CHAMBRE (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW) / CONSO. MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	103696	P60-1C18	2	180	6 / 3 / 400 V (Tri+N)	970x1540x720	6562€
	103699	P60-1C30	2	300	6 / 3 / 400 V (Tri+N)	970x1540x840	6741€
	103698	P80-1C18	4	180	8,5 / 4,25 / 400 V (Tri+N)	1170x1940x720	7355€
	103701	P80-1C30	4	300	8,5 / 4,25 / 400 V (Tri+N)	1170x1940x840	7467€

Fours P60E / P80E - 2 chambres

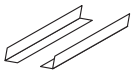
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	HAUTEUR INTÉRIEURE DE CHAMBRE (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW) / CONSO. MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	103702	P60-2C18	2 x 2	2 x 180	2 x (6 / 3 / 400 V (Tri+N))	970x1540x1090	11677€
	103705	P60-2C30	2 x 2	2 x 300	2 x (6 / 3 / 400 V (Tri+N))	970x1540x1330	12034€
	103704	P80-2C18	2 x 4	2 x 180	2 x (8,5 / 4,25 / 400 V (Tri+N))	1170x1940x1090	13058€
	103707	P80-2C30	2 x 4	2 x 300	2 x (8,5 / 4,25 / 400 V (Tri+N))	1170x1940x1330	13284€
	103708	P60-2C3018	2 x 2	180 + 300	2 x (6 / 3 / 400 V (Tri+N))	970x1540x1210	11855€
	103710	P80-2C3018	2 x 4	180 + 300	2 x (8,5 / 4,25 / 400 V (Tri+N))	1170x1940x1210	13172€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

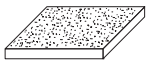
Étuves et supports

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.*
	32553	MHL/60 A UM P	Étuve sur roulettes	P60E	600	Humidificateur - 4 jeux de glissières et possibilité 2 jeux supplémentaires en option	4036€
	32556	MHL/80 A UM P		P60E	800	Humidificateur - 4 jeux de glissières et possibilité 2 jeux supplémentaires en option	4423€
	32555	MHL/60 C UM P		P80E	600	Humidificateur - 6 jeux de glissières et possibilité 2 jeux supplémentaires en option	4191€
	32558	MHL/80 C UM P		P80E	800	Humidificateur - 6 jeux de glissières et possibilité 2 jeux supplémentaires en option	4705€
	32477	MHCV/60 A	Support sur roulettes sans glissière	P60E	600	Possibilité 3 jeux de glissières en option	1141€
	32480	MHCV/80 A		P60E	800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	1141€
	32483	MHCV/95 A		P60E	950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1141€
	32479	MHCV/60 C		P80E	600	Possibilité 3 jeux de glissières en option	1141€
	32482	MHCV/80 C		P80E	800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	1141€
	32485	MHCV/95 C		P80E	950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1141€

Jeux de glissières

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	102457	OA160600	Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions P60E	79€
	102458	OA160700	Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions P80E	79€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	M00002	Sole en pierre réfractaire pour chambre P60E (par chambre)	207€
	M00004	Sole en pierre réfractaire pour chambre P80E (par chambre)	346€
	M00005	Vaporisation (humidificateur) pour 1 chambre de cuisson	1821€
	MO1887	Hotte motorisée	1101€
	MO1888	Kit de renforts intérieurs et extérieurs (par chambre)	244€
	MO1889	Poignée toute largeur P60E (prix par chambre)	284€
	MO1890	Poignée toute largeur P80E (prix par chambre)	362€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS ET TIROIRS DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

RIBOX

GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



GM0511E/1



GMC3E

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

CONFORT

- Construction en acier inox Aisi 304.
- Préchauffage automatique.
- **Réglage de la température de 40°C à 100°C.**
- **Possibilité de cuisson basse température.**
- Poignées de manutention pour un transport aisé.
- Chauffage statique par résistance de contact pour éviter le dessèchement des aliments.

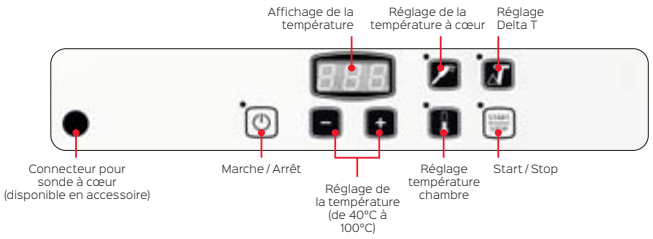
MODÈLES AVEC PORTE

- Cuve avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage.
- Charge maximale 4 kg par niveau GN 1/1 avec hauteur maximale des bacs et barquettes de 50 mm.
- **Possibilité de raccorder une sonde à cœur** pour un contrôle de température (en mode normal ou en mode delta T) et une maîtrise parfaite en cuisson basse température.
- Dessus prédisposé pour la **superposition de 2 fours.**

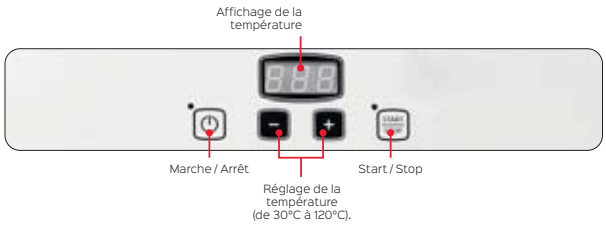
MODÈLES AVEC TIROIRS

- Tiroirs compatibles avec bac GN 1/1, **démontables pour le nettoyage.**
- Hauteur des tiroirs de 210 mm pour des bacs GN 1/1 de hauteur maximale de 50 mm.

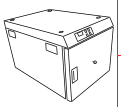
PANNEAU DE COMMANDES DES FOURS



PANNEAU DE COMMANDES DES TIROIRS



Fours de maintien en température - GM avec porte

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	COMMANDES	NB. RATIONS (MAX)	CAPACITÉ	ESPACE ENTRE NIVEAUX (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
	122248	**GM0311E/1**	Électroniques	60	3 niveaux GN 1/1 6 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	75	0,75	230V (mono)	445x631x421	25	**2106€**
	122249	**GM0511E/1**	Électroniques	100	5 niveaux GN 1/1 10 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		1		445x633x571	31	**2518€**

Tiroirs de maintien en température - GMC avec tiroirs

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	HAUTEUR TIROIRS (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
127643	**GMC2E**	2 tiroirs GN 1/1	210	0,9	230 V (mono)	650x599x510	35	**2616€**
125995	**GMC3E**	3 tiroirs GN 1/1	210	0,9	230 V (mono)	650x599x720	40	**3010€**

Sur demande, possibilité de rajouter des roulettes en option d'usine.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	134091	**KIT373**	Support roulettes GMC H+10cm	**104€**
	134092	**KIT374**	Support roulettes GM H+10cm	**104€**

FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

RIBOX

GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Porte double épaisseur avec fermeture automatique.



Transformation en chariot possible grâce au kit roulettes (en accessoires).

COMMANDES ÉLECTRO MÉCA NIQUES

COMPATIBLE GN 1/1 600x400

Sauf GR1021M



GR1011M/1 présenté sur support TSR1000



Commandes électromécaniques simples d'utilisation.



Échelles fixes, démontables et compatibles GN 1/1 et 600x400 (sauf modèle GR0523M).

CONFORT

- Construction en inox Aisi 304.
- Cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Charge maximale 4 kg par niveau GN 1/1 avec hauteur maximale des bacs et barquettes de 50 mm.
- **Humidificateur** pour éviter le dessèchement et la perte matière (sauf modèle GR0523M).
- **Oura de ventilation** (sauf modèle M).
- Espace entre les niveaux : 74 mm sauf GR0523M 65 mm.
- **Réglage de la température :**
  - **90°C pour le maintien en température** (sauf modèle M)
  - **140°C pour la remise en température**
  - **160°C pour la remise en température de produits frits**
- Inversion de porte non disponible.

Fours de remise et maintien en température - commandes électromécaniques - GR

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB. RATIONS (MAX)	CAPACITÉ	ESPACE ENTRE NIVEAUX (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
	116050	GR0523M	75	5 niveaux GN 2/3 5 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	65	3,2	230 V (mono)	648x668x532	40	2222€
	124339	GR0511M/1	100	5 niveaux GN 1/1 10 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	74	6,3	400 V (Tri+N)	820x777x728	65	3017€
	124340	GR0711M/1	140	7 niveaux GN 1/1 14 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		9,6		820x776x908	80	3555€
	124341	GR1011M/1	200	10 niveaux GN 1/1 20 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		12,6		820x777x1108	113	3726€
	124342	GR1411M/1	280	14 niveaux GN 1/1 28 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		15,9		820x776x1501	140	5620€
	124343	GR1021M/1	400	10 niveaux GN 2/1 20 niveaux GN 1/1 40 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		15,9		820x1044x1108	130	5779€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION		PRIX H.T.*
	116060	TSR0500	Support pour GR0511.. H = 850 mm		514€
	116061	TSR1000[1]	Support pour GR0711.. et GR1011.. H = 700 mm		514€
	117990	TSR1200	Support pour GR1021.. H = 700 mm		612€
	115622	GRC001	Chariot à roulettes pour GR0511.., GR0711.., GR1011.. et GR1411..		843€
	123911	2023634[1]	Chariot porte-structure pour GR0511x / GR0711x / GR1011x pour support TSR0500 Chariot compatible uniquement avec support de four TSR0500 (H = 850 mm)		1147€
	123912	2023652	Chariot porte-structure pour GR1021x pour support TSR1200		1248€
	122975	2023374	Kit de superposition pour four de remise GR	Configuration pour 2 fours superposés 5 5 5 7 5 7 10 7	539€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	123913	2023633[1]	Structure amovible GR0511x. Fournie avec système de fixation de la structure sur le chariot pour plus de sécurité.	Nous consulter
	123914	2023647[1]	Structure amovible GR0711x. Fournie avec système de fixation de la structure sur le chariot pour plus de sécurité.	Nous consulter
	123915	2023649[1]	Structure amovible GR1011x. Fournie avec système de fixation de la structure sur le chariot pour plus de sécurité.	Nous consulter
	123916	2023651	Structure amovible GR1021x. Fournie avec système de fixation de la structure sur le chariot pour plus de sécurité.	Nous consulter

[1] **Pour toute commande de structure amovible, il faut associer la référence 2023634 + TSR 500**
(compatible pour tous les fours GR0511x/GR0711x/GR1011x)

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

RIBOX



Sonde à cœur pour une cuisson précise et fiable.



Échelles fixes, démontables et compatibles GN 1/1 et 600x400 (sauf modèle GN 2/1).

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

COMPATIBLE GN 1/1 600x400

Sauf GR1021M



GR0511P présenté sur support TSR0500



Porte double épaisseur avec fermeture automatique.



Transformation en chariot possible grâce au kit roulettes (en accessoires).

CONFORT

- Charge maximale 4 kg par niveau GN 1/1 et 8 kg par niveau GN 2/1 avec hauteur maximale des bacs et barquettes de 50 mm.
- 2 vitesses de ventilation avec Oura de ventilation.
- Humidificateur (prévoir branchement eau)
- Cuisson basse température.
- Sonde à cœur intégrée avec branchement sur bandeau de commande en façade.
- Possibilité de superposer les fours 5 niveaux GN 1/1 GR0511.. et 10 niveaux GN 1/1 GR1011.. sur demande.

3 TYPES DE COMMANDES DISPONIBLES

Commandes électroniques (modèles E)
- Remise en température: plage de réglage de 90°C à 170°C.
- Maintien en température: plage de réglage de 40°C à 100°C.
- Réglage du temps.

Commandes électroniques 230 V (modèles L)
- Identique aux modèles E en 230 V monophasé.

Commandes électroniques programmables (modèles P)
Identiques aux modèles E avec les fonctions complémentaires suivantes:
- 10 programmes mémorisables.
- 2 phases de cuisson par programme.
- Paramètres programmables: remise ou maintien, temps, température, taux d'humidité, utilisation de la sonde à cœur.

Voir schéma en page suivante.

Fours de remise et maintien en température - commandes électroniques - GR

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	COMMANDES	NB. RATIONS (MAX)	CAPACITÉ	ESPACE ENTRE NIVEAUX (mm)	SONDE À CŒUR	HUMIDI-FICATEUR	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIM. LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
	116051	GR0511E	Électroniques	100	5 niveaux GN 1/1 10 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	74	Oui	Oui	6,3	400 V (Tri+N)	820x777x728	65	3796€
	115621	GR0511P	Électroniques programmables	100	5 niveaux GN 1/1 10 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	6,3	400 V (Tri+N)	820x777x728	65	4279€
	116052	GR0511L	Électroniques	100	5 niveaux GN 1/1 10 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	3,3	230 V (mono)	820x777x728	65	4279€
	119318	GR0711E	Électroniques	140	7 niveaux GN 1/1 14 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	9,6	400 V (Tri+N)	820x776x908	80	4406€
	119319	GR0711P	Électroniques programmables	140	7 niveaux GN 1/1 14 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	9,6	400 V (Tri+N)	820x776x908	80	4752€
	116053	GR1011E	Électroniques	200	10 niveaux GN 1/1 20 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	12,6	400 V (Tri+N)	820x777x1108	113	4740€
	116054	GR1011P	Électroniques programmables	200	10 niveaux GN 1/1 20 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	12,6	400 V (Tri+N)	820x777x1108	113	5266€
	119321	GR1411E	Électroniques	280	14 niveaux GN 1/1 28 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	15,9	400 V (Tri+N)	820x776x1501	140	6522€
	119322	GR1411P	Électroniques programmables	280	14 niveaux GN 1/1 28 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	15,9	400 V (Tri+N)	820x776x1501	140	6739€
	116055	GR1021P	Électroniques programmables	400	10 niveaux GN 2/1 20 niveaux GN 1/1 40 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	15,9	400 V (Tri+N)	820x1044x1108	130	6519€

ACCESSOIRES VOIR PAGE PRÉCÉDENTE

ARMOIRES POUR CHARIOTS GN 1/1 - GN 2/1

RIBOX



Commandes électroniques programmables.



Sonde à cœur pour une cuisson précise et fiable.



GR2011P



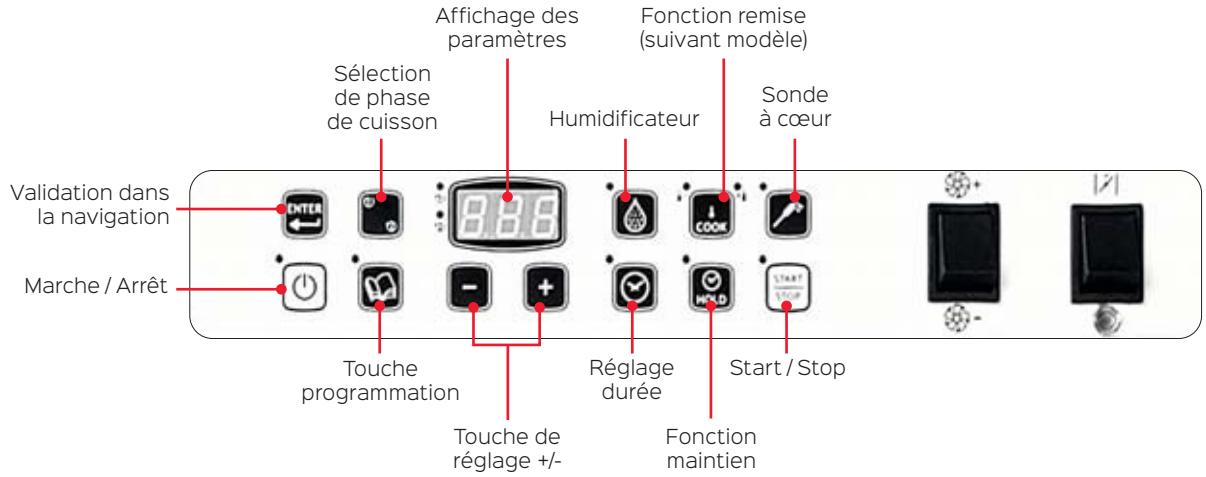
Posée directement au sol et s'adapte à tout type de chariot.



Poignée inox à fermeture 2 points.

- Construction en inox.
- Cuve avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage.
- **S'adaptent à n'importe quel type de chariot (voir page 175).**
- Jusqu'à 10 programmes possibles.
- **Oura motorisé.**
- Chauffage ventilé.
- Résistances blindées.
- **2 vitesses de ventilation.**
- **Inversion du sens de ventilation pour une plus grande uniformité de chaleur.**
- Système d'ouverture de porte de sécurité depuis l'intérieur de la chambre.
- Poignée de porte inox fermeture 2 points.
- **Humidificateur pour un respect optimal des produits.**

PANNEAU DE COMMANDES DES ARMOIRES DE MAINTIEN ET REMISE EN TEMPÉRATURE POUR CHARIOTS



Armoires de maintien en température

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	COMMANDES	NB. RATIONS (MAX)	CAPACITÉ[1]	SONDE À CŒUR	HUMIDI-FICATEUR	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS CHAMBRE LxPxH (mm)	DIMENSIONS LxPxH[2] (mm)	PRIX H.T.*
116056	GM2011P	Électroniques programmables	400	20 niveaux GN 1/1 40 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	Oui	Oui	7,2	400 V (Tri+N)	750x800x1860	920x1120x2038	10066 €
116057	GM2021P		800	20 niveaux GN 2/1 80 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm			16,2		794x950x1860	970x1267x2038	11407 €

[1] Chariot non inclus, chariots compatibles réf. 2025106 et 2025107 page 173. [2] Profondeur hors seuil de porte incliné (+370 mm pour profondeur totale).

Armoires de remise et maintien en température

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	COMMANDES	NB. RATIONS (MAX)	CAPACITÉ	SONDE À CŒUR	HUMIDI-FICATEUR	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS CHAMBRE LxPxH (mm)	DIMENSIONS LxPxH[2] (mm)	PRIX H.T.*
116058	GR2011P	Électroniques programmables	400	20 niveaux GN 1/1 40 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	Oui	Oui	16,2	400 V (Tri+N)	750x800x1860	920x1120x2038	10727 €
116059	GR2021P		800	20 niveaux GN 2/1 80 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm			22,2		794x950x1860	970x1267x2038	12414 €

[2] Profondeur hors seuil de porte incliné (+370 mm pour profondeur totale).

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Cuisson horizontale



Salamandres

p.194-195

GIORIK



Induction posable

p.196

TECNOX



Gamme 700

p.208 LINEABASE 700

p.209-221 UNIKA 700

p.222 LINEABASE 700 TOP

p.223-230 UNIKA 700 **TOP**

GIORIK



Friteuses à beignets

p.253

GIORIK

Une gamme de cuisson complète et modulable pour aménager votre cuisine et garantir confort d'utilisation et performance.



Show-cooking

p.197

TECNOX





Gamme 600

p.200
GIO60

p.201-207
GIO60**TOP**

GIORIK





Gamme 900

p.231-244
UNIKA 900

p.245-252
UNIKA 900 **TOP**

GIORIK



SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE HI•TOUCH

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



ST30



Modèles intuitifs, avec activation par simple contact et fonction maintien en température de série.



Commandes électroniques programmables.

PREMIUM

- Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson.
- Plafond coulissant verticalement de 190 à 90 mm au-dessus des aliments.
- **3 possibilités de programmes avec enchaînement combiné d'un cycle cuisson et maintien.**
- **200°C en 20 secondes.**
- **Maintien en température de série, de 40 à 70°C.**
- **Activation par simple contact.**
- Livrées avec support mural.

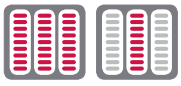
Salamandres à plafond mobile Hi-TOUCH - ST

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FONCTION MAINTIEN EN TEMPÉRATURE	NB FOYERS	SURFACE DE CUISSON (mm)	PUISSANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
124349	**ST30**	OUI	3	560x358 (GN 1/1)	4,5	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	570x581x519	69	**3260€**
124350	**ST40**		4	725x358	5,3	400 V (Tri+N)	735x581x519	80,5	**4179€**

COMBINAISONS POSSIBLES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :



Plusieurs combinaisons de chauffage de la zone de cuisson pour une plus grande flexibilité et davantage d'économie d'énergie.

ST30 

ST40 



SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE



SHP30



Modèles HI-LITE Plus intuitifs, avec activation par simple contact et fonction maintien en température.



Construction en acier inox Aisi 304 avec grille inox.

CONFORT

- Construction en acier inoxydable Aisi 304 + grille inox.
- Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson.
- **Plafond coulissant** verticalement de 190 à 90 mm au-dessus des aliments.
- **200°C en 20 secondes**.
- Livrées avec support mural.

Modèle HI-LITE PLUS :

- **Activation par simple contact.**
- Fonction maintien en température de 40 à 70°C.

Salamandres à plafond mobile HI-LITE - SH

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FONCTION MAINTIEN EN TEMPÉRATURE	NB FOYERS	SURFACE DE CUISSON (mm)	PUISSANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
124344	**SH20**	NON	2	390x303	3	230 V (mono)	400x544x518	46	**2139€**
124345	**SH30**		3	560x358 (GN 1/1)	4,5	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	570x581x519	69	**2801€**
124346	**SH40**		4	725x358	5,3	400 V (Tri+N)	735x581x519	80,5	**3057€**

COMBINAISONS POSSIBLES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :



Un maximum de combinaisons de chauffage de la zone de cuisson pour une plus grande flexibilité et davantage d'économie d'énergie.

SH20 

SH30 

SH40 

Salamandres à plafond mobile HI-LITE Plus - SHP

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FONCTION MAINTIEN EN TEMPÉRATURE	NB FOYERS	SURFACE DE CUISSON (mm)	PUISSANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
124347	**SHP30**	OUI	3	560x358 (GN 1/1)	4,5	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	570x581x519	69	**2813€**
124348	**SHP40**		4	725x358	5,3	400 V (Tri+N)	735x581x519	80,5	**3925€**

COMBINAISONS POSSIBLES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :



Un maximum de combinaisons de chauffage de la zone de cuisson pour une plus grande flexibilité et davantage d'économie d'énergie.

SHP30 

SHP40 

SALAMANDRE À PLAFOND FIXE



SHF 30



Plafond fixe et réglage de la hauteur de grille 2 positions.

ACCESS

- **200°C en 20 secondes**.
- Maintien en température
- Très grande surface de cuisson GN 1/1.
- Livrée avec support mural.

Salamandre à plafond fixe HI-LITE ECO - SHF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FONCTION MAINTIEN EN TEMPÉRATURE	NB FOYERS	SURFACE DE CUISSON (mm)	PUISSANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
126309	**SHF 30**	NON	3	560x358 (GN 1/1)	4,5	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	570x581x519	49	**2242€**

COMBINAISONS POSSIBLES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :



Plusieurs combinaisons de chauffage de la zone de cuisson pour une plus grande flexibilité et davantage d'économie d'énergie.

SHF 30 

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

INDUCTION POSABLE - DESIGN

TECNOX


D3700-2


DW3200-1

OFFERT

1 casserole WOK offerte

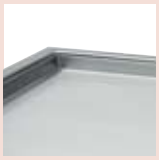

DG3200-1



Commandes par clavier sensitif avec réglage de puissance par slider (sauf D3000 par touches +/-). (casserole wok offerte)

Bac récupérateur de graisse amovible GN 1/9.





Rebord anti-débordement avec angle arrondi pour un entretien facilité.

ACCESS

- Châssis en inox Aisi 304 ergonomique avec une facilité de préhension.
- **D3000 :** plaque monofoyer, 9 positions de réglage + 1 booster.
- **D3700 / D2F3700 :** plaque monofoyer, 9 positions de réglage + 2 boosters + fonction bain-marie à 42°C + maintien en température à 70°C + maintien en frémissement à 94°C.
- **D2F3700 :** plaque double foyers, utilisation en mode bridge possible pour créer une grande surface de cuisson grâce aux inducteurs octogonaux. Possibilité de transformer l'appareil en gril grâce à l'accessoire plancha en fonte. Fonction POT SPEED TEST : évaluation du rendement réel de votre casserole par rapport à la technologie induction.
- **DW3200 :** wok, 9 positions de réglage + 2 boosters + fonction bain-marie à 42°C. Fonction maintien en température à 70°C + maintien en frémissement à 94°C. **1 casserole wok offerte pour l'achat de l'appareil**.
- **DG3200 :** plancha 2 zones de réglages indépendantes avec fonction bridge.

Plaques induction posables - D

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	Ø INDUCTEUR (mm)	NB DE POSITIONS DE RÉGLAGE	PUISSANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133566	**D300-1**	1 foyer	Circulaire Ø250	9 + 1 booster	3	230 V (mono)	386x526x90	**616 €**
133567	**D3700-2**	1 foyer	Circulaire Ø270	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3,7	230 V (mono)	386x526x90	**831 €**
133568	**D2F3700-3**	2 foyers	Octogonal 2x 220x180	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3,7	230 V (mono)	386x526x90	**990 €**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PRIX H.T.*
133569	**GRPLANCHA-2**	Plancha fonte amovible pour D2F3700	L 460 x P 260 x H 29 mm	**150 €**

Wok induction posable - DW

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	INDUCTEUR	NB DE POSITIONS DE RÉGLAGE	PUISSANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133565	**DW3200-1**	Wok	Circulaire Ø314	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3,2	230 V (mono)	386x526x155	**1717 €**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
124516	**WOKCASS**	Casserole Wok Ø 36 cm	**173 €**

Plancha induction posable - DG

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	INDUCTEUR	NB DE POSITIONS DE RÉGLAGE	PUISSANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
133570	**DG3200-1**	Plancha	2 x 1400 W	0 - 9 + clean	2800	230 V (mono)	386x526x155	**2598 €**

SHOW-COOKING



VISIO-3P/2



VISIO PLUS 2P



Livrés avec un ensemble bloc tiroir et planche à découper pouvant être utilisé en substitut d'un appareil.



Livrés avec 2 bacs de stockage GN 1/9.



Filtres facilement accessibles pour simplifier l'entretien. Extraction incorporée avec traitement de l'air (graisses et odeurs).

- Équipés d'une extraction incorporée avec traitement de l'air (anti-graisses et anti-odeurs).
- 4 roues pivotantes Ø125 mm en PVC dont 2 avec freins.
- Plusieurs filtres :
  - Filtres choc anti-graisses, nettoyable en lave-vaisselle.
  - Filtres zéolithe anti-odeur, nettoyage par régénération thermique.
  - Filtres à charbons actifs.
- Éclairage du plan de travail à l'aide d'une rampe LED.
- Aspiration motorisée à 4 vitesses réglables.

Version Plus :

- Deux tiroirs réfrigérés permettent l'utilisation de bacs GN 1/1-1/3-2/3 (profondeur maximale de 150 mm).
- Température de fonctionnement comprise entre +2 et +6°C.
- 6 roues pivotantes Ø125 mm en PVC dont 2 avec freins.

LA SOLUTION DE CUISINE MOBILE ! DES APPLICATIONS POSSIBLES DANS TOUS LES SECTEURS D'ACTIVITÉS :

8H00 — Petit déjeuner préparé en salle.

12H00 — Déjeuner avec cuisson minute devant le client.

20H30 — Dîner cocktail et service traiteur.

Show-cooking - VISIO

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	NB PRISES POUR APPAREILS DE CUISSON	NB PRISE ANNEXE EN FAÇADE	PUISSANCE (kW) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127805	VISIO-2P/2	2 postes	Côté gauche : 1 x 230 V mono + 1 x 400 V Tri Côté droit : 1 x 230 V mono	1 x 230 V mono	16 / 400 V (Tri+N)	1115x761x1264	8518€
127804	VISIO-3P/2	3 postes	Côté gauche : 1 x 230 V mono + 1 x 400 V Tri Côté droit : 2 x 230 V mono	1 x 230 V mono	21 / 400 V (Tri+N)	1515x761x1264	9539€

Show-cooking - VISIO PLUS

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	NB PRISES POUR APPAREILS DE CUISSON	NB PRISE ANNEXE EN FAÇADE	PUISSANCE (kW) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
130585	VISIO PLUS 2P	2 postes	2 x 230 V 2 x 400 V	2 x 230 V	16 / 400 V (Tri+N)	1558x775x1265	12198€
130584	VISIO PLUS 3P	3 postes	3 x 230 V 2 x 400 V	3 x 230 V	21 / 400 V (Tri+N)	1958x775x1265	13220€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
127797	REHREGL	Réhausse réglable en hauteur pour plaque à induction	195€
123113	VISIOTABL	Tablette latérale	421€
123114	VISIORAMP	Poignée de traction	401€
123115	KRAILS/1	Rail pour plateaux en façade	479€
123116	1TIRVISIO	Bloc 1 tiroir de rangement sous plan GN 1/1 hauteur utile 150 mm - L 400 x P 590 x H 240 mm	712€
123117	2TIRVISIO	Bloc 2 tiroirs de rangement sous plan GN 1/1 hauteur utile 65 mm - L 400 x P 590 x H 240 mm	873€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Giorik, la qualité et l'exigence d'un

Nos solutions cuisson adaptées à tous les professionnels de la restauration !

Restauration rapide Snacking

BUDGET RÉDUIT

Gammes 600 mm

GIO60 | GIO60**TOP**



Matériel au **design soigné** et adapté aux lieux de restauration et cuisines aux **dimensions réduites** avec peu d'espace. Convient à **un nombre limité de couverts et un budget équipement plus réduit.**

Restauration commerciale

Restaurants et collectivités petites et moyennes capacités

Gammes 700 mm

LINEABASE 700 | LINEABASE 700 TOP

UNIKA 700 | UNIKA 700 **TOP**



Matériel aux **dimensions standards** en restauration commerciale qui conjugue **profondeur de gamme, technicité, modularité et design.**

Restauration collective

Restaurants et collectivités ≥ à 100 couverts/jour

Gammes 900 mm

UNIKA 900 | UNIKA 900 **TOP**



Matériel adapté aux lieux de restauration **grosse capacité** et compatible avec des **casseroles et rondeaux de grandes dimensions.**

UNE GAMME D'ÉQUIPEMENTS TRÈS LARGE POUR TOUS LES MODES DE CUISSON !

Cuire



Gaz



Électrique



Induction



Vitrocéramique



Plaque Coupe-feu



Griller



Gril électrique/gaz



Gril pierre de lave



Gril vapeur



Bouillir



Cuiseur/Bain-Marie



fabricant, expert de la cuisson en Europe

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

DES SPÉCIFICITÉS ET DES AVANTAGES POUR CHACUNE DE NOS GAMMES !

Gamme Unika 700 et 700 Top

Brûleurs interchangeables après installation en puissance **4kW et 8kW**, grâce aux conduites flexibles en acier.



Brûleurs haute performance en laiton avec flamme veilleuse et système de sécurité thermocouple.

Gammes Unika 900 et 900 Top

Brûleurs interchangeables après installation en puissance **6kW et 10kW** grâce aux conduites flexibles en acier.



Grille à fleur de plan (fonte ou inox) et système de nettoyage intégré (rideau d'eau, avec vidange), sur demande.

Des points forts communs aux 2 gammes Unika 700 et 900

- **4 types de grils** pour un choix de cuisson sur mesure :
  - Cuisson directe :
    - **Gaz**
    - **Électrique**
  - Cuisson indirecte :
    - **Pierre de lave : pour un effet BBQ sans les inconvénients du feu de bois.**
    - **Gril "à eau" : pour une cuisson saine.**
- **Friteuses avec système Melting** pour une meilleure maîtrise de la température de friture (idéales pour les substances grasses solides) avec brûleurs internes ou externes.
- **Marmites en chauffe directe et indirecte** pour les cuissons délicates, type purées...
- **2 revêtements pour les grils :**
  - **Acier Inoxydable bi-couche type Duplex 2304** : température maxi 350°C idéal pour saisir les viandes.
  - **Chrome :** température maxi 300°C idéal pour les cuissons délicates type poisson... Nettoyage facilité.
- **Sauteuses, robustes** en acier inoxydable, faciles à nettoyer (angles arrondis) avec brûleurs à hauts rendements thermiques.
- **Cuiseurs à pâtes** avec système de relevage automatique des paniers en option et évacuation de l'amidon.

Un design esthétique et parfaitement modulaire

Tous les équipements des gammes 700 et 900 sont associables entre eux grâce à un système de fixation simple des modules.





Superposez tous les éléments UNIKA 700 TOP avec un soubassement réfrigéré LINEAR SNACK AFINOX

À découvrir **p.54**



Frire → Friteuse





Mijoter → Marmite





Braiser → Sauteuse





*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 600
FOURNEAUX GAZ - FOURNEAUX ÉLECTRIQUES - GIO60



LPG694E

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti 10/10ème.



Ergonomie : Plan réglable de 850 à 900 mm.



Grilles en fonte émaillée pouvant recevoir des casseroles de petits diamètres.

ACCESS

FOURS :

- Porte de four en acier inox à double vitrage ouvrable pour le nettoyage.
- Livrés avec une grille en acier chromé.
- **Four à convection ventilé**.
- Réglage de la grille sur 4 niveaux possibles.

FEUX VIFS GAZ :

- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- **Puissance brûleurs de 3,5 kW et 6 kW.**
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

FOURNEAUX PLAQUES RONDES ÉLECTRIQUES :

- Dimension foyer : Ø 180 mm.
- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- Puissance : 2 kW / plaque.

FOURNEAUX PLAQUES VITROCÉRAMIQUES :

- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.

Fourneaux feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	VOLUME FOUR (m³)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129194	**LPG694E**	4	2,2	19	Four Elec	2,2	0,4	230 V mono	600x600x900	**2981€**

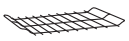
Fourneaux plaques rondes électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	VOLUME FOUR (m³)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129195	**LPE674E**	4	10,2	-	Four Elec	2,2	0,46	400 V Tri+N	600x600x900	**3240€**

Fourneaux plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	VOLUME FOUR (m³)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129196	**LPV674E**	4	10,2	-	Four Elec	2,2	0,46	400 V Tri+N	600x600x900	**3583€**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129262	**2020306**	Grille chromée pour four	**22€**

Autres accessoires en p.207.

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

GAMME 600
ÉLÉMENTS PLAQUES DE CUISSON - GIO60TOP



LPG6940 présenté sur support SUL0660



LPE6743



LPV6741

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti 10/10ème.

ACCESS

ÉLÉMENTS FEUX VIFS GAZ :

- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- **Puissance brûleurs de 3,5 kW et 6 kW.**
- Brûleurs sous grille en fonte émaillée noire résistante aux acides.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

ÉLÉMENTS PLAQUES RONDES ÉLECTRIQUES :

- Dimensions foyers Ø 180 mm.
- Commutateur à 6 positions et voyant de fonctionnement.
- **Plan avec cuve emboutie pour éviter les débordements.**
- Puissance des plaques : 2 kW / plaque.

ÉLÉMENTS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES :

- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- **Puissance des plaques : 2 kW / plaque.**

Éléments feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129197	LPG4920	2	9,5	-	400x600x290	1101€
	129198	LPG6940	4	19	-	600x600x290	1832€

Accessoires en p.207.

Éléments plaques rondes électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129199	LPE4721	2	4	230 V mono	400x600x290	683€
	129200	LPE6741	4	8	230 V mono	600x600x290	1062€
	129201	LPE6743	4	8	400 V Tri+N	600x600x290	1062€

Accessoires en p.207.

Éléments plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129202	LPV4721	2	4,3	230 V mono	400x600x290	1617€
	129203	LPV6741	4	8	230 V mono	600x600x290	2419€
	129204	LPV6743	4	8	400 V Tri+N	600x600x290	2300€

Accessoires en p.207.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 600
GRILS GAZ - GRILS PIERRES DE LAVE GAZ - GIO60TOP



LGG6910 présenté sur support SUL0660



LTG6700



Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 10/10ème.

BACS RÉCUPÉRATEURS DE GRAISSE

GN 1/3 ou 1/2.

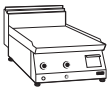
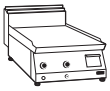
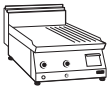
ACCESS

- Brûleurs en acier à flamme stabilisée.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS PIERRES DE LAVE GAZ :

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- **Grille pour viande et pierres de lave fournies.**

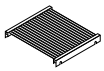
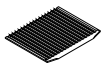
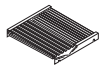
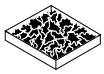
Grils gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130850	LGG4900X	Acier Inoxydable	Simples - lisses 396x445	4,6	400x600x290	1735€
	129206	LGG4930	Chrome				2040€
	130851	LGG4910X	Acier Inoxydable	Simples - rainurées 396x445	4,6	400x600x290	1779€
	130852	LGG6900X	Acier Inoxydable	Doubles - lisses 590x445	7,6	600x600x290	2378€
	129209	LGG6930	Chrome				2606€
	130853	LGG6910X	Acier Inoxydable	Double 1/2 lisses - 1/2 rainurées 590x445	7,6	600x600x290	2474€
	130854	LGG6970X	Acier Inoxydable	Triples lisses 996x445	7,6	1000x600x290	3723€
	129211	LGG6790	Chrome				3968€
	130855	LGG6960X	Acier Inoxydable	Triples 2/3 lisses - 1/3 rainurées 996x445	13,8	1000x600x290	3951€

Grils pierres de lave gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129214	LTG6700	534x410	7,3	600x600x290	1960€
	129215	LTG8700	775x450	14	800x600x290	2514€

Accessoires de cuisson

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	PRIX H.T.*
	30561	2009144	Grille poisson gril pierres de lave simple pour LTG 6700	162€
	129285	2009356	Grille poisson gril pierres de lave double pour LTG 8700	259€
	129286	2009142	Grille viande gril pierres de lave simple pour LTG 6700	176€
	129287	2011037	Grille viande gril pierres de lave double pour LTG 8700	272€
	129376	2012437	Grille 1/2 poisson + 1/2 viande gril pierres de lave double pour LTG 8700	361€
	129604	7090123	Paquet pierres de lave - 7 kg	40€

Autres accessoires en p.207.


LGE6921X


LGE4931



Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 10/10ème.

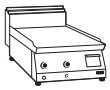
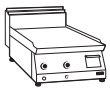
BACS RÉCUPÉRATEURS DE GRAISSE

GN 1/3 ou 1/2.

ACCESS

- Thermostat avec réglage de 50 à 330°C et voyant de fonctionnement.

Grils électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	130856	LGE4901X	Acier Inoxydable(1)	Simples - lisses 396x445	3,6	230 V mono	400x600x290	1588 €
	129217	LGE4931	Chrome					1805 €
	130857	LGE4911X	Acier Inoxydable(1)	Simples - rainurées 396x445	3,6	230 V mono	400x600x290	1614 €
	130858	LGE6901X	Acier Inoxydable (1)	Doubles - lisses 590x445	7,2	230 V mono	600x600x290	2074 €
	130859	LGE6903X	Acier Inoxydable(1)			400 V Tri+N		1884 €
	129221	LGE6931	Chrome			230 V mono		2269 €
	129222	LGE6933	Chrome			400 V Tri+N		2269 €
	130860	LGE6921X	Acier Inoxydable(1)	Double 1/2 lisses - 1/2 rainurées 590x445	7,2	230 V mono	600x600x290	2177 €
	130861	LGE6923X	Acier Inoxydable(1)			400 V Tri+N		2215 €
	130862	LGE6970X	Acier Inoxydable(1)	Triples lisses 996x445	10,8	400 V Tri+N	1000x600x290	3218 €
	130863	LGE6963X	Acier Inoxydable(1)	Triples 2/3 lisses - 1/3 rainurées 996x445	10,8	400 V Tri+N	1000x600x290	3130 €
	129227	LGE6967	Chrome					3395 €

Accessoires en p.207.
(1)Acier inoxydable duplex 2304.

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 600
FRITEUSES - GIO60TOP



LFE4783



LSE4711
présenté avec lampe
LSR4611

CARROSSERIE ACIER INOX



Commandes électromécaniques avec thermostat jusqu'à 190°C.

FOURNI

ACCESS

- **Vidange en façade par robinet amovible.**
- Zone froide pour le dépôt des impuretés.
- **Paniers fournis.**

FRITEUSES GAZ :

- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Chauffe par brûleurs internes à la cuve.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES :

- Résistances blindées en acier incoloy à haut rendement.
- Système de basculement de la résistance pour un nettoyage aisé.

BAC DE SALAGE :

- Thermostat avec réglage de 30 à 110°C et voyant de fonctionnement.
- Format cuve GN 2/3.

Friteuses gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE(S)	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT[1] CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129228	LFG4710	1	8	8	6,7	-	400x600x290	2103€
	129229	LFG6720	2	2x8	16	13,4	-	600x600x290	3588€

[1]Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

Friteuses électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE(S)	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT[1] CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129230	LFE4750	1	6	5	3,3	230 V mono	400x600x290	1153€
	129231	LFE6750	2	2x6	10	6,6	230 V mono	600x600x290	1960€
	129232	LFE4783	1	8	12,5	6,3	400 V Tri+N	400x600x290	1428€
	129233	LFE6783	2	2x8	25	12,6	400 V Tri+N	600x600x290	2409€
	129234	LFE4910	1	10	14	10	400 V Tri+N	400x600x290	1558€
	129235	LFE6910	2	2x10	28	20	400 V Tri+N	600x600x290	2543€

[1]Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

Bac de salage

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PUISSANCE ELECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	CONFIGURATION ACCESSOIRE	PRIX H.T.*
	129236	LSE4711	Bac de salage	1,38	230 V mono	400x600x290 GN 2/3	-	855€
	131470	LSR4911	Lampe	0,75	230 V mono	400x390x410	Lampe chauffante pour bac de salage par lampe radiante	744€

Accessoires (paniers supplémentaires)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	31628	2004579	Panier frites L180xP270xH120 pour LFE 4750 et 6750	65€
	129274	2003002	Panier frites L120xP285xH120 pour LFG 4710 et 6720	52€
	129275	2003003	Panier frites L240xP285xH120 pour LFG 4710 et 6720	70€
	129276	2013949	Panier frites L230xP290xH100 pour LFE 4783, 6783, 4910 et 6910	70€
	129277	2014725	Panier frites L110xP290xH100 pour LFE 4783, 6783, 4910 et 6910	65€

Autres accessoires en p.207.

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

GAMME 600
CUISEURS À PÂTES - GIO60**TOP**



LCP6713
avec paniers
1x 28209 GN 1/3
2x 27702 GN 1/6

CARROSSERIE ACIER INOX

Épaisseur 10/10ème et surface anti-débordement.



Robinet de remplissage eau intégré.

ACCESS

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Zone d'expansion d'amidon, zone d'égouttage des paniers.**
- **Paniers vendus séparément en accessoires.**
- Cuve GN 2/3.

CUISEURS À PÂTES GAZ :

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

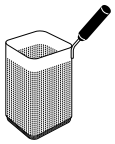
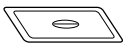
CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES :

- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Résistances haut rendement sous la cuve.

Cuiseurs à pâtes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSANCE ELECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	ALIM.	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129238	**LCP6713**	26	5,5	-	230 V mono	Avec placard	600x600x900	**2385€**
	129239	**LCG6700**	26	-	10	-	Avec placard	600x600x900	**2529€**

Accessoires

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129240	**2003075**	Panier à pâtes - GN 2/3 - Poignées latérales	298x334x215	**169€**
	129241	**2003046**	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignées latérales	290x160x215	**130€**
	28209	**2003077**	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignée frontale	296x143x215	**136€**
	28210	**2003045**	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à droite	163x143x215	**106€**
	28211	**2003047**	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à gauche	163x143x215	**106€**
	27702	**2003080**	Panier à pâtes - GN 1/6 - Rond	Ø152xH215	**100€**
	129272	**2004151**	Couvercle cuiseur à pâtes	-	**40€**

Autres accessoires en p.207.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 600
BAINS MARIE - ÉLÉMENTS NEUTRES - ÉVIER



LBE6711
présenté avec bacs GN
(vendus séparément)

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 10/10ème et surface anti-débordement.



Réglage de température de la cuve de 30° à 90°C.

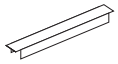
ACCESS

- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- **Séparateurs pour bacs GN fournis.**
- Bacs vendus séparément en accessoires
- Chauffage par résistance en fil chauffant.
- Robinet de vidange.

Bains-marie

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FORMAT CUVE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129246	**LBE4711**	GN 1/2 + GN 1/4	1,4	230 V mono	400x600x290	**1033€**
	129247	**LBE6711**	GN 1/1 + 2 x GN 1/4	2,8	230 V mono	600x600x290	**1358€**

Accessoires

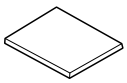
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129278	**2009098**	Traverse bain marie 151x23 pour bacs GN 1/4	**8€**
	129279	**2009099**	Traverse bain marie 526x23 pour bacs GN 1/1	**11€**
	129280	**2009100**	Traverse bain marie 328x23 pour bacs GN 1/2	**9€**

Autres accessoires en p.207.

Éléments neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129248	**LEN4700**	400x600x290	**580€**
	129249	**LEN6700**	600x600x290	**697€**

Accessoires

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129288	**2009213**	Planche à découper en polyéthylène 394x526x20 pour LEN 4700	**142€**
	129289	**2009223**	Planche à découper en polyéthylène 594x526x20 pour LEN 6700	**197€**

Autres accessoires en p.207.

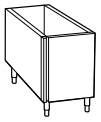
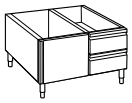
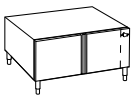
Évier

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129250	**LEL6700**	600x600x290	**1006€**

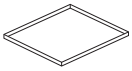
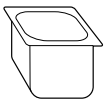
Accessoires en p.207.

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Soubassements pour gamme “TOP”

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	31934	SUL0140	Soubassements ouverts	400x550x580	389€
	32528	SUL0160		600x550x580	427€
	129253	SUL0180		800x550x580	521€
	31931	SUL0420	Soubassement 2 tiroirs	400x550x580	906€
	30516	SUL0440	Soubassements porte battante	400x550x580	547€
	30559	SUL0660		600x550x580	632€
	129257	SUL0880		800x550x580	757€
	30560	SUL1000		1000x550x580	908€
	33062	SUL1021	Soubassement porte battante et 2 tiroirs	1000x550x580	1264€
	129260	SUL1260	Soubassement portes battantes	1200x550x580	1119€
	129261	SUL1200	Soubassement chauffant	1200x550x580	1451€

Accessoires

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	30562	2009047	Barette de composition	29€
	129282	7080100	Grattoir gril lisse	57€
	129283	7080101	Grattoir gril nervuré	77€
	129263	2020307	Bac lèchefrite pour four	34€
	129264	2103135	Bac gastronorme GN 1/4 hauteur 150 mm	55€
	129265	2103142	Bac gastronorme GN 1/3 hauteur 150 mm	50€
	129266	2103080	Bac gastronorme GN 1/2 hauteur 150 mm	72€
	129267	2103107	Bac gastronorme GN 2/3 hauteur 150 mm	89€
	129268	2103134	Bac gastronorme GN 1/1 hauteur 150 mm	107€
	129269	2103202	Couvercle bac gastronorme GN 1/4	22€
	129270	2103077	Couvercle bac gastronorme GN 1/2	20€
	129437	2103201	Couvercle bac gastronorme GN 2/3	39€
	129271	2103106	Couvercle bac gastronorme GN 1/1	60€
	129436	2103203	Couvercle bac gastronorme GN 1/3	20€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700
FOURNEAUX FEUX VIFS GAZ - LINEABASE 700



ECG740F



ECG720G



Ergonomie : plan réglable de 850 à 900 mm.



Grilles en fonte émaillée pouvant recevoir des casseroles de petits diamètres.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti 12/10ème.

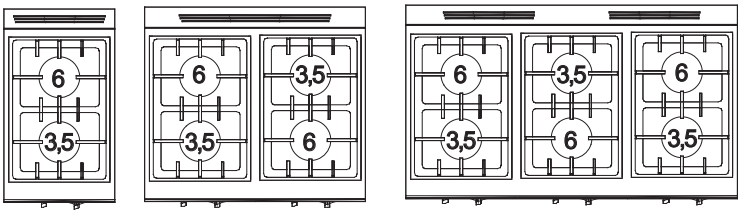
ACCESS

- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- **Puissance brûleurs de 3,5 kW et 6 kW.**
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

FOURS :

- **Fours statiques avec température réglable de 100 à 330°C.**
- Fours gaz avec brûleur à flamme stabilisée.
- Fours électriques avec réglages indépendants voûte et sole.
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x560 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x580 mm compatible GN 2/1.
- Four XL : 935x300x580 mm.

CONFIGURATION DES BRÛLEURS



9,5 kW 19 kW 28,5 kW

Fourneaux feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129290	ECG720G	2	-	9,5	Ouvert(1)	-	-	400x700x900	1345€
	129291	ECG740G	4	-	19	Ouvert(1)	-	-	800x700x900	2104€
	129292	ECG760G	6	-	28,5	Ouvert(1)	-	-	1200x700x900	2906€
	129293	ECG740F	4	-	27	Four Gaz	8	-	800x700x900	3217€
	129294	ECG740E		6,2	19	Four Elec	6	400 V Tri+N		3651€
	129295	ECG760F	6	-	36,5	Four Gaz+ placard	8	-	1200x700x900	4293€
	129296	ECG760E		6,2	28,5	Four Elec+ placard	6	400 V Tri+N		4612€
	129297	ECG760H	6	-	38,5	Four Gaz	10	-	1200x700x900	4536€
	129298	ECG76EH		9	28,5	Four Elec	9	400 V Tri+N		4913€

(1)Porte battante en accessoire.
▶Accessoires en p.230.



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



GAMME 700
FOURNEAUX FEUX VIFS GAZ - UNIKA 700



CG760E



CG740G présenté avec portes battantes 2016437



Brûleurs haute performance de 4 kW à 8 kW.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti 12/10ème.

CONFORT

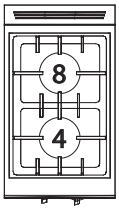
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Brûleurs haute performance** à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Grilles avec longues branches pour petites casseroles.
- Robinet de sécurité avec thermocouple
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- **Puissance brûleurs de 4 kW et 8 kW.**

FOURS :

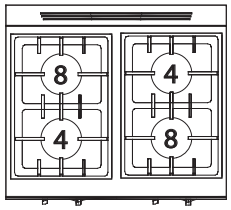
- **Fours statiques avec température réglable de 100 à 330°C.**
- Fours gaz avec brûleur à flamme stabilisée
- Fours électriques avec réglages. indépendants voûte et sole.
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x530 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x580 mm compatible GN 2/1.
- Four XL : 935x300x580 mm.

CONFIGURATION DES BRÛLEURS

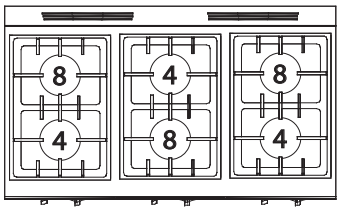
Possibilité de remplacer un brûleur 4 kW par un brûleur 8 kW dans les configurations suivantes (en supplément) :



12 kW



24 kW



36 kW

Position des brûleurs interchangeable après installation.

Fourneaux feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129300	CG720G	2	-	12	Ouvert(1)	-	-	400x700x900	1695€
	129301	CG740G	4	-	24	Ouvert(1)	-	-	800x700x900	2687€
	129302	CG760G	6	-	36	Ouvert(1)	-	-	1200x700x900	3746€
	129303	CG740F	4	-	32	Four Gaz	8	-	800x700x900	3882€
	129304	CG740E		6,2	24	Four Elec		400 V Tri+N		4172€
	129305	CG760F	6	-	44	Four Gaz	8	-	1200x700x900	5316€
	129306	CG760E		6,2	36	Four Elec		400 V Tri+N		5580€
	129307	CG760H	6	-	46	Four Gaz	10	-	1200x700x900	5373€
	129308	CG76EH		9	36	Four Elec	9	400 V Tri+N		5752€

(1)Porte battante en accessoire.

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
BRUL8KW700	Remplacement d'un brûleur 4 kW par un brûleur 8 kW, prix par changement de brûleur	90€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700
FOURNEAUX PLAQUES COUP DE FEU - UNIKA 700


TG76FTC


TG720G


TE740G


Plaque radiante de forte épaisseur pour une inertie maximale et une parfaite répartition de la chaleur en version gaz. T° max 500°C. Version élec. T° max 350°C.


Plaques coup de feu 4 zones de 2,5 kW réglables indépendamment en version électrique. T° max 400°C.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti 12/10ème.

CONFORT

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- **Puissance brûleurs de 4 kW et 8 kW.**
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Possibilité de modifier les brûleurs en option - sur demande avec délais.

FOURS :

- **Fours statiques avec température réglable de 100 à 330°C.**
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x530 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x580 mm compatible GN 2/1.

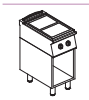
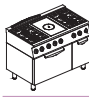
Fours gaz :

- Brûleur à flamme stabilisée.

Fours électriques :

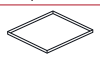
- Plaque coup de feu avec chauffage par résistance.
- Réglages voûte et sole indépendants.
- Commutateur à 4 positions et voyant de fonctionnement.
- Version sans four disponible sur demande pour les fourneaux double-service.

Fourneaux plaques coup de feu

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIG.	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
FOURNEAUX SIMPLES											
	129314	**TG720G**	Demi PCF	-	-	6	Ouvert(1)	-	-	400x700x900	**2702€**
	129315	**TG740G**	Grande PCF	-	-	12	Ouvert(1)	-	-	800x700x900	**3082€**
	129316	**TE720G**	2 zones électriques	-	4	-	Ouvert(1)	-	400 V Tri+N	400x700x900	**3297€**
	129317	**TE740G**	4 zones électriques	-	10	-	Ouvert(1)	-	400 V Tri+N	800x700x900	**4771€**
	129318	**TG740F**	PCF Gaz sur four Gaz	-	-	20	Four Gaz	8	-	800x700x900	**4438€**
	129319	**TG740E**	PCF Gaz sur four Elec	-	6	12	Four Elec	8	400 V Tri+N	800x700x900	**4942€**
	129320	**TE740E**	4 zones électriques sur four Elec	-	16	-	Four Elec	8	400 V Tri+N	800x700x900	**6493€**
FOURNEAUX DOUBLE SERVICE, versions sans four disponibles sur demande.											
	129309	**TG74FTL**	PCF à droite	2 feux gaz	-	26	Four Gaz	8	-	800x700x900	**4903€**
	129310	**TG74FTR**	PCF à gauche	2 feux gaz	-	26	Four Gaz	8	-	800x700x900	**4903€**
	128677	**TG76FTC**	PCF centrale	4 feux gaz	-	38	Four Gaz + placard	8	-	1200x700x900	**6070€**
	129312	**TG76FTL**	PCF à droite	2 feux gaz	-	32	Four Gaz + placard	8	-	1200x700x900	**6133€**
	129313	**TG76FTR**	PCF à gauche	2 feux gaz	-	32	Four Gaz + placard	8	-	1200x700x900	**6133€**

(1)Porte battante en accessoire.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129702	**2019661**	Crochet pour plaque coup de feu gaz	**65€**
	129321	**2022220**	Plaque pour four GN 2/1 (650x530x40 mm)	**62€**

Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

FOURNEAUX PLAQUES ÉLECTRIQUES - UNIKA 700



CE74TE



CE72TG



CE76QE



Plaques rondes électriques Ø220 mm ou plaques carrées dimensions 220x200 mm, puissance 2,6 kW.



Ergonomie : plan réglable de 850 à 900 mm.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti 12/10ème.

CONFORT

- Commutateur à 6 positions et voyant de fonctionnement.

FOURS ÉLECTRIQUES :

- **Fours statiques avec température réglable de 100 à 330°C.**
- Fours électriques avec réglages indépendants voûte et sole.
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x530 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x580 mm compatible GN 2/1.

Fourneaux plaques rondes électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129322	CE72TG	2	5,2	Ouvert(1)	-	400 V Tri+N	400x700x900	1512€
	129323	CE74TG	4	10,4	Ouvert(1)	-		800x700x900	2074€
	129324	CE76TG	6	15,6	Ouvert(1)	-		1200x700x900	2441€
	129325	CE74TE	4	16,6	Four Élec	8		800x700x900	3623€
	129326	CE76TE	6	21,8	Four Élec + placard	8		1200x700x900	4948€
	129327	CE76TH	6	24,6	Four Élec	9		1200x700x900	5086€

(1)Porte battante en accessoire.
Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Fourneaux plaques carrées électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129328	CE72QG	2	5,2	Ouvert(1)	-	400 V Tri+N	400x700x900	2085€
	123797	CE74QG	4	10,4	Ouvert(1)	-		800x700x900	3338€
	129330	CE76QG	6	15,6	Ouvert(1)	-		1200x700x900	4612€
	129331	CE74QGMC	4	10,4	Tiroirs de maintien	0,9		800x700x900	6161€
	129332	CE74QE	4	16,6	Four Élec	8		800x700x900	4987€
	129333	CE76QE	6	21,8	Four Élec + placard	8		1200x700x900	6489€
	129334	CE76QH	6	24,8	Four Élec	9		1200x700x900	6951€

(1)Porte battante en accessoire.
Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700
FOURNEAUX PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - UNIKA 700

GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CV740E

PLAQUE VITRO CÉRAMIQUE ÉPAISSEUR 6mm

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.

CONFORT

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- **Puissance des plaques : 2,1 kW / plaque.**
- Dimension foyer : Ø230 mm.

FOUR :

- **Four statique avec température réglable de 100 à 330°C.**
- Commutateur à 4 positions et voyant de fonctionnement.
- Réglages indépendants voûte et sole.
- Livré avec une grille en acier chromé GN 2/1.
- Dimensions chambre four : 693x300x580 mm compatible GN 2/1.

Fourneaux plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129335	**CV720G**	2	4,2	Ouvert(1)	-	400 V Tri+N	400x700x900	**2049€**
	129336	**CV740G**	4	8,4	Ouvert(1)	-	400 V Tri+N	800x700x900	**3324€**
	129337	**CV740E**	4	14,4	Four Elec	8	400 V Tri+N	800x700x900	**5013€**

(1)Porte battante en accessoire.
Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

GAMME 700
FOURNEAUX PLAQUES INDUCTION - UNIKA 700

GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CI740G

PLAQUE VERRE ÉPAISSEUR 6mm

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.

CONFORT

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Commutateur et voyant LED de fonctionnement.
- **Plaques à induction avec une puissance de 3,5 kW / foyer.**
- Dimension foyer : Ø230 mm.
- Minuterie de 99 minutes avec témoin et signal d'avertissement à la fin du cycle de cuisson programmé.

WOK À INDUCTION :

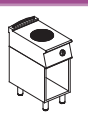
- **Wok avec puissance de 5 kW.**
- Dimension foyer : Ø 300 mm.

Fourneaux plaques induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129338	**CI720G**	2	7	Ouvert(1)	400 V Tri+N	400x700x900	**8710€**
	129339	**CI740G**	4	14	Ouvert(1)	400 V Tri+N	800x700x900	**14066€**

(1)Porte battante en accessoire.

Wok à induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129340	**CW720G**	1	5	Ouvert(1)	400 V Tri+N	400x700x900	**7847€**

(1)Porte battante en accessoire.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	124516	**WOKCASS**	Casserole pour wok à induction (Ø 360 mm)	**173€**

Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.


FRG741GCRX


FLG741GCRX


FLG72GCRX



Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.

BACS RÉCUPÉRATEURS DE GRAISSE

GN 1/3 ou 1/2.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.

CONFORT

- NEW **Revêtement en acier chromé, 15 mm d'épaisseur, effet satiné.**
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Plaques séparées sans supplément, disponibles sur demande.

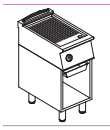
GRILS GAZ :

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS ÉLECTRIQUES :

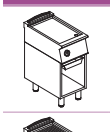
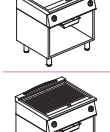
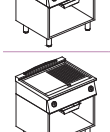
- Thermostat avec réglage de 50 à 330°C et voyant de fonctionnement.

Grils gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	134043	FLG72GCRX	Acier chromé	Simples - lisses 330x470	7	-	400x700x900	2333€
	134044	FRG72GCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x470	7	-	400x700x900	2721€
	134045	FLG741GCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x465	14	-	800x700x900	3538€
	134046	FRG741GCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x465	14	-	800x700x900	4119€
	134047	FMG741GCRX	Acier chromé	Doubles - mi-lisses / mi-rainurées 720x465	14	-	800x700x900	3855€

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Grils électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	134048	FLE72GCRX	Acier chromé	Simples - lisses 330x470	6	400 V Tri+N	400x700x900	2355€
	134049	FRE72GCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x470	6	400 V Tri+N	400x700x900	2527€
	134050	FLE741GCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x465	12	400 V Tri+N	800x700x900	3531€
	134051	FRE741GCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x465	12	400 V Tri+N	800x700x900	3886€
	134052	FME741GCRX	Acier chromé	Doubles - mi-lisses / mi-rainurées 720x465	12	400 V Tri+N	800x700x900	3805€

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
GRILSEP	Plaques séparées	Sans supplément

CUISSON HORIZONTALE

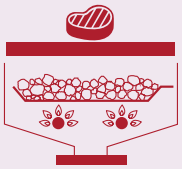
*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700
GRILS PIERRES DE LAVE - UNIKA 700



GL74GC

CUISSON TYPE BBQ



Cuisson homogène et savoureuse grâce à la pierre de lave qui exalte les saveurs.

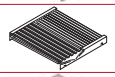
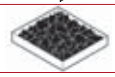
CONFORT

- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Brûleurs : Tubulaires en acier inox Aisi 316 à haut rendement.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- **Bac récupérateur de graisses, grille démontable, pare éclaboussures et hauteur de cuisson réglable.**
- **Grille pour viandes et pierres de lave fournies.**

Grils pierres de lave gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129371	GL72GC	375x460	8	400x700x900	2497€
	129372	GL74GC	775x460	16	800x700x900	3689€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129373	2009337	Grille poisson gril pierres de lave simple	241€
	129285	2009356	Grille poisson gril pierres de lave double	259€
	129375	2011036	Grille viande gril pierres de lave simple	169€
	129287	2011037	Grille viande gril pierres de lave double	272€
	129376	2012437	Grille 1/2 poisson + 1/2 viande gril pierres de lave double	361€
	129604	7090123	Paquet pierres de lave - 7 kg	40€

Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

GAMME 700
GRILS À EAU - UNIKA 700



GL76GV



Cuisson directe
Modèle électrique. Idéal pour une cuisson rapide des viandes à haute température.



Cuisson indirecte
Modèle gaz. Idéal pour une cuisson lente afin de préserver les aliments fragiles et tendres.

CUISSON PLUS SAINE

CONFORT

- **Un bac à eau placé entre la résistance et la grille permet une cuisson sans fumée et la préservation des aliments délicats grâce à l'humidité dégagée.**

GRILS À EAU GAZ :

- Brûleurs : Tubulaires en acier inox Aisi 316 à haut rendement.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Robinet de remplissage d'eau intégré.
- Tiroirs de récupération des eaux et graisses.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS À EAU ÉLECTRIQUES :

- Cuisson par contact sur les résistances.

Grils à eau gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129377	GL72GV	1 grille de : 345x470	8,5	400x700x900	2660€
	129378	GL74GV	2 grilles de : 345x470	17	800x700x900	3886€
	129379	GL76GV	3 grilles de : 360x470	25,5	1200x700x900	5021€

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Grils à eau électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129380	GL72GE	1 grille de : 345x470	4	400 V Tri+N	400x700x900	3462€
	129381	GL74GE	2 grilles de : 345x470	8	400 V Tri+N	800x700x900	4496€

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

GAMME 700
CUISEURS À PÂTES - UNIKA 700


CPE746


CPG726

DESSUS EMBOUTI EN ACIER INOX AISI 304

Résistant à la corrosion.


Relevage automatique possible avec l'accessoire kit de relevage MAC70.


Remplissage automatique de la cuve par bec fixe.

CONFORT

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Zone d'expansion d'amidon, zone d'égouttage des paniers.**
- **Paniers vendus séparément en accessoires.**
- **Dotation avec couvercle inclus.**

CUISEURS À PÂTES GAZ :
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES :
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Résistances haut rendement sous la cuve.

Cuiseurs à pâtes gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129427	CPG726	1	26	10	400x700x900	3122€
	129428	CPG746	2	2x26	20	800x700x900	5194€

Cuiseurs à pâtes électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129429	CPE726	1	26	6	400 V Tri+N	400x700x900	2915€
	129430	CPE746	2	2x26	12	400 V Tri+N	800x700x900	4730€

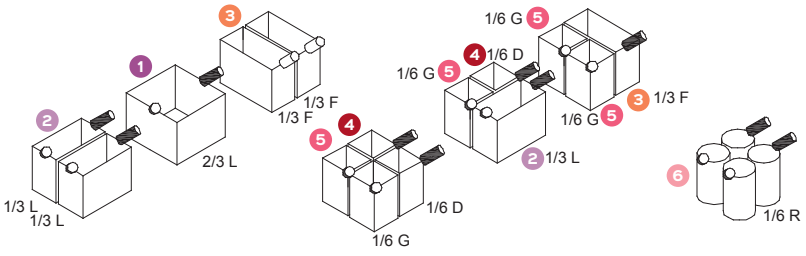
Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129431	MAC70	Système de relevage automatique des paniers **Compatible uniquement avec Kit de 2 paniers GN 1/3 réf. 2024513K**	150x700x900	3392€
	129432	2024513K	Kit de 2 paniers GN 1/3 pour **MAC70**	290x160x170	407€
1	129240	2003075	Panier à pâtes - GN 2/3 - Poignées latérales	298x334x215	169€
2	129241	2003046	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignées latérales	290x160x215	130€
3	28209	2003077	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignée frontale	296x143x215	136€
4	28210	2003045	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à droite	163x143x215	106€
5	28211	2003047	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à gauche	163x143x215	106€
6	27702	2003080	Panier à pâtes - GN 1/6 - Rond - ØxH 152x215 mm	-	100€
	129272	2004151	Couvercle cuiseur à pâtes	-	40€

Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

CONFIGURATION DES PANIERS

L = latérale
F = frontale
D = droite
G = gauche
R = rond



CUISSON HORIZONTALE

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700
FRITEUSES GAZ - UNIKA 700

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



FG7217MT

2 TYPES DE COMMANDES DISPONIBLES :



Commandes électromécaniques **(modèles T et P) :** Contrôle de la température jusqu'à 190°C et thermostat de sécurité.



Commandes électroniques Melting **(modèles MT et MP) :** Permet une meilleure précision et productivité et un contrôle électronique de la température programmée.



Brûleurs internes
Chauffe plus rapide.

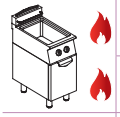


Brûleurs externes
Nettoyage facile.

CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Cuve emboutie en inox avec angles arrondis. Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème et surface anti-débordement.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- **Robinet de vidange dans bac de récupération avec filtration sous le meuble.**
- **Zone froide pour le dépôt des impuretés.**
- **Dotation paniers et bac de récupération des huiles** (1 cuve = 1 grand panier / 2 cuves = 1 grand panier + 2 petits paniers).

Friteuses gaz brûleurs internes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT[1] CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DESSOUS	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES - Brûleurs internes											
	129382	FG7207T	2	2x8	16	0,2	12	Avec placard	230 V mono	400x700x900	4147€
	129384	FG7113T	1	13	13,5	0,1	11,5	Avec placard	230 V mono	400x700x900	2856€
	129385	FG7117T	1	17	21,5	0,1	16,5	Avec placard	230 V mono	400x700x900	3117€
	129390	FG7213T	2	2x13	27	0,2	23	Avec placard	230 V mono	800x700x900	4994€
	129391	FG7217T	2	2x17	43	0,2	33	Avec placard	230 V mono	800x700x900	5516€
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING) - Brûleurs internes											
	129383	FG7207MT	2	2x8	16	0,2	12	Avec placard	230 V mono	400x700x900	5033€
	129386	FG7113MT	1	13	13,5	0,1	11,5	Avec placard	230 V mono	400x700x900	3509€
	129387	FG7117MT	1	17	21,5	0,1	16,5	Avec placard	230 V mono	400x700x900	3775€
	129389	FG7215MT	2	2x13	27	0,2	18,8	Avec placard	230 V mono	600x700x900	5169€
	129392	FG7213MT	2	2x13	27	0,2	23	Avec placard	230 V mono	800x700x900	5910€
	129393	FG7217MT	2	2x17	43	0,2	33	Avec placard	230 V mono	800x700x900	6389€

Paniers en p.218. Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252. [1]Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

Friteuses gaz brûleurs externes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT[1] CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DESSOUS	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES - Brûleurs externes											
	129394	FG7413P	1	13	12	0,1	12	Avec placard	230V mono	400x700x900	3169€
	129395	FG7417P	1	17	17	0,1	17	Avec placard	230V mono	400x700x900	3371€
	129398	FG7813P	2	2x13	24	0,2	24	Avec placard	230V mono	800x700x900	5700€
	129399	FG7817P	2	2x17	33	0,2	34	Avec placard	230V mono	800x700x900	5803€
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING) - Brûleurs externes											
	129396	FG7413MP	1	13	12	0,1	12	Avec placard	230V mono	400x700x900	3765€
	128679	FG7417MP	1	17	17	0,1	17	Avec placard	230V mono	400x700x900	3944€
	129400	FG7813MP	2	2x13	24	0,2	24	Avec placard	230V mono	800x700x900	6659€
	129401	FG7817MP	2	2x17	33	0,2	34	Avec placard	230V mono	800x700x900	6901€

Paniers en p.218. Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252. [1]Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

GAMME 700
FRITEUSES ÉLECTRIQUES - UNIKA 700



FE7217M



FE7207

2 TYPES DE COMMANDES DISPONIBLES :



Commandes électromécaniques **(modèles T) :** Contrôle de la température jusqu'à 190°C et thermostat de sécurité.



Commandes électroniques Melting **(modèles M) :** Permet une meilleure précision et productivité et un contrôle électronique de la température programmée.

CONFORT

- Carrosserie en acier inox.
- Cuve emboutie en inox avec angles arrondis.
- Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème et surface anti-débordement,
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Robinet de vidange dans bac de récupération avec filtration sous le meuble.
- Chauffage : Résistances blindées en acier incoloy à haut rendement.

- **Système de basculement de la résistance sur le côté pour faciliter le nettoyage de la cuve.**
- **Zone froide pour le dépôt des impuretés.**
- **Dotation paniers et bac de récupération des huiles** (1 cuve = 1 grand panier /2 cuves = 1 grand panier + 2 petits paniers).

Friteuses électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT[1] CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSANCE ELEC. (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES										
	129402	**FE7207**	2	2x8	25	14	Avec placard	400 V Tri+N	400x700x900	**3586€**
	129404	**FE7113**	1	13	20	12			400x700x900	**2465€**
	129405	**FE7117**	1	17	25	16,5				**2783€**
	129408	**FE7215**	2	2x15	40	20,4			600x700x900	**3887€**
	129410	**FE7213**	2	2x13	40	24			800x700x900	**4199€**
	129411	**FE7217**	2	2x17	50	33				**4758€**
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING)										
	129403	**FE7207M**	2	2x8	25	14	Avec placard	400 V Tri+N	400x700x900	**4291€**
	129406	**FE7113M**	1	13	20	12			400x700x900	**3013€**
	129407	**FE7117M**	1	17	25	16,5				**3214€**
	129409	**FE7215M**	2	2x15	40	20,4			600x700x900	**4234€**
	129412	**FE7213M**	2	2x13	40	24			800x700x900	**5073€**
	129413	**FE7217M**	2	2x17	50	33				**5386€**

Paniers en p.218. Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252. [1]Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

BAC DE SALAGE



SP720G + LSR4911

CONFORT

- Résistances blindées sous la cuve.
- Thermostat avec réglage de 30 à 110°C et voyant de fonctionnement.

- Format : cuve GN 2/3

Bac de salage

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129424	**SP720G**	Bac de salage ouvert[1]	1,38	230 V mono	400x700x900	**1832€**
	131470	**LSR4911**	Lampe chauffante pour bac de salage par lampe radiante	0,75		400x390x410	**744€**

[1]Porte battante en accessoire.
Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

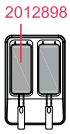
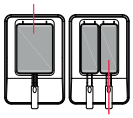
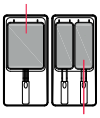
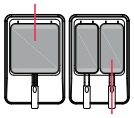
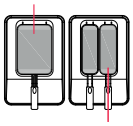
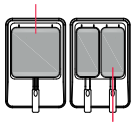
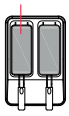
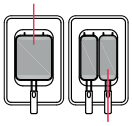
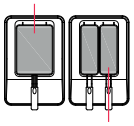
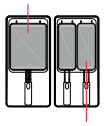
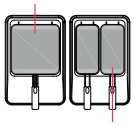
*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700
ACCESSOIRES FRITEUSES

Paniers friteuses (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	TYPE DE CAPACITÉ DE FRITEUSE	CAPACITÉ DE PANIER (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129414	2015154	Panier frites pour friteuses à brûleurs externes	13L	4	105x310x120	57€
	129415	2015150			8	215x310x120	70€
	129416	2012895	Panier frites pour friteuses à brûleurs externes	17L	5,5	146x310x120	65€
	129417	2012896			11	300x310x120	75€
	129420	2012898	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes	7L	5	130x310x120	57€
	129274	2003002	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes FG7215T et FG7215MT, et friteuses électriques FE7215 et FE7212M	13L et 15L	4	113x290x120	52€
	129275	2003003	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes FG7215T et FG7215MT, et friteuses électriques FE7215 et FE7212M	13L et 15L	8	230x290x120	70€
	129418	2012892	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes FG7113T, FG7113MT, FG7213T et FG7213MT	13L	4,2	113x310x120	57€
	129419	2012893			8,5	230x310x120	70€
	129421	2015470	Bac de récupération d'huile avec filtre pour friteuses gaz	-	-	-	150€
	129422	2013248	Bac de récupération d'huile avec filtre pour friteuses électriques	-	-	-	150€
	129423	2010905	Bac de récupération d'huile avec filtre pour friteuses (pour FE7215 - FE7215M - FG7215MT)	-	-	-	150€

POSSIBILITÉS DE COMBINAISONS DE PANIERS FRITEUSES - UNIKA 700

	CAPACITÉ (Litres)					
	8 + 8	10 + 10	13 13 + 13	13 + 13	15 15 + 15	17 17 + 17
FRITEUSES À GAZ AVEC BRÛLEURS DE CHALEUR INTERNES 	 2012898	-	 2012893 2012892	 2003003 2003002	-	 2012896 2012895
FRITEUSES À GAZ BRÛLEURS DE CHALEUR EXTERNES 	-	-	 2015150 2015154	-	-	 2012896 2012895
FRITEUSES ÉLECTRIQUES	 2012898	 2013949 2014725	 2012893 2012892	-	 2003003 2003002	 2012896 2012895

GAMME 700
SAUTEUSES MULTI-USAGES - UNIKA 700



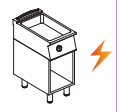
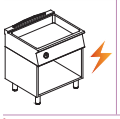
CM740G

RÉGLAGE TEMP. 50°C À 300°C

CONFORT

- Carrosserie en acier inox.
- Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Bouchon de vidange.
- Thermostat avec réglage de 50° à 300°C et voyant de fonctionnement.
- Résistances blindées sous la cuve.

Sauteuses multi-usages

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CUVE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	VOLUME (Litres)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129425	**CM720G**	GN 1/1	5,1	12	400 V Tri+N	400x700x900	**3495€**
	129426	**CM740G**	GN 2/1	10,2	24	400 V Tri+N	800x700x900	**4956€**

Porte battante en accessoire. Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

GAMME 700
SAUTEUSES BASCULANTES - UNIKA 700



BG74XM

RÉGLAGE TEMP. GAZ 100-330°C

RÉGLAGE TEMP. ÉLEC. 50-300°C

CONFORT

- Carrosserie en acier inox et structure autoportante en acier 12/10ème.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Relevage manuel.**

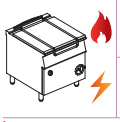
VERSIONS GAZ :

- Robinet de sécurité thermocouple.
- Allumage par piézoélectrique avec flamme veilleuse.
- Chauffage par brûleurs tubulaires en acier inox.
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

VERSIONS ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances blindées.

Sauteuses basculantes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE (Litres)	FOND DE CUVE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131509	**BG74XM**	50	Acier inoxydable	0,3	12	230 V mono	800x700x900	**6071€**
	131510	**BE74XM**	50	Acier inoxydable	10	-	400 V Tri+N	800x700x900	**6155€**

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700
MARMITES - UNIKA 700



PGD705

MANOMÈTRE ANALOGIQUE

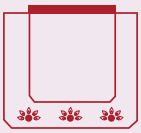
Versions PGI705 et PEI705.

CARROSSERIE ACIER INOX

Structure autoportante en acier. Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.



À fond INDIRECT : pour les cuissons délicates



À fond DIRECT : pour la préparation en grande quantité de liquide

CONFORT

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Remplissage de la cuve par robinet articulé.**
- Vidange : robinet avec poignée.

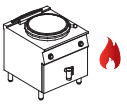
MARMITES GAZ :

- Chauffage par brûleurs en acier à haut rendement.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Température contrôlée manuellement.

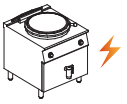
MARMITES ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances blindées en alliage incoloy 800.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.

Marmites gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE (Litres)	FOND DE CUVE	CHAUFFAGE MARMITE (D/I)	T° DE CHAUFFE	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129454	**PGD705**	50	Acier inox Aisi 316L poli	Direct	100°C	12	800x700x900	**5048€**
	129455	**PGI705**	50	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect avec manomètre analogique	100°C	12	800x700x900	**7129€**

Marmites électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE (Litres)	FOND DE CUVE	CHAUFFAGE MARMITE (D/I)	T° DE CHAUFFE	PUISSANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129456	**PEI705**	50	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect	100°C	10	400 V Tri+N	800x700x900	**7066€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129457	**5920160**	Panier pour marmite 50 L Ø 360x404 mm	**853€**
	129458	**2019860**	Grille filtre pour bonde	**40€**

Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

GAMME 700
BAINS-MARIE - UNIKA 700


BM740E

RÉGLAGE TEMP. 30-90°C

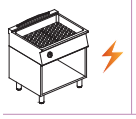
CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.

CONFORT

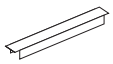
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- **Remplissage par jet d'eau dans la cuve.**
- Séparateurs pour bacs GN fournis.
- Robinet de vidange.

Bains-marie

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FORMAT CUVE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129433	**BM720E**	GN 1/1(1)	1,1	230 V mono	400x700x900	**1942€**
	129434	**BM740E**	GN 2/1(1)	2,2	230 V mono	800x700x900	**2425€**

(1)Adaptés aux récipients gastronormes H=150 mm.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129439	**2014924**	Traverse bain-marie 327x25 mm	**9€**
	129440	**2014925**	Traverse bain-marie 532x25 mm	**11€**

Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

GAMME 700
ÉLÉMENTS NEUTRES - UNIKA 700


EN74CG

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.

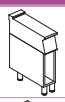
PIEDS EN ACIER INOX RÉGLABLES

Pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.

CONFORT

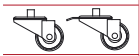
- Dessous ouvert, porte battante en accessoires et disponible avec tiroirs pour les versions : EN72CG et EN74CG.

Éléments neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129459	**EN710G**	Éléments neutres	Ouvert(1)	200x700x900	**656€**
	127187	**EN720G**	Éléments neutres	Ouvert(1)	400x700x900	**887€**
	129461	**EN730G**	Éléments neutres	Ouvert(1)	600x700x900	**971€**
	129462	**EN740G**	Éléments neutres	Ouvert(1)	800x700x900	**1168€**
	129463	**EN72CG**	Éléments neutres	Ouvert(1) et avec tiroirs	400x700x900	**1213€**
	129464	**EN74CG**	Éléments neutres	Ouvert(1) et avec tiroirs	800x700x900	**1487€**

(1)Porte battante en accessoires.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129528	**KITT348**	Roulettes - Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein	-	**195€**
	123543	**2016437**	Porte pour soubassement ouvert largeur 400 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement de largeur 800 mm)	-	**155€**

Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129760	**6000020**	Corps de chauffe ventilé pour armoire neutre (de 30° à 90°C). (pour un meuble largeur 800 mm, prévoir 2 corps de chauffe)	310x250x90	**517€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ÉLÉMENTS FEUX VIFS GAZ - LINEABASE 700 **TOP**



ECG740T



ECG720T



Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.



Grilles en fonte émaillée pouvant recevoir des casseroles de petits diamètres.

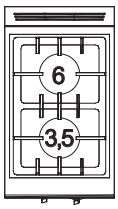
CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.

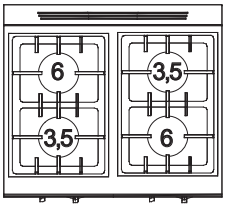
ACCESS

- Pieds relevables pour mise à niveau.
- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- **Puissance brûleurs de 3,5 kW et 6 kW.**
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

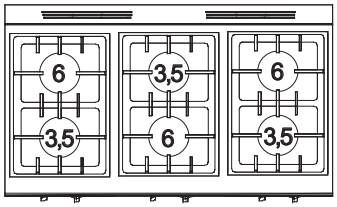
CONFIGURATION STANDARD DES BRÛLEURS



9,5 kW

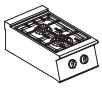
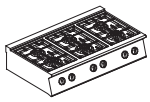


19 kW



28,5 kW

Éléments feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129465	**ECG720T**	2	9,5	400x700x250	**1188€**
	129466	**ECG740T**	4	19	800x700x250	**1897€**
	129467	**ECG760T**	6	28,5	1200x700x250	**2672€**

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

GAMME 700
ÉLÉMENTS FEUX VIFS GAZ - UNIKA 700 **TOP**



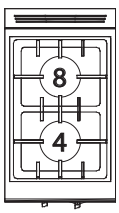
CG740T

CONFORT

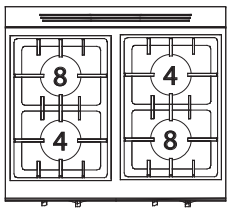
- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- **Brûleurs haute performance**, à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- **Puissance brûleurs de 4 kW et 8 kW.**
- Grilles avec longues branches pour petites casseroles.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

CONFIGURATION STANDARD DES BRÛLEURS

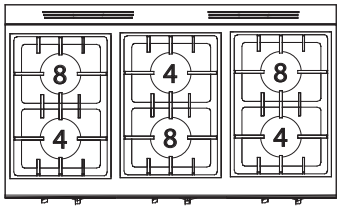
Possibilité de remplacer un brûleur 4 kW par un brûleur 8 kW dans les configurations suivantes (en supplément) :



12 kW



24 kW

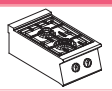
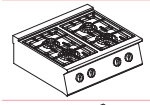
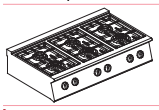


36 kW



Position des brûleurs interchangeable après installation.

Éléments feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129468	**CG720T**	2	12	400x700x250	**1500€**
	129469	**CG740T**	4	24	800x700x250	**2425€**
	129470	**CG760T**	6	36	1200x700x250	**3421€**

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
BRUL8KW700	Remplacement d'un brûleur 4 kW par un brûleur 8 kW, prix par changement de brûleur	90€

GAMME 700
ÉLÉMENTS PLAQUES COUP DE FEU - UNIKA 700 **TOP**



TG740T



Plaques coup de feu 4 zones réglables indépendamment en version électrique.



Plaque radiante de forte épaisseur pour une inertie maximale et une parfaite répartition de la chaleur.

CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.

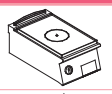
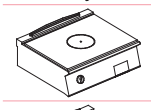
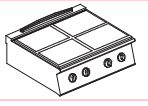
PLAQUES COUP DE FEU GAZ :

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Plaque de forte épaisseur avec orifice central.
- **Température maximale de 500°C.**
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

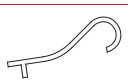
PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances électriques.
- **Température maximale 400°C.**

Éléments plaques coup de feu gaz et électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PUISSANCE PLAQUE COUP DE FEU	TEMPÉRATURE MAX. PLAQUE COUP DE FEU	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129471	**TG720T**	6	500°C	-	6	-	400x700x250	**2332€**
	129792	**TG740T**	12	500°C	-	12	-	800x700x250	**2624€**
	129472	**TE740T**	10	400°C	10	-	400 V Tri+N	800x700x250	**3908€**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129702	**2019661**	Crochet pour plaque coup de feu gaz	**65€**

Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700
ÉLÉMENTS PLAQUES ÉLEC. RONDES ET CARRÉES
UNIKA 700 **TOP**



CE74QT

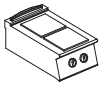
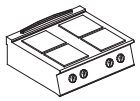


Plaques électriques diamètre 220x220 mm, puissance 2,6 kW avec commutateur à 6 positions.

CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- Commandes par commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- **Puissance des plaques : 2,6 kW / plaque.**
- Voyant lumineux.

Éléments plaques électriques rondes et carrées

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	DIMENSION FOYERS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129473	**CE72TT**	2	Ø220	5,2	400 V Tri+N	400x700x250	**1295€**
	129474	**CE74TT**	4	Ø220	10,4	400 V Tri+N	800x700x250	**1781€**
	129475	**CE72QT**	2	220x220	5,2	400 V Tri+N	400x700x250	**1856€**
	129476	**CE74QT**	4	220x220	10,4	400 V Tri+N	800x700x250	**3023€**

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

GAMME 700
ÉLÉMENTS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - UNIKA 700 **TOP**



CV740T



Les plaques vitrocéramiques atteignent la température requise rapidement et en toute sécurité.

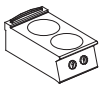


2 à 4 zones de cuisson réglables indépendamment de 2,1 kW.

CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- **Épaisseur plaque vitrocéramique de 6 mm.**
- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- Dimension foyer : Ø230 mm.

Éléments plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129477	**CV720T**	2	4,2	400 V Tri+N	400x700x250	**1849€**
	129478	**CV740T**	4	8,4	400 V Tri+N	800x700x250	**3065€**

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

GAMME 700
ÉLÉMENTS PLAQUES INDUCTION - UNIKA 700 **TOP**



CI740T



CW720T

Temps de cuisson réduit, foyer à haute puissance : 3,5 kW / foyer.



Minuterie programmable 99 min. avec avertissement en fin de cycle et coupure automatique de la plaque.

CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- **Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.**
- Commutateur et voyant LED de fonctionnement.
- Dimension foyer : Ø230 mm.

WOK À INDUCTION :

- Wok avec puissance de 5 kW.
- Dimension foyer : Ø300 mm.

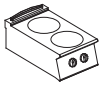
Superposez tous les éléments UNIKA 700 TOP avec un soubassement réfrigéré LINEAR SNACK AFINOX

À découvrir **p.54**



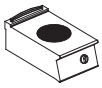
CI740T + FRE72TX
présentés sur soubassement réfrigéré
LINEAR SNACK AFINOX

Éléments plaques induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129479	**CI720T**	2	7	400 V Tri+N	400x700x250	**8518€**
	129480	**CI740T**	4	14	400 V Tri+N	800x700x250	**13771€**

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Wok à induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129481	**CW720T**	1	5	400 V Tri+N	400x700x250	**6989€**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	124516	**WOKCASS**	Casserole pour wok à induction (Ø 360mm)	**173€**

Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700
ÉLÉMENTS GRILS GAZ - GRILS ÉLECTRIQUES
UNIKA 700 **TOP**



FLG72TCRX



FMG741TCRX



FRE72TCRX



Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.

BACS RÉCUPÉRATEURS DE GRAISSE

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.

CONFORT

- NEW **Revêtement en acier chromé, 15 mm d'épaisseur, effet satiné.**
- Pieds relevables pour mise à niveau.

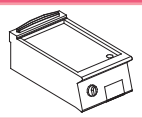
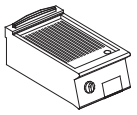
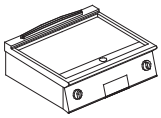
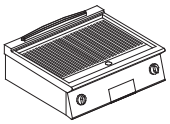
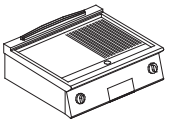
GRILS GAZ :

- Brûleurs en acier à flammes stabilisée à 2 branches et 4 rangées de flammes par zone.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS ÉLECTRIQUES :

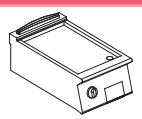
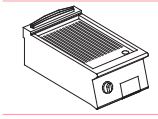
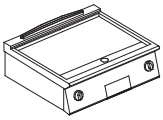
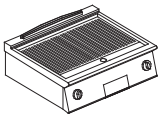
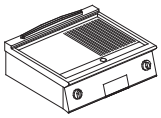
- Thermostat avec réglage de 50° à 330°C et voyant de fonctionnement.
- Résistances Incoloy.

Éléments grils gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	134053	FLG72TCRX	Acier chromé	Simples - lisses 330x470	7	-	400x700x250	2061€
	134054	FRG72TCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x470	7	-	400x700x250	2449€
	134055	FLG741TCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x465	14	-	800x700x250	3206€
	134056	FRG741TCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x465	14	-	800x700x250	3787€
	134057	FMG741TCRX	Acier chromé	Doubles - mi-lisses / mi-rainurées 720x465	14	-	800x700x250	3524€

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Éléments grils électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	134058	FLE72TCRX	Acier chromé	Simples- lisses 330x470	6	400 V Tri+N	400x700x250	2082€
	134059	FRE72TCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x470	6	400 V Tri+N	400x700x250	2255€
	134060	FLE741TCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x465	12	400 V Tri+N	800x700x250	3199€
	134061	FRE741TCRX	Chrome	Doubles - rainurées 720x465	12	400 V Tri+N	800x700x250	3554€
	134062	FME741TCRX	Chrome	Doubles - mi-lisses / mi-rainurées 720x465	12	400 V Tri+N	800x700x250	3474€

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

GAMME 700
ÉLÉMENTS GRILS À EAU - UNIKA 700 **TOP**



GL76TV



GL72TE

CUISSON **PLUS SAINE**



Cuisson directe
Modèle électrique. Idéal pour une cuisson rapide des viandes à haute température.



Cuisson indirecte
Modèle gaz. Idéal pour une cuisson lente afin de préserver les aliments fragiles et tendres.

CONFORT

- **Un bac à eau placé entre la résistance et la grille permet une cuisson sans fumée et la préservation des aliments délicats grâce à l'humidité dégagée.**
- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.

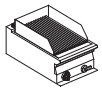
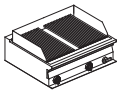
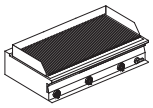
GRILS À EAU GAZ :

- Brûleurs : Tubulaires en acier inox Aisi 316 à haut rendement.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Robinet de remplissage d'eau intégré.
- Tiroirs de récupération des eaux et graisses.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS À EAU ÉLECTRIQUES :

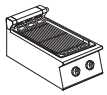
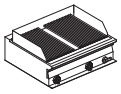
- Cuisson par contact sur les résistances.

Grils à eau gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129512	**GL72TV**	1 grille de : 345x470	15	-	400x700x250	**2465€**
	129513	**GL74TV**	2 grilles de : 345x470	17	-	800x700x250	**3625€**
	129514	**GL76TV**	3 grilles de : 360x470	25,5	-	1200x700x250	**4629€**

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Grils à eau électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129515	**GL72TE**	1 grille de : 345x470	4	400 V Tri+N	400x700x250	**3036€**
	129516	**GL74TE**	2 grilles de : 345x470	8	400 V Tri+N	800x700x250	**4163€**

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700
ÉLÉMENTS BAINS-MARIE ET BAC DE SALAGE
UNIKA 700 **TOP**



BM740T

RÉGLAGE TEMP. 30-90°C

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.

CONFORT

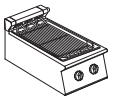
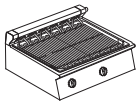
BAINS-MARIE :

- Pieds relevables pour mise à niveau.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Séparateurs pour bacs GN fournis.
- Robinet de vidange.
- **Remplissage par jet d'eau.**

BAC DE SALAGE :

- Thermostat avec réglage de 30 à 110°C et voyant de fonctionnement.
- Résistances blindées sous la cuve.

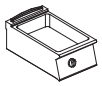
Éléments bains-marie

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FORMAT CUVE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129517	**BM720T**	GN 1/1[1]	1,1	230 V mono	400x700x250	**1487€**
	129518	**BM740T**	GN 2/1[1]	2,2	230 V mono	800x700x250	**2164€**

[1]Adaptés aux récipients gastronormes H=150 mm.

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Bac de salage

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	FORMAT CUVE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129519	**SP720T**	Bac de salage	GN 2/3	1,38	230 V mono	400x700x250	**1601€**
	131470	**LSR4911**	Lampe chauffante pour bac de salage par lampe radiante	-	0,75	230 V mono	400x390x410	**744€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	PRIX H.T.*
	129439	**2014924**	Traverse bain marie 327x25	**9€**
	129440	**2014925**	Traverse bain marie 532x25	**11€**

Autres accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.



EN720T



EN74CT

CARROSSERIE ACIER INOX

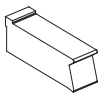
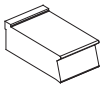
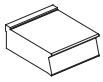
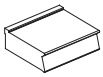
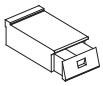
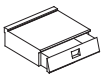
Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.

PIEDS RELEVABLES POUR MISE À NIVEAU

CONFORT

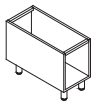
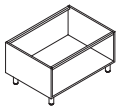
• Versions BV720G et BV740G : Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.

Tiroirs neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129520	EN710T	Éléments neutres	-	200x700x250	483€
	129521	EN720T			400x700x250	678€
	129522	EN730T			600x700x250	844€
	129523	EN740T			800x700x250	906€
	129524	EN72CT		Avec tiroirs	400x700x250	1017€
	129525	EN74CT			800x700x250	1224€

Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

Soubassements neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129526	BV720G	Éléments neutres libres pour la pose d'appareil	Ouvert	400x635x650	479€
	129527	BV740G			800x635x650	573€
	132613	BV760G			1200x635x650	663€

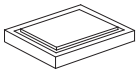
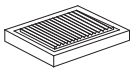
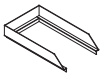
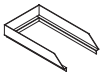
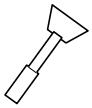
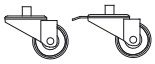
Accessoires en p.230. Accessoires structurants p.252.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

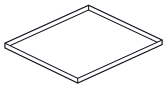
GAMME 700
ACCESSOIRES

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	131948	2021891	Mitre supplémentaire largeur 400 mm - hauteur 100 mm. (Prévoir 2 mitres si meuble 800 mm)	173€
	123543	2016437	Porte pour soubassement ouvert largeur 400 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement de largeur 800 mm)	155€
	132472	2026529	Porte pour soubassement ouvert largeur 300 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement largeur 600 mm)	150€
	129441	2016213	Grille en fonte émaillée pour feu vif 395x285 mm Uniquement pour gamme Unika	125€
	129442	2020589	Grille feu vif filaire chromée Uniquement pour gamme Unika	252€
	133280	2016443X	Plaque feu vif en duplex 2304 lisse 390x280 mm	254€
	133281	2016444X	Plaque feu vif en duplex 2304 nervurée 390x280 mm	269€
	134085	2024855	Pare éclaboussures pour gril simple largeur 400 mm	168€
	129448	2024234	Pare éclaboussures pour gril double 800 mm	189€
	129282	7080100	Grattoir gril lisse	57€
	129283	7080101	Grattoir gril nervuré	77€
	129528	KITT348	Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein. Compatible avec tous les éléments Unika	195€
	129449	7060077	Robinet pour éléments Unika 700 et 900, sauf planchas, grils et friteuses. Hauteur total : 700 mm	324€
	132254	5900022	Pied hauteur 30 mm	3€

Accessoires de cuisson (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129445	2016438	Grille chromée pour four GN 2/1	84€
	129446	2016442	Grille chromée pour four 930x560 mm	91€
	129321	2022220	Plaque pour four GN 2/1 (650x530x40 mm)	62€
	129264	2103135	Bac gastronorme GN 1/4 hauteur 150 mm	55€
	129265	2103142	Bac gastronorme GN 1/3 hauteur 150 mm	50€
	129266	2103080	Bac gastronorme GN 1/2 hauteur 150 mm	72€
	129267	2103107	Bac gastronorme GN 2/3 hauteur 150 mm	89€
	129268	2103134	Bac gastronorme GN 1/1 hauteur 150 mm	107€
	129435	2103144	Bac gastronorme GN 2/1 hauteur 150 mm	182€
	129269	2103202	Couvercle bac gastronorme GN 1/4	24€
	129270	2103077	Couvercle bac gastronorme GN 1/2	21€
	129437	2103201	Couvercle bac gastronorme GN 2/3	40€
	129436	2103203	Couvercle bac gastronorme GN 1/3	20€
	129271	2103106	Couvercle bac gastronorme GN 1/1	60€
	129438	2103145	Couvercle bac gastronorme GN 2/1	56€

GAMME 900
FOURNEAUX FEUX VIFS GAZ - UNIKA 900



CG960E



Brûleurs haute performance de 6 kW à 10 kW.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

CONFORT

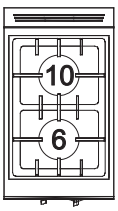
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Brûleurs haute performance**, à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Grilles avec longues branches pour petites casseroles.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- **Puissance brûleurs de 6 kW et 10 kW.**

FOURS :

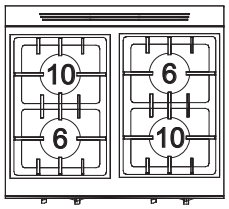
- Fours statiques avec température réglable de 100° à 330°C.
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x650 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x680 mm compatible GN 2/1.
- Fourneaux feux vifs gaz avec fours électriques : Commutateur à 4 positions et voyant de fonctionnement.
- Disponibles également avec grilles à fleur du plan, avec système de remplissage d'eau pour nettoyage automatique en option.

CONFIGURATION STANDARD DES BRÛLEURS

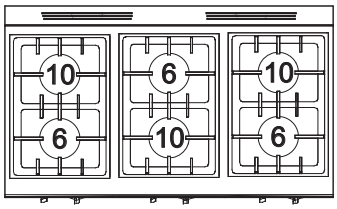
Possibilité de remplacer un brûleur 6KW par un brûleur 10kW dans les configurations suivantes (en supplément) :



16 kW



32 kW



48 kW

Position des brûleurs interchangeable après installation

Fourneaux feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129529	CG920G	2	-	16	Ouvert(1)	-	-	400x900x900	2039€
	123540	CG940G	4	-	32	Ouvert(1)	-	-	800x900x900	3148€
	129531	CG960G	6	-	48	Ouvert(1)	-	-	1200x900x900	4282€
	129532	CG940F	4	-	40	Four Gaz	8	-	800x900x900	4471€
	129533	CG940E		6,2	32	Four Élec	6	400 V Tri+N		4989€
	123541	CG960F	6	-	56	Four Gaz + placard	8	-	1200x900x900	5852€
	129535	CG960E		6,2	48	Four Élec + placard	8	400 V Tri+N		6504€
	129536	CG960H	6	-	58	Four Gaz	10	-	1200x900x900	6241€
	129537	CG96EH		9	48	Four Élec	9	400 V Tri+N		6809€

(1)Porte battante en accessoire.
▶Accessoires en p.251-252.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
BRUL10KW900	Remplacement d'un brûleur 6 kW par un brûleur 10 kW, prix par changement de brûleur	115€

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 900
FOURNEAUX PLAQUES COUP DE FEU - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



TG940F



TE940G



Plaque radiante de forte épaisseur pour une inertie maximale et une parfaite répartition de la chaleur en version gaz. Température max 500°C.



Plaques coup de feu 4 zones de 2,5 kW réglables indépendamment en version électrique. Température max 400°C.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

CONFORT

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

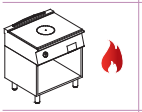
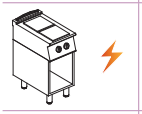
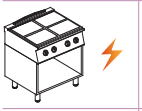
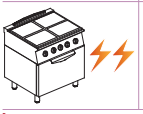
FOURS :

- **Fours statiques avec température réglable de 100° à 330°C.**
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x650 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x680 mm compatible GN 2/1.

Fourneaux électriques :

- Plaque coup de feu avec chauffage par résistance.
- Réglages voûte et sole indépendants.
- Commutateur à 4 positions et voyant de fonctionnement.

Fourneaux plaques coup de feu

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIG.	PUISS. PLAQUE COUP DE FEU	TEMP. MAX. PLAQUE COUP DE FEU	PUISS. ÉLEC. (kW)	PUISS. GAZ (kW)	DESSOUS	PUISS. FOUR (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129548	**TG920G**	Demi PCF	7,5	500°C	-	7,5	Ouvert(1)	-	-	400x900x900	**2676€**
	129549	**TG940G**	Grande PCF	15	500°C	-	15	Ouvert(1)	-	-	800x900x900	**3096€**
	129550	**TG940F**	PCF Gaz sur four Gaz	15	500°C	-	23	Four Gaz	8	-	800x900x900	**4956€**
	129551	**TG940E**	PCF Gaz sur Four Élec				15	Four Élec	6	400 V Tri+N		**5003€**
	129552	**TE920G**	2 zones électriques	6	400°C	6,2	-	Ouvert(1)	-	400 V Tri+N	400x900x900	**4903€**
	129553	**TE940G**	4 zones électriques	12	400°C	12	-	Ouvert(1)	-	400 V Tri+N	800x900x900	**5611€**
	129554	**TE940E**	PCF électrique sur Four Élec	12	400°C	18,2	-	Four Élec	8	400 V Tri+N	800x900x900	**7046€**

Porte battante en accessoire p.251.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129702	**2019661**	Crochet pour plaque coup de feu gaz	**65€**

Autres accessoires en p.251-252.

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

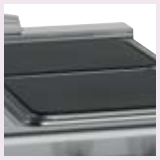
GAMME 900
FOURNEAUX PLAQUES CARRÉES ÉLECTRIQUES UNIKA 900



CE96QE



CE92QG



Plaques carrées électriques dimensions 300x300 mm, puissance 4 kW.



Ergonomie : plan réglable de 850 à 900 mm.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

CONFORT

- Commutateur à 6 positions et voyant de fonctionnement.

FOURS ÉLECTRIQUES

- **Fours statiques avec température réglable de 100° à 330°C.**
- Réglages indépendants voûte et sole.
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x650 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x680 mm compatible GN 2/1.
- Dimensions chambre four XL : 935x300x680 mm.

Fourneaux plaques carrées électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129555	**CE92QG**	2	8	Ouvert[1]	-	400 V Tri+N	400x900x900	**2601€**
	129556	**CE94QG**	4	16	Ouvert[1]	-		800x900x900	**4317€**
	129557	**CE96QG**	6	24	Ouvert[1]	-		1200x900x900	**5803€**
	129558	**CE94QGMC**	4	16	Tiroirs de maintien	0,9		800x900x900	**7133€**
	129559	**CE94QE**	4	22,2	Four Élec	6		800x900x900	**5879€**
	129560	**CE96QE**	6	30,2	Four Élec + placard	6		1200x900x900	**7417€**
	129561	**CE96QH**	6	33	Four Élec	9		1200x900x900	**7712€**

Porte battante en accessoire. Accessoires en p.251-252.

CUISSON HORIZONTALE

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 900
FOURNEAUX PLAQUES VITROCÉRAMIQUES
UNIKA 900



CV940E

PLAQUE VITRO CÉRAMIQUE ÉPAISSEUR 6mm

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

CONFORT

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- **Puissance des plaques : 3,5 kW / plaque.**
- Dimension foyer : Ø230 mm.

FOUR :

- **Four statique avec température réglable de 100° à 330°C.**
- Commutateur à 4 positions et voyant de fonctionnement.
- Réglages indépendants voûte et sol.
- Livré avec une grille en acier chromé GN 2/1.
- Dimensions chambre four : 693x300x680 mm compatible GN 2/1.

Fourneaux plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129562	**CV920G**	2	5,5	Ouvert(1)	-	400 V Tri+N	400x900x900	**3065€**
	129563	**CV940G**	4	11	Ouvert(1)	-		800x900x900	**4824€**
	129564	**CV940E**	4	17,2	Four Élec	6		800x900x900	**6507€**

Porte battante en accessoire. Accessoires en p.251-252.

GAMME 900
FOURNEAUX PLAQUES INDUCTION - UNIKA 900



CI940G

PLAQUE VERRE ÉPAISSEUR 6mm

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

CONFORT

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Commutateur et voyant LED de fonctionnement.
- **Puissance des plaques : 5 kW / plaque.**
- Dimension foyer : Ø270 mm.
- **En supplément : détection multi-casseroles avec 2 zones de cuissons/températures distinctes (inducteur rectangulaire).**
- Minuterie de 99 minutes avec témoin et signal d'avertissement à la fin du cycle de cuisson programmé.

WOK À INDUCTION :

- Wok avec puissance de 5 kW.
- Dimension foyer : Ø300 mm.

Fourneaux plaques à induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129565	**CI920G**	2	10	Ouvert(1)	400 V Tri+N	400x900x900	**10119€**
	129566	**CI940G**	4	20	Ouvert(1)	400 V Tri+N	800x900x900	**17933€**

Porte battante en accessoire p.251.

Wok à induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129567	**CW920G**	1	5	Ouvert(1)	400 V Tri+N	400x900x900	**8146€**

Porte battante en accessoire p.251.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	124516	**WOKCASS**	Casserole pour wok à induction (Ø 360mm)	**173€**

Autres accessoires en p.251-252.



FMG941GCRX



FLG941GCRX



Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

BACS RÉCUPÉRATEURS DE GRAISSE



FRE941GCRX

CONFORT

- NEW **Revêtement en acier chromé, 15 mm d'épaisseur, effet satiné.**
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Disponibles avec plaques séparées, sur demande, sans supplément.

GRILS GAZ

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS ÉLECTRIQUES

- Thermostat avec réglage de 50° à 330°C et voyant de fonctionnement.

Grils gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	134063	FLG92GCRX	Acier chromé	Simples- lisses 330x645	9	400x900x900	2757€
	134064	FRG92GCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x645	9	400x900x900	2995€
	134065	FLG941GCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x640	18	800x900x900	4023€
	134066	FRG941GCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x640	18	800x900x900	4650€
	134067	FMG941GCRX	Acier chromé	Doubles - 1/2 lisses 1/2 rainurées 720x640	18	800x900x900	4373€

Accessoires en p.251-252.

Grils électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	134068	FLE92GCRX	Acier chromé	Simples- lisses 330x645	8	400 V Tri+N	400x900x900	2833€
	134069	FRE92GCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x645	8	400 V Tri+N	400x900x900	3056€
	134070	FLE941GCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x900	4278€
	134071	FRE941GCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x900	4697€
	134072	FME941GCRX	Acier chromé	Doubles - 1/2 lisses 1/2 rainurées 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x900	4496€

Accessoires en p.251-252.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
GRILSEP	Plaques séparées	Sans supplément

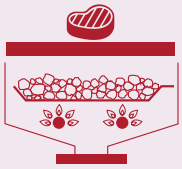
*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 900
GRILS PIERRES DE LAVE - UNIKA 900



GL94GC

CUISSON TYPE BBQ

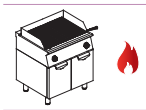


Cuisson homogène et savoureuse grâce à la pierre de lave qui exalte les saveurs.

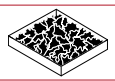
CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Brûleurs : Tubulaires en acier inox Aisi 316 à haut rendement.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- **Bac récupérateur de graisses, grille démontable, pare éclaboussures et hauteur de cuisson réglable.**
- **Grille pour viandes et pierres de lave fournies.**

Grils pierres de lave gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129598	GL92GC	1 grille de : 375x610	11	400x900x900	2831€
	129599	GL94GC	2 grilles de : 385x610	22	800x900x900	4160€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129600	2009849	Grille poisson gril pierres de lave simple	266€
	129601	2009861	Grille poisson gril pierres de lave double - 2 pièces nécessaires	254€
	129602	2011346	Grille viande gril pierres de lave simple	285€
	129603	2011372	Grille viande gril pierres de lave double - 2 pièces nécessaires	272€
	129604	7090123	Paquet pierres de lave - 7 kg	40€

Autres accessoires en p.251-252.

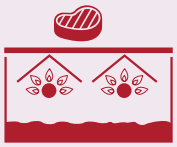
Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

GAMME 900
GRILS À EAU - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Cuisson directe
Modèle électrique. Idéal pour une cuisson rapide des viandes à haute température.



Cuisson indirecte
Modèle gaz. Idéal pour une cuisson lente afin de préserver les aliments fragiles et tendres.



GL96GV



GL92GV

CUISSON **PLUS SAINE**

CONFORT

- **Un bac à eau placé entre la résistance et la grille permet une cuisson sans fumée et la préservation des aliments délicats grâce à l'humidité dégagée.**

GRILS À EAU GAZ :

- Brûleurs : Tubulaires en acier inox Aisi 316 à haut rendement.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Robinet de remplissage d'eau intégré.
- Tiroirs de récupération des eaux et graisses.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS À EAU ÉLECTRIQUES :

- Cuisson par contact sur les résistances.

Grils à eau gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129605	GL92GV	1 grille de : 345x670	11	-	400x900x900	3130€
	129606	GL94GV	2 grilles de : 345x670	22	-	800x900x900	4629€
	129607	GL96GV	3 grilles de : 360x670	33	-	1200x900x900	6128€

Accessoires en p.251-252.

Grils à eau électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129608	GL92GE	1 grille de : 345x670	5,4	400 V Tri+N	400x900x900	3480€
	129609	GL94GE	2 grilles de : 345x670	10,8	400 V Tri+N	800x900x900	5099€

Accessoires en p.251-252.

CUISSON HORIZONTALE

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 900
CUISEURS À PÂTES - UNIKA 900


CPG946


CPG926


CPE946


Cuve emboutie en acier Aisi 316L résistant à la corrosion.


Relevage automatique possible avec l'accessoire kit de relevage MAC90.


Remplissage automatique de la cuve par bec fixe.

CONFORT

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Zone d'expansion d'amidon, zone d'égouttage des paniers.**
- **Paniers vendus séparément en accessoires.**
- **Dotation avec couvercle inclus.**

CUISEURS À PÂTES GAZ :

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES :

- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Résistances haut rendement sous la cuve.

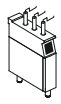
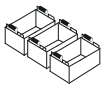
Cuiseurs à pâtes gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129647	**CPG926**	1	40	15	-	400x900x900	**3268€**
	129648	**CPG946**	2	2x40	30	-	800x900x900	**5393€**

Cuiseurs à pâtes électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129649	**CPE926**	1	40	9	400 V Tri+N	400x900x900	**3133€**
	129650	**CPE946**	2	2x40	18	400 V Tri+N	800x900x900	**5067€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

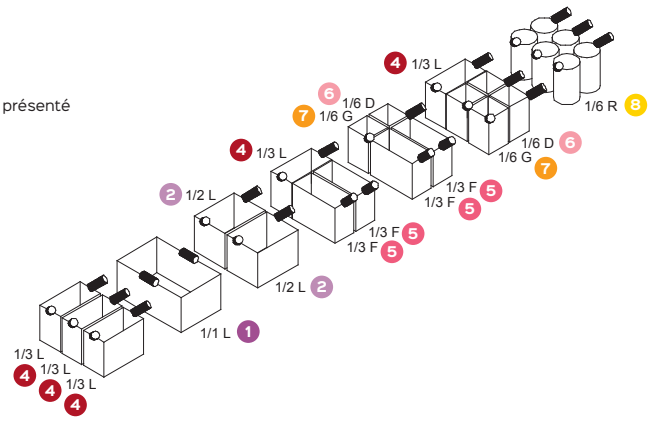
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129651	MAC90	Système de relevage automatique des paniers **uniquement compatible avec paniers 129652**	150x900x900	**3544€**
	129652	2024551K	Kit de 3 paniers GN 1/3 pour **MAC90 uniquement**	290x160x170	**510€**
1	129653	2101603	Panier à pâtes - GN 1/1 - Poignées latérales	300x486x230	**259€**
2	28208	2003074	Panier à pâtes - GN 1/2 - Poignées latérales	295x242x230	**167€**
3	129240	2003075	Panier à pâtes - GN 2/3 - Poignées latérales	298x334x215	**169€**
4	129241	2003046	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignées latérales	290x160x215	**130€**
5	28209	2003077	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignée frontale	296x143x215	**136€**
6	28210	2003045	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à droite	163x143x215	**106€**
7	28211	2003047	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à gauche	163x143x215	**106€**
8	27702	2003080	Panier à pâtes - GN 1/6 - Rond	152x215	**100€**
	129655	2004152	Couvercle cuiseur à pâtes	-	**65€**

Autres accessoires en p.251-252.

CONFIGURATION DES PANIERS

L = latérale
F = frontale
D = droite
G = gauche
R = rond

NB : modèle panier 3 non présenté



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963


FG9217MT


FG9413MP

2 TYPES DE COMMANDES DISPONIBLES :



Commandes électromécaniques **(modèles T et P) :** Contrôle de la température jusqu'à 190°C et thermostat de sécurité.



Commandes électroniques Melting **(modèles MT et MP) :** Permet une meilleure précision et productivité et un contrôle électronique de la température programmée.



Brûleurs internes
Chauffe plus rapide.



Brûleurs externes
Nettoyage plus facile.

CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème et surface anti-débordement.
- Cuve emboutie en inox avec angles arrondis.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- **Robinet de vidange dans bac de récupération avec filtration sous le meuble.**
- Zone froide pour le dépôt des impuretés.
- **Dotation paniers et bac de récupération des huiles** (1 cuve = 1 grand panier / 2 cuves = 1 grand panier + 2 petits paniers).

Friteuses gaz brûleurs internes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT[1] CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DESSOUS	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES - Brûleurs internes											
	129610	FG9207T	2	2x8	16	0,2	12	Avec placard	230 V mono	400x900x900	4323€
	129612	FG9113T	1	13	13,5	0,1	11,5				3191€
	123542	FG9117T	1	17	21,5	0,1	16,5				3200€
	129616	FG9213T	2	2x13	27	0,2	23			800x900x900	5252€
	129617	FG9217T	2	2x17	43	0,2	33				5764€
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING) - Brûleurs internes											
	129611	FG9207MT	2	2x8	16	0,2	12	Avec placard	230 V mono	400x900x900	5217€
	129614	FG9113MT	1	13	13,5	0,1	11,5				3645€
	129615	FG9117MT	1	17	21,5	0,1	16,5				3899€
	129618	FG9213MT	2	2x13	27	0,2	23			800x900x900	6136€
	129619	FG9217MT	2	2x17	43	0,2	33				6864€

Paniers en p.241. Autres accessoires en p.251-252.

Friteuses gaz brûleurs externes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT[1] CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	DESSOUS	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES - Brûleurs externes											
	129620	FG9413P	1	13	16	0,1	12	Avec placard	230 V mono	400x900x900	3320€
	129621	FG9417P	1	17	17	0,1	16				3534€
	129622	FG9421P	1	21	25	0,1	20				3636€
	129626	FG9817P	2	2x17	34	0,2	33			800x900x900	6239€
	129627	FG9821P	2	2x21	50	0,2	38				6753€
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING) - Brûleurs externes											
	129623	FG9413MP	1	13	16	0,2	12	Avec placard	230 V mono	400x900x900	3926€
	129624	FG9417MP	1	17	17	0,2	16				4123€
	129625	FG9421MP	1	21	25	0,2	20				4189€
	129628	FG9817MP	2	2x17	34	0,2	33			800x900x900	7217€
	129629	FG9821MP	2	2x21	50	0,2	38				7743€

Paniers en p.241. Autres accessoires en p.251-252.

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 900
FRITEUSES ÉLECTRIQUES - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



FE9217M



FE9207



Commandes électromécaniques : Contrôle de la température jusqu'à 190°C et thermostat de sécurité.



Commandes électroniques Melting (modèles M) : Permet une meilleure précision et productivité et un contrôle électronique de la température programmée.

CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème et surface anti-débordement.
- Cuve emboutie en inox avec angles arrondis.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Robinet de vidange dans bac de récupération avec filtration sous le meuble.**
- Chauffage : Résistances blindées en acier incoloy à haut rendement.
- Système de basculement de la résistance sur le côté pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Zone froide pour le dépôt des impuretés.
- **Dotation panier et bac de récupération des huiles** (1 cuve = 1 grand panier / 2 cuves = 1 grand panier + 2 petits paniers).

Friteuses électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT[1] CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
COMMANDES ÉLECTROMECANIQUES										
	129630	**FE9207**	2	2x8	25	14	Avec placard	400 V Tri+N	400x900x900	**3741€**
	129632	**FE9113**	1	13	20	12	Avec placard	400 V Tri+N	400x900x900	**2593€**
	129633	**FE9117**	1	17	25	16,5				**2856€**
	129634	**FE9121**	1	21	33	19,5				**3051€**
	129638	**FE9217**	2	2x17	50	33	Avec placard	400 V Tri+N	800x900x900	**4956€**
	129639	**FE9221**	2	2x21	66	39				**5573€**
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING)										
	129631	**FE9207M**	2	2x8	25	14	Avec placard	400 V Tri+N	400x900x900	**4395€**
	129635	**FE9113M**	1	13	20	12	Avec placard	400 V Tri+N	400x900x900	**3456€**
	129636	**FE9117M**	1	17	25	16,5				**3761€**
	129637	**FE9121M**	1	21	33	19,5				**4094€**
	129640	**FE9217M**	2	2x17	50	33	Avec placard	400 V Tri+N	800x900x900	**5542€**
	129641	**FE9221M**	2	2x21	66	39				**6319€**

Paniers en p.241. Autres accessoires en p.251-252.
[1]Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

BAC DE SALAGE



SP920G + LSR4911

CONFORT

- Résistances blindées sous la cuve.
- Thermostat avec réglage de 30 à 110°C et voyant de fonctionnement.
- Format : cuve GN 2/3.

Bac de salage

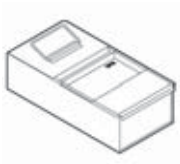
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129644	**SP920G**	Bac de salage	1,38	Ouvert[1]	230 V mono	400x900x900	**2672€**
	131470	**LSR4911**	Lampe chauffante pour bac de salage par lampe radiante	0,75		230 V mono	400x390x410	**744€**

Porte battante en accessoire. Accessoires en p.251-252.

GAMME 900
ACCESSOIRES FRITEUSES

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Paniers friteuses (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	TYPE DE CAPACITÉ DE FRITEUSE	CAPACITÉ DE PANIER (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
			BRÛLEURS EXTERNES				
	129414	2015154	Panier frites pour friteuses à brûleurs externes	13L	4	105x310x120	57€
	129415	2015150			8	215x310x120	70€
	129416	2012895	Panier frites pour friteuses à brûleurs externes	17L	5,5	146x310x120	65€
	129417	2012896			11	300x310x120	75€
	129643	2017307	Panier frites pour friteuses à brûleurs externes	21L	7	146x400x120	72€
	129642	2017298			14,5	300x400x120	100€
			BRÛLEURS INTERNES				
	129420	2012898	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes	8L	5	130x315x120	57€
	129418	2012892	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes	13L	4,2	113x310x120	57€
	129419	2012893			8,5	230x310x120	70€
	129421	2015470	Bac de récupération d'huile avec filtre pour friteuses gaz			-	150€
	129422	2013248	Bac de récupération d'huile avec filtre pour friteuses électriques			-	150€

POSSIBILITÉS DE COMBINAISONS DE PANIERS FRITEUSES - UNIKA 900

	CAPACITÉS (Litres)					
	8 + 8	13 13 + 13	13 + 13	15 15 + 15	17 17 + 17	21 21 + 21
FRITEUSES À GAZ AVEC BRÛLEURS DE CHALEUR INTERNES	2012898	2012893 2012892	2003003 2003002	-	2012896 2012895	-
FRITEUSES À GAZ BRÛLEURS DE CHALEUR EXTERNES	-	2015150 2015154	-	-	2012896 2012895	2017298 2017307
FRITEUSES ÉLECTRIQUES	2012898	2012893 2012892	-	2003003 2003002	2012896 2012895	2017298 2017307

CUISSON HORIZONTALE


Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie


*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 900
SAUTEUSES MULTI-USAGES - UNIKA 900



CM940G

RÉGLAGE TEMP. 50°C À 300°C AVEC VOYANT

CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Bouchon de vidange.
- Résistances blindées sous la cuve.

Sauteuses multi-usages

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CUVE	FORMAT CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129645	**CM920G**	1	GN 1/1	15	5,1	400 V Tri+N	400x900x900	**3781€**
	129646	**CM940G**	1	GN 2/1	30	10,2	400 V Tri+N	800x900x900	**5542€**

Porte battante en accessoire. Accessoires en p.251-254.

GAMME 900
SAUTEUSES BASCULANTES - UNIKA 900



BG94XM

RÉGLAGE TEMP. GAZ 100-330°C

RÉGLAGE TEMP. ÉLEC. 50-300°C



Mécanisme d'inclinaison manuel ou électronique.

CONFORT

- Habillage intégral en acier inox et structure autoportante en acier 20/10ème.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Remplissage de la cuve par robinet d'eau. Vidange à l'avant avec robinet.**

VERSIONS GAZ :

- Robinet de sécurité thermocouple.
- Allumage par piézoélectrique avec flamme veilleuse.
- Chauffage par brûleurs tubulaires en acier inox.
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

VERSIONS ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances blindées.

Sauteuses basculantes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE (Litres)	FOND DE CUVE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
LEVAGE MANUEL									
	131511	**BG94XM**	80	Acier inoxydable (duplex 2304)	-	20	-	800x900x900	**7142€**
	131512	**BE94XM**			15	-	400 V Tri+N	800x900x900	**7350€**
LEVAGE AUTOMATIQUE									
	131513	**BG94XA**	80	Acier inoxydable (duplex 2304)	0,3	20	230 V mono	800x900x900	**8106€**
	131514	**BE94XA**			15,3	-	400 V Tri+N	800x900x900	**8582€**
	131515	**BG96XA**	120	Acier inoxydable (duplex 2304)	0,3	20	230 V mono	1200x900x900	**10559€**
	131516	**BE96XA**			15,3	-	400 V Tri+N	1200x900x900	**10691€**

Accessoires en p.251-252.


PEI910

MANOMÈTRE ANALOGIQUE

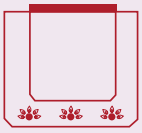
Versions PGI910, PGI915, PEI910 et PEI915.

CARROSSERIE ACIER INOX

Structure autoportante en acier. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.



À fond INDIRECT : pour les cuissons délicates



À fond DIRECT : pour la préparation en grande quantité de liquide

CONFORT

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Remplissage de la cuve par robinet articulé.**
- **Vidange : Robinet avec poignée.**
- Température de chauffe 100°C.

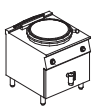
MARMITES GAZ :

- Chauffage : brûleurs en acier à haut rendement.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Température contrôlée manuellement.

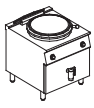
MARMITES ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances blindées en alliage incoloy 800.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.

Marmites gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE	FOND DE CUVE	CHAUFFAGE MARMITE (D/I)	PUISSANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129675	PGD910	100	Acier inox Aisi 316L poli	Direct	21	-	800x900x900	5801€
	123538	PGD915	150	Acier inox Aisi 316L poli	Direct	24	-	800x900x900	6194€
	129677	PGI910	100	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect	21	-	800x900x900	8047€
	129678	PGI915	150	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect	24	-	800x900x900	8215€

Marmites électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE	FOND DE CUVE	CHAUFFAGE MARMITE (D/I)	PUISSANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129679	PEI910	100	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect	21	400 V Tri-N	800x800x900	7915€
	129680	PEI915	150	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect	21	400 V Tri-N	800x800x900	8385€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129681	2022498	Couvercle autoclave	-	1539€
	129682	5920101	Panier 100 L	1/1 Ø 520x325	700€
	129683	5920151	Panier 150 L	1/1 Ø 520x405	731€
	129684	5920102	Panier 100 L	1/2 Ø 520x325	505€
	129685	5920152	Panier 150 L	1/2 Ø 520x405	531€
	129686	5920103	Panier 100 L	1/3 Ø 520x325	370€
	129687	5920153	Panier 150 L	1/3 Ø 520x405	401€
	129458	2019860	Grille filtre pour bonde	-	39€

Autres accessoires en p.251-252.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 900
BAINS-MARIE - UNIKA 900



BM940E

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

CONFORT

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- **Remplissage par jet d'eau de la cuve.**
- Séparateurs pour bacs GN fournis.
- Robinet de vidange.

Bains-marie

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FORMAT CUVE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129656	**BM920E**	GN 1/1 + GN 1/3	1,65	Ouvert[1]	230 V mono	400x900x900	**2152€**
	129657	**BM940E**	GN 2/1 + 2xGN 1/3	3,3	Ouvert[1]	230 V mono	800x900x900	**3000€**

Porte battante en accessoires.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129439	**2014924**	Traverse bain marie 327x25 mm	**9€**
	129658	**2014927**	Traverse bain marie 708x25 mm	**11€**

Autres accessoires en p.251-252.

GAMME 900
ÉLÉMENTS NEUTRES - UNIKA 900


EN92CG


EN940G

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

PIEDS EN ACIER INOX RÉGLABLES

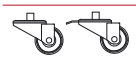
Pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.

Éléments neutres

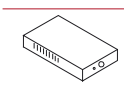
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129688	**EN910G**	Éléments neutres	Ouvert[1]	200x900x900	**721€**
	129689	**EN920G**	Éléments neutres	Ouvert[1]	400x900x900	**979€**
	129690	**EN930G**	Éléments neutres	Ouvert[1]	600x900x900	**1076€**
	123535	**EN940G**	Éléments neutres	Ouvert[1]	800x900x900	**1277€**
	129692	**EN92CG**	Éléments neutres	Ouvert[1] et avec tiroirs	400x900x900	**1240€**
	129693	**EN94CG**	Éléments neutres	Ouvert[1] et avec tiroirs	800x900x900	**1565€**

Porte en accessoires p.251.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129528	**KITT348**	Roulettes - Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein	-	**195€**
	123543	**2016437**	Porte pour soubassement ouvert largeur 400 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement de largeur 800 mm)	-	**155€**

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129760	**6000020**	Corps de chauffe ventilé pour armoire neutre (de 30° à 90°C). (pour un meuble largeur 800 mm, prévoir 2 corps de chauffe)	310x250x90	**517€**

Autres accessoires en p.251-252.

GAMME 900
ÉLÉMENTS FEUX VIFS GAZ - UNIKA 900 **TOP**



CG940T



Dessus embouti en acier inox avec épaisseur 20/10ème étanche : entretien facilité.



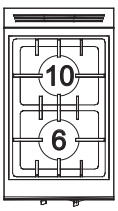
Brûleurs haute performance de 6 kW à 10 kW.

CONFORT

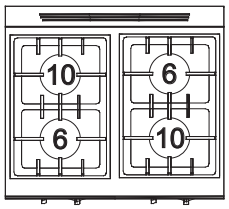
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- **Brûleurs haute performance**, à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Grilles avec longues branches pour petites casseroles.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- **Puissance brûleurs de 6 kW et 10 kW.**
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Disponibles également avec grilles à fleur du plan sur demande.

CONFIGURATION STANDARD DES BRÛLEURS

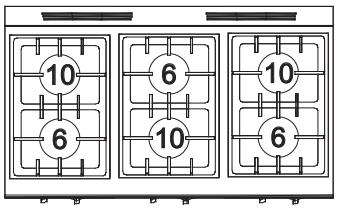
Possibilité de remplacer un brûleur 6 kW par un brûleur 10 kW dans les configurations suivantes (en supplément) :



16 kW



32 kW

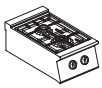
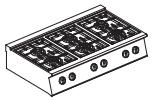


48 kW



Position des brûleurs interchangeable après installation.

Éléments feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129694	**CG920T**	2	16	400x900x250	**1683€**
	129695	**CG940T**	4	32	800x900x250	**2713€**
	129696	**CG960T**	6	48	1200x900x250	**3753€**

Accessoires en p.251-252.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
BRUL10KW900	Remplacement d'un brûleur 6 kW par un brûleur 10 kW, prix par changement de brûleur	**115€**



*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 900
ÉLÉMENTS PLAQUES COUP DE FEU - UNIKA 900 **TOP**



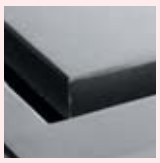
TG940T



TE940T



Plaques coup de feu 4 zones réglables indépendamment en version électrique.



Plaque radiante de forte épaisseur pour une inertie maximale et une parfaite répartition de la chaleur.

CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.

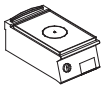
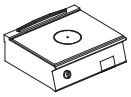
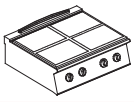
PLAQUES COUP DE FEU GAZ :

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Plaque de forte épaisseur avec orifice central.
- **Température maximale de 500°C.**
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances électriques.
- **Température maximale 400°C.**

Éléments plaques coup de feu gaz et électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PUISSANCE PLAQUE COUP DE FEU	TEMPÉRATURE MAXIMALE PLAQUE COUP DE FEU	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSANCE GAZ (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129700	**TG920T**	7,5	500°C	-	7,5	-	400x900x250	**2317€**
	129701	**TG940T**	15	500°C	-	15	-	800x900x250	**2762€**
	128352	**TE940T**	12	400°C	12	-	400 V Tri+N	800x900x250	**5215€**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	PRIX H.T.*
	129702	**2019661**	Crochet pour plaque coup de feu gaz	**65€**

Autres accessoires en p.251-252.

GAMME 900
ÉLÉMENTS PLAQUES CARRÉES ÉLECTRIQUES
UNIKA 900 **TOP**



CE94QT

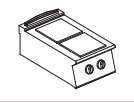
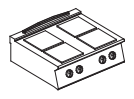


Plaques électriques dimensions 220x220 mm, puissance 4 kW.

CONFORT

- Carrosserie en acier inox Aisi 304. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- Commandes par commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- **Puissance des plaques : 4 kW / plaque.**
- Voyant lumineux.

Éléments plaques carrées électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	DIMENSION FOYERS	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129704	**CE92QT**	2	300x300	8	400 V Tri+N	400x900x250	**2281€**
	129705	**CE94QT**	4	300x300	16	400 V Tri+N	800x900x250	**3912€**

Accessoires en p.251-252.

GAMME 900
ÉLÉMENTS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES
UNIKA 900 **TOP**



CV940T

Les plaques vitrocéramiques atteignent la température requise rapidement et en toute sécurité.

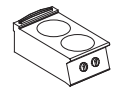


2 à 4 zones de cuisson réglables indépendamment de 3,5 kW.

CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- **Épaisseur plaque vitrocéramique de 6 mm.**
- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- Dimension foyer : Ø270 mm.

Éléments plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129706	**CV920T**	2	5,5	400 V Tri+N	400x900x250	**2752€**
	129707	**CV940T**	4	11	400 V Tri+N	800x900x250	**4433€**

Accessoires en p.251-252.

GAMME 900
ÉLÉMENTS PLAQUES INDUCTION - UNIKA 900 **TOP**



CI940T



CW920T

Temps de cuisson réduit, foyer à haute puissance : 6 kW / foyer.



Minuterie programmable de 99 min. avec avertissement en fin de cycle et coupure automatique de la plaque.

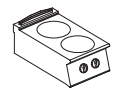
CONFORT

- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- **Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.**
- Commutateur et voyant LED de fonctionnement.
- Dimension foyer : Ø270 mm.
- En supplément : version multi-casseroles avec 2 zones de cuissons/températures distinctes (inducteur rectangulaire).

WOK À INDUCTION :

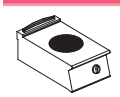
- Wok avec puissance de 5 kW.
- Dimension foyer : Ø300 mm.

Éléments plaques induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129708	**CI920T**	2	10	400 V Tri+N	400x900x250	**9928€**
	129709	**CI940T**	4	20	400 V Tri+N	800x900x250	**17626€**

Accessoires en p.251-252.

Wok à induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129710	**CW920T**	1	5	400 V Tri+N	400x900x250	**7717€**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	PRIX H.T.*
	124516	**WOKCASS**	Casserole pour wok à induction (Ø 360 mm)	**173€**

Autres accessoires en p.251-252.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 900
ÉLÉMENTS GRILS GAZ - GRILS ÉLECTRIQUES
UNIKA 900 **TOP**



FMG941TCRX



FLG92TCRX



Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.

CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

BACS RÉCUPÉRATEURS DE GRAISSE



FLE92TCRX

CONFORT

- NEW **Revêtement en acier chromé, 15 mm d'épaisseur, effet satiné.**
- Pieds relevables pour mise à niveau.

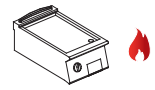
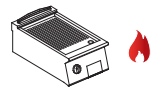
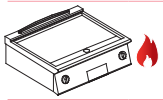
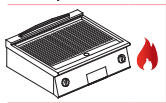
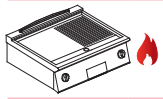
ÉLÉMENTS GRILS GAZ

- Brûleurs en acier à flamme stabilisée à 2 branches et 4 rangées de flammes par zone.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Disponibles avec plaques séparées, sur demande, sans supplément.

ÉLÉMENTS GRILS ÉLECTRIQUES

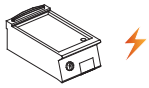
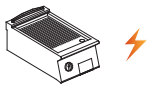
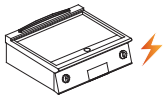
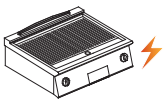
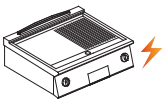
- Thermostat avec réglage de 50° à 330°C et voyant de fonctionnement.
- Résistances Incoloy.
- Disponibles avec plaques séparées, sur demande, sans supplément.

Éléments grils gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	134073	**FLG92TCRX**	Acier chromé	Simples- lisses 330x645	9	400x900x250	**2443€**
	134074	**FRG92TCRX**	Acier chromé	Simples - rainurées 330x645	9	400x900x250	**2681€**
	134075	**FLG941TCRX**	Acier chromé	Doubles - lisses 720x640	18	800x900x250	**3632€**
	134076	**FRG941TCRX**	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x640	18	800x900x250	**4260€**
	134077	**FMG941TCRX**	Acier chromé	Doubles - mi lisses mi rainurées 720x640	18	800x900x250	**3983€**

Accessoires en p.251-252.

Éléments grils électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	134078	**FLE92TCRX**	Acier chromé	Simples - lisses 330x645	8	400 V Tri+N	400x900x250	**2519€**
	134079	**FRE92TCRX**	Acier chromé	Simples - rainurées 330x645	8	400 V Tri+N	400x900x250	**2743€**
	134080	**FLE941TCRX**	Acier chromé	Doubles - lisses 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x250	**3888€**
	134081	**FRE941TCRX**	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x250	**4307€**
	134082	**FME941TCRX**	Acier chromé	Doubles - mi lisses mi rainurées 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x250	**4106€**

Accessoires en p.251-252.

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

GAMME 900
ÉLÉMENTS GRILS À EAU - UNIKA 900 TOP



GL94TV



GL92TE

CUISSON PLUS SAINE



Cuisson directe
Modèle électrique. Idéal pour une cuisson rapide des viandes à haute température.



Cuisson indirecte
Modèle gaz. Idéal pour une cuisson lente afin de préserver les aliments fragiles et tendres.

CONFORT

- Un bac à eau placé entre la résistance et la grille permet une cuisson sans fumée et la préservation des aliments délicats grâce à l'humidité dégagée.
- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.

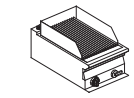
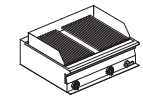
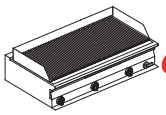
GRILS À EAU GAZ :

- Brûleurs : Tubulaires en acier inox Aisi 316 à hauts rendements.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Robinet de remplissage d'eau intégré.
- Tiroirs de récupération des eaux et graisses.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS À EAU ÉLECTRIQUES :

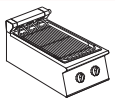
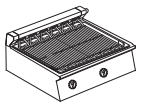
- Cuisson par contact sur les résistances.

Éléments grils à eau gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE GAZ (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129740	GL92TV	1 grille de : 345x670	11	-	400x900x250	2816€
	129741	GL94TV	2 grilles de : 345x670	22	-	800x900x250	4238€
	129742	GL96TV	3 grilles de : 360x670	33	-	1200x900x250	5607€

Accessoires en p.251-252.

Éléments grils à eau électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSANCE GAZ (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129743	GL92TE	1 grille de : 345x670	5,4	400 V Tri+N	400x900x250	3167€
	129744	GL94TE	2 grilles de : 345x670	10,8	400 V Tri+N	800x900x250	4709€

Accessoires en p.251-252.

CUISSON HORIZONTALE

GAMME 900
ÉLÉMENTS BAINS-MARIE - UNIKA 900 TOP



BM940T

RÉGLAGE TEMP. ÉLEC. 30-90°C

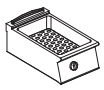
CARROSSERIE ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

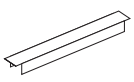
CONFORT

- Pieds relevables pour mise à niveau.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Séparateurs pour bacs GN fournis.
- Robinet de vidange.
- **Remplissage par jet d'eau de la cuve.**

Éléments bains-marie

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FORMAT CUVE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129745	BM920T	GN 1/1 + GN 1/3	1,65	230 V mono	400x900x250	1748€
	129746	BM940T	GN 2/1 + 2xGN 1/3	3,3	230 V mono	800x900x250	2608€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxH (mm)	PRIX H.T.*
	129439	2014924	Traverses bain-marie	327x25	9€
	129658	2014927	Traverses bain-marie	708x25	11€

Autres accessoires en p.251-252.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.



EN920T



EN94CT

CUVE EMBOUTIE EN ACIER INOX AISI 316

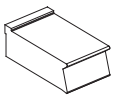
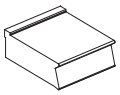
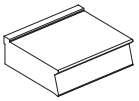
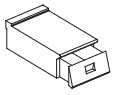
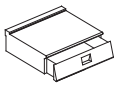
Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

PIEDS RELEVABLES POUR MISE À NIVEAU

CONFORT

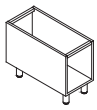
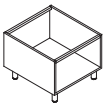
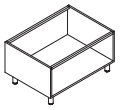
• Versions BV920G / BV940G et BV960G : Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.

Tiroirs neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129747	**EN910T**	Éléments neutres	-	200x900x250	**532€**
	129748	**EN920T**		-	400x900x250	**704€**
	129749	**EN930T**		-	600x900x250	**792€**
	129750	**EN940T**		-	800x900x250	**979€**
	129751	**EN92CT**		Avec tiroirs	400x900x250	**965€**
	129752	**EN94CT**			800x900x250	**1277€**

Accessoires en p.251-252.

Soubassements neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	129753	**BV920G**	Éléments neutres libres pour la pose d'appareils	Ouvert	400x835x650	**499€**
	129754	**BV940G**			800x835x650	**592€**
	129755	**BV960G**			1200x835x650	**686€**

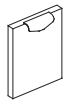
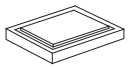
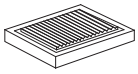
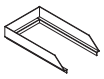
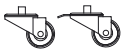
Accessoires en p.251-252.

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

GAMME 900
ACCESSOIRES

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	131948	2021891	Mitre supplémentaire largeur 400 mm - hauteur 100 mm. (Prévoir 2 mitres si meuble 800 mm)	173€
	123543	2016437	Porte pour soubassement ouvert largeur 400 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement de largeur 800 mm)	155€■
	132472	2026529	Porte pour soubassement ouvert largeur 300 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement largeur 600 mm)	150€
	129659	2016194	Grille en fonte émaillée pour feu vif 575x395 mm	142€
	129660	2019841	Grille feu vif filaire chromée	272€
	129757	2020491	Grille à fleur de plan inox	685€
	129661	2019054	Grille à fleur de plan fonte. Système de remplissage d'eau pour lavage feux vifs gaz sur demande	67€
	133278	2020748X	Plaque feu vif en duplex 2304 lisse 390x280 mm	280€
	133279	2020749X	Plaque feu vif en duplex 2304 nervurée 390x280 mm	295€
	134086	2026876	Pare éclaboussures pour gril simple largeur 400 mm	195€
	132554	2026077	Pare éclaboussures pour gril double largeur 800 mm	219€
	129282	7080100	Grattoir gril lisse	57€
	129283	7080101	Grattoir gril nervuré	77€
	129528	KITT348	Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein Compatible avec tous les éléments Unika	195€
	129449	7060077	Pour éléments Unika 700 et 900, sauf planchas, grils et friteuses. Hauteur total : 700 mm	324€
	129546	2021656	Réduction grilles pour wok[1]	492€
	132254	5900022	Pied hauteur 30 mm	3€

[1]Uniquement gamme UNIKA 900.

Accessoires de cuisson (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	129445	2016438	Grille chromée pour four GN 2/1	84€
	129547	2016439	Grille chromée pour four 930x650 mm	84€
	129264	2103135	Bac gastronorme GN 1/4 hauteur 150 mm	55€
	129265	2103142	Bac gastronorme GN 1/3 hauteur 150 mm[1]	50€
	129266	2103080	Bac gastronorme GN 1/2 hauteur 150 mm	72€
	129267	2103107	Bac gastronorme GN 2/3 hauteur 150 mm	89€
	129268	2103134	Bac gastronorme GN 1/1 hauteur 150 mm	107€
	129435	2103144	Bac gastronorme GN 2/1 hauteur 150 mm	182€
	129269	2103202	Couvercle bac gastronorme GN 1/4	24€
	129270	2103077	Couvercle bac gastronorme GN 1/2	21€
	129437	2103201	Couvercle bac gastronorme GN 2/3	40€
	129436	2103203	Couvercle bac gastronorme GN 1/3[1]	21€
	129271	2103106	Couvercle bac gastronorme GN 1/1	60€
	129438	2103145	Couvercle bac gastronorme GN 2/1	56€

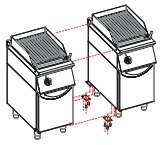
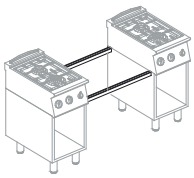
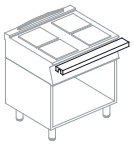
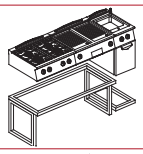
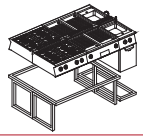
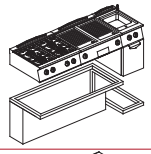
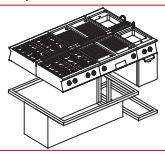
[1]Uniquement gamme UNIKA 900.

CUISSON HORIZONTALE

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700 ET 900
ACCESSOIRES STRUCTURANTS

Accessoires de structure (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	131858	GK2028044	Kit d'assemblage pour 2 modules	Offert
	129756	2026093	Rampe gaz[1]	77€
	-	Plinthe au ml	Accessoire sur mesure	Nous consulter
	129761	2020469	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=400 mm	130€
	129762	2020470	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=600 mm	136€
	129763	2020471	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=800 mm	142€
	129764	2020472	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=1000 mm	149€
	129765	2020473	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=1200 mm	155€
	129766	2020474	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=1400 mm	169€
	129767	2020475	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=1600 mm	197€
	129768	2020476	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=1800 mm	241€
	129769	2020477	Main courante L=400 mm en forme de tube en inox ø40 mm, écartement total de 70 mm	67€
	129770	2020478	Main courante L=800 mm en forme de tube en inox ø40 mm, écartement total de 70 mm	135€
	129771	2020479	Main courante L=1200 mm en forme de tube en inox ø40 mm, écartement total de 70 mm	202€
	129772	2020480	Main courante L=1600 mm en forme de tube en inox ø40 mm, écartement total de 70 mm	269€
	129773	2020481	Main courante plate en inox L=400 mm, avec un écartement total de 100 mm	77€
	129774	2020482	Main courante plate en inox L=800 mm, avec un écartement total de 100 mm	155€
	129775	2020483	Main courante plate en inox L=1200 mm, avec un écartement total de 100 mm	232€
	129776	2020484	Main courante plate en inox L=1600 mm, avec un écartement total de 100 mm	310€
	-	-	Pont ustensiles L=800 mm	Nous consulter
	-	-	Pont ustensiles L=1200 mm	Nous consulter
	-	-	Pont ustensiles L=1600 mm	Nous consulter
	-	-	Pont ustensiles L=2000 mm	Nous consulter
	-	-	Pont ustensiles L=2400 mm	Nous consulter
	-	-	Pont ustensiles L=2800 mm	Nous consulter
	-	STL9[1]	Accessoire sur mesure	Nous consulter
	-	STLD9[1]	Accessoire sur mesure	Nous consulter
	-	STL9P[1]	Accessoire sur mesure	Nous consulter
	-	STLD9P[1]	Accessoire sur mesure	Nous consulter

[1]Uniquement gamme UNIKA 900 TOP.

FRITEUSES À BEIGNETS

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



PFE 2713



MFG 1800

ADAPTÉ



Grande surface de cuisson.

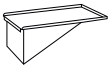
CONFORT

- Température réglable jusqu'à 190°C par thermostat de haute précision.
- Livrées avec 1 panier.
- Vidange de l'huile par robinet avec système empêchant l'ouverture accidentelle.
- Versions électriques par résistances haut rendement en acier inoxydable et dispositif de rotation pour un entretien aisé.
- Construction en acier inox avec cuve emboutie et angles arrondis.
- Versions gaz avec injecteurs interchangeables pour une compatibilité avec la plupart des types de gaz.

Friteuses à beignets - PFE / MFG

CHAUFFAGE	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE (litres)	SURFACE DE CUISSON (dm^2)	PUISSANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
⚡	30571	**PFE 1813**	21	25	6,8	400 V (tri+N)	700x580x250	**2030€** ■
⚡	30950	**PFE 2713**	35	39	10	400 V (tri+N)	1050x580x250	**2712€**
🔥	100245	**MFG 1800**	18	21	12	-	700x580x205	**2521€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	30572	**SUF 0620**	Support avec étagère pour PFE 1813 / MFG 1800	**442€**
	31918	**SUF 0630**	Support avec étagère pour PFE 2713	**542€**
	102829	**SUP 0720**	Meuble neutre avec 2 portes battantes et 1 étagère pour PFE 1813 / MFG 1800	**910€**
	30729	**2103013**	Panier (LxPxH) 630x365x70 mm pour PFE 1813	**150€**
	30348	**2006871**	Panier 1/2 (LxPxH) 310x365x70 mm pour PFE 1813	**85€**
	31129	**2106619**	Panier (LxPxH) 970x365x70 mm pour PFE 2713	**238€**
	101004	**2104577**	Panier (LxPxH) 580x320x70 mm pour MFG 1800	**150€**
	30573	**2001853**	Égouttoir latéral pour PFE 1813	**136€**
	31130	**2001900**	Égouttoir latéral pour PFE 2713	**181€**
	32712	**2106841**	Grille de retenue pour PFE 1813	**139€**
	32647	**2106842**	Grille de retenue pour PFE 2713	**147€**



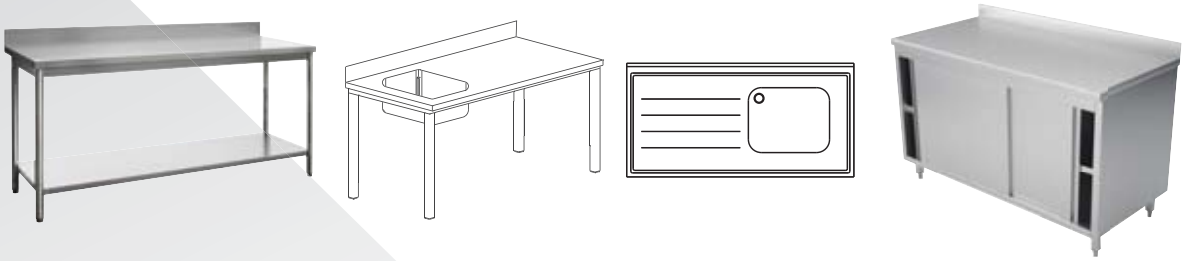
Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Inox



Gamme 600
Tables, plonges et meubles bas
p.256-258



Armoires suspendues
p.269



Étagères
p.270



Armoires verticales et armoires à balais
p.271



Chariots
p.275-276

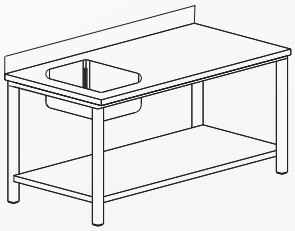


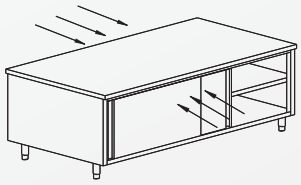
Lave-mains
p.276



Poubelles
p.277

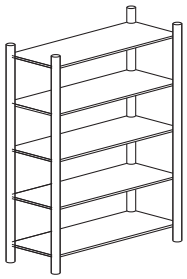
Une gamme complète qui vous garantit modularité et polyvalence à toute épreuve.



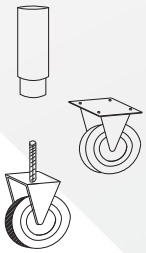
Gamme 700
Tables, plonges et meubles bas

p.259-268



Rayonnages

p.272



Accessoires, robinetterie et options

p.273



Échelles et grilles

p.274



Armoires réfrigérées pour conteneurs à déchets

p.277



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



GAMME 600



Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm. Inox Aisi 304.



Charge maximale : 100 kg dessus. 100 kg sur étagère.





Piétement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.

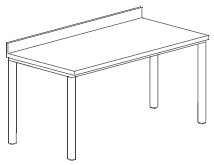
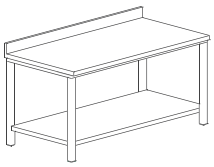
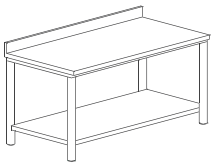
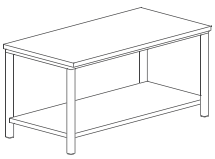


Versions adossées avec décalage arrière pour permettre le passage des tuyauteries.

CONFORT

- Tables profondeur 600 disponibles en version murale (adossée) ou centrale, avec ou sans étagère basse.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.
- Traverses de renfort supérieures.
- Livrées démontées.

Tables

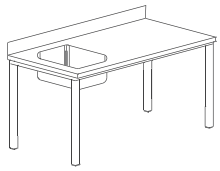
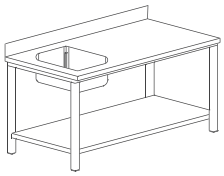
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121377	TD086/1	Table adossée. Dosseret 100x20 mm.	800x600x850/900	393€
	121378	TD106/1		1000x600x850/900	428€
	121379	TD126/1		1200x600x850/900	461€
	121380	TD146/1		1400x600x850/900	502€
	121381	TD166/1		1600x600x850/900	534€
	121382	TD186/1		1800x600x850/900	571€
	121383	TD206/1		2000x600x850/900	601€
	121384	TD226/1		2200x600x850/900	812€
	121385	TDE086/1	Table adossée avec étagère basse. Dosseret 100x20 mm.	800x600x850/900	449€
	121386	TDE106/1		1000x600x850/900	511€
	121387	TDE126/1		1200x600x850/900	543€
	121388	TDE146/1		1400x600x850/900	585€
	121389	TDE166/1		1600x600x850/900	647€
	121390	TDE186/1		1800x600x850/900	694€
	121391	TDE206/1		2000x600x850/900	746€
	121392	TDE226/1		2200x600x850/900	908€
	130023	TDE148/SP	Table adossée avec étagère basse. Dosseret 100x20 mm. Renforcée pour une charge maximale de 250 kg.	1400x800x850	1631€
	121393	T086/1	Table centrale.	800x600x850/900	381€
	121394	T106/1		1000x600x850/900	416€
	121395	T126/1		1200x600x850/900	449€
	121396	T146/1		1400x600x850/900	491€
	121397	T166/1		1600x600x850/900	522€
	121398	T186/1		1800x600x850/900	559€
	121399	T206/1		2000x600x850/900	590€
	121400	T226/1		2200x600x850/900	798€
	121401	TE086/1	Table centrale avec étagère basse.	800x600x850/900	439€
	121402	TE106/1		1000x600x850/900	498€
	121403	TE126/1		1200x600x850/900	526€
	121404	TE146/1		1400x600x850/900	566€
	121405	TE166/1		1600x600x850/900	626€
	121406	TE186/1		1800x600x850/900	670€
	121407	TE206/1		2000x600x850/900	720€
	121408	TE226/1		2200x600x850/900	879€

GAMME 600

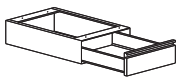
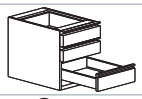
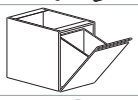
CONFORT

- Tables du chef profondeur 600 disponibles avec bac à gauche ou bac à droite, avec ou sans étagère basse.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bac en 10/10.
- Traverses de renfort supérieures.
- Livrées démontées, avec bonde, tube surverse, siphon et trou de robinetterie.

Tables du chef

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121409	TC1BD086/1	Table du chef adossée. Dosseret 100x20mm. Bac à gauche sur versions TC1BG... Bac à droite sur versions TC1BD... Bac (LxPxH) 500x400x250 mm.	800x600x850/900	667€
	121410	TC1BD106/1		1000x600x850/900	702€
	121411	TC1BD126/1		1200x600x850/900	735€
	121412	TC1BD146/1		1400x600x850/900	776€
	121413	TC1BD166/1		1600x600x850/900	807€
	121414	TC1BD186/1		1800x600x850/900	844€
	121415	TC1BD206/1		2000x600x850/900	875€
	121416	TC1BD226/1		2200x600x850/900	1022€
	121417	TC1BG086/1		800x600x850/900	667€
	121418	TC1BG106/1		1000x600x850/900	702€
	121419	TC1BG126/1		1200x600x850/900	735€
	121420	TC1BG146/1		1400x600x850/900	776€
	121421	TC1BG166/1		1600x600x850/900	807€
	121422	TC1BG186/1		1800x600x850/900	844€
	121423	TC1BG206/1		2000x600x850/900	875€
	121424	TC1BG226/1		2200x600x850/900	1022€
	121425	TCE1BD086/1	Table du chef adossée avec étagère basse. Dosseret 100x20mm. Bac à gauche sur versions TCE1BG... Bac à droite sur versions TCE1BD... Bac (LxPxH) 500x400x250 mm.	800x600x850/900	703€
	121426	TCE1BD106/1		1000x600x850/900	765€
	121427	TCE1BD126/1		1200x600x850/900	798€
	121428	TCE1BD146/1		1400x600x850/900	840€
	121429	TCE1BD166/1		1600x600x850/900	902€
	121430	TCE1BD186/1		1800x600x850/900	949€
	121431	TCE1BD206/1		2000x600x850/900	1001€
	121432	TCE1BD226/1		2200x600x850/900	1099€
	121433	TCE1BG086/1		800x600x850/900	703€
	121434	TCE1BG106/1		1000x600x850/900	765€
	121435	TCE1BG126/1		1200x600x850/900	798€
	121436	TCE1BG146/1		1400x600x850/900	840€
	121437	TCE1BG166/1		1600x600x850/900	902€
	121438	TCE1BG186/1		1800x600x850/900	949€
	121439	TCE1BG206/1		2000x600x850/900	1001€
	121440	TCE1BG226/1		2200x600x850/900	1099€

Accessoires tables et plonges - Gamme 600 (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121441	ET086/1	Étagère pour tables gamme 600	800x440x40	99€
	121442	ET106/1		1000x440x40	114€
	121443	ET126/1		1200x440x40	127€
	121444	ET146/1		1400x440x40	141€
	121445	ET166/1		1600x440x40	151€
	121446	ET186/1		1800x440x40	160€
	121447	ET206/1		2000x440x40	169€
	121448	ET226/1		2200x440x40	180€
	121449	B1T600/1	Tiroir pour tables et plonges gamme 600	400x530x150	227€
	121450	B3T600/1	Bloc 3 tiroirs pour tables et plonges gamme 600	400x530x560	535€
	121451	B4T600/1	Bloc 4 tiroirs pour tables et plonges gamme 600	400x530x560	665€
	121452	BPP600/1	Panier à pain pour tables et plonges gamme 600	400x530x600	518€
	121800	RMM/1	Robinet mitigeur mono trou	-	201€■
	121801	RMD/1	Robinetterie mélangeur avec douchette	-	484€■
	121802	RMDC/1	Robinetterie mélangeur avec douchette et col de cygne	-	549€■

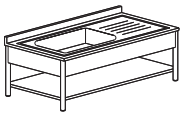
▶Autres accessoires et options en p.273.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

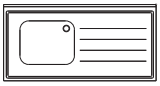
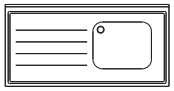
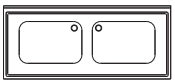
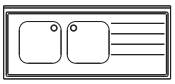
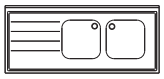
GAMME 600

CONFORT

- Plonges profondeur 600 avec étagère basse.
- Décalage arrière pour permettre le passage des tuyauteries.
- Bords anti-ruissellement et habillage cache-bac(s) sur 3 côtés.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bacs en 10/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Charge maximale : 100 kg sur étagère.
- Piètement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail réglable de 850 à 900 mm.
- Bac(s) avec angles arrondis. Égouttoir nervuré.
- Livrées démontées, avec bonde, tube surverse, siphon et trou de robinetterie.



Plonges avec étagère basse

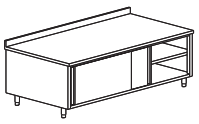
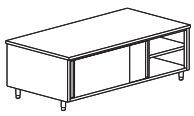
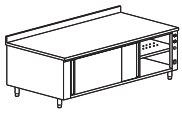
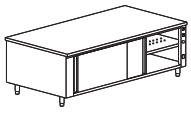
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121471	PE1BG106/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à droite. Dosseret 100x20 mm.	1000x600x850/900 500x400x300	852€
	121472	PE1BG126/1		1200x600x850/900 500x400x300	896€
	121473	PE1BD106/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1000x600x850/900 500x400x300	852€
	121474	PE1BD126/1		1200x600x850/900 500x400x300	896€
	121475	PE2BCS126/1	Plonge 2 bacs. Étagère basse.	1200x600x850/900 500x400x300	1107€
	121476	PE2BG146/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à droite.[1] Étagère basse.	1400x600x850/900 400x400x300	1129€
	121477	PE2BD146/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. Étagère basse.	1400x600x850/900 400x400x300	1129€

▶Accessoires et robinetterie en p.257.

CONFORT

- Meubles de rangement avec 2 portes coulissantes.
- Disponibles en version murale (adossé) ou centrale, neutre ou chauffant.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Portes double paroi avec poignée intégrale.
- Charge maximale : 100 kg dessus, 100 kg sur étagère.
- Étagère réglable sur modèles neutres, fixe sur modèles chauffants.
- Piètement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.

Meubles de rangement bas et meubles chauffants bas

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121453	MRD106/1	Meuble de rangement adossé. Dosseret 100x20 mm.	1000x600x850/900	1062€
	121454	MRD126/1		1200x600x850/900	1144€
	121455	MRD146/1		1400x600x850/900	1222€
	121456	MRD166/1		1600x600x850/900	1380€
	121457	MRD186/1		1800x600x850/900	1471€
	121458	MRD206/1		2000x600x850/900	1556€
	121459	MR106/1	Meuble de rangement central.	1000x600x850/900	1025€
	121460	MR126/1		1200x600x850/900	1130€
	121461	MR146/1		1400x600x850/900	1209€
	121462	MR166/1		1600x600x850/900	1349€
	121463	MR186/1		1800x600x850/900	1453€
	121464	MR206/1		2000x600x850/900	1537€
	121465	MRDC126/1	Meuble chauffant adossé[1]. Dosseret 100x20 mm. 1,25 kW - 230 V (Mono).	1200x600x850/900	1602€
	121466	MRDC146/1		1400x600x850/900	1680€
	121467	MRDC166/1		1600x600x850/900	1826€
	121468	MRC126/1	Meuble chauffant central[1]. 1,25 kW - 230 V (Mono).	1200x600x850/900	1577€
	121469	MRC146/1		1400x600x850/900	1654€
	121470	MRC166/1		1600x600x850/900	1807€

[1] Les meubles chauffants sont uniquement destinés au chauffage de la vaisselle.
En aucun cas, ils ne peuvent être utilisés pour la cuisson et la remise en température d'aliments.

GAMME 700



Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm. Inox Aisi 304.



Charge maximale : 100 kg dessus. 100 kg sur étagère.





Piétement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.

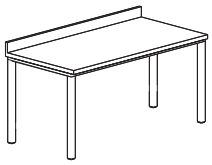
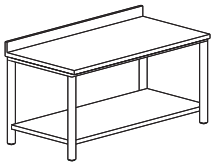
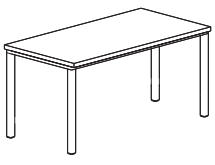
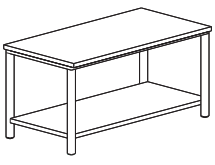


Versions adossées avec décalage arrière pour permettre le passage des tuyauteries.

CONFORT

- Tables profondeur 700 disponibles en version murale (adossée) ou centrale, avec ou sans étagère basse.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.
- Traverses de renfort supérieures.
- Livrées démontées.

Tables

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121478	TD087/1	Table adossée Dosseret 100x20 mm.	800x700x850/900	399€ ■
	121479	TD107/1		1000x700x850/900	436€ ■
	121480	TD127/1		1200x700x850/900	470€ ■
	121481	TD147/1		1400x700x850/900	514€ ■
	121482	TD167/1		1600x700x850/900	547€ ■
	121483	TD187/1		1800x700x850/900	586€ ■
	121484	TD207/1		2000x700x850/900	619€ ■
	121485	TD227/1		2200x700x850/900	808€
	121486	TD247/1		2400x700x850/900	872€
	121487	TDE087/1	Table adossée avec étagère basse. Dosseret 100x20 mm.	800x700x850/900	469€ ■
	121488	TDE107/1		1000x700x850/900	534€ ■
	121489	TDE127/1		1200x700x850/900	568€ ■
	121490	TDE147/1		1400x700x850/900	613€ ■
	121491	TDE167/1		1600x700x850/900	677€ ■
	121492	TDE187/1		1800x700x850/900	727€ ■
	121493	TDE207/1		2000x700x850/900	781€ ■
	121494	TDE227/1		2200x700x850/900	915€
	121495	TDE247/1		2400x700x850/900	1048€
	121496	T087/1	Table centrale.	800x700x850/900	387€
	121497	T107/1		1000x700x850/900	424€
	121498	T127/1		1200x700x850/900	458€
	121499	T147/1		1400x700x850/900	503€
	121500	T167/1		1600x700x850/900	535€
	121501	T187/1		1800x700x850/900	574€
	121502	T207/1		2000x700x850/900	607€
	121503	T227/1		2200x700x850/900	795€
	121504	T247/1		2400x700x850/900	837€
	121505	TE087/1	Table centrale avec étagère basse.	800x700x850/900	458€ ■
	121506	TE107/1		1000x700x850/900	520€ ■
	121507	TE127/1		1200x700x850/900	550€ ■
	121508	TE147/1		1400x700x850/900	593€ ■
	121509	TE167/1		1600x700x850/900	655€ ■
	121510	TE187/1		1800x700x850/900	702€ ■
	121511	TE207/1		2000x700x850/900	735€ ■
	121512	TE227/1		2200x700x850/900	891€
	121513	TE247/1		2400x700x850/900	961€

Accessoires en p.260.

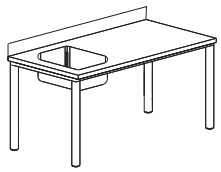
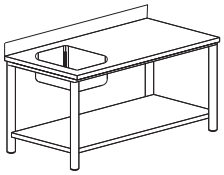
*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700

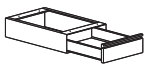
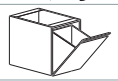
CONFORT

- Tables du chef profondeur 700 disponibles avec bac à gauche ou bac à droite, avec ou sans étagère basse.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bac en 10/10.
- Traverses de renfort supérieures.
- Livrées démontées, avec bonde, tube surverse, siphon et trou de robinetterie.

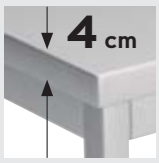
Tables du chef

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121514	TC1BD087/1	Table du chef adossée. Dosseret 100x20 mm. Bac à gauche sur versions TC1BG... Bac à droite sur versions TC1BD... Bac 500x400x250 mm.	800x700x850/900	686€
	121515	TC1BD107/1		1000x700x850/900	722€
	121516	TC1BD127/1		1200x700x850/900	756€
	121517	TC1BD147/1		1400x700x850/900	800€
	121518	TC1BD167/1		1600x700x850/900	833€
	121519	TC1BD187/1		1800x700x850/900	873€
	121520	TC1BD207/1		2000x700x850/900	905€
	121521	TC1BD227/1		2200x700x850/900	1061€
	121522	TC1BG087/1		800x700x850/900	686€
	121523	TC1BG107/1		1000x700x850/900	722€
	121524	TC1BG127/1		1200x700x850/900	756€
	121525	TC1BG147/1		1400x700x850/900	800€
	121526	TC1BG167/1		1600x700x850/900	833€
	121527	TC1BG187/1		1800x700x850/900	873€
	121528	TC1BG207/1		2000x700x850/900	905€
	121529	TC1BG227/1		2200x700x850/900	1061€
	121530	TCE1BD087/1	Table du chef adossée avec étagère basse. Dosseret 100x20 mm. Bac à gauche sur versions TCE1BG... Bac à droite sur versions TCE1BD... Bac 500x400x250 mm.	800x700x850/900	713€
	121531	TCE1BD107/1		1000x700x850/900	774€
	121532	TCE1BD127/1		1200x700x850/900	805€
	121533	TCE1BD147/1		1400x700x850/900	847€
	121534	TCE1BD167/1		1600x700x850/900	910€
	121535	TCE1BD187/1		1800x700x850/900	956€
	121536	TCE1BD207/1		2000x700x850/900	1009€
	121537	TCE1BD227/1		2200x700x850/900	1111€
	121538	TCE1BG087/1		800x700x850/900	713€
	121539	TCE1BG107/1		1000x700x850/900	774€
	121540	TCE1BG127/1		1200x700x850/900	805€
	121541	TCE1BG147/1		1400x700x850/900	847€
	121542	TCE1BG167/1		1600x700x850/900	910€
	121543	TCE1BG187/1		1800x700x850/900	956€
	121544	TCE1BG207/1		2000x700x850/900	1009€
	121545	TCE1BG227/1		2200x700x850/900	1111€

Accessoires Tables - Gamme 700 Confort (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121546	ET087/1	Étagère pour tables et plonges gamme 700 Confort	800x540x40	110€
	121547	ET107/1		1000x540x40	124€
	121548	ET127/1		1200x540x40	140€
	121549	ET147/1		1400x540x40	152€
	121550	ET167/1		1600x540x40	160€
	121551	ET187/1		1800x540x40	167€
	121552	ET207/1		2000x540x40	173€
	121553	ET227/1		2200x540x40	182€
	121554	ET247/1		2400x540x40	195€
	121555	B1T700/1	Bloc 1 tiroir pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x150	209€
	121556	B3T700/1	Bloc 3 tiroirs pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x560	533€
	121557	B4T700/1	Bloc 4 tiroirs pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x560	673€
	121558	BPP700/1	Panier à pain pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x600	646€
	121800	RMM/1	Robinet mitigeur mono trou	-	201€
	121801	RMD/1	Robinetterie mélangeur avec douchette	-	484€
	121802	RMDC/1	Robinetterie mélangeur avec douchette et col de cygne	-	549€

Autres accessoires et options en p.273.



Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.



Charge maximale :
100 kg dessus.
100 kg sur étagère.





Piétement carrés avec embases réglables pour une hauteur du plan réglable de 850 à 900 mm.

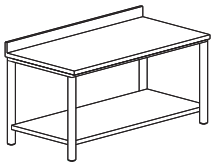
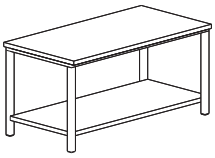


Versions adossées avec décalage arrière pour permettre le passage des tuyauteries.

ACCESS

- Tables profondeur 700 disponibles en version murale (adossée) ou centrale, avec étagère basse.
- Construction en inox Aisi 430 sauf plan en Aisi 304, épaisseur 10/10.
- Livrées démontées.

Tables

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132415	**MTDE127**	Table adossée avec étagère basse. Dosseret 100x15 mm.	1200x700x850	**484€**
	132416	**MTDE147**		1400x700x850	**527€**
	132417	**MTDE167**		1600x700x850	**581€**
	132418	**MTDE207**		2000x700x850	**668€**
	132419	**MTE127**	Table centrale avec étagère basse.	1200x700x850	**398€**
	132420	**MTE147**		1400x700x850	**510€**
	132421	**MTE167**		1600x700x850	**564€**
	132422	**MTE207**		2000x700x850	**651€**

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

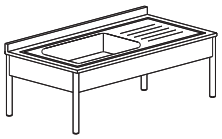


*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

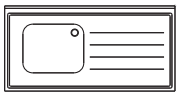
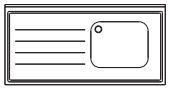
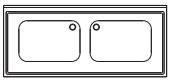
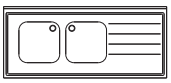
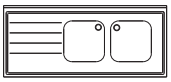
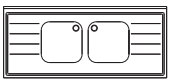
GAMME 700

CONFORT

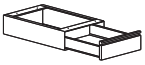
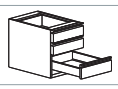
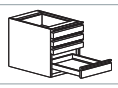
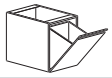
- Plonges profondeur 700.
- Décalage arrière.
- Dessus renforcé et bord tombé 40 mm.
- Bords anti-ruissellement et habillage cache-bac(s) sur 3 côtés.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bac(s) en 10/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Charge maximale : 100 kg sur étagère.
- Piètement rond ø 50 mm avec embases pour une hauteur du plan de travail réglable de 850 à 900 mm.
- Bacs avec angles arrondis. Égouttoir nervuré.
- Livrées démontées avec bonde, tube de surverse, siphon et trou de robinetterie.



Plonges

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	BAC LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121598	P077/1	Plonge 1 bac. Dosseret 100x20 mm.	700x700x850/900	500x500x300	684€
	121599	P087/1		800x700x850/900	600x500x300	725€
	121600	P1BG107/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à droite. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	789€
	121601	P1BG127/1		1200x700x850/900	500x500x300	817€
	121602	P1BG147/1		1400x700x850/900	600x500x300	863€
	121603	P1BD107/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	789€
	121604	P1BD127/1		1200x700x850/900	500x500x300	817€
	121605	P1BD147/1		1400x700x850/900	600x500x300	863€
	121606	P2BCSE127/1	Plonge 2 bacs. Dosseret 100x20 mm.	1200x700x850/900	500x500x300	1016€
	121607	P2BCSE147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1067€
	121608	P2BCSE167/1		1600x700x850/900	600x500x300	1117€
	121609	P2BG147/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à droite. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	1066€
	121610	P2BG167/1		1600x700x850/900	500x500x300	1096€
	121611	P2BG187/1		1800x700x850/900	600x500x300	1145€
	121612	P2BG207/1		2000x700x850/900	600x500x300	1208€
	121613	P2BD147/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	1066€
	121614	P2BD167/1		1600x700x850/900	500x500x300	1096€
	121615	P2BD187/1		1800x700x850/900	600x500x300	1145€
	121616	P2BD207/1		2000x700x850/900	600x500x300	1208€
	121617	P2BC207/1	Plonge 2 bacs avec égouttoirs à droite et à gauche. Dosseret 100x20 mm.	2000x700x850/900	500x500x300	1200€
	121618	P2BC247/1		2400x700x850/900	600x500x300	1368€

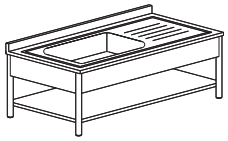
Accessoires Plonges - Gamme 700 Confort (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121546	ET087/1	Étagère pour tables et plonges gamme 700 Confort	800x540x40	110€
	121547	ET107/1		1000x540x40	124€
	121548	ET127/1		1200x540x40	140€
	121549	ET147/1		1400x540x40	152€
	121550	ET167/1		1600x540x40	160€
	121551	ET187/1		1800x540x40	167€
	121552	ET207/1		2000x540x40	173€
	121553	ET227/1		2200x540x40	182€
	121554	ET247/1		2400x540x40	195€
	121555	B1T700/1	Bloc 1 tiroir pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x150	209€
	121556	B3T700/1	Bloc 3 tiroirs pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x560	533€
	121557	B4T700/1	Bloc 4 tiroirs pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x560	673€
	121558	BPP700/1	Panier à pain pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x600	646€
	121800	RMM/1	Robinet mitigeur mono trou	-	201€
	121801	RMD/1	Robinetterie mélangeur avec douchette	-	484€
	121802	RMDC/1	Robinetterie mélangeur avec douchette et col de cygne	-	549€

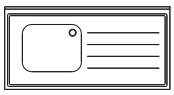
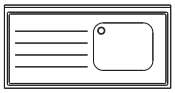
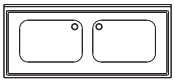
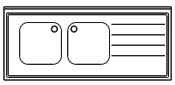
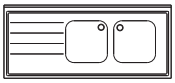
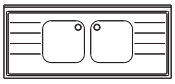
Autres accessoires et options en p.273.

CONFORT

- Plonges profondeur 700.
- Décalage arrière.
- Dessus renforcé et bord tombé 40 mm.
- Bords anti-ruissellement et habillage cache-bac(s) sur 3 côtés.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bac(s) en 10/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Charge maximale : 100 kg sur étagère.
- Piètement rond ø 50 mm avec embases pour une hauteur du plan de travail réglable de 850 à 900 mm.
- Bac(s) avec angles arrondis. Égouttoir nervuré.
- Livrées démontées avec bonde, tube de surverse, siphon et trou de robinetterie.



Plonges avec étagère basse

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	BAC LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121619	**PE077/1**	Plonge 1 bac Dosseret 100x20 mm.	700x700x850/900	500x500x300	**741€** ■
	121620	**PE087/1**		800x700x850/900	600x500x300	**786€**
	121621	**PE1BG107/1**	Plonge 1 bac avec égouttoir à droite. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	**881€** ■
	121622	**PE1BG127/1**		1200x700x850/900	500x500x300	**923€** ■
	121623	**PE1BG147/1**		1400x700x850/900	600x500x300	**1015€** ■
	121624	**PE1BD107/1**	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	**881€** ■
	121625	**PE1BD127/1**		1200x700x850/900	500x500x300	**923€** ■
	121626	**PE1BD147/1**		1400x700x850/900	600x500x300	**1015€** ■
	121627	**PE2BCS127/1**	Plonge 2 bacs. Dosseret 100x20 mm.	1200x700x850/900	500x500x300	**1133€**
	121628	**PE2BCS147/1**		1400x700x850/900	600x500x300	**1200€**
	121629	**PE2BCS167/1**		1600x700x850/900	600x500x300	**1244€**
	121630	**PE2BG147/1**	Plonge 2 bacs avec égouttoir à droite. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	**1187€**
	121631	**PE2BG167/1**		1600x700x850/900	500x500x300	**1242€**
	121632	**PE2BG187/1**		1800x700x850/900	600x500x300	**1305€**
	121633	**PE2BG207/1**		2000x700x850/900	600x500x300	**1352€**
	121634	**PE2BD147/1**	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	**1187€**
	121635	**PE2BD167/1**		1600x700x850/900	500x500x300	**1242€**
	121636	**PE2BD187/1**		1800x700x850/900	600x500x300	**1305€**
	121637	**PE2BD207/1**		2000x700x850/900	600x500x300	**1352€**
	121638	**PE2BC207/1**	Plonge 2 bacs avec égouttoirs à droite et à gauche. Dosseret 100x20 mm.	2000x700x850/900	500x500x300	**1422€**
	121639	**PE2BC247/1**		2400x700x850/900	600x500x300	**1572€**



*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700



Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm. Inox Aisi 304.



Charge maximale : 100 kg dessus. 100 kg sur étagère.





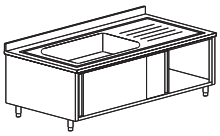
Piétement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.



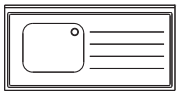
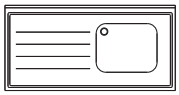
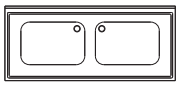
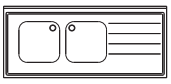
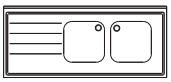
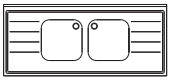
Versions adossées avec décalage arrière pour permettre le passage des tuyauteries.

CONFORT

- Plonges sur placard profondeur 700.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bac(s) en 10/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Décalage arrière.
- Bord anti-ruissellement.
- Charge maximale : 100 kg sur étagère.
- Piètement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail réglable de 850 à 900 mm.
- Bac(s) avec angles arrondis. Égouttoir nervuré.
- Livrées démontées avec bonde, tube de surverse, siphon et trou de robinetterie.



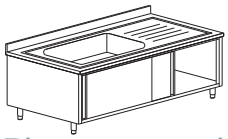
Plonges sur placard

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	BAC LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121640	PP077/1	Plonge 1 bac. Porte battante. Dosseret 100x20 mm.	700x700x850/900	500x500x300	951€
	121641	PP087/1		800x700x850/900	600x500x300	1075€
	121642	PP1BG107/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à droite. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	1145€
	121643	PP1BG127/1		1200x700x850/900	500x500x300	1215€
	121644	PP1BG147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1340€
	121645	PP1BD107/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	1145€
	121646	PP1BD127/1		1200x700x850/900	500x500x300	1215€
	121647	PP1BD147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1340€
	121648	PP2BCS127/1	Plonge 2 bacs. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	1200x700x850/900	500x500x300	1383€
	121649	PP2BCS147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1494€
	121650	PP2BCS167/1		1600x700x850/900	600x500x300	1604€
	121651	PP2BG147/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à droite. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	1422€
	121652	PP2BG167/1		1600x700x850/900	500x500x300	1551€
	121653	PP2BG187/1		1800x700x850/900	600x500x300	1665€
	121654	PP2BG207/1		2000x700x850/900	600x500x300	1831€
	121655	PP2BD147/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	1422€
	121656	PP2BD167/1		1600x700x850/900	500x500x300	1551€
	121657	PP2BD187/1		1800x700x850/900	600x500x300	1665€
	121658	PP2BD207/1		2000x700x850/900	600x500x300	1831€
	121659	PP2BC207/1	Plonge 2 bacs avec égouttoirs à droite et à gauche. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	2000x700x850/900	500x500x300	1846€
	121660	PP2BC247/1		2400x700x850/900	600x500x300	2243€

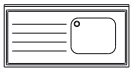
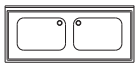
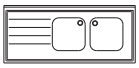
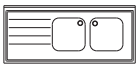
Accessoires et options en p.273.

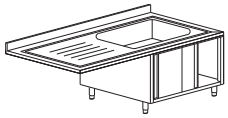
ACCESS

- Plonges sur placard profondeur 700, disponible avec ou sans emplacement lave-vaisselle.
- Construction en inox Aisi 430 sauf plan en Aisi 304, épaisseur 10/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Décalage arrière.
- Bord anti-ruissellement.
- Charge maximale : 100 kg sur étagère.
- Piètement carrés avec embases pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.
- Bac(s) avec angles arrondis. Égouttoir nervuré.
- Livrées démontées avec bonde, tube de surverse, siphon et trou de robinetterie.

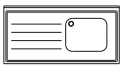
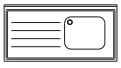
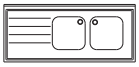
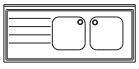


Plonges sur placard

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	BAC LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132431	MPP077	Plonge 1 bac. 1 porte battante. Dosseret 100x15 mm.	700x700x850	500x500x300	850€
	132432	MPP1BD127	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x15 mm.	1200x700x850/900	500x500x300	1030€
	132433	MPP2BC127	Plonge 2 bacs. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x15 mm.	1200x700x850/900	500x500x300	1190€
	132434	MPP2BD167	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x15 mm.	1600x700x850/900	500x500x300	1320€
	132435	MPP2BD207	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x15 mm.	2000x700x850/900	500x500x300	1423€



Plonges sur placard avec emplacement pour lave-vaisselle

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	BAC LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132447	MPPLV1BD127	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche. Emplacement lave-vaisselle et 1 porte battante. Dosseret 100x15 mm.	1200x700x850/900	500x500x300	994€
	132448	MPPLV1BD147	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche. Emplacement lave-vaisselle et 1 porte battante. Dosseret 100x15 mm.	1400X700X850/900	400x500x300	1061€
	132449	MPPLV2BD167	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. Emplacement lave-vaisselle et 2 portes coulissantes. Dosseret 100x15 mm.	1600x700x850/900	500x500x300	1214€
	132450	MPPLV2BD207	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. Emplacement lave-vaisselle et 2 portes coulissantes. Dosseret 100x15 mm.	2000x700x850/900	500x500x300	1339€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	PRIX H.T.*
	121800	RMM/1	Robinet mitigeur mono trou	-	201€
	121801	RMD/1	Robinetterie mélangeur avec douchette	-	484€
	121802	RMDC/1	Robinetterie mélangeur avec douchette et col de cygne	-	549€

Autres accessoires et options en p.273.

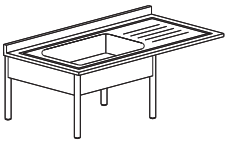
Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

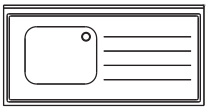
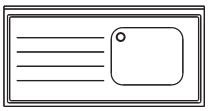
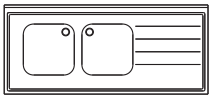
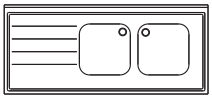
GAMME 700

CONFORT

- Plonges pour lave-vaisselle.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bac(s) en 10/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Décalage arrière.
- Bord anti-ruissellement et habillage cache-bac(s).
- Charge maximale : 100 kg sur étagère.
- Piètement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail réglable de 850 à 900 mm.
- Bac(s) avec angles arrondis. Égouttoir nervuré.
- Livrées démontées avec bonde, tube de surverse, siphon et trou de robinetterie.



Plonges pour lave-vaisselle

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	BAC LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121661	**PLV1BG147/1**	Plonge 1 bac pouvant recevoir 1 lave-vaisselle à droite. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	500x500x300	**897€**
	121662	**PELV1G147/1**	Identique avec étagère basse.	1400x700x850/900	500x500x300	**930€**
	121663	**PLV1BD147/1**	Plonge 1 bac pouvant recevoir 1 lave-vaisselle à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	500x500x300	**897€**
	121664	**PELV1D147/1**	Identique avec étagère basse.	1400x700x850/900	500x500x300	**930€**
	121665	**PLV2BG167/1**	Plonge 2 bacs pouvant recevoir 1 lave-vaisselle à droite. Dosseret 100x20 mm.	1600x700x850/900	400x500x300	**1107€**
	121666	**PLV2BG207/1**		2000x700x850/900	600x500x300	**1266€**
	121667	**PELV2G167/1**	Identique au PLV2BG167/1 avec étagère basse.	1600x700x850/900	400x500x300	**1208€**
	121668	**PELV2G207/1**	Identique au PLV2BG207/1 avec étagère basse.	2000x700x850/900	600x500x300	**1357€**
	121669	**PLV2BD167/1**	Plonge 2 bacs pouvant recevoir 1 lave-vaisselle à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1600x700x850/900	400x500x300	**1107€**
	121670	**PLV2BD207/1**		2000x700x850/900	600x500x300	**1266€**
	121671	**PELV2D167/1**	Identique au PLV2BD167/1 avec étagère basse.	1600x700x850/900	400x500x300	**1208€**
	121672	**PELV2D207/1**	Identique au PLV2BD207/1 avec étagère basse.	2000x700x850/900	600x500x300	**1357€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	PRIX H.T.*
	121800	**RMM/1**	Robinet mitigeur mono trou	-	**201€**
	121801	**RMD/1**	Robinetterie mélangeur avec douchette	-	**484€**
	121802	**RMDC/1**	Robinetterie mélangeur avec douchette et col de cygne	-	**549€**

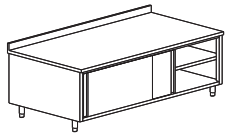
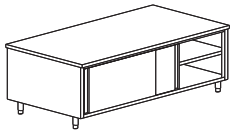
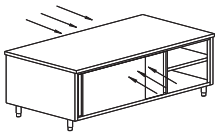
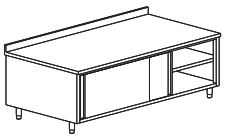
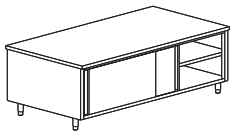
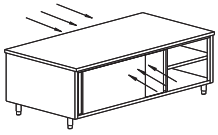
Autres accessoires et options en p.273.

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

CONFORT

- Meubles de rangement avec 2 portes coulissantes.
- Disponibles en version murale (adossé) ou centrale, neutre ou chauffant.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Portes double paroi avec poignée intégrale.
- Charge maximale : 100 kg dessus, 100 kg sur étagère.
- Étagère réglable sur modèles neutres, fixe sur modèles chauffants.
- Piètement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.

Meubles de rangement bas et meubles chauffant bas

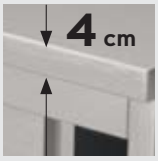
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121559	MRD107/1	Meuble de rangement adossé. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	1097€
	121560	MRD127/1		1200x700x850/900	1155€
	121561	MRD147/1		1400x700x850/900	1220€
	121562	MRD167/1		1600x700x850/900	1348€
	121563	MRD187/1		1800x700x850/900	1454€
	121564	MRD207/1		2000x700x850/900	1610€
	121565	MRD227/1		2200x700x850/900	1899€
	121566	MRD247/1		2400x700x850/900	2053€
	121567	MR107/1	Meuble de rangement central.	1000x700x850/900	1082€
	121568	MR127/1		1200x700x850/900	1136€
	121569	MR147/1		1400x700x850/900	1182€
	121570	MR167/1		1600x700x850/900	1332€
	121571	MR187/1		1800x700x850/900	1438€
	121572	MR207/1		2000x700x850/900	1567€
	121573	MR227/1		2200x700x850/900	1842€
	121574	MR247/1		2400x700x850/900	2037€
	121575	MRT107/1	Meuble de rangement central traversant avec portes coulissantes de parte et d'autre.	1000x700x850/900	1218€
	121576	MRT127/1		1200x700x850/900	1295€
	121577	MRT147/1		1400x700x850/900	1382€
	121578	MRT167/1		1600x700x850/900	1539€
	121579	MRT187/1		1800x700x850/900	1645€
	121580	MRT207/1		2000x700x850/900	1742€
	121581	MRT227/1		2200x700x850/900	2064€
	121582	MRT247/1		2400x700x850/900	2228€
	121583	MRDC127/1	Meuble chauffant adossé[1]. Dosseret 100x20 mm. Puissance 1,25 kW - 230 V (mono).	1200x700x850/900	1632€
	121584	MRDC147/1		1400x700x850/900	1790€
	121585	MRDC167/1		1600x700x850/900	1933€
	121586	MRDC187/1		1800x700x850/900	2046€
	121587	MRDC207/1		2000x700x850/900	2164€
	121588	MRC127/1	Meuble chauffant central[1]. Puissance 1,25 kW - 230 V (mono).	1200x700x850/900	1610€
	121589	MRC147/1		1400x700x850/900	1768€
	121590	MRC167/1		1600x700x850/900	1911€
	121591	MRC187/1		1800x700x850/900	2024€
	121592	MRC207/1		2000x700x850/900	2142€
	121593	MRCT127/1	Meuble chauffant central traversant[1] avec portes coulissantes de part et d'autre. Puissance 1,25 kW - 230 V (mono).	1200x700x850/900	1744€
	121594	MRCT147/1		1400x700x850/900	1921€
	121595	MRCT167/1		1600x700x850/900	2038€
	121596	MRCT187/1		1800x700x850/900	2164€
	121597	MRCT207/1		2000x700x850/900	2285€

[1] Les meubles chauffants sont uniquement destinés au chauffage de la vaisselle. En aucun cas, ils ne peuvent être utilisés pour la cuisson et la remise en température d'aliments.

Accessoires et options en p.273.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

GAMME 700



Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.

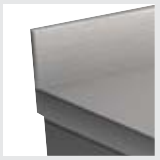


Charge maximale :
100 kg dessus.
100 kg sur étagère.





Piétement carrés avec embases réglables pour une hauteur du plan réglable de 850 à 900 mm.

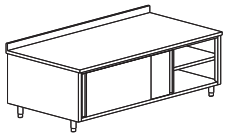
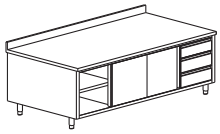
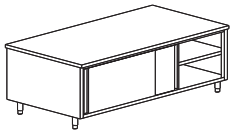
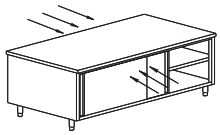
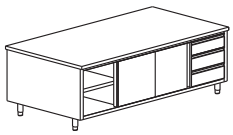


Versions adossées avec décalage arrière pour permettre le passage des tuyauteries.

ACCESS

- Meubles de rangement bas
- Disponibles en version murale (adossé) ou centrale.
- Construction en inox Aisi 430 sauf plan en Aisi 304, épaisseur 10/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Portes double paroi avec poignée intégrale.
- Charge maximale : 100 kg dessus, 100 kg sur étagère.
- Piétements carrés avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.

Meubles de rangement bas

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132423	MMRD127	Meuble de rangement adossé. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x15 mm.	1200x700x850/900	971€
	132424	MMRD147		1240x700x850/900	1038€
	132426	MMRD167		1600x700x850/900	1151€
	132425	MMRD207		2000x700x850/900	1395€
	132443	MMRD3D167	Meuble de rangement adossé. 2 portes coulissantes et bloc 3 tiroirs. Dosseret 100x15 mm.	1600x700x850/900	1699€
	132444	MMRD3D207		2000x700x850/900	1850€
	132427	MMR127	Meuble de rangement central. 2 portes coulissantes.	1200x700x850/900	950€
	132428	MMR147		1240x700x850/900	1017€
	132429	MMR167		1600x700x850/900	1128€
	132430	MMR207		2000x700x850/900	1368€
	132436	MMRT127	Meuble de rangement central traversant. 2 portes coulissantes.	1200x700x850/900	1115€
	132437	MMRT147		1240x700x850/900	1176€
	132438	MMRT167		1600x700x850/900	1320€
	132439	MMRT207		2000x700x850/900	1496€
	132445	MMR3D167	Meuble de rangement central. 2 portes coulissantes et bloc 3 tiroirs.	1600x700x850/900	1724€
	132446	MMR3D207		2000x700x850/900	1880€



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



ARMOIRES SUSPENDUES





Charge maximale : 40 kg par étagère.

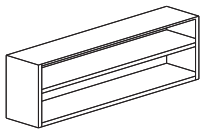
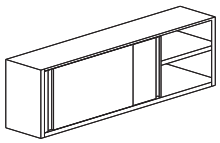
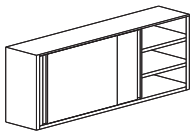


Double-fond et portes double-paroi coulissantes avec poignée intégrale.

CONFORT

• Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.

Armoires portes coulissantes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121673	**ASSP0866/1**	Armoire suspendue ouverte avec 1 étagère.	800x400x660	**398€**
	121674	**ASSP1066/1**		1000x400x660	**439€**
	121675	**ASSP1266/1**		1200x400x660	**471€**
	121676	**ASSP1466/1**		1400x400x660	**509€**
	121677	**ASSP1666/1**		1600x400x660	**557€**
	121678	**ASSP1866/1**		1800x400x660	**605€**
	121679	**ASSP2066/1**		2000x400x660	**687€**
	121680	**ASPC0866/1**	Armoire suspendue hauteur 660 mm. 1 étagère réglable.	800x400x660	**601€** ■
	121681	**ASPC1066/1**		1000x400x660	**622€** ■
	121682	**ASPC1266/1**		1200x400x660	**652€** ■
	121683	**ASPC1466/1**		1400x400x660	**716€** ■
	121684	**ASPC1666/1**		1600x400x660	**764€** ■
	121685	**ASPC1866/1**		1800x400x660	**875€** ■
	121686	**ASPC2066/1**		2000x400x660	**907€** ■
	121687	**ASPC0880/1**	Armoire suspendue hauteur 800 mm. 2 étagères réglables.	800x400x800	**706€**
	121688	**ASPC1080/1**		1000x400x800	**770€** ■
	121689	**ASPC1280/1**		1200x400x800	**801€** ■
	121690	**ASPC1480/1**		1400x400x800	**885€** ■
	121691	**ASPC1680/1**		1600x400x800	**945€** ■

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

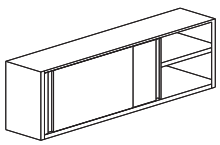
	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	Dessus incliné	**+10%**

▶Autres accessoires et options en p.273.

ACCESS

• Construction en inox Aisi 430 épaisseur 10/10.

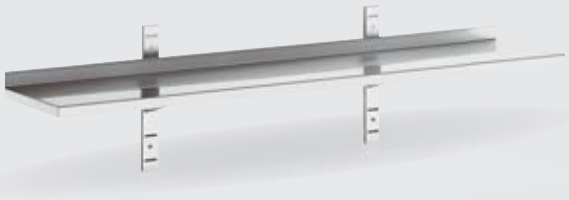
Armoires portes coulissantes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132440	**MASPC1265**	Armoire suspendue hauteur 650 mm. 2 étagères réglables.	1200x400x650	**563€** ■
	132441	**MASPC1465**		1400x400x650	**607€** ■
	132442	**MASPC1665**		1600x400x650	**676€** ■

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ÉTAGÈRES

TECNOX





Charge maximale :
40 kg par étagère.

• Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.

Étagères murales pleines réglables - 1 niveau

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxP (mm)	PRIX H.T.*
	121692	EM083/1	Étagère murale profondeur 300 mm. Bord tombé 30 mm et dosseret hauteur 30 mm. Livrée avec 2 crémaillères (300 mm) et 2 supports.	800x300	145€
	121693	EM093/1		900x300	151€
	121694	EM103/1		1000x300	157€
	121695	EM113/1		1100x300	163€
	121696	EM123/1		1200x300	170€
	121697	EM133/1		1300x300	177€
	121698	EM143/1		1400x300	182€
	121699	EM153/1		1500x300	188€
	121700	EM163/1		1600x300	194€
	121701	EM173/1	Étagère murale profondeur 300 mm. Bord tombé 30 mm et dosseret hauteur 30 mm. Livrée avec 3 crémaillères (300 mm) et 3 supports.	1700x300	202€
	121702	EM183/1		1800x300	230€
	121703	EM193/1		1900x300	236€
	121704	EM203/1		2000x300	241€
	121705	EM084/1	Étagère murale profondeur 400 mm. Bord tombé 30 mm et dosseret hauteur 30 mm. Livrée avec 2 crémaillères (300 mm) et 2 supports.	800x400	162€
	121706	EM094/1		900x400	169€
	121707	EM104/1		1000x400	177€
	121708	EM114/1		1100x400	179€
	121709	EM124/1		1200x400	183€
	121710	EM134/1		1300x400	189€
	121711	EM144/1		1400x400	192€
	121712	EM154/1		1500x400	199€
	121713	EM164/1		1600x400	204€
	121714	EM174/1	Étagère murale profondeur 400 mm. Bord tombé 30 mm et dosseret hauteur 30 mm. Livrée avec 3 crémaillères (300 mm) et 3 supports.	1700x400	229€
	121715	EM184/1		1800x400	251€
	121716	EM194/1		1900x400	257€
	121717	EM204/1		2000x400	264€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PRIX H.T.*
121718	SEM3/1	Support supplémentaire pour étagère	P=300 mm	25€
121719	SEM4/1		P=400 mm	28€
121720	CEM300/1	Crémaillère supplémentaire pour étagère	H=300 mm	19€
121721	CEM642/1		H=642 mm	22€



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



ARMOIRES VERTICALES ET ARMOIRE À BALAIS



Charge maximale :
40 kg par étagère.
(Modèles AV...)



Piétement rond
ø 50 mm avec
embases réglables.

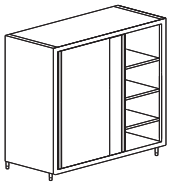
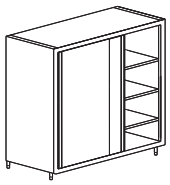




AB600/1

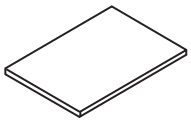
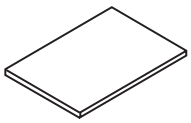
• Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.

Armoires verticales

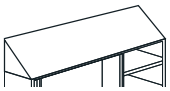
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121769	**AV1060/1**	Armoire verticale avec 2 portes coulissantes[1]. Profondeur 600 mm. 3 étagères réglables. Porte double paroi avec poignée intégrale arrondie.	1000x600x2000	**1903€**
	121770	**AV1260/1**		1200x600x2000	**2055€**
	121771	**AV1460/1**		1400x600x2000	**2247€**
	121772	**AV1660/1**		1600x600x2000	**2397€**
	121773	**AV1860/1**		1800x600x2000	**2662€**
	121774	**AV2060/1**		2000x600x2000	**2816€**
	121775	**AV1070/1**	Armoire verticale avec 2 portes coulissantes[1]. Profondeur 700 mm. 3 étagères réglables. Porte double paroi avec poignée intégrale arrondie.	1000x700x2000	**1998€**
	121776	**AV1270/1**		1200x700x2000	**2200€**
	121777	**AV1470/1**		1400x700x2000	**2391€**
	121778	**AV1670/1**		1600x700x2000	**2600€**
	121779	**AV1870/1**		1800x700x2000	**2817€**
	121780	**AV2070/1**		2000x700x2000	**3123€**

[1] Modèles de largeur 1000 mm avec portes battantes.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxP (mm)	PRIX H.T.*
	121781	**ESAV1060/1**	Étagère supplémentaire. Profondeur 600 mm.	1000x600	**122€**
	121782	**ESAV1260/1**		1200x600	**136€**
	121783	**ESAV1460/1**		1400x600	**147€**
	121784	**ESAV1660/1**		1600x600	**159€**
	121785	**ESAV1860/1**		1800x600	**164€**
	121786	**ESAV2060/1**		2000x600	**170€**
	121787	**ESAV1070/1**	Étagère supplémentaire. Profondeur 700 mm.	1000x700	**132€**
	121788	**ESAV1270/1**		1200x700	**147€**
	121789	**ESAV1470/1**		1400x700	**159€**
	121790	**ESAV1670/1**		1600x700	**171€**
	121791	**ESAV1870/1**		1800x700	**176€**
	121792	**ESAV2070/1**		2000x700	**184€**

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	Dessus incliné	**+10%**

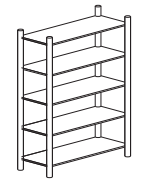
▶Autres accessoires et options en p.273.

Armoires à balais

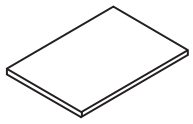
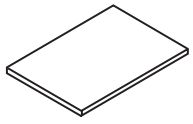
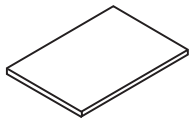
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
121793	**AB600/1**	Armoire à balais avec dessus incliné, 1 porte avec serrure	600x500x2100	**1165€**
121794	**AB1000/1**	Armoire à balais avec dessus incliné, 2 portes avec serrure	1000x500x2100	**1724€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Rayonnages

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	121722	R4N1050/1	Rayonnage 4 niveaux réglables. Profondeur 500 mm.	1000x500x2000	604€
	121723	R4N1250/1		1200x500x2000	640€
	121724	R4N1450/1		1400x500x2000	680€
	121725	R4N1650/1		1600x500x2000	723€
	121726	R4N1850/1		1800x500x2000	768€
	121727	R4N2050/1		2000x500x2000	815€
	121728	R4N1060/1	Rayonnage 4 niveaux réglables. Profondeur 600 mm.	1000x600x2000	728€
	121729	R4N1260/1		1200x600x2000	794€
	121730	R4N1460/1		1400x600x2000	856€
	121731	R4N1660/1		1600x600x2000	927€
	121732	R4N1860/1		1800x600x2000	997€
	121733	R4N2060/1		2000x600x2000	1066€
	121734	R4N1070/1	Rayonnage 4 niveaux réglables. Profondeur 700 mm.	1000x700x2000	766€
	121735	R4N1270/1		1200x700x2000	821€
	121736	R4N1470/1		1400x700x2000	918€
	121737	R4N1670/1		1600x700x2000	970€
	121738	R4N1870/1		1800x700x2000	1005€
	121739	R4N2070/1		2000x700x2000	1098€
	121740	R5N1060/1	Rayonnage 5 niveaux réglables. Profondeur 600 mm.	1000x600x2000	874€
	121741	R5N1260/1		1200x600x2000	953€
	121742	R5N1460/1		1400x600x2000	1027€
	121743	R5N1660/1		1600x600x2000	1113€
	121744	R5N1860/1		1800x600x2000	1196€
	121745	R5N2060/1		2000x600x2000	1279€
	121836	R5N1070/1	Rayonnage 5 niveaux réglables. Profondeur 700 mm.	1000x700x2000	918€
	121746	R5N1270/1		1200x700x2000	1000€
	121747	R5N1470/1		1400x700x2000	1079€
	121748	R5N1670/1		1600x700x2000	1169€
	121749	R5N1870/1		1800x700x2000	1256€
	121750	R5N2070/1		2000x700x2000	1343€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxP (mm)	PRIX H.T.*
	121751	ESR1050/1	Étagère supplémentaire. Profondeur 500 mm.	1000x500	112€
	121752	ESR1250/1		1200x500	126€
	121753	ESR1450/1		1400x500	136€
	121754	ESR1650/1		1600x500	147€
	121755	ESR1850/1		1800x500	151€
	121756	ESR2050/1		2000x500	157€
	121757	ESR1060/1	Étagère supplémentaire. Profondeur 600 mm.	1000x600	122€
	121758	ESR1260/1		1200x600	136€
	121759	ESR1460/1		1400x600	147€
	121760	ESR1660/1		1600x600	159€
	121761	ESR1860/1		1800x600	164€
	121762	ESR2060/1		2000x600	170€
	121763	ESR1070/1	Étagère supplémentaire. Profondeur 700 mm.	1000x700	132€
	121764	ESR1270/1		1200x700	147€
	121765	ESR1470/1		1400x700	159€
	121766	ESR1670/1		1600x700	171€
	121767	ESR1870/1		1800x700	176€
	121768	ESR2070/1		2000x700	184€

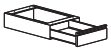
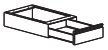
GAMME INOX

Accessoires Gamme 600 et 700 Confort (les accessoires peuvent être commandés indépendamment)

Étagères

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	PRIX H.T.*
	121441	ET086/1	Étagère pour tables gamme 600 Confort	800x440x40	99€
	121442	ET106/1		1000x440x40	114€
	121443	ET126/1		1200x440x40	127€
	121444	ET146/1		1400x440x40	141€
	121445	ET166/1		1600x440x40	151€
	121446	ET186/1		1800x440x40	160€
	121447	ET206/1		2000x440x40	169€
	121448	ET226/1		2200x440x40	180€
	121546	ET087/1	Étagère pour tables et plonges gamme 700 Confort	800x540x40	110€
	121547	ET107/1		1000x540x40	124€
	121548	ET127/1		1200x540x40	140€
	121549	ET147/1		1400x540x40	152€
	121550	ET167/1		1600x540x40	160€
	121551	ET187/1		1800x540x40	167€
	121552	ET207/1		2000x540x40	173€
	121553	ET227/1		2200x540x40	182€
	121554	ET247/1		2400x540x40	195€

Tiroirs

	121449	B1T600/1	Tiroir pour tables et plonges gamme 600 Confort	400x530x150	227€
	121450	B3T600/1	Bloc 3 tiroirs pour tables et plonges gamme 600 Confort	400x530x560	535€
	121451	B4T600/1	Bloc 4 tiroirs pour tables et plonges gamme 600 Confort	400x530x560	665€
	121452	BPP600/1	Panier à pain pour tables et plonges gamme 600 Confort	400x530x600	518€
	121555	B1T700/1	Bloc 1 tiroir pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x150	209€■
	121556	B3T700/1	Bloc 3 tiroirs pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x560	533€■
	121557	B4T700/1	Bloc 4 tiroirs pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x560	673€
	121558	BPP700/1	Panier à pain pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x600	646€

Robinetterie

	121800	RMM/1	Robinet mitigeur mono trou	-	201€■
	121801	RMD/1	Robinetterie mélangeur avec douchette	-	484€■
	121802	RMDC/1	Robinetterie mélangeur avec douchette et col de cygne	-	549€■
	121805	DLR10020/1	Dosseret latéral 100 x 20mm rapporté	P700	123€

Pieds et roulettes

	121803	PU/1	Pied réglable inox hauteur 140 / 190 mm	H 140 / 190	27€
	121804	KIT4P/1	Kit 4 pieds réglables inox hauteur 140 / 190 mm	H 140 / 190	87€
	121806	RSF100/1	Roulette pivotante sans frein ø 100 mm pour tables	ø 100	34€■
	121807	RF100/1	Roulette pivotante avec frein ø 100 mm pour tables	ø 100	39€■
	121808	RPF/1	Roulette pivotante chromé sans frein pour meuble de rangement	ø 125	43€■
	121809	RPSF/1	Roulette pivotante chromé avec frein pour meuble de rangement	ø 125	53€■
	121810	KITRP/1	Kit 2 roulettes pivotantes inox + 2 roulettes pivotantes inox avec frein	ø 125	193€■

Options Gamme 600 et 700 Confort (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	PRIX H.T.*
DLI10020	Dosseret latéral incorporé 100 x 20 mm	P 700	123€
TVD	Trou vide-déchets avec collerette en caoutchouc	ø 200	182€
SERPB	Serrure pour porte battante	-	106€
SERTIR	Serrure pour tiroir	-	106€
SERPC	Serrure pour porte coulissante (1 pour 2 portes)	-	106€
PV EPAISSEUR 15/10	Dessus table et meuble épaisseur 15/10°	-	+10%
PV EPAISSEUR 20/10	Dessus table et meuble épaisseur 20/10°	-	+15%
PV DESSUS INCLINE	Dessus incliné pour armoires suspendues et armoires verticales	-	+10%

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ÉCHELLES ET GRILLES



CHGAP 10710



Construction en acier inox Aisi 304 avec châssis en tube carré.
Espacement 75 mm entre niveaux.



4 roues pivotantes dont 2 avec frein, en polyamide avec butoirs en caoutchouc non marquant.

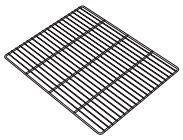
Échelles

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	104807	**CHGAP 10822**	7 niveaux GN 1/1 - espacement 75 mm	387x565x750	**423€**
	108041	**CHGAP 10823**	7 niveaux GN 2/1 - espacement 75 mm	592x685x750	**453€**
	108042	**CHGAP 10750**	12 niveaux GN 2/1 - espacement 75 mm	592x685x1125	**497€**
	108043	**CHGAP 10710**	18 niveaux GN 1/1 - espacement 75 mm	387x565x1620	**496€**
	108044	**CHGAP 10711**	18 niveaux GN 2/1 - espacement 75 mm	592x685x1620	**529€**
	106606	**CHGAP 10707**	20 niveaux GN 1/1 - espacement 75 mm	387x565x1770	**508€**
	108045	**CHGAP 10708**	20 niveaux GN 2/1 - espacement 75 mm	592x685x1770	**536€**
	108046	**CHGAP 10712**	18 niveaux 600x400	530x700x1620	**547€**
	108047	**CHGAP 10709**	20 niveaux 600x400	530x700x1800	**581€**
	106605	**GAZ 10686**	20 niveaux 600x800 (avec 20 grilles 600x800)	663x805x1840	**1518€**

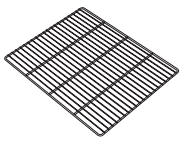
Échelles encastrables en Z

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	106604	**CHGAP 10780**	20 niveaux GN 1/1	387x565x1786	**587€**
	108048	**CHGAP 10783**	20 niveaux GN 2/1	592x685x1786	**618€**
	108049	**CHGAP 10829**	20 niveaux 600x400	414x635x1786	**546€**

Grilles

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	108050	**GRGAS 10056L**	Lot de 5 grilles 600x400	600x400	**68€**
	108051	**GRGAS 10004L**	Lot de 5 grilles GN 1/1	325x530	**59€**
	102639	**GRGAS 10020L**	Lot de 5 grilles GN 2/1	530x650	**108€**

Grilles renforcées pour four

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	102637	**GRGAS 10048L**	Lot de 5 grilles GN 2/3 renforcées pour fours	354x325	**64€**
	108016	**GRGAS 10022L**	Lot de 5 grilles GN 1/1 renforcées pour fours	325x530	**67€**
	108017	**GRGAS 10014L**	Lot de 5 grilles GN 2/1 renforcées pour fours	530x650	**129€**
	108018	**GRGAS 10064L**	Lot de 5 grilles 600x400 renforcées pour fours	600x400	**78€**
	108052	**GRBOU 10017L**	Lot de 5 grilles 600x800 renforcées pour fours	600x800	**225€**

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
TS0001	Jeu de 4 roulettes inox dont 2 avec frein	**95€**



CHDEP 10523

• Construction inox Aisi 304.

Chariots de débarrassage plateaux

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	108065	**CHDEP 10523**	12 niveaux	440x563x1770	**594€**
	108066	**CHDEP 10524**	2x12 niveaux	855x563x1770	**810€**
	108067	**CHDEP 10551**	2x6 niveaux	855x563x1041	**680€**
	108068	**CHDEP 10528**	3x9 niveaux	1270x563x1405	**1009€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
		Panneau résine d'habillage de chariot de débarrassage.	
102430	**DIV 0000023**	- Pour CHDEP 10523	**97€**
102431	**DIV 0000025**	- Pour CHDEP 10551	**89€**



CHDIV10130

• Construction en acier inox 18/10.
• Charge maxi : 50 kg / niveau.
• 4 roulettes pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins.

Chariots de service

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS PLATEAUX LxP (mm)	DIMENSIONS TOTALES LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	114645	**CHDIV10129**	Chariot de service 2 plateaux inox	800x580	870x650x960	**313€** ■
	114646	**CHDIV10131**	Chariot de service 2 plateaux inox	1000x670	1070x740x960	**324€** ■
	114644	**CHDIV10130**	Chariot de service 3 plateaux inox	800x580	870x650x960	**364€** ■
	114647	**CHDIV10132**	Chariot de service 3 plateaux inox	1000x670	1070x740x960	**376€** ■

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

CHARIOTS DE SERVICE ET DE DÉBARRASSAGE



CHROP 10608



CHROP 10592

- Construction inox Aisi 304.
- 4 roues pivotantes en polyamide dont 2 avec frein.

Chariots porte-casiers et plateaux

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
			**Sans poignée**		
	108073	**CHROP 10608**	Bac en ABS	510x510x225	**253€**
	108075	**CHROP 10611**	Bac en inox	510x510x225	**252€**
	108077	**CHROP 10609**	Bac en inox	510x720x225	**255€**
			**Avec poignée**		
	108072	**CHROP 106 10**	Bac en ABS	510x640x860	**271€**
	108074	**CHROP 10592**	Bac en inox	510x640x860	**305€**
	108076	**CHROP 10591**	Bac en inox	510x850x860	**353€**



CHPAP 10015

- Grilles de séparation.
- Grille anti-chute.

Chariots de débarrassage assiettes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	108069	**CHPAP 10015**	Pour 200 assiettes	910x340x742	**575€**
	108070	**CHPAP 10260**	Pour 400 assiettes	910x613x742	**768€**

LAVE-MAINS



LM01/1

Lave-mains

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
121795	**LM01/1**	Lave-mains avec commande fémorale et col de cygne	400x400x250	**380€**
121796	**LM02/1**	Lave-mains avec commande fémorale, col de cygne et porte battante	500x500x850	**574€**



PR50/1

Poubelles

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS ØxH (mm)	CAPACITÉ (l)	PRIX H.T.*
	121798	**PR50/1**	Poubelle inox sur roulettes avec couvercle amovible	380x610	50	**269€**
	121799	**PRP100/1**	Poubelle inox ronde sur roulettes avec ouverture à pédale	450x690	100	**437€**



0312 SC 001

- Construction en acier inoxydable Aisi 304, résistant à la corrosion et aux désinfectants.
- Clip de fermeture.
- Ouverture et fermeture actionnées par pédale.
- 4 roues pivotantes avec pare-chocs annulaire (2 avec frein).

Porte-sac hermétique

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l)	Ø ROUES (mm.)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
129185	**0312 SC 001**	Poubelle hermétique	170	75	599x490x830	7	**397€**

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POUR CONTENEURS À DÉCHETS



WTS-R-DX-2

- Construction en acier inox.
- Contrôle électronique de la température. Réglage entre +2°/+12°C.
- Groupe frigorifique à droite (à gauche sur demande).
- Livrées sans conteneurs et démontées.

Armoires réfrigérées pour conteneurs à déchets

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIMENSIONS INTÉRIEURES LxPxH (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS EXTÉRIEURES LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.*
123227	**WTS-R-DX-1**	1x120/240 L	650x760x1100	290	1070x880x1210	114	**2874€**
123228	**WTS-R-DX-2**	2x120/240 L	1300x760x1100	310	1720x880x1210	159	**3853€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
123229	**FOSR1**	Plancher isolé et incliné pour modèle WTS-R-DX-1	**220€**
123230	**FOSR2**	Plancher isolé et incliné pour modèle WTS-R-DX-2	**347€**
123231	**FOL1**	Plancher en tôle inox pour modèle WTS-R-DX-1	**127€**
123232	**FOL2**	Plancher en tôle inox pour modèle WTS-R-DX-2	**158€**
123233	**TRX120**	Trémie pour conteneur 120 litres	**142€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

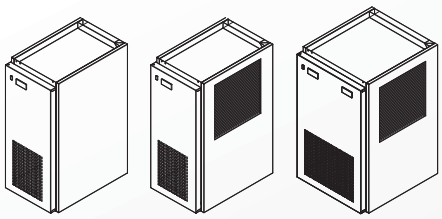
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
W-KIT	Kit hiver pour le chauffage du groupe en hiver dans le cas de stockage extérieur	**189€**
SERWTS	Kit serrure par porte (prévoir 2 kits pour la version 2 conteneurs)	**127€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.


tecnosteel

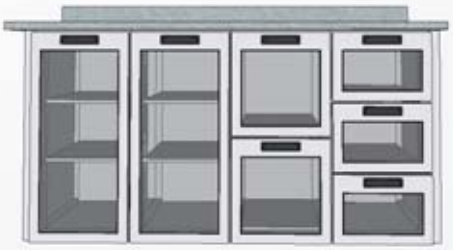
Bar

Agencement modulaire
Esthétisme et design adaptés à votre usage quotidien



Éléments isolés
p.285
Compresseurs /
Groupe à distance

tecnosteel



Éléments isolés
p.286
Modules réfrigérés

tecnosteel



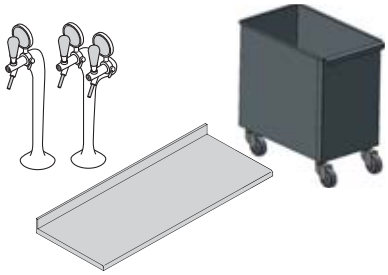
Éléments isolés
p.287
Modules traversants

tecnosteel



Éléments neutres
p.288-289
Modules neutres

tecnosteel



Accessoires et options
p.290-293

tecnosteel

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT BAR ! :
Choix des modules, usages, implantation, solutions d'installations.
Rapprochez-vous de Sébastien MARTIN : 06 87 85 65 09 - sebastien.martin@eberhardt.fr

Curve Line Bar,
ergonomie et flexibilité au service de votre agencement



Des solutions pour tous vos aménagements

Notre large gamme de modules vous permet de créer une solution parfaitement adaptée à vos besoins sans les coûts et les complications associés à un bar sur-mesure. Il vous suffit de sélectionner les modules de stockage de votre choix, neutres ou réfrigérés, et de les assembler en toute simplicité.
La solution Tecnosteel vous offre la possibilité d'intégrer un lave-verres, des machines à glace et des stations à cocktail entièrement autonomes avec une large gamme d'accessoires.

TYPE DE MODULE	LARGEUR		
Neutre	400 mm	500 mm	600 mm
Froid positif	400 mm	500 mm	-
Froid négatif (intégré)	-	-	600 mm
Compresseur positif	400 mm	500 mm	-

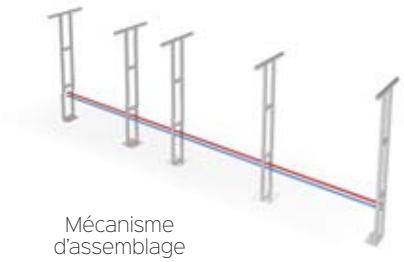
R-290

Les modules réfrigérés fonctionnent au fluide propre R-290. Avec son faible indice GWP, il est conforme F-GAZ tout en offrant de meilleures performances énergétiques : un choix économique et écologique (voir p.11).

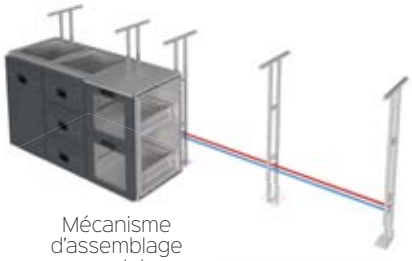
LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT BAR ! :
Choix des modules, usages, implantation, solutions d'installations.
Rapprochez-vous de Sébastien MARTIN :
06 87 85 65 09
sebastien.martin@eberhardt.fr



Vue coté
comptoir du bar



Mécanisme
d'assemblage



Mécanisme
d'assemblage
+ modules



Mécanisme
d'assemblage
+ modules
+ compresseur



Mécanisme
d'assemblage
+ modules
+ compresseur
+ plan de travail



Mécanisme
d'assemblage
+ modules
+ compresseur
+ plan de travail
+ comptoir

Un assemblage facile, des finitions soignées !

La Curve Line Bar est composée de modules en acier inoxydable Aisi 304. L'installation de chaque module est simplifiée grâce à un système de verrouillage qui permet un montage rapide et efficace.

Les modules isolés se fixent à l'aide d'un mécanisme d'assemblage précis et rapide pour sceller complètement l'ensemble.

Chaque module est équipé de pieds qui peuvent être réglés de l'intérieur une fois le bar entièrement assemblé.

Les tiroirs de rangement utiles (neutres et réfrigérés) sont équipés de glissières télescopiques robustes en acier inoxydable. Ils peuvent être munis de barres de séparation pour éviter que les bouteilles ne tombent ou ne se heurtent.

Curve Line Bar

Personnalisez entièrement votre bar pour le réaliser à votre image selon vos besoins !

Pour une création ou une rénovation, notre gamme s'adaptera parfaitement dans votre environnement aussi bien sur le point esthétique que ergonomique.

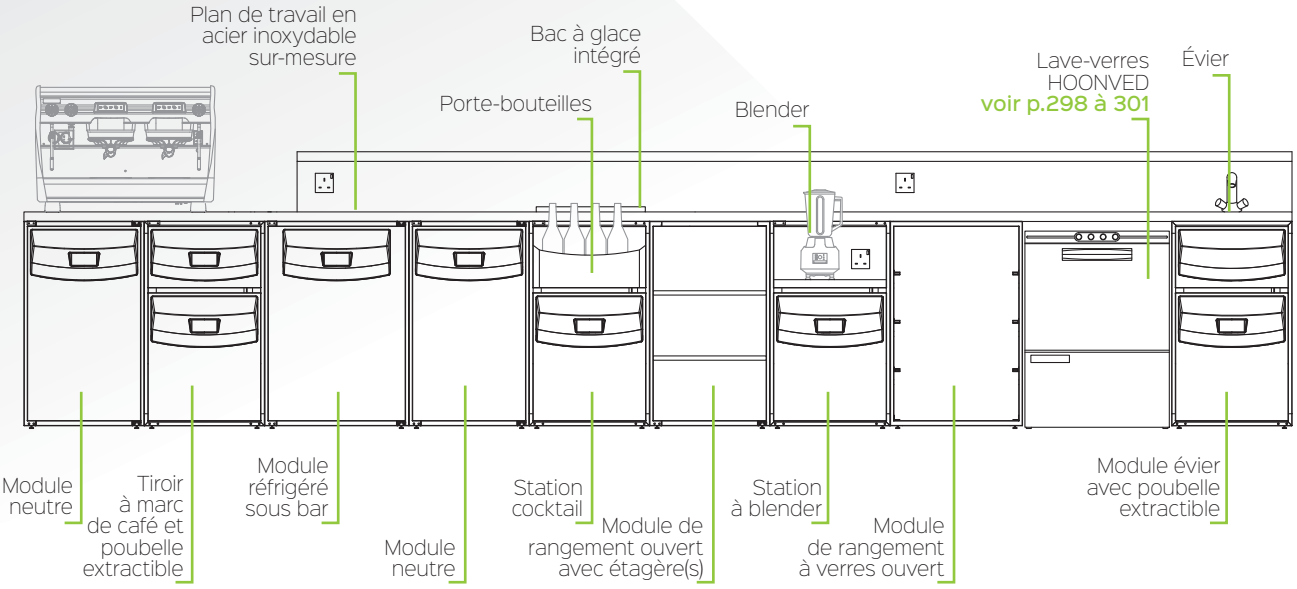
Une large gamme d'équipements et de finitions est disponible afin de vous offrir une solution sur mesure.

CHOISISSEZ VOS ÉQUIPEMENTS !



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



CHOISISSEZ VOS FINITIONS

La gamme Curve Line Bar offre plusieurs finitions au choix :

Différents coloris RAL disponible sur demande.

RAL COULEUR AU CHOIX



Acier inoxydable AISI 304 intérieur et extérieur. Peinture par thermolaquage en gris noir (RAL 7016).



Acier inoxydable AISI 304 intérieur et extérieur.

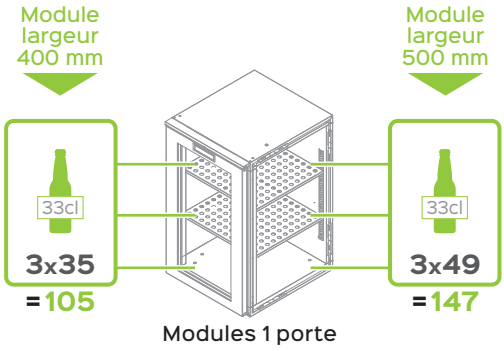


Porte ou tiroir en double vitrage avec éclairage LED. Variateur LED disponible en option.

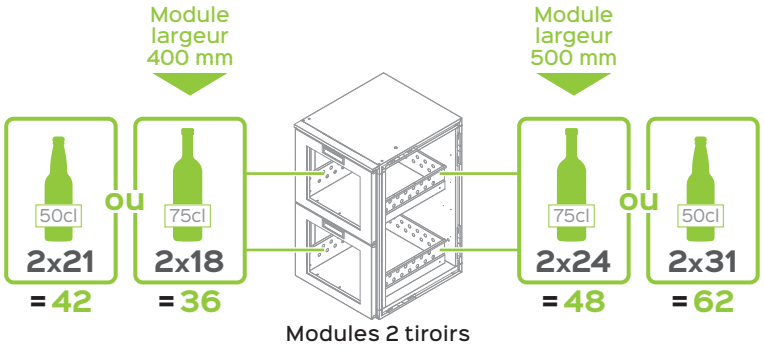
CHOISISSEZ LES CAPACITÉS DE STOCKAGE DE VOS MODULES

CAPACITÉ DE STOCKAGE DES ÉLÉMENTS NEUTRES OU RÉFRIGÉRÉS

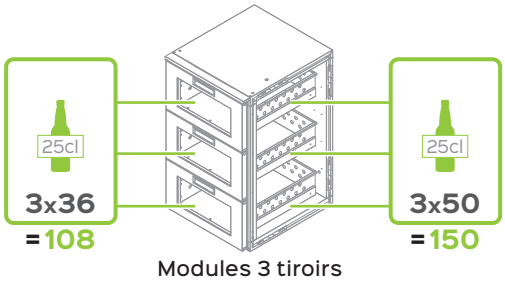
Chaque élément neutre ou réfrigéré a sa propre capacité en fonction de la taille de vos bouteilles, canettes ou fûts de bières. **Choisissez le plus approprié à votre usage !**



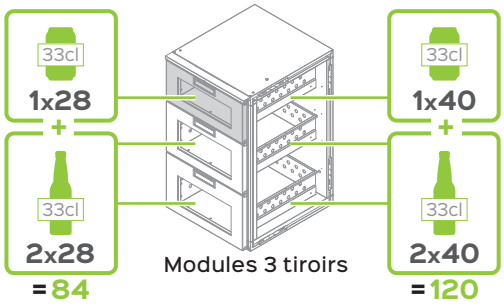
Modules 1 porte



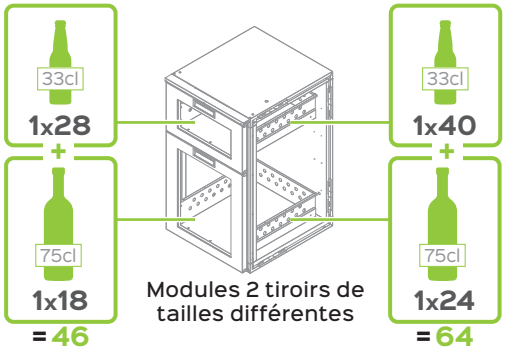
Modules 2 tiroirs



Modules 3 tiroirs

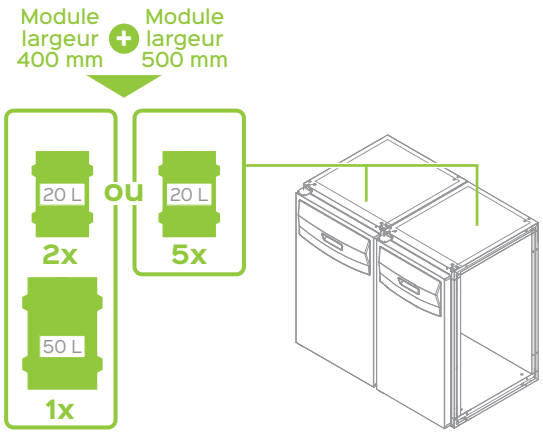


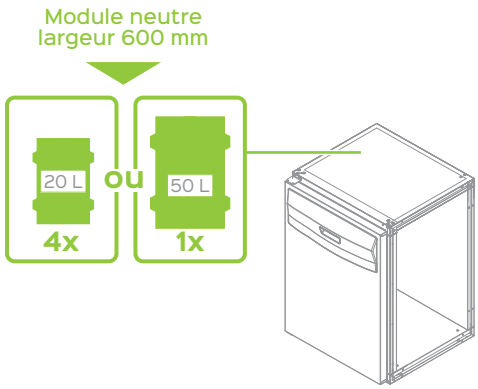
Modules 3 tiroirs



Modules 2 tiroirs de tailles différentes

CAPACITÉ DE STOCKAGE MODULES BIÈRE





*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Curve Line Bar,

Un système simple pour bien choisir vos modules et profiter d'une puissance frigorifique optimisée

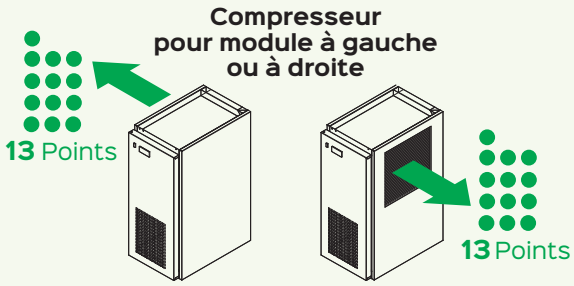
tecnosteel

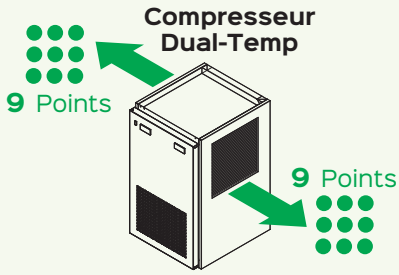
LES MODULES RÉFRIGÉRÉS

Chaque compresseur et chaque module disposent d'une puissance frigorifique exprimée en points.

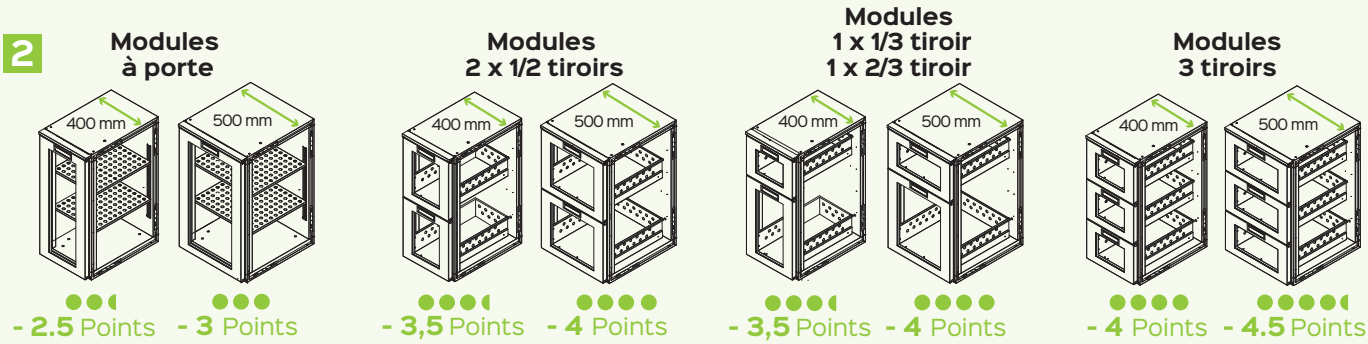
Pour composer votre ligne de froid :
1. Prendre le nombre de points attribués à chaque compresseur en fonction de sa puissance frigorifique.
2. Soustraire le nombre de points attribués à chaque module.
3. Le résultat de la soustraction ne doit pas être inférieur à 0.

1



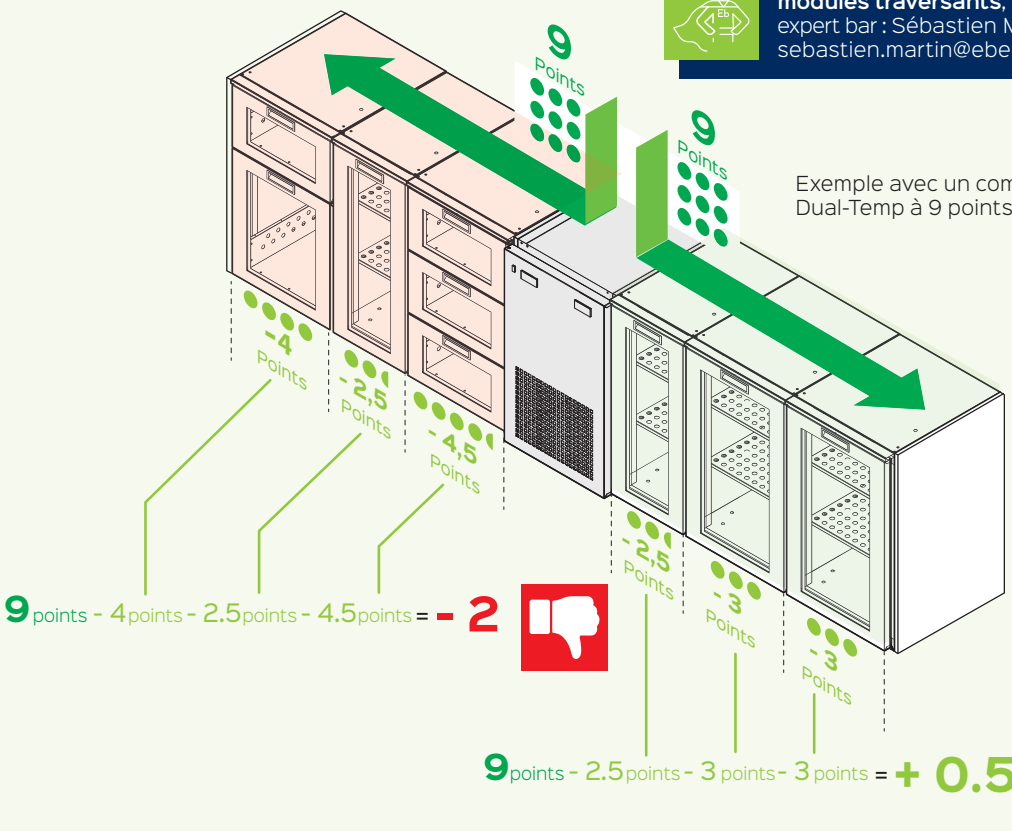


2



Pour la validation de vos compositions en modules traversants, rapprochez vous de notre expert bar : Sébastien MARTIN : 06 87 85 65 09 - sebastien.martin@eberhardt.fr

3



Exemple avec un compresseur Dual-Temp à 9 points



- **Construction des modules en acier inoxydable Aisi 304**.
- Panneaux en acier inox thermo-isolés en polyuréthane de 40 mm sans CFC ni HCFC.
- Construction de l'intérieur des modules en acier inoxydable Aisi 430.
- Système de raccords rapides et simples.
- Pieds réglables de l'intérieur pour les modules et par le dessous pour les compresseurs.
- Portes et tiroirs en acier inoxydable inox thermo-isolés en polyuréthane sans CFC ni HCFC.
- Isolation des portes et tiroirs en polyuréthane épaisseur 40 mm.

Éléments isolés - Compresseurs

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	PUISSANCE FRIGORIFIQUE A -10°C (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131305	BL-CU1TL	Compresseur pour module à gauche. De -2°C à +18°C	Acier inoxydable peint en noir	426	400x600x860	1708€
	131358	SL-CU1TL		Acier inoxydable	426	400x600x860	1708€
	131307	BL-CU1TR	Compresseur pour module à droite. De -2°C à +18°C	Acier inoxydable peint en noir	426	400x600x860	1708€
	131360	SL-CU1TR		Acier inoxydable	426	400x600x860	1708€
	131309	BL-CU2TC	Compresseur Dual-Temp gauche et droite. Permet de gérer 2 températures distinctes. De -2°C à +18°C	Acier inoxydable peint en noir	900	500x600x860	2037€
	131362	SL-CU2TC		Acier inoxydable	900	500x600x860	2037€

Éléments isolés - Groupe à distance

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	PUISSANCE FRIGORIFIQUE A -10°C (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131306	BL-CU1TL Remote	Groupe à distance noir pour module à gauche. De -2°C à +18°C. Détendeur fourni	Acier inoxydable peint en noir	426	200x600x860	1157€
	131359	SL-CU1TL Remote	Groupe à distance pour module à gauche. De -2°C à +18°C. Détendeur fourni	Acier inoxydable peint en noir	426	200x600x860	1157€
	131308	BL-CU1TR Remote	Groupe à distance pour module à droite. De -2°C à +18°C. Détendeur fourni	Acier inoxydable	426	200x600x860	1157€
	131361	SL-CU1TR Remote	Groupe à distance pour module à droite. De -2°C à +18°C. Détendeur fourni	Acier inoxydable	426	200x600x860	1157€
	131310	BL-CU2TC Remote	Groupe à distance dual temp. Permet de gérer 2 températures distinctes. De -2°C à +18°C. Détendeur fourni	Acier inoxydable peint en noir	900	500x600x860	1708€
	131363	SL-CU2TC Remote	Groupe à distance dual temp. Permet de gérer 2 températures distinctes. De -2°C à +18°C. Détendeur fourni	Acier inoxydable	900	500x600x860	1708€

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT BAR ! :
Choix des modules, usages, implantation, solutions d'installations.
Rapprochez-vous de Sébastien MARTIN : 06 87 85 65 09 - sebastien.martin@eberhardt.fr

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.



ÉLÉMENTS ISOLÉS

Éléments isolés - Modules réfrigérés

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	NOMBRE DE POINTS	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131285	BLIF09-040	Module réfrigéré avec porte comprenant 2 étagères et des pieds ajustables	2,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	695€
	131286	BLIF09-050		3	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	743€
	131346	SLIF09-040		2,5	Acier inoxydable	400x600x860	695€
	131347	SLIF09-050		3	Acier inoxydable	500x600x860	743€
	131294	BLIG09-040	Module réfrigéré avec porte vitrée comprenant 2 étagères et des pieds ajustables	2,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1028€
	131295	BLIG09-050		3	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1076€
	131355	SLIG09-040		2,5	Acier inoxydable	400x600x860	1028€
	131356	SLIG09-050		3	Acier inoxydable	500x600x860	1076€
	131290	BLIF13-040	Module réfrigéré avec 2 tiroirs et des pieds ajustables	3,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1264€
	131291	BLIF13-050		4	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1324€
	131351	SLIF13-040		3,5	Acier inoxydable	400x600x860	1264€
	131352	SLIF13-050		4	Acier inoxydable	500x600x860	1324€
	132332	BLIG13-040	Module réfrigéré avec 2 tiroirs vitrés et des pieds ajustables	3,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1717€
	132333	BLIG13-050		4	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1804€
	132082	SLIG13-040		3,5	Acier inoxydable	400x600x860	1717€
	132083	SLIG13-050		4	Acier inoxydable	500x600x860	1804€
	132334	BLIF08-040	Module réfrigéré avec 3 tiroirs et des pieds ajustables	4	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1624€
	132335	BLIF08-050		4,5	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1684€
	132336	SLIF08-040		4	Acier inoxydable	400x600x860	1624€
	132337	SLIF08-050		4,5	Acier inoxydable	500x600x860	1684€
	131292	BLIG08-040	Module réfrigéré avec 3 tiroirs vitrés et des pieds ajustables	4	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1996€
	131293	BLIG08-050		4,5	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	2094€
	131353	SLIG08-040		4	Acier inoxydable	400x600x860	1996€
	131354	SLIG08-050		4,5	Acier inoxydable	500x600x860	2094€
	133456	BLIF23-040	Module réfrigéré, 2 tiroirs de tailles différentes et pieds ajustables. Tiroirs 1/3 - 267mm, tiroirs 2/3 - 537 mm, tiroirs 1/2 - 403 mm	3,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1348€
	133457	BLIF23-050		4	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1432€
	133458	SLIF23-040		3,5	Acier inoxydable	400x600x860	1348€
	133459	SLIF23-050		4	Acier inoxydable	500x600x860	1432€
	132338	BLIG23-040	Module réfrigéré avec 2 tiroirs vitrés de tailles différentes et des pieds ajustables. Tiroirs 1/3 - 267 mm, tiroirs 2/3 - 537 mm, tiroirs 1/2 - 403 mm	3,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1717€
	132339	BLIG23-050		4	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1804€
	132340	SLIG23-040		3,5	Acier inoxydable	400x600x860	1717€
	132341	SLIG23-050		4	Acier inoxydable	500x600x860	1804€
	132343	BL60L-I	Module pour du froid négatif, -20°C (compresseur intégré). Puissance frigorifique de 750 W	-	Acier inoxydable peint en noir	595x600x860	2999€
	132342	SL60L-I		-	Acier inoxydable	595x600x860	2999€
	131298	BLCLI-6086	Paire de joues isolées en inox. Obligatoire pour isoler votre ligne de froid	-	Acier inoxydable peint en noir	L=40	309€
	131297	SLCLI-6086	Paire de joues isolées en inox. Obligatoire pour isoler votre ligne de froid	-	Acier inoxydable	L=40	309€



Éléments isolés - Compresseurs et groupes à distance

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	PUISSANCE FRIGORIFIQUE À -10°C (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
COMPRESSEUR TRAVERSANT							
	134031	BL-CUT1TL	Compresseur noir pour modules traversants à gauche	Acier inoxydable peint en noir	426	400x600x860	2571€
	134032	SL-CUT1TL	Compresseur inox pour modules traversants à gauche	Acier inoxydable	426	400x600x860	2571€
	134033	BL-CUT1TR	Compresseur noir pour modules traversants à droite	Acier inoxydable peint en noir	426	400x600x860	2571€
	134034	SL-CUT1TR	Compresseur inox pour modules traversants à droite	Acier inoxydable	426	400x600x860	2571€
	134035	BL-CUT2TC	Compresseur noir dual-temp pour modules traversants	Acier inoxydable peint en noir	900	500x600x860	2571€
	134036	SL-CUT2TC	Compresseur inox dual-temp pour modules traversants	Acier inoxydable	900	500x600x860	2571€
GROUPE À DISTANCE TRAVERSANT							
	134037	BL-CUT1TL REMOTE	Groupe à distance noir pour modules traversants à gauche	Acier inoxydable peint en noir	426	200x600x860	1648€
	134038	SL-CUT1TL REMOTE	Groupe à distance inox pour modules traversants à gauche	Acier inoxydable	426	200x600x860	1648€
	134039	BL-CUT1TR REMOTE	Groupe à distance noir pour modules traversants à droite	Acier inoxydable peint en noir	426	200x600x860	1648€
	134040	SL-CUT1TR REMOTE	Groupe à distance inox pour modules traversants à droite	Acier inoxydable	426	200x600x860	1648€
	134041	BL-CUT2TC REMOTE	Groupe à distance noir dual-temp pour modules traversants	Acier inoxydable peint en noir	900	500x600x860	1732€
	134042	SL-CUT2TC REMOTE	Groupe à distance inox dual-temp pour modules traversants	Acier inoxydable	900	500x600x860	1732€

Éléments isolés - Modules traversants

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	133868	SLIT/040	Module traversant ouvert comprenant 2 étagères et pieds ajustables	Acier inoxydable	400x600x860	1017€
	133869	SLIT/050	Module traversant ouvert comprenant 2 étagères et pieds ajustables	Acier inoxydable	500x600x860	1028€

Éléments isolés - Accessoires portes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	133870	BLIF/PORTE-040	Porte pleine unitaire pour module traversant de 400	Acier inoxydable peint en noir	400	399€
	133871	BLIF/PORTE-050	Porte pleine unitaire pour module traversant de 500	Acier inoxydable peint en noir	500	430€
	133872	SLIF/PORTE-040	Porte pleine unitaire pour module traversant de 400	Acier inoxydable	400	399€
	133873	SLIF/PORTE-050	Porte pleine unitaire pour module traversant de 500	Acier inoxydable	500	430€
	133874	BLIG/PORTE-040	Porte vitrée unitaire pour module traversant de 400	Acier inoxydable peint en noir	400	493€
	133923	BLIG/PORTE-050	Porte vitrée unitaire pour module traversant de 500	Acier inoxydable peint en noir	500	535€
	133924	SLIG/PORTE-040	Porte vitrée unitaire pour module traversant de 400	Acier inoxydable	400	493€
	133925	SLIG/PORTE-050	Porte vitrée unitaire pour module traversant de 500	Acier inoxydable	500	535€

Pour le calcul des compositions réfrigérées, veuillez vous rapprocher de notre expert.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ÉLÉMENTS NEUTRES

tecnosteel



- Construction des modules en acier inoxydable AISI 304.
- Construction de l'intérieur des modules en acier inoxydable AISI 430
- Panneaux en acier inox thermo-isolés en polyuréthane de 40 mm sans CFC ni HCFC.
- Pieds réglables de l'intérieur.
- Portes et tiroirs en acier inoxydable inox thermo-isolés en polyuréthane sans CFC ni HCFC.
- Isolation en polistirole épaisseur 40 mm.

Éléments neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131259	BLNF09-040	Module neutre 1 porte comprenant 2 étagères et des pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	635€
	131260	BLNF09-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	680€
	131261	BLNF09-060		Acier inoxydable peint en noir	600x600x860	725€
	131322	SLNF09-040		Acier inoxydable	400x600x860	635€
	131323	SLNF09-050		Acier inoxydable	500x600x860	680€
	131324	SLNF09-060		Acier inoxydable	600x600x860	725€
	133445	BLNF01-040	Module neutre sans porte, 2 étagères et pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	542€
	133446	BLNF01-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	587€
	133447	BLNF01-060		Acier inoxydable peint en noir	600x600x860	635€
	133448	SLNF01-040		Acier inoxydable	400x600x860	542€
	133449	SLNF01-050		Acier inoxydable	500x600x860	587€
	133450	SLNF01-060		Acier inoxydable	600x600x860	635€
	131264	BLNF22-040	Module neutre avec porte et tiroir comprenant une étagère et des pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1210€
	131265	BLNF22-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1264€
	131327	SLNF22-040		Acier inoxydable	400x600x860	1210€
	131328	SLNF22-050		Acier inoxydable	500x600x860	1264€
	131268	BLNF13-040	Module neutre avec 2 tiroirs et des pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1157€
	131269	BLNF13-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1210€
	131331	SLNF13-040		Acier inoxydable	400x600x860	1157€
	131332	SLNF13-050		Acier inoxydable	500x600x860	1210€
	131270	BLNF08-040	Module neutre avec 3 tiroirs et des pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1483€
	131271	BLNF08-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1540€
	131333	SLNF08-040		Acier inoxydable	400x600x860	1483€
	131334	SLNF08-050		Acier inoxydable	500x600x860	1540€
	131272	BLNF28-040	Module neutre avec porte, prévu pour rail de bouteilles. Compatible avec évier ou bac à glaçons, pieds ajustables. Rail pour bouteilles non inclus	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	635€
	131273	BLNF28-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	680€
	131335	SLNF28-040		Acier inoxydable	400x600x860	635€
	131336	SLNF28-050		Acier inoxydable	500x600x860	680€
	131277	BLNF15-040	Module neutre avec poubelle extractible, prévu pour rail de bouteilles. Compatible avec évier ou bac à glaçons, pieds ajustables. Rail pour bouteilles et bac inox non inclus	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	827€
	131278	BLNF15-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	917€
	131340	SLNF15-040		Acier inoxydable	400x600x860	827€
	131341	SLNF15-050		Acier inoxydable	500x600x860	917€



Éléments neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131279	BLNF17-040	Module neutre 1 tiroir avec poubelle extractible toute hauteur. Pieds ajustables. Bac inox non inclus	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	722€
	131280	BLNF17-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	767€
	131342	SLNF17-040		Acier inoxydable	400x600x860	722€
	131343	SLNF17-050		Acier inoxydable	500x600x860	767€
	131281	BLNF23-040	Module neutre avec 1 tiroir et une poubelle extractible. Pieds ajustables. Bac inox non inclus	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1082€
	131282	BLNF23-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1139€
	131344	SLNF23-040		Acier inoxydable	400x600x860	1082€
	131345	SLNF23-050		Acier inoxydable	500x600x860	1139€
	132348	BLNF25-040	Module bas pour blender avec porte et prise électrique. Pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	440x600x860	1190€
	132349	BLNF25-050		Acier inoxydable peint en noir	540x600x860	1243€
	132350	SLNF25-040		Acier inoxydable	440x600x860	1190€
	132351	SLNF25-050		Acier inoxydable	540x600x860	1243€
	132352	BLNF90-040	Module neutre avec espace pour point de vente, une étagère basse, une porte. Passage de câbles. Pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	440x600x860	1190€
	132353	BLNF90-050		Acier inoxydable peint en noir	540x600x860	1243€
	132355	SLNF90-040		Acier inoxydable	440x600x860	1190€
	132354	SLNF90-050		Acier inoxydable	540x600x860	1243€
	132346	BLNF99-060	Module rangement des paniers avec rail extractible. Pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	600x600x860	1049€
	132347	SLNF99-060		Acier inoxydable	600x600x860	1049€

Stations cocktails

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132452	SCL01/100	Station cocktail comprenant un bac à glace avec 1 ou 2 séparateurs à glace, 3 bacs GN 1/9, un évier avec grille et rince-verres, une planche à découper et un rail pour bouteilles intégré. Robinetterie à prévoir 1 séparateur	Acier inoxydable	1000x700x900	3862€
	132453	SCL01/140	2 séparateurs	Acier inoxydable	1400x700x900	4381€

Panneaux

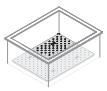
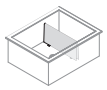
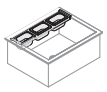
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131283	CLPPN-6086	Panneau neutre de séparation entre 2 éléments	-	L=10	66€
	131284	BLCLN-6086	Panneau neutre de finition	Acier inoxydable peint en noir	L=20	108€
	131465	SLCLN-6086	Panneau neutre de finition	Acier inoxydable	L=20	108€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Conteneurs (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132520	SL/3540	Conteneur simple en inox	Acier inoxydable	350x400x400	283€
	132521	SL/4540		Acier inoxydable	450x400x400	283€
	132522	SL/3565		Acier inoxydable	350x400x650	325€
	132523	SL/4565		Acier inoxydable	450x400x650	325€
	132524	SL/1740	Conteneur double en inox	Acier inoxydable	350x400x400	482€
	132525	SL/2240		Acier inoxydable	450x400x400	482€
	132526	SL/1765		Acier inoxydable	350x400x650	518€
	132527	SL/2265		Acier inoxydable	450x400x650	518€
	133669	SCL02	Poubelle sur roulette. Idéal pour le retour des bouteilles vide sous une station cocktail	Acier inoxydable	530x319x454	1200€

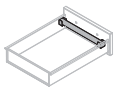
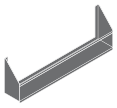
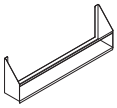
Bacs à glaçons (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132361	ICEF04	Grille inox perforée, pour bac à glaçons	-	400x465	162€
	132362	ICEF06		-	600x465	186€
	132363	ICEF08		-	800x465	216€
	132360	ICED46	Séparateur de bac à glaçons pour l'utilisation de différents types de glaçons dans le bac	-	H 465	162€
	132380	ICEB04	2 supports bac GN 1/9 pour insérer sur les bacs à glaçons. Bacs GN 1/9 inclus	-	400x130	270€
	132381	ICEB06	3 supports bac GN 1/9 pour insérer sur les bacs à glaçons. Bacs GN 1/9 inclus	-	600x130	324€
	132382	ICEB08	4 supports bac GN 1/9 pour insérer sur les bacs à glaçons. Bacs GN 1/9 inclus	-	800x130	378€

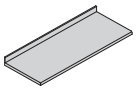
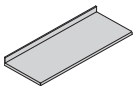
Robinetterie (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	131318	GMLC	Mitigeur monobloc	-	-	276€
	131319	REMT	Mitigeur électronique	-	-	703€
	131320	SF	Siphon	-	-	27€

Autres accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	132364	RB44-040	Kit tiroir marc à café, rouleau pour taper le marc de café	-	L 400	33€
	132365	RB44-050		-	L 500	33€
	132383	BL 28-040	Mitraillette - système de rail pour bouteilles. Compatible avec module n°28 et n°15	Version noire	400x120	467€
	132384	BL 28-050		Version noire	500x120	509€
	132385	BL 28-080		Version noire	800x120	593€
	132386	BL 28-090		Version noire	900x120	635€
	132387	SL 28-040		Version acier inoxydable	400x120	467€
	132388	SL 28-050		Version acier inoxydable	500x120	509€
	132389	SL 28-080		Version acier inoxydable	800x120	593€
	132390	SL 28-090		Version acier inoxydable	900x120	635€
	132373	CSP	Colonne de tirage 1 bec	-	-	773€
	132374	CSP2	Colonne de tirage 2 becs	-	-	1109€
	133682	CLMEP/005	Piétement de soutient pour plan de travail. Épaisseur 40 mm	-	-	429€

Plans de travail (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	-	Référence spécifique sur demande	Plan de travail en acier inoxydable, épaisseur 10/10ème, profondeur 610 hauteur 30 mm. Pour une dimension intermédiaire, se reporter au prix de la dimension supérieure la plus proche	400x610x30	258€
	-			600x610x30	295€
	-			800x610x30	343€
	-			1000x610x30	390€
	-			1200x610x30	436€
	-			1300x610x30	512€
	-			1500x610x30	559€
	-			1800x610x30	605€
	-			2000x610x30	636€
	-			2200x610x30	705€
	-			2400x610x30	801€
	-			2600x610x30	859€
	-			2800x610x30	929€
	-			3000x610x30	1010€
	-			3200x610x30	1074€
	-			3400x610x30	1135€
	-			3600x610x30	1239€
	-			3800x610x30	1327€
	-	Référence spécifique sur demande	Plan de travail en acier inoxydable, épaisseur 15/10ème, profondeur 610 hauteur 30 mm. Pour une dimension intermédiaire, se reporter au prix de la dimension supérieure la plus proche	400x610x30	331€
	-			600x610x30	376€
	-			800x610x30	437€
	-			1000x610x30	496€
	-			1200x610x30	557€
	-			1300x610x30	653€
	-			1500x610x30	713€
	-			1800x610x30	773€
	-			2000x610x30	814€
	-			2200x610x30	900€
	-			2400x610x30	1021€
	-			2600x610x30	1094€
	-			2800x610x30	1187€
	-			3000x610x30	1290€
	-			3200x610x30	1369€
	-			3400x610x30	1449€
	-			3600x610x30	1581€
	-			3800x610x30	1692€
	TS0900	CLMEP/004	Pied inox permettant le passage des différentes attentes (électricité, plomberie). Sert également de support pour la piste et de soutien pour l'habillage extérieur	290x1090	363€
	TS0901	CL-206086	Triangle de liaison pour créer les courbes	22,5° / 600x860	1154€
	TS0902	CL-306086		30° / 600x860	1154€
	TS0903	CL-456086		45° / 600x860	1154€

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT BAR !

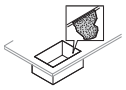
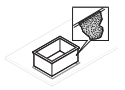
Choix des modules, usages, implantation, solutions d'installations.
Rapprochez-vous de Sébastien MARTIN : 06 87 85 65 09 - sebastien.martin@eberhardt.fr

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

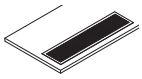
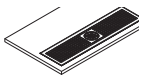
Éviers (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	TS0929	VAB-30	Évier soudé dans le plan de travail	ø 300 / 180	581€
	TS0930	VAB-34/34		340x340x170	530€
	TS0931	VAB-40/40		400x400x200	545€
	TS0932	VAI-30	Évier encastré dans le plan de travail	ø 300 / 180	482€
	TS0933	VAI-34/34		340x340x170	494€
	TS0934	VAI-40/40		400x400x200	518€

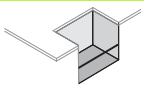
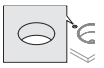
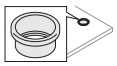
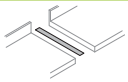
Bacs à glaçons (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	TS0935	CL-ICES 040	Bac à glaçons isolé soudé dans le plan de travail	400x465x250	1606€
	TS0936	CL-ICES 060		600x465x250	1852€
	TS0937	CL-ICES 080		800x465x250	2097€
	TS0938	CL-ICEI040	Bac à glaçons isolé encastré dans le plan de travail	400x465x250	1480€
	TS0939	CL-ICEI 060		600x465x250	1729€
	TS0940	CL-ICEI 080		800x465x250	1975€

Bacs récolte liquide (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	TS0941	VRLS042	Bac récolte liquide soudé	420x240x20	617€
	TS0942	VRLS092		920x240x20	740€
	TS0943	VRLS142		1420x240x20	863€
	TS0944	VRLSS042	Bac récolte liquide avec rince-verres soudé	420x240x20	989€
	TS0945	VRLSS092		920x240x20	1112€
	TS0946	VRLSS142		1420x240x20	1234€

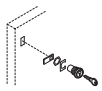
Découpes et perçages (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	TS0905	RBI 28-050	Découpe dans le plan de travail pour intégrer le porte bouteilles	500x120x290	779€
	TS0906	RBI 28-070		700x120x290	899€
	TS0907	RBI 28-090		900x120x290	1019€
	TS0908	FPR	Perçage pour robinetterie	ø 30	123€
	TS0909	FCC	Perçage pour câble électrique	ø 60	186€
	TS0910	AL DX 50/60/70	Dosseret latéral droit pour plan de travail	H=100	246€
	TS0911	AL SX 50/60/70	Dosseret latéral gauche pour plan de travail	H=100	246€
	TS0912	AB06	Jonction baïonnette pour plan de travail	600	557€
	TS0914	PE 220	Prise de courant dans la crédence	16A / 220V	108€
	TS0952	STIN 76	Bord anti-ruissellement et égouttoir	760	556€
	TS0953	STIN 96	Bord anti-ruissellement et égouttoir	960	617€
	TS0954	STIN 116	Bord anti-ruissellement et égouttoir nervuré	1160	680€
	TS0955	STIN 136	Bord anti-ruissellement et égouttoir nervuré	1360	741€
	TS0956	STIN 156	Bord anti-ruissellement et égouttoir nervuré	1560	803€
	TS0957	STIN 176	Bord anti-ruissellement et égouttoir nervuré	1760	864€
	TS0958	STIN 196	Bord anti-ruissellement et égouttoir nervuré	1860	926€
	TS0920	BPC	Bord anti-ruissellement pour plan de travail	-	398€ m /linéaire

Autres options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	-	SFCL	Rappel de tiroir	-	Sur demande

Systèmes de verrouillage (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
	TS0918	SEOO 1001	Fermeture par serrure à clé, par module	-	108€
	TS915	CL-1001	Verrouillage électronique, ajout sur groupe	-	210€
	TS916	LOCK/PORTE	Verrouillage électronique, ajout sur module porte	-	210€
	TS917	LOCK/TIROIR	Verrouillage électronique, ajout sur module tiroir	-	241€

Systèmes LED (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
TS923	LED/GROUPE	Modules vitrées LED couleurs changeante, ajout groupe	-	629€
TS924	LED/PORTE	Modules vitrées LED couleurs changeante, ajout module porte	-	220€
TS925	LED/TIROIR	Modules vitrées LED couleurs changeante, ajout module tiroir	-	262€
TS926	LEDPL/GROUPE	Module plein avec LED, ajout sur le groupe	-	315€
TS927	LEDPL/PORTE	Module plein avec LED, ajout sur module porte	-	210€
TS928	LEDPL/TIROIR	Module plein avec LED, ajout sur module tiroir	-	252€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Laverie-vaisselle






Lave-verres et lave-vaisselle

p.298 AP-E
p.299 TL
p.300 CE
p.301 HSP




Lave-vaisselle et lave-ustensiles

p.304 C-E



Lave-batterie

p.305 EDI

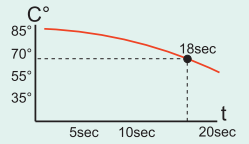
Fonction BREAK TANK HOONVED : quels avantages ?

Nos lave-verres, lave-vaisselle et lave-batterie sont disponibles en version standard ou équipés du système Break Tank sur certains modèles.

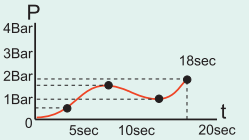
Le Break Tank garantit une pression et une température de rinçage constantes et empêche le retour de l'eau contaminée du surchauffeur dans le réseau d'eau potable.

Les lave-batterie de la gamme EDI sont tous livrés de série avec le système Break Tank.

MACHINE STANDARD

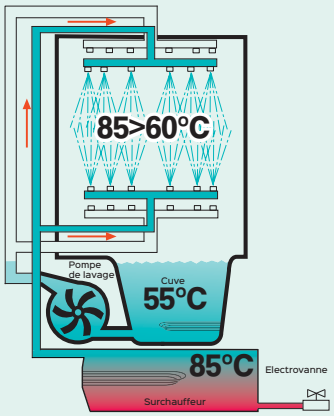


Diminution de la température



Pression variable (réseau de l'eau)

Possible contamination du réseau



Du lave-verres aux solutions d'avancement automatique ... une offre complète pour les professionnels !



Lave-vaisselle à capot

p.302 TLC
p.302 CAP-E
p.303 HSP



Tables d'entrée et de sortie

p.303



Avancement automatique

p.306-310
Machines à avancement automatique HT / HTP

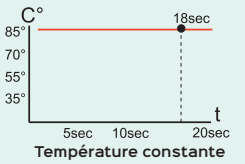
p.311
Lave-casiers à avancement



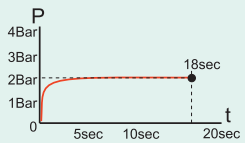
Accessoires

p.312-313

MACHINE AVEC BREAK TANK (modèles BT)

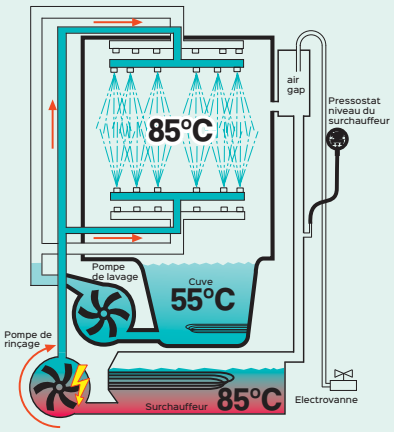


Température constante



Pression constante

Air gap
Pas de reflux dans le réseau





Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



NOUVEAUTÉ 2021

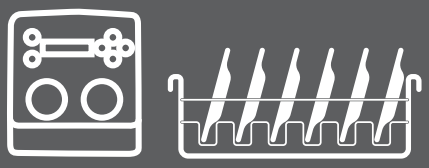
Un projet en laverie-vaisselle, plusieurs solutions

Le choix d'une offre qui vous correspond :
simple, personnalisable et adaptée à votre métier.

1 **Un matériel adapté** à vos besoins



2 **Un système de dosage précis** et des accessoires appropriés



3 **Un assortiment de produits dédiés** à votre vaisselle et vos appareils



Choisissez la solution qui vous convient





Les produits d'hygiène et systèmes de dosage



À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

LA SOLUTION MULTI-USAGES



C60



Quantura 10



Un lavage irréprochable grâce à l'association parfaite **d'un lave-vaisselle** simple d'utilisation, **d'une pompe doseuse** pour une gestion optimale des produits lessiviels et **d'un assortiment de produits dédiés :**

- **Alcavetro HW :** détergent liquide pour eau dure.
- **Rinse Acid :** liquide de rinçage pour un séchage rapide en évitant la formation de mousse.

Une solution idéale pour :

Assiettes

Couverts

LE LAVAGE GRAND FORMAT DE TOUS VOS CONTENANTS



EDi 6



Quantura 200



Le lavage adapté à tous vos besoins avec **un lave-batterie** à grande porte de chargement, **un système de dosage précis**, **des produits appropriés** pour des ustensiles impeccables :

- **Al cleaner HW :** détergent dégraissant concentré spéciale aluminium adapté pour les bacs, casseroles, ustensiles...

Une solution idéale pour :

Bacs gastro

Batterie

Ustensiles

UNE COMBINAISON ALLIANT RÉSULTAT ET SÉCURITÉ



TL60BTO



Un lavage régulé par un **système de dosage intégré** et une qualité de séchage améliorée.

L'osmoseur combiné aux **produits spécialisés** permet d'améliorer le résultat de lavage tout en limitant l'essuyage manuel, évitant ainsi tous les risques (coupures, TMS ...) liés à cette opération.

- **Alcavetro OSMO :** détergent concentré spécialement étudié pour les laves verres avec osmoseur. Il garantit le maximum d'éclat à la vaisselle, comme les verres et évite la présence d'auréoles, d'imperfections et de taches dues au lavage.
- **SUPER D :** liquide de rinçage assurant une brillance et un séchage rapide.

Une solution idéale pour :

Verres

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

LAVE-VERRES À RENOUVELLEMENT D'EAU

HOONVED

HYGIÈNE



AP 60 EBT
- 2 paniers universels réf. 15524
- 1 insert 20 soucoupes réf. 15463
- 1 godet à couverts réf. 15465



Bandeau de commandes électronique.
Voyants témoins de chauffage, surchauffeur, fonctionnement.
Cycles automatiques de 152 / 182 / 242 / 484 sec.



Filtres, bras de lavage et de rinçage facilement démontables pour un entretien simplifié.

PREMIUM

- **Lavage à l'eau propre à chaque cycle pour un excellent résultat de lavage.**
- Doseur de produit de rinçage et lavage de série.
- Vidange automatique par pompe en fin de cycle.
- Structure double paroi pour une isolation phonique et thermique renforcée, en acier inox Aisi 304 robuste.
- Différents filtres pour éviter le passage accidentel de corps solides vers les pompes.
- **Système Break Tank de série** pour garantir le rinçage final à 85°C. Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte (voir p. 294).

Lave-verres à renouvellement d'eau - AP-E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PANIER (mm)	DÉBIT PANIER / H PAR CYCLE	HAUTEUR PASSAGE (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132636	**AP 43 EBT**	350x350	24 / 20 / 15 / 7	270	5,4	400 V (Tri+N)	430x530x705	**3916€**
NEW 132637	**AP 48 EBT**	400x400	24 / 20 / 15 / 7	270	5,4	400 V (Tri+N)	480x530x705	**4192€**
NEW 132638	**AP 60 EBT**	500x500	24 / 20 / 15 / 7	350	6,5	400 V (Tri+N)	600x620x826	**5355€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	27618	**55000**	Socle rehausse (LxPxH) 460x430x500 mm	AP43E	**440€**
	27619	**55001**	Socle rehausse (LxPxH) 480x470x500 mm	AP48E	**440€**
	27621	**55003**	Socle rehausse (LxPxH) 550x590x500 mm	AP60E	**440€**
	25592	**26243**	Adoucisseur inox 8 litres	Tous modèles	**286€**
	25594	**26394**	Adoucisseur inox 12 litres	Tous modèles	**316€**

Autres accessoires en p.312-313.

Comment choisir votre adoucisseur ?

MODÈLE	CONSOMMATION EAU	CHOIX MODÈLE AUTOMATIQUE*			MANUEL*
		< 50 cycles/ jour	50 < 100 cycles/ jour	> 100 cycles/ jour	
HSP Tout modèles	2 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 5	ADSAUTO 5	8 Litres
CE Tous modèles	2 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 5	ADSAUTO 5	8 Litres
TL Tous modèles	2,5 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 5	ADSAUTO 5	8 Litres
AP 43	4 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8	8 Litres
AP 48	4,7 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8	12 Litres
AP 60	6 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8	12 Litres
CAP 7/10/12	3,5 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8	12 Litres
TLC 100/150	3,5 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8	8 Litres
C 68 / 78	3,5 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8	8 Litres
C 90	4 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8	12 Litres
EDI 4/6	4,5 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8	12 Litres
EDI 8	5 l/cycle	ADSAUTO 5	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8	12 Litres
EDI 13	8 l/cycle	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8	ADSAUTO 12	Non
Convoyeur	-	ADSAUTO 12	ADSAUTO 12	ADSAUTO 12	Non

* Données à partir d'une eau de 35°ThF apportée à 7°ThF.

LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE PREMIUM

HONVED



TL48 / TL48BT
- 2 paniers universels réf. 15421
- 1 insert 17 soucoupes réf. 15462
- 2 godets à couverts réf. 660519



TL60 / TL60BT / TL60A / TL60ABT
- 1 casier universel réf. 26683
- 2 casiers 18 assiettes réf. 26686
- 1 godet à couverts réf. 25134



Construction robuste double paroi en inox Aisi 304 pour une isolation thermique et phonique renforcée.



Commandes électroniques avec 4 cycles personnalisables de 120 / 180 / 240 / 480 secondes et affichage des températures.

PREMIUM

- Doseur de produit de rinçage et de lavage de série.
- Pompe de vidange de série.
- Système de filtration composé de 3 filtres, facile à démonter et nettoyer.
- **Système Break Tank de série** pour garantir le rinçage final à 85°C. Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte (voir p. 294).
- Modèle TL60ABT avec grande hauteur de passage (400 mm).
- Raccordement électrique MULTIPOWER permettant jusqu'à 9 niveaux de puissance.
- Alimentation suivant modèle en 230 V (mono) uniquement ou en 400 V (tri+N) commutable sur site en 230 V (mono ou tri).

Lave-verres et lave-vaisselle double paroi - TL

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PANIER DIMENSIONS (mm)	DÉBIT MAX PANIERS / H	HAUTEUR PASSAGE (mm)	ADOUCISSEUR	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127752	**TL48BT**	400x400	40	270	Non	3,2 - 5,7	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	480x530x715	**3907€**
127754	**TL60BT**	500x500	40	300	Non	3,2 - 5,7	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	600x600x730	**4786€**
127757	**TL60ABT**	500x500	40	400	Non	3,2 - 5,7	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	600x600x830	**5009€**

Lave-verres et lave-vaisselle double paroi avec osmoseur - TL

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PANIER DIMENSIONS (mm)	DÉBIT MAX PANIERS / H	HAUTEUR PASSAGE (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH / H AVEC OSMOSEUR DESSUS (mm)	PRIX H.T.*
131228	**TL48BTO**	400x400	40	270	5.7	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	480x530x705/833	**6675€**
131229	**TL60BTO**	500x500	40	300	5,7	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	600x600x720/848	**7705€**

L'osmoseur peut être installé sur ou à côté du lave-vaiselle. Dotation paniers spéciale verres pour modèles BTO.





L'osmoseur, disponible en option ou **de série sur modèles BTO**, permet de purifier l'eau à 98%. Le résultat de lavage est amélioré et l'essuyage manuel n'est plus nécessaire évitant ainsi tous les risques liés à cette opération.

- Gain de temps et d'efficacité
- Réduction des accidents
- Verres secs et sans traces

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	27619	**55001**	Socle rehausse – (LxPxH) 480x470x500 mm	TL48	**440€**
	27621	**55003**	Socle rehausse – (LxPxH) 550x590x500 mm	TL60	**440€**
	111483	**55009**	Rehausse inox – (LxPxH) 600x565x430 mm	TL60	**558€**
	129846	**ADSAUTO5**	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 5 kg – (LxPxH) 200x400x480 mm	Tous modèles	**754€**
	129847	**ADSAUTO8**	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 8 kg – (LxPxH) 240x435x480 mm	Tous modèles	**874€**
	129848	**ADSAUTO12**	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 12 kg – (LxPxH) 245x440x580 mm	Tous modèles	**1195€**
	131227	**EASY/ COMPACT**	Osmoseur – (LxPxH) 433x555x118 mm	Tous modèles sauf BTO	**3146€**

Autres accessoires en p.312-313.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE

HOONVED



CE43 / CE43D
- 2 paniers universels réf. 15420
- 1 insert 15 soucoupes réf. 520621
- 2 godets à couverts réf. 660519



CE46 / CE46D
- 2 paniers universels réf. 15421
- 1 insert 17 soucoupes réf. 15462
- 2 godets à couverts réf. 660519



Commandes électroniques avec 4 cycles personnalisables de 120 / 180 / 240 / 480 secondes et affichage des températures.

CONFORT

- Structure robuste autoportante en acier inox Aisi 304.
- Doseur de produit de rinçage de série (doseur de produit de lavage en option).
- Vidange par gravité (pompe de vidange disponible en option ou de série sur modèles /PS).
- Modèles BT avec système Break Tank pour garantir le rinçage final à 85°C. Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte (voir p.294).
- Raccordement électrique MULTIPOWER permettant jusqu' à 9 niveaux de puissance.
- Alimentation suivant modèle en 230 V (mono) uniquement ou en 400 V (tri+N) commutable sur site en 230 V (mono ou tri).

Lave-verres et lave-vaisselle - CE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PANIER DIMENSIONS (mm)	DÉBIT MAX PANIERS / H	HAUTEUR PASSAGE (mm)	ADOUCISSEUR	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127741	**CE43**	350x350	30	280	Non	3,06	230 V (mono)	430x525x680	**1961€**
127742	**CE43D**	350x350	30	280	Oui	3,06	230 V (mono)	430x525x680	**2233€**
127743	**CE46**	400x400	30	280	Non	3,06	230 V (mono)	460x525x680	**2158€**
127744	**CE46D**	400x400	30	280	Oui	3,06	230 V (mono)	460x525x680	**2437€**
127745	**CE53**	450x450	30	280	Non	5,45 - 7,45	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	530x605x755	**2771€**
127746	**CE53D**	450x450	30	280	Oui	5,45 - 7,45	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	530x605x755	**3044€**
127747	**CE60**	500x500	30	350	Non	5,45 - 7,45	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	600x605x830	**2840€**
127748	**CE60D**	500x500	30	350	Oui	5,45 - 7,45	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	600x605x830	**3243€**
127749	**CE60BT**	500x500	30	350	Non	5,45 - 7,45	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	600x605x830	**3494€**

Lave-verres et lave-vaisselle avec pompe de vidange - CE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PANIER DIMENSIONS (mm)	DÉBIT MAX PANIERS / H	HAUTEUR PASSAGE (mm)	ADOUCISSEUR	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
127829	**CE46/PS**	400x400	30	280	non	3,06	230 v (mono)	430x525x680	**2462€**
128244	**CE46D/PS**	400x400	30	280	oui	3,06	230 v (mono)	430x525x680	**2741€**
127828	**CE60/PS**	500x500	30	350	non	5,45-7,45	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	600x605x830	**3144€**
127827	**CE60D/PS**	500x500	30	350	oui	5,45-7,45	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	600x605x830	**3547€**

Lave-verres et lave-vaisselle avec doseur de produit de lavage - CE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PANIER DIMENSIONS (mm)	DÉBIT MAX PANIERS / H	HAUTEUR PASSAGE (mm)	ADOUCISSEUR	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
128060	**CE60D/PD**	500x500	30	350	oui	5,45-7,45	230 V (mono) - 400 V (Tri+N)	600x605x830	**3598€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
HO 0001	Kit pompe de vidange monté en usine	**304€**
HO 0004	Kit doseur produit de lavage monté en usine	**355€**

PRATIQUE ! Certains produits avec options peuvent être disponibles en stock (nous consulter).

LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE

HOONVED



HSP3
- 1 casier 350x350 mm
- 1 godet à cuillères
- 1 insert pour soucoupes



HSP4
- 1 casier 400x400 mm
- 1 godet à cuillères
- 1 insert pour soucoupes



HSP5
- 1 casier 500x500 mm
- 1 casier à assiettes 500x500 mm
- 1 godet à couverts

ACCESS

- Structure robuste en acier Aisi 304.
- Cuve en acier Aisi 304 avec angles arrondis.
- Panneau avec commandes électromécaniques.
- Guides support panier en acier inox.
- Bras de lavage et rinçage en polypropylène facilement démontable.
- Cycle de 120 secondes (180 secondes sur HSP5)
- Arrêt du cycle en cas d'ouverture accidentelle de la porte.

Lave-verres et lave-vaisselle - HSP

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PANIER DIMENSIONS (mm)	DÉBIT MAX PANIERS / H	HAUTEUR PASSAGE (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132264	**HSP3**	350x350	30	210	3,15	230 V (mono)	430x521x620	**1624€**
132274	**HSP4**	400x400	30	210	3,15	230 V (mono)	460x521x620	**1845€**
132265	**HSP5**	500x500	20	330	3,55	230 V (mono)	600x600x820	**2146€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	27618	**55000**	Socle rehausse – (LxPxH) 460x430x500 mm	CE43 / HSP3	**440€**
	115231	**55007**	Socle rehausse – LxPxH) 460x465x500 mm	CE46 / HSP 4	**440€**
	27620	**55002**	Socle rehausse – (LxPxH) 520x510x500 mm	CE53	**440€**
	27621	**55003**	Socle rehausse – (LxPxH) 550x590x500 mm	CE60 / HSP5	**440€**
	25592	**26243**	Adoucisseur inox 8 litres externe	Tous modèles	**286€**
	25594	**26394**	Adoucisseur inox 12 litres externe	Tous modèles	**316€**
	129846	**ADSAUTO5**	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 5 kg – (LxPxH) 200x400x480 mm	Tous modèles	**754€**
	129847	**ADSAUTO8**	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 8 kg – (LxPxH) 240x435x480 mm	Tous modèles	**874€**

Autres accessoires en p.312-313.

LAVERIE VAISSELLE

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

HOONVED



TLC 150

PREMIUM

- Jusqu'à 1474 assiettes/heure (suivant modèle).
- 4 cycles automatiques.
- Structure, bras de lavage et de rinçage en acier inox Aisi 304 finement satiné.
- Cuve à double paroi en acier inox 304 finement satiné.
- Hauteur utile de lavage: 415 mm-500 mm (suivant modèle).
- Pieds inox réglables pour une hauteur de chargement de 845 à 910 mm.
- **Système Break Tank pour garantir le rinçage final à 85°C.** Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte (voir p. 294)
- Capot renforcé facile à ouvrir.
- **Doseur de produit de lavage et de rinçage de série.**
- **Panneau de commande rétro-éclairé sur le haut du capot.**
- Démarrage du cycle automatique à la fermeture du capot ou manuel.
- Arrêt du cycle en cas d'ouverture accidentelle du capot.
- Pompe de vidange.

Lave-vaisselle à capot - TLC

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PANIER (mm)	DÉBIT CASIER / H	HAUTEUR PASSAGE (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS[1] LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132555	**TLC100**	500x500	55	415	10,1	400 V	717x890x1537/1976	**9377€**
132081	**TLC150**	600x500	75	500	11,2	400 V	817x890x1637/2197	**11369€**

[1] Hauteur capot fermé / ouvert.
Accessoires en p.312-313.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT



CAP 7/10/12
- 1 casier universel réf. 26683
- 2 casiers 18 assiettes réf. 26686
- 1 godet à couverts réf. 25134



Commande avec visualisation des températures de lavage et rinçage.

CONFORT

- Cycles automatiques :
  - 120 / 180 / 240 secondes sur CAP7E
  - 65 / 100 / 150 secondes et cycle intensif de 8 min sur CAP10E
  - 55 / 85 / 120 secondes et cycle intensif de 8 min CAP12E
- **Doseur de produit de rinçage.**
- Vidange par gravité.
- Modèles BT avec système Break Tank pour garantir le rinçage final à 85°C. Cycle automatique prolongé si la température du rinçage final n'est pas atteinte (voir p.294).
- Pieds inox réglables pour une hauteur de chargement de 845 à 910 mm.
- Cuve en acier inox (double paroi sur CAP 10/12) avec angles arrondis. Démontage rapide des bras de lavage et de rinçage ainsi que du filtre de cuve pour un nettoyage facilité.
- Possibilité de démarrer le cycle par fermeture du capot.

Lave-vaisselle à capot - CAP-E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PANIER (mm)	DÉBIT CASIER / H PAR CYCLE	ASSIETTES / H	HAUTEUR PASSAGE (mm)	ADOUCI-SSEUR	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS[1] LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
118897	**CAP7E/2**	500x500	15 / 20 / 30	540	420	non	6,75	400 V (Tri+N)	720x870x1520/2010	**5146€**
118161	**CAP10E**	500x500	24 / 36 / 55	1000	420	non	7,1	400 V (Tri+N)	720x870x1520/2010	**6352€**
113231	**CAP10DE**	500x500	24 / 36 / 55	1000	420	oui	7,1	400 V (Tri+N)	720x870x1520/2010	**7015€**
113229	**CAP10EBT**	500x500	24 / 36 / 55	1000	420	non	7,1	400 V (Tri+N)	720x870x1520/2010	**7069€**
119048	**CAP12E**	500x500	30 / 42 / 65	1200	420	non	11,62	400 V (Tri+N)	720x870x1520/2010	**7003€**
113232	**CAP12DE**	500x500	30 / 42 / 65	1200	420	oui	11,62	400 V (Tri+N)	720x870x1520/2010	**7666€**
113230	**CAP12EBT**	500x500	30 / 42 / 65	1200	420	non	11,62	400 V (Tri+N)	720x870x1520/2010	**7722€**

[1] Hauteur capot fermé / ouvert.
Accessoires en p.312-313.

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

HOONVED



HSP550

ACCESS

- Cycle de 120 / 180 / 240 secondes.
- Carrosserie en acier Aisi 304.
- Cuve en acier Aisi 304 avec angles arrondis.
- Doseur de produit de rinçage.
- Filtre facile à démonter et nettoyer.

Lave-vaisselle à capot - HSP

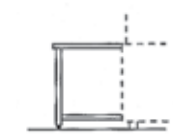
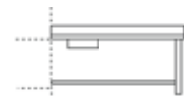
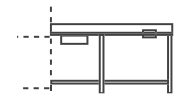
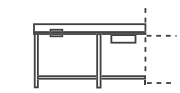
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PANIER (mm)	DÉBIT CASIER / H PAR CYCLE	ASSIETTES / H	HAUTEUR PASSAGE (mm)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS[1] LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
132276	**HSP550**	500x500	15 / 20 / 30	540	420	6,75	400 V (Tri)	717x870x1460/1930	**4218€**

[1] Hauteur capot fermé / ouvert.

Accessoires en p.312-313.

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Tables d'entrée et de sortie

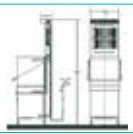
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	LARGEUR (mm)	PRIX H.T.*
	121811	**CONS600/1**	Console d'entrée/sortie avec bord anti-ruissellement, à accrocher.	600	**195€**
	121812	**TESE600/1**	Table d'entrée/sortie avec bord anti-ruissellement et étagère basse, à accrocher.	600	**479€**
	121813	**TESE800/1**		800	**488€**
	121814	**TESE1000/1**		1000	**535€**
	121815	**TESE1200/1**		1200	**579€**
	121816	**TESE1400/1**		1400	**645€**
	121817	**TESE1800/1**		1800	**721€**
	121818	**TEDED10/1**	Table d'entrée avec bac, étagère basse et dosseret. 2 pieds. Version droite à accrocher. Bac (LxPxH) 500x400x250 mm.	1000	**941€**
	121819	**TEDED12/1**		1200	**1011€**
	121820	**TEDED14/1**		1400	**1055€**
	121821	**TEDED16/1**		1600	**1096€**
	121822	**TEDED18/1**		1800	**1225€**
	121823	**TEDEG10/1**	Table d'entrée avec bac, étagère basse et dosseret. 2 pieds. Version gauche à accrocher. Bac (LxPxH) 500x400x250 mm.	1000	**941€**
	121824	**TEDEG12/1**		1200	**1011€**
	121825	**TEDEG14/1**		1400	**1055€**
	121826	**TEDEG16/1**		1600	**1096€**
	121827	**TEDEG18/1**		1800	**1225€**
	121828	**TEDETD14/1**	Table d'entrée avec bac, trou vide-déchets, étagère basse et dosseret. 4 pieds. Version droite à accrocher. Bac (LxPxH) 500x400x250 mm.	1400	**1338€**
	121829	**TEDETD16/1**		1600	**1388€**
	121830	**TEDETD18/1**		1800	**1436€**
	121831	**TEDETD20/1**		2000	**1486€**
	121832	**TEDETG14/1**	Table d'entrée avec bac, trou vide-déchets, étagère basse et dosseret. 4 pieds. Version gauche à accrocher. Bac (LxPxH) 500x400x250 mm.	1400	**1338€**
	121833	**TEDETG16/1**		1600	**1388€**
	121834	**TEDETG18/1**		1800	**1436€**
	121835	**TEDETG20/1**		2000	**1486€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	121800	**RMM/1**	Robinet mitigeur mono trou	**201€**
	121801	**RMD/1**	Robinetterie avec douchette	**484€**
	121802	**RMDC/1**	Robinetterie avec douchette et col de cygne	**549€**

Autres accessoires en p.312-313.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	RCC1	Le condenseur (RCC) exploite la chaleur générée par la vapeur produite durant les cycles. Il optimise les consommations d'énergie pour chauffer l'eau de la machine et améliore le confort de travail : réduction de la T°C ambiante et de l'humidité. Il fonctionne sans filtre et ne demande pas d'entretien. **Prévoir capot isolé pour modèles CAP.**	CAP10 / 12 - TLC100	2515€
	RCC2		TLC150	2863€
	HO 0011	Capot isolé (obligatoire si option RCC)	CAP10 / 12	564€
	HO 0002	Kit pompe de vidange monté en usine	Tous modèles	484€
	HO 0005	Kit doseur produit de lavage monté en usine	CAP7 / CAP10 / CAP12	482€
	35376		HSP	487€

PRATIQUE ! **Certains produits avec options peuvent être disponibles en stock** (nous consulter).

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

LAVE-VAISSELLE / LAVE-USTENSILES POLYVALENTS

HOONVED



C68E / C68DE / C68EBT
- 1 casier à assiettes 500x600 réf. 660720
- 1 insert pour plaques réf. 37459
- 1 grille réf. 35236
- 1 godet à couverts réf. 25134



C90E / C90EBT
- 1 panier universel inox 500x600 réf. 34441
- 1 insert pour plaques réf. 37459
- 1 godet à couverts réf. 25134



Construction robuste en acier inox Aisi 304. Pieds réglables sur les modèles C81E et C90E/2.



Contrôle électronique des fonctions. Cycles automatiques 120/180/240/480 sec sur C68, C78 et C81 et 120/240/360/600 sec sur C90.

PREMIUM

- Doseur produit de rinçage.
- **Adoucisseur d'eau incorporé dans les modèles C68DE et C90DE.**
- Modèles BT avec système Break Tank pour garantir le rinçage final à 85°C. Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte (voir p.294).

Lave-vaisselle / lave-ustensiles polyvalents - C-E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSION PANIER (mm)	DÉBIT MAX PANIERS / H	HAUTEUR PASSAGE (mm)	SURCHAUFFEUR CAPACITE.(L) / RÉSISTANCE (kW)	CAPACITÉ CUVE (L) / RÉSISTANCE (kW)	CONSO. D'EAU/ CYCLE (L)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
104766	**C68E**	500x600	30	400	7,5 / 6	23 / 2	3,5	7,8	400 V (Tri+N)	600x695x830	**4389€**
108583	**C68DE**	500x600	30	400	7,5 / 6	23 / 2	3,5	7,8	400 V (Tri+N)	600x695x830	**4800€**
114480	**C68EBT**	500x600	30	400	7,5 / 6	23 / 2	3,5	7,8	400 V (Tri+N)	600x695x830	**5108€**
NEW 134030	**C78EBT**	500x600	30	400	7,7 / 7	23 / 2	3,5	7,8	400 V (Tri+N)	600x695x1175	**5616€**
104769	**C81E**	500x500	30	400	8,5 / 6	30 / 3	4	6,75	400 V (Tri+N)	600x685x1315	**4226€**
110657	**C90E/2**	500x600	30	500	10,5 / 6	42 / 3	4	7,62	400 V (Tri+N)	620x817x1545	**6117€**
112540	**C90DE**	500x600	30	500	10,5 / 6	42 / 3	4	7,62	400 V (Tri+N)	620x817x1545	**6911€**
114481	**C90EBT**	500x600	30	500	10,5 / 6	42 / 3	4	7,62	400 V (Tri+N)	620x817x1545	**7064€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	111482	**55008**	Rehausse inox (LxPxH) 600x656x430 mm + 30 mm de pieds	Modèles C68	**572€**

Autres accessoires en p.312-313.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	**RCC4**	Le condenseur (RCC) exploite la chaleur générée par la vapeur produite durant les cycles. Il optimise les consommations d'énergie pour chauffer l'eau de la machine et améliore le confort de travail : réduction de la T°C ambiante et de l'humidité. Il fonctionne sans filtre et ne demande pas d'entretien.	Modèles C90E	**2766€**
	HO 0001	Kit pompe de vidange monté en usine	Modèles C68	**304€**
	HO 0002	Kit pompe de vidange monté en usine	Modèles C81	**484€**
	HO 0003	Kit pompe de vidange monté en usine	Modèles C90	**625€**
	HO 0005	Kit doseur produit de lavage monté en usine	Modèles C68/C81	**482€**

PRATIQUE ! Certains produits avec options peuvent être disponibles en stock (nous consulter).

LAVE-BATTERIE

HOONVED



EDI 8 EBT-2
- 1 panier universel inox réf. 35504
+ grille couvercle réf. 34911
- 1 insert inox réf. 35676
- 1 cône pour poche pâtissière réf. 18239
- 1 godet à couvercles réf. 25134



EDI 4 EBT-2
- 1 panier universel inox 540 x 660 mm réf. 37045
- 1 insert inox réf. 37458
- 1 godet à couvercles réf. 25134



Températures de lavage et rinçage programmables. 4 durées de cycle 2 / 4 / 6 minutes et intensif 10 minutes maxi. Visualisation des températures de lavage et de rinçage sur display digital.



Structure double panneau en acier inox Aisi 304 épaisseur 3 mm. Porte de chargement en deux parties : une frontale et une avec ouverture verticale pour réduire l'encombrement et faciliter le chargement des paniers.

PREMIUM

- Doseur produit de rinçage.
- Vidange par gravité.
- Cycles automatiques 120 / 240 / 360 secondes et cycle intensif 10 min.
- Bras de lavage et rinçage en acier inox Aisi 304.
- **Système Break Tank de série pour garantir le rinçage final à 85°C. Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte (voir p.294).**

Lave-batterie - EDI

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PANIER (mm)	COMPATIBILITÉ	HAUTEUR PASSAGE (mm)	RÉSISTANCE CUVE/ SURCHAUFFEUR (kW)	POMPE DE LAVAGE (kW)	PUISSANCE RACCORDÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS[1] LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
121123	**EDI 4 EBT-2**	540x660	GN 1/1 - 2/1	846	4/6	1,62	7,6	400 V (Tri+N)	710x858x2220	**8618€**
114482	**EDI 6 EBT-2**	650x700	GN 1/1 - 2/1	650	6/9	1,62	10,62	400 V (Tri+N)	830x915x2180	**10861€**
114483	**EDI 8 EBT-2**	810x700	GN 1/1 - 2/1	650	6/9	2,35	11,35	400 V (Tri+N)	990x915x2180	**12217€**
114484	**EDI 13 EBT-2**	1320x700	GN 1/1 - 2/1	650	6/2x6	2x2,35	16,7	400 V (Tri+N)	1500x915x2180	**16469€**
114485	**EDI 13 EBT ALTA 2**	1320x700	GN 1/1 - 2/1	810	6/2x6	2x2,35	16,7	400 V (Tri+N)	1500x915x2335	**16628€**

[1] Hauteur capot ouvert, réglable.
Accessoires en p.312-313.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
	**RCC3**	Le condenseur (RCC) exploite la chaleur générée par la vapeur produite durant les cycles. Il optimise les consommations d'énergie pour chauffer l'eau de la machine et améliore le confort de travail : réduction de la T°C ambiante et de l'humidité. Il fonctionne sans filtre et ne demande pas d'entretien. **Prévoir isolation thermique et phonique.**	Tous modèles EDI	**5368€**
	HP2	Pompe à chaleur : récupère la chaleur latente générée par le lave-batterie pendant le fonctionnement, élimine la sortie de vapeur d'eau à la fin du cycle et réduit les consommations électriques. Hauteur 600 mm.	EDI 6/8, puissance absorbée 1,8 kW / rendement 4,5 kW	**11108€**
	HP3		EDI 13/13 ALTA, puissance absorbée 2,5 kW / rendement 6,2 kW	**12560€**
	HO 0003	Kit pompe de vidange monté en usine	Tous modèles EDI	**625€**
	35376	Kit doseur produit de lavage monté en usine	Tous modèles EDI	**487€**
	HO 0009	Roulettes montées sur EDI	Tous modèles EDI	**639€**
	HO 0010	Douchette extérieure montée sur le côté	EDI 6 / 8 / 13	**520€**
	HO 0017	Isolation thermique et phonique (obligatoire si option RCC)	EDI 4	**930€**
	HO 0014		EDI 6	**1010€**
	HO 0015		EDI 8	**1122€**
	HO 0016		EDI 13	**1334€**

PRATIQUE ! Certains produits avec options peuvent être disponibles en stock (nous consulter).



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Lavage-vaisselle à avancement automatique

PREMIUM

Une offre pour la laverie vaisselle **en gros volume**



Hoonved s'est toujours fixé comme mission de développer des appareils innovants, robustes et fiables pour répondre aux nombreux besoins du marché.

La gamme avancement automatique complète plus que jamais la gamme laverie-vaisselle proposée par Hoonved pour les besoins en grosse capacité de lavage.

Disponible avec entrée latérale gauche (SX) ou droite (DX) selon modèle.



SX :
Entrée gauche -
Sortie droite



DX :
Entrée droite -
Sortie gauche



Bras de lavage en acier inox facilement extractibles.



Double système de fermeture des portes assurant la sécurité des utilisateurs.



Construction en acier inox Aisi 304 avec portes double paroi pour une meilleure isolation.
Cuves à angles arrondis. garantissant un nettoyage facile.



Filtres en acier inox facilement extractibles avec repères couleurs.



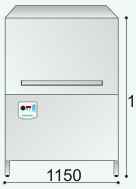
Avancement des paniers par guide central à cliquet permettant un parfait chargement des paniers.



Commandes électroniques avec affichage des températures, alarmes et sélection des vitesses.

MACHINES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE GAMME HT

HOONVED



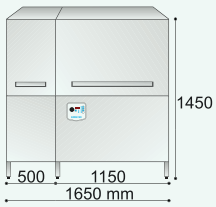
HT 100
Direction gauche-droite (SX)
Disponible en direction droite-gauche (DX)

PREMIUM

- Module de lavage avec rinçage.
- **70/100 paniers/h - 1260/1800 assiettes/h avec portes double paroi.**
- Dimensions (LxPxH) : 1150x800x1450 mm (hauteur porte ouverte : 1950 mm).
- Passage (LxH) : 500x430 mm.

HT 100 - LAVAGE - RINÇAGE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
6H2E00300	HT 100 SX	Chauffage électrique	16062€
6H2E00200	HT 100 DX		16062€
6H2V00300	HT 100 V SX	Chauffage vapeur	Nous consulter
6H2V00200	HT 100 V DX		Nous consulter
-	-	Dessus avec isolation renforcée	669€



HT 150
Direction gauche-droite (SX)
Disponible en direction droite-gauche (DX)

PREMIUM

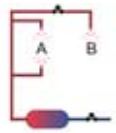
- Module de prélavage et module de lavage avec rinçage.
- **100/150 paniers/h - 1800/2700 assiettes/h avec portes double paroi.**
- Dimensions (LxPxH) : 1650x800x1450 mm (hauteur porte ouverte : 1950 mm).
- Passage (LxH) : 500x430 mm.

HT 150 - PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
6H2E01300	HT 150 SX	Chauffage électrique	25300€
6H2E01200	HT 150 DX		25300€
6H2V01300	HT 150 V SX	Chauffage vapeur	Nous consulter
6H2V01200	HT 150 V DX		Nous consulter
-	-	Dessus avec isolation renforcée	1222€

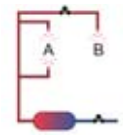
Pour un résultat optimal et une meilleure fiabilité et durabilité de la machine, la dureté de l'eau en alimentation doit être comprise entre 4 et 10°F.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
 A = 1ère vitesse A+B = 2ème vitesse	60EA050	HPRS	Système de rinçage proportionnel à la vitesse d'avancement	1262€
	602EA070	HPRSA	Système de rinçage proportionnel à la vitesse d'avancement + autotimer avec redémarrage automatique	3458€
	602EA010	-	Pare-éclaboussures 200 mm en entrée	843€

Éléments d'aménagements, autres options et accessoires : nous consulter.

Machines à avancement automatique
Un large choix d'options et de combinaisons pour des économies maximales (eau, énergie, produits...)



A = 1ère vitesse
A+B = 2ème vitesse

HPRS

Système de rinçage proportionnel qui permet d'adapter la quantité d'eau nécessaire au rinçage en fonction de la vitesse d'avancement des paniers. De série sur la gamme HTP.

Autotimer

L'autotimer permet l'arrêt automatique de la phase de lavage lorsqu'il n'y a plus de paniers engagés et le redémarrage lors de l'introduction de nouveaux paniers.

Power Rinse 2

Le Power Rinse 2 récupère l'eau chaude utilisée lors du rinçage des cycles précédents et l'utilise pour une phase de pré-rinçage, permettant de réduire la consommation d'eau, de produit de rinçage et d'énergie. De série sur la gamme HTP.

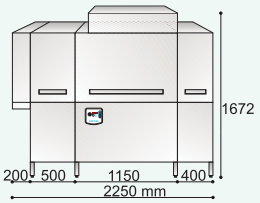
RC (récupérateur de chaleur)

Le système RC exploite la chaleur générée par la vapeur produite durant les cycles. Il optimise les consommations d'énergie pour chauffer l'eau de la machine et améliore le confort de travail : réduction de la température ambiante et de l'humidité. Permet l'alimentation de la machine en eau froide.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

MACHINES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME HTP

HOONVED



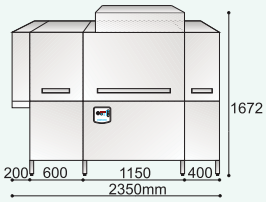
HTP 195
Direction gauche-droite (SX)
Disponible en direction droite-gauche (DX)

PREMIUM

- Pare-éclaboussure en entrée, module de pré-lavage, module de lavage et module de rinçage.
- **130/195 paniers/h - 2340/3510 assiettes/h avec portes double paroi.**
- **HPRS et Power Rinse 2 de série.**
- Dimensions (LxPxH) : 2250x800x1450 mm (hauteur porte ouverte : 1950 mm).
- Passage (LxH) : 500x430 mm.

HTP 195

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
6H4E01300	HTP 195 SX	Chauffage électrique	33703€
6H4E01200	HTP 195 DX		33703€
6H4V01300	HTP 195 V SX	Chauffage vapeur	Nous consulter
6H4V01200	HTP 195 V DX		Nous consulter
-	-	Dessus avec isolation renforcée	1738€



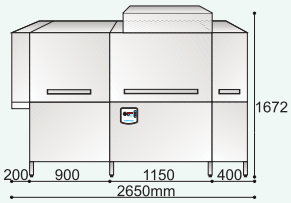
HTP 205
Direction gauche-droite (SX)
Disponible en direction droite-gauche (DX)

PREMIUM

- Pare-éclaboussure en entrée, module de pré-lavage, module de lavage et module de rinçage.
- **140/205 paniers/h - 2560/3690 assiettes/h avec portes double paroi.**
- **HPRS et Power Rinse 2 de série.**
- Dimensions (LxPxH) : 2350x800x1450 mm (hauteur porte ouverte : 1950 mm).
- Passage (LxH) : 500x430 mm.

HTP 205

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
6H4E03300	HTP 205 SX	Chauffage électrique	36423€
6H4E03200	HTP 205 DX		36423€
6H4V03300	HTP 205 V SX	Chauffage vapeur	Nous consulter
6H4V03200	HTP 205 V DX		Nous consulter
-	-	Dessus avec isolation renforcée	1768€



HTP 220
Direction gauche-droite (SX)
Disponible en direction droite-gauche (DX)

PREMIUM

- Pare-éclaboussure en entrée, module de pré-lavage, module de lavage et module de rinçage.
- **160/220 paniers/h - 2880/3960 assiettes/h avec portes double paroi.**
- **HPRS et Power Rinse 2 de série.**
- Dimensions (LxPxH) : 2650x800x1450 mm (hauteur porte ouverte : 1950 mm).
- Passage (LxH) : 500x430 mm.

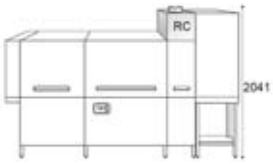
HTP 220

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
6H4E04300	HTP 220 SX	Chauffage électrique	36878€
6H4E04200	HTP 220 DX		36878€
6H4V04300	HTP 220 V SX	Chauffage vapeur	Nous consulter
6H4V04200	HTP 220 V DX		Nous consulter
-	-	Dessus avec isolation renforcée	1835€

OPTIONS - GAMME AVANCEMENT AUTOMATIQUE GAMMES HT - HTP

HOONVED

Récupérateur de chaleur (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	602EA030	**Récupérateur de chaleur (RC)** › Composé d'un électroventilateur avec batterie › Permet l'alimentation de la machine en eau froide et réduit la température et l'humidité ambiante du local › Pour un fonctionnement optimal, prévoir module de séchage	5012€

Pompe à chaleur (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	602EA120	**Pompe à chaleur (HP7)** › Composée d'un récupérateur de chaleur et d'un circuit frigorifique › Permet l'alimentation de la machine en eau froide › Réduit la température et l'humidité du local › Permet une économie d'énergie importante › Préchauffage de l'eau de rinçage et de la cuve de lavage	25913€

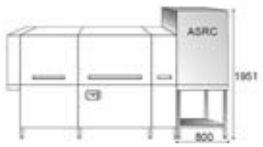
Éléments d'aménagements, autres options et accessoires : nous consulter.

Auto-timer (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DESIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
602EA170	Autotimer avec redémarrage automatique	HT 100 /HTP 195	1507€
602EA340	Autotimer avec redémarrage automatique	HT 150 / HTP 205 / HTP 220	1507€

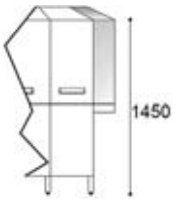
Éléments d'aménagements, autres options et accessoires : nous consulter.

Modules de séchage (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	602EA040	Module de séchage 600 mm 6 kW (AS)	5844€
	602EA090	Module de séchage 600 mm chauffage vapeur 6 kW (AS)	Nous consulter
	-	Isolation renforcée pour module de séchage	1140€
	604EA130	Module de séchage avec récupérateur de chaleur 800 mm (ASRC)	12443€
	604EA170	Isolation renforcée pour module de séchage avec récupérateur de chaleur	1302€

Éléments d'aménagements, autres options et accessoires : nous consulter.

Pare-éclaboussures (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	602EA020	Pare-éclaboussures 200 mm en sortie	843€
	602EA120L	Sortie vapeur pour pare-éclaboussures (obligatoire si option AS ou RC absentes)	216€

Éléments d'aménagements, autres options et accessoires : nous consulter.

Pompes doseuses (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
602EA210	Pompe doseuse de produit de rinçage	871€
602EA220	Pompe doseuse de produit de lavage	871€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Tables et angles (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	55530	Table à rouleaux - 1000 mm	1922€
	55534	Table à rouleaux - 1500 mm	2879€
	55555	Courbe à rouleaux 90° - 1300x1300 mm	4736€
	55531	Fin de course à rouleaux	418€
	55529	Angle à 90° mécanisé - 1000x1000 mm	5590€
	55553	Angle à 90° motorisé - 1000x1000 mm	7804€
	55552	Angle à 180° motorisé - 1000x1500 mm	9996€
	55543	Table de débarrassage - (LxPxH) : 1700x1150x880 mm	3439€
	55544	Table de débarrassage - (LxPxH) : 2200x1150x880 mm	3874€
	55545	Table de débarrassage - (LxPxH) : 2700x1150x880 mm	4323€
	55086	Table entrée/sortie gauche et droite - 600 mm	823€
	55078	Table entrée/sortie gauche et droite - 800 mm	888€
	55079	Table entrée/sortie gauche et droite - 1000 mm	1022€
	55080	Table entrée/sortie gauche et droite - 1200 mm	1151€
	55081	Table entrée/sortie gauche et droite - 1800 mm	1852€
	S	Prolongation table avec étagère - Préciser "S" en fin de code (à prévoir si la machine HT-HTP est équipée d'un pare-éclaboussures)	132€
	55082	Table de prélavage avec bac et pare-éclaboussures de 1200 mm	2613€
	55083	Table de prélavage avec bac et pare-éclaboussures de 1800 mm	3417€
	S	Prolongation table avec étagère - Préciser "S" en fin de code (à prévoir si la machine HT-HTP est équipée d'un pare-éclaboussures)	132€
	55084	Table de 1800 mm prélavage avec bac, trou vide-déchets et pare-éclaboussures	3585€
	S	Prolongation table avec étagère - Préciser "S" en fin de code (à prévoir si la machine HT-HTP est équipée d'un pare-éclaboussures)	132€
	770267	Table à 90° pour déchargement automatique des paniers Dimensions (LxPxH) : 700x700x880 mm	6202€

Étagères (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	55546	Étagère pour paniers - fixation murale - (LxPxH) : 1070x525x570 mm	1212€
	55547	Étagère pour paniers - fixation murale - (LxPxH) : 1570x525x570 mm	1647€
	55548	Étagère pour paniers - fixation murale - (LxPxH) : 2070x525x570 mm	1858€
	55549	Étagère pour paniers - fixation au sol - (LxPxH) : 1070x525x570 mm	1314€
	55550	Étagère pour paniers - fixation au sol - (LxPxH) : 1570x525x570 mm	2048€
	55551	Étagère pour paniers - fixation au sol - (LxPxH) : 2070x525x570 mm	2219€

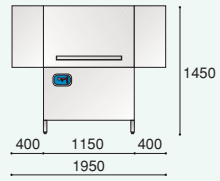
Autres (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	55513	Mélangeur avec douchette extractible	296€
	55514	Mélangeur avec douchette flexible	784€
	770260	Chargeur d'angle entrée gauche Dimensions (LxPxH) : 710x595x880 mm	2447€
	770261	Chargeur d'angle entrée droite Dimensions (LxPxH) : 710x595x880 mm	2447€

Autres accessoires en p.312-313.

LAVE-CASIERS À AVANCEMENT
GAMME HLC

HOONVED



HBA
Direction gauche-droite (SX)

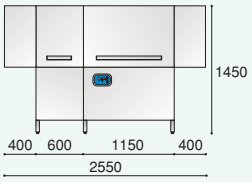
PREMIUM

- **Pare-éclaboussure en entrée et sortie et module de lavage.**
- **Paniers (400x600 mm) : 100/150 paniers/h.**
- Tension 400 V (Tri+N) - 50 Hz.
- Dimensions (LxPxH) : 1950x800x1450 mm (hauteur porte ouverte : 2000 mm).
- Hauteur passage (LxH) : 500x430 mm.

HBA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
606EH045	HBA SX	Chauffage électrique	24238€
606EH040	HBA DX		24238€
-	-	Chauffage vapeur	Nous consulter

Éléments d'aménagements, autres options et accessoires : nous consulter.



HB2A
Direction gauche-droite (SX)

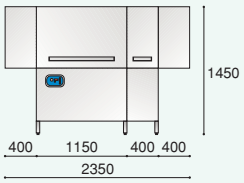
PREMIUM

- **Pare-éclaboussure en entrée et sortie, module de pré-lavage et module de lavage.**
- **Paniers (400x600 mm) : 180/270 paniers/h.**
- Tension 400 V (Tri+N) - 50 Hz.
- Dimensions (LxPxH) : 2550x800x1450 mm. (hauteur porte ouverte : 2000 mm)
- Passage (LxH) : 500x430 mm.

HB2A

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
606EH055	HB2A SX	Chauffage électrique	35751€
606EH050	HB2A DX		35751€
-	-	Chauffage vapeur	Nous consulter

Éléments d'aménagements, autres options et accessoires : nous consulter.



HBC
Direction gauche-droite (SX)

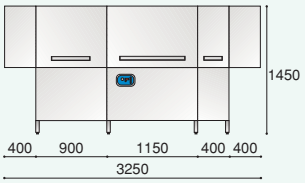
PREMIUM

- **Pare-éclaboussure en entrée et sortie, module de lavage et module de rinçage.**
- **Paniers (400x600 mm) : 100/150 paniers/h.**
- Tension 400 V (Tri+N) - 50 Hz.
- Dimensions (LxPxH) : 2350x800x1450 mm (hauteur porte ouverte : 2000 mm).
- Hauteur passage (LxH) : 500x430 mm.

HBC

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
606EH065	HBC SX	Chauffage électrique	32118€
606EH060	HBC DX		32118€
-	-	Chauffage vapeur	Nous consulter

Éléments d'aménagements, autres options et accessoires : nous consulter.



HB2C
Direction gauche-droite (SX)

PREMIUM

- **Pare-éclaboussure en entrée et sortie, module de pré-lavage, module de lavage et module de rinçage.**
- **Paniers (400x600 mm) : 180/270 paniers/h.**
- Tension 400 V (Tri+N) - 50 Hz.
- Dimensions (LxPxH) : 3250x800x1450 mm (hauteur porte ouverte : 2000 mm).
- Hauteur passage (LxH) : 500x430 mm.

HB2C

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
606EH075	HB2C SX	Chauffage électrique	44688€
606EH070	HB2C DX		44688€
-	-	Chauffage vapeur	Nous consulter

Éléments d'aménagements, autres options et accessoires : nous consulter.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Paniers universels (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	25576	25132	Panier rond universel Ø 36 cm : - Hauteur 14 cm	48€
	26114	15411	- Hauteur 17 cm	68€
	26115	15412	- Hauteur 19 cm	89€
	25577	15420	Panier carré universel hauteur 16 cm : - 35x35 cm (pour tous modèles 43)	99€
	25578	15421	- 40x40 cm (pour tous modèles 46-48)	102€
	25579	15524	- 45x45 cm (pour tous modèles 53)	112€
	28072	15525	- 50x50 cm (pour tous modèles 60 - C78)	125€
	26118	17645	Panier carré avec insert pour verres : - 40x40 cm (pour tous modèles 46-48)	198€
	26037	17646	- 45x45 cm (pour tous modèles 53)	201€

Paniers assiettes (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	25586	15545	Panier carré pour assiettes : - 45x45 cm (pour tous modèles 53) - 14 assiettes	119€
	26120	15541	- 50x50 cm (pour tous modèles C60 - C78 - C81) - 18 assiettes	127€
	26122	15582	- 50x50 cm (pour modèles C78 - CAP 7/10/12 - TLC100) - 20 assiettes	141€
	133640	520632	- 50x60 cm (pour modèles C68 - C78 - C90 - TLC150) - 26 assiettes	149€
	130168	660312	Casier 50x50 cm (pour modèles C78 - C81E - CAP 7/10/12 - TLC100) : - 12 à 18 assiettes	109€
	33677	33917	- 12 assiettes pizza	167€
	124506	660721	Casier 50x60 cm, 26 assiettes (pour modèles C68 - C78 - C90 - TLC150)	150€
	29140	17379	Panier pour assiettes à pizza : - 50x50 cm (pour tous modèles 60 - C78 - C81E - CAP - TLC100).	170€
	34262	34486	Panier 35x35 cm avec compartiments inclinés pour tous modèles 43	189€

Paniers lave-batterie (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	31305	34441	Panier inox pour lave-batterie : - pour C68 - C78 - C90 - 50x60 cm	489€
	133701	530239	- pour EDI 4 - 54x66 cm	518€
	33763	35073	- pour EDI 6 - 65x70 cm	586€
	100380	35074	- pour EDI 8 - 81x70 cm	686€
	102381	35075	- pour EDI 13 - 132x70 cm	836€

Paniers divers (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	125798	520621	Insert pour soucoupes : - 15 soucoupes - panier Ø 36 cm / 35x35 cm (pour tous modèles 43)	30€
	25589	15462	- 17 soucoupes - panier 40x40 cm (pour tous modèles 48)	31€
	25590	15463	- 20 soucoupes - panier 45x45 cm (pour tous modèles 53)	35€
	31308	37458	Insert inox avec séparations : - panier avec insert pour EDI 4 - 48,4x58,5 cm	454€
	104908	37459	- pour C68E - C90E - C78	425€
	121264	35675	- pour EDI 6 - 57x58 cm - pour EDI 13 (2 pièces nécessaires)	434€
	109747	35676	- pour EDI 8 - 69x80 cm	586€
	102379	34911	Grille-couvercle inox pour panier inox : EDI 8/13 - 69,4x64,4 cm	234€
	25591	18239	Cône pour poche pâtissière	76€

Casiers verres (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	31141	33918	Casier 50x50 cm pour 16 verres (pour tous modèles 60 - C78 - C81E - TLC100) : - Hauteur 10 cm - ø maxi 110 mm	127€
	31309	33919	- Hauteur 15 cm - ø maxi 110 mm	150€
	102377	33920	- Hauteur 20 cm - ø maxi 110 mm	191€
	34361	33921	- Hauteur 25 cm - ø maxi 110 mm	201€
	34407	33922	Casier 50x50 cm pour 25 verres (pour tous modèles 60 - C78 - C81E - CAP - TLC100) : - Hauteur 10 cm - ø maxi 85 mm	127€
	27004	33923	- Hauteur 15 cm - ø maxi 85 mm	150€ ■
	31508	33924	- Hauteur 20 cm - ø maxi 85 mm	191€
	102378	33925	- Hauteur 25 cm - ø maxi 85 mm	201€
	31790	33926	Casier 50x50 cm pour 25 verres inclinés (pour tous modèles 60 - C78 - C81E - CAP - TLC100) : - Hauteur 10 cm - ø maxi 74 mm	175€
	32527	33927	- Hauteur 15 cm - ø maxi 74 mm	201€
	30997	33928	- Hauteur 20 cm - ø maxi 74 mm	230€
	30504	33929	Casier 50x50 cm pour 36 verres (pour tous modèles 60 - C78 - C81E - CAP - TLC100) : - Hauteur 10 cm - ø maxi 74 mm	127€ ■
	34352	33930	- Hauteur 15 cm - ø maxi 74 mm	163€
	31627	33931	- Hauteur 20 cm - ø maxi 74 mm	198€

Casiers universels (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	130216	660702	Casier 50x50 cm universel (pour tous modèles 60 - C78 - C81E - CAP - TLC100) : - Hauteur 7,5 cm	103€ ■
	31740	33912	- Hauteur 10 cm (1 cadre)	112€
	30678	33913	- Hauteur 15 cm (2 cadres)	141€
	102376	33914	- Hauteur 20 cm (3 cadres)	175€
	124566	660720	Casier 50x60 cm (pour tous modèles C68 - C78 - C90 - TLC150).	150€ ■
	34487	33933	Casier couverts 50x50 cm (pour tous modèles 60 - C78 - C81E - CAP - TLC100)	114€ ■

Paniers couverts (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	125801	660519	Godet à cuillères pour lave-verres : - 2 compartiments 13x5,5x10 cm	23€ ■
	25584	15465	Godet à couverts : - 4 compartiments 12,8x15x11,3 cm	25€ ■
	25585	25134	- 8 compartiments pour EDI 25,5x15x11,3 cm	39€ ■



*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Buanderie et chariots

NOUVEAUTÉ 2021

Programmes Hygiène +

Plus d'infos en pages 330-331.







Ensembles de lavage-séchage professionnels

p. 330-333
WS / DS

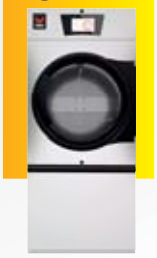
Merker

p. 334-335
CW / CD / DD

IPSO

p. 336
CS

NOUVEAUTÉ 2021











Séchage industriel

p. 344-346
DR - Evolis Elite

IPSO

p. 347
DR - Dual digital control

p. 348
I 195

p. 348
IHP

p. 349
DR - Grandes capacités









Finition

p. 353
Générateurs MINI et Table TIPI S

TECNOX

p. 353
Table de repassage autonome 388

p. 354
Tables de repassage 398 / 398S

p. 354
Tables de repassage rectangulaires 1980

Une large gamme qui répond à toutes vos attentes quel que soit votre secteur d'activité !







Lavage industriel

p.337
IA_F - Cuve fixe

p.338-339
IY - Cuve suspendue Evolis Elite

p.340-341
IY - Cuve suspendue



Lavage aseptique

p.342-343
IH / IMB / IB







Séchage-repassage industriel

p.350
I

p.350-351
FCI

p.351
FCIR / FCIF / FCIFF











Chariots

p.355-357

Le circuit du linge

2 Ramassage et transport

Les chariots de transport sont destinés à la **collecte du linge** sale "en vrac" et à son **transfert vers la blanchisserie.**



1 Collecte et pré-tri du linge sale

Afin d'**éviter toute contamination** le linge sale doit être **trié avec précaution**.

Le tri peut s'effectuer selon le type de linge dans **des porte-sacs de couleurs** différentes, disponibles **entre 1 et 4 sacs**.

Cette première étape est cruciale dans la bonne exécution de la suite du circuit.



Linge sale

7 Stockage, transport et livraison du linge propre

Pour l'étape finale du circuit du linge, notre offre de chariots de stockage, transport et livraison, se compose de :

• **Chariots-armoires ou à étagères** : **facilitent le rangement** et la distribution du linge propre après traitement.

• **Chariots résidents : permettent l'affectation** individualisée du linge propre.



6 Pliage et Repassage

Deux types de solutions peuvent être proposés selon le type de linge :

• **Table à repasser professionnelle** pour le linge de forme (chemises, pantalons, etc...).

Choisissez votre "Table à repasser professionnelle" à l'aide de notre guide dédié p.352

• **Séchage-repassage industriel** pour le linge plat (nappes, serviettes éponges, etc...).





3 Réception et tri

La réception et le tri du linge se font **en amont du lavage.**



4 Lavage

Deux types de solutions pour le lavage du linge peuvent être proposés selon les besoins :

- **Lave-linge professionnel** pour un usage intensif (entre 4 et 8 cycles par jour).
- **Lave-linge industriel** pour votre blanchisserie et laverie industrielle (jusqu'à 12 cycles par jour).

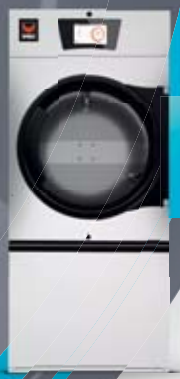
Choisissez votre "Lave-linge" à l'aide de notre guide dédié p.320-321

Linge propre



Chariots de manutention

Polyvalents, ces chariots permettent l'**acheminement du linge propre du lave-linge au sèche-linge**.



5 Séchage

Deux types de solutions pour le séchage du linge peuvent être proposés selon les besoins :

- **Sèche-linge professionnel** pour un usage intensif (entre 4 et 8 cycles par jour).
- **Sèche-linge industriel** pour votre blanchisserie et laverie industrielle (jusqu'à 12 cycles par jour).

Choisissez votre "Sèche-linge" à l'aide de notre guide dédié p.322-323



Chariots de traitement, séchage-finitions

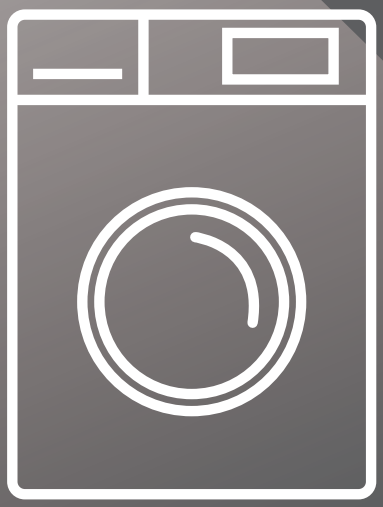
Ces chariots sont particulièrement **adaptés au convoi du linge** entre le sèche-linge et l'étape finition (sécheuse-repasseuse ou table à repasser).

NOUVEAUTÉ 2021

Un projet de buanderie, plusieurs solutions

Le choix d'une offre qui vous correspond :
simple, personnalisable et adaptée à votre métier.

1 **Un Matériel** adapté à vos besoins



2 **Un système de dosage** précis



3 **Un assortiment de produits dédiés** à vos textiles et vos appareils



Choisissez la solution qui vous convient

1

ou 1 2

ou 1 2 3

+

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



Des solutions toutes trouvées



WS 970 D-2

Kit pompes 4 produits

UNE SOLUTION COMPLÈTE POUR GARANTIR L'HYGIÈNE ET LA DÉSINFECTION DU LINGE ET DU MATÉRIEL

Les **programmes Hygiène+** ont spécifiquement été développés pour répondre aux nouvelles recommandations de l'ARS (agence régionale de santé). Elles préconisent l'utilisation de programmes à 60°C pendant 30 minutes minimum pendant la phase de lavage pour la destruction des bactéries et virus par action thermique lors le traitement du linge. Merker propose 5 programmes dédiés : Hygiène+ Coton 60°C, Hygiène+ Coton 60°C avec prélavage, Hygiène+ Délicat 60°C, Hygiène+ Serpillères , Hygiène+ Tambour.

Le kit pompes doseuses est adapté spécifiquement aux programmes «Hygiène+» pour le lave-linge WS 970 D-2. Ce kit pompes peut gérer l'injection de 4 produits lessiviels avec un contrôle des débits jusqu'à 285 ml/mn. Le sélecteur de formule en format lecteur LCD rétroéclairé, permet le choix des programmes, l'arrêt et l'amorçage des pompes.

Pour une maitrise du lavage et de l'hygiène 4 produits peuvent être utilisés à savoir :

- **Ozerna BME :** lessive qui permet d'obtenir « le Blanc de Blanc ».
- **Lizerna CONC :** renforçateur de Lavage-Dégraissant.
- **Lizerna SOFT :** adoucissant apporte fraicheur au linge.
- **Lizerna PEROX :** agent de blanchiment et désinfectant chimique.

Une solution parfaite pour :

Petite collectivité (crèche, EHPAD...) | Salle de sport | Salon de coiffure | Spa & Centre de Bien-être

UNE COMBINAISON PARFAITE POUR UNE UTILISATION SIMPLE ET UN LAVAGE OPTIMISÉ

Les machines 10 kg sont des **modèles de simplicité dans leur utilisation** avec un choix restreint de programmes et de combinaisons pour satisfaire les utilisations les plus courantes. Associées à un système de pompes doseuses de produits lessiviels, leur utilisation est encore plus simplifiée pour l'opérateur.

Préprogrammé en usine, **le système déverse la quantité souhaitée en fonction d'un des 6 cycles sélectionnés par l'opérateur**, tout en adaptant le dosage si un prélavage est demandé en option.

Utilisable de 2 à 4 produits, il permet de répondre aux demandes les plus variées, tout en restant très simple dans la sélection des produits. Un concept simple sur des machines professionnelles adaptées au traitement de volume jusqu'à 70/80 kg/jour.

Pour une maitrise du lavage 4 produits peuvent être utilisés à savoir :

- **Ozerna BME :** lessive qui permet d'obtenir « le Blanc de Blanc ».
- **Lizerna CONC :** renforçateur de Lavage-Dégraissant.
- **Lizerna SOFT :** adoucissant apporte fraicheur au linge.
- **Lizerna PEROX :** agent de blanchiment et désinfectant chimique.



CW 10 EC-1

Kit pompe 4 produits

Une solution parfaite pour :

Petite collectivité | Université | Gîte, camping Chambre d'hôte

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Bien choisir son lave-linge, en fonction de ses besoins

Lave-linge professionnels

Les lave-linge professionnels doivent se substituer aux lave-linge "ménagers" lors d'un usage intensif.
À la fois puissants et fiables, ils ont été conçus pour devenir des éléments clés des buanderies intégrées et des laveries libre-service. Ils permettent de diminuer les charges d'exploitation grâce à une faible consommation d'eau.

Petite collectivité (crèche, EHPAD...) | Salle de sport | Salon de coiffure | Spa & Centre de Bien-être | Gîte, camping Chambre d'hôte

LES + PRODUITS

DIRECTIVE 2006 42/CE

Les machines Merker sont conformes à la directive machines 2006/42 CE autorisant leur utilisation dans un cadre professionnel.

DÉCRET 2012-412

Les machines Merker répondent aux exigences du décret 2012-412 sur l'obligation du double dispositif de sécurité en usage libre-service.

NOUVEAUTÉ 2021

Tous les lave-linge Merker de la gamme WS sont dotés de 5 programmes "Hygiène+". Ils permettent de maintenir la température à 60°C pendant 30 minutes pendant la phase de lavage, et répondent ainsi aux recommandations de l'ARS (agence régionale de santé).


Merker


Merker





RÉFÉRENCE	WS 660	WS(I) 970	CW(I) 10	CS(I) 10
Capacité (kg) / Volume tambour (L)	7 / 60	8 / 70	10 / 96,8	10 / 96,8 + 198
Nombre de cycles / jour	4	8	8	8
Vidange	Pompe	Pompe ou Vanne	Pompe ou Vanne	Pompe ou Vanne
Prédisposition pompes	✘	✔ (WS970D-2)	✔	✔
Kit pour montage en colonne lavage / séchage	✔	✔	✘	✘
Colonne de lavage / séchage	✘	✘	✘	✔
Carrosserie	Blanc	Anthracite / Inox	Gris ou Inox	Gris ou Inox
Version monétique (voir p. 332, 334 et 336)	✔	✔	✔	✔
En complément séchage	DS 660	DS(I) 970	CD(I) 10	Inclus
À retrouver :	P. 332	P.332	P.334	P.336

✔ : Inclus ✘ : Non inclus.

Lave-linge industriels

Lave-linge industriels - cuve suspendue

Les lave-linge à cuve suspendue sont robustes, performants et garantissent de nombreuses années de service pour votre laverie et blanchisserie industrielle. Ces lave-linge vous permettent un super essorage pour optimiser votre productivité.

Spa & Centre de Bien-être | Hôtel | Hôpital | Secteur public

Lave-linge industriels - cuve fixe

Les lave-linge à cuve fixe sont scellés au sol et se distinguent par leur facilité d'utilisation. Ils ont prouvé leur fiabilité et leur qualité de lavage pour des usages spécifiques : toiles de tente, parachutes, bâches, toiles/gaines de ventilation souples...

Blanchisserie industrielle | Laverie-libre-service | Camping | Armée | Marine

Lave-linge aseptiques

Les lave-linge aseptiques (ou barrières) aident à prévenir la contamination microbiologique durant le process de blanchisserie grâce à leur conception "double porte". Ils sont intégrés dans une paroi physique séparant le chargement en "zone sale" et le déchargement en "zone propre", c'est le principe de la méthode RABC (marche en avant).
Cette configuration garantit une hygiène optimale et permet d'éviter le contact entre la zone de linge contaminé et les zones de linge désinfecté.

Blanchisserie industrielle | Hôpital

LES + PRODUITS

SMART WAVE

La technologie exclusive SmartWave d'Ipso réduit à la fois la consommation d'eau et d'énergie tout en optimisant la qualité de lavage. Cette technologie utilise des capteurs pour mesurer la capacité d'absorption, le type et la quantité de linge et ajuste la quantité d'eau idéale.

FACTEUR G 400

Le facteur G est l'indice de force qui plaque le linge contre le tambour à l'essorage.

Il augmente avec la vitesse d'essorage et le diamètre du tambour. Plus cet indice est élevé, plus le linge sera sec.

Les gammes de lavage industriel sont disponibles en chauffage électrique, vapeur ou eau chaude (selon modèles).

NOUVEAUTÉ 2021

LAVE-LINGE ASEPTIQUES



RÉFÉRENCE	IA(F) 80 à 520	IY 65 à 280	IY 350 à 1200	IH 180 à 280	IMB 360 à 700	IB 900 à 1800
Capacité (kg) / Volume tambour (L)	8 à 52 / 75 à 520	6,5 à 28 / 65 à 280	35 à 118 / 350 à 1180	18 à 28 / 180 à 280	36 à 70 / 360 à 700	90 à 180 / 900 à 1800
Nombre de cycles / jour	12	12	12	12	12	12
Facteur G	100 à 200	350 à 400	350 à 360	350 à 370	350	350 à 360
Vidange	Vanne	Vanne	Vanne	Vanne	Vanne	Vanne
Type de cuve	Cuve fixe	Cuve suspendue	Cuve suspendue	Cuve suspendue	Cuve suspendue	Cuve suspendue
Carrosserie	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
En complément séchage	DR 30 à 335	DR 30 à 335	DR 120 à 200	✘	DR 120 à 200	DR 120 à 200
À retrouver :	P.337	P.338-340	P.341	P.342	P.343	P.343

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Bien choisir son sèche-linge en fonction de ses besoins

Sèche-linge professionnels

Les sèche-linge professionnels prennent soin du linge tout en offrant une utilisation simple et intuitive et des programmes spéciaux. Ils doivent se substituer aux sèche-linge "ménagers" lors d'un usage intensif et professionnel.

Université | Petite collectivité (crèche, EHPAD...) | Salon de coiffure | Salle de sport | Spa & Centre de Bien-être | Gîte, camping Chambre d'hôte

LES + PRODUITS

DIRECTIVE 2006 42/CE

Les machines Merker sont conformes à la directive machines 2006/42 CE autorisant leur utilisation dans un cadre professionnel.

La sonde d'humidité résiduelle permet de mesurer le degré d'humidité restant dans le linge.

3 types de sèche-linge existent :

Condenseur : le sèche-linge à condensation utilise une résistance et fonctionne en circuit fermé. La vapeur est refroidie, puis transformée en eau, les condensats sont ensuite évacués via une pompe de vidange

Évacuation : le sèche-linge fonctionne grâce à une résistance chauffante. Il va rejeter de l'air chaud, saturé en humidité, cet air doit être obligatoirement évacué à l'extérieur et nécessite donc la présence d'une gaine d'évacuation (l'installation doit répondre à des normes strictes)

Pompe à chaleur : le fonctionnement repose sur la récupération de la chaleur issue de la condensation. Cette énergie thermique est ensuite transférée vers le tambour afin de sécher le linge.


Merker


Merker


IPSO


IPSO


IPSO

RÉFÉRENCE	DS 660	DS(I) 970	CD 10(I)	DD 10	CS 10(I)
Capacité / Volume tambour	7 / 118	8 / 153	10 / 198	10 / 198	10 / 96,8+198
Type d'extraction	Condenseur	Évacuation / Condenseur / Pompe à chaleur	Évacuation	Évacuation	Évacuation
Nombres de cycles par jour	4	8	8	8	8
Sonde d'humidité résiduelle	✔	✔	✘	✔	✘
Kit pour montage en colonne lavage / séchage	✔	✔	✘	✘	✘
Colonne de lavage / séchage	✘	✘	✘	✘	✔
Type de tambour	Inox	Inox	Acier Galvanisé / Inox version (I)	Acier Galvanisé	Acier Galvanisé / Inox version (I)
Version monétique (voir p. 333, 335 et 336)	✔	✔	✔	✘	✔
En complément lavage	WS 660	WS(I) 970	CW 10(I)	CW 10	Inclus
À retrouver :	P.333	P.333	P.335	P.335	P.336

✔ : Inclus ✘ : Non inclus.

Sèche-linge industriels

Sèche-linge industriels ECO

Les sèche-linge industriels ECO fournissent des résultats professionnels tout en économisant de l'énergie grâce à un flux d'air chaud qui traverse le tambour de l'arrière vers l'avant. Avec la version pompe à chaleur, ils deviennent encore plus économiques et responsables. Disponibles en modèles simple ou double tambours, nos séchoirs disposent de grands volume de brassage du linge et des charnières de portes robustes pour résister à une utilisation répétée.

Hôpital · Université · Spa & Centre de Bien-être · Salle de sport · Hôtel · Restaurant

Sèche-linge industriels fortes puissances

Les sèche-linge industriels fortes puissances ont un flux d'air chaud qui traverse le tambour perpendiculairement à son axe, pour un résultat de séchage optimal, plus adapté aux séchoirs de très grandes capacités. Leurs fortes puissances réduisent très fortement les temps de cycles. Dotés d'un filtre à peluches autonettoyant, nos sèche-linge sont faciles à entretenir et à utiliser.

Blanchisserie industrielle · Hôpital · Restaurant · Spa & Centre de Bien-être · Hôtel

LES + PRODUITS

ECO DRY

40% de consommation d'énergie en moins : la gamme ECO dispose d'un apport d'énergie plus faible qui permet de diminuer sensiblement les consommations énergétiques annuelles.

OVERDRY PREVENTION

Prévention du séchage excessif : réduit le temps de séchage, les coûts énergétiques et de main-d'œuvre. Des capteurs spécifiques déterminent le moment précis où le linge est sec et donc évite le séchage excessif et augmente la productivité.

La sonde d'humidité résiduelle permet de mesurer le degré d'humidité restant dans le linge.

NOUVEAUTÉ 2021







RÉFÉRENCE	DR35 à 335 EV/EVT	DR 30 à 55S DC	I 195	IHP 190 à 345	DR 120 à 200
Capacité / Volume tambour	14 à 2x12 / 350 à 2x300	11 à 20 / 270 à 490	8 / 195	7,5 à 14 / 190 à 345	41 à 66 / 1020 à 1660
Type d'extraction	Évacuation	Évacuation	Évacuation	Pompe à chaleur	Évacuation
Nombres de cycles par jour	12	12	12	12	12
Sonde d'humidité résiduelle	Evolis elite	✘	En option	En option (FX)	✔
Montage en colonne	✔ (DR 335)	✘	✘	✘	✘
Type de tambour	inox	Inox	Inox	Inox	Inox
En complément lavage	IY 65 à 280	IY 65 à 280	IY 80	IY 65 à 180	IY 240 à 280
À retrouver :	P.344-346	P.347	P.348	P.348	P.349

✔ : Inclus ✘ : Non inclus.

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Retrouvez toutes les fonctionnalités en un coup d'oeil...

Les programmateurs lave-linge

Lavage professionnel

SMARTCONTROL : GAMME WS

Merker



Proficlean :
Programmes dédiés:
- entreprises
- gastronomie
- maisons de retraite
- spas
- entreprises de nettoyage
- hôpitaux, cliniques

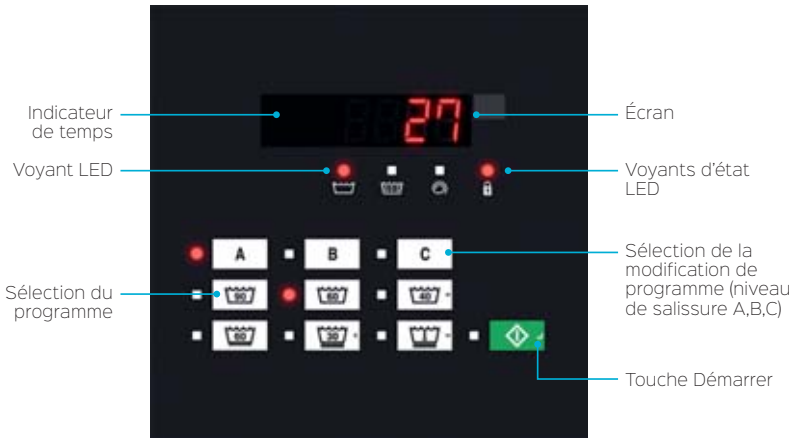
Tous les modèles de la gamme WS sont dotés de 5 programmes Hygiène+ supplémentaires (voir p.330).

Favoris :
6 programmes préférés en accès direct

- **Programmateur tactile et intuitif :** possibilité de sélectionner rapidement et facilement tous les programmes de lavage en appuyant sur une seule touche.
- Le grand écran couleur 4,3" est particulièrement bien lisible et communique dans plusieurs langues.
- SMART-CONTROL est entièrement étanche, résistant à la saleté et garantit un plus grand confort d'utilisation.

QUANTUM : GAMMES CW ET CS

IPSO



- 6 programmes standards : 90°C / 60°C normal / 60°C synthétique / 40°C / 30°C délicat / froid.
- Réglage du niveau de salissure :
  - A : standard (lavage, 2 rinçages, essorage)
  - B : ajout prélavage
  - C : ajout prélavage + rinçage supplémentaire
- Indicateur du temps restant.
- Affichage LED de l'avancement du cycle en cours.
- Départ différé et signal sonore de fin de cycle.

des différents programmateurs

Lavage industriel

ARIES CONTROL : GAMME IA_F

Programmateur facile d'utilisation qui affiche la température, le temps écoulé et le temps restant du cycle de lavage.

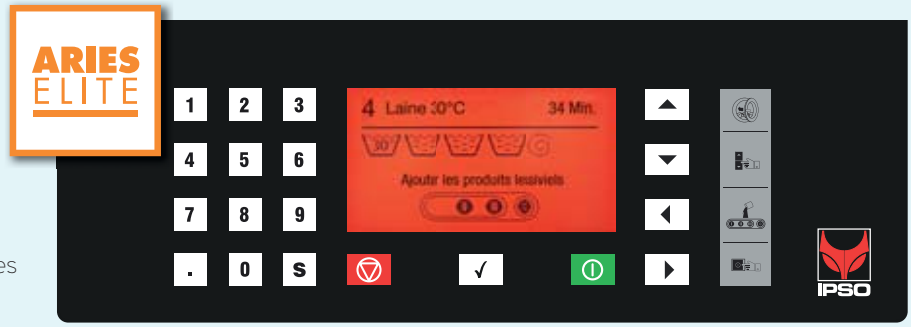
- 15 programmes prédéfinis.
- 1 programme diagnostic.
- Librement paramétrable par clé USB ou par PC via le logiciel Aries Assist.
- Multilingue (28 langues).



ARIES ÉLITE : GAMMES IY (350 À 1200), IH ET IMB

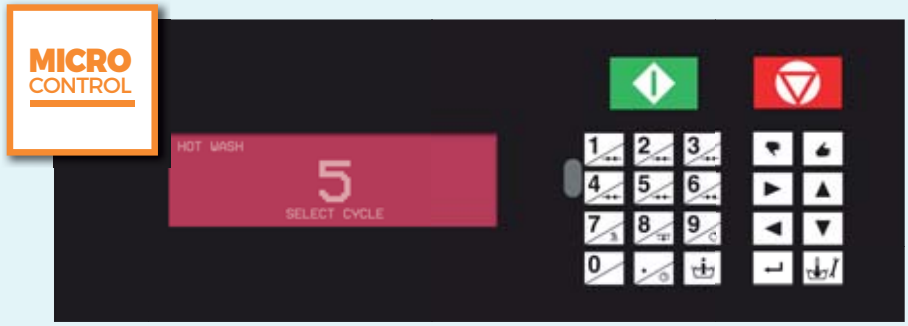
Programmateur entièrement paramétrable permettant de modifier chaque étape du cycle de lavage (température, durée, quantité de produits lessiviels, nombre de rinçages...).

- Son écran permet également d'analyser et de surveiller en permanence les cycles.
- 20 programmes prédéfinis.
- 1 programme diagnostic.
- Jusqu'à 60 programmes librement paramétrables par clé USB ou par PC via le logiciel Aries Assist.
- Multilingue (21 langues).



MICRO CONTROL : GAMME IB

- 15 programmes prédéfinis.
- jusqu'à 99 programmes librement paramétrables par PC via le logiciel Aries Assist.
- 1 programme diagnostic.
- Multilingue (12 langues).



Retrouvez les fonctionnalités du programmateur en lavage industriel **Evolis Elite** en page suivante.

LES PROGRAMMATEURS DES GAMMES LAVAGE INDUSTRIEL IPSO SONT DOTÉS DE LA TECHNOLOGIE EXCLUSIVE SMARTWAVE (sauf Micro Control).

SMART WAVE

Consommations minimales et performances maximales

- SmartWave utilise des capteurs pour mesurer la capacité d'absorption, le type et la quantité de linge et ajuste la quantité d'eau idéale.
- SmartWave est le seul système sur le marché à déterminer à chaque cycle de lavage le niveau d'absorption d'eau réel du linge chargé.
- SmartWave permet des économies d'eau jusqu'à 35% avec des durées de cycles réduits tout en optimisant la qualité de lavage.

Découvrez la technologie SMARTWAVE en vidéo en scannant le QR Code.

BAISSE DE LA CONSOMMATION D'EAU

BAISSE DE LA CONSOMMATION DE PRODUITS LESSIVIELS

BAISSE DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

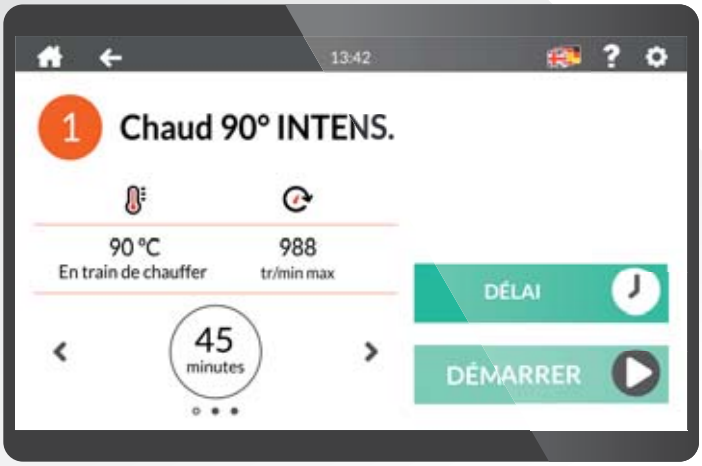
BAISSE DE LA DURÉE DU CYCLE

Les programmateurs lave-linge

Retrouvez les fonctionnalités des programmateurs en lavage industriel **Aries Control**, **Aries Elite**, **Micro Control** page précédente.

Lavage industriel

EVOLIS ELITE : GAMME IY (65 À 280) NOUVEAUTÉ 2021



EVOLIS ELITE

Programmateur nouvelle génération doté d'un écran couleur tactile 7". Affichage facile à lire sous n'importe quel angle et personnalisable.

- 20 programmes de lavage prédéfinis.
- Jusqu'à 99 programmes librement paramétrables.
- 1 programme diagnostic.
- Possibilité d'adapter les cycles de lavage en fonction de besoins spécifiques.
- Visualisation de la température, l'état d'avancement du cycle à chaque étape du lavage.





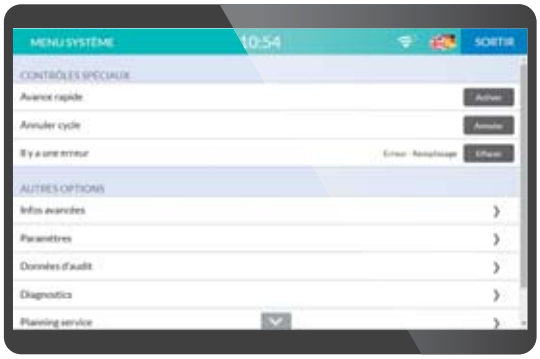
Disponible en 34 langues

Simplifie l'utilisation, la sélection de la langue est accessible par une fonction disponible sur l'écran principal.



Un accès simplifié au menu système

Paramètre de cycles, données d'audit, erreur machine.

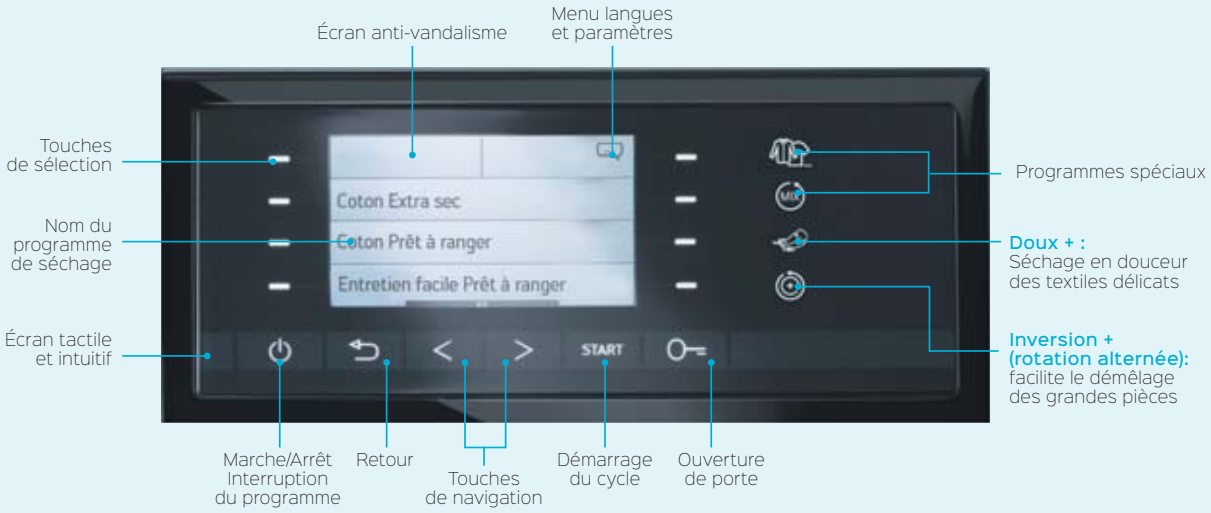


Les programmateurs sèche-linge professionnels

Séchage professionnel

SMARTCONTROL : GAMME DS

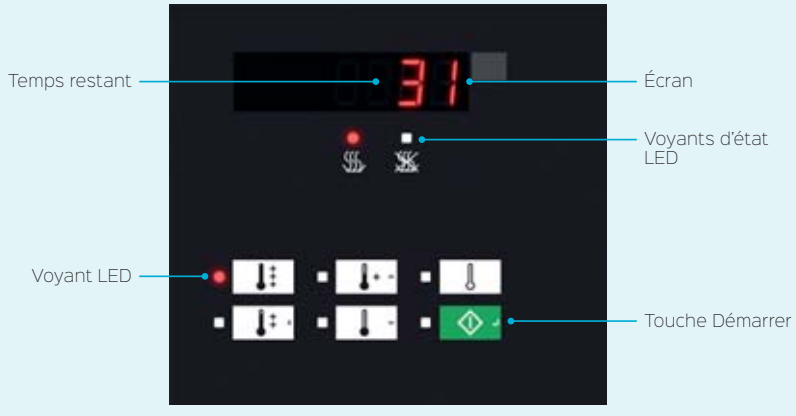
Merker



- **Programmateur tactile et intuitif :** possibilité de sélectionner rapidement et facilement tous les programmes de séchage en appuyant sur une seule touche.
- Le grand écran couleur 4,3" est particulièrement bien lisible et communique dans plusieurs langues.
- SMART-CONTROL est entièrement étanche, résistant à la saleté et garantit un plus grand confort d'utilisation.

QUANTUM : GAMMES CD

IPSO



- 5 températures de séchage préréglées : 71°C haute / 68°C moyenne / 62°C basse / 46°C délicat / froid.
- Indicateur du temps restant.
- Affichage LED du cycle en cours.
- Signal sonore de fin de cycle.

Retrouvez les fonctionnalités des programmateurs en séchage industriel, **Evolis, Evolis Elite, Dual Digital Control, Optimum Control, Easy Control** et **Flex Control** en page suivante.

Les programmateurs sèche-linge rotatifs

Retrouvez toutes les fonctionnalités des programmateurs en séchage professionnel **Smart Control** et **Quantum** en page précédente.

Séchage industriel

EVOLIS ELITE : NOUVELLE GAMME DR

NOUVEAUTÉ 2021



Programmateur nouvelle génération.

- Programmateur doté d'un grand écran couleur 7 pouces (5 pouces sur séchoir double) et entièrement tactile, affichage facile à lire sous n'importe quel angle et personnalisable.
- 30 programmes prédéfinis.
- 99 programmes librement paramétrables.
- Contrôle de l'humidité résiduelle Overdry Prevention.
- Des instructions claires, étape par étape, disponibles en 34 langues.

OVERDRY PREVENTION

Le programmateur Evolis Elite est doté de la technologie Overdry Prevention (contrôleur de fin de séchage). Elle mesure la conductivité du linge tout au long du cycle et détermine l'humidité résiduelle. Le sur-séchage est limité, la durée de cycle est optimisée ce qui permet des économies d'énergie et de main d'œuvre et prolonge la durée de vie du linge.

EVOLIS : NOUVELLE GAMME DR

NOUVEAUTÉ 2021



Programmateur nouvelle génération.

- Programmateur doté d'un grand écran couleur 7 pouces (5 pouces sur séchoir double) et entièrement tactile, affichage facile à lire sous n'importe quel angle et personnalisable.
- 5 programmes prédéfinis.
- Des instructions claires, étape par étape, disponibles en 34 langues.

DUAL DIGITAL CONTROL : GAMME DR ÉPOXY BLANC



- 4 cycles de séchage librement paramétrables.
- Possibilité de reprogrammer :
  - la température par degré.
  - les durées de séchage et de refroidissement.

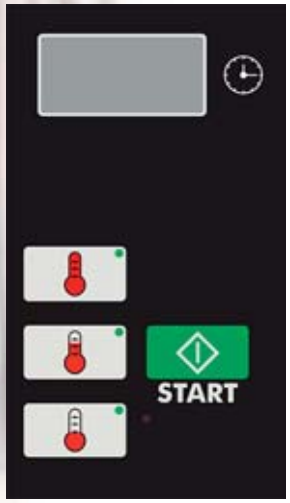
OPTIMUM CONTROL : GAMME DR GRANDES CAPACITÉS



- 30 cycles de séchage librement paramétrables.
- 3 types de cycle :
  - **Time dry :** séchage suivant la durée et la température programmées.
  - **Auto dry :** 11 niveaux de séchage (taux d'humidité résiduelle) programmables et température librement paramétrable.
  - **Moisture dry :** séchage suivant le niveau d'humidité résiduelle mesuré et la température programmée.
- Programmation par PC via le logiciel Optimum.
- Contrôle de l'humidité résiduelle Overdry Prevention.
- Accessibilité à l'historique complet des données.
- Possibilité de programmer des rappels de maintenance.

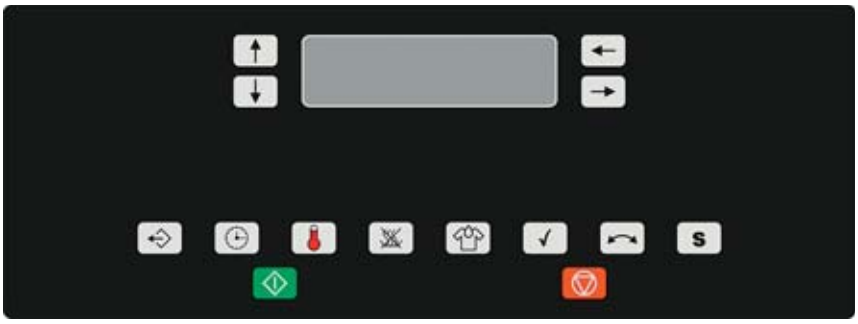


EASY CONTROL : GAMME I 195 ET IHP



- 3 cycles de séchage 30°/40°/70°C.
- Température librement paramétrable.
- Avance rapide et reprise du programme interrompu.

FLEX CONTROL : GAMME IHP



- 9 cycles de séchage préprogrammés.
- Jusqu'à 20 programmes librement paramétrables.
- Possibilité de reprogrammer :
  - la température par degré.
  - les durées de séchage et de refroidissement.
- Activation et désactivation de la rotation alternée.
- Indication du nombre total de cycles de la machine.
- Avance rapide et reprise du programme interrompu.
- Contrôle de l'humidité résiduelle (en option).
- Multilingue.

NOUVEAUTÉ 2021

Lave-linge professionnels 7 kg et 8 kg

WS-2

Une solution complète pour garantir l'hygiène et la désinfection du linge et du matériel.



WS 660-2

WS 970 D-2

Les programmes Hygiène +

Des **programmes hygiéniques spécifiques**, développés pour répondre aux nouvelles recommandations de l'ARS (agence régionale de santé) sur le traitement du linge pour la destruction des bactéries et des virus par action thermique avec l'utilisation de programmes à 60°C pendant 30 minutes minimum pendant la phase de lavage.

Les programmes Hygiène+ sont disponibles sur tous les lave-linge de la gamme Merker WS.

À retrouver **p.332**

Possibilité de sélectionner rapidement et facilement en appuyant sur une seule touche (proficlean) des programmes dédiés :

- Hygiène+ Coton 60°C
- Hygiène+ Coton 60°C avec prélavage
- Hygiène+ Délicat 60°C
- Hygiène+ Serpillères
- Hygiène+ Tambour

LES NOUVEAUTÉS DE LA GAMME

Action thermique et action chimique, le couple gagnant

Un lavage de qualité et à l'hygiène irréprochable dépend fortement des produits lessiviels utilisés et de leur juste dosage.
Il existe un kit pompes doseuses adapté spécifiquement aux programmes «Hygiène+» pour le lave-linge WS 970D-2. Ce kit pompes peut gérer l'injection de 4 produits lessiviels avec un contrôle des débits jusqu'à 285 ml/mn. Le sélecteur de formule en format lecteur LCD rétroéclairé, permet le choix des programmes, l'arrêt et l'amorçage des pompes.

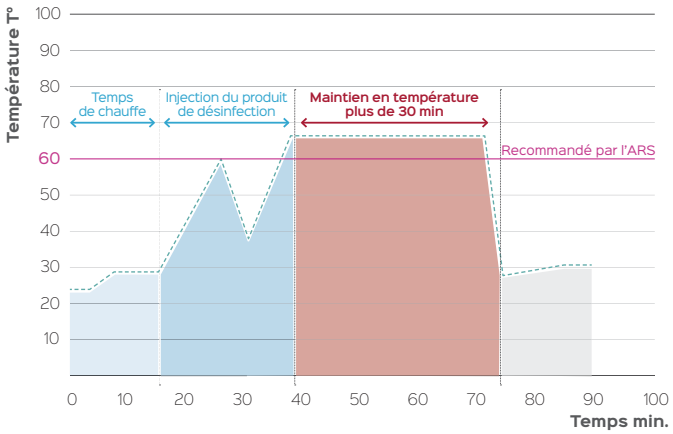
À noter : Ce kit pompes n'est pas obligatoire pour faire fonctionner les programmes Hygiène+. Le lave-linge WS 970 D-2 possédera les programmes Hygiène+ mais les injections se feront manuellement par le biais du bac à produits.



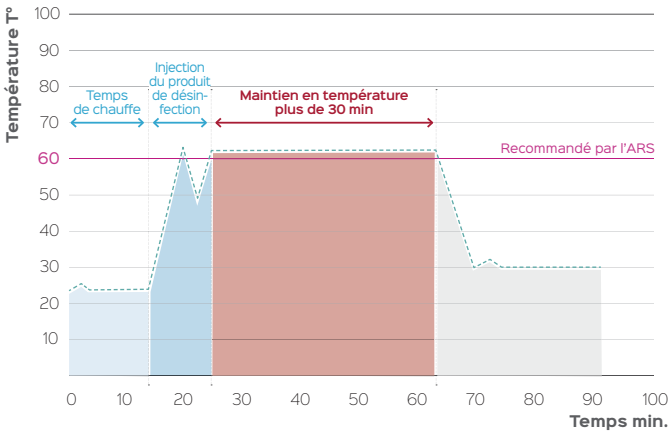
Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
131473	Kit pompes doseuses BRIGHTWELL - Gestion 4 produits lessiviels pour WS 970 D-2	912€

PROGRAMME HYGIÈNE + COTON 60°C AVEC PRÉLAVAGE



PROGRAMME HYGIÈNE + SERPILLÈRES



Pour aller encore plus loin dans la maîtrise de l'hygiène

Eberhardt propose désormais dans son offre, des produits lessiviels et notamment un produit de désinfection pour le tambour de votre machine.

Le LIZERNA PEROX est un produit de blanchiment oxygéné, composé d'eau oxygénée, qui permet le blanchiment, et d'acide peracétique qui assure la désinfection chimique.

La désinfection est d'abord assurée par la température du programme «Hygiène+ tambour» (thermo désinfection) qui à 70°C, optimise l'efficacité lessivielle et renforce la désinfection chimique. L'usage du LIZERNA PEROX permet ensuite de «tuer» le terrain propice au développement microbien.



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage
À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

ENSEMBLES DE LAVAGE-SÉCHAGE PROFESSIONNELS 7 KG ET 8KG

Merker

Programmateur SmartControl : à retrouver en détails p.324.

NOUVEAUTÉ 2021
Programmes Hygiène+ disponible sur la gamme WS à retrouver en détails p.330.



WS 660-2 WS 970-2

DIRECTIVE 2006 42/CE

Adapté à une utilisation dans un cadre professionnel.



Socle spécial MOP avec tiroir intégré et filtre à peluche, à associer aux 9 programmes serpillières, fonctionne uniquement avec les WS 970.

PREMIUM

- Alimentation eau froide pour WS 660.
- Alimentation eau froide et eau chaude pour WS 970 et WSI 970.
- Hublot Ø 340 mm.
- Tambour inox avec éclairage LED.
- **SmartControl : programmateur tactile, 6 programmes standards 20° / 30° / 40° / 60° / 70° / 90°C + fonctions supplémentaires et 5 programmes Hygiènes+. À retrouver en détails p.324.**
- Bac à lessive 3 compartiments (pré-lavage / lavage / adoucissant).
- Raccordement électrique 400 V (tri+N) commutable en 230 V (mono) sur site.

Lave-linge 7 KG - WS 660 EPOXY BLANC

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	ESSORAGE (tr/min)	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	VIDANGE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
133853	**WS 660-2**	7	60	4 / jour	1500	4,6 / 2,3	Pompe	600x660x850	92	**2900€**

Lave-linge 8 KG - WS 970 TOP INOX / FAÇADE ET CÔTÉS ANTHRACITE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	ESSORAGE (tr/min)	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	VIDANGE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
133854	**WS 970-2**	8	70	8 / jour	1600	4,6 / 2,3	Pompe	630x700x900	101	**3921€**
133856	**WS 970 V-2**	8	70	8 / jour	1600	4,6 / 2,3	Vanne	630x700x900	101	**3997€**

Lave-linge 8 KG - WSI 970 FAÇADE ET TOP INOX / CÔTÉS ANTHRACITE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	ESSORAGE (tr/min)	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	VIDANGE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
133855	**WSI 970-2**	8	70	8 / jour	1600	4,6 / 2,3	Pompe	630x700x900	101	**4062€**
133857	**WSI 970 V-2**	8	70	8 / jour	1600	4,6 / 2,3	Vanne	630x700x900	101	**4146€**

Lave-linge 8 KG - WS 970 D TOP INOX / FAÇADE ET CÔTÉS ANTHRACITE PRÉ-ÉQUIPÉ POUR RACCORDEMENT PRODUITS LESSIVIELS

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	ESSORAGE (tr/min)	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	VIDANGE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
133951	**WS 970 D-2**	8	70	8 / jour	1600	4,6 / 2,3	Pompe	630x700x900	101	**4458€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
130423	Socle tiroir blanc hauteur 320 mm pour lave-linge WS 660	770€
121229	Socle anthracite hauteur 305 mm pour lave-linge WS 970 et WSI 970	457€
111007	Socle inox hauteur 305 mm pour lave-linge WS 970 et WSI 970	515€
NEW 133956	Socle spécial MOP en acier chromé avec tiroir intégré et filtre à peluches (h=400 mm), spécial MOP	1706€
127807	Kit de superposition pour montage en colonne du DS 660 sur le lave-linge	111€
127813	Kit de superposition anthracite pour montage en colonne du sèche-linge DS 970 EV/CO et DSI 970 EV/CO sur le lave-linge	262€
127815	Kit de superposition anthracite pour montage en colonne du sèche-linge DS 970 PC sur le lave-linge WS 970	262€
131472	Kit pompes doseuses BRIGHTWELL - Gestion 2 produits lessiviels pour WS 970 D	739€
131473	Kit pompes doseuses BRIGHTWELL - Gestion 4 produits lessiviels pour WS 970 D	912€
130357	Kit monnayeur jetons lave-linge (20 jetons inclus)	634€
130219	Lot de 50 jetons bélier pour monnayeur	57€
	Pièces détachées à commander sur notre site : http://sav.eberhardt.fr	
51030	Kit d'inversion de porte pour lave-linge (ouverture à gauche)	Nous consulter



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie





DS 660-1



DS 970 CO-1
DS 970 PC-1



WS 660-2 + DS 660-1 présentés en colonne avec kit de superposition



WS 970-2 + DS 970 CO-1 présentés en colonne avec kit de superposition

PREMIUM

- Sèche-linge à condensation d'air, à évacuation ou pompe à chaleur suivant modèles.
- Hublot Ø 360 mm.
- Tambour inox avec éclairage LED.
- **SmartControl : programmateur tactile, programmes standards + fonctions supplémentaires. À retrouver en détails p.327.**
- **Mesure électronique de l'humidité du linge par sonde pour DS 660.**
- Évacuation sur l'arrière, la gauche ou la droite pour DS/DSI 970 EV.
- Vidange par pompe pour DS/DSI CO-PC.
- Raccordement électrique 400 V (tri+N) commutable en 230 V (mono) sur site.

Sèche-linge 7 KG - DS 660

EPOXY BLANC | VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	TYPE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
128746	**DS 660-1**	7	118	4 / jour	2,8 / 2,1	Condenseur	595x630x850	47	**2213€**

Sèche-linge 8 KG - DS 970

TOP INOX / FAÇADE ET CÔTÉS ANTHRACITE | VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	TYPE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
128751	**DS 970 EV-1**	8	153	8 / jour	5,9 / 2,2	Évacuation	630x800x900	76	**2699€**
128754	**DS 970 CO-1**	8	153	8 / jour	5,1 / 2,3	Condenseur	630x840x900	76	**3309€**
128756	**DS 970 PC-1**	8	153	8 / jour	3,4 / 3,4	Pompe à chaleur (condenseur)	630x840x900	90	**6367€**

Sèche-linge 8 KG - DSI 970

FAÇADE ET TOP INOX / CÔTÉS ANTHRACITE | VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	TYPE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
128753	**DSI 970 EV-1**	8	153	8 / jour	5,9 / 2,2	Évacuation	630x800x900	76	**2792€**
128755	**DSI 970 CO-1**	8	153	8 / jour	5,1 / 2,3	Condenseur	630x840x900	76	**3337€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
130423	Socle tiroir blanc hauteur 320 mm pour sèche-linge DS 660	**770€**
121231	Socle anthracite hauteur 305 mm pour sèche-linge DS 970 et DSI 970	**457€**
111008	Socle inox hauteur 305 mm pour sèche-linge DS 970 et DSI 970	**515€**
127807	Kit de superposition pour montage en colonne du DS 660 sur le lave-linge	**111€**
127813	Kit de superposition anthracite pour montage en colonne du sèche-linge DS 970 EV/CO et DSI 970 EV/CO sur le lave-linge	**262€**
127815	Kit de superposition anthracite pour montage en colonne du sèche-linge DS 970 PC sur le lave-linge WS 970	**262€**
130360	Kit monnayeur jetons sèche-linge (20 jetons inclus)	**634€**
130220	Lot de 50 jetons à fentes pour monnayeur	**57€**
	Pièces détachées à commander sur notre site : http://sav.eberhardt.fr	
51040	Kit d'inversion de porte pour sèche-linge DS 660 (ouverture à gauche)	**Nous consulter**
51062	Kit d'inversion de porte pour sèche-linge DS 970 et DSI 970 (ouverture à gauche)	**Nous consulter**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

ENSEMBLES DE LAVAGE-SÉCHAGE PROFESSIONNELS 10 KG

CUVE
SUSPENDUE



CW 10 EC-1



CW 10 IEC-1

CONFORT

- **Essorage 1200 tr/min, facteur G 440.**
- Alimentation eau froide et eau chaude.
- Cuve et tambour en acier inoxydable.

- **Programmation électronique : 6 programmes standards 90°C / 60°C normal / 60°C synthétique / 40°C / 30°C délicat / froid. À retrouver en détails p.324.**
- Bac à lessive 4 compartiments (pré-lavage / lavage / adjuvant-blanchiment / adoucissant).
- Grand hublot Ø 400 mm.

Lave-linge 10 KG - CW 10 EPOXY GRIS

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/10	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE ÉLEC. (kW)	ALIMENTATION	VIDANGE	VERSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
133726	CW 10 EC-1	10	96,8	4,8	400 V (tri+N)	Pompe	Collectivité	683x704x1027	122 / 113	3352€
133727	CW 10 EC/M-1	10	96,8	4,8	230 V (mono)	Pompe	Collectivité	683x704x1027	122 / 113	3352€
133728	CW 10 ECV-1	10	96,8	4,8	400 V (tri+N)	Vanne	Collectivité	683x704x1027	122 / 113	3462€
133731	CW 10 EMJ-1	10	96,8	4,8	400 V (tri+N)	Pompe	Mon. Jetons	683x704x1126	128 / 119	3374€
133732	CW 10 EMJ/M-1	10	96,8	4,8	230 V (mono)	Pompe	Mon. Jetons	683x704x1126	128 / 119	3374€
133733	CW 10 EMD-1	10	96,8	4,8	400 V (tri+N)	Pompe	Mon. Double pièces	683x704x1126	128 / 119	3681€
133734	CW 10 EME-1	10	96,8	4,8	400 V (tri+N)	Pompe	Mon. Électronique	683x704x1126	128 / 119	3953€

Lave-linge 10 KG - CW 10 INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/10	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE ÉLEC. (kW)	ALIMENTATION	VIDANGE	VERSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
133729	CW 10 IEC-1	10	96,8	4,8	400 V (tri+N)	Pompe	Collectivité	683x704x1027	122 / 113	3879€
133730	CW 10 IECV-1	10	96,8	4,8	400 V (tri+N)	Vanne	Collectivité	683x704x1027	122 / 113	3995€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
102831	Lot de 50 jetons 7K	82€
117163	Socle de rehausse noir hauteur 254 mm	409€
129825	Kit pompes doseuses BRIGHTWELL - Gestion 2 produits lessiviels	751€
129826	Kit pompes doseuses BRIGHTWELL - Gestion 4 produits lessiviels	1182€



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie



SÈCHE-LINGE PROFESSIONNELS 10 KG



CD 10 EC-1



CD 10 IEC-1



DD 10 EC-1

CONFORT

- Tambour en acier galvanisé (CD 10) ou acier inoxydable (CD 10 I).
- **Programmation électronique : 5 températures de séchage préréglées 71°C haute / 68°C moyenne / 62°C basse / 46°C délicat / froid. À retrouver en détails p.327.**
- Porte réversible avec ouverture à 180°.
- Rotation simple.

Sèche-linge 10 KG - CD 10 EPOXY GRIS VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE ÉLEC. (kW)	ALIMENTATION	TYPE	VERSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
133735	CD 10 EC-1	10	198	5,3	400 V (tri+N)	Évacuation	Collectivité	683x711x1027	73 / 68	1888 €
133736	CD 10 EC/M-1	10	198	5,2	230 V (mono)	Évacuation	Collectivité	683x711x1027	73 / 68	1655 €
133738	CD 10 EMJ-1	10	198	5,3	400 V (tri+N)	Évacuation	Mon. Jetons	683x711x1126	79 / 68	2070 €
133739	CD 10 EMJ/M-1	10	198	5,2	230 V (mono)	Évacuation	Mon. Jetons	683x711x1126	79 / 68	1839 €
133740	CD 10 EMD-1	10	198	5,3	400 V (tri+N)	Évacuation	Mon. Double pièces	683x711x1126	79 / 68	2182 €
133741	CD 10 EME-1	10	198	5,3	400 V (tri+N)	Évacuation	Mon. Électronique	683x711x1126	79 / 68	2421 €

Sèche-linge 10 KG - CD 10 INOX VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE ÉLEC. (kW)	ALIMENTATION	TYPE	VERSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
133737	CD 10 IEC-1	10	201	5,35	400 V (tri+N)	Évacuation	Collectivité	683x711x1027	70 / 66	2304 €

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
109243	Lot de 50 jetons Gettonne	58 €
117163	Socle de rehausse noir hauteur 254 mm	409 €

ACCESS

- Séchoir à évacuation.
- Tambour en acier galvanisé.
- **Programmation électronique : 3 cycles à détection automatique et 3 minuteries de temps de séchage.**
- 3 températures et 3 niveaux de séchage.
- Indicateur du taux d'humidité.
- Porte réversible avec ouverture à 180°.
- Rotation simple.

Sèche-linge 10 KG - DD 10 EPOXY GRIS VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE ÉLEC. (kW)	ALIMENTATION	TYPE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
133755	DD 10 EC-1	10	198	5,3	400 V (tri+N)	Évacuation	683x711x1027	73/68	1430 €
133756	DD 10 EC/M-1	10	198	5,2	230 V (mono)	Évacuation	683x711x1027	73/68	1430 €

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

COLONNES DE LAVAGE-SÉCHAGE PROFESSIONNELLES 10 KG

Encombrement réduit.



CS 10 EC-1



CS 10 IEC-1

CONFORT

Lave-linge

- Essorage 1200 tr/min, facteur G 440.
- Alimentation eau froide et eau chaude.
- Cuve et tambour en acier inoxydable.
- **Programmation électronique : 6 programmes standards 90°C / 60°C normal / 60°C synthétique / 40°C / 30°C délicat / froid. À retrouver en détails p.324.**
- Bac à lessive 4 compartiments (pré-lavage / lavage / adjuvant-blanchiment / adoucissant).
- Grand hublot Ø 400 mm.

Sèche-linge

- **Séchoir à évacuation.**
- Ventilation axiale.
- Tambour en acier galvanisé (CS 10) ou en acier inoxydable (CS 10 I).
- **Programmation électronique : 5 températures de séchage préréglées 71°C haute / 68°C moyenne / 62°C basse / 46°C délicat / froid. À retrouver en détails p.327.**
- Porte réversible avec ouverture à 180°.
- Rotation simple.

Colonnes de lavage-séchage 10 KG - CS 10 EPOXY GRIS

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ LAVE-LINGE (kg) 110	CAPACITÉ SÈCHE-LINGE (kg) 120	VOLUME TAMBOUR LAVE-LINGE/ SÈCHE-LINGE (l)	CHAUFFAGE ÉLEC. LAVE-LINGE/ SÈCHE-LINGE (kW)	ALIMENTATION	VIDANGE	VERSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
133742	CS 10 EC-1	10	10	96,8 / 198	4,8 / 5,3	400 V (tri+N)	Pompe	Collectivité	683x704x1986	193 / 177	5145€
133743	CS 10 EC/M-1	10	10	96,8 / 198	4,8 / 5,3	230 V (mono)	Pompe	Collectivité	683x704x1986	193 / 177	5145€
133744	CS 10 ECV-1	10	10	96,8 / 198	4,8 / 5,3	400 V (tri+N)	Vanne	Collectivité	683x704x1986	193 / 177	5375€
133746	CS 10 EMJ-1	10	10	96,8 / 198	4,8 / 5,3	400 V (tri+N)	Pompe	Mon. Jetons	683x704x1986	193 / 177	5282€
133748	CS 10 EMD-1	10	10	96,8 / 198	4,8 / 5,3	400 V (tri+N)	Pompe	Mon. Double pièces	683x704x1986	193 / 177	5729€
133749	CS 10 EME-1	10	10	96,8 / 198	4,8 / 5,3	400 V (tri+N)	Pompe	Mon. Électronique	683x704x1986	193 / 177	6212€

Colonnes de lavage-séchage 10 KG - CS 10 INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ LAVE-LINGE (kg) 110	CAPACITÉ SÈCHE-LINGE (kg) 120	VOLUME TAMBOUR LAVE-LINGE/ SÈCHE-LINGE (l)	CHAUFFAGE ÉLEC. LAVE-LINGE/ SÈCHE-LINGE (kW)	ALIMENTATION	VIDANGE	VERSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
133745	CS 10 IEC-1	10	10	96,8 / 198	4,8 / 5,3	400 V (tri+N)	Pompe	Collectivité	683x704x1986	193 / 177	6091€
133747	CS 10 IEMJ-1	10	10	96,8 / 198	4,8 / 5,3	400 V (tri+N)	Pompe	Mon. Jetons	683x704x1986	193 / 177	6151€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
102831	Lot de 50 jetons 7K pour lave-linge	82€
109243	Lot de 50 jetons Gettonne pour sèche-linge	58€
129825	Kit pompes doseuses BRIGHTWELL - Gestion 2 produits lessiviels	751€
129826	Kit pompes doseuses BRIGHTWELL - Gestion 4 produits lessiviels	1182€

LAVE-LINGE INDUSTRIELS À CUVE FIXE



IA 135 F EC-1

SMART WAVE

Optimisation des cycles de lavage.



Connexion USB et câble ethernet : import/export des données de lavage (sauf modèle IA 520 EC-1).

PREMIUM

- 2 électrovannes eau froide / eau chaude.
- Tambour et cuve en acier inoxydable Aisi 304.
- **Programmateur Aries Control : 15 programmes prédéfinis (modifiables). À retrouver en détails p.325.**
- Bac à lessive 4 compartiments (pré-lavage, lavage lessive poudre, lavage lessive liquide et adoucissant).
- Façade et dessus inox Aisi 304 et panneaux latéraux en acier époxy noir.
- Alimentation électrique 380-415 V / 50 Hz / 3+N.

Lave-linge industriels à cuve fixe - IA_F

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/9	CAPACITÉ (kg) 1/10	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE ÉLEC. (kW)	FACTEUR G	ESSORAGE (tr/min)	DIAM. HUBLOT (mm)	DIAM. VIDANGE (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
133761	**IA 80 F EC-1**	9	8	75	6	200	820	330	76	660x785x1115	145 / 135	**4623€**
133763	**IA 105 F EC-1**	12	11	105	9	200	760	410	76	750x785x1225	185 / 170	**5665€**
133764	**IA 135 F EC-1**	15	14	135	12	200	760	410	76	750x900x1225	200 / 190	**6888€**
133765	**IA 180 F EC-1**	20	18	180	12	200	690	460	76	890x915x1410	335 / 315	**10468€**
133767	**IA 240 F EC-1**	27	24	240	18	200	690	460	76	890x1060x1410	355 / 330	**13138€**
133768	**IA 280 F EC-1**	31	28	280	22	200	690	460	76	890x1135x1410	385 / 355	**15854€**
133770	**IA 332 F EC-1**	39	35	332	27	150	540	460	2 x 76	1060x1030x1500	450 / 410	**20821€**
133771	**IA 520 EC-1**	58	52	520	40,6	100	440	460	2 x 76	1060x1315x1500	570 / 520	**27035€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX HT
124134	Socle de réhausse noir Ht. 135 mm	IA 80 (F)	**732€**
124647	Socle de réhausse noir Ht. 200 mm	IA 80 (F)	**947€**
124650	Socle de réhausse noir Ht. 135 mm	IA 105 (F)	**831€**
124651	Socle de réhausse noir Ht. 200 mm	IA 105 (F)	**960€**
124652	Socle de réhausse noir Ht. 135 mm	IA 135 (F)	**844€**
124654	Socle de réhausse noir Ht. 135 mm	IA 180 (F)	**907€**
124682	Système liquid soap 8 signaux : connexion rapide des produits liquides	IA 80 F à IA 135 F	**114€**
124684		IA 180 F à IA 280 F	**122€**

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT LAVAGE :
Choix de la machine, usages, solutions d'installation...
Rapprochez-vous de Fabien LAFOURCADE : 06 86 55 70 87
fabien.lafourcade@eberhardt.fr

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

NOUVEAUTÉ 2021

Lave-linge industriels à cuve suspendue

IY Evolis Elite

PREMIUM

Un lave-linge dernière génération : performant, intuitif et facile à utiliser.



IY 105 EC-EVT

INFORMATIONS PRODUITS

- 2 électrovannes eau froide / eau chaude.
- Tambour et cuve en acier inoxydable Aisi 304.
- **Programmateur EVOLIS ELITE tactile et intuitif : 20 programmes de lavage prédéfinis et 99 programmes librement paramétrables**
- Bac à lessive 4 compartiments (prélavage, lavage lessive poudre, lavage lessive liquide et adoucissant).
- Façade et dessus inox Aisi 304 et panneaux latéraux en acier époxy noir.
- Alimentation électrique 380-415V / 50 Hz / 3+N.

SMART WAVE

Le programmateur EVOLIS ELITE est doté de la technologie exclusive SmartWave qui réduit à la fois la consommation d'eau et d'énergie tout en optimisant la qualité de lavage.

CONSOMMATIONS MINIMALES ET PERFORMANCES MAXIMALES

- SmartWave utilise des capteurs pour mesurer la capacité d'absorption, le type et la quantité de linge et ajuste la quantité d'eau idéale.
- SmartWave est le seul système sur le marché à déterminer à chaque cycle de lavage le niveau d'absorption d'eau réel du linge chargé.
- SmartWave permet des économies d'eau jusqu'à 35% avec des durées de cycles réduits tout en optimisant la qualité de lavage.

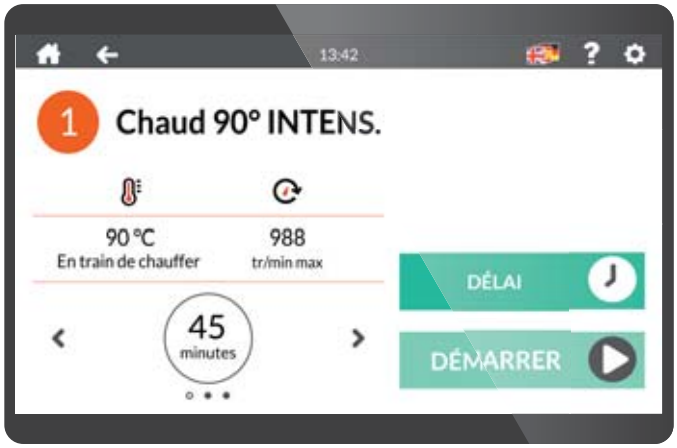
Découvrez la technologie SMARTWAVE en vidéo en scannant le QR Code.

BAISSE DE LA CONSOMMATION D'EAU

BAISSE DE LA CONSOMMATION DE PRODUITS LESSIVIELS

BAISSE DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

BAISSE DE LA DURÉE DU CYCLE



EVOLIS ELITE

Programmateur nouvelle génération

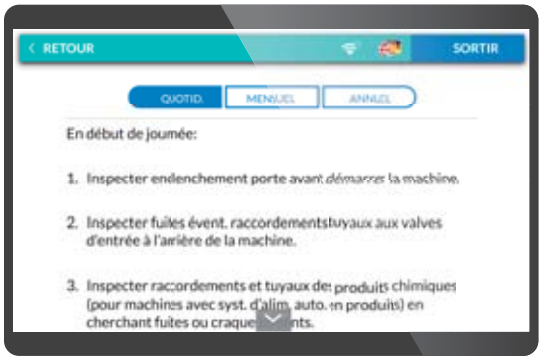
Programmateur doté d'un grand écran couleur 7" et entièrement tactile. Particulièrement intuitif, il permet de visualiser la température, l'état d'avancement du cycle, à chaque étape du lavage.

- 20 programmes de lavage prédéfinis.
- 99 programmes librement paramétrables.
- 11 fonctions supplémentaires (prélavage, rinçage supplémentaire, cycle express, vitesse d'essorage...).
- 1 programme diagnostique.
- Multilingue (34 langues).



Un accompagnement en temps réel

Planification de la maintenance journalière, mensuelle et annuelle.



FACTEUR **G 400**

Facteur G amélioré

Les résultats de vitesse allant jusqu'à 1165 tr/min garantissent un linge bien essoré.

Retrouvez les modèles équipés d'**EVOLIS ELITE** p 340

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

LAVE-LINGE INDUSTRIELS À CUVE SUSPENDUE

Optimisation des cycles de lavage.

Programmateur grand écran couleur entièrement tactile et intuitif. À retrouver en détails p.326.



IY 105 EC-EVT



Connexion USB et câble ethernet : import / export des données de lavage.



Système liquid soap 8 signaux : connexion rapide des produits liquides.

PREMIUM

- 2 électrovannes eau froide / eau chaude.
- Tambour et cuve en acier inoxydable Aisi 304.
- **Programmateur Evolis Elite tactile et intuitif : 20 programmes prédéfinis et 99 programmes modifiables. À retrouver en détails p.326.**
- Bac à lessive 4 compartiments (pré-lavage, lavage lessive poudre, lavage lessive liquide et adoucissant).
- Façade et dessus inox Aisi 304 et panneaux latéraux en acier époxy noir.
- Alimentation électrique 380-415 V / 50 Hz / 3+N.

Lave-linge industriels à cuve suspendue - IY

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/9	CAPACITÉ (kg) 1/10	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE ÉLEC. (kW)	FACTEUR G	ESSORAGE (tr/min)	DIAMÈTRE HUBLOT (mm)	DIAMÈTRE VIDANGE (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
134152	IY 65 EC-EVT	7	6,5	65	6	400	1165	330	76	710x740x1135	180 / 170	7244 €
134153	IY 80 EC-EVT	9	7,5	75	6	400	1165	330	76	710x790x1135	200 / 185	7724 €
134154	IY 105 EC-EVT	12	10,5	105	9	400	1075	410	76	795x795x1245	235 / 210	9526 €
134155	IY 135 EC-EVT	15	13,5	135	12	400	1075	410	76	795x945x1245	275 / 255	11763 €
134156	IY 180 EC-EVT	20	18	180	12	400	980	460	76	970x970x1430	395 / 380	14115 €
134157	IY 240 EC-EVT	27	24	240	18	400	980	460	76	970x1105x1430	450 / 430	19815 €
134158	IY 280-EC-EVT	31	28	280	22	350	915	460	76	970x1185x1430	515/495	22148 €

Accessoires

(les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX HT
124660	Socle de réhausse noir Ht. 135 mm (550120)	IY 65	488 €
124662	Socle de réhausse noir Ht. 135 mm (547690)	IY 80	507 €
124664	Socle de réhausse noir Ht. 135 mm (551907)	IY 105	513 €
124666	Socle de réhausse noir Ht. 135 mm (551916)	IY 135	529 €
124667	Socle de réhausse noir Ht. 135 mm (551925)	IY 180	557 €
124670	Socle de réhausse noir Ht. 135 mm (551944)	IY 240	585 €
124671	Socle de réhausse noir Ht. 135 mm (553563)	IY 280	574 €
124661	Socle de réhausse noir Ht. 200 mm (551901)	IY 65	574 €
124663	Socle de réhausse noir Ht. 200 mm (547716)	IY 80	576 €
124665	Socle de réhausse noir Ht. 200 mm (547725)	IY 105	576 €
124547	Socle de réhausse noir Ht. 200 mm (547734)	IY 135	671 €
124669	Socle de réhausse noir Ht. 200 mm (551935)	IY 180	629 €
124543	Socle de réhausse noir Ht. 200 mm (551950)	IY 240	662 €
124672	Socle de réhausse noir Ht. 200 mm (553569)	IY 280	654 €
NEW 133861	Socle de réhausse noir Ht. 565 mm (553522)	IY 65	765 €
NEW 133862	Socle de réhausse noir Ht. 565 mm (553553)	IY 80	765 €
NEW 133863	Socle de réhausse noir Ht. 565 mm (553540)	IY 105	765 €
NEW 133864	Socle de réhausse noir Ht. 565 mm (553519)	IY 135	826 €
NEW 133865	Socle de réhausse noir Ht. 410 mm (553517)	IY 180	914 €
124241	Kit de recyclage de l'eau. **Attention :** la 3ème arrivée d'eau doit être obligatoirement commandée (IP0133)	IY	2276 €

Options

(les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
IP0133	3ème arrivée d'eau (nécessaire pour une arrivée d'eau froide adoucie). **Attention :** doit être obligatoirement commandée lors de l'utilisation du kit de recyclage de l'eau - IY 65 à IY 180 (124241)	IY	72 €
-	Chauffage vapeur (livré avec vanne d'alimentation vapeur)	IY	Nous consulter

Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

À retrouver dans le catalogue dédié, après l'onglet buanderie

LAVE-LINGE INDUSTRIELS À CUVE SUSPENDUE GRANDES CAPACITÉS

SMART WAVE

Optimisation des cycles de lavage. À retrouver en détails p.325.



IY 350 à IY 600



IY 800 à IY 1200



Connexion USB et câble ethernet : import / export des données de lavage.



Système liquid soap 8 signaux : connexion rapide des produits liquides.

PREMIUM

- 3 électrovannes haut-débit : eau froide / eau chaude / eau adoucie pour IY 350 à IY 600 et 3 arrivées d'eau pneumatiques de grande capacité pour IY 800 à IY 1200.
- Tambour et cuve en acier inoxydable Aisi 304.
- **Programmateur Aries élite : 20 programmes prédéfinis jusqu'à 60 programmes librement paramétrables. À retrouver en détails p.325.**
- Bac à lessive 5 compartiments.
- Carrosserie inox Aisi 304 et pare-chocs de série.
- Alimentation électrique 380-415 V / 50 Hz / 3.
- Raccordement air comprimé nécessaire pour IY 800 à IY 1200.

Lave-linge industriels à cuve suspendue - IY grandes capacités

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/10	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE	FACTEUR G	ESSORAGE (tr/min)	DIAMÈTRE HUBLOT (mm)	DIAMÈTRE VIDANGE (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
IY 350	35	350	Électrique (24 kW) Eau Chaude (90°C) Vapeur (3-8 bar) Mixte : Électrique - Vapeur	360	839	540	2 x 76	1315x1270x1925	1170 / 1010	**Nous consulter**
IY 450	45	450	Électrique (36 kW) Eau Chaude (90°C) Vapeur (3-8 bar) Mixte : Électrique - Vapeur	360	839	540	2 x 76	1315x1502x1925	1490 / 1350	**Nous consulter**
IY 600	60	600	Électrique (54 kW) Eau Chaude (90°C) Vapeur (3-8 bar) Mixte : Électrique - Vapeur	360	788	540	2 x 76	1315x1502x1925	1640 / 1500	**Nous consulter**
IY 800	80	807	Électrique (67,5 kW) Eau Chaude Vapeur (3-8 bar) Mixte : Électrique - Vapeur	350	750	530	2 x 103	1495x1940x1985	2830 / 2640	**Nous consulter**
IY 1000	100	1003	Eau Chaude Vapeur (3-8 bar)	350	720	530	2 x 103	1790x2005x2060	3410 / 3170	**Nous consulter**
IY 1200	118	1180	Eau Chaude Vapeur (3-8 bar)	350	695	650	2 x 103	1855x2085x2085	3710 / 3480	**Nous consulter**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
Sans bac à lessive en façade	**Nous consulter**
3 arrivées d'eau pneumatiques de grande capacité - IY 350 à IY 600	**Nous consulter**
Pesage automatique (cellules)	**Nous consulter**
Tilting avant (pneumatique) - IY 450 à IY 1200	**Nous consulter**
Tilting avant/arrière - IY 800 à IY 1200 **Attention :** option non disponible avec le pesage automatique et le robinet de prélèvement de cuve	**Nous consulter**
Isolation pour la réduction de l'énergie et du bruit	**Nous consulter**
Robinet de prélèvement de cuve	**Nous consulter**
Avertissement sonore et lumineux (orange)	**Nous consulter**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

LAVE-LINGE ASEPTIQUES

SMART WAVE

Optimisation des cycles de lavage. À retrouver en détails p.325.

RESPECT DE LA MÉTHODE RABC



IH 180 ECT



IH 240 ECT
IH 280 ECT



Connexion USB et câble ethernet : import / export des données de lavage.



Système liquid soap 8 signaux : connexion rapide des produits liquides.

PREMIUM

- Lave-linge aseptiques traversants à monter dans une cloison de séparation : chargement dans la zone "linge sale" / déchargement dans la zone "linge propre".
- 3 électrovannes : eau chaude / eau froide dure / eau froide adoucie.
- Tambour (1 compartiment) et cuve en acier inoxydable Aisi 304.
- **Programmateur Aries élite : 20 programmes prédéfinis jusqu'à 60 programmes librement paramétrables. À retrouver en détails p.325.**
- Carrosserie inox Aisi 304 et pare-chocs de série
- Alimentation électrique 380-415 V / 50 Hz / 3+N.

Lave-linge aseptiques - IH

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/10	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE ELEC. (kW)	FACTEUR G	ESSORAGE (tr/min)	DIMENSIONS OUVERTURE HUBLOT LxH (mm)	DIAMÈTRE VIDANGE (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
124606	**IH 180 ECT**	18	180	18	370	939	376x325	76	900x1145x1455	485 / 430	**25028€**
124607	**IH 240 ECT**	24	240	18	370	939	496x325	76	1020x1145x1455	515 / 460	**30212€**
124608	**IH 280 ECT**	28	280	22	350	914	496x325	76	1130x1145x1455	550 / 490	**35144€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
124673	Socle de rehausse acier Ht. 150 mm (548944)	IH 180	**941€**
124674	Socle de rehausse acier Ht. 150 mm (548941)	IH 240	**1054€**
124675	Socle de rehausse acier Ht. 150 mm (556896)	IH 280	**1185€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
IP 0135	Robinet de prélèvement de cuve	**346€**
IP 0263	2ème vanne de vidange pour recyclage de l'eau	**655€**
IP 0264	Pesage automatique (cellules)	**4373€**
IP 0268	2ème écran d'affichage	**631€**
IP 0269	Avertissement sonore et lumineux (orange)	**636€**
IP 0270	Avertissement sonore et lumineux (tricolore) avec visualisation de l'avancement du programme	**1072€**

Également disponible : Joints de finition pour IH, référence 324620, au prix de 197,45€ à commander auprès de **sav.pdr@eberhardt.fr**

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT LAVAGE :
Choix de la machine, usages, solutions d'installation...
Rapprochez-vous de Fabien LAFOURCADE : 06 86 55 70 87
fabien.lafourcade@eberhardt.fr

LAVE-LINGE ASEPTIQUES GRANDES CAPACITÉS



IMB 700

IMB 360
et IMB 500



IB 900 à IB 1800



Connexion USB et câble ethernet : import / export des données de lavage.



Système liquid soap 8 signaux : connexion rapide des produits liquides.

PREMIUM

- Lave-linge aseptiques traversants à monter dans une cloison de séparation : chargement dans la zone "linge sale" / déchargement dans la zone "linge propre".
- 3 électrovannes haut débit : eau chaude / eau froide dure / eau froide adoucie pour IMB et 3 arrivées d'eau pneumatiques de grande capacité pour IB.
- Tambour et cuve en acier inoxydable.
- **Programmateur Aries Élite : 20 programmes prédéfinis jusqu'à 60 programmes librement paramétrables pour IMB. À retrouver en détails p.325.**
- **Programmateur Micro Control : 15 programmes prédéfinis jusqu'à 99 programmes entièrement modifiables pour IB. À retrouver en détails p.325.**
- Carrosserie inox Aisi 304 et pare-chocs de série.
- Alimentation électrique 380-415 V / 50 Hz / 3.
- Raccordement air comprimé nécessaire pour IB.

Lave-linge aseptiques - IMB grandes capacités

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/10	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE	FACTEUR G	ESSORAGE (tr/min)	DIMENSIONS OUVERTURE DE PORTE LxH (mm)	NB DE COMPARTIMENTS	DIAMÈTRE VIDANGE (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
IMB 360	36	360	Électrique (36 kW) Eau Chaude (90°C) Vapeur (3-8 bar) Mixte : Électrique - Vapeur	350	900	600x430	1	2 x 76	1270x980x1700	Nous consulter
IMB 500	50	500	Électrique (48 kW) Eau Chaude (90°C) Vapeur (3-8 bar) Mixte : Électrique - Vapeur	350	900	600x430	1	2 x 76	1566x980x1700	Nous consulter
IMB 700	70	700	Électrique (60 kW) Eau Chaude (90°C) Vapeur (3-8 bar) Mixte : Électrique - Vapeur	350	900	2x 600x430	2	2 x 76	2032x980x1700	Nous consulter

Lave-linge aseptiques - IB grandes capacités

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/10	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE	FACTEUR G	ESSORAGE (tr/min)	DIMENSIONS OUVERTURE DE PORTE LxH (mm)	NB DE COMPARTIMENTS	DIAMÈTRE VIDANGE (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
IB 900	90	900	Électrique (54 kW) Eau Chaude Vapeur (6-8 bar) Mixte : Électrique - Vapeur	360	800	765x340	2	126	2275x1615x1805	Nous consulter
IB 1100	110	1100	Électrique (72 kW) Eau Chaude Vapeur (6-8 bar) Mixte : Électrique - Vapeur	350	754	765x340	3	126	2325x1615x1855	Nous consulter
IB 1400	140	1400	Électrique (72 kW) Eau Chaude Vapeur (6-8 bar) Mixte : Électrique - Vapeur	350	720	765x340	3	126	2435x1805x2075	Nous consulter
IB 1800	180	1800	Eau Chaude Vapeur (6-8 bar)	350	695	765x340	3	126	2585x1905x2165	Nous consulter

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
Arrivée d'eau pneumatique (par unité) - IMB	Nous consulter
Façade en acier inoxydable - IMB	Nous consulter
Vanne de vidange latérale - IMB	Nous consulter
2ème vanne de vidange pour recyclage de l'eau - IB	Nous consulter
Sans bac à lessive en façade	Nous consulter
Pesage automatique (cellules)	Nous consulter
Robinet de prélèvement de cuve	Nous consulter
2ème écran d'affichage	Nous consulter
1 seule porte (chargement / déchargement)	Nous consulter

DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
Porte horizontale - IB 1800	Nous consulter
Isolation pour la réduction de l'énergie et du bruit - IMB	Nous consulter
Avertissement sonore et lumineux (orange)	Nous consulter
Avertissement sonore et lumineux (tricolore) avec visualisation de l'avancement du programme - IMB	Nous consulter
Tambour type Pullman (2 compartiments) - IMB 360 à IMB 500 et IB 1400	Nous consulter
Tambour en Y (3 compartiments) - IB 900	Nous consulter
1 réservoir avec 2 compartiments sur le dessus de la machine + 1 entrée d'eau supplémentaire + pompe avec filtre - IB	Nous consulter

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

NOUVEAUTÉ 2021

Séchoirs industriels
DR Evolis Elite

PREMIUM

Un sèche-linge dernière génération : l'alliance parfaite entre esthétisme et performances accrues.

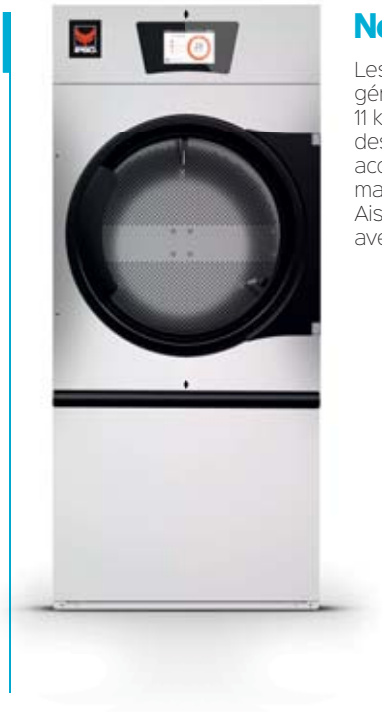


DR 35 ECO-EVT

INFORMATIONS PRODUITS

- Séchoirs à évacuation.
- Rotation alternée.
- Façade et dessus inox AISI 304.
- Tambour inox.
- Grand hublot.
- **Programmateur Evolis Elite : 30 programmes prédéfinis, 99 programmes librement paramétrables et contrôle de l'humidité résiduelle.**
- Moteur à variateur de fréquence.
- Alimentation électrique 400-415 V / 50 Hz / 3.

LES NOUVEAUTÉS DE LA GAMME



Nouveau design

Les sèche-linge nouvelle génération allant de la capacité 11 kg à 25 kg offre un nouveau design contemporain qui accentue les codes de la marque. La carrosserie en inox Aisi 304 s'associe parfaitement avec la gamme IY.

Programmateur nouvelle génération

EVOLIS ELITE

- Grand écran tactile couleur 7" (5" en version double).
- Affichage facile à lire sous n'importe quel angle et personnalisable.
- 30 programmes prédéfinis.
- 99 programmes librement paramétrables avec contrôle de l'humidité résiduelle.
- 1 programme diagnostique.
- Rappel automatique de maintenance.
- Prévention du séchage excessif : réduit le temps de séchage et la consommation énergétique.
- Possibilité d'adapter les cycles de séchage en fonction de besoins spécifiques.
- Visualisation de la température, l'état d'avancement du cycle à chaque étape du séchage.



Un accompagnement en temps réel

Planification de la maintenance journalière, mensuelle et annuelle.

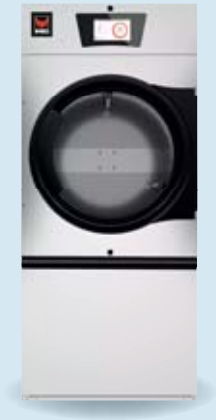




Retrouvez les modèles équipés d'**EVOLIS ELITE** p 346

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

SÉCHOIRS ROTATIFS NOUVELLE GÉNÉRATION ÉCO BASSE PUISSANCE



DR 35 ECO-EVT



DR 335 ECO-EV

ECO DRY

Économies d'énergie pendant le séchage.

PREMIUM

- Séchoirs à évacuation.
- Rotation Alternée.
- Carrosserie inox AISI 304 et panneaux latéraux en acier époxy noir.
- **Programmateur Evolis tactile (EV) : 5 programmes de séchage ou Evolis Elite tactile (EVT) 30 programmes prédéfinis et 99 programmes librement modifiables + contrôle de l'humidité résiduelle. À retrouver en détails p.328.**
- Moteur à variateur de fréquence.
- Alimentation électrique 400-415 V / 50 Hz / 3 ou gaz naturel 380-415 V / 50 Hz / 3.

Séchoirs rotatifs - DR petites capacités

TAMBOUR INOX | VENTILATION AXIALE

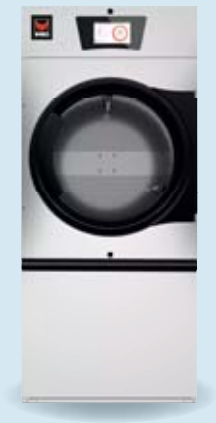
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	CAPACITÉ (kg) 1/25	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE	PROGRAMMATEUR	DIAM. HUBLOT (mm)	DIAM. EVAC. (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.*
NEW 134101	**DR 35 ECO-EVT**	17	14	350	Électrique (12kW)	Evolis Elite	576	150	800x1155x1625	230/160	**6866€**
NEW 134102	**DR 55S ECO-EVT**	25	20	490	Électrique (18kW)	Evolis Elite	683	200	875x1350x1700	300/200	**8101€**
NEW 134103	**DR 335 ECO-EV**	2X15	2X12	2X300	Électrique (2x12kW)	Evolis	576	150	800x1090x1940	360/300	**12093€**

Séchoirs rotatifs - DR petites capacités

TAMBOUR INOX | VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	CAPACITÉ (kg) 1/25	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE	PROGRAMMATEUR	DIAM. HUBLOT (mm)	DIAM. EVAC. (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.*
NEW 134109	**DR 335 GCO-EV**	2X15	2X12	2X300	Gaz (2x16,1kW)	Evolis	576	150	800x1090x1940	330/260	**11069€**

SÉCHOIRS ROTATIFS NOUVELLE GÉNÉRATION



DR 35 GC-EVT

PREMIUM

- Séchoirs à évacuation.
- Rotation alternée.
- Carrosserie inox AISI 304 et panneaux latéraux en acier époxy noir.
- **Programmateur Evolis Elite tactile 30 programmes prédéfinis et 99 programmes librement modifiables + contrôle de l'humidité résiduelle. À retrouver en détails p.328.**
- Moteur à variateur de fréquence.
- Alimentation gaz naturel 380-415 V / 50 Hz / 3.

Séchoirs rotatifs - DR petites capacités

TAMBOUR INOX | VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	CAPACITÉ (kg) 1/25	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE	PROGRAMMATEUR	DIAM. HUBLOT (mm)	DIAM. EVAC. (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.*
NEW 134107	**DR 35 GC-EVT**	17	14	350	Gaz non éco (26,4kW)	Evolis Elite	576	150	800x1155x1625	220/155	**6340€**
NEW 134108	**DR 55S GC-EVT**	25	20	490	Gaz non éco (32,8kW)	Evolis Elite	683	200	875x1350x1700	295/195	**7358€**

SÉCHOIR ROTATIF



DR 30 EC-DC

PREMIUM

- Séchoirs à évacuation.
- Rotation Alternée.
- Carrosserie époxy blanc.
- **Programmateur électronique Dual digital control : 4 programmes de séchage.**
  À retrouver en détails p.328.
- Moteur à variateur de fréquence.
- Alimentation électrique 400-415 V / 50 Hz / 3.

Séchoirs rotatifs - DR petites capacités

TAMBOUR INOX | VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	CAPACITÉ (kg) 1/25	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE	PROGRAMMATEUR	DIAM. HUBLOT (mm)	DIAM. ÉVAC. (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.*
129041	**DR 30 EC-DC**	14	11	270	Électrique (21kW)	Dual digital control	576	150	710x1155x1625	220/150	**5975 €**

SÉCHOIRS ROTATIFS ÉCO BASSE PUISSANCE



DR 35 ECO-DC

ECO DRY

Économies d'énergie pendant le séchage.

PREMIUM

- Séchoirs à évacuation.
- Rotation alternée.
- Carrosserie époxy blanc.
- **Programmateur électronique Dual Digital Control : 4 programmes de séchage.**
  À retrouver en détails p.328.
- Moteur à variateur de fréquence.
- Alimentation électrique 400-415 V / 50 Hz / 3.

Séchoirs rotatifs - DR petites capacités

TAMBOUR INOX | VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	CAPACITÉ (kg) 1/25	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE	PROGRAMMATEUR	DIAMÈTRE HUBLOT (mm)	DIAMÈTRE ÉVACUATION (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.*
129083	**DR 35 ECO-DC**	17	14	350	Électrique (12 kW)	Dual Digital Control	576	150	800x1155x1625	230 / 160	**6140 €**
129072	**DR 55S ECO-DC**	25	20	490	Électrique (18 kW)	Dual Digital Control	683	200	875x1350x1700	300 / 200	**6797 €**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

SÉCHOIR ROTATIF COMPACT



I 195 EC-EY

PREMIUM

- Séchoir à évacuation.
- Rotation alternée.
- Top inox, façade et côtés époxy gris anthracite.

- **Programmateur Easy Control : 3 programmes de séchage 30° / 40° / 70°C. À retrouver en détails p.329.**
- Alimentation électrique 380-415 V / 50 Hz / 3+N.

Séchoir rotatif - I 195 TAMBOUR INOX VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	CAPACITÉ (kg) 1/25	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUF-FAGE	PUISSANCE DE CHAUFFE (kW)	PROGRAM-MATEUR	DIAMÈTRE HUBLOT (mm)	DIAMÈTRE EVACUATION (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
132519	**I 195 EC-EY**	10	8	195	Électrique	9	Easy Control	500	150	710x945x1150	135 / 125	**4533€**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
134159	Socle de rehausse noir Ht. 200 mm	**417€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
IP0317	Panneau frontal inox	**464€**
IP0318	Contrôle de l'humidité résiduelle (contrôleur de fin de séchage). Mesure la conductivité du linge tout au long du cycle et détermine ainsi l'humidité résiduelle : limite le sur-séchage et optimise la durée des cycles.	**409€**

SÉCHOIRS ROTATIFS - POMPE À CHALEUR



IHP 190 FX



IHP 250 FX

PREMIUM

- Séchoir pompe à chaleur.
- Rotation alternée.
- Carrosserie époxy gris.

- **Programmateur Easy Control : 3 programmes de séchage 30° / 40° / 70°C ou Flex Control : 9 cycles prédéfinis, jusqu'à 20 programmes librement modifiables + contrôle de l'humidité résiduelle. À retrouver en détails p.329.**
- Alimentation électrique 380-415 V / 50 Hz / 3+N.

Séchoirs rotatifs - pompe à chaleur - IHP TAMBOUR INOX VENTILATION AXIALE / RADIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	CAPACITÉ (kg) 1/25	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE	PUISSANCE DE CHAUFFE (kW)	PROGRAM-MATEUR	DIAMÈTRE HUBLOT (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
124631	**IHP 190 EY**	9,5	7,5	190	Électrique	2,9	Easy Control	600	795x1275x1465	305 / 290	**11801€**
124632	**IHP 190 FX**	9,5	7,5	190	Électrique	2,9	Flex Control	600	795x1275x1465	305 / 290	**12045€**
124633	**IHP 250 EY**	12,5	10	250	Électrique	2,9	Easy Control	600	795x1525x1680	385 / 350	**12971€**
124634	**IHP 250 FX**	12,5	10	250	Électrique	2,9	Flex Control	600	795x1525x1680	385 / 350	**13215€**
124635	**IHP 285 EY**	14	11	285	Électrique	2,9	Easy Control	600	795x1615x1680	400 / 360	**13684€**
124636	**IHP 285 FX**	14	11	285	Électrique	2,9	Flex Control	600	795x1615x1680	400 / 360	**13930€**
124637	**IHP 345 EY**	17	14	345	Électrique	2,9	Easy Control	600	795x1735x1680	400 / 375	**13846€**
124638	**IHP 345 FX**	17	14	345	Électrique	2,9	Flex Control	600	795x1735x1680	400 / 375	**14093€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.*
124676	Socle de rehausse noir Ht. 114 mm - (556911)	IHP 190	**548€**
124677	Socle de rehausse noir Ht. 114 mm - (556937)	IHP 250	**645€**
124678	Socle de rehausse noir Ht. 114 mm - (556938)	IHP 285	**692€**
124679	Socle de rehausse noir Ht. 114 mm - (556939)	IHP 345	**755€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
IP0136	Panneau frontal en acier inoxydable Aisi 304	**489€**
IP0137	Contrôle de l'humidité résiduelle (contrôleur de fin de séchage). Mesure la conductivité du linge tout au long du cycle et détermine ainsi l'humidité résiduelle : limite le sur-séchage et optimise la durée des cycles.	**691€**
IP0138	Système de rinçage automatique des grilles du condenseur	**713€**

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT LAVAGE :
Choix de la machine, usages, solutions d'installation...
Rapprochez-vous de Fabien LAFOURCADE : 06 86 55 70 87
fabien.lafourcade@eberhardt.fr

SÉCHOIRS ROTATIFS GRANDES CAPACITÉS



DR 200



Grand hublot
Ø 683 mm
pour un chargement
et déchargement
facilités.



Filtre à peluches
(autonettoyant) de
grandes dimensions
avec accès en façade
pour un entretien
facilité.

PREMIUM

- Séchoirs à évacuation.
- Rotation alternée.
- Carrosserie époxy blanc.
- Programmateur électronique OPTimum Control : 30 cycles librement modifiables et contrôle de l'humidité résiduelle. À retrouver en détails p.329.
- Moteur à variateur de fréquence.
- Alimentation électrique 400-415 V / 50-60 Hz / 3 ou gaz, vapeur 380-415 V / 50-60 Hz / 3.

Séchoirs rotatifs - DR grandes capacités

TAMBOUR INOX | VENTILATION RADIALE

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	CAPACITÉ (kg) 1/25	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE	PROGRAMMATEUR	DIAMÈTRE HUBLOT (mm)	DIAMÈTRE ÉVACUATION (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT /NET (kg)	PRIX H.T.*
DR 120	51	41	1020	Électrique (60 kW) Gaz (79,1 kW) Vapeur (88,8 kW - 6,9 bar)	OPTimum Control	683	254	1170x1725x2175	675 / 565 (Électrique) 660 / 555 (Gaz) 710 / 605 (Vapeur)	**Nous consulter**
DR 170	70	56	1410	Gaz (115,8 kW) Vapeur (125,7 kW - 6,9 bar)	OPTimum Control	683	305	1345x1775x2390	755 / 635 (Gaz) 825 / 705 (Vapeur)	**Nous consulter**
DR 200	83	66	1660	Gaz (124,6 kW) Vapeur (125,7 kW - 6,9 bar)	OPTimum Control	683	305	1345x1965x2390	825 / 705 (Gaz) 895 / 770 (Vapeur)	**Nous consulter**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

REPASSEUSES



I 25-100

CONFORT

- Repassage du petit plat de type nappes, serviettes de table après séchage.
- Cylindre en acier avec revêtement textile “Nomex”.
- Variation de la température réglable.
- Thermorégulation électronique offrant une meilleure distribution de la température et une consommation d’énergie réduite.
- Variateur de vitesse sur modèles I25-100 V et I25-120 V.
- Évacuation des buées et variateur de vitesse sur modèle I 25-140 AV.
- Alimentation électrique 400 V / 50 Hz / 3.

Repasseuses - I

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIAMÈTRE CYLINDRE (mm)	LARGEUR CYLINDRE (mm)	CHAUFFAGE	PUISSANCE DE CHAUFFE (kW)	DÉBIT (kg/h)	VITESSE DE REPASSAGE (m/min)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
125631	**I 25-100**	250	1000	Électrique	5	30 (1)	3,9	1400x420x1005	119 / 110	**4349€**
125632	**I 25-100 V**	250	1000	Électrique	5	30 (1)	2-4	1400x420x1005	119 / 110	**7951€**
125633	**I 25-120**	250	1200	Électrique	6	35 (1)	3,9	1600x420x1005	130 / 118	**4576€**
125634	**I 25-120 V**	250	1200	Électrique	6	35 (1)	2-4	1600x420x1005	130 / 118	**8990€**
125635	**I 25-140 AV**	250	1400	Électrique	8,4	40 (2)	2-4	1800x420x1005	165 / 154	**6963€**

(1) Valeur indicative avec du linge préséché en tambour pour humidité résiduelle de 10-15%. Le débit peut varier suivant la nature, le poids et l’humidité résiduelle du textile.

(2) Valeur indicative avec du linge préséché en tambour pour humidité résiduelle de 20-25%. Le débit peut varier suivant la nature, le poids et l’humidité résiduelle du textile.

SÉCHEUSES-REPASSEUSES



FCI 16/3 E

PREMIUM

- Cylindre en acier ultra poli, de faible épaisseur.
- Programmateur intuitif : affichage de la vitesse du cylindre et de la température.
- Rouleau presseur et grande surface de contact avec le cylindre sur un angle de 300°.
- Évacuation des buées à l’arrière.
- Pédale de démarrage et d’arrêt des bandes d’engagement.
- Alimentation électrique 380-415 V / 50 Hz / 3+N ou gaz 208-240 V / 50 Hz / 1.

Sécheuses-repasseuses murales - FCI

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIAMÈTRE CYLINDRE (mm)	LARGEUR CYLINDRE (mm)	CHAUFFAGE	PUISSANCE DE CHAUFFE (kW)	DÉBIT (kg/h) (1)	VITESSE DE REPASSAGE (m/min)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
124098	**FCI 16/3 E**	320	1664	Électrique	24,3	62	1 - 6	2194x765x1110	605 / 435	**13893€**
124640	**FCI 20/3 E**	320	2080	Électrique	27,9	70	1 - 6	2610x765x1110	690 / 490	**14956€**
124639	**FCI 16/3 G**	320	1664	Gaz	25	58	1 - 6	2194x765x1110	580 / 410	**16473€**
124641	**FCI 20/3 G**	320	2080	Gaz	30	72	1 - 6	2610x765x1110	665 / 465	**18102€**

(1) Valeur indicative pour version électrique et humidité résiduelle 50%. Le débit peut varier suivant la nature, le poids et l’humidité résiduelle.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l’appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
IP 0139	Cylindre en acier chromé - FCI 16/3 : pour une meilleure conduction thermique et qualité de repassage	**1782€**
IP 0140	Cylindre en acier chromé - FCI 20/3 : pour une meilleure conduction thermique et qualité de repassage	**2240€**
IP 0274	Évacuation à droite des buées	**34€**
IP 0275	Vitesse réglable en fonction de la température	**369€**
IP 0141	Raccordement Butane / Propane (sur versions gaz)	**Nous consulter**

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT LAVAGE :
Choix de la machine, usages, solutions d’installation...
Rapprochez-vous de Fabien LAFOURCADE : 06 86 55 70 87
fabien.lafourcade@eberhardt.fr

SÉCHEUSES-REPASSEUSES GRANDS DIAMÈTRES



FCI 500



FCI 800

PREMIUM

- Bandes de repassage «NOMEX» sur modèles FCI 500.
- Programmateur intuitif : affichage de la vitesse du cylindre et de la température.
- Possibilité de sauvegarder 20 programmes sur FCI 500.
- Marche arrière du cylindre possible lorsqu'une pièce est mal engagée.
- Pédale de démarrage et d'arrêt des bandes d'engagement.
- Chauffage électrique, gaz ou vapeur.
- Alimentation électrique 380-415 V / 50 Hz / 3+N.

Sécheuses-repasseuses murales - FCI

RÉFÉRENCE	DIAMÈTRE CYLINDRE (mm)	LARGEUR UTILE CYLINDRE (mm)	CYLINDRE	VITESSE DE REPASSAGE (m/mn)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
FCI 500	502	1600	Acier ultra poli	1,5 - 8	2350x1052x1232	Nous consulter
		2000			2750x1052x1232	
		2600			3350x1087x1232	
		3200			3950x1087x1232	
FCI 800	807	3186	Acier chromé	3 - 15	4260x1915x1985	Nous consulter

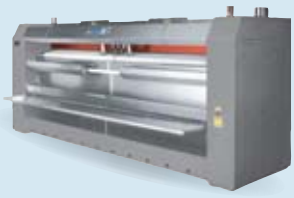
Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
Cylindre en acier chromé - FCI 500 : pour une meilleure conduction thermique et qualité de repassage	Nous consulter
Vitesse réglable en fonction de la température	Nous consulter
Raccordement Butane / Propane (pour modèles gaz)	Nous consulter

SÉCHEUSES-REPASSEUSES GRANDS DIAMÈTRES



FCIR 500



FCIFF 500

PREMIUM

- FCIR : Sécheuses-repasseuses traversantes.
- FCIF : Sécheuses-repasseuses avec pliage longitudinal.
- FCIFF : Sécheuses-repasseuses engageuse avec pliage longitudinal.
- Programmateur intuitif : affichage de la vitesse du cylindre et de la température (20 programmes).
- Chauffage électrique, gaz ou vapeur.
- Alimentation électrique 380-415 V / 50 Hz / 3+N.
- Raccordement air comprimé nécessaire pour FCIFF.

Sécheuses-repasseuses - FCIR / FCIF / FCIFF

RÉFÉRENCE	DIAMÈTRE CYLINDRE (mm)	LARGEUR UTILE CYLINDRE (mm)	CYLINDRE	VITESSE DE REPASSAGE (m/mn)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
FCIR 500	502	2000	Acier ultra poli	1,5 - 8	2750x1528x1568	Nous consulter
		2600			3350x1528x1568	
		3200			3950x1528x1568	
FCIF 500		2000			2750x1620x1568	Nous consulter
		2600			3350x1620x1568	
		3200			3950x1620x1568	
FCIFF 500		2000			2850x1790x1760	Nous consulter
		2600			3450x1790x1760	
		3200			4050x1790x1760	

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
Cylindre en acier chromé - FCIR 500, FCIF 500 et FCIFF 500 : pour une meilleure conduction thermique et qualité de repassage	Nous consulter
Pédale d'arrêt et de remise en marche du cylindre pour faciliter l'engagement - FCIR et FCIF	Nous consulter
Sortie du linge à l'arrière de la machine - FCIF 500	Nous consulter
Module plieuse transversale (contre-pliage) et empileur - FCIFF 500 (largeur utile 2600 ou 3200 uniquement)	Nous consulter
Pré-équipement obligatoire si achat ultérieur du module plieuse transversale (contre-pliage) et empileur - FCIFF 500 (largeur utile 2600 ou 3200 uniquement)	Nous consulter
Raccordement Butane / Propane (pour modèles gaz)	Nous consulter

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

Bien choisir sa table de repassage professionnelle

Des fonctionnalités disponibles selon l'usage et la finition souhaitée

L'ensemble des tables professionnelles de notre gamme sont dotées d'une aspiration intégrée au plateau qui permet de coller le vêtement et facilite le repassage. En fonction de son usage, on choisira une table aspirant / chauffante, aspirante / chauffante / soufflante ou une table à froid.

Tables aspirantes / chauffantes

Le plateau de repassage est réchauffé par une résistance ou par la vapeur. La température permet un défroissage plus rapide du linge et évite toute formation de condensation.



Tables aspirantes / chauffantes / soufflantes

La soufflerie permet un refroidissement du plateau pour créer un choc thermique avec le fer qui améliore la qualité du repassage.



Tables à froid aspirantes / soufflantes

La soufflerie au plateau est utilisée pour augmenter le rendement et traiter des vêtements auparavant traités sur d'autres matériels (mannequin, presse...).



MODÈLE	388 AI	398 AI	398 V	398 SAI	398 SV	1980 AI	1980 V
CHAUFFANTE	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
ASPIRANTE	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
SOUFFLANTE	✘	✘	✘	✔	✔	✘	✘
Configuration	Pointe à gauche	Pointe à gauche	Pointe à gauche	Pointe à gauche	Pointe à gauche	-	-
Plateau E (universel petite largeur)	✔	✔	✔	✔	✔	✘	✘
Plateau rectangulaire	✘	✘	✘	✘	✘	✔	✔
Production vapeur	Chaudière sur réservoir de 20L	Chaudière sur réseau d'eau dure	Réseau vapeur	Chaudière sur réseau d'eau dure	Réseau vapeur	Chaudière sur réseau d'eau dure	Réseau vapeur
À retrouver :	P.353	P.354	P.354	P.354	P.354	P.354	P.354

Selon les différentes catégories de linge, 2 types de plateaux sont proposés :

- **Plateau universel** qui permet le repassage de la majorité des textiles.
- **Plateau rectangulaire** généralement plus long pour le repassage du linge plat : draps, nappes, serviettes, taies, draps de bain...

Plateaux adaptés pressing, nous consulter.

Le choix de la pointe à droite et pointe à gauche diffère selon votre secteur d'activité : pour une utilisation en pressing, privilégiez la pointe à droite et le plateau pantalon pour une ergonomie au repassage et une optimisation de toute la surface de travail, et pour une utilisation en collectivité plutôt la pointe à gauche.

Pour la production de vapeur, 3 solutions sont proposées :

- Avec **branchement dit "autonome"** sur réservoir de 20L relié à la table.
- Avec **chaudière** et branchement sur **réseau d'eau collectif**.
- Avec branchement direct sur un **générateur de vapeur extérieur**, vendu séparément.

Pour le doublement de poste et l'utilisation avec un équipement disponible, il existe dans la gamme 398 une version sans fer et sans production de vapeur.

L'ergonomie pour le confort et la qualité du travail

De nombreux équipements permettent d'optimiser la table à l'usage. Ils sont disponibles de série ou en accessoires selon les modèles. Par exemple, la jeannette de repassage, est un outil indispensable pour le repassage des manches des vêtements de forme.

GÉNÉRATEURS DE VAPEUR SEMI-PROFESSIONNELS


MINI 4

MINI 6 AI

CONFORT

- Chaudière Inox.
- Carrosserie blanche (mini 3/4) ou acier inoxydable (mini 6 Al).
- Fer à repasser vaporisant avec thermostat.
- Remplissage manuel.
- Mini 3/4 adaptables sur chariot TROL pour une utilisation avec la table à repasser TIPI S.
- Alimentation 230 V (mono).

Générateurs de vapeur semi-professionnels - MINI

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CHAUDIÈRE (l)	VOLUME D'EAU (l)	PUISSANCE CHAUDIÈRE (W)	PUISSANCE FER (W)	AUTONOMIE MOYENNE (h)	PRODUCTION VAPEUR (kg/h)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
121878	**MINI 3**	3,2	2,3	1300	800	2	1,7	260x360x280	8 / 7,5	**357€**
121880	**MINI 4**	4,5	3,4	1450	800	3	1,9	250x290x370	10 / 9,5	**606€**
126834	**MINI 6 AI**	5 + 8	3,8	1700	800	En continu (sur réservoir externe)	1,9	245x530x900	21 / 19,5	**948€**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
121885	**TROL**	Chariot support TROL compatible avec la table à repasser TIPI S pour Mini 3/4/5	**124€**

TABLE DE REPASSAGE SEMI-PROFESSIONNELLE


TIPI S

CONFORT

- Table aspirante / chauffante / soufflante avec jeannette de repassage (non chauffante / non aspirante).
- Table compatible avec générateurs MINI 3/4 (avec chariot TROL) ou MINI 6 Al (sans chariot TROL).
- Hauteur du plateau 88 cm.
- Résistance de chauffe au plateau.
- Commande de l'aspiration et de la soufflerie par pédale.
- Modèle repliable.
- Alimentation 230 V (mono).

Table de repassage semi-professionnelle - TIPI S

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PLATEAU (LxP) (mm)	PUISSANCE RÉSISTANCE PLATEAU (W)	PUISSANCE VENTILATEUR (W)	DIMENSIONS POSITION TRAVAIL (LxPxH) (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
121887	**TIPI S**	1140x440/200	600	50	1200x540x910	20 / 19	**621€**

TABLE AUTONOME


388 AI
présentée avec accessoire

PREMIUM

- Plateau universel "E" petite largeur en acier 120x40/25 cm.
- Poste de travail pointe à gauche.
- Fer à repasser professionnel électrovaporisant avec semelle téflon.
- Chaudière Inox - répondant à la norme P.E.D. 97/23.
- Pompe à eau (550 W) à raccorder sur réservoir externe de 20 litres.
- Alimentation 230 V (mono).

Table de repassage aspirante / chauffante - 388

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉSISTANCE PLATEAU (W)	MOTEUR ASPIRATION (W)	CAPACITÉ CHAUDIÈRE (l)	RÉSISTANCE CHAUDIÈRE (kW)	RÉSISTANCE FER (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
123342	**388 AI**	800	600	5,8	1,7	1100	1700x550x1900	130 / 110	**3579€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
124689	Bras éclairage + Néon LED	**621€**
124687	Suspente fer. **Attention** : le bras d'éclairage + Néon LED doivent être obligatoirement commandés (124689)	**103€**
121898	Bras + Jeannette manche aspirante / chauffante	**448€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
RO 0011	Pointe à droite + Double pédales + Repose fer pivotant	**260€**
RO 0012	Fer gaucher (en remplacement du droitier) + Connexion pour l'utilisation de la suspente fer	**Sans supplément**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

TABLES ASPIRANTES / CHAUFFANTES / SOUFFLANTES



398 AI / 398 SAI
présentée avec accessoires

PREMIUM

Équipement de série

- Plateau universel "E" petite largeur en acier 120x40/25 cm.
- Poste de travail pointe à gauche (réversible).
- Réglage en hauteur du plateau 88-105 cm.
- Pédale de commande d'aspiration (réversible).

Modèle AI / SAI

- Fer à repasser professionnel électrovaporisant avec semelle téflon.
- Chaudière Inox répondant à la norme P.E.D. 97/23.
- Pompe à eau (370 W) à raccorder sur réseau d'eau dure.
- Alimentation 400 V (tri+N).

Modèle vapeur V / SV

- Sans fer et sans chaudière.
- À raccorder sur réseau vapeur.
- Alimentation 230 V (mono).

Tables de repassage aspirantes / chauffantes - 398

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉSISTANCE PLATEAU (W)	MOTEUR ASPIRATION (W)	CAPACITÉ CHAUDIÈRE (l)	RÉSISTANCE CHAUDIÈRE (kW)	RÉSISTANCE FER (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
123166	**398 AI**	800	600	5,8	4	1100	1700x550x1900	130 / 110	**4396€**
121893	**398 V**	800	600	-	-	-	1700x550x1900	100 / 80	**2222€**

Tables de repassage aspirantes / chauffantes / soufflantes - 398 S

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉSISTANCE PLATEAU (W)	MOTEUR ASPIRATION / SOUFFLERIE (W)	CAPACITÉ CHAUDIÈRE (l)	RÉSISTANCE CHAUDIÈRE (kW)	RÉSISTANCE FER (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
123350	**398 SAI**	800	600 / 165	5,8	4	1100	1700x550x1900	130 / 110	**4605€**
121895	**398 SV**	800	600 / 165	-	-	-	1700x550x1900	100 / 80	**2906€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
124689	Bras éclairage + Néon LED	**621€**
124687	Suspente fer. **Attention :** le bras d'éclairage + Néon LED doivent être obligatoirement commandés (124689)	**103€**
121898	Bras + Jeannette manche aspirante / chauffante	**448€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
RO 0013	Alimentation 230 V (mono) pour 398 AI / 398 SAI	**97€**
RO 0014	Groupe fer + Réservoir vapeur 0,33 L pour 398 V / 398 SV	**596€**
RO 0082	Double pédales	**260€**
RO 0015	2ème fer avec électrovanne	**385€**
RO 0012	Fer gaucher (en remplacement du droitier) + Connexion pour l'utilisation de la suspente fer	**Sans supplément**
RO 0017	Pistolet vapeur	**351€**

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT LAVAGE :
Choix de la machine, usages, solutions d'installation...
Rapprochez-vous de Fabien LAFOURCADE :
06 86 55 70 87
fabien.lafourcade@eberhardt.fr

TABLES RECTANGULAIRES ASPIRANTES / CHAUFFANTES



1980 AI
présentée avec accessoire

PREMIUM

Équipement de série

- Plateau rectangulaire aspirant / chauffant en acier 130x65 cm.
- Pédale de commande d'aspiration.

Modèle AI

- Fer à repasser professionnel électrovaporisant avec semelle téflon.
- Chaudière Inox.
- Pompe à eau à raccorder sur réseau d'eau dure.
- Alimentation 400 V (tri+N).

Modèle vapeur V

- Sans fer et sans chaudière.
- À raccorder sur réseau vapeur.
- Alimentation 230 V (mono).

Tables de repassage aspirantes / chauffantes - 1980

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉSISTANCE PLATEAU (W)	MOTEUR ASPIRATION (W)	CAPACITÉ CHAUDIÈRE (l)	RÉSISTANCE CHAUDIÈRE (kW)	RÉSISTANCE FER (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
123352	**1980 AI**	800	600	5,8	4	1100	1550x800x900	115 / 90	**4962€**
121890	**1980 V**	800	600	-	-	-	1550x800x900	80 / 60	**2464€**

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
124685	Bras éclairage + Néon LED	**621€**
124687	Suspente fer. **Attention :** le bras d'éclairage + Néon LED doivent être obligatoirement commandés (124685)	**103€**
121898	Bras + Jeannette manche aspirante / chauffante	**448€**

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
RO 0009	Groupe fer + Réservoir vapeur (pour le modèle V)	**512€**

SACS ET PORTE-SACS



Porte-sac
3830 ON 001 C1
Standard 1 sac



Porte-3 sacs en ligne 3840 ON 001
présenté avec options
- 1 x couvercle jaune
- 1 x couvercle vert
- 1 x couvercle mauve
- 3 x pédale d'ouverture



Porte-4 sacs en carré
3846 ON 001
présenté avec options
- 2x couvercle blanc
- 2x couvercle jaune
- 4x pédale d'ouverture

- Structure en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Système de maintien par anneau métallique avec 4 coins en caoutchouc.
- Charnière de couvercle renforcée.
- Large plate-forme en ABS.
- 4 roues pivotantes en caoutchouc.

Chariots porte-sacs standards complets (sans possibilité d'option)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIM. INT. LxPxH (mm)	Ø ROUES (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
105893	3830 ON 001 C1	Porte-1 sac avec couvercle blanc et 1 pédale	1 sac	390x410x880	75	5,5	252€
105895	3835 ON 001 C1	Porte-2 sacs en ligne avec couvercles blancs et 2 pédales	2 sacs	785x410x880	75	9,5	437€
105896	3840 ON 001 C1	Porte-3 sacs en ligne avec couvercles blancs et 3 pédales	3 sacs	1180x410x880	75	14	611€
105897	3845 ON 001 C1	Porte-4 sacs en ligne avec couvercles blancs et 4 pédales	4 sacs	1575x410x880	75	18,5	818€

Chariots porte-sacs avec possibilités d'options

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIM. INT. LxPxH (mm)	Ø ROUES (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
107994	3830 ON 001	Porte-1 sac sans couvercle	1 sac	390x410x880	75	5,5	208€
107996	3835 ON 001	Porte-2 sacs en ligne sans couvercle	2 sacs	785x410x880	75	9,5	349€
107998	3840 ON 001	Porte-3 sacs en ligne sans couvercle	3 sacs	1180x410x880	75	14	479€
108000	3845 ON 001	Porte-4 sacs en ligne sans couvercle	4 sacs	1575x410x880	75	18,5	641€
108002	3846 ON 001	Porte-4 sacs en carré sans couvercle	4 sacs	785x855x880	75	21,5	738€
108004	3850 ON 006	Porte-sac mural sans couvercle	1 sac	335x450x290	-	1,15	143€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AL0001	Couvercle blanc (prévoir 1 couvercle par sac)	20€
AL0003	Couvercle jaune (prévoir 1 couvercle par sac)	22€
AL0006	Couvercle rouge (prévoir 1 couvercle par sac)	22€
AL0002	Couvercle bleu (prévoir 1 couvercle par sac)	22€
AL0007	Couvercle vert (prévoir 1 couvercle par sac)	22€

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AL0004	Couvercle gris (prévoir 1 couvercle par sac)	22€
AL0152	Couvercle mauve (prévoir 1 couvercle par sac)	22€
AL0151	Couvercle orange (prévoir 1 couvercle par sac)	22€
AL0009	Pédale d'ouverture (prévoir une pédale par couvercle)	24€
AL0039	Frein sur une roue pivotante	5€

Sacs à linge avec poignée

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DENSITÉ (g/m²)	CAPACITÉ (l)	PRIX H.T.*
108226	SBLANC10	Lot de 10 sacs à rayures blancs	170	120	208€
108227	SVERT10	Lot de 10 sacs à rayures vertes	170	120	217€
108228	SBLEU10	Lot de 10 sacs à rayures bleues	170	120	217€
108229	SJAUNE10	Lot de 10 sacs à rayures jaunes	170	120	217€
108231	SROUGE10	Lot de 10 sacs à rayures rouges	170	120	217€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

CHARIOTS POUR LE TRANSPORT DE LINGE SALE



4500 ON 001 C1

- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Rebords arrondis avec cornière polyamide.
- Robinet de vidange.
- Ouverture du couvercle sur 2/3 de la profondeur.
- Charnière avec butée pour maintien du couvercle ouvert.
- 4 roues en caoutchouc (2 fixes et 2 pivotantes côté poignée).

Chariots pour le transport de linge sale

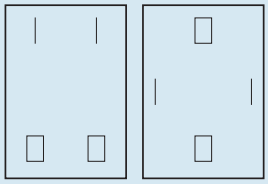
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l / nb sacs)	DIM. INT. LxPxH (mm)	Ø ROUES (mm)	DIM. EXT. LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
107923	**2050 ON 191 C1**	Chariot ouverture 2/3, pare-chocs caoutchouc, frein sur une roue pivotante	699 / 8-9	1000x600x1165	160	1100x650x1425	48	**1772€**
129168	**4500 ON 001 C1**	Chariot ouverture 1/2, pare-chocs alliage léger, frein sur une roue pivotante	1006 / 12-14	1300x700x1105	160	1365x760x1355	47	**1873€**

CHARIOTS DE MANUTENTION BLANCHISSERIE



BA20 02 001

CONFIGURATION DES ROUES D'ORIGINES



2+2 en rectangle — **1+2+1** en losange

ROUE PIVOTANTE | ROUE FIXE

- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Parois nervurées.
- Rebords supérieurs arrondis et fermés.
- 4 roues en caoutchouc.

Chariots de manutention

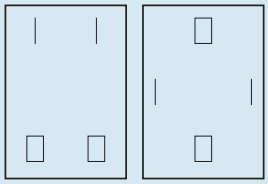
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l)	DIM. INT. LxPxH (mm)	DISPOSITION ROUES	Ø ROUES (mm)	DIM. EXT. LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
107934	**1380 ON 011**	Chariot non perforé	313	950x550x600	2+2	100	970x570x760	14	**585€**
107938	**BA20 02 001**	Chariot avec perforations ø 10 mm	305	1000x500x610	1+2+1	100	1030x530x770	16	**702€**
107941	**BA20 02 003**	Chariot avec perforations ø 10 mm	366	1000x600x610	1+2+1	100	1030x630x770	17	**738€**
107945	**BA20 02 009**	Chariot avec perforations ø 10 mm	428	920x680x685	1+2+1	125	950x710x875	20	**775€**
107949	**BA20 02 005**	Chariot avec perforations ø 10 mm	555	1300x700x610	1+2+1	125	1330x730x805	24	**858€**

CHARIOTS DE BLANCHISSERIE À FOND MOBILE



680 ON 026
Chariot avec graduation

CONFIGURATION DES ROUES D'ORIGINES



2+2 en rectangle — **1+2+1** en losange

ROUE PIVOTANTE | ROUE FIXE

- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Rebords supérieurs arrondis et fermés.
- Ressort de la cuve mobile.

Chariots à fond mobile

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l)	DIM. INT. LxPxH (mm)	DISPOSITION ROUES	Ø ROUES (mm)	DIM. EXT. LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
107957	**680 ON 186**	Chariot pour charge 30-35 kg	223	1000x420x530	2+2	125	1080x450x770	32	**995€**
105888	**680 ON 002**	Chariot pour charge 40-50 kg	336	1000x600x560	1+2+1	125	1080x630x800	35	**1066€**
129169	**680 ON 026**	Chariot pour charge 40-50 kg avec graduation pour pesée du linge	336	1000x600x560	1+2+1	125	1080x630x800	35	**1230€**
105898	**680 ON 014**	Chariot pour charge 40-50 kg	336	1000x600x560	2+2	125	1080x630x800	35	**1066€**
107962	**680 ON 005**	Chariot pour charge 80-100 kg	545	1390x700x560	1+2+1	125	1470x730x800	49	**1315€**
105899	**680 ON 013**	Chariot pour charge 80-100 kg	545	1390x700x560	2+2	125	1470x730x800	49	**1315€**

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
XPA0680	Poignée de guidage pour 680 ON 186 / 002 / 014 (livrée démontée)	**Consulter le SAV**

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AL0031	Ensemble 4 roues pivotantes ø 125 mm en remplacement de la configuration 2+2 Ø125 mm	**9€**

CHARIOTS-ARMOIRES POUR LA DISTRIBUTION DU LINGE



1580 ON 001 C1 présenté ouvert

- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Serrure à clé.
- Pare-chocs inférieur.
- 4 roues en caoutchouc (2 fixes et 2 pivotantes côté poignée).

Chariots-armoires à 2 battants

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l)	DIM. INT. LxPxH (mm)	Ø ROUES (mm)	DIM. EXT. LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
129170	**1550 ON 001 C2**	Avec 2 étagères mobiles et frein sur une roue pivotante	883	1130x550x1420	200	1230x630x1740	70	**2308€**
129171	**1550 ON 501 C2**	Avec 2 étagères mobiles, pare-chocs supérieur et frein sur une roue pivotante	883	1130x550x1420	200	1230x630x1785	77	**2511€**
129172	**1580 ON 001 C1**	Avec 2 étagères mobiles, tringle à penderie et frein sur une roue pivotante	883	1130x550x1420	200	1230x630x1740	71	**2504€**

Pour toutes demandes sur-mesure, nous consulter.

CHARIOTS-RÉSIDENTS



CRY20 + CHY1220



CRY15P

- Conçus en fils d'acier chromé.
- Séparations verticales.
- Porte-étiquette nominatif par casier.
- Tiges de retenue latérales et arrières avec crochets de fixation.
- Butoirs d'angle en caoutchouc.
- Roues à bandage anti-traces.

Chariots-résidents

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	NOMBRE DE CASIERS	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	Ø ROUES	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
123710	**CRY10**	Chariot 10 résidents	10	5	125	610x457x1760	25 / 22	**595€**
123711	**CRY15**	Chariot 15 résidents	15	5	125	910x457x1760	32 / 29	**762€**
123712	**CRY20**	Chariot 20 résidents	20	5	125	1220x457x1760	40 / 37	**921€**
123713	**CRY25**	Chariot 25 résidents	25	5	125	1520x457x1760	66 / 63	**1113€**
123714	**CRY30**	Chariot 30 résidents	30	5	125	1830x457x1760	76 / 73	**1271€**

Chariots-résidents penderie

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	NOMBRE DE CASIERS	NOMBRE D'ÉTAGÈRES	Ø ROUES	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.*
126183	**CRY15P**	Chariot 15 résidents + penderie + poignée de guidage	15	5	125	1220x457x1760	40 / 37	**920€**
126185	**CRY20P**	Chariot 20 résidents + penderie + poignée de guidage	20	5	125	1520x457x1760	66 / 63	**1089€**

Housses pour chariots-résidents

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
128645	**CHY610**	Housse pour chariot CRY10	2	**163€**
120278	**CHY910**	Housse pour chariot CRY15	2,65	**178€**
120279	**CHY1220**	Housse pour chariot CRY20	3,4	**193€**
120280	**CHY1520**	Housse pour chariot CRY25	3,8	**207€**
120281	**CHY1830**	Housse pour chariot CRY30	4,4	**237€**

Attention : housse non compatible avec les chariots-résidents penderie CRY15P et CRY20P.

CHARIOTS À ÉTAGÈRES



3950 ON 001 C1 avec option tiroir hauteur 120 mm

- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Plateau supérieur en ABS.
- Portes en stratifié bleu (HPL), ouverture à 270° et fermeture magnétique.
- 4 roues pivotantes.

Chariots à étagères

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l)	NBRE DE NIVEAUX	Ø ROUES (mm)	DIM. EXT. LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.*
129174	**3950 ON 001 C1**	Chariot avec 1 étagère et frein sur une roue pivotante	210	2	100	740x535x1000	13,6	**917€**
129175	**3950 ON 002 C1**	Chariot avec 2 étagères et frein sur une roue pivotante	268	3	100	740x535x1190	16	**1049€**

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
AL0149	Tiroir hauteur 120 mm avec front aluminium pour chariots à étagère	**262€**
AL0140	Porte 1 sac sur charnières pour sac plastique 110L (système de maintien inclus) pour chariot 3950 ON 002 C1	**332€**
AL0141	Porte 1 sac sur charnières pour sac en tissu pour chariot 3950 ON 002 C1	**252€**

Sac à linge pour porte 1 sac sur charnières - 3950 ON 002 C1

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DENSITÉ (g/m²)	CAPACITÉ (l)	PRIX H.T.*
124714	**ASACCO3882**	Lot de 10 sacs en tissu blancs avec velcro, spécifique pour porte 1 sac sur charnières (AL0141) et chariot 3950 ON 002 C1	350	110	**474€**

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

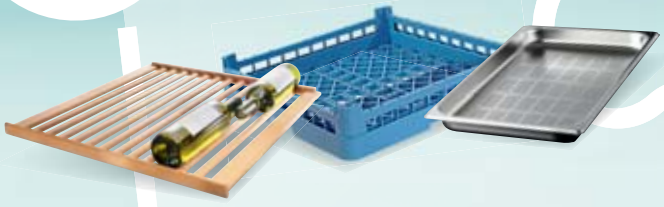
Nouveauté 2021

Vous avez un projet ?
Nous avons plusieurs solutions.
Eberhardt vous accompagne au quotidien avec ses offres complètes !

1 Je choisis le matériel adapté à mes besoins



2 Je complète avec une gamme d'accessoires appropriés





3 Je commande les produits d'hygiène et systèmes de dosage dédiés à mon métier

NOUVEAU **CATALOGUE**

Application au 15/04/2021

2021



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

Eberhardt BÜFA

eberhardt-pro.fr

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

NOUVEAU

NOUVEAU **CATALOGUE**

Produits d'hygiène et systèmes de dosage

Une gamme complète en réponse à tous les besoins des professionnels

Cuisson



p.3

Tout usage



p.4

Bar et café



p.5

Laverie-vaisselle et systèmes de dosage



p.6

Produits Lessiviels



p.7

Systèmes de dosage buanderie



p.8

Eberhardt vous accompagne toujours plus loin...

Un **nettoyage de qualité** pour préserver votre équipement.

Une des clés de la longévité de vos appareils réside aussi dans leur entretien. Eberhardt a sélectionné un assortiment de produits d'hygiène, à la composition rigoureusement étudiée, dédié à vos équipements pour toujours plus de durabilité.

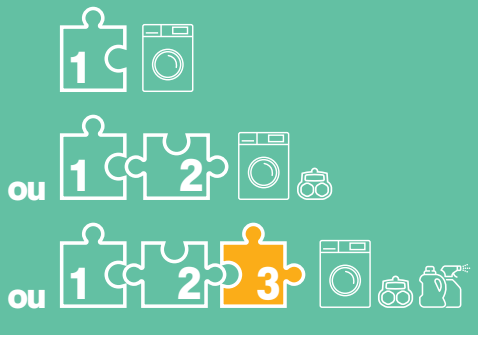
Grâce à des produits **parfaitement adaptés à votre matériel.**

Approuvés par nos marques partenaires, nos produits d'hygiène professionnels sont exclusivement conçus pour prendre soin de vos appareils, vos surfaces, votre vaisselle et votre linge.

...et vous propose désormais **des solutions complètes.**

Choisissez la solution qui vous convient

1. **Un matériel** adapté à vos besoins
2. **Un système de dosage** précis
3. **Un assortiment de produits dédiés**



Découvrez plus d'informations sur cette gamme et toutes les modalités d'achat sur eberhardt-pro.fr





PRODUITS D'ENTRETIEN CUISSON - FOURS / PLAQUES

Eberhardt



Fornolux plus

Produit nettoyant et désincrustant. Utilisé pour éliminer à froid les résidus carbonisés de souillures sur les fours et plaques de cuisson. Il permet une dissolution des graisses et élimine les mauvaises odeurs.



Flick oven

Agent dégraissant pour fours avec système de nettoyage automatique. Il nettoie en profondeur le four, à chaud ou à froid, ce qui permet de prolonger sa durée de vie. Un seul cycle de lavage est nécessaire pour enlever toutes les saletés, même les plus tenaces.



Oven sensitive tab

Tablettes de lavage à base de sel de potassium pour enlever les saletés les plus tenaces tout en protégeant les composants du four. Son action permet d'éliminer les salissures incrustées et carbonisées et élimine les odeurs résiduelles.



Remo kal ecol

Produit à base d'acide citrique pour le rinçage des fours avec système de nettoyage automatique et pour le détartrage de la chaudière.

Produits d'entretien cuisson - fours / plaques

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.*
134135	FORNOLUX PLUS 20	Détergent désincrustant pour fours, plaques de cuisson, grilles, rôtissoires	4x5L	79€
134136	FORNOLUX PLUS 15S		15 recharges et 3 bouchons pulvérisateurs	66€
134137	FLICK OVEN	Dégraissant liquide concentré pour fours autonettoyants	4x5L	90€
134139	OVEN SENSITIVE TABS	Pastilles pour fours autonettoyants	120 pastilles	111€
134142	REMO KAL ECOL	Produit de rinçage pour fours autonettoyants	4x5L	79€

PRODUIT D'ENTRETIEN CUISSON - FRITEUSES



Frit tab

Pastilles nettoyantes pour les friteuses professionnelles et les paniers de friteuses. Il élimine rapidement les résidus de graisse brûlée et les odeurs en laissant les surfaces propres.

Produit d'entretien cuisson - friteuses

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.*
134138	FRIT TAB	Pastilles pour nettoyage des friteuses professionnelles	35 pastilles	36€

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

NOUVEAU





PRODUITS D'ENTRETIEN TOUT USAGE

Eberhardt



Max

Dégraissant parfumé super puissant, conçu pour tous les types de saleté sur toutes les surfaces dures.



Unix pl

Dégraissant parfumé prêt à l'emploi avec action désinfectante. Conçu pour éliminer les résidus de saleté sur les surfaces dures. Particulièrement approprié pour les surfaces en acier inoxydable.



Remo kal hw

Détartrant liquide à base d'acide phosphorique. Il élimine les dépôts de calcaire et empêche la corrosion des surfaces traitées. Il est utilisable en process de trempage ou directement dans le circuit de la machine.



Vetrix

Détergent prêt à l'emploi adapté pour vitres, vitrines, miroirs. Élimine facilement les traces de graisse, d'huile, la poussière et la saleté.



Cide 175

Dégraissant à évaporation rapide pour le nettoyage des surfaces et équipements en contact avec les aliments.

Produits d'entretien tout usage

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.*
134140	MAX	Dégraissant pour toutes les surfaces dures	15 recharges 750 ml et 3 bouchons pulvérisateurs	34€
134141	UNIX PL	Dégraissant désinfectant pour surfaces dures	15 recharges 750 ml et 3 bouchons pulvérisateurs	55€
134143	REMO KAL HW 12	Détartrant pour équipements en inox (fours, lave-vaisselle..)	12L	43€
134144	VETRIX	Détergent liquide pour surfaces vitrées	15 recharges 750 ml et 3 bouchons pulvérisateurs	26€
134145	CIDE 175 15S	Détergent actif à base d'alcool sans rinçage	15 recharges 750 ml et 3 bouchons pulvérisateurs	95€
134146	CIDE 175 10		10L	63€

PRODUITS D'ENTRETIEN BAR - CAFÉ



Caffè ok

Détartrant en poudre pour l'élimination de résidus et de calcaire des filtres de machines à café.



Caffè calc

Détartrant en poudre destiné à l'entretien des machines à café équipées de réservoir d'eau. Il élimine les résidus de calcaire tout en préservant les composants de l'appareil. N'endommage pas les joints en caoutchouc.



Latte ok

Détergent pour le nettoyage des buses vapeur de machines à café et à cappuccino, de mousseur de lait automatique. Spécialement conçu pour éliminer les résidus et l'encrassement de la pierre de lait sans endommager les composants en contact.



Caffè doc

Gel dégraissant pour l'élimination des résidus organiques des machines à café.

Produits pour machines à café

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.*
134147	CAFFE OK	Détergent en poudre pour machine à café	8 boîtes de 500g	43€
134148	CAFFE CALC	Détergent en poudre pour machine à café à réservoir d'eau	8 boîtes de 500g	38€
134150	LATTE OK	Détergent pour buses de machines à café	12 bouteilles de 1L	120€
134151	CAFFEDOC	Dégraissant pour machine à café	15 bouteilles de 1L	86€

PRODUIT D'ENTRETIEN - MACHINE À GLACE



Ice calc

Détartrant à base organique pour machines à glace. Il élimine les résidus de calcaire et garantit un nettoyage complet de l'appareil.



Ice Cleaner

Sachet nettoyant prêt à l'emploi. Simple d'utilisation, il permet un nettoyage efficace et en profondeur de votre machine, offrant ainsi une meilleure qualité de glaces. Produit utilisable avec le système autowash (voir p.69)

Produits pour machines à glace

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.*
134149	ICE CALC	Détartrant pour machine à glace	8 boîtes de 500g	44€
131792	0408	Détartrant alimentaire	1L	17€
132614	ICECLEANER	Sachets de nettoyage sans outils pour machines à glaçons pleins CB modèles HCW	Lot de 24	115€





*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.

NOUVEAU

PRODUITS LAVERIE-VAISSELLE



LE SAVIEZ-VOUS ?
Les agents séquestrants permettent d'augmenter la puissance d'un détergent classique empêchant le calcaire de nuire à l'action de lavage en présence d'eau dure.

1. Alcavetro HW SPN
Détergent liquide concentré efficace pour les eaux très dures. Sa composition à base d'agents séquestrants permet d'éviter le dépôt de tartre dans l'appareil.

2. Alcavetro osmo
Détergent liquide concentré idéal pour installation avec osmoseur. Sa composition permet de limiter les dépôts de tartre et garantit une brillance et un nettoyage optimal de la vaisselle, même fragile.

3. Rinse acid
Liquide de rinçage efficace pour les eaux dures. Il permet un séchage rapide de la vaisselle.

4. Al cleaner HW
Détergent liquide pour lave-vaisselle et lave-ustensiles. Très efficace contre les résidus tenaces de graisse et les recuits.

5. Super D
Liquide de rinçage pour lave-vaisselle et lave-verres. Il neutralise les traces pour un résultat brillant. Idéal en présence d'eaux très dures.

6. Very gud
Agent dégraissant pour le lavage manuel de la vaisselle. Avec un PH neutre et la présence de tensio-actifs, ce produit garantit l'élimination des taches de graisse et la protection des peaux sensibles.

Produits laverie-vaisselle

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.*
134124	ALCAVETRO HW SPN 24	Détergent liquide concentré pour lave-vaisselle professionnel. Convient aux eaux très dures	4x6L	83€
134125	ALCAVETRO HW SPN 12		12L	41€
134126	ALCAVETRO HW SPN 25		25L	81€
134127	ALCAVETRO OSMO 24	Détergent liquide concentré pour lave-vaisselle professionnel. Convient aux installations avec osmoseur	4x6L	74€
134128	ALCAVETRO OSMO 12		12L	36€
134129	ALCAVETRO OSMO 25		25L	71€
134130	RINSE ACID 20	Liquide de rinçage acide pour lave-vaisselle professionnel	4x5L	67€
134131	RINSE ACID 10		10L	33€
134133	AL CLEANER HW	Détergent liquide compatible avec l'aluminium	10L	35€
134132	SUPER D	Liquide de rinçage alcalin pour lave-vaisselle professionnel.	4x5L	69€
134134	VERI GUD	Détergent liquide pour lavage à la main	4x5L	27€

Systèmes de dosage

CODE ARTICLE		RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX H.T.*
130261		QD10D/D9	Pompe - 1 produit - Détergent / Mode Temps et vitesse - tube péristaltique Silicone 5 mm (kit d'installation inclus)	110€
130262		QD10R/D9	Pompe 1 produit - Rinçage ou désinfectant / Mode Temps et vitesse - tube péristaltique Silicone 3 mm (kit d'installation inclus)	117€
130264		QD200-BT/C/D9	Pompe 2 produits - Détergent et rinçage / Mode Temps et vitesse - tube péristaltique Brightchem (kit d'installation inclus)	398€









PRODUITS LESSIVIELS

BÜFA



LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT PRODUITS D'HYGIÈNE ET SYSTÈMES DE DOSAGE :

Association de produits en fonction de l'usage et choix de systèmes de dosage adaptés à votre métier... Rapprochez-vous de Pascal Audran : 07 72 21 21 46 - pascal.audran@eberhardt.fr

1. Ozerna BME
Lessive liquide alcaline sans phosphate. Efficace de 30°C à 90°C. Sa formulation à base d'azurants optiques et de tensio-actifs permet d'éliminer facilement les taches, même celles de graisse.

2. Ozerna Care
Lessive liquide pour linge délicat et de couleur. Sans azurants optiques, agents de blanchiment ou phosphates. Efficace de 30°C à 90°C. Ravive les couleurs, évite le grisaillement du linge. Contient des polymères protecteurs qui évitent au textile de dégorger.

3. Ozerna Premium
Lessive en poudre, efficace de 30°C à 90°C. Elle contient des azurants optiques, des agents blanchissants et des enzymes pour un résultat optimal.

Ozerna Rainbow
Lessive en poudre pour les textiles de couleur. Efficace de 30°C à 60°C. Grâce à sa combinaison de tensioactifs, elle permet d'obtenir une excellente dissolution des taches, tout en préservant les fibres et la couleur.

4. Lizerna Conc
Agent dégraissant à utiliser au prélavage ou en complément d'une lessive. Il permet de neutraliser les taches en profondeur tout en protégeant les textiles et leur couleur. Ne génère pas de mousse.

5. Lizerna perox
Agent de blanchiment oxygéné à utiliser après la phase de prélavage et/ou de lavage. Produit efficace à basse température. Permet d'éliminer toutes les taches pigmentaires, oxydables (vin, thé, café).

6. Lizerna Soft
Produit assouplissant offrant une douceur et une odeur agréable au linge. Son effet antistatique améliore la qualité de finition du textile.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les azurants optiques sont des molécules capables d'absorber certains rayonnements de la lumière. Combinés à la lessive, ils permettent de raviver la blancheur du linge lavé.

Produits lessiviels

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.*
133887	OZERNA BME	Lessive liquide alcaline	Bidon 20 L	117€
133888	OZERNA CARE	Lessive liquide - pour linge délicat	Bidon 20 L	91€
133889	OZERNA PREMIUM	Lessive en poudre alcaline blanchissante	Sac 20 kg	77€
133890	OZERNA RAINBOW	Lessive en poudre alcaline - pour linge de couleur	Sac 20 kg	110€
133891	LIZERNA CONC	Renforçateur de lavage liquide dégraissant - pour tout type de linge	Bidon 10L	44€
133886	LIZERNA PEROX	Agent de blanchiment liquide oxygéné	Bidon 20 L	73€
133885	LIZERNA SOFT	Adoucissant liquide	Bidon 20 L	58€

NOUVEAU

*■ Produit en stock. Autres produits, nous consulter.





SYSTÈMES DE DOSAGE

Eberhardt

Pompes doseuses pour lave-linge jusqu'à 35 kg

Systèmes de dosage ingénieux pour plus de précision, de sécurité et de fiabilité. Les pompes, peu encombrantes, sont conçues pour répondre à toutes les attentes et contraintes d'installation rencontrées. Simple d'entretien, ce système est la solution idéale pour un dosage précis de produits lessiviels permettant un lavage respectueux de votre linge tout en garantissant la longévité de votre machine.



WL2BT-1

Système de dosage 2 pompes. Permet de doser jusqu'à 2 produits lessiviels.



WL4BT-1

Système de dosage 4 pompes. Permet de doser jusqu'à 4 produits lessiviels.



WL6BT-1

Système de dosage 6 pompes. Permet de doser jusqu'à 6 produits lessiviels.

Systèmes de dosage

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.*
131181	WL2BT-1	Pompe - 2 produits lessiviels - 2 tubes péristaltiques 6 mm	285x190x166	502€
131183	WL4BT-1	Pompe - 4 produits lessiviels - 4 tubes péristaltiques 6 mm	266x285x166	605€
131185	WL6BT-1	Pompe - 6 produits lessiviels - 6 tubes péristaltiques 6 mm	266x425x166	807€

Systèmes de dosage - accessoires

CODE ARTICLE		RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX H.T.*
125447		WLM2	Pompe additionnelle double (6 mm / 6 mm)	249€
125449		WLL-W375	Canne d'aspiration- longueur 375 mm - 2 voies - pour bidon de 10 litres	64€
118098		WLL-W450	Canne d'aspiration - longueur 450 mm - 3 voies - pour bidon de 20/25 litres	64€
118097		WLL	Module d'alarme niveau bas pour 10 produits chimiques avec alimentation	235€
125479		WL-FORM	Sélecteur de formule - Commande déportée	111€
131819		XLM5-4D08-10	Collecteur flush 4 voies, entrées 8 mm/sortie 10 mm avec fluxostat	240€
131823		XLM5-6D08-10	Collecteur flush 6 voies, entrées 8 mm/sortie 10 mm avec fluxostat	267€
125441		WKITL6	Kit d'installation 6 pompes doseuses (WL6 - Tuyaux PVC 30 m + 12 Connecteurs + 6 Filtres pieds et poids + Colliers)	83€

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE EXPERT PRODUITS D'HYGIÈNE ET SYSTÈMES DE DOSAGE :
Association de produits en fonction de l'usage et choix de systèmes de dosage adaptés à votre métier... Rapprochez-vous de Pascal Audran :
07 72 21 21 46 -
pascal.audran@eberhardt.fr

Conditions Générales de Vente

janvier 2021

ARTICLE 1 - OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

Toute commande de produits implique l'acceptation sans réserve par l'acheteur des présentes CGV qui prévalent sur tout autre document de l'acheteur, et notamment sur toutes conditions générales d'achat, et qui s'appliquent à toutes les ventes par EBERHARDT sauf accord dérogatoire préalable écrit.
Tout autre document (notamment catalogues, publicités, notices), n'a qu'une valeur informative, non contractuelle.

ARTICLE 2 - COMMANDES

Les commandes, selon les prix en vigueur ou résultant de la négociation commerciale, font l'objet d'un accusé de réception par EBERHARDT. Sauf accord écrit d'EBERHARDT, toute commande confirmée est irrévocable pour le Client.

ARTICLE 3 - LIVRAISONS

Art. 3.1 : Délai

Les délais de livraison, dépendant notamment de la disponibilité des transporteurs et de l'ordre d'arrivée des commandes, sont donnés à titre indicatif.
Les retards pourront, le cas échéant, sur demande motivée et présentation des justificatifs, donner lieu à dommages-intérêts, qui seront calculés au taux de 0,5 % par mois, sur le prix HT des produits retardés, à partir du quatrième mois de retard par rapport à la date de livraison précisée sur l'accusé réception de commande émis par EBERHARDT, et qui ne pourront dépasser 2 % du prix. Aucun autre dédommagement ne pourra être demandé.
EBERHARDT est dégagée de tout engagement relatif aux délais de livraison si le Client n'est pas à jour de ses règlements (demande d'acompte, commande en cours ou facture échue), si le Client n'a pas fourni les renseignements nécessaires demandés par EBERHARDT (spécifications techniques ou justification de qualification technique), ou en cas de force majeure ou de circonstances hors de son contrôle (notamment, grèves, incendie, tempête, inondation, épidémie, difficultés d'approvisionnement).

Art. 3.2 : Livraison - Transport - Réception

Les livraisons sont effectuées départ des entrepôts EBERHARDT ou des usines.
Il appartient au destinataire de vérifier, dès réception, que la marchandise livrée est conforme, en quantité et qualité, à sa commande. Les réclamations concernant la conformité des marchandises (en quantité et qualité) à la commande ne sont recevables que si elles sont formulées par écrit accompagnées du bon de livraison dans les 3 (trois) jours de la livraison. En cas d'avarie des marchandises livrées ou de manquants, il appartient au client, d'une part, d'émettre, dès réception et en présence du transporteur, des réserves précises sur le récépissé de transport qu'il fera contresigner par le transporteur, et d'autre part de les confirmer au transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 3 jours de sa réception, copie en étant adressée à EBERHARDT. Au-delà de ce délai, aucune réclamation concernant les défauts apparents sur le produit ne sera prise en compte.
Aucun retour de marchandises ne pourra être effectué par le client sans l'accord préalable écrit d'EBERHARDT. Seul le transporteur choisi par EBERHARDT est habilité à effectuer le retour des produits concernés.
Les frais de retour ne sont à la charge d'EBERHARDT que dans le cas où un vice apparent ou une erreur de son fait, est effectivement constaté par EBERHARDT ou son mandataire.
Lorsqu'un vice apparent ou un manquant est effectivement constaté après contrôle, par EBERHARDT ou son mandataire, le client ne pourra demander qu'une relivraison des produits concernés aux frais d'EBERHARDT, sans pouvoir prétendre à une indemnité ou à la résolution de la commande.
Le souhait de vérification et/ou la réclamation effectuée par le destinataire dans les conditions ci-dessus ne suspend pas le paiement des marchandises non concernées par la réclamation.

ARTICLE 4 - MODALITÉS DE PAIEMENT

Art. 4.1 : Facturation

Sur la facture, seront ajoutées les «contributions environnementales» en vigueur (concernant notamment les DEEE et/ou les DEA), elles ne sont ni négociables, ni ristournables, ni escomptables.

Art. 4.2 : Acompte - Paiement comptant

Les commandes sont acceptées sous réserve que le client présente les garanties financières suffisantes de règlement des sommes dues à leur échéance. Si EBERHARDT a des raisons sérieuses de craindre des difficultés de paiement de la part du client à la date de la commande ou postérieurement à celle-ci, ou si le client ne présente pas les mêmes garanties qu'à la date d'acceptation de la commande, EBERHARDT peut subordonner l'acceptation de la commande ou la poursuite de son exécution à un paiement comptant ou à la fourniture de garanties par le client.
Pour tout produit spécifique (fabrication spéciale et/ou sur mesure), un acompte de 30 % (trente pour cent) sera exigé à la commande.
En cas de refus par le client du paiement comptant sans garantie suffisante, EBERHARDT pourra refuser de livrer la marchandise concernée, sans que le client puisse prétendre à une quelconque indemnité.

Art. 4.3 : Délai de paiement

Sauf stipulation contraire, les factures sont payables à 30 jours fin de mois suivant leur date d'émission, net d'escompte à STRASBOURG. La date de réalisation de la vente (date d'émission de la facture) est la date d'expédition des produits.
Le paiement par anticipation d'une échéance donne droit à un escompte financier de 0,25 % (zéro virgule vingt-cinq pour cent) par période de trente jours successifs.
Les échéances de paiement des factures ne peuvent être reportées.
En cas de paiement par traite, le client doit retourner sous 7 jours les effets qui lui sont présentés.
Aucune compensation, même entre créances certaines, liquides et exigibles, n'est possible sans l'accord d'EBERHARDT.
Toute somme non payée à l'échéance donne lieu au paiement par le client de pénalités fixées à trois fois le taux d'intérêt légal, applicables de plein droit. En outre, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € (quarante euros) est due de plein droit et sans formalité par le client, en cas de retard de paiement de toute facture au-delà de l'échéance. Cette indemnité pourra être majorée en cas de frais de recouvrement d'un montant supérieur.

ARTICLE 5 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

EBERHARDT se réserve l'entière propriété des marchandises vendues jusqu'à complet paiement du prix et de ses accessoires, nonobstant toute clause contraire. Toutefois, la charge des risques que pourraient subir ces marchandises sera transférée, dès signature du bon de livraison, à l'acheteur, qui devra donc prendre les assurances nécessaires et permettre à tout moment l'identification dans ses stocks du matériel concerné.
De convention expresse, EBERHARDT pourra faire jouer les droits qu'elle détient au titre de la présente clause de réserve de propriété, pour l'une quelconque de ses créances, sur la totalité de ses produits en possession du client, ces derniers étant conventionnellement présumés être ceux impayés, et EBERHARDT pourra les reprendre ou les revendiquer en dédommagement de toutes ses factures impayées, sans préjudice de son droit de résolution des ventes en cours.
L'acheteur est autorisé, dans le cadre de l'exploitation normale de son établissement, à revendre les marchandises livrées, mais il ne peut, ni les donner en gage, ni en transférer la propriété à titre de garantie.
En cas de revente, EBERHARDT pourra revendiquer, entre les mains du sous acquéreur, la partie du prix non encore réglé par son propre client. Dans un tel cas, le client s'engage à transmettre à EBERHARDT, sur première demande de celle-ci, tout renseignement lui permettant d'identifier le sous-acquéreur et sur le montant des sommes versées.
EBERHARDT se réserve le droit de revendiquer tout matériel en cas de cessation de paiement, procédure collective, règlement amiable mais également en cas de défaut de paiement d'une échéance. L'acheteur s'engage à restitution, tous frais à sa charge, sur première demande de la part d'EBERHARDT par lettre recommandée. Les frais de retour restent à la charge du client et les versements effectués acquis à EBERHARDT à titre de clause pénale.
Dans le cas où des matériels seraient dégradés, la dépréciation qui en résultera sera prise en considération pour la fixation de la créance résiduelle d'EBERHARDT à l'égard de l'acheteur.

ARTICLE 6 - GARANTIE DES APPAREILS - RESPONSABILITÉ

La garantie s'applique aux produits neufs vendus par EBERHARDT. Sont exclus de la garantie contractuelle : les appareils vendus en déclassé, les pièces consomptibles (vitres, joints de porte, courroies, tuyaux de vidange, ampoules d'éclairages, filtres, clayettes, bacs à légumes, supports plastiques, poignées, etc.), les consommables (produits lessiviels, d'entretien, etc). La garantie est également exclue si l'anomalie de fonctionnement résulte d'un dommage survenu au cours du transport et n'ayant pas fait l'objet de réserves conformément à l'art. 3.2, de l'usure normale, d'une négligence ou défaut d'entretien, mauvais réglage, mauvaise manipulation, d'une utilisation anormale ou non conforme aux prescriptions du fabricant ou à l'usage pour lequel ils ont été conçus et spécifiquement adaptés (notamment sur des appareils non adaptés à un usage professionnel et utilisés comme tels), d'une intervention effectuée par une personne non agréée par EBERHARDT, lorsque l'appareil a subi une transformation ou si des pièces non d'origine ont été montées sur l'appareil, ou si l'anomalie est liée à des événements extérieurs pouvant se produire sur les canalisations, variations de voltage, ainsi qu'à un cas de force majeure. En outre, ni EBERHARDT, ni le fabricant, ne sera tenu responsable des dommages (pertes de contenu, etc.) survenus en conséquence d'une telle situation. En particulier, EBERHARDT décline toute responsabilité en cas de dommages survenus à la suite d'une utilisation des produits lessiviels ou d'entretien, utilisés non conformément aux préconisations du fabricant.

Art. 6.1 : Garantie contractuelle

La garantie contractuelle ou commerciale est limitée à la fourniture à titre gratuit de toute pièce fonctionnelle des appareils et reconnue défectueuse. Le client devra aviser EBERHARDT de la défectuosité, fournir tout justificatif de la garantie dont bénéficie le matériel (notamment : type exact, numéro de série, date de facture ou mise en service de l'appareil) et retourner la pièce sans retard si retour exigé. Le client ne pourra prétendre au remboursement des coûts de main d'œuvre et de déplacement, des frais de transport du produit, ou encore à des dommages - intérêts et cela même en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens. Les pièces défectueuses et remplacées gratuitement redeviennent la propriété d'EBERHARDT.
La durée de garantie du matériel est limitée à 12 mois à compter de sa vente au premier usager, sauf cas particuliers spécifiés sur la facture. Toutefois, elle ne pourra jamais excéder 18 mois après livraison du produit au client d'EBERHARDT et sous réserve de conditions normales de stockage, sauf accord spécifique. Toute garantie complémentaire consentie par le client n'engage pas EBERHARDT.
Les pièces de rechange fournies à titre onéreux sont garanties 6 mois à partir de la date de facture.
Les pièces détachées indispensables à l'utilisation des appareils LIEBHERR, FALMEC et ASKO seront disponibles 10 ans à compter de la date d'achat par l'utilisateur.

Art. 6.2 : Garanties légales

EBERHARDT reste tenue, lorsqu'elles sont applicables, des garanties légales. Le client s'engage, de son côté, à respecter toutes les obligations mises à sa charge par les textes.

ARTICLE 7 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE - INTERNET

Toutes les informations techniques transmises (notamment par INTERNET) aux clients demeurent la propriété exclusive d'EBERHARDT ou de ses fournisseurs, seuls titulaires des droits de propriété intellectuelle.
Les clients s'engagent à ne faire aucun usage de ces documents ou informations, susceptible de porter atteinte aux droits d'EBERHARDT ou de ses fournisseurs. En particulier, toute diffusion, notamment par le biais d'Internet, ne pourra se faire qu'avec l'autorisation préalable et écrite d'EBERHARDT.
Les clients qui diffusent les produits d'EBERHARDT par le biais d'INTERNET ne pourront utiliser les noms de marques, références, photos, représentations, notices et tous éléments techniques et/ou commerciaux, qu'avec l'autorisation préalable et écrite d'EBERHARDT ou de ses fournisseurs, et seulement sur les sites pour lesquels l'autorisation aura été donnée.
Le client s'engage à respecter toutes les dispositions mises à sa charge par les présentes CGV et par la réglementation en vigueur, et notamment les obligations d'information sur le produit (étiquette « Energie » et autres), découlant de la législation sur l'Economie Numérique ainsi que des régimes de garanties légales et informations à fournir à ce titre.
En cas de non-respect par le client de ces dispositions, l'autorisation prévue ci- dessus pourra être supprimée par EBERHARDT, qui se réserve en outre la possibilité d'exercer tous recours à l'encontre du client, notamment pour obtenir cessation du préjudice, et dommages intérêts.
De plus, le client garantit EBERHARDT de tout recours qui pourrait être fait à son encontre au cas où sa responsabilité serait recherchée à ce titre.

ARTICLE 8 - COLLECTE ET RECYCLAGE DES PRODUITS EN FIN DE VIE

EBERHARDT a adhéré à un éco-organisme agréé pour la collecte et le recyclage des anciens appareils. Plus d'information sur : www.eberhardt-pro.fr.

ARTICLE 9 - EXPORTATION

Les produits sont conçus et fabriqués en fonction des normes et de la législation applicables sur le territoire français. EBERHARDT décline toute responsabilité en cas de revente, par le client, de produits, en dehors de ce territoire.

ARTICLE 10 - FORCE MAJEURE

Sont considérés comme cas de force majeure ou cas fortuits, les événements indépendants de la volonté des parties, qu'elles ne pouvaient raisonnablement être tenues de prévoir, et qu'elles ne pouvaient raisonnablement éviter ou surmonter, dans la mesure où leur survenance rend totalement impossible l'exécution des obligations.
Sont notamment assimilés à des cas de force majeure ou fortuits déchargeant EBERHARDT de son obligation de livrer dans les délais initialement prévus : les grèves (totalité ou partie) du personnel d'EBERHARDT ou de ses sous-traitants habituels, l'incendie, l'inondation, la guerre, les épidémies, l'impossibilité d'être approvisionné pour une cause non imputable à EBERHARDT. Dans de telles circonstances, le contrat liant EBERHARDT et le client sera suspendu, sans que le client puisse prétendre à des dommages et intérêts à ce titre.
La force majeure ne pourra être invoquée par le Client pour refuser de régler une facture due.

ARTICLE 11 - RGPD - PROTECTION DES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

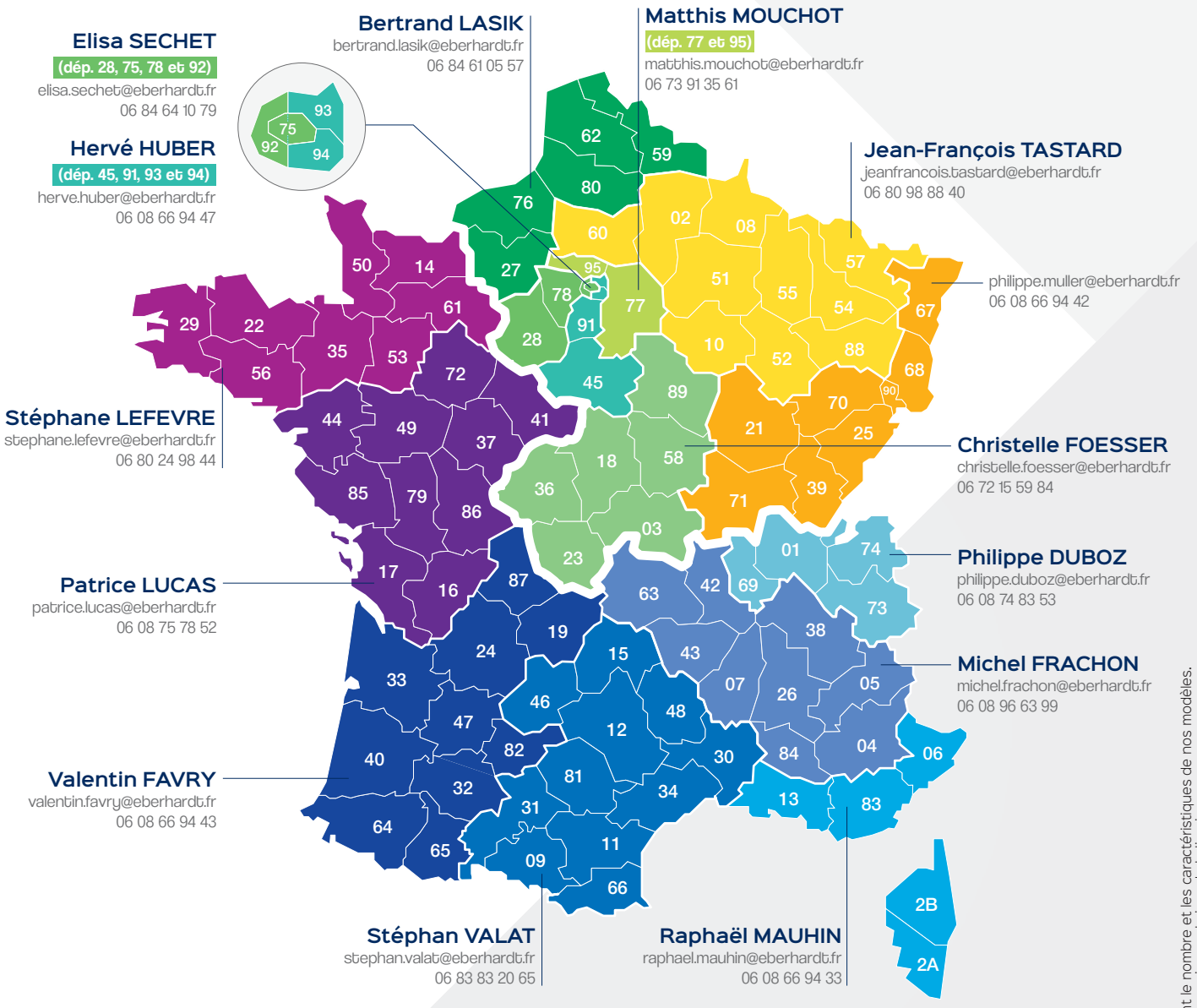
EBERHARDT et le Client étant amenés à traiter des Données à Caractère Personnel (DCP) au sens du RGPD, s'engagent à respecter la réglementation en vigueur et, notamment, le Règlement Général sur la Protection des Données n°(UE) 2016/679 du 27/04/2016 et la loi n° 78-17 du 06/0/1978 dite Informatique et Libertés. Chacun est autorisé à traiter les DCP strictement nécessaires à l'exécution des présentes CGV et des contrats de vente, et s'interdit toute autre utilisation, traitement ou transmission des Données (notamment à usage commercial ou de prospection).
Elle s'engage à en garantir la confidentialité, l'intégrité, en empêchant qu'elles soient modifiées, endommagées ou communiquées à des personnes non expressément habilitées à les recevoir, ainsi que leur sécurité (sécurisation physique et informatique), et testera régulièrement l'efficacité des mesures adoptées. Elle ne transmettra les DCP, avec l'accord préalable de l'autre Partie, qu'à des Prestataires s'engageant à maintenir le même niveau de protection. Elle s'engage à notifier à l'autre Partie, dans les plus brefs délais, toute violation de DCP dont elle aurait connaissance, ainsi que les mesures prises pour remédier à cette violation. Chacune des Parties étant co-responsable de la protection des DCP qu'elle transmet, l'autre Partie s'engage à justifier, à première demande, des moyens mis en œuvre pour cette protection. En outre, chacun répondra, dans les plus brefs délais, à toute demande d'exercice de leurs droits par les personnes concernées, savoir : droit d'Accès, Rectification, Effacement, Opposition, droit à la Limitation du Traitement, droit à la Portabilité des Données.

ARTICLE 12 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION - DROIT APPLICABLE - RENONCIATION

EBERHARDT élit domicile en son siège social. Le fait pour EBERHARDT de ne pas se prévaloir à un moment donné, de l'une quelconque des clauses des présentes, ne peut valoir renonciation à s'en prévaloir ultérieurement.
Tout différend concernant les présentes CGV et les contrats de vente conclus par EBERHARDT, et leurs suites, qui n'aurait pas trouvé de solution amiable, sera porté devant les tribunaux de STRASBOURG, même en cas d'appel en garantie ou pluralité de défendeurs, demande principale ou incidente, action au fond ou référé, et régi par la loi française.

Vos contacts commerciaux

Votre responsable développement des ventes vous accompagne
sur l'ensemble des gammes Equipement PRO.



Jérôme VILLERET
Directeur Commercial National
jerome.villeret@eberhardt.fr

SUD/OUEST

Nicolas GEIN
Directeur des Ventes
nicolas.gein@eberhardt.fr
06 08 66 94 23

NORD/EST

Philippe MULLER
Directeur des Ventes
philippe.muller@eberhardt.fr
06 77 46 39 94

SERVICE CLIENT :

Du Lundi au Vendredi de 8h à 18h
serviceclientpro@eberhardt.fr
03 88 65 73 81

Export et Outre-Mer
Olivia MARTINEZ
olivia.martinez@eberhardt.fr
03 88 65 75 96

Grands comptes
Emeline PEREZ / Maïté LARTIGUE
serviceclientgc@eberhardt.fr
03 88 65 73 82

EF 02100 Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le nombre et les caractéristiques de nos modèles.
Tous nos prix sont révisables suivant les conditions économiques en vigueur le jour de la livraison.
Photos et dessins non contractuels - Mars 2021. **Réalisation : 18739 ● infra.fr**

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

eberhardt-pro.fr

18 RUE DES FRÈRES EBERTS • BP 30083 • F-67024 STRASBOURG CEDEX 1
RCS STRASBOURG B 578 503 112 • SAS AU CAPITAL DE 1 050 000 €