

CATALOGUE AVEC AUGMENTATION DE 4% INCLUS

Furnotel®

Tarif 2021

LA CUISINE PROFESSIONNELLE SOUS TOUS LES ANGLES

IMPORTATEUR, *UN MÉTIER QUI NE S'IMPROVISE PAS...*



Chères clientes, chers clients,

Jamais la notion de service n'aura pris autant de sens qu'en cette année 2021.

La crise sanitaire de 2020, inattendue et inédite, a bouleversé la société française et bien au-delà de nos frontières. Fort déjà d'une année de pandémie, cette dernière ne semble pas encore dernière nous. Nous nous installons dans une ère nouvelle qui consistera certainement a s'adapter a une situation qui va perdurer. Elle nous fait tous, encore plus, prendre conscience de l'importance que nous devons donner aux valeurs fondamentales de l'entreprise.
J'entends par valeurs :

1) L'importance du métier de distributeur qui s'impose comme un maillon incontournable entre fabricant, revendeur /installateur et client final.
2) La notion de service à laquelle j'attache une importance particulière, pour faire la différence entre vendre un produit, et, apporter tous les services d'un spécialiste de proximité, organisé et réactif.

Pour cela nous combinons :

- Sur le terrain une force de vente de 13 commerciaux expérimentés à votre écoute, un nouveau Directeur des ventes : Sylvain Pouly et un Directeur Commercial : Eric Manera.
- Au siège, une équipe confirmée (Commerciale, Marketing, SAV/Pièces Détachées, Achats/Appro, Comptabilité, Informatique...) pour piloter les services et répondre à toutes les différentes demandes;
- Une logistique qualifiée avec une très forte capacité de stockage (entrepôt de 15 000 m²) pour honorer vos commandes et les livrer en moyenne sous 24/48H.

Ces fondamentaux constituent les Avantages Majeurs de notre entreprise ajouté à cela notre capacité à sourcer auprès de nos partenaires fabricants des matériels qui correspondent aux besoins du marché.

TOUTE CETTE ALCHIMIE CONSTITUE LA VALEUR AJOUTÉE DE LA SOCIÉTÉ FURNOTEL ET EXPLIQUE AUSSI SA PÉRENNITÉ DÉSORMAIS DE PLUS DE 48 ANS.

Vous découvrirez dans cette édition 2021, une large sélection de nouveaux produits et de compléments de gamme.

LES PRIX PROMOS FURNOTEL : Les prix Furnotel ce sont nos meilleurs prix sur des références à forte rotation. Retrouvez les prix promos Furnotel sur plus de 230 références. Pour les identifier, référez-vous aux lignes surlignées en violet et au pictogramme P

LES NOUVEAUTÉS FURNOTEL : Identifiables par le pictogramme N

FROID INOX : baisse des prix sur les armoires, tables, tables à pizzas et vitrines réfrigérées.

ONGLET FROID :
- Beaucoup de nouveautés : retrouvez un univers MERCATUS avec une armoire de maturation, armoire et table à poisson ainsi que des refroidisseurs de poubelles. Également une solution complète de chambres froides avec rayonnages et groupe frigorifique.

EURFRIGOR : NOUVELLE MARQUE DE MACHINES À GLAÇONS
- Une gamme large et diversifiée de machines à glaçons qui répond au besoin de tous les utilisateurs. EURFRIGOR est un fabricant de machines à glaçons depuis 1968.

TECNOINOX : NOUVELLES GAMMES DE FOURS
Découvrez les nouveaux fours TECNOINOX, conçus pour donner d'excellents résultats de cuisson. Des fours fiables, robustes, efficaces et faciles d'utilisation décliné dans trois gammes : TECNOCOMBI, TECNOBAKE et TECNODUAL.

INOXTREND : ARRIVÉE DE NOUVEAUX FOURS
Une nouvelle gamme complète de fours est à découvrir dans l'onglet dédié à INOXTREND.

NOUVEL ONGLET : PETITS MATERIELS
- Retrouvez tout le petit matériel tel que les fours à micro-ondes, friteuses, salamandres, plaques à snacker, trancheurs, machines sous vides, thermoplongeurs et bien plus encore.

BUANDERIE SHAPER : élargissement de la gamme de lave-linge et sèche-linge.

Contactez-nous pour toutes demandes particulières au-delà de l'offre catalogue, nous nous efforcerons de vous donner satisfaction.
Mes collaborateurs et moi-même serons à votre écoute pour répondre à vos attentes et consolider plus que jamais nos relations commerciales.

Furnotel® | GROUPE FURNOTEL®

LE GROUPE **FURNOTEL**



Depuis 1992, le groupe Furnotel est un des leaders Français de l'importation et de la distribution d'équipements de cuisines professionnelles, ainsi que de vitrines, d'agencement de magasins et de comptoirs.
Pour couvrir ces deux segments de marché, le groupe Furnotel est organisé en deux divisions :

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



GROUPE FURNOTEL®

«tout sous un même toit» > 5 MARQUES / 5 CATALOGUES > LA FORCE PUISSANCE 5

Pour ces deux divisions, nous sommes aussi en mesure de répondre à toutes demandes spéciales dites « hors-catalogues ».

Nos fournisseurs partenaires sont à notre écoute pour vous donner satisfaction.

N'hésitez pas à contacter :

- pour la division CHR à Athis-Mons :

Laetitia Lemoine : *laetitia.lemoine@furnotel.com*
Vincent Montesinos : *technico.commercial@groupe-furnotel.com*

- pour la division vitrines, agencement de magasins et comptoirs :

Xavier BOUILLOT : *xavier.bouillot@isotech.fr*

UN CHOIX INCOMPARABLE DE PRODUITS

+

UNE LARGE GAMME DE PRIX

=

UNE RÉPONSE À TOUS LES SEGMENTS DE MARCHÉ PRODUITS ET PRIX

LA DIVISION CHR/ COLLECTIVITÉ est portée par 4 marques et leurs catalogues respectifs :

Furnotel® nosem® AFI collin-lucy®

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

SOFRACA® *LE SPÉCIALISTE DU PETIT MATÉRIEL*

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

4 MARQUES = 4 CATALOGUES

LA DIVISION VITRINES, AGENCEMENT DE MAGASINS ET COMPTOIRS

EST PORTÉE PAR LA MARQUE isotech® VITRINES & COMPTOIRS *ET SON CATALOGUE :*

• Linéaires de ventes • Meubles arrières • Vitrines murales • Vitrines prêtes à brancher • Laboratoires de boulangerie • Comptoirs de bar

1 MARQUE = 1 CATALOGUE





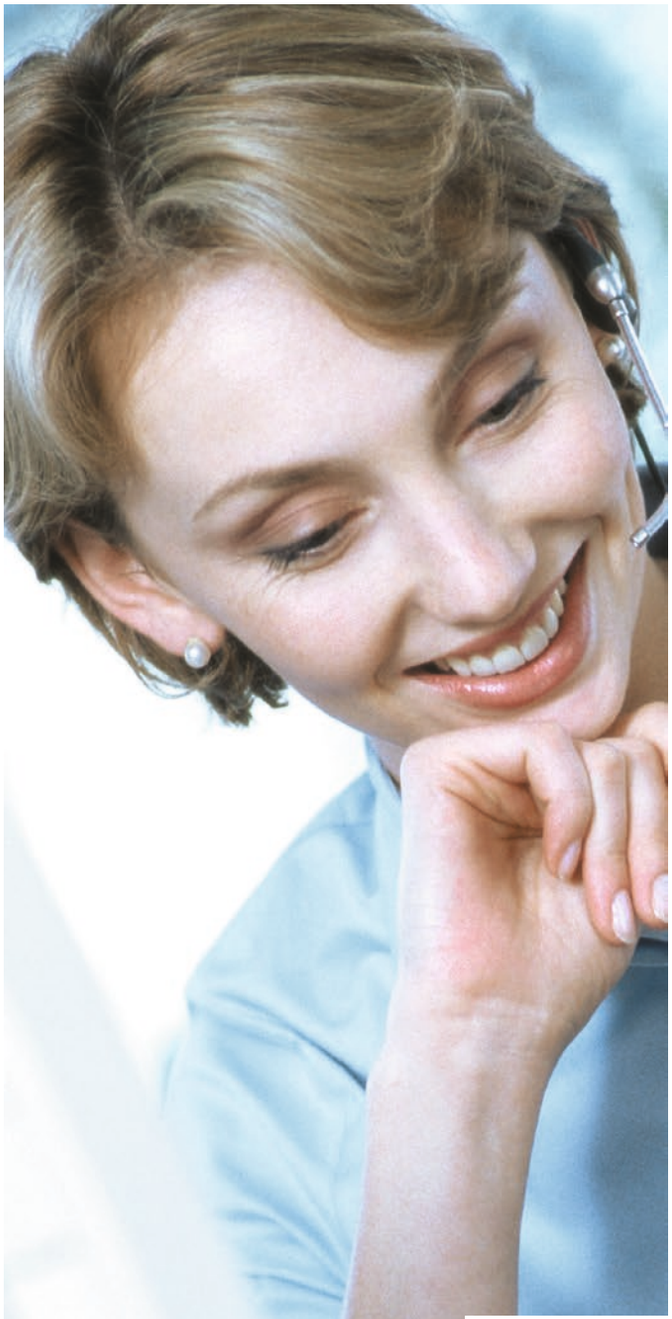
AVANTAGE FURNOTEL N°1 :

UN STOCK DE 15 000 M²

*VOUS SOUHAITEZ FAIRE L'***ACQUISITION D'UNE ARMOIRE FRIGORIFIQUE ET POUVOIR EN DISPOSER DANS UN DÉLAI RECORD** *?*

NOTRE STOCK PERMANENT DE 15 000 M² *NOUS PERMET DE RÉPONDRE DANS LES DÉLAIS LES PLUS BREFS À VOS BESOINS, DANS TOUS SEGMENTS DE PRODUITS PROPOSÉS EN CATALOGUE.*

CHOISIR **FURNOTEL, C'EST ÊTRE ASSURÉ D'AVOIR PLUS DE DISPONIBILITÉ, PLUS DE RÉACTIVITÉ ET PLUS DE RAPIDITÉ.**



AVANTAGE FURNOTEL N° 2 :

UNE LOGISTIQUE À TOUTE ÉPREUVE

NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION UN SERVICE ADV COMPOSÉ D'UNE ÉQUIPE EXPÉRIMENTÉE QUI TRAITE PLUS DE 40 000 APPELS PAR AN.

NOS CONSEILLERS SONT LE RELAIS DE NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE. ILS VOUS CONSEILLENT ET VOUS ACCOMPAGNENT, DE LA PRISE DE COMMANDE À LA LIVRAISON DE VOTRE MATÉRIEL EN VOS LOCAUX.
NOTRE TAUX DE SERVICE POUR LES EXPÉDITIONS DE COMMANDES PASSÉES AVANT 16 H EST DE PRÈS DE 100%.

NOTRE SERVICE LOGISTIQUE ASSURE PLUS DE 15 000 PRÉPARATIONS DE COMMANDES PAR AN.





AVANTAGE FURNOTEL N°3 :

UNE LIVRAISON GRATUITE FRANCE* ENTIÈRE

* Uniquement France Metropolitaine

FURNOTEL VOUS GARANTIT UNE EXPÉDITION FRANCO DE PORT, QUEL QUE SOIT LE MONTANT DE VOTRE COMMANDE, EN MESSAGERIE OU PAR AFFRÊTEMENT.







AVANTAGE FURNOTEL N°4 :

UN VRAI SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES / SAV

NOS ÉQUIPES EXPÉRIMENTÉES SAV (PIÈCES DÉTACHÉES) SONT À VOTRE ÉCOUTE AVEC UNE LIGNE DIRECTE POUR VOUS OFFRIR LE MEILLEUR SERVICE CLIENT.

NOTRE IMPORTANT STOCK NOUS PERMET DE RÉPONDRE EN TEMPS RÉEL À VOS BESOINS, SANS VOUS FAIRE SUBIR UN TEMPS D'ATTENTE LIÉ À UN MANQUE DE PIÈCES.

NOUS EXPÉDIONS PLUS DE 50 000 PIÈCES DÉTACHÉES PAR AN PARTOUT EN FRANCE.

AVANTAGE FURNOTEL N°5 : DES INTERLOCUTEURS EN DIRECT

DIRECTEUR COMMERCIAL



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

DIRECTRICE DE LA RELATION CLIENTÈLE



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

DIRECTEUR DES VENTES



Sylvain POULY
06 86 66 18 26
sylvain.pouly@groupe-furnotel.com

DIRECTEUR EXPORT



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

VOS 13 DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX

SERVICE COMMERCIAL
Ligne directe : 01 75 30 20 21
Fax : 01 75 30 20 22
commercial@furnotel.com



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



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



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



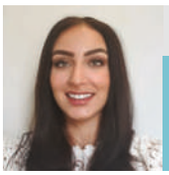
Mickael BLEY
06 07 68 19 91
mickael.bley@groupe-furnotel.com
10 - 21 - 25 - 52 - 54 - 55 - 57 - 71 - 77 - 89



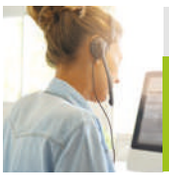
Florence KASUBA
06 21 83 08 60
florence.kasuba@groupe-furnotel.com
39 - 67 - 68 - 70 - 88 - 90



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



Sofia BEN AÏSSA
07 86 09 46 45
sofia.benaissa@groupe-furnotel.com
75 - 91 - 92 - 94



Service Commercial
01 75 30 20 21
commercial@furnotel.com
36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 79 - 85 - 86



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



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



Angélique LAROUMET
06 11 74 64 52
angelique.laroumet@groupe-furnotel.com
12 - 15 - 42 - 43 - 48 - 63 - 69



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



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

Stéphane CHAMPION
06 70 03 77 75

Benoît VANDAELE
06 72 01 83 64

Sofia BEN AÏSSA
07 86 09 46 45

Stéphan THOUIN
06 08 31 55 77

Mickael BLEY
06 07 68 19 91

Florence KASUBA
06 21 83 08 60

SERVICE COMMERCIAL
01 75 30 20 21

Pascal PLAISANCE
06 72 01 83 59

Frédéric TESSIER
06 72 01 83 60

Frédéric MITZAIKOFF
06 72 01 83 58

George CLEMENCIN
06 67 05 58 37

Angélique LAROUMET
06 11 74 64 52

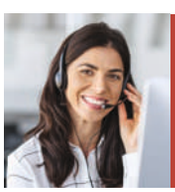
Stephan VASSALIE
06 07 22 80 27



Frédéric SARAMON
+33 (0)6 76 22 55 75



SIÈGE SOCIAL
25 - 27 quai de l'Industrie
91200 Athis-Mons
Accueil : 01 75 30 20 20
Fax : 01 75 30 20 22
www.furnotel.com



SERVICE COMMERCIAL
Ligne directe : 01 75 30 20 21
Fax : 01 75 30 20 22
commercial@furnotel.com



SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES
Ligne directe : 01 75 30 20 23
Fax : 01 75 30 20 24
pieces.detachees@furnotel.com



SERVICE TECHNIQUE - SAV
Ligne directe : 01 75 30 20 25
Fax : 01 75 30 20 24
sav@furnotel.com

Furnotel®
Notre équipe, votre force.

AVANTAGE FURNOTEL N°6 : DES PRIX PROMOS TOUTE L'ANNÉE

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

LES PRIX PROMOS FURNOTEL : LES PRIX FURNOTEL CE SONT NOS MEILLEURS PRIX SUR DES RÉFÉRENCES À FORTE ROTATION. RETROUVEZ LES PRIX PROMOS FURNOTEL SUR PLUS DE 230 RÉFÉRENCES.

POUR LES IDENTIFIER, RÉFÉREZ-VOUS AUX LIGNES SURLIGNÉES EN VIOLET ET AU PICTOGRAMME «PRIX PROMOS»



AVANTAGE FURNOTEL N°7 :

DES GARANTIES EXCLUSIVES DE 2 À 5 ANS

2 ANS GARANTIE pièces — 3 ANS GARANTIE pièces — 5 ANS GARANTIE pièces

NOUS VOUS PROPOSONS EN EXCLUSIVITÉ DES GARANTIES
DE 2 ANS, 3 ANS ET MÊME 5 ANS SUR UNE LARGE SÉLECTION
DE PRODUITS DE GRANDES MARQUES.

UN GAGE DE QUALITÉ ET DE FIABILITÉ QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE !

UN RÉEL ENGAGEMENT COMMERCIAL POUR VOUS ASSURER
TRANQUILLITÉ ET SÉRÉNITÉ SUR LE LONG TERME.

AVANTAGE FURNOTEL N°8 : **DES PARTENAIRES LEADERS DANS LEUR UNIVERS**

ELETTROBAR : Une marque du groupe EUROTEC
Le Groupe EUROTEC :
- une gamme de lave-verres, lave-vaisselle, lave-vaisselle à capot, lave-batterie & machines à avancement automatique
- près de 60 ans d'existence
- près de 50 000 machines produites par an
- 2 usines à la pointe de la technologie en termes de R&D et d'outils de production
- des ingénieurs disponibles pour nous accompagner

ELETTROBAR
Laverie - depuis plus de 40 ans

FURNOTEL, le spécialiste de la laverie, est le partenaire du groupe EUROTEC pour la France depuis 40 ans.
- un parc installé de plus de 40 000 machines
- des responsables pièces détachées et des techniciens expérimentés
- un serveur extranet doté d'une documentation technique complète, y compris pour des modèles anciens
- des pièces détachées d'origine

Furnotel®

Spécialisé dans la conception et la fabrication d'équipements de réfrigération pour la restauration professionnelle (armoires réfrigérées, tables réfrigérées, meubles à pizzas, cellules,...).

coldline
Froid - depuis 25 ans

Gamme complète d'arrière-bars (finition skinplate, inox, avec et sans groupe, avec portes ou tiroirs, profondeur 540, profondeur 700, traversants, ...)

Large palette d'options (évier, tiroirs vitrés, éclairage leds colorés, ...)

UNIFRIGOR
Arrière-bars - depuis 30 ans

Fours micro-ondes professionnels (de 1 000 à 1 900 W restitués, commandes mécaniques ou digitales, ...)

Leader mondial de la fabrication électronique grâce à des produits et des services fiables et innovants, à une force d'innovation et une volonté de découverte permanente.

SAMSUNG
Micro-ondes - depuis 30 ans

Gamme de fours micro-ondes professionnels (de 1 000 à 3 200 W restitués, de 1 à 4 magnétrons, de 18 à 44 litres)
PANASONIC présente la particularité d'être à la fois fabricant de matériels et fabricant de composants, pour proposer des produits professionnels fiables et robustes.

Panasonic
Micro-ondes - depuis 40 ans

Cuisson modulaire profondeur 600 / 700 / 900, salamandres & fours

Présent depuis 1984 dans plus de 50 pays, les équipements professionnels TECNOINOX répondent aux critères de qualité et de sécurité les plus rigoureux garantis par la certification DVGW.

TECNOINOX
Cuisson - depuis 30 ans

Fours air pulsé et mixtes, GN 1/1, GN 2/1 et 600 x 400, électromécaniques & électroniques, électriques et gaz

Technologie de pointe, qualité de fabrication et simplicité d'utilisation sont les caractéristiques des fours professionnels INOXTREND.

INOXTREND
Cuisson - depuis 30 ans

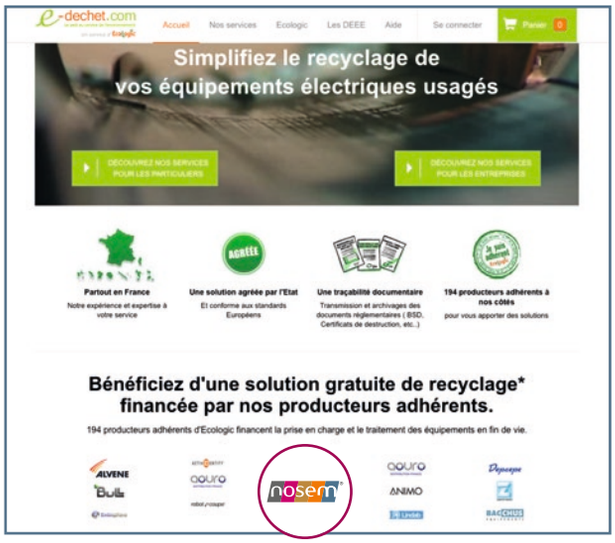
Depuis plus de 30 ans, ITALFORNI PESARO est spécialisé dans la fabrication de fours à pizza électriques et gaz, du plus traditionnel aux plus sophistiqués (fours BULL avec façade en verre trempé personnalisable, tunnels avec tapis en pierre réfractaire, ...)

ITALFORNI
Cuisson - depuis 30 ans

UNE SOLUTION GRATUITE DE RECYCLAGE FINANCÉE PAR 194 PRODUCTEURS ADHÉRENTS

Dans une démarche de préservation de notre environnement et du recyclage des déchets, FURNOTEL est partenaire "ECOLOGIC", une structure agréée pour la gestion des DEEE et des DEA ménagers et professionnels.

En tant que producteur adhérent éco-responsable FURNOTEL finance la prise en charge et le traitement des équipements électriques et électroniques en fin de vie.



AVANTAGE FURNOTEL N°9 : UN ACTEUR ÉCONOMIQUE ÉCO-RESPONSABLE

UNE RÉPONSE AGRÉÉE POUR LE RECYCLAGE DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)

Nous confions à cet organisme les produits en fin de vie pour qu'ils ne finissent pas en décharge, mais au contraire retrouvent une deuxième vie.
Les produits électriques et électroniques sont ainsi collectés, transportés et regroupés sur un site spécialisé pour être soit reconditionnés et réutilisés, soit dépollués, recyclés et revalorisés.
Une démarche citoyenne qui s'inscrit dans le respect des principes de développement durable.



La collecte pour la reprise de vos équipements électriques en fin de vie est gratuite dans les conditions suivantes :
❶ *Au-delà de 500 kg de matériel, collecte sur votre site*
❶ *Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport*

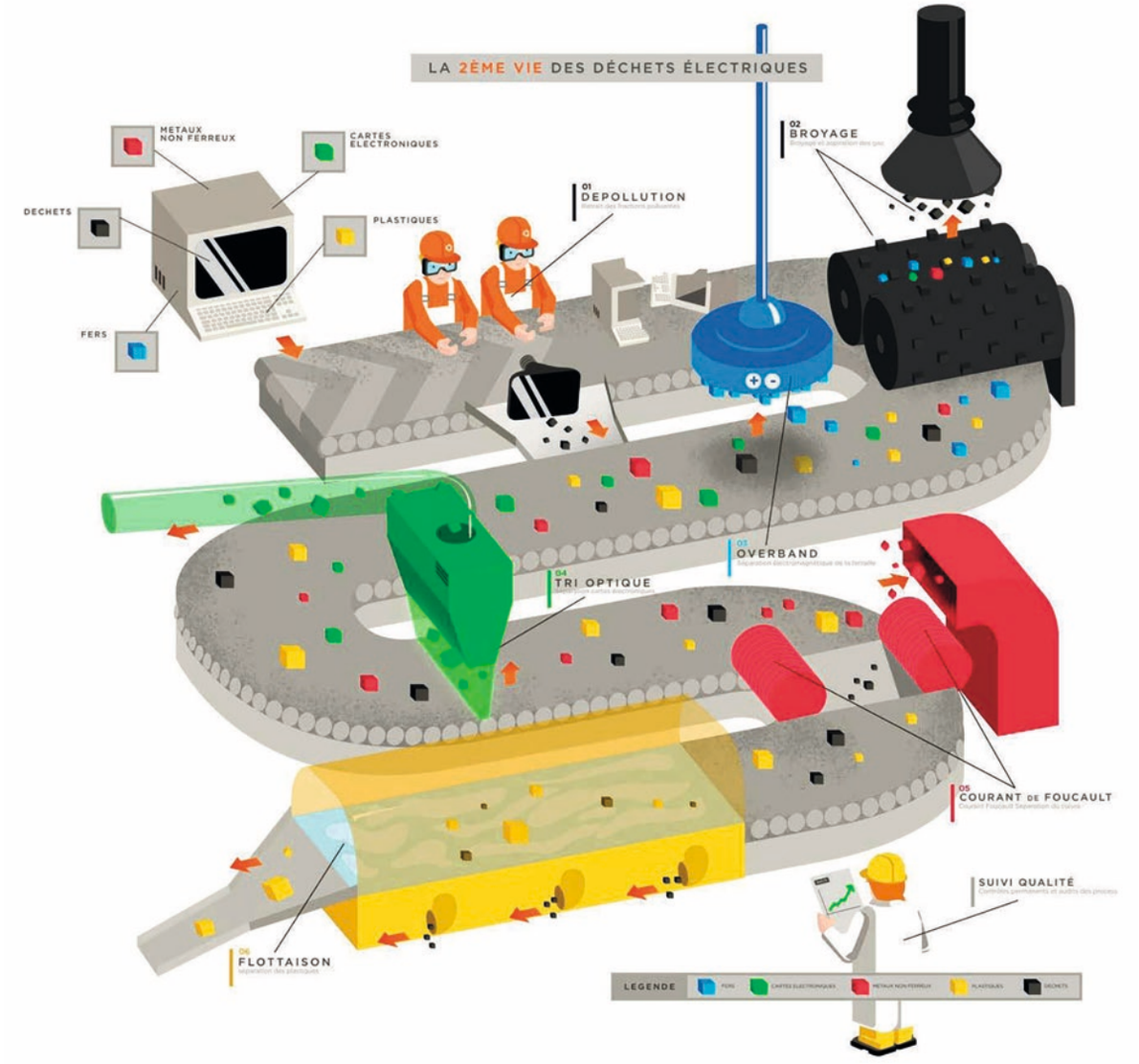
Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : www.e-dechet.com ou contactez le 01 30 57 79 14.



ALORS, PARTICIPONS ENSEMBLE À L'AVENIR DE NOTRE PLANÈTE. RECYCLONS !

EcoLogic

La 2e vie des déchets électriques



LE PRINCIPE DU TRI SÉLECTIF AVANT RECYCLAGE

Les différents composants de l'équipement, à savoir les éléments ferreux, les métaux non ferreux, les matières plastiques, les cartes électroniques et les autres déchets, sont triés selon un process complexe utilisant plusieurs techniques, avant de rejoindre le circuit de recyclage.

VALO RESTO PRO

En partenariat avec EcoLogic

Eco-organisme agréé par l'État pour la collecte et le recyclage des DEEE*

*Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R.543-206-4)

Pour éliminer vos équipements : www.e-dechet.com ou +33 (0)1 30 57 79 14

Pour en savoir plus sur notre démarche environnementale :
www.ecologic-france.fr ou *www.e-dechet.com*

L'ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE DES ARMOIRES FRIGORIFIQUES

VERS UNE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Afin de réduire l'impact énergétique des armoires frigorifiques professionnelles, la commission Européenne a adopté des dispositions en matière d'étiquetage et d'informations relatives aux produits frigorifiques professionnels (Directive 2010/30/UE).

Ces dispositions ont pour objectif d'inciter les fabricants à mettre sur le marché des produits plus performants, moins énergivores et moins polluants et d'encourager les utilisateurs finaux à privilégier des produits économes en énergie.

Face à cette évolution, FURNOTEL accompagne ses fabricants, afin de faire évoluer les produits vers des classes énergétiques plus performantes et ce dans un objectif commun : vous accompagner pour mieux convaincre vos clients de l'intérêt à choisir des solutions nouvelles, plus éco-performantes.



ÉQUIPEMENTS CONCERNÉS

Cette réglementation s'applique actuellement aux matériels de laboratoire (tables, armoires et tours réfrigérés) et devrait progressivement s'étendre à l'ensemble des produits frigorifiques professionnels.

UNE INFORMATION CLAIRE ET ACCESSIBLE



Modèle 1



Modèle 2

L'étiquette en vigueur depuis le 1er juillet 2016, modèle 1, sera remplacée par le modèle 2, à compter du 1er juillet 2019. Elle contient les informations suivantes :

1. Le nom du fournisseur ou la marque commerciale ;
2. La référence du modèle donnée par le fournisseur ;
3. La classe d'efficacité énergétique ;
4. La consommation annuelle d'électricité en kWh d'énergie finale consommée par an ;
5. La somme des volumes utiles, en litres, de tous les compartiments de réfrigération fonctionnant à la température de fonctionnement en réfrigération ;
6. La somme des volumes utiles, en litres, de tous les compartiments fonctionnant à la température de fonctionnement en congélation ; s'il n'existe aucun compartiment fonctionnant à la température de fonctionnement en congélation, le fournisseur indique la mention « - L » au lieu d'une valeur ;
7. La classe d'ambiance (3, 4 ou 5), avec la température de bulbe sec (en °C) et l'humidité relative (en %) correspondantes.

CLASSES D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DES ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFESSIONNELLES

CLASSES D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	INDICE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
A+++	IEE 5
A++	5 IEE 10
A++	10 IEE 15
A	15 IEE 25
B	25 IEE 35
C	35 IEE 50
D	50 IEE 75
E	75 IEE 85
F	85 IEE 95
G	95 IEE 115

MODÈLE ÉCONOME

MODÈLE ÉNERGIVORE



LE GUIDE D'ACHAT

Furnotel®

1 CHOISIR LE MODÈLE ADAPTÉ À VOS BESOINS ET À LA LÉGISTATION

Comment optimiser mon laboratoire ? Quelle est la gamme de cuisson modulaire qui correspond le mieux à mes besoins ? Réfrigération par froid statique ou par froid ventilé... autant de questions essentielles pour choisir la meilleure solution.

N'hésitez pas à contacter notre service commercial ou votre délégué régional pour affiner les options techniques.

Il est aussi impératif de tenir compte de la législation en vigueur, en particulier le diagnostic de performance énergétique du matériel de laboratoire (page 14).

2 COMMANDER SON MATÉRIEL

Vos ordres de commandes sont suivis par un accusé de commande. Veillez à vérifier qu'il est conforme à vos instructions (référence produit, désignation, options, quantité).

En cas d'erreur, merci de nous en avertir dès que possible pour que nous puissions apporter le correctif nécessaire et vous le faire parvenir.

3 PAYER SON MATÉRIEL

Dans certains cas particuliers (montant supérieur à 10 000 € TTC) , un acompte de 30% du TTC sera demandé. Le matériel sera mis en fabrication à réception de cet acompte.

FURNOTEL se réserve la pleine propriété desmarchandises jusqu'à leur paiement intégral.

4 RÉCEPTIONNER SON MATÉRIEL

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et sans engagement. Un retard dans la livraison ne peut en aucun cas justifier une annulation de commande.

A réception et en présence du **TRANSPORTEUR**, veillez à contrôler le nombre de colis, l'état des colis, l'état du matériel à l'intérieur des colis, et enfin la conformité du matériel.

Si la livraison est conforme, datez, signez, écrivez en caractères lisibles le nom du signataire et apposez le cachet de l'entreprise sur le bon de livraison.

Si la livraison n'est pas conforme, mentionnez, **AVEC PRÉCISION SUR LE BON DE LIVRAISON**, les manquants ou dégâts constatés, confirmez sous 48 heures par lettre recommandée au transporteur, adressez-nous un double pour vous faire parvenir les pièces manquantes ou à échanger et relancez le transporteur sans tarder pour organiser une éventuelle expertise.

ATTENTION : les mentions «sous réserve de déballage» ou «emballage intact» dégagent le transporteur et le fournisseur de toute responsabilité.
Pour toute précision complémentaire, consultez nos conditions générales de vente, page 590.

2021 : LE PLEINS DE NOUVEAUTÉS !



TECNOINOX

TECNOCOMBI / TECNOBAKE / TECNODUAL
LES FOURS COMBINÉS DE TECNOINOX

LES GAMMES DE FOURS TECNOCOMBI, TECNOBAKE ET TECNODUAL SONT CONÇUES POUR DONNER D'EXCELLENTS RÉSULTATS DE CUISSON. CE SONT DES FOURS ROBUSTES, FIABLES, EFFICACES ET FACILES D'UTILISATION.

PAGE 498

eurfrigor

RETROUVEZ NOTRE NOUVEL UNIVERS MACHINES À GLAÇONS !

EURFRIGOR A ÉTÉ APPRÉCIÉ PAR DE NOMBREUX HÔTELS, RESTAURANTS ET CONSULTANTS RÉPUTÉS DEPUIS LE DÉBUT DE SA PRODUCTION. ET A ÉTÉ QUALIFIÉ POUR LES MEILLEURS PROJETS PARTOUT DANS LE MONDE.

PAGE 152



NOUVEAUTÉ

DÉCOUVREZ TOUTES NOS NOUVEAUTÉS
SIGNALÉS DANS CE CATALOGUE !

ELETTROBAR | LA THERMO DÉSINFECTION

NORMES D'HYGIÈNE
THERMO-DÉSINFECTION*
PROSAN
EN-ISO 15883

UN PROGRAMME DE LAVAGE POUR *LA THERMO DÉSINFECTION : CYCLE PROSAN*

L'usine a développé une gamme de laveuses appelée RIVER pour répondre aux besoins des marchés les plus exigeants comme celui de la santé.

Ces appareils disposent d'un cycle de lavage spécifique appelé PROSAN, qui est adapté pour les établissements qui souhaitent réaliser la thermo-désinfection. Le cycle respecte les normes d'hygiène EN-ISO15883.

L'ISO 15883 spécifie les exigences générales de performances pour les laveurs désinfecteurs (LD) et leurs accessoires destinés à être utilisés pour nettoyer et désinfecter des dispositifs médicaux réutilisables ou tout autre article utilisé dans le contexte d'activités médicales, pharmaceutiques, dentaires et vétérinaires.

FLEXIBILITÉ DE LA GAMME RIVER

Les laveuses RIVER disposent de 13 programmes de lavage de série. Ils permettent également à l'utilisateur de créer luimême son cycle de lavage en fonction de ses besoins. Tout est programmable grâce à l'écran LCD, ce qui permet à l'utilisateur de voir les températures de lavage et de rinçage.

COMMENT LA GAMME RIVER ASSURE UN BON CYCLE DE LAVAGE ?

Les cycles de lavage de la gamme RIVER sont performants grâce à la combinaison des fonctions Hotwash & Thermostop. Ces fonctions garantissent à l'utilisateur que le lavage et le rinçage de la vaisselle commencent à des températures prédéterminées (par exemple 62°C pour le lavage et 85°C pour le rinçage).

RIVER est une gamme de lave-vaisselles qui s'adapte en fonction de votre besoin.

TECHNOLOGIES BREVETÉES



• Commandes électroniques avancées



• Surpresseur de rinçage



• Renouvellement d'eau piloté



PAGE 029

SOMMAIRE *TARIF 2021*

LAVERIE

ELETTROBAR

26 - LAVE-VERRES

26 - ***TECHNOLOGIES ELETTROBAR***
30 - ***LA GAMME DE LAVE-VERRES***
32 - Lave-verres série FAST 135
34 - Lave-verres série FAST 139 N
36 - Lave-verres série FAST 145
38 - Lave-verres série PLUVIA 240
40 - Lave-verres série NIAGARA 241
42 - Lave-verres série NIAGARA 251 N
44 - PACK TOUT EN 1 : N
Lave-verres + osmoseur + 3 paniers
46 - Lave-verres série RIVER 242
48 - Lave-verres série RIVER 252

50 - LAVE-VAISSELLE

50 - ***LA GAMME DE LAVE-VAISELLE***
52 - ***TECHNOLOGIES ELETTROBAR***
56 - Lave-vaisselle série FAST 160 N
56 - Lave-vaisselle série FAST 161
58 - Lave-vaisselle série PLUVIA 260 N
60 - Lave-vaisselle série PLUVIA 270
62 - Lave-vaisselle série NIAGARA 261 N
64 - Lave-vaisselle série NIAGARA 261L
66 - Lave-vaisselle série NIAGARA 271
68 - Lave-vaisselle série RIVER 262
70 - Lave-vaisselle série RIVER 272

72 - LAVE-VAISSELLE À CAPOT *500 X 500*

72 - ***LA GAMME DE LAVE-VAISELLE À CAPOT 500 X 500***
74 - ***TECHNOLOGIES ELETTROBAR***
78 - Lave-vaisselle à capot série FAST 170
80 - Lave-vaisselle à capot série PLUVIA 280
82 - Lave-vaisselle à capot série NIAGARA 281
84 - Lave-vaisselle à capot série NIAGARA 281 N
86 - Lave-vaisselle à capot série NIAGARA 282
88 - Lave-vaisselle à capot série RIVER 282

92 - LAVE-VAISSELLE À CAPOT *600 X 500*

72 - ***LA GAMME DE LAVE-VAISSELLE À CAPOT 600 X 500***
74 - ***TECHNOLOGIES ELETTROBAR***
92 - Lave-vaisselle à capot série NIAGARA 282L
94 - Lave-vaisselle à capot série RIVER 282
96 - Lave-vaisselle à capot série RIVER 282LR

102 - LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE

102 - Lave-batterie série NIAGARA N
104 - Lave-batterie série RIVER N

108 - TUNNELS

109 - La gamme de tunnels
110 - Technologies Elettrobar
114 - Tunnels série NIAGARA 411 N
120 - Tunnels série NIAGARA 412 N
126 - Tunnels série MISTRAL 415 N
132 - Tunnels série RIVER 414 N

98 - ENVIRONNEMENT

98 - Environnement lave-vaisselle à capot
140 - Environnement tunnels

142 - COMPLÉMENTS

142 - Paniers et supports
145 - Poubelle inox et douchettes
146 - Osmoseur N
147 - Adoucisseurs d'eau
150 - Hottes spéciales laverie

MACHINES À GLAÇONS

eurfrigor

NOUVEAUTÉ

156 - PRÉSENTATION DES GAMMES
MACHINE À GLAÇONS

158 - **MACHINES À GLAÇONS PLEINS**
Système à aspersions

160 - **MACHINES À GLAÇONS CREUX**
Système à doigts

162 - **MACHINES À GLACE SUPER GRAINS**
Système à vis sans fin

164 - **MACHINES À GLACE PAILLETTES**
Système à vis sans fin

166 - **MACHINES À ÉCAILLES PLATES**
Système à couteau rotatif

168 - **RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES**
Capacité de 100 kg à 1000 kg

170 - **MACHINES À GLAÇONS PLATS**
Système à évaporateur vertical

172 - **ACCESOIRES**

FROID

176 - ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
INTÉRIEUR ABS

176 - **Armoires à boissons verticales** N
1 ou 2 portes vitrées battantes
178 - **200 - 400 & 600 litres GN 2/1**
Laqué blanc - positives & négatives
180 - **200 - 400 & 600 litres GN 2/1**
Inox - positives & négatives
182 - **200 - 400 & 600 litres GN 2/1**
Vitrées - positives & négatives
184 - **520 litres - 600 x 400**
Laqué blanc - positive
185 - **520 litres**
Laqué blanc - négative
186 - **400 litres ventilées**
Blanche - positive et négative
187 - **700 litres GN 2/1 ventilées**
Blanche - positive et négative

SOMMAIRE *TARIF 2021*

FROID

Le froid by Turnotel

UNIFRIGOR

MERCATUS

188 - ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES *INOX*

188 - **700 et 1400 litres GN 2/1** (N)
Positives et négatives
190 - **700 et 1400 litres GN 2/1** (N)
Positives - vitrées
192 - **700 litres GN 2/1**
Positive - classe a
193 - **700 litres GN 2/1**
Négative - classe b
232 - **Armoire de maturation** (N)
Groupe logé et sans groupe
234 - **Armoire à poissons** (N)
Positive

194 - MINI CHAMBRES FROIDES
1000 X 1000
1315 litres - *Positive et négative*

196 - TABLES RÉFRIGÉRÉES
INOX

196 - **Prof. 600** (N)
Groupe logé positives
198 - **Prof. 700 GN 1/1** (N)
Groupe logé - positives
200 - **Prof. 700 GN 1/1** (N)
Groupe logé - négatives
202 - **Prof. 800 - 600 x 400** (N)
Groupe logé - positives
209 - **Prof. 700 - largeur 900 mm** (N)
Groupe logé - positives

204 - TABLES À PIZZA
RÉFRIGÉRÉES INOX

204 - **Prof. 800 - 600 x 400** (N)
Groupe logé - positives
205 - **Prof. 700 GN 1/1** (N)
Groupe logé - positives

235 - REFROIDISSEURS DE DÉCHETS (N)

206 - TABLES DE PRÉPARATION
RÉFRIGÉRÉES INOX

206 - **Prof. 700 GN 1/1** (N)
Groupe logé - positive
209 - **Saladette - largeur 900**
Groupe logé - positive
236 - **Tables de préparation de poissons** (N)

207 - VITRINES POUR BACS GN

207 - **Vitrage droit** (N)
Pour 5 à 10 bacs GN 1/4
Pour 4 à 9 bacs GN 1/3
208 - **Couvercle inox**
Pour 5 à 9 bacs GN 1/4
Pour 4 à 8 bacs GN 1/4 (N)

210 - CELLULES DE REFROIDISSEMENT
& CONGÉLATION RAPIDE

210 - **Cellule GN 2/3 ou GN 1/1** (N)
211 - **Cellules GN 1/1 et 600 x 400**

212 - ARRIÈRE-BARS

212 - **Arrière-bars SKINPLATE**
Groupe logé
213 - **Arrière-bars SKINPLATE vitrés**
Groupe logé

214 - **MERCATUS :**
214 - **Arrière-bars SKINPLATE**
Hauteur 1000 mm
Groupe logé

216 - **UNIFRIGOR :**
216 - **Arrière-bars série SKINPLATE ou INOX série CLASSIC**
220 - **Arrière-bars série CLASSIC INOX**
Groupe logé et sans groupe
222 - **Arrière-bars série SKINPLATE ou INOX vitrés série LEDS**
Groupe logé et sans groupe
226 - **Arrière-bars série INOX vitrés série LEDS**
Groupe logé et sans groupe
228 - **Options et accessoires**

238 - CONGÉLATEURS
BAHUTS

238 - **Couvercle plein rabattant**
238 - **Couvercle vitré coulissant**

239 - FONTAINE RÉFRIGÉRÉE &
REFROIDISSEURS À CARAFES

239 - **Fontaine réfrigérée inox**
239 - **Refroidisseurs à carafes inox**

240 - BUFFETS RÉFRIGÉRÉS
CHAUDS ET MIXTES

240 - **Buffets réfrigérés centraux**
4 et 6 bacs GN 1/1
241 - **Buffet chaud central**
4 bacs GN 1/1
241 - **Buffets mixtes centraux**
2 x 2 ou 3 x 3 bacs GN 1/1
242 - **Buffet réfrigéré mural**
4 bacs GN 1/1
243 - **Buffet réfrigéré central**
Carré 4 bacs GN 1/1
244 - **Buffets réfrigérés centraux ronds**
246 - **Buffet réfrigéré central carré**
8 bacs GN 1/1

247 - VITRINES RÉFRIGÉRÉES
4 FACES VITRÉES

248 - **230 - 400 ET 540 LITRES**
249 - **600 ET 800 LITRES**

250 - CAVES À VIN

250 - **SÉRIE JC - 71**
128 et 168 bouteilles

252 - VITRINES MODULABLES
CHAUDES OU ÉFRIGÉRÉES

252 - **Vitrine neutre**
252 - **Blocs chauffant ou réfrigérant**
252 - **Table mobile**

253 - MACHINES À CHANTILLY

253 - **Commandes mécaniques**
253 - **Commandes électroniques**

254 - SORBETIÈRES

254 - **Extraction manuelle**
255 - **Extraction automatique**

256 - MACHINES SOFT

256 - **Débits intensifs**

258 - CHAMBRES FROIDES (N)

258 - **Présentation**
262 - **Chambres froides** - *positives*
264 - **Chambres froides** - *négative*
266 - **Groupe frigorifiques**
Monoblocs à chevauchement
267 - **Groupe frigorifiques**
Système split
268 - **Rayonnages chambres froides**

SOMMAIRE *TARIF 2021*

FROID *COLDLINE*

coldline

275- ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES *MASTER*

275 - ***PRÉSENTATION***
278 - **Armoires 350 litres GN 1/1 - Ventilées** *Positives, négatives et spéciales poissons*
279 - **Armoires 500 litres - Ventilée** *Positives et négatives*
280 - **Armoires 600 litres - Ventilées** *Positives et négatives*
281 - **Armoires 1200 litres - Ventilées** *Positives et négatives*
282 - **Armoires 650 litres GN 2/1 - Ventilées** *Prof. 715 - Positives et négatives*
283 - **Armoires 700 litres GN 2/1 - Ventilées** *Positives, négatives et spéciales poissons*
285 - **Armoires 1400 litres GN 2/1 - Ventilées** *Positives et négatives*
287 - **Armoires 700 et 1400 litres GN 2/1** *Ventilées - Double température*

289 - ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES *CLIMA*

291 - **Armoire 650 litres - 600 x 400** *Positive - Semi-ventilée*
291 - **Armoire 900 litres - 600 x 800** *Positive - Semi-ventilée*

292- ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES *WIND*

294 - **Armoire 650 litres - 600 x 400** *Positive - Semi-ventilée*
294 - **Armoire 900 litres - 600 x 800** *Positive - Semi-ventilée*

295 - ARMOIRES À CHARIOT

297 - **Armoires à chariot - GN 2/1 et 600 x 400** *Positives - Ventilées*

299 - OPTIONS & ACCESSOIRES

299 - **Options pour armoires à chariot**
299 - **Accessoires pour armoires réfrigérées**

300 - TABLES RÉFRIGÉRÉES *MASTER*

300 - ***PRÉSENTATION***
302 - **Configurations et réalisations spécifiques**
304 - **Tables prof. 600 - Groupe logé** *et sans groupe - Positives*
306 - **Tables prof. 600 - Groupe logé** *et sans groupe - Négatives*
308 - **Tables prof. 700 GN 1/1 - Groupe logé** *et sans groupe - Positives*
310 - **Tables prof. 700 GN 1/1 - Groupe logé** *et sans groupe - Négatives*

312 - TABLES RÉFRIGÉRÉES *PASTRY*

312 - **Tables prof. 800 - 600 x 400 - Groupe logé** *et sans groupe - Positives*
314 - **Tables prof. 800 - 600 x 400 - Groupe logé** *et sans groupe - Négatives*

316 - SALADETTES

316 - **Saladettes GN 1/1** *Groupe logé - Positives*

320 - OPTIONS ET ACCESSOIRES

320 - **Pour tables réfrigérées MASTER**

322 - VITRINES POUR BACS GN 1/3 & GN 1/4

323 - **Vitrines pour bacs GN 1/3**
324 - **Vitrines pour bacs GN 1/4**

324- CELLULES DE REFROIDISSEMENT & CONGÉLATION RAPIDE

324 - **Cellules mixtes 5 - 6 - 7 - 10 - 14 niveaux**

PETITS *MATÉRIELS*

Le chaud by Burnotel

334 - FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

334 - **900 W - Plateau tournant** - *23 litres*
335 - **1000 W - PANASONIC - Plateau tournant** - *Combiné - 31 litres*
336 - **1550 W - WHIRLPOOL** N **Sans plateau tournant** - *25 litres*
337 - **1050 W - SAMSUNG Plateaux fixes** - *26 litres*

338 - FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS USAGE INTENSIF

338 - **1500 & 1850 W - SAMSUNG 2 magnétrons** - *26 litres*
341 - **1000 W - PANASONIC 1 magnétrons** - *22 litres*
341 - **1600 à 2100 W - PANASONIC 2 magnétrons** - *18 litres*
343 - **1600 à 2100 W - PANASONIC 4 magnétrons** - *44 litres*
344 - **1350 W - PANASONIC 2 magnétrons** - *30 litres*

345 - FOURS À CONVECTION

345 - **Multi-fonctions** - *34 litres - Turbo quartz*
345 - **Multi-fonctions** - *60 litres avec ou sans Turbo quartz*
346 - **Multi-fonctions** - *72, 87 & 104 litres*

347 - FOURS À PIZZA

347 - **SÉRIE SMART** *1 ou 2 chambres*

348 - FRITEUSES

348 & 350 - **Friteuses sur coffre électriques**
349 & 351 - **Friteuses sur coffre gaz**
352 - **Friteuses de table électriques**
353 - **Friteuses sur coffre gaz ou électriques** *14 ou 20 litres*

354 - SALAMANDRES

354 - **Salamandres gaz**
355 - **Salamandres électriques**
356 - **Salamandres vitrocéramiques**

SOMMAIRE *TARIF 2021*

PETITS *MATÉRIELS*

Panasonic

Whirlpool CORPORATION

SAMSUNG

357 - PLAQUES À SNACKER / INDUCTIONS

357 - Plaques à snacker
358 - Plaques à inductions

359 - RÔTISSOIRES

359 à 563 - Capacités : de 8 à 30 poulets

364 - TRANCHEURS

364 - Trancheurs à pignon
365 - Trancheurs à courroie
366 - Trancheur vertical

367 - MACHINES SOUS VIDE

367 - Machines sous vide - *aspiration extérieure*
367 - Machines sous vide - *aspiration + cloche*
368 - Machines sous vide *de table à cloche*
370 - Machines sous vide *sur roulettes*

371 - THERMOPLONGEURS

371 - *Capacité de 20 ou 50 litres*

372 - PÉTRINS

372 - Pétrins à tête fixe
372 - Pétrins à tête relevable

CUISSON *MODULAIRE*

TECNOINOX

379 - PROFONDEUR 600

380 - Feux vifs gaz
381 - Fourneaux gaz sur four gaz
382 - Fourneaux gaz sur four électrique
383 - Plaques électriques
384 - Fourneaux électrique sur four électrique
385 - Soubassements four
386 - Plaques à snacker gaz
387 - Plaques à snacker électriques
388 - Friteuses gaz ou électriques
389 - Réserve à frites électrique
390 - Cuiseurs à pâtes gaz ou électrique
391 - Bains marie gaz ou électriques
392 - Grills charcoal gaz
392 - Grills vapeur électriques
393 - Plan de travail
393 - Plonges
394 - Supports
395 - Accessoires

397 - PROFONDEUR 700 - 350

399 - Feux vifs gaz
399 - Plaques coup de feu gaz
400 - Fourneaux gaz sur four gaz
402 - Fourneaux gaz sur four électrique
404 - Plaques électriques
406 - Plaques vitrocéramiques
406 - Plaques à induction
407 - Plaque de mijotage
408 - Fourneaux électrique sur four électrique
410 - Fourneaux vitrocéramique sur four électrique
411 - Fourneaux de mijotage sur four électrique
412 - Friteuses électriques
413 - Réserve à frites électrique
414 - Friteuses sur coffre gaz ou électriques
416 - Plaques à snacker gaz ou électriques
418 - Grills charcoal gaz
419 - Cuiseurs à pâtes gaz ou électrique
419 - Paniers cuiseurs à pâtes
420 - Bains marie gaz ou électriques
421 - Sauteuses électriques
422 - Sauteuses basculantes gaz ou électriques
423 - Marmite gaz ou électriques
424 - Soubassements fours électriques
424 - Soubassements réfrigérés
425 - Plan de travail
426 - Supports
427 - Accessoires

428 - PROFONDEUR 700 - 400

430 - Feux vifs gaz
430 - Plaques coup de feu gaz
432 - Fourneaux gaz sur four gaz
434 - Fourneaux gaz sur four électrique
436 - Plaques électriques
437 - Plaques vitrocéramiques
438 - Plaques à induction
439 - Plaque de mijotage
440 - Fourneaux électrique sur four électrique
442 - Fourneaux vitrocéramique sur four électrique
443 - Fourneaux de mijotage sur four électrique
444 - Friteuses sur coffre électriques
446 - Friteuses sur coffre gaz
447 - Réserve à frites électrique
447 - Paniers friteuses
448 - Plaques à snacker gaz ou électriques
452 - Sauteuses électriques
454 - Sauteuses basculantes gaz ou électriques
455 - Marmite gaz ou électriques
456 - Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques
457 - Paniers cuiseurs à pâtes
458 - Bains marie gaz ou électriques
459 - Grills gaz
460 - Soubassements réfrigérés
461 - Soubassements neutres
462 - Plans de travail
463 - Accessoires

464 - PROFONDEUR 900

466 - Feux vifs gaz
466 - Plaque coup de feu gaz
468 - Fourneaux gaz sur four gaz
470 - Fourneaux gaz sur four électrique
471 - Plaques électriques
472 - Plaques vitrocéramiques
472 - Plaques de mijotage
473 - Plaques à induction
474 - Fourneaux électrique sur four électrique
476 - Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques
477 - Paniers cuiseurs à pâtes
478 - Plans de travail
479 - Bains marie électriques
480 - Friteuses sur coffre gaz ou électriques
483 - Paniers friteuses
484 - Plaques à snacker gaz ou électriques
490 - Grills charcoal gaz
491 - Grills vapeur gaz
492 - Marmite gaz ou électriques
493 - Sauteuses basculantes gaz ou électriques
494 - Soubassements
495 - Gamme suspendue ou installation en pont
496 - Accessoires
497 - Système gastronorme
497 - Accessoires de cuisson

SOMMAIRE *TARIF 2021*

CUISSON *MODULAIRE*

NOUVEAUTÉ

498 - FOURS
TECNOCOMBI / TECNOBAKE / TECNODUAL

498 - Présentation

500 - Gamme TECNOCOMBI
502 - Gamme TECNOBAKE
504 - Gamme TECNODUAL

FOURS inoxtrend

inoxtrend

512- CATÉGORIE SNACK

512 - Fours à air pulsé
- 460 x 340 - GN 2/3
514 - Fours à air pulsé avec humidificateur
Commandes mécaniques
515 - Fours à air pulsé
Commandes mécaniques
516 - Fours à air pulsé & mixtes GN
XT SNACK - *Commandes électromécaniques*

518 - CATÉGORIE NICE & GO BASIC

519 - Fours à injection directe
XT SIMPLY - *Commandes programmables*
520 - Fours mixtes à injection directe
XT SIMPLY - *Commandes électromécaniques*
522 - Fours mixtes à injection directe
XT SIMPLY - *Commandes électromécaniques programmables à écran tactile*

524 - CATÉGORIE PROFESSIONAL CW

524 - Fours mixtes à injection directe
XT COMPACT - *Commandes électromécaniques*
526 - Fours mixtes à injection directe
XT COMPACT - *Commandes électromécaniques programmables à écran tactile*

530 - CATÉGORIE PROFESSIONAL COMPACT

531 - Fours mixtes à injection directe
XT SIMPLY - *Commandes programmables à écran tactile & commandes électromécaniques*
532 - Fours mixtes 600 x 400 à injection directe
XT SIMPLY - *Commandes électromécaniques & tactiles*

536 - CATÉGORIE GOURMET

537 - Fours mixtes à chaudières
XT GOURMET - *Ecran tactiles*

538 – REMISE EN TEMPÉRATURE

538 - Fours de remise en température GN
XT SIMPLY - *Commandes électromécaniques*

FOURS À PIZZA *ITALFORNI*

ITALFORNI

542- PRÉSENTATION DES GAMMES
546- Gamme TK
1 ou 2 chambres - de 4 à 18 pizzas
548- Gamme TEKNO
1 ou 2 chambres - de 4 à 12 pizzas
549- Gamme ECO GAZ
1 chambre - de 4 à 12 pizzas
550 - Gamme CL
1 ou 2 chambres - de 6 à 12 pizzas

552 - Gamme EURO
1 chambre - de 6 à 12 pizzas
554 - Gamme BULL
1, 2 ou chambres - Pizzas Ø 30 & 35 cm
558 - Gamme TUNNEL
Fours à convoyeurs - 1 chambre

SOMMAIRE *TARIF 2021*

VENTILATION

562 - **RAPPELS PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT & RÉGLEMENTATION**
564 - **HOTTES DYNAMIQUES** *hauteur 400 ou 500 mm*
566 - **HOTTES STATIQUES** *hauteur 400 ou 500 mm*
568 - **Moto-ventilateurs**
568 - **Caisson de ventilation**
569 - **Hottes dynamiques Petite restauration**
570 - **Accessoires pour hottes dynamiques & hottes statiques**
571 - **Tourelles 1 vitesse**
572 - **Variateurs de vitesse pour tourelles**
573 - **Accessoires pour tourelles**

BUANDERIE

LG COMMERCIAL LAUNDRY

Shaper

grandimpianti Intelligent Laundry Equipment

576 - **LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNELS** *Capacité 6,5 kg - avec pompe de vidange*
578 - **LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNELS FRONTAL À SUPER ESSORAGE** *Capacité 6 & 8 kg - avec pompe de vidange*
580 - **LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNELS** *Capacité 11 kg - avec pompe de vidange*
581 - **SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNELS** *Capacité 6 kg - à condensation*
582 - **SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNELS** *Capacité 9 kg - à évacuation*
583 - **SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNELS** *Capacité 10 kg - à évacuation*
584 - **SÈCHE-LINGE PROFESSIONNELS** *Capacité 11 kg - à évacuation*
585 - **Colonne lave-linge & sèche-linge** *professionnels - Capacité 11 kg*
587 - **Générateur de vapeur Avec fer professionnel**
587- **Table à repasser chauffante-aspirante**
588 - **Repasseuse** *- Diamètre 180 & 250 mm*

CONDITIONS DE VENTE

590 - **CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE**
591 - **REGLES DE TRANSPORT ET PRESTATIONS DE LIVRAISON**
592 - **RÉSERVES TRANSPORTS**
592 - **RETOURS DE MATÉRIEL**

ELETTROBAR | SOMMAIRE

26 | LAVE-VERRES

26 *TECHNOLOGIES ELETTROBAR*
30 *LA GAMME DE LAVE-VERRES*
32 Lave-verres série FAST 135
34 Lave-verres série FAST 139 N
36 Lave-verres série FAST 145
38 Lave-verres série PLUVIA 240
40 Lave-verres série NIAGARA 241
42 Lave-verres série NIAGARA 251 N
46 Lave-verres série RIVER 242
48 Lave-verres série RIVER 252



44 | PACK TOUT EN 1
lave-verres + osmoseur + 3 paniers

50 | LAVE-VAISSELLE

50 *LA GAMME DE LAVE-VAISELLE*
52 *TECHNOLOGIES ELETTROBAR*
56 Lave-vaisselle série FAST 160 N
56 Lave-vaisselle série FAST 161
58 Lave-vaisselle série PLUVIA 260 N
60 Lave-vaisselle série PLUVIA 270
62 Lave-vaisselle série NIAGARA 261 N
64 Lave-vaisselle série NIAGARA 261 L
66 Lave-vaisselle série NIAGARA 271
68 Lave-vaisselle série RIVER 262
70 Lave-vaisselle série RIVER 272

72 | LAVE-VAISSELLE À CAPOT *500 X 500*

72 *LA GAMME DE LAVE-VAISELLE À CAPOT 500 X 500*
74 *TECHNOLOGIES ELETTROBAR*
78 Lave-vaisselle à capot série FAST 170
80 Lave-vaisselle à capot série PLUVIA 280
82 Lave-vaisselle à capot série NIAGARA 281
86 Lave-vaisselle à capot série NIAGARA 282
88 Lave-vaisselle à capot série RIVER 282

73 | LAVE-VAISSELLE À CAPOT *600 X 500* LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE

73 *LA GAMME DE LAVE-VAISSELLE À CAPOT 600 X 500*
74 *TECHNOLOGIES ELETTROBAR*
92 Lave-vaisselle à capot série NIAGARA 282L
94 Lave-vaisselle à capot série RIVER 282L
96 Lave-vaisselle à capot série RIVER 282LR

102 **LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE**
102 Lave-batterie série NIAGARA N
104 Lave-batterie série RIVER N

108 | TUNNELS

109 *LA GAMME DE TUNNELS*
110 *TECHNOLOGIES ELETTROBAR*
114 Tunnels série NIAGARA 411 N
120 Tunnels série NIAGARA 412 N
126 Tunnels série MISTRAL 415 N
132 Tunnels série RIVER 414 N

ENVIRONNEMENT

98 Environnement lave-vaisselle à capot
140 Environnement tunnels

142 | COMPLÉMENTS

142 Paniers et supports
145 Poubelle inox et douchettes
146 Osmoseur N
147 Adoucisseurs d'eau N
150 Hottes spéciales laverie

LAVERIE



SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

DE LA GAMME DES LAVE-VERRES ELETTROBAR



• Commandes mécaniques

Commandes simplifiées par boutons mécaniques : facilité d'utilisation



• Pompe Soft Start

Le démarrage progressif de la pompe de lavage (piloté par la carte électronique) réduit le risque de casse de la vaisselle



• Carrosserie double paroi

TECHNOLOGIE BREVETÉE ENL® (ELETTROBAR NOISE LIMITATION)

Carrosserie double paroi : meilleure isolation thermique et fonctionnement plus silencieux





• Porte système Soft

TECHNOLOGIE BREVETÉE EHS® (ELETTROBAR HINGE SYSTEM)

Mécanisme permettant une réduction de 50% de l'effort à l'ouverture, une fermeture amortie, une position de blocage pour ouverture partielle (évacuation des condensats et aération de la machine)

- Porte avec profilé en labyrinthe et joint sur le châssis garantissant une étanchéité optimale





• Commandes électroniques

TECHNOLOGIE BREVETÉE EVI® (ELETTROBAR VISUAL INTERFACE)

Affichage digital des informations principales : programme sélectionné, températures, état du cycle, codes erreurs, compteur de cycles - Réglage des températures de lavage et de rinçage. Pilotage du doseur de produit de rinçage Fonction «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée - Etanchéité parfaite du tableau de commande (classe IPX5)



• Commandes électroniques avancées

TECHNOLOGIES BREVETÉES EGI® (ELETTROBAR GRAPHIC INTERFACE) ET EPS® (ELETTROBAR PROGRAMS SYSTEM)

Ecran LCD haute définition - Affichage complet des informations : températures, choix du programme, barre d'évolution de cycles, compteur de cycles, codes erreurs - Réglage des températures de lavage et de rinçage pour chaque programme - Pilotage des doseurs de produits lessiviels - Fonction «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée - Cycles spécifiques Etanchéité parfaite du tableau de commande (classe IPX5)

SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

DE LA GAMME DES LAVE-VERRES ELETTROBAR

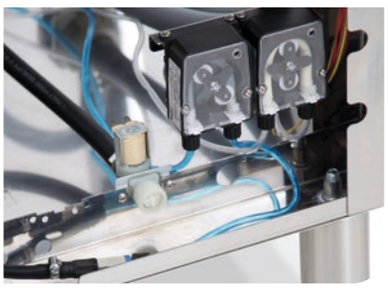
• Cuve semi-emboutie

Cuve semi emboutie - Angles arrondis sur deux côtés



• Doseur péristaltique

Dosage électrique des produits : dosage précis et totalement indépendant de la pression du réseau



• Bras de lavage/rinçage en composite

TECHNOLOGIE BREVETÉE EWT® (ELETTROBAR WASH TECHNOLOGY) :

Bras de lavage/rinçage en matériaux polymères et composites (meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents)

- Paliers en graphite pour moins de frottements
- Arrosage optimisé pour une plus grande efficacité et une faible consommation d'énergie
- Démontable et remontable d'une main



• Préfiltre intégral de cuve

Pré-filtre de cuve en matériau composite:
premier niveau de filtration qui permet de retenir les plus gros résidus et optimise ainsi la qualité de lavage



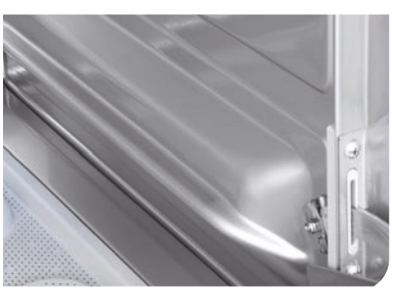
• Cuve emboutie Easy Clean

Cuve totalement emboutie avec soudures hors d'eau. Totalité des angles parfaitement arrondis
Évacuation de tous les résidus



• Guides paniers emboutis

Guides paniers en inox totalement emboutis : nettoyage ultra simplifié, absence totale de zones dans lesquelles la saleté pourrait se loger



SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

DE LA GAMME DES LAVE-VERRES ELETTROBAR



• Surpresseur de rinçage

TECHNOLOGIE BREVETÉE ERT® (ELETTROBAR RINSE TECHNOLOGY)

Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé d'un surchauffeur à pression atmosphérique (réservoir annexe) et d'une pompe (surpresseur), garantissant une température de rinçage et un débit constants. Ce système permet également l'utilisation d'un osmoseur en amont



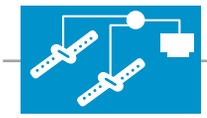


• Adoucisseur en continu

TECHNOLOGIE BREVETÉE ECS®
(ELETTROBAR CONTINUE SOFTENER)

Régénération automatique partielle des résines à chaque cycle :
- Pas d'immobilisation de la machine contrairement à un adoucisseur traditionnel
- Sérénité d'utilisation : eau adoucie toujours disponible, pas besoin de lancer les régénérations, pas besoin de compter les cycles



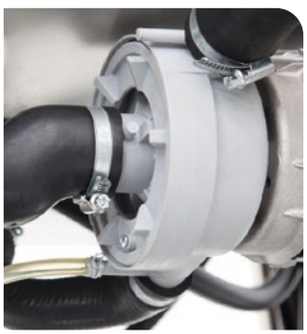


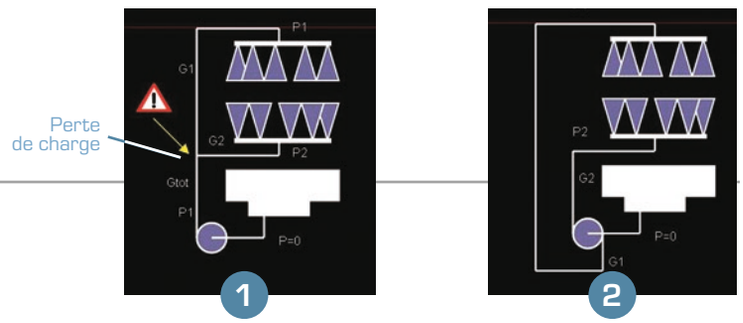
• Pompe double sortie

1 **Pompe standard 1 sortie :** 1 seul circuit pour les 2 bras (haut et bas) = goulot d'étranglement = perte de rendement de 25 à 30%

TECHNOLOGIE BREVETÉE EWT® (ELETTROBAR WASH TECHNOLOGY)

2 **Pompe double sortie** = suppression du goulot d'étranglement. Permet d'utiliser une pompe de puissance réduite pour un résultat équivalent
Avantages : économies d'énergie et réduction du bruit de 50%





POMPE STANDARD

POMPE DOUBLE SORTIE

NORMES D'HYGIÈNE
THERMO-DÉSINFECTION*
PROSAN
EN-ISO15883

Les appareils de la gamme RIVER disposent d'un cycle de lavage spécifique appelé **PROSAN**, qui est adapté pour les établissements qui souhaitent réaliser la thermo-désinfection. Le cycle respecte *les normes d'hygiène EN-ISO15883*.

L'ISO 15883 spécifie les exigences générales de performances pour les laveurs désinfecteurs (LD) et leurs accessoires destinés à être utilisés pour nettoyer et désinfecter des dispositifs médicaux réutilisables ou tout autre article utilisé dans le contexte d'activités médicales, pharmaceutiques, dentaires et vétérinaires.

SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

DE LA GAMME DES LAVE-VERRES ELETTROBAR

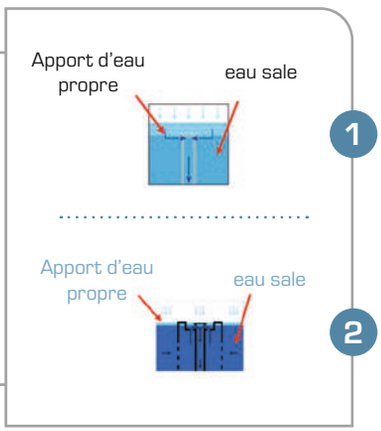


• Renouvellement d'eau optimisé

1 **Système de vidange traditionnel :** Vidange par le dessus = 40% de l'eau propre amenée dans la cuve pendant le cycle de rinçage est évacuée (plus légère, donc restant en surface)

TECHNOLOGIE BREVETÉE EDS® (ELETTROBAR DRAIN SYSTEM)

2 Aspiration par le fond de la cuve = vidange majoritaire de l'eau sale (plus lourde). **Résultat : 85%** de l'eau propre du rinçage est conservée.



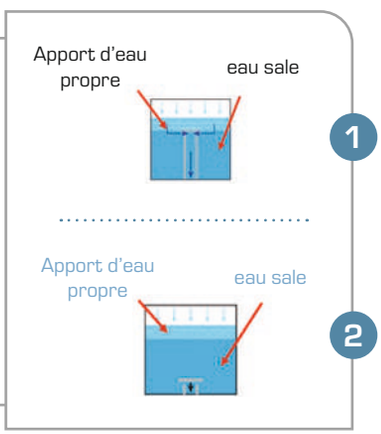


• Renouvellement d'eau piloté

1 **Système de vidange traditionnel :** Vidange par le dessus = 40% de l'eau propre amenée dans la cuve pendant le cycle de rinçage est évacuée (plus légère, donc restant en surface)

TECHNOLOGIE BREVETÉE EDT® (ELETTROBAR DRAIN TECHNOLOGY)

2 Vidange partielle de l'eau sale grâce à une pompe de vidange Compensation de l'eau évacuée par l'apport d'eau propre du cycle de rinçage. **Résultat : 100%** de l'eau propre est ainsi conservée.





• Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique

Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique (mise en route du cycle par l'utilisateur) et partiel (nettoyage de la cuve)



• Cycle d'auto-nettoyage automatique

Cycle d'auto-nettoyage totalement automatique et complet (nettoyage de la cuve et du circuit hydraulique, puis vidange de la cuve et du surchauffeur)

DESCRIPTIF DES 16 PROGRAMMES ELETTROBAR

Nom	Descriptif	Nom	Descriptif
ProActive	Casseroles et ustensiles	**ProNew**	Renouvellement rapide de l'eau
ProClean	Auto-nettoyage	**ProPlates**	Cycles spécifiques pour plateaux
ProCold	Rinçage à l'eau froide	**ProSan**	Désinfection selon EN-ISO 15883-1 / 3
ProDrain	Vidange automatique	**ProSelf**	Auto-nettoyage et vidange automatique
ProEco	Sang et amidon	**ProSpeed**	Salissures récentes et légères
ProFessional	Usage général	**ProSteel**	Coutellerie
ProGlass	Verre et cristal	**ProTemp**	Salissures importantes
ProLong	Lavage continu	**ProWater**	Verre et cristal avec eau osmosée

LA GAMME

DE LAVE-VERRES

2 ANS GARANTIE pièces



GAMME	FAST135V1	FAST135DG	FAST139V1	FAST139DG	PLUVIA240DG	NIAG241V1	RIVER242V1
Panier	350 x 350	350 x 350	390 x 390	390 x 390	400 x 400	400 x 400	400 x 400
Commandes	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Mécaniques + affichage digital	Electroniques	Electroniques LCD
Hauteur utile	250 mm	250 mm	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm
Ouverture de porte	260 mm	260 mm	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm
Nb de programmes	1	3	1	3	3	7	8
Alimentation	230/1/N	230/1/N	230/1/N	230/1/N	230/1/N	230/1/N	230/1/N
Surchauffeur	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L
Cuve	600 W / 7 L	600 W / 7 L	600 W / 8 L	600 W / 8 L	600 W / 8 L	600 W / 8 L	600 W / 8 L
Puissance totale	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW
Mode de chauffe	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané
Conception cuve	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Emboutie	Emboutie
Guides paniers	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis
Préfiltre de cuve	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite
Carrosserie	Porte double paroi	Porte double paroi	Porte double paroi	Porte double paroi	Double paroi	Double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	-	-	-	-	Oui	Oui	Oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Standard 150 W	Standard 150 W	Double sortie 200 W	Double sortie 200 W	Double sortie 200 W	Double sortie 200 W	Double sortie 200 W
Démarrage Soft Start	-	-	-	-	Oui	Oui	Oui
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Péristaltique	Péristaltique
Rinçage	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Pompe 150 W
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau piloté
Pompe de vidange	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Incorporée
Pression dynamique	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	1,5 - 4 bars
Modèles adoucisseur incorporé	**FAST135AV1**	**FAST135ADG**	**FAST139AV1**	**FAST139ADG**	**PLUVIA240ADG**	**NIAG241AV1**	**RIVER242ATV1**
Modèles pompe de vidange incorporée	**FAST135PV1**	**FAST135PVDG**	-	-	-	-	-
Modèles adoucisseur + pompe de vidange incorporés	**FAST135APV1**	-	-	**FAST139APVDG**	-	-	-
Page	32	32	34	28	38	40	46

LA GAMME

DE LAVE-VERRES/VAISSELLE

2 ANS GARANTIE pièces





GAMME	FAST145DG	NIAG251V1	RIVER252V1
Panier	450 x 450	500 x 500	500 x 500
Commandes	Mécaniques + affichage digital	Electroniques	Electroniques LCD
Hauteur utile	280 mm	260 mm	260 mm
Ouverture de porte	300 mm	285 mm	285 mm
Nb de programmes	3	6	10
Alimentation	230/1/N	400 V + N + T	230/1/N
Surchauffeur	2,6 kW / 2,6 L	4,9 kW / 6 L	4,9 kW / 6 L
Cuve	600 W / 14 L	1,4 kW / 15 L	1,4 kW / 15 L
Puissance totale	3,5 kW	6,77 kW	6,77 kW
Mode de chauffe	Simultané	Simultané	Simultané
Conception cuve	Standard	Emboutie	Emboutie
Guides paniers	Emboutis	Emboutis	Emboutis
Préfiltre de cuve	Composite	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Composite	Composite - Triple filtre
Carrosserie	Porte double paroi	Double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	-	Oui	Oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Double sortie 200 W	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W
Démarrage Soft Start	-	Oui	Oui
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	Kit en option	Péristaltique	Péristaltique
Rinçage	Standard	Standard	Pompe 150 W
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau piloté
Pompe de vidange	Kit en option	sur **NIAG251PV1**	Incorporée
Pression dynamique	2 - 4 bars	2 - 4 bars	1,5 - 4 bars
Modèles adoucisseur incorporé	**FAST145ADG**	**NIAG251AV1**	**RIVER252ATV1**
Modèles Commutable en 230 V	-	N **NIAG251MV1**	-
Page	36	42	48

FAST135V1 & FAST135DG

PANIER 350 X 350 - OUVERTURE 260 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **MÉCANIQUES**



DOSEUR **PÉRISTALTIQUE**





FAST135V1

- **FAST 135V1 :**
  - modèle compact
  - Hauteur utile : 250 mm
  - Hauteur hors tout : 595 mm
- **FAST 135DG :**
  - Hauteur utile: 250 mm
  - Hauteur hors tout : 595 mm
- Porte double paroi
- Lave-verres économiques
- Bruit : 48,3 dB (A)

LES AVANTAGES ELETTROBAR

- Commandes mécaniques + affichage digital pour FAST135DG
- Bras de lavage/ rinçage en composite
- Doseur péristaltique produit de rinçage
- Renouvellement d'eau optimisé



FAST135DG
AVEC AFFICHAGE DIGITAL



DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FAST135V1 & FAST135DG

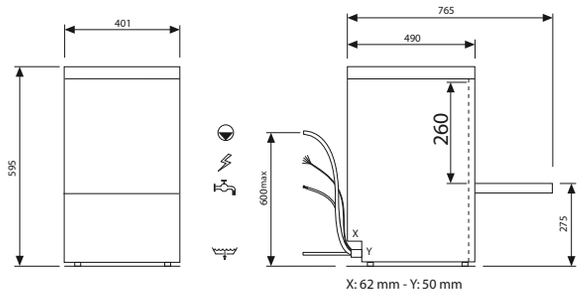
PANIER 350 X 350 - OUVERTURE 260 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	FAST135V1 / 135AV1	FAST135DG / 135ADG
OUVERTURE	*260 mm*	*260 MM*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*1*	*3*
COMMANDES	*mécaniques*	*mécaniques*
CUVE	*standard*	*standard*
ALIMENTATION	*230/1/T monophasé*	*230/1/T monophasé*
PUISSANCE ABSORBÉE	*3,5 kW*	*3,5 kW*
SURCHAUFFEUR	*2,6 kW / 2,6 L*	*2,6 kW / 2,6 L*
PUISS. CUVE	*0,6 kW / 7 L*	*0,6 kW / 7 L*
PUISSANCE POMPE	*0,15 kW*	*0,15 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé*	*incorporé*



Possibilité d'utiliser un panier rond
avec la grille (Réf. 433030)
Voir page 143



FAST 135V1/135DG

PROGRAMMES

ProSpeed - *90 s*	ProSelf - *90 s*	ProDrain - *120 s* *
ProFessional - *120 s*	---	---

* **Modèle avec pompe**

FAST135V1/135DG

DOTATION : *2 PANIERS VERRES - HAUTEUR 150 MM // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT	
FAST135V1	Standard	350 x 350	250	401 x 490 x 595	30	1 412	P
FAST135AV1	Avec adoucisseur	350 x 350	250	401 x 490 x 595	34	1 650	P
FAST135PV1	Avec pompe de vidange	350 x 350	250	401 x 490 x 595	33	1 759	N
FAST135APV1	Avec adoucisseur + pompe de vidange	350 x 350	250	401 x 490 x 595	35	1 928	N
FAST135DG	Affichage digital	350 x 350	250	401 x 490 x 595	30	1 514	P
FAST135ADG	Affichage digital avec adoucisseur	350 x 350	250	401 x 490 x 595	34	1 752	P
FAST135PVDG	Affichage digital avec pompe de vidange	350 x 350	250	401 x 490 x 595	35	2 055	N

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999354	Kit pompe de vidange (non monté) uniquement pour les modèles sans pompe *	213
999347	Kit doseur produit de lavage (non monté) *	268
780138	Panier verres - Hauteur 150 mm	60
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe ou kit doseur 60€ net

FAST139V1 & FAST139DG

PANIER 390 X 390 - OUVERTURE 320 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **MÉCANIQUES**



DOSEUR **PÉRISTALTIQUE**





FAST139V1

- Porte double paroi
- Lavage haut et bas
- Hauteur utile 300 mm
- Bruit : 53,5 dB (A)

LES AVANTAGES ELETTROBAR

• Commandes mécaniques + affichage digital pour FAST139DG	• Bras de lavage/ rinçage en composite	• Doseur péristaltique produit de rinçage	• Renouvellement d'eau optimisé



FAST139DG
AVEC AFFICHAGE DIGITAL



DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FAST139V1 & FAST139DG

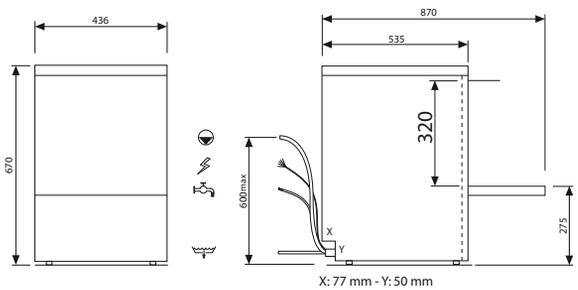
PANIER 390 X 390 - OUVERTURE 320 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	FAST139V1 / 139AV1	FAST139DG / 139ADG
OUVERTURE	*320 mm*	*320 MM*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*1*	*3*
COMMANDES	*mécaniques*	*mécaniques*
CUVE	*standard*	*standard*
ALIMENTATION	*230/1/T monophasé*	*230/1/T monophasé*
PUISSANCE ABSORBÉE	*3,5 kW*	*3,5 kW*
SURCHAUFFEUR	*2,6 kW / 2,6 L*	*2,6 kW / 2,6 L*
PUISS. CUVE	*0,6 kW / 8 L*	*0,6 kW / 8 L*
PUISSANCE POMPE	*0,2 kW*	*0,2 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé*	*incorporé*



Possibilité d'utiliser un panier rond
avec la grille (Réf. 433031)
Voir page 143



FAST 139V1/139DG

PROGRAMMES

ProSpeed - *90 s*	ProSelf - *90 s*	ProDrain - *120 s**
ProFessional - *120 s*	---	---

* **Modèle avec pompe**

FAST139V1/139DG

DOTATION : *2 PANIERS VERRES - HAUTEUR 150 MM // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT	
FAST139V1	Standard	390 x 390	300	436 x 535 x 670	34	1 751	P
FAST139AV1	Avec adoucisseur	390 x 390	300	436 x 535 x 670	36	1 945	P
FAST139DG	Affichage digital	390 x 390	300	436 x 535 x 670	34	1 852	P
FAST139ADG	Affichage digital avec adoucisseur	390 x 390	300	436 x 535 x 670	36	2 046	P
FAST139APVDG	Affichage digital avec adoucisseur + pompe de vidange	390 x 390	300	436 x 535 x 670	37	2 236	N

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999354	Kit pompe de vidange (non monté) uniquement pour les modèles sans pompe *	213
999347	Kit doseur produit de lavage (non monté) *	268
780133	Panier verres - Hauteur 150 mm	79
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe ou kit doseur 60€ net

FAST145DG

PANIER 450 X 450 - OUVERTURE 300 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **MÉCANIQUES**

DOSEUR **PÉRISTALTIQUE**



FAST145DG

- 2 en 1 : lave-verres / vaisselle
- Livré avec un panier 12 assiettes Ø 240 mm
- Lavage haut et bas
- 4 programmes
- Bruit : 58,5 dB (A)

LES AVANTAGES ELETTROBAR

- Commandes mécaniques + affichage digital
- Bras de lavage/ rinçage en composite
- Doseur péristaltique produit de rinçage
- Renouvellement d'eau optimisé
- Pompe double sortie



FAST145DG
AVEC AFFICHAGE DIGITAL



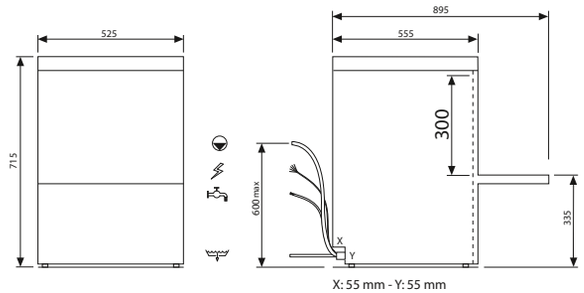
DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

FAST145DG

PANIER 450 X 450 - OUVERTURE 300 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	FAST145DG / 145ADG
OUVERTURE	*300 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*3*
COMMANDES	*mécaniques*
CUVE	*standard*
ALIMENTATION	*230/1/T monophasé*
PUISSANCE ABSORBÉE	*3,5 kW*
SURCHAUFFEUR	*2,6 kW / 2,6 L*
PUISS. CUVE	*0,6 kW / 14 L*
PUISSANCE POMPE	*0,2 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé*



FAST145DG

PROGRAMMES

ProSpeed - *90 s*	ProSelf - *90 s*	ProDrain - *120 s**
ProFessional - *120 s*	---	---

* Modèle avec pompe

FAST145DG

DOTATION : *1 PANIER VERRES - HAUTEUR 106 MM // 1 PANIER ASSIETTES ⌀ 240 MM // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
FAST145DG	Affichage digital	450 x 450	280	525 x 555 x 715	49	2 923
FAST145ADG	Affichage digital avec adoucisseur	450 x 450	280	525 x 555 x 715	51	3 256

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999357	Kit pompe de vidange (non monté) *	268
999347	Kit doseur produit de lavage (non monté) *	268
780128	Panier verres - Hauteur 106 mm	79
780129	Panier 12 assiettes ⌀ 240 mm	82
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe ou kit doseur 60€ net

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

PLUVIA240DG

PANIER 400 X 400 - OUVERTURE 320 MM

2 ANS GARANTIE pièces



- Cuve semi-emboutie
- Guides panier emboutis
- Préfiltre intégral de cuve
- 3 programmes
- Lavage haut et bas
- Bruit : 54,3 dB (A)

LES AVANTAGES ELETTROBAR

- Commandes mécaniques + affichage digital
- Cuve semi-emboutie
- Guides panier emboutis
- Préfiltre intégral de cuve
- Bras de lavage/rinçage en composite
- Porte système Soft
- Pompe double sortie
- Doseur péristaltique produit de rinçage
- Renouvellement d'eau optimisé
- Carrosserie double paroi





PLUVIA240DG
AVEC AFFICHAGE DIGITAL

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

PLUVIA240DG

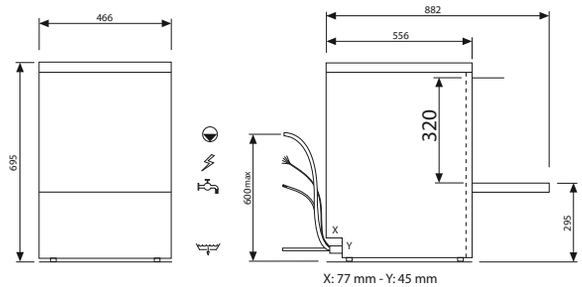
PANIER 400 X 400 - OUVERTURE 320 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	PLUVIA 240DG/ 240ADG
OUVERTURE	*320 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*3*
COMMANDES	*mécaniques*
CUVE	*semi-emboutie*
ALIMENTATION	*230/1/T monophasé*
PUISSANCE ABSORBÉE	*3,5 kW*
SURCHAUFFEUR	*2,6 kW / 2,6 L*
PUISS. CUVE	*0,6 kW / 8 L*
PUISSANCE POMPE	*0,2 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé*



Possibilité d'utiliser un panier rond
avec la grille Référence 433026
Voir page 143



PLUVIA240DG

PROGRAMMES

ProSpeed - *90 s*	ProSelf - *90 s*	ProFessional - *120*

PLUVIA240DG

DOTATION : *2 PANIERS VERRES - HAUTEUR 150 MM // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PLUVIA240DG	Standard	400 x 400	300	466 x 556 x 695	48	2 113
PLUVIA240ADG	Affichage digital avec adoucisseur	400 x 400	300	466 x 556 x 695	50	2 311

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999356	Kit pompe de vidange (non monté) *	268
999347	Kit doseur produit de lavage (non monté) *	268
780134	Panier verres - Hauteur 150 mm	79
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe ou kit doseur 60 € net

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

NIAGARA241V1

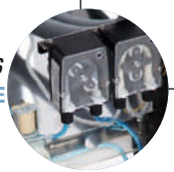
PANIER 400 X 400 - OUVERTURE 320 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**



DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**





NIAGARA241V1

- Commandes électroniques
- Affichage digital
- Préfiltre intégral de cuve
- 6 programmes
- Bruit : 54,3 dB (A)

LES AVANTAGES ELETTROBAR



- Commandes électroniques



- Cuve semi-emboutie



- Guides panier emboutis



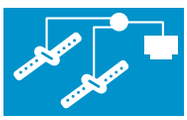
- Préfiltre intégral de cuve



- Bras de lavage/ rinçage en composite



- Porte système Soft



- Pompe double sortie



- Doseur péristaltique produit de lavage et de rinçage



- Renouvellement d'eau optimisé



- Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



NIAGARA241V1
AVEC AFFICHAGE DIGITAL



DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

NIAGARA241V1

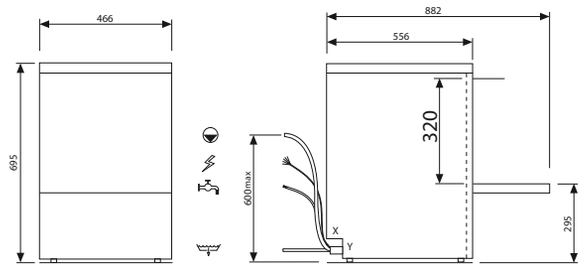
PANIER 400 X 400 OUVERTURE 320 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	NIAGARA 241V1/241AV1
OUVERTURE	*320 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*6*
COMMANDES	*électroniques*
CUVE	*semi-emboutie*
ALIMENTATION	*230/1/T monophasé*
PUISSANCE ABSORBÉE	*3,5 kW*
SURCHAUFFEUR	*2,6 kW / 2,6 L*
PUISS. CUVE	*0,6 kW / 8 L*
PUISSANCE POMPE	*0,2 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*



Possibilité d'utiliser un panier rond
avec la grille Référence 433026
Voir page 143



NIAGARA241V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProSelf - 90
ProFessional - *120 s*	ProTemp - *150 S*	ProPlates - *150 S*

NIAGARA241V1

DOTATION : *2 PANIERS VERRES - HAUTEUR 150 MM // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
NIAG241V1	Standard	400 x 400	300	466 x 556 x 695	48	2 159
NIAG241AV1	Avec adoucisseur	400 x 400	300	466 x 556 x 695	50	2 360

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999356	Kit pompe de vidange (non monté) *	268
780134	Panier verres - Hauteur 150 mm	79
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe 60€ net

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

NIAGARA251V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 285 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**

DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**



NIAGARA251V1

- Panier 500 x 500
- Encastrable : hauteur 720 mm
- Possibilité de laver des assiettes Ø 270 mm
- Existe avec pompe de vidange incorporée
- Carrosserie double paroi
- Bruit : 58,4 dB (A)

LES AVANTAGES ELETTROBAR



• Commandes électroniques



• Cuve emboutie Easy Clean



• Guides panier emboutis



• Préfiltre intégral de cuve



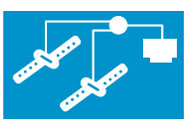
• Bras de lavage/ rinçage en composite



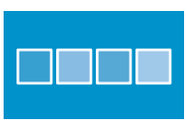
• Pompe Soft start



• Porte système Soft



• Pompe double sortie



• Doseur péristaltique produit de lavage et de rinçage



• Renouvellement d'eau optimisé



• Carrosserie double paroi



• Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



NIAGARA251V1 *AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES DIGITAL*



DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

NIAGARA251V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 285 MM

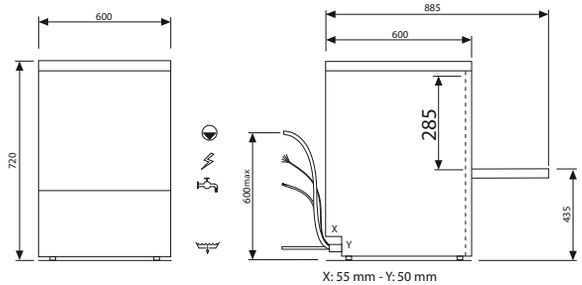
2 ANS GARANTIE pièces

	NIAGARA 251V1 / 251AV1 / 251PV1
OUVERTURE	*285 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*6*
COMMANDES	*électroniques*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*6,77 kW* **
SURCHAUFFEUR	*4,9 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*1,4 kW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,5kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*

* * Version commutable: Triphasé: 5,4 kW / Monophasé: 3,5 kW



Possibilité de laver des assiettes
ø 270 mm



NIAGARA251V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *90 s*	ProSelf - 90 s	ProWater - *120 s*
ProFessional - *120 s*	ProTemp - *150 s*	ProPlates - *150 s*
ProClean -300 s *	ProDrain - *90 s*-*	---

* Modèle avec pompe

NIAGARA251V1

DOTATION : *2 PANIERS VERRES - HAUTEUR 70 MM // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
NIAG251V1	Standard	500 x 500	260	600 x 600 x 720	58	2 833
NIAG251AV1	Avec adoucisseur	500 x 500	260	600 x 600 x 720	60	3 053
NIAG251PV1	Avec pompe de vidange	500 x 500	260	600 x 600 x 720	58	3 053
NIAG251MV1	Standard - Commutable en 230 V	500 x 500	260	600 x 600 x 720	58	2 777

ACCESSOIRES



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999344	Kit pompe de vidange (non monté) sauf pour NIAG251PV1 *	272
798005	1 Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	381
798008	2 Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	478
780132	Panier verres Hauteur 70 mm	72
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe 60€ net

PACK TOUT EN 1

LAVE-VERRES + OSMOSEUR + 3 PANIERS



DÉCOUVREZ LE PACK TOUT EN 1

LAVE-VERRES + OSMOSEUR + 3 PANIERS

PACK TOUT EN 1



LAVE-VERRES
RIVER242V1 OU RIVER252V1



OSMOSEUR
WS140



3 PANIERS

STERV242	STERV252
PANIER 400 X 400	*PANIER 500 X 500*
• **Lave-verres RIVER242V1** : 3 089 € • **Osmoseur WS140** : 2 434 € • **3 paniers 400 x 400** : 77 €	• **Lave-verres RIVER252V1** : 3 398 € • **Osmoseur WS140** : 2 434 € • **3 paniers 500 x 500** : 102 €
PRIX PUBLIC **5 600 € ht**	PRIX PUBLIC **5 934 € ht**

- *SURPRESSEUR* **DE RINÇAGE**
- *CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE* **AUTOMATIQUE**
- *PORTE* **SYSTÈME SOFT**
- *RENOUVELLEMENT* **D'EAU PILOTÉ**
- *AFFICHAGE* **DIGITAL**
- *DOSEUR PÉRISTALTIQUE* **RINÇAGE / LAVAGE**
- *POMPE* **SOFT START**
- *CUVE EMBOUTIE* **EASY CLEAN**





RIVER242V1

PANIERS : *- 2 PANIERS POUR VERRES MAX Ø 8,5 CM*
- 1 PANIER POUR VERRES MAX Ø 11 CM

NOMBRE DE PROGRAMMES	DIM. (L X P X H) MM	ALIM. (V)	BRUIT (DB A)	PUISS. (KW)	POIDS KG
9	466 x 556 x 695	230	54,3	2,6	50

PLUS D'INFORMATIONS PAGE 46



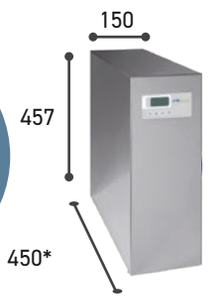
RIVER252V1

DOTATION : *- 2 PANIERS POUR VERRES MAX Ø 8 CM*
- 1 PANIER POUR VERRES MAX Ø 11 CM

NOMBRE DE PROGRAMMES	DIM. (L X P X H) MM	ALIM. (V)	BRUIT (DB A)	PUISS. (KW)	POIDS KG
9	600 x 600 x 720	400	58,4	6,77	61

PLUS D'INFORMATIONS PAGE 48

EAU DE LAVAGE SANS IMPURETÉ
=
AUCUNE TRACES SUR LES VERRES



WS140

INFO: *- NÉCESSITE UNE EAU ADOUCIE POUR ALIMENTER L'OSMOSEUR*

DÉBIT	TEMPÉRATURE	ALIM. (V)	AMP	PUISS. (KW)	POIDS KG
120 - 140 L/H	150°C	230	16 A	1,8	20

PLUS D'INFORMATIONS PAGE 146

** 565 avec filtre*

RIVER242V1

PANIER 400 X 400 - OUVERTURE 320 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES AVANCÉES**



DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**





RIVER242V1

- Pompe de vidange incorporée
- 9 programmes
- Existe avec adoucisseur incorporé en continu
- Carrosserie double paroi
- Suppresseur de rinçage
- Bruit : 54,3 dB (A)

LES AVANTAGES ELETTROBAR



• Commandes électroniques avancées



• Cuve semi-emboutie



• Guides panier emboutis



• Préfiltre intégral de cuve



• Bras de lavage/ rinçage en composite



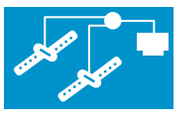
• Cycle d'auto-nettoyage automatique



• Adoucisseur en continu



• Porte système Soft



• Pompe double sortie



• Doseurs péristaltiques produits de lavage & de rinçage



• Carrosserie double paroi



• Surpresseur de rinçage



• Renouvellement d'eau piloté



RIVER242V1 *AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES AVANCÉES ÉLECTRONIQUES DIGITAL*



DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

RIVER242V1

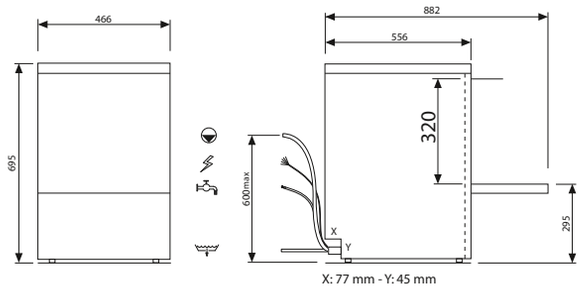
PANIER 400 X 400 - OUVERTURE 320 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	RIVER 242V1 / 242ATV1
OUVERTURE	*320 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*9*
COMMANDES	*électroniques*
CUVE	*semi-emboutie*
ALIMENTATION	*230/1/T monophasé*
PUISSANCE ABSORBÉE	*3,5 kW*
SURCHAUFFEUR	*2,6 kW / 2,6 L*
PUISSANCE CUVE	*0,6 kW / 8 L*
PUISSANCE POMPE	*0,2 kW*
POMPE DE VIDANGE	*de série*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*



Possibilité d'utiliser un panier rond
avec la grille (Réf. 433026)
Voir page 143



RIVER242V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProClean - *300 s*	ProDrain - *120 s*
ProFessional - *120 s*	ProTemp - *180 S*	ProPlates - *180 S*
ProWater - *120 s*	ProNew - *600 s*	ProCold - *180 s*

RIVER242V1

DOTATION : *2 PANIERS VERRES - HAUTEUR 150 MM // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
RIVER242V1	Standard	400 x 400	300	466 x 556 x 695	50	3 089
RIVER242ATV1	Adoucisseur en continu	400 x 400	300	466 x 556 x 695	53	3 553

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
780134	Panier verres - Hauteur 150 mm	79
800002	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	11

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

RIVER252V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 285 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES LCD**



DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**





285 mm

RIVER252V1

- Panier 500 x 500
- 10 programmes
- Possibilité de laver des assiettes Ø 270 mm
- Encastrable : hauteur 720 mm
- Pompe de vidange incorporée
- Suppresseur de rinçage
- Bruit : 58,4 dB (A)

LES AVANTAGES ELETTROBAR



• Commandes électroniques avancées



• Cuve emboutie Easy Clean



• Guides panier emboutis



• Préfiltre intégral de cuve



• Bras de lavage/ rinçage en composite



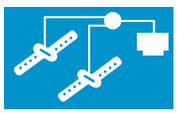
• Cycle d'auto-nettoyage automatique



• Adoucisseur en continu



• Porte système Soft



• Pompe double sortie



• Doseurs péristaltiques produits de lavage & de rinçage



• Carrosserie double paroi



• Surpresseur de rinçage



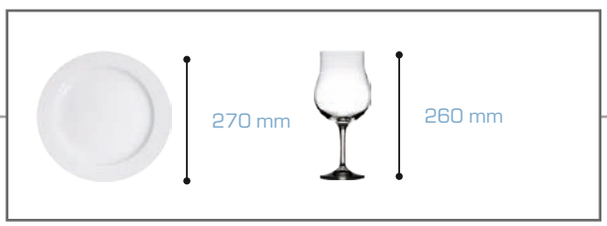
• Renouvellement d'eau piloté



• Pompe Soft start



RIVER252V1 *AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES AVANCÉES*



DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 26 À 29*

RIVER252V1

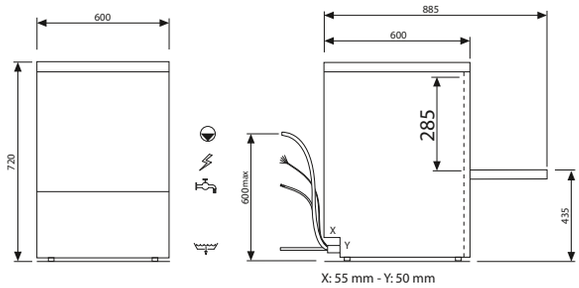
PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 285 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	RIVER 252V1/252ATV1
OUVERTURE	*285 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*10 programmes*
COMMANDES	*électroniques LCD*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*6,77 kW*
SURCHAUFFEUR	*4,9 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*1,4 kW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,5kW*
POMPE DE VIDANGE	*de série*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*



Possibilité de laver des assiettes
ø 270 mm



RIVER252V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *90 s*	ProClean - *300 s*	ProDrain - *90 s*
ProFessional - *120 s*	ProTemp - *150 S*	ProPlates - *150 S*
ProWater - *120 s*	ProNew - *600 s*	---
ProLong - *600 s*	ProSteel - *360 S*	---

RIVER252V1

DOTATION : *2 PANIERS VERRES - HAUTEUR 70 MM // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
RIVER252V1	Standard	500 x 500	260	600 x 600 x 720	61	3 398
RIVER252ATV1	Adoucisseur en continu	500 x 500	260	600 x 600 x 720	64	3 851

ACCESSOIRES



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
780132	Panier verres Hauteur 70 mm	72
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16
798005	1 Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	381
798008	2 Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	478

LA GAMME
DE LAVE-VAISSELLE

2 ANS GARANTIE pièces






GAMME	FAST160V1	FAST161V1	FAST161DG	PLUVIA260DG/270DG
Panier	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Commandes	Mécaniques	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Mécaniques + affichage digital
Hauteur utile	325mm	325 mm	325 mm	355 mm
Ouverture de porte	365 mm	365 mm	365 mm	385 mm
Nb de programmes	1	1	5	5
Alimentation	230/1/N	400/3/N	400/3/N	400/3/N
Surchauffeur	3 kW / 6 L	4,9 kW / 6 L	4,9 kW / 6 L	6 kW / 6 L
Cuve	2,1 KW / 20 L	2,1 KW / 20 L	1,4 KW / 20 L	1,4 KW / 15 L
Puisssance totale	3,5 kW	5,4 kW	6,8 kW	7,9 kW
Mode de chauffe	Alterné	Alterné	Simultané	Simultané
Conception cuve	Standard	Standard	Standard	Emboutie
Guides paniers	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis
Préfiltre de cuve	Composite	Composite	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Composite	Composite	Composite
Carrosserie	Porte double paroi	Porte double paroi	Porte double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	-	-	-	Oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W
Démarrage Soft Start	-	-	-	Oui
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	-	-	-	-
Rinçage	Standard	Standard	Standard	Standard
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé
Pompe de vidange	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option
Pression dynamique	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Modèles adoucisseur incorporé	**FAST160AV1**	**FAST161AV1**	**FAST161ADG**	**PLUVIA260ADG**
Modèles pompe de vidange incorporée	**FAST160PV1**	**FAST161PV1**	**FAST161PVDG**	**PLUVIA260PVDG**
Modèles surélevés	-	-	-	**PLUVIA270DG**
Modèles Convertible en 230 V	-	-	-	N **PLUVIA260MDG**
Modèles adoucisseur + pompe de vidange incorporés	N **FAST160APV1**	N **FAST161APV1**	-	-
Page	56	56	56	58 & 60

LA GAMME

DE LAVE-VAISSELLE

2 ANS GARANTIE pièces







GAMME	NIAG261V1/271V1	NIAG261LV1	RIVER262V1/272V1
Panier	500 x 500	500 X 600	500 x 500
Commandes	Électroniques	Électroniques	Électroniques
Hauteur utile	355 mm	380 mm	355 mm
Ouverture de porte	385 mm	405 mm	385 mm
Nb de programmes	8 / 10	7	13
Alimentation	400/3/N - 230/1/N : nous consulter	400/3/N	400/3/N
Surchauffeur	6 kW / 6 L	7 kW / 7 L	6 kW / 6 L
Cuve	1,4 KW / 15 L	2,1 kW / 23 L	1,4 KW / 15 L
Puisssance totale	7,9 kW	9,8 kW	7,9 kW
Mode de chauffe	Simultané	Simultané	Simultané
Conception cuve	Emboutie	Emboutie	Emboutie
Guides paniers	Emboutis	Emboutis	Emboutis
Préfiltre de cuve	Composite	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Inox	Composite - Triple filtre
Carrosserie	Double paroi	Double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	Oui	Oui	Oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Double sortie 470 W	700 W	Double sortie 470 W
Démarrage Soft Start	Oui	Oui	Oui
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Rinçage	Standard	Standard	Pompe 200 W
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau piloté
Pompe de vidange	En option	En option	Incorporée
Pression dynamique	2 - 4 bars	1 - 4 bars	1,5 - 4 bars
Modèles adoucisseur incorporé	**NIAG261AV1**	**NIAG261LAV1**	**RIVER262ATV1**
Modèles pompe de vidange incorporée	**NIAG261PV1**	-	-
Modèles Commutable en 230 V	**NIAG261MV1**	-	-
Modèles Commutable en 230 V avec adoucisseur incorporé	**NIAG261MAV1**	-	-
Modèles surélevés	**NIAG271V1**	-	**RIVER272V1**
Page	62 & 66	64	68 & 70

SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

DE LA GAMME DES LAVE-VAISSELLE ELETTROBAR



• Commandes mécaniques

Commandes simplifiées par boutons mécaniques : facilité d'utilisation



• Pompe Soft Start

Le démarrage progressif de la pompe de lavage (piloté par la carte électronique) réduit le risque de casse de la vaisselle



• Carrosserie double paroi

TECHNOLOGIE BREVETÉE ENL® (ELETTROBAR NOISE LIMITATION)

Carrosserie double paroi : meilleure isolation thermique et fonctionnement plus silencieux





• Porte système Soft

TECHNOLOGIE BREVETÉE EHS® (ELETTROBAR HINGE SYSTEM)

Mécanisme permettant une réduction de 50% de l'effort à l'ouverture, une fermeture amortie, une position de blocage pour ouverture partielle (évacuation des condensats et aération de la machine)

- Porte avec profilé en labyrinthe et joint sur le châssis garantissant une étanchéité optimale





• Commandes électroniques

TECHNOLOGIE BREVETÉE EVI® (ELETTROBAR VISUAL INTERFACE)

Affichage digital des informations principales : programme sélectionné, températures, état du cycle, codes erreurs, compteur de cycles - Réglage des températures de lavage et de rinçage Pilotage du doseur de produit de rinçage Fonction «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée - Etanchéité parfaite du tableau de commande (classe IPX5)



• Commandes électroniques avancées

TECHNOLOGIES BREVETÉES EGI® (ELETTROBAR GRAPHIC INTERFACE) ET EPS® (ELETTROBAR PROGRAMS SYSTEM)

Ecran LCD haute définition - Affichage complet des informations : températures, choix du programme, barre d'évolution de cycles, compteur de cycles, codes erreurs - Réglage des températures de lavage et de rinçage pour chaque programme - Pilotage des doseurs de produits lessiviels - Fonction «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée - Cycles spécifiques Etanchéité parfaite du tableau de commande (classe IPX5)

SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

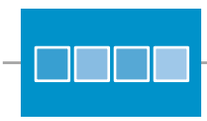
DE LA GAMME DES LAVE-VAISSELLE ELETTROBAR



• Cuve semi-emboutie

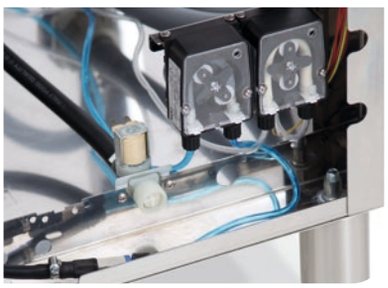
Cuve semi emboutie - Angles arrondis sur deux côtés





• Doseur péristaltique

Dosage électrique des produits : dosage précis et totalement indépendant de la pression du réseau





• Bras de lavage/rinçage en composite

TECHNOLOGIE BREVETÉE EWT® (ELETTROBAR WASH TECHNOLOGY) :

Bras de lavage/rinçage en matériaux polymères et composites (meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents)

- Paliers en graphite pour moins de frottements
- Arrosage optimisé pour une plus grande efficacité et une faible consommation d'énergie
- Démontable et remontable d'une main





• Préfiltre intégral de cuve

Pré-filtre de cuve en matériau composite :
premier niveau de filtration qui permet de retenir les plus gros résidus et optimise ainsi la qualité de lavage





• Cuve emboutie Easy Clean

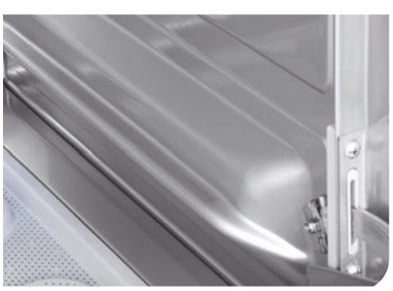
Cuve totalement emboutie avec soudures hors d'eau Totalité des angles parfaitement arrondis
Évacuation de tous les résidus





• Guides paniers emboutis

Guides paniers en inox totalement emboutis : nettoyage ultra simplifié, absence totale de zones dans lesquelles la saleté pourrait se loger



SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

DE LA GAMME DES LAVE-VAISSELLE ELETTROBAR



• Surpresseur de rinçage

TECHNOLOGIE BREVETÉE ERT® (ELETTROBAR RINSE TECHNOLOGY)

Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé d'un surchauffeur à pression atmosphérique (réservoir annexe) et d'une pompe (surpresseur), garantissant une température de rinçage et un débit constants. Ce système permet également l'utilisation d'un osmoseur en amont



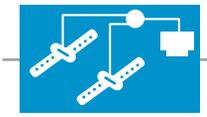


• Adoucisseur en continu

TECHNOLOGIE BREVETÉE ECS®
(ELETTROBAR CONTINUE SOFTENER)

Régénération automatique partielle des résines à chaque cycle :
- Pas d'immobilisation de la machine contrairement à un adoucisseur traditionnel
- Sérénité d'utilisation : eau adoucie toujours disponible, pas besoin de lancer les régénérations, pas besoin de compter les cycles



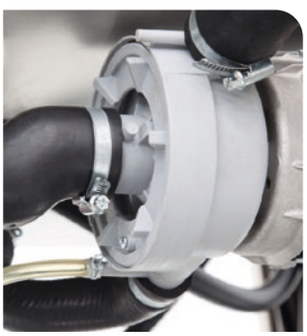


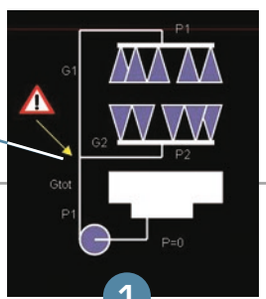
• Pompe double sortie

1 **Pompe standard 1 sortie :** 1 seul circuit pour les 2 bras (haut et bas) = goulot d'étranglement = perte de rendement de 25 à 30%

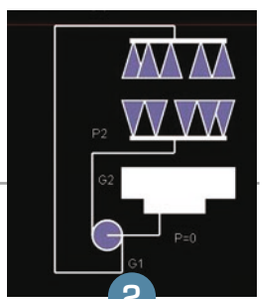
TECHNOLOGIE BREVETÉE EWT® (ELETTROBAR WASH TECHNOLOGY)

2 **Pompe double sortie** = suppression du goulot d'étranglement. Permet d'utiliser une pompe de puissance réduite pour un résultat équivalent
Avantages : économies d'énergie et réduction du bruit de 50%





1 POMPE STANDARD



2 POMPE DOUBLE SORTIE

SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

DE LA GAMME DES LAVE-VAISSELLE ELETTROBAR

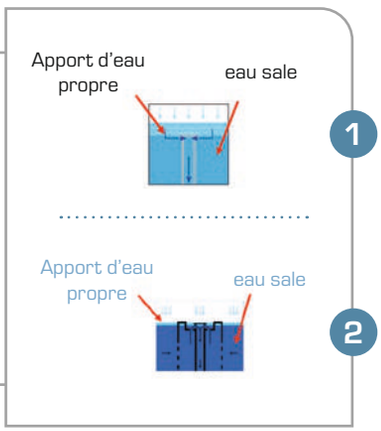


• Renouvellement d'eau optimisé

1 **Système de vidange traditionnel :** Vidange par le dessus = 40% de l'eau propre amenée dans la cuve pendant le cycle de rinçage est évacuée (plus légère, donc restant en surface)

TECHNOLOGIE BREVETÉE EDS® (ELETTROBAR DRAIN SYSTEM)

2 Aspiration par le fond de la cuve = vidange majoritaire de l'eau sale (plus lourde). **Résultat : 85%** de l'eau propre du rinçage est conservée.



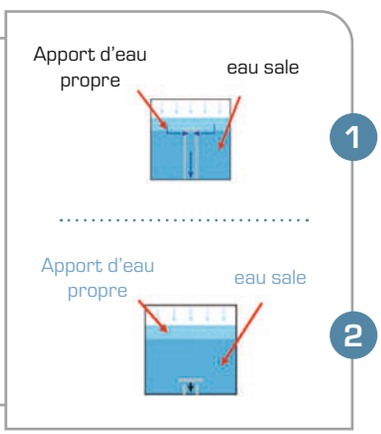


• Renouvellement d'eau piloté

1 **Système de vidange traditionnel :** Vidange par le dessus = 40% de l'eau propre amenée dans la cuve pendant le cycle de rinçage est évacuée (plus légère, donc restant en surface)

TECHNOLOGIE BREVETÉE EDT® (ELETTROBAR DRAIN TECHNOLOGY)

2 Vidange partielle de l'eau sale grâce à une pompe de vidange Compensation de l'eau évacuée par l'apport d'eau propre du cycle de rinçage. **Résultat : 100%** de l'eau propre est ainsi conservée.





• Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique

Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique (mise en route du cycle par l'utilisateur) et partiel (nettoyage de la cuve)



• Cycle d'auto-nettoyage automatique

Cycle d'auto-nettoyage totalement automatique et complet (nettoyage de la cuve et du circuit hydraulique, puis vidange de la cuve et du surchauffeur)

DESCRIPTIF DES 16 PROGRAMMES ELETTROBAR

Nom	Descriptif	Nom	Descriptif
ProActive	Casseroles et ustensiles	**ProNew**	Renouvellement rapide de l'eau
ProClean	Auto-nettoyage	**ProPlates**	Cycles spécifiques pour plateaux
ProCold	Rinçage à l'eau froide	**ProSan**	Désinfection selon EN-ISO 15883-1 / 3
ProDrain	Vidange automatique	**ProSelf**	Auto-nettoyage et vidange automatique
ProEco	Sang et amidon	**ProSpeed**	Salissures récentes et légères
ProFessional	Usage général	**ProSteel**	Coutellerie
ProGlass	Verre et cristal	**ProTemp**	Salissures importantes
ProLong	Lavage continu	**ProWater**	Verre et cristal avec eau osmosée

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FAST160V1 / FAST161V1 / FAST161DG

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 365 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **MÉCANIQUES**



DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**





365 mm

FAST161DG

- **FAST160V1 :**
  - Surchauffeur 3 kW
  - Alimentation monophasée
- **FAST161V1 :**
  - Surchauffeur 4,9 kW
  - Alimentation triphasée
- **FAST161DG :**
  - Affichage digital
- Bruit : 58,6 dB (A)

LES AVANTAGES ELETTROBAR



- Commandes mécaniques + affichage digital pour FAST 161DIG



- Cuve semi-emboutie



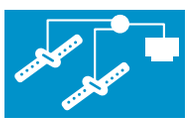
- Guides panier emboutis



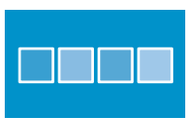
- Préfiltre intégral de cuve



- Bras de lavage/rinçage en composite



- Pompe double sortie



- Doseur péristaltique produit de rinçage



- Renouvellement d'eau optimisé

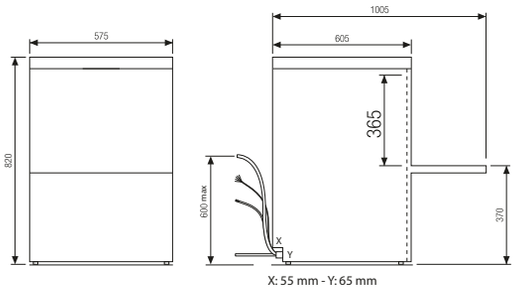


FAST161DG
AVEC AFFICHAGE DIGITAL



DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

		FAST160V1 160AV1 160VPV1	FAST161V1 161AV1 161PV1	FAST161DG 161ADG 161PVDG
	OUVERTURE	*365 mm*	*365 MM*	*365 MM*
	NOMBRE DE PROGRAMMES	*1*	*1*	*5*
	COMMANDES	*mécaniques*	*mécaniques*	*méc. avec affichage digital*
	CUVE	*semi-emboutie*	*semi-emboutie*	*semi-emboutie*
	ALIMENTATION	*230/1/T monophasé*	*400/3/N/T triphasé*	*400/3/N/T triphasé*
	PUISS. ABSORBÉE	*3,5 kW*	*5,4 kW*	*6,8 kW*
	SURCHAUFFEUR	*3 kW / 6 L*	*4,9 kW / 6 L*	*4,9 kW / 6 L*
	PUISS. CUVE	*2,1 kW / 20 L*	*2,1 kW / 20 L*	*1,4 kW / 20 L*
	PUISS. POMPE	*0,5 kW*	*0,5 kW*	*0,5 kW*
	DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé péristaltique*	*incorporé péristaltique*	*incorporé péristaltique*



FAST160V1
FAST161V1
FAST161DG

PROGRAMMES

FAST160V1 / FAST161V1

ProFessional - *120 s*	---

FAST161DG

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*
ProSelf - *90 s*	ProGlass - *90 s*
ProFessional - *120 s* *	---

FAST160V1 / FAST161V1 / FAST161DG

DOTATION : *1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT	
FAST160V1	Standard	500 x 500	325	575 x 605 x 820	60	2 159	P
FAST160AV1	Avec adoucisseur	500 x 500	325	575 x 605 x 820	62	2 355	P
FAST160PV1	Avec pompe de vidange	500 x 500	325	575 x 605 x 820	61	2 355	P
FAST160APV1	Avec adoucisseur + pompe de vidange	500 x 500	325	575 x 605 x 820	63	2 776	N
FAST161V1	**Standard**	**500 x 500**	**325**	**575 x 605 x 820**	**60**	**2 343**	P
FAST161AV1	**Avec adoucisseur**	**500 x 500**	**325**	**575 x 605 x 820**	**62**	**2 542**	P
FAST161PV1	**Avec pompe de vidange**	**500 x 500**	**325**	**575 x 605 x 820**	**61**	**2 542**	P
FAST161APV1	Avec adoucisseur + pompe de vidange	500 x 500	325	575 x 605 x 820	63	3 021	N
FAST161DG	Affichage digital	500 x 500	325	575 x 605 x 820	60	2 446	P
FAST161ADG	Affichage digital avec adoucisseur	500 x 500	325	575 x 605 x 820	63	2 647	P
FAST161PVDG	Affichage digital avec pompe de vidange	500 x 500	325	575 x 605 x 820	61	2 647	P

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999342	Kit pompe de vidange (non monté) Uniquement modèle sans pompe*	272
999347	Kit doseur produit de lavage*	268
798005	Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	381
798008	Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	478

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe ou kit doseur 60€ net

PLUVIA260DG

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **MÉCANIQUES**

DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**



PLUVIA260DG

- Carrosserie double paroi
- 5 programmes
- Disponible avec adoucisseur incorporé ou pompe de vidange incorporée
- Bruit : 58,4 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR

- Commandes mécaniques avec affichage digital
- Cuve emboutie Easy Clean
- Guides panier emboutis
- Préfiltre intégral de cuve
- Bras de lavage/rinçage en composite
- Pompe Soft start
- Porte système Soft
- Pompe double sortie
- Doseur péristaltique produit de rinçage
- Renouvellement d'eau optimisé
- Carrosserie double paroi



PLUVIA260DG *AVEC AFFICHAGE DIGITAL*



DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

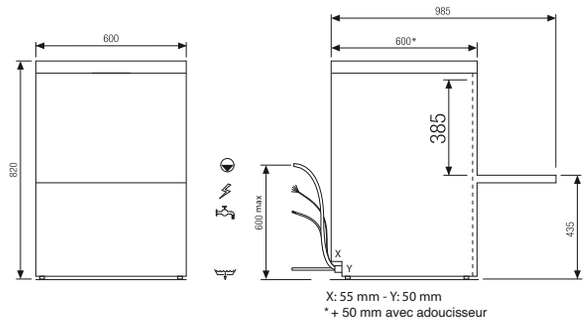
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

PLUVIA260DG

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	PLUVIA 260DG/ 260ADG/ 260PVDG
OUVERTURE	*385 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*5*
COMMANDES	*mécaniques*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*7,9 kW*
SURCHAUFFEUR	*6 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*1,4 kW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,5 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*



PLUVIA260DG

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *120 s*
ProSelf - *90 s*	ProGlass - *90 s*	---

PLUVIA260DG

DOTATION : *1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT	
PLUVIA260DG	Standard	500 x 500	355	600 x 600 x 820	62	2 565	P
PLUVIA260ADG	Avec adoucisseur	500 x 500	355	600 x 600 x 820	64	2 785	P
PLUVIA260PVDG	Avec pompe de vidange	500 x 500	355	600 x 600 x 820	63	2 785	P
PLUVIA260MDG	Commutable en 230 V	500 x 500	355	600 x 600 x 820	62	2 786	N

ACCESSOIRES



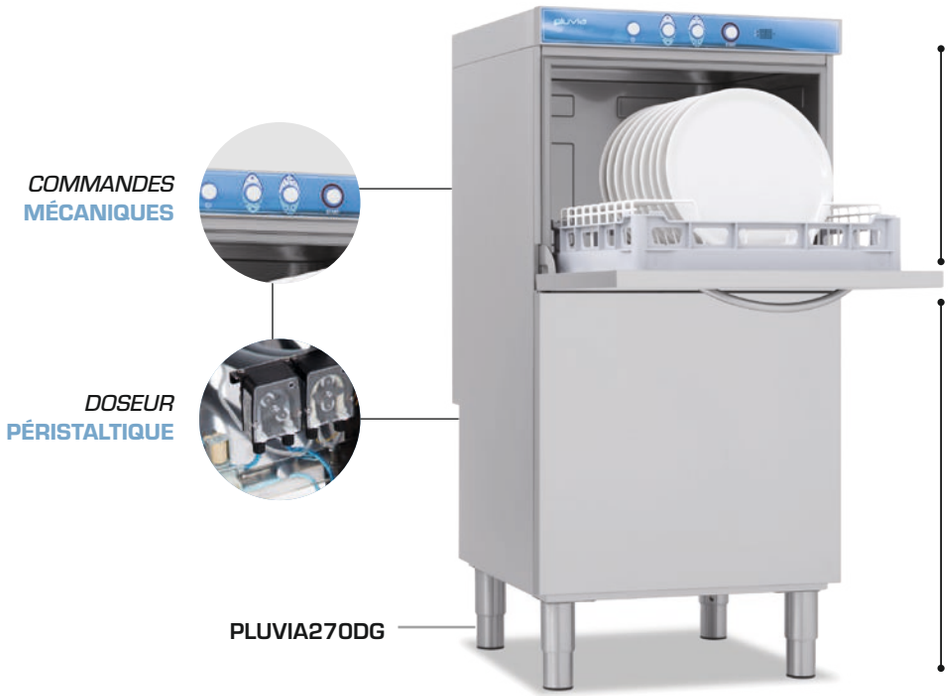
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999344	Kit pompe de vidange (non monté) Uniquement modèle sans pompe*	272
999347	Kit doseur produit de lavage*	268
798005	1 Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	381
798008	2 Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	478
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe ou kit doseur 60€ net

PLUVIA270DG

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces



- Modèle ergonomique
- Hauteur de travail 760 mm
- 5 programmes
- Bruit : 58,5 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR

- Commandes mécaniques avec affichage digital
- Cuve emboutie Easy Clean
- Guides panier emboutis
- Préfiltre intégral de cuve
- Bras de lavage/rinçage en composite
- Pompe Soft start
- Porte système Soft
- Pompe double sortie
- Doseur péristaltique produit de rinçage
- Renouvellement d'eau optimisé
- Carrosserie double paroi



PLUVIA 270DG *AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES DIGITAL*



DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

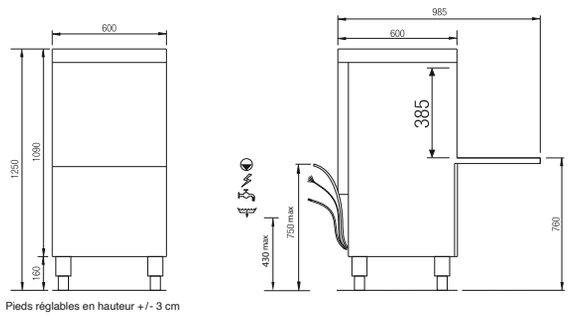
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

PLUVIA270DG

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	PLUVIA 270DG
OUVERTURE	*385 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*5*
COMMANDES	*mécaniques avec affichage digital*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*7,9 kW*
SURCHAUFFEUR	*6 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*1,4 kW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,5 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*



PLUVIA270DG

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *120 s*
ProSelf - *90 s*	ProGlass - *90 s*	---

PLUVIA270DG

DOTATION : *1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PLUVIA270DG	Standard	500 x 500	360	600 x 600 x 1250	80	3 128

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999344	Kit pompe de vidange (non monté)*	272
999347	Kit doseur produit de lavage*	268
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe ou kit doseur 60€ net

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

NIAGARA261V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**

DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**



NIAGARA261V1

- Commandes électroniques
- 8 programmes
- Version commutable disponible
- Bruit : 58,4 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR



- Commandes électroniques



- Cuve emboutie Easy Clean



- Guides panier emboutis



- Préfiltre intégral de cuve



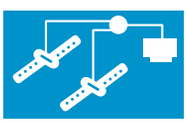
- Bras de lavage/ rinçage en composite



- Pompe Soft start



- Porte système Soft



- Pompe double sortie



- Doseur péristaltique produit de lavage et de rinçage



- Renouvellement d'eau optimisé



- Carrosserie double paroi



- Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



NIAGARA261V1 *AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES*



DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

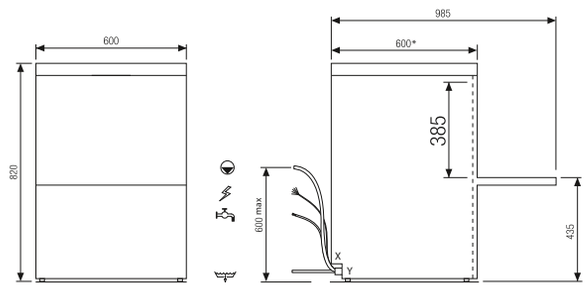
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

NIAGARA261V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	NIAGARA 261V1 261AV1 / 261PV1
OUVERTURE	*385 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*8*
COMMANDES	*électroniques*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T ***
PUISSANCE ABSORBÉE	*7,9 kW***
SURCHAUFFEUR	*6 KW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*1,4 KW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,5 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*



X: 55 mm - Y: 50 mm
*+ 50 mm avec adoucisseur

NIAGARA261V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *120 s*
ProWater - *120 s*	ProPlates - *180 S*	ProLong - *600 s*
ProNew - *600 s*	ProSteel - *360 S*	ProClean - *300 s**
ProDrain - *120 s**	---	---

*** Modèle avec pompe**

****Version commutable: Triphasé : 5,4 kW / Monophasé : 3,5 kW**

NIAGARA261V1

DOTATION : *1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT	
NIAG261V1	Standard	500 x 500	355	600 x 650 x 820	62	2 580	P
NIAG261AV1	Avec adoucisseur	500 x 500	355	600 x 650 x 820	64	2 801	P
NIAG261PV1	Avec pompe de vidange	500 x 500	355	600 x 600 x 820	63	2 801	P
N NIAG261MV1	Standard - Commutable en 230 V	500 x 500	355	600 x 600 x 820	62	2 580	P
N NIAG261MAV1	Avec adoucisseur - Commutable en 230 V	500 x 500	355	600 x 650 x 820	64	2 801	P

ACCESSOIRES



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999344	Kit pompe de vidange (non monté) Uniquement modèle sans pompe*	272
798005	1 Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	381
798008	2 Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	478
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe 60€ net

NIAGARA261LV1

PANIER 500 X 600 - OUVERTURE 405 MM

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**

DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**



NIAGARA261LV1

- Commandes électroniques
- 7 programmes
- Disponible avec adoucisseur incorporé
- Bruit : 48,9 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR



- Commandes électroniques



- Cuve emboutie Easy Clean



- Guides panier emboutis



- Préfiltre intégral de cuve



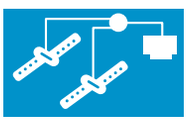
- Bras de lavage/ rinçage en composite



- Pompe Soft start



- Porte système Soft



- Pompe double sortie



- Doseur péristaltique produit de lavage et de rinçage



- Renouvellement d'eau optimisé



- Carrosserie double paroi



- Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



NIAGARA261LV1 *AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES*



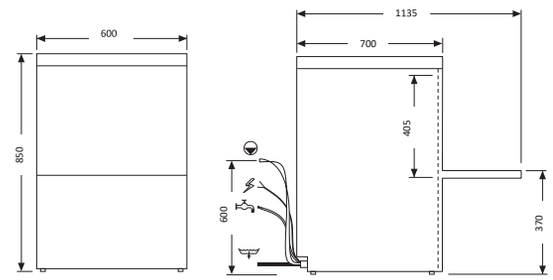
DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

NIAGARA261LV1

PANIER 500 X 600 - OUVERTURE 405 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	NIAGARA 261LV1 / 261LAV1
OUVERTURE	*405 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*7 programmes*
COMMANDES	*électroniques*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*9,8 kW*
SURCHAUFFEUR	*7 KW / 7 L*
PUISSANCE CUVE	*2,1 KW / 23 L*
PUISSANCE POMPE	*0,7 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*



NIAGARA261LV1 / NIAGARA261LAV1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *120 s*
ProEco - *150 s*	ProGlass - *90 S*	ProLong - *600 s*
ProSelf - *120 s*	-	-

NIAGARA261LV1

DOTATION : *1 PANIER À ASSIETTES 500 X 600 MM // 1 PANIER UNIVERSEL 500 X 500 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
N NIAG261LV1	Standard	500 x 600	380	600 x 700 x 850	64	3 994
N NIAG261LAV1	Avec adoucisseur	500 x 600	380	600 x 700 x 850	64	4 213

ACCESSOIRES



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999342	Kit pompe de vidange (non monté) Uniquement modèle sans pompe*	272
798005	1 Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	381
798008	2 Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	478
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe 60€ net

NIAGARA 271V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**

DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**



- Modèle ergonomique
- Hauteur de travail 760 mm
- 10 programmes
- Bruit : 58,5 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR



- Commandes électroniques



- Cuve emboutie Easy Clean



- Guides panier emboutis



- Préfiltre intégral de cuve



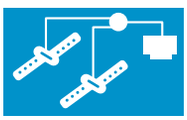
- Bras de lavage/ rinçage en composite



- Pompe Soft start



- Porte système Soft



- Pompe double sortie



- Doseur péristaltique produit de lavage et de rinçage



- Renouvellement d'eau optimisé



- Carrosserie double paroi



- Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



NIAGARA271V1 *AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES*



DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

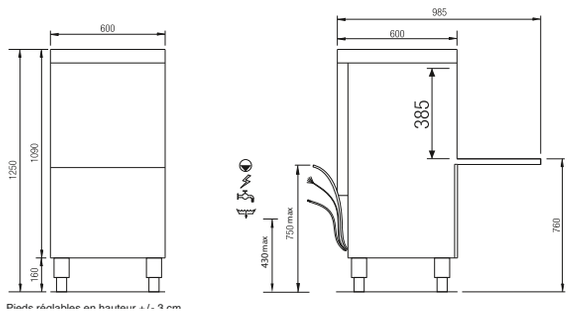
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

NIAGARA 271V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	NIAGARA 271V1
OUVERTURE	*385 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*10*
COMMANDES	*électroniques*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*7,9 kW*
SURCHAUFFEUR	*6 KW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*1,4 KW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,5 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*



NIAGARA271V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *120 s*
ProWater - *120 s*	ProPlates - *180 S*	ProLong - *600 s*
ProNew - *600 s*	ProSteel - *360 S*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---

NIAGARA271V1

DOTATION : *1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
NIAG271V1	Standard	500 x 500	355	600 x 600 x 1250	80	3 147

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999344	Kit pompe de vidange (non monté)*	272
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe 60€ net

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

RIVER262V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**

DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**



RIVER262V1

NORMES D'HYGIÈNE **THERMO**-DÉSINFECTION* PROSAN EN-ISO 15883

** PLUS D'INFOS PAGE 28*

- Surchauffeur 6 kW
- Pompe de vidange incorporée
- Carrosserie double paroi
- 13 programmes
- Bruit : 58,4 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR

• Commandes électroniques avancées	• Cuve emboutie Easy Clean	• Guides panier emboutis	• Préfiltre intégral de cuve	• Bras de lavage/ rinçage en composite	• Cycle d'auto-nettoyage automatique	• Adoucisseur en continu
• Porte système Soft	• Pompe double sortie	• Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage	• Carrosserie double paroi	• Surpresseur de rinçage	• Renouvellement d'eau piloté	• Pompe Soft start



RIVER262V1 *AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES AVANCÉES*



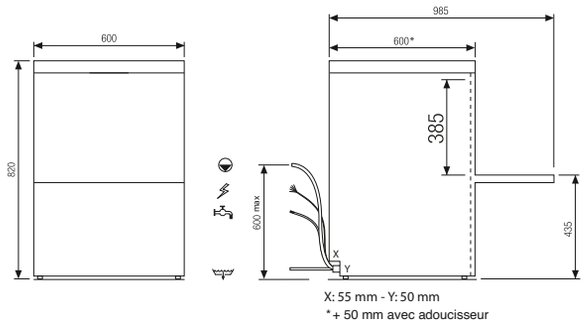
DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

RIVER262V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	RIVER 262V1 / 262ATV1
OUVERTURE	*385 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*13*
COMMANDES	*électroniques LCD*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*7,9 kW*
SURCHAUFFEUR	*6 kW / 6 L*
PUISS. CUVE	*1,4 kW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,5 kW*
POMPE DE VIDANGE	*incorporée*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*



X: 55 mm - Y: 50 mm
*+ 50 mm avec adoucisseur

RIVER262V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *120 s*
ProWater - *120 s*	ProGlass - *90 s*	ProLong - *600 s*
ProNew - *600 s*	ProSteel - *360 S*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	ProEco - *45 s*	ProSan - *auto.*
ProActive - *300 s*	---	---

RIVER262V1

DOTATION : **1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
RIVER262V1	Standard	500 x 500	355	600 x 600 x 820	63	4 643
RIVER262ATV1	Avec adoucisseur	500 x 500	355	600 x 650 x 820	66	4 890

ACCESSOIRES



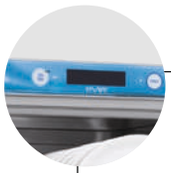
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16
798005	1 Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	381
798008	2 Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	478

RIVER272V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**



DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**



NORMES D'HYGIÈNE **THERMO**-DÉSINFECTION* PROSAN EN-ISO 15883

** PLUS D'INFOS PAGE 28*



RIVER272V1

- Modèle ergonomique
- Carrosserie double paroi
- Pompe de vidange incorporée
- 13 programmes
- Bruit : 58,5 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR



• Commandes électroniques avancées



• Cuve emboutie Easy Clean



• Guides panier emboutis



• Préfiltre intégral de cuve



• Bras de lavage/ rinçage en composite



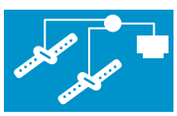
• Cycle d'auto-nettoyage automatique



• Pompe Soft start



• Porte système Soft



• Pompe double sortie



• Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



• Carrosserie double paroi



• Surpresseur de rinçage



• Renouvellement d'eau piloté



RIVER272V1 *AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES AVANCÉES*



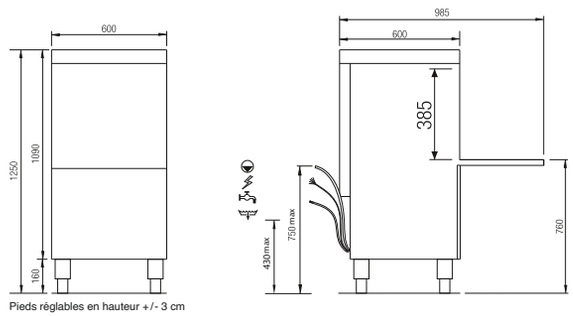
DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

RIVER272V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE 385 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	RIVER272V1
OUVERTURE	*385 mm*
NOMBRE DE PROGRAMMES	*13 programmes*
COMMANDES	*électroniques LCD*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*7,9 kW*
SURCHAUFFEUR	*6 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*1,4 kW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,5 kW*
POMPE DE VIDANGE	*incorporée*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*



RIVER272V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *120 s*
ProWater - *120 s*	ProGlass - *90 s*	ProLong - *600 s*
ProNew - *600 s*	ProSteel - *360 S*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	ProEco - *45 s*	ProSan - *auto.*
ProActive - *300 s*	---	---

RIVER272V1

DOTATION : **1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
RIVER272V1	Standard	500 x 500	355	600 x 600 x 1250	80	4 739

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER 500 X 500

2 ANS GARANTIE pièces







GAMME	FAST170V1	PLUVIA280DG	NIAG281V1	NIAG282V1	RIVER282V1
Panier	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Commandes	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Électroniques	Électroniques	Électroniques LCD
Hauteur utile	400 mm	450 mm	450 mm	465 mm	465 mm
Nb de programmes	5	5	8	8	13
Alimentation	400/3/N	400/3/N	400/3/N	400/3/N	400/3/N
Surchauffeur	6 kW / 6 L	7 kW / 6 L	7 kW / 6 L	7 kW / 6 L	7 kW / 6 L
Cuve	2,1 KW / 15 L	2,1 KW / 15 L	2,1 KW / 15 L	2,5 KW / 22 L	2.5 KW / 22 L
Puissance totale	6,5 kW	9,6 kW	9,6 kW	10,2 kW	10,2 kW
Mode de chauffe	Alterné	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané
Conception cuve	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie
Préfiltre de cuve	Option	Composite	Composite	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite
Conception capot	Simple paroi	Simple paroi	Double paroi	Double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	-	-	-	-	Oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W	Double sortie 700 W	Double sortie 700 W
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	Kit en option	Kit en option	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Rinçage	Standard	Standard	Standard	Standard	Pompe 200 W
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau piloté
Pompe de vidange	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Incorporée
Pression dynamique	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	1,5 - 4 bars
Modèles adoucisseur en continu incorporé	-	-	-	-	**RIVER282ATV1 (Automatique)**
Modèles avec condenseur de buées	-	-	**NIAG281RV1**	-	**RIVER282RV1**
Modèles avec commandes en haut			**NIAG281HV1**		
Page	78	80	82	86	88

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER 600 X 500

2 ANS GARANTIE pièces





GAMME	NIAG282LV1	RIVER282LV1
Panier	600 x 500	600 x 500
Commandes	Électroniques	Électroniques LCD
Hauteur utile	465 mm	465 mm
Nb de programmes	8	13
Alimentation	400/3/N	400/3/N
Surchauffeur	8 kW / 12 L	8 kW / 12 L
Cuve	3 KW / 30 L	3 KW / 30 L
Puissance totale	12.5 kW	12.5 kW
Mode de chauffe	Simultané	Simultané
Conception cuve	Emboutie	Emboutie
Préfiltre de cuve	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Composite - Triple filtre
Conception capot	Double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	Oui	Oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Double sortie 1,5 kW	Double sortie 1,5 kW
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	Péristaltique	Péristaltique
Rinçage	Standard	Pompe 200 W
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau piloté
Pompe de vidange	Kit en option	Incorporée
Pression dynamique	2 - 4 bars	1,5 - 4 bars
Modèles adoucisseur en continu incorporé	-	**RIVER282LATV1 (Automatique)**
Modèles avec condenseur de buées	-	**RIVER282LRV1**
Modèles avec commandes en haut		
Page	92	94

SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

DE LA GAMME DES LAVE-VAISSELLE À CAPOT ELETTROBAR

2 ANS GARANTIE pièces



• Commandes mécaniques

Commandes simplifiées par boutons mécaniques : facilité d'utilisation



• Commandes électroniques

TECHNOLOGIE BREVETÉE EVI®
(ELETTROBAR VISUAL INTERFACE)

Affichage digital des informations principales : programmes électionné, températures, état du cycle, codes erreurs, compteur de cycles
- Réglage des températures de lavage et de rinçage
- Pilotage du doseur de produit de rinçage
- Fonction «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée
- Etanchéité parfaite du tableau de commande (classe IPX5)



• Commandes électroniques avancées

TECHNOLOGIES BREVETÉES EGI®
(ELETTROBAR GRAPHIC INTERFACE)
ET EPS® (ELETTROBAR PROGRAMS SYSTEM)

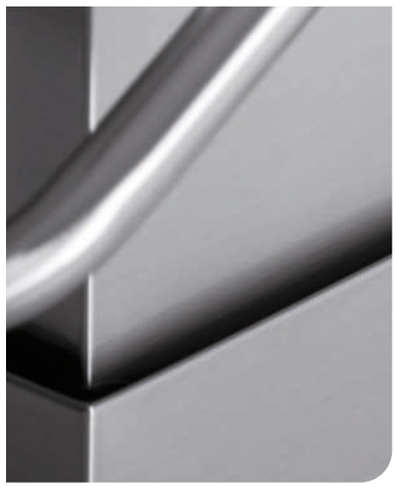
Ecran LCD haute définition
- Affichage complet des informations : températures, choix du programme, barre d'évolution de cycles, compteur de cycles, codes erreurs
- Réglage des températures de lavage et de rinçage pour chaque programme
- Pilotage des doseurs de produits lessiviels
- Fonction «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée
- Cycles spécifiques
- Etanchéité parfaite du tableau de commande (classe IPX5)



• Carrosserie double paroi

TECHNOLOGIE BREVETÉE ENL®
(ELETTROBAR NOISE LIMITATION)

Capot double paroi : meilleure isolation thermique et fonctionnement plus silencieux





• Ouverture système Soft

TECHNOLOGIE BREVETÉE ELS®
(ELETTROBAR LIFT SYSTEM)

Mécanisme breveté réduisant l'effort d'ouverture à 3 kg seulement, soit 40% de moins qu'un capot traditionnel



SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

DE LA GAMME DES LAVE-VAISSELLE À CAPOT ELETTROBAR

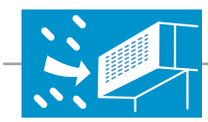
2 ANS GARANTIE pièces



• Préfiltre intégral de cuve

Pré-filtre de cuve en matériau composite: premier niveau de filtration qui permet de retenir les plus gros résidus et optimise ainsi la qualité de lavage





• Condenseur de buées

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





• Bras de lavage/rinçage en composite

TECHNOLOGIE BREVETÉE EWT® (ELETTROBAR WASH TECHNOLOGY) :

Bras de lavage/rinçage en matériaux polymères et composites (meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents)
- Paliers en graphite pour moins de frottements
- Arrosage optimisé pour une plus grande efficacité et une faible consommation d'énergie
- Démontable et remontable d'une main



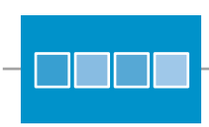


• Cuve emboutie Easy Clean

TECHNOLOGIE BREVETÉE ECC® (ELETTROBAR CLEAN CONSTRUCTION)

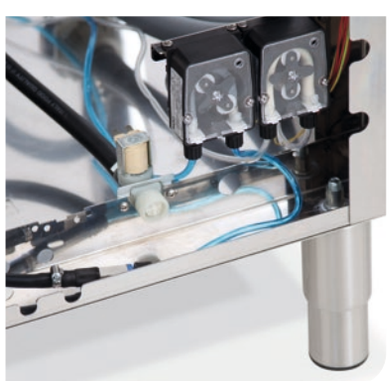
Evacuation de tous les résidus, angles parfaitement arrondis, nettoyage simplifié





• Doseur péristaltique

Dosage électrique des produits : dosage précis et totalement indépendant de la pression du réseau



SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

DE LA GAMME DES LAVE-VAISSELLE À CAPOT ELETTROBAR



• Surpresseur de rinçage

TECHNOLOGIE BREVETÉE ERT® (ELETTROBAR RINSE TECHNOLOGY)

Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé d'un surchauffeur à pression atmosphérique (réservoir annexe) et d'une pompe (surpresseur), garantissant une température de rinçage et un débit constants. Ce système permet également l'utilisation d'un osmoseur en amont



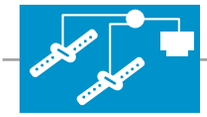


• Adoucisseur en continu

TECHNOLOGIE BREVETÉE ECS®
(ELETTROBAR CONTINUE SOFTENER)

Régénération automatique partielle des résines à chaque cycle :
- Pas d'immobilisation de la machine contrairement à un adoucisseur traditionnel
- Sérénité d'utilisation : eau adoucie toujours disponible, pas besoin de lancer les régénérations, pas besoin de compter les cycles





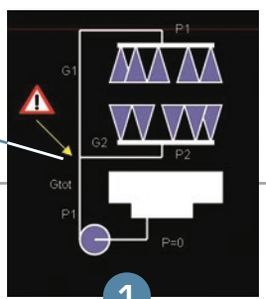
• Pompe double sortie

1 **Pompe standard 1 sortie :** 1 seul circuit pour les 2 bras (haut et bas) = goulot d'étranglement = perte de rendement de 25 à 30%

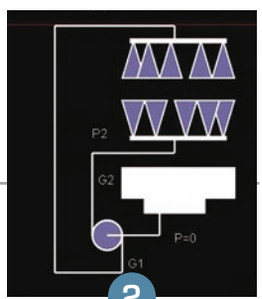
TECHNOLOGIE BREVETÉE EWT® (ELETTROBAR WASH TECHNOLOGY)

2 **Pompe double sortie** = suppression du goulot d'étranglement Permet d'utiliser une pompe de puissance réduite pour un résultat équivalent **Avantages** : économies d'énergie et réduction du bruit de 50%





1 POMPE STANDARD



2 POMPE DOUBLE SORTIE

SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

DE LA GAMME DES LAVE-VAISSELLE À CAPOT ELETTROBAR

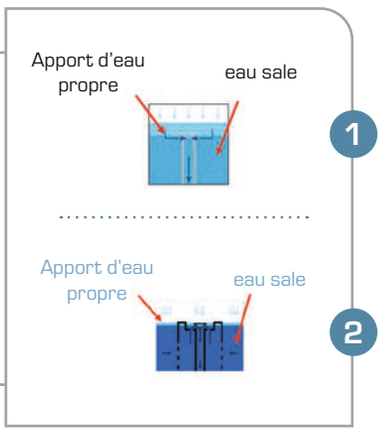


• Renouvellement d'eau optimisé

1 **Système de vidange traditionnel :** Vidange par le dessus = 40% de l'eau propre amenée dans la cuve pendant le cycle de rinçage est évacuée (plus légère, donc restant en surface)

TECHNOLOGIE BREVETÉE EDS® (ELETTROBAR DRAIN SYSTEM)

2 Aspiration par le fond de la cuve = vidange majoritaire de l'eau sale (plus lourde). **Résultat : 85%** de l'eau propre du rinçage est conservée.



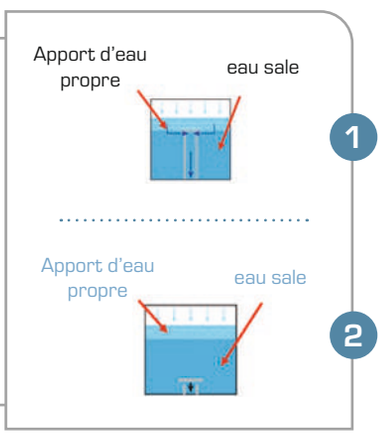


• Renouvellement d'eau piloté

1 **Système de vidange traditionnel :** Vidange par le dessus = 40% de l'eau propre amenée dans la cuve pendant le cycle de rinçage est évacuée (plus légère, donc restant en surface)

TECHNOLOGIE BREVETÉE EDT® (ELETTROBAR DRAIN TECHNOLOGY)

2 Vidange partielle de l'eau sale grâce à une pompe de vidange Compensation de l'eau évacuée par l'apport d'eau propre du cycle de rinçage. **Résultat : 100%** de l'eau propre est ainsi conservée.





• Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique

Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique (mise en route du cycle par l'utilisateur) et partiel (nettoyage de la cuve)



• Cycle d'auto-nettoyage automatique

Cycle d'auto-nettoyage totalement automatique et complet (nettoyage de la cuve et du circuit hydraulique, puis vidange de la cuve et du surchauffeur)

DESCRIPTIF DES 16 PROGRAMMES ELETTROBAR

Nom	Descriptif	Nom	Descriptif
ProActive	Casseroles et ustensiles	**ProNew**	Renouvellement rapide de l'eau
ProClean	Auto-nettoyage	**ProPlates**	Cycles spécifiques pour plateaux
ProCold	Rinçage à l'eau froide	**ProSan**	Désinfection selon EN-ISO 15883-1 / 3
ProDrain	Vidange automatique	**ProSelf**	Auto-nettoyage et vidange automatique
ProEco	Sang et amidon	**ProSpeed**	Salissures récentes et légères
ProFessional	Usage général	**ProSteel**	Coutellerie
ProGlass	Verre et cristal	**ProTemp**	Salissures importantes
ProLong	Lavage continu	**ProWater**	Verre et cristal avec eau osmosée

FAST170V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 400 MM

2 ANS GARANTIE pièces



RETROUVEZ TOUT L'ENVIRONNMENT À CAPOT *PAGE 98*

- Commandes mécaniques : simples d'utilisation
- 5 programmes
- Cuve emboutie de 15 litres
- Doseur péristaltique de produit de rinçage
- Bruit : 62,3 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR

- Commandes mécaniques
- Cuve emboutie Easy Clean
- Préfiltre de cuve composite
- Bras de lavage/rinçage en composite
- Pompe double sortie
- Renouvellement d'eau optimisé
- Doseur péristaltique produit de rinçage

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

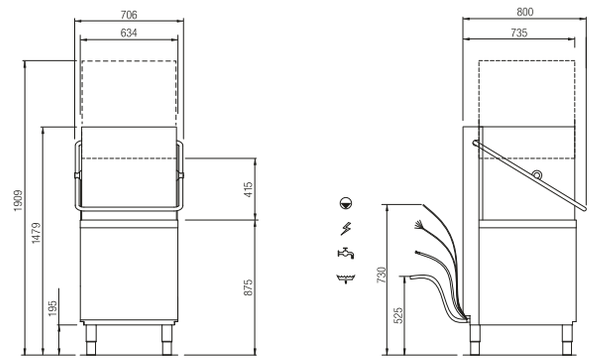
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FAST170V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 400 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	FAST170V1
NOMBRE DE PROGRAMMES	*5*
COMMANDES	*électroniques LCD*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*6.5 kW*
SURCHAUFFEUR	*6 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*2.1 kW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,5 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*



FAST170V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *90 s*
ProGlass - *90 s*	ProSelf - *90 s*	---

FAST170V1

DOTATION : **1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
FAST170V1	Standard	500 x 500	400	706 x 800 x 1479	100	3 520

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70810	Kit pompe de vidange (non monté)*	276
41951	Kit doseur produit de lavage (non monté)*	269
69820	Kit préfiltre de cuve en composite	120
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe ou kit doseur 60€ net

Tables, voir pages 98 à 101

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

PLUVIA280DG

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces



RETROUVEZ TOUT L'ENVIRONNMENT À CAPOT *PAGE 98*

OUVERTURE 450 MM

PLUVIA280DG

- Commandes mécaniques : simples d'utilisation
- Affichage digital
- 5 programmes
- Cuve emboutie de 15 litres
- Bruit : 62,2 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR



• Commandes mécaniques + affichage digital



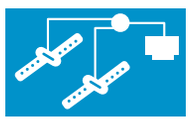
• Cuve emboutie Easy Clean



• Préfiltre de cuve composite



• Bras de lavage/ rinçage en composite



• Pompe double sortie



• Renouvellement d'eau optimisé



• Doseur péristaltique produit de rinçage

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

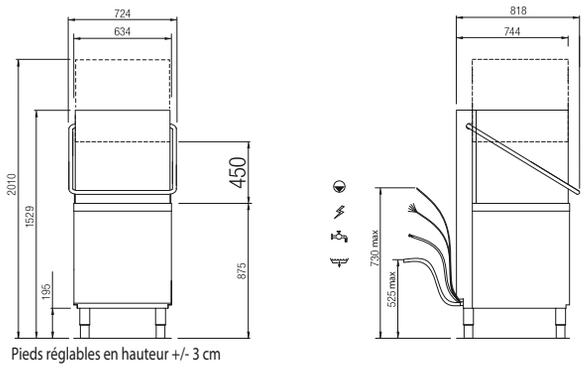
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

PLUVIA280DG

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	PLUVIA280DG
NOMBRE DE PROGRAMMES	*5*
COMMANDES	*mécaniques avec affichage digital*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*9,6 kW*
SURCHAUFFEUR	*7 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*2,1 kW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,5 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*



PLUVIA280DG

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *90 s*
ProGlass - *90 s*	ProSelf - *90 s*	---

PLUVIA280DG

DOTATION : **1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PLUVIA280DG	Standard	500 x 500	450	724 x 818 x 1529	100	4 210

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70810	Kit pompe de vidange (non monté)*	276
41951	Kit doseur produit de lavage (non monté)*	269
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe ou kit doseur 60€ net

Tables, voir pages 98 à 101

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

NIAGARA281V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces



RETROUVEZ TOUT L'ENVIRONNMENT À CAPOT *PAGE 98*

OUVERTURE 450 MM

NIAGARA281V1

COMMANDES EN HAUT
NIAG281HV1

- Commandes électroniques
- Affichage digital des températures
- Commandes en bas
- 8programmes
- Bruit : 60,4 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR



- Commandes électroniques



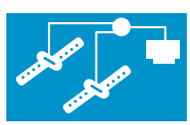
- Cuve emboutie Easy Clean



- Préfiltre de cuve composite



- Bras de lavage/ rinçage en composite



- Pompe double sortie



- Doseur péristaltique produit de rinçage et de lavage



- Renouvellement d'eau optimisé



- Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



- Capot double paroi

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

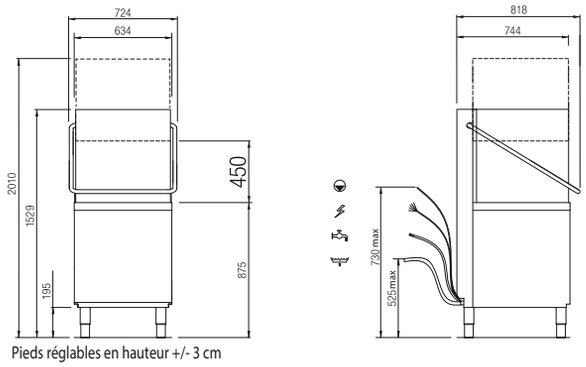
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

NIAGARA281V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	NIAGARA281V1
NOMBRE DE PROGRAMMES	*8*
COMMANDES	*électroniques*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*9,6 kW*
SURCHAUFFEUR	*7 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*2,1 kW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,47 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*



NIAGARA281V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	**ProTemp** - *180 S*	**ProFessional** - *90 s*
ProWater - *120 s*	*ProGlass - 90 s*	**ProLong** - *600 s*
ProEco - 150 s	**ProSteel** - *360 s*	---

NIAGARA281V1

DOTATION : **1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT	
NIAG281V1	Standard	500 x 500	450	724 x 818 x 1529	100	4 215	P
N NIAG281HV1	Avec commandes en haut	500 x 500	450	724 x 818 x 1529	100	4 491	P

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70810	Kit pompe de vidange (non monté)*	276
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe 60€ net

Tables, voir pages 98 à 101

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

NIAGARA281RV1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 450 MM - AVEC CONDENSEUR À BUÉE

2 ANS GARANTIE pièces



RETROUVEZ TOUT L'ENVIRONNMENT À CAPOT *PAGE 98*

NIAGARA281RV1

NOUVEAUTÉ

- Condenseur à buée
- Commandes électroniques
- Affichage digital des températures
- Commandes en bas
- 8 programmes
- Bruit : 60,4 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR



- Commandes électroniques



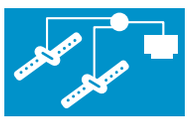
- Cuve emboutie Easy Clean



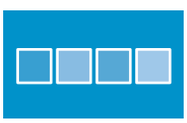
- Préfiltre de cuve composite



- Bras de lavage/ rinçage en composite



- Pompe double sortie



- Doseur péristaltique produit de rinçage et de lavage



- Renouvellement d'eau optimisé



- Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



- Capot double paroi

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

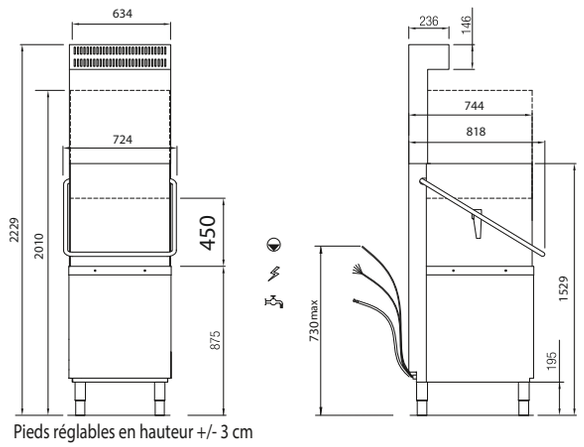
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

NIAGARA281RV1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 450 MM
AVEC CONDENSEUR À BUÉE

2 ANS GARANTIE pièces

	NIAGARA281V1
NOMBRE DE PROGRAMMES	*8*
COMMANDES	*électroniques*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*triphasé 400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*9,6 kW*
SURCHAUFFEUR	*7 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*2,1 kW / 15 L*
PUISSANCE POMPE	*0,47 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*



Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm

NIAGARA281RV1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *90 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProSelf - *120 S*	---

NIAGARA281V1

DOTATION : **1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
NIAG281RV1	Standard	500 x 500	450	724 x 818 x 1529	100	7 234

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70810	Kit pompe de vidange (non monté)*	276
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe 60€ net

Tables, voir pages 98 à 101

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

NIAGARA282V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces



RETROUVEZ TOUT L'ENVIRONNMENT À CAPOT *PAGE 98*

OUVERTURE 465 MM

NIAGARA282V1

- Commandes électroniques
- Capot double paroi
- Commandes en haut
- Cuve emboutie de 22 litres
- 8 programmes
- Bruit : 58,6 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR



- Commandes électroniques



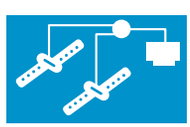
- Cuve emboutie Easy Clean



- Préfiltre de cuve composite



- Bras de lavage/ rinçage en composite



- Pompe double sortie



- Doseur péristaltique produit de lavage et de rinçage



- Renouvellement d'eau optimisé



- Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



- Capot double paroi



- Ouverture Soft

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

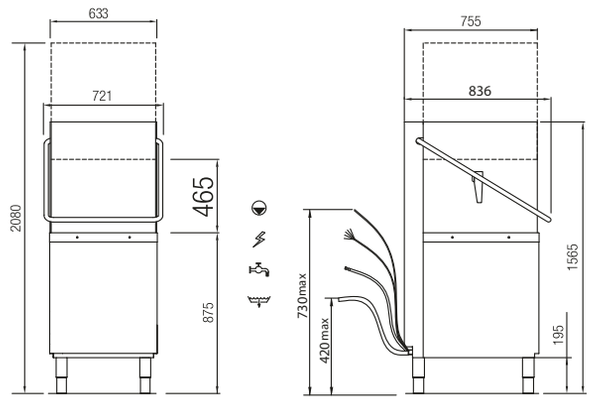
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

NIAGARA282V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	NIAGARA282V1
NOMBRE DE PROGRAMMES	*8*
COMMANDES	*électroniques*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*triphasé 400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*10,2 kW*
SURCHAUFFEUR	*7 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*2,5 kW / 22 L*
PUISSANCE POMPE	*0,7 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé - péristaltique*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé - péristaltique*



NIAGARA282V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 s*	ProFessional - *90 s*
ProWater - *120 s*	ProGlass - 90 s	ProLong - *600 s*
ProEco- 150 s	ProSelf - 120 s	---
	---	----

NIAGARA282V1

DOTATION : **1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
NIAG282V1	Standard	500 x 500	465	721 x 836 x 1565	121	5 171

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70810	Kit pompe de vidange (non monté)*	276
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

* Montage kit pompe 60€ net

Tables, voir pages 98 à 101

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

RIVER282V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces



RETROUVEZ TOUT L'ENVIRONNMENT À CAPOT *PAGE 98*

- Modèle grand rendement
- Pompe de vidange incorporée
- Cuve emboutie de 22 litres
- 13 programmes
- Bruit : 58,6 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

NORMES D'HYGIÈNE **THERMO**-DÉSINFECTION* PROSAN EN-ISO 15883

** PLUS D'INFOS PAGE 28*

LES AVANTAGES ELETTROBAR



- Commandes électroniques avancées



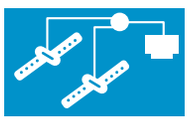
- Cuve emboutie Easy Clean



- Préfiltre de cuve composite



- Bras de lavage/ rinçage en composite



- Pompe double sortie



- Capot double paroi



- Ouverture Soft



- Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



- Surpresseur de rinçage



- Renouvellement d'eau piloté



- Cycle d'auto-nettoyage automatique



- Adoucisseur en continu

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

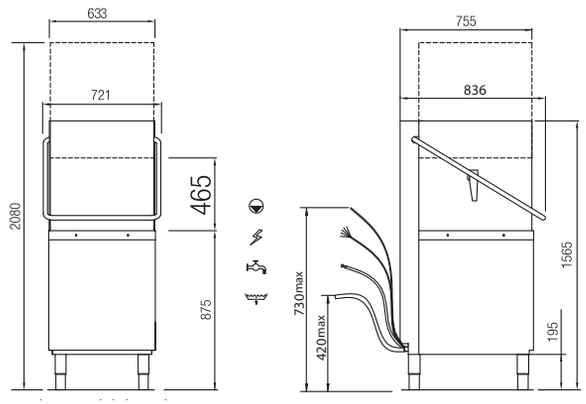
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

RIVER282V1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	RIVER282V1
NOMBRE DE PROGRAMMES	*13*
COMMANDES	*électroniques LCD*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*10,2 kW*
SURCHAUFFEUR	*7 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*2,5 kW / 22 L*
PUISSANCE POMPE	*0,7 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé*
POMPE DE VIDANGE	*intégrée*



RIVER282V1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *90 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 S*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---

RIVER282V1

DOTATION : **1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
RIVER282V1	Standard	500 x 500	465	721 x 836 x 1565	121	**6 663**
RIVER282ATV1	Adoucisseur en continu	500 x 500	465	721 x 836 x 1565	140	**7 019**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

Tables, voir pages 98 à 101

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

RIVER282RV1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces

NORMES D'HYGIÈNE **THERMO**-DÉSINFECTION* PROSAN EN-ISO 15883

* *PLUS D'INFOS PAGE 28*



RETROUVEZ TOUT L'ENVIRONNMENT À CAPOT *PAGE 98*

RIVER282RV1

- Équipé d'un condenseur de buées : jusqu'à 30% d'économies d'énergie
- Modèle grand rendement
- Pompe de vidange incorporée
- Cuve emboutie de 22 litres
- 13 programmes
- Bruit : 58,6 dB (A)



Lavage des assiettes à pizzas & des plateaux GN 1/1

LES AVANTAGES ELETTROBAR



- Commandes électroniques avancées



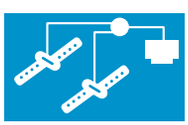
- Cuve emboutie Easy Clean



- Préfiltre de cuve composite



- Bras de lavage/ rinçage en composite



- Pompe double sortie



- Capot double paroi



- Ouverture Soft



- Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



- Surpresseur de rinçage



- Renouvellement d'eau piloté



- Cycle d'auto-nettoyage automatique



- Adoucisseur en continu

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

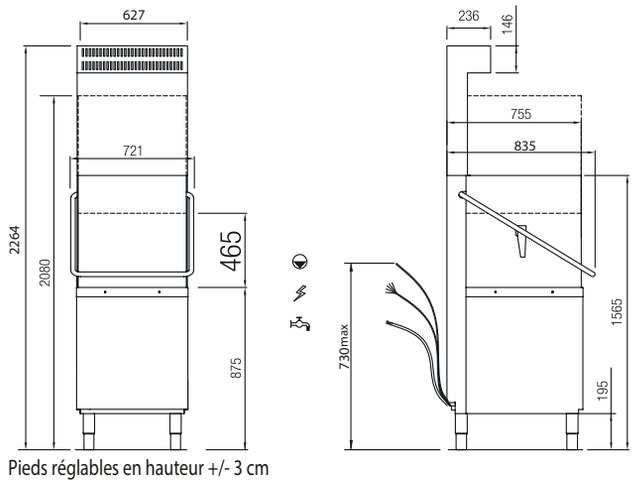
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

RIVER282RV1

PANIER 500 X 500 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	RIVER282RV1
NOMBRE DE PROGRAMMES	*13*
COMMANDES	*électroniques LCD*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*10,2 kW*
SURCHAUFFEUR	*7 kW / 6 L*
PUISSANCE CUVE	*2,5 kW / 22 L*
PUISSANCE POMPE	*0.7 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé*
POMPE DE VIDANGE	*intégrée*



Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm

RIVER282RV1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *90 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 S*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---

RIVER282RV1

DOTATION : **1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
RIVER282RV1	Condenseur de buées	500 x 500	465	721 x 835 x 2264	115	**9 415**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
780132	Panier verres - Hauteur 70 mm	72
780131	Panier 18 assiettes ø 240 mm	61
780139	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	16

Tables, voir pages 98 à 101

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

NIAGARA282LV1

PANIER 500 X 600 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces



RETROUVEZ TOUT L'ENVIRONNMENT À CAPOT *PAGE 98*

- Panier 500 x 600, capacité 22 assiettes
- Compatible avec les plateaux GN 1/1 & 600 x 400
- Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles
- Cuve emboutie de 30 litres
- 8 programmes
- Bruit : 63 dB (A)

LES AVANTAGES ELETTROBAR



• Commandes électroniques



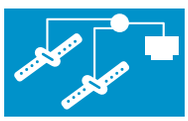
• Cuve emboutie Easy Clean



• Préfiltre de cuve composite



• Bras de lavage/rinçage en composite



• Pompe double sortie



• Capot double paroi



• Ouverture Soft



• Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



• Renouvellement d'eau optimisé



• Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles



Lavage des plateaux GN 1/1 & 600 x 400 avec panier 780106

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

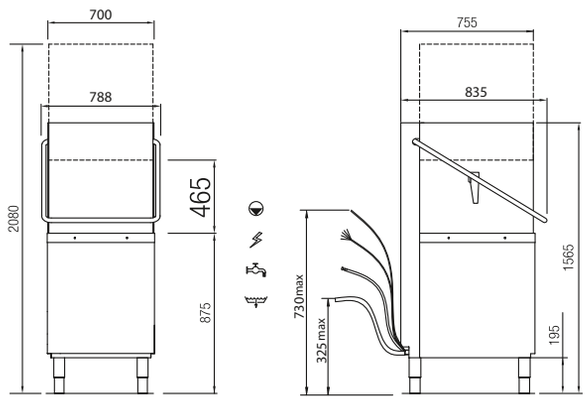
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

NIAGARA282LV1

PANIER 500 X 600 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	NIAGARA282LV1
NOMBRE DE PROGRAMMES	*8*
COMMANDES	*électroniques*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*triphasé 400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*12.5 kW*
SURCHAUFFEUR	*8 kW / 12 L*
PUISSANCE CUVE	*3 kW / 30 L*
PUISSANCE POMPE	*1,5 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé*



NIAGARA282LV1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *90 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProSelf - 120 s	---

NIAGARA282LV1

DOTATION : **1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
NIAG282LV1	Standard	500 x 600	465	788 x 835 x 1565	130	6 136

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70810	Kit pompe de vidange (non monté)*	276
70181	Panier verres - Hauteur 70 mm	141
70180	Panier 22 assiettes ø 240 mm	141
780081	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	40
780106	Panier pour lavage plateaux GN 1/1 - 600 x 400 mm	102

* Montage kit pompe 60€ net

Tables, voir pages 98 à 101

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

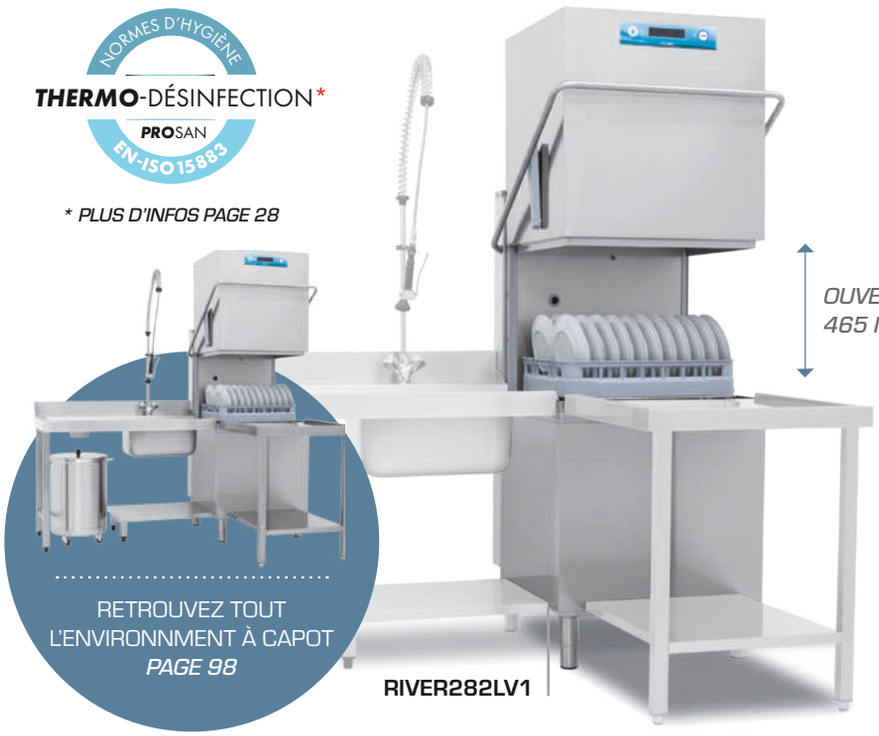
RIVER282LV1

PANIER 500 X 600 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces

NORMES D'HYGIÈNE
THERMO-DÉSINFECTION*
PROSAN
EN-ISO15883

* PLUS D'INFOS PAGE 28



RETROUVEZ TOUT L'ENVIRONNMENT À CAPOT
PAGE 98

RIVER282LV1

- Panier 500 x 600, capacité 22 assiettes
- Compatible avec les plateaux GN 1/1 & 600 x 400
- Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles
- Cuve emboutie de 30 litres
- Modèle grand rendement
- Bruit : 63 dB (A)
- 13 programmes

LES AVANTAGES ELETTROBAR

- Commandes électroniques avancées
- Cuve emboutie Easy Clean
- Préfiltre de cuve composite
- Bras de lavage/rinçage en composite
- Pompe double sortie
- Capot double paroi
- Ouverture Soft
- Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage
- Surpresseur de rinçage
- Renouvellement d'eau piloté
- Cycle d'auto-nettoyage automatique
- Adoucisseur incorporé en continu



Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles



Lavage des plateaux GN 1/1 & 600 x 400

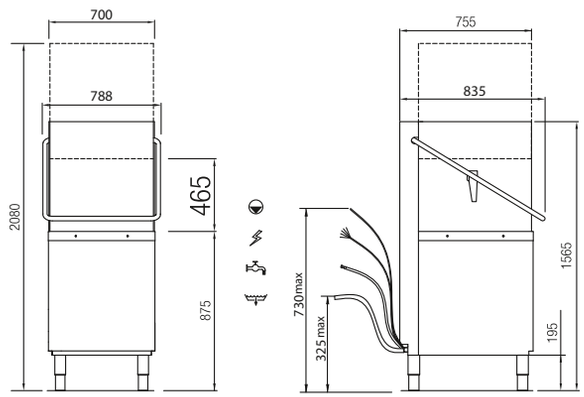
DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

RIVER282LV1

PANIER 500 X 600 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	RIVER 282LATV1 / 282LV1
NOMBRE DE PROGRAMMES	*13*
COMMANDES	*électroniques LCD*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*12.5 kW*
SURCHAUFFEUR	*8 kW / 12 L*
PUISSANCE CUVE	*3 kW / 30 L*
PUISSANCE POMPE	*1,5 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé*
POMPE DE VIDANGE	*intégrée*



RIVER282LV1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 s*	ProFessional - *90 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 s*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---

RIVER282LV1

DOTATION : *1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
RIVER282LV1	Standard	500 x 600	465	788 x 835 x 1565	130	8 402
RIVER282LATV1	Adoucisseur en continu	500 x 600	465	788 x 835 x 1565	140	8 818

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70181	Panier verres - Hauteur 70 mm	141
70180	Panier 22 assiettes ø 240 mm	141
780081	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	40

Tables, voir pages 98 à 101

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

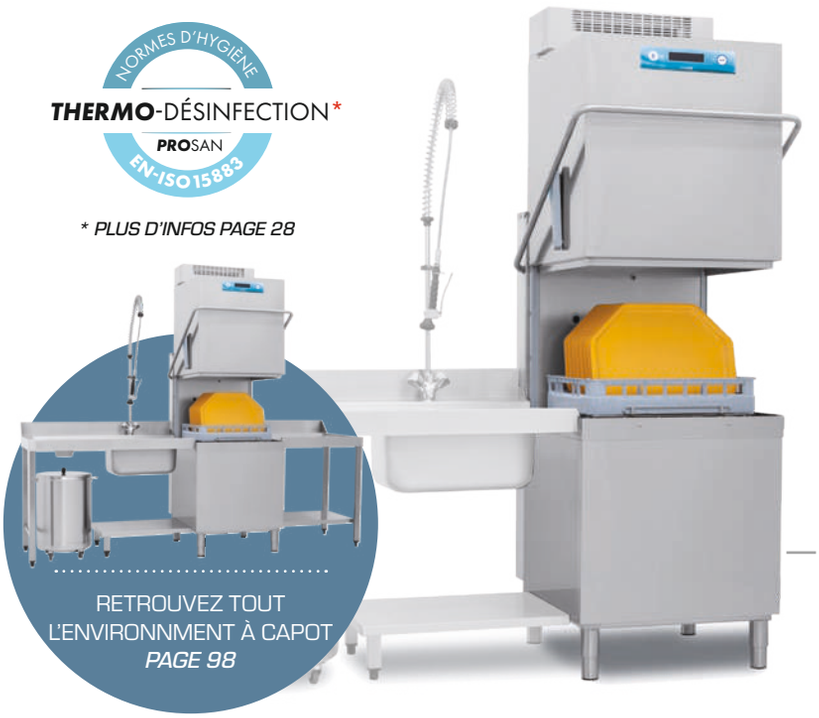
RIVER282LRV1

PANIER 500 X 600 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces

NORMES D'HYGIÈNE
THERMO-DÉSINFECTION*
PROSAN
EN-ISO15883

* *PLUS D'INFOS PAGE 28*



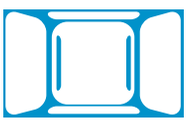
RETROUVEZ TOUT L'ENVIRONNMENT À CAPOT *PAGE 98*

- Panier 500 x 600, capacité 22 assiettes
- Compatible avec les plateaux GN 1/1 & 600 x 400
- Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles
- Cuve emboutie de 30 litres
- Modèle grand rendement
- Bruit : 63 dB (A)
- Équipé d'un condenseur de buées : jusqu'à 30% d'économie d'énergie
- 13 programmes

LES AVANTAGES ELETTROBAR



• Commandes électroniques avancées



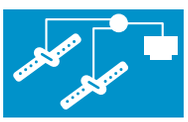
• Cuve emboutie Easy Clean



• Préfiltre de cuve composite



• Bras de lavage/ rinçage en composite



• Pompe double sortie



• Capot double paroi



• Ouverture Soft



• Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



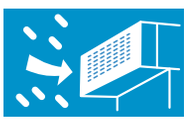
• Surpresseur de rinçage



• Renouvellement d'eau piloté



• Cycle d'auto-nettoyage automatique



• Condenseur de buées



Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles



Lavage des plateaux GN 1/1 & 600 x 400

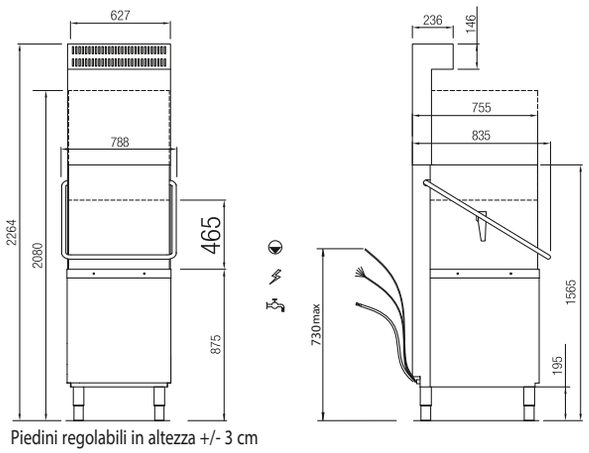
DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

RIVER282LRV1

PANIER 500 X 600 - OUVERTURE DE CAPOT 465 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	RIVER282LRV1
NOMBRE DE PROGRAMMES	*13*
COMMANDES	*électroniques LCD*
CUVE	*emboutie*
ALIMENTATION	*400/3/N/T*
PUISSANCE ABSORBÉE	*12.5 kW*
SURCHAUFFEUR	*8 kW / 12 L*
PUISSANCE CUVE	*3 kW / 30 L*
PUISSANCE POMPE	*1,5 kW*
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	*incorporé*
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE	*incorporé*
POMPE DE VIDANGE	*intégrée*



Piedini regolabili in altezza +/- 3 cm

RIVER282LRV1

PROGRAMMES

ProSpeed - *60 s*	ProTemp - *180 S*	ProFessional - *90 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 S*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---

RIVER282LRV1

DOTATION : *1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
RIVER282LRV1	Standard	500 x 600	465	788 x 835 x 2264	115	9 256

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70181	Panier verres - Hauteur 70 mm	141
70180	Panier 22 assiettes ø 240 mm	141
780081	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	40

Tables, voir pages 98 à 101

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 74 À 77*

TABLES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT

FAST - PLUVIA - NIAGARA - RIVER



70205



70207



80200



80202



80204



80205



80206

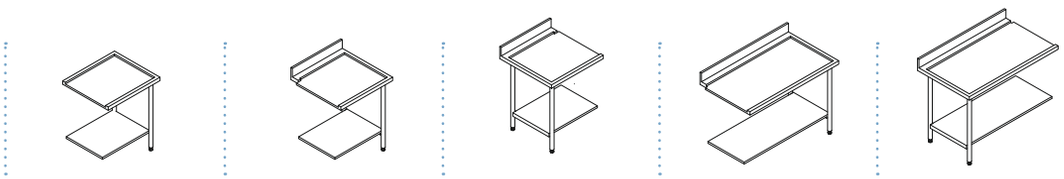


80207



80208

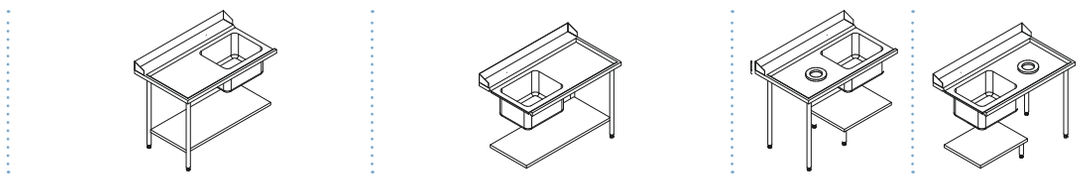
TABLES ENTRÉE/SORTIE POUR MACHINES À PANIERS 500 X 500 OU 600 X 500*



RÉFÉRENCE	80202	80200	80201	80204	80203
ACCROCHAGE SUR L'APPAREIL * *	à droite ou à gauche	à droite	à gauche	à droite	à gauche
DIM. (MM)	700 x 575 x 850	700 x 715 x 850	700 x 715 x 850	1200 x 715 x 850	1200 X 715 X 850
PRIX € HT	474	629	629	879	879

* en ligne uniquement pour les machines 600 x 500

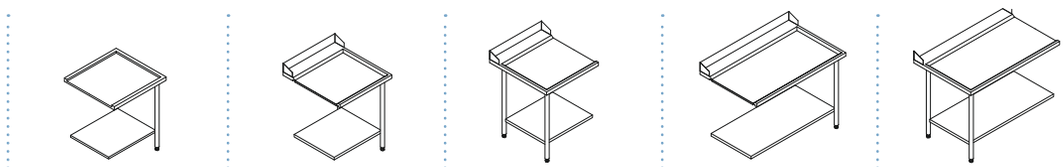
TABLES DE PRÉLAVAGE POUR MACHINES À PANIERS 500 X 500 OU 600 X 500*



RÉFÉRENCE	80205	80205L	80206	80206L	80207	80208
ACCROCHAGE SUR L'APPAREIL * *	à gauche	à gauche	à droite	à droite	à gauche	à droite
DIM. (MM)	1200 x 715 x 850	700 x 715 x 850	1200 x 715 x 850	700 x 715 x 850	1200 x 715 x 850	1200 x 715 x 850
PRIX € HT	1 376	1 376	1 376	1 376	1 480	1 480

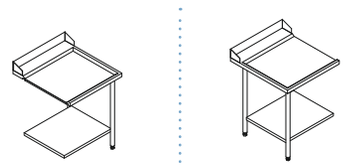
* en ligne uniquement pour les machines 600 x 500

TABLES ENTRÉE/SORTIE POUR MACHINES À PANIERS 600 X 500 / CONFIGURATION EN ANGLE



RÉFÉRENCE	70206	70217	70215	70207	70205
ACCROCHAGE SUR L'APPAREIL * *	à droite ou à gauche	à droite	à gauche	à droite	à gauche
DIM. (MM)	700 x 770 x 850	700 x 770 x 850	700 x 770 x 850	1200 x 770 x 850	1200 x 770 x 850
PRIX € HT	1 248	1 373	1 373	1 487	1 487

TABLES ENTRÉE/SORTIE POUR MACHINES À PANIERS 600 X 500 / CONFIGURATION EN LIGNE



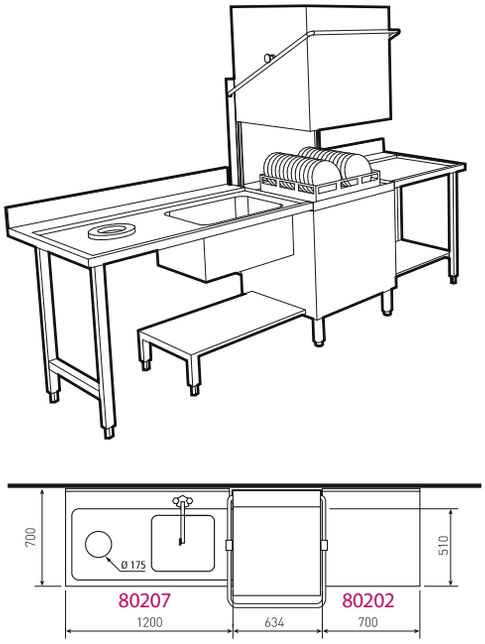
RÉFÉRENCE	70230	70232
ACCROCHAGE SUR L'APPAREIL * *	à droite	à gauche
DIM. (MM)	800 x 715 x 850	800 x 715 x 850
PRIX € HT	749	749

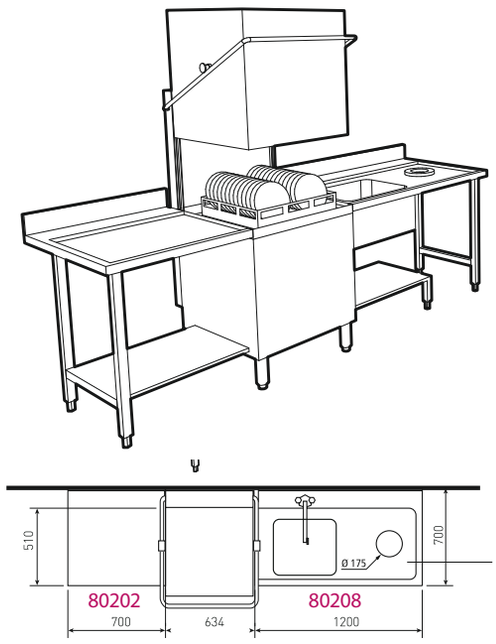
* *positionnement par rapport à la machine

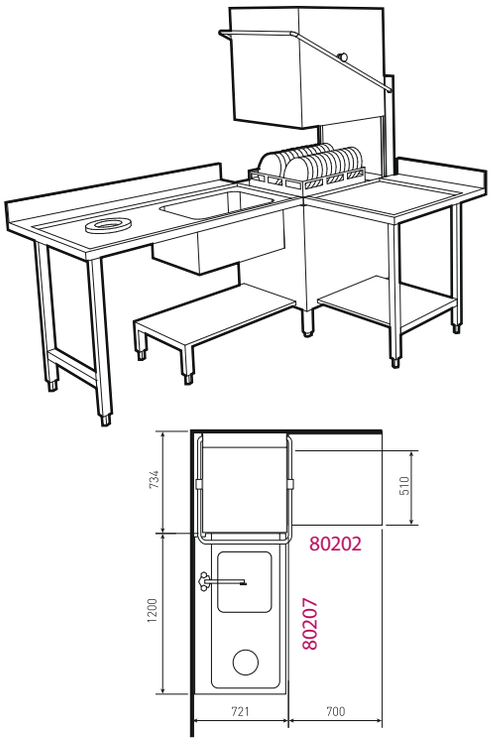
TABLES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT

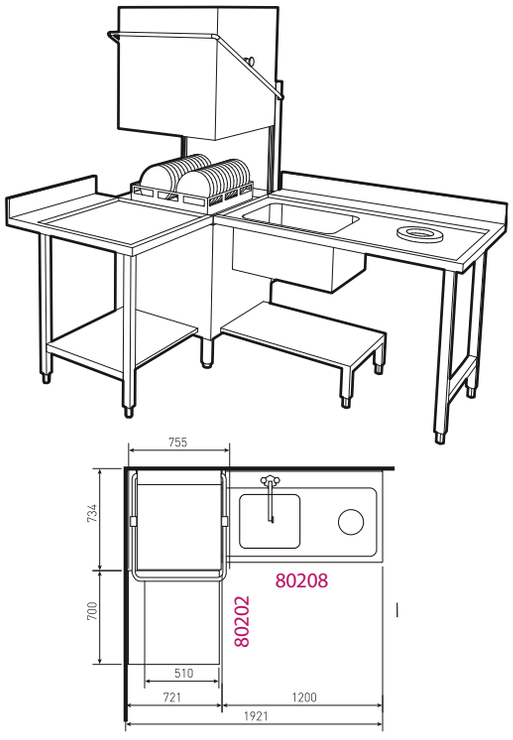
FAST - PLUVIA - NIAGARA - RIVER

EXEMPLES DE CONFIGURATION





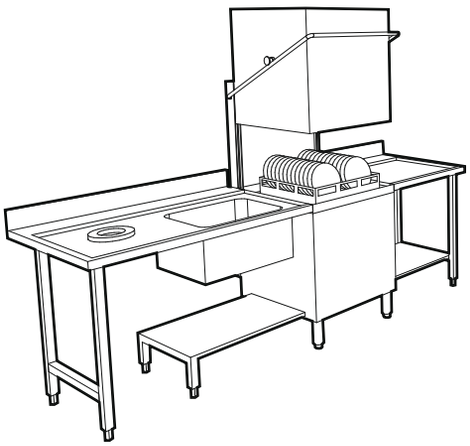


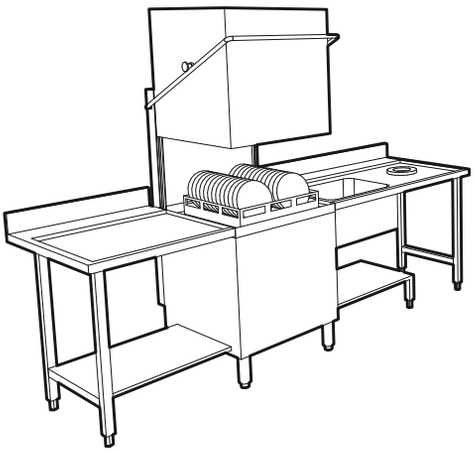


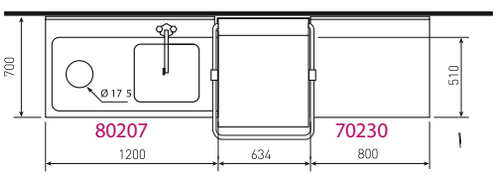
TABLES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT

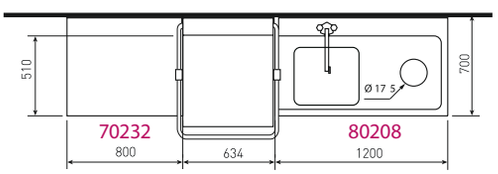
PLUVIA - NIAGARA - RIVER

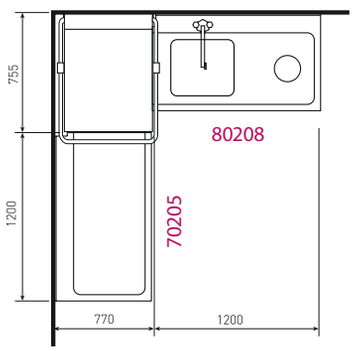
EXEMPLES DE CONFIGURATION

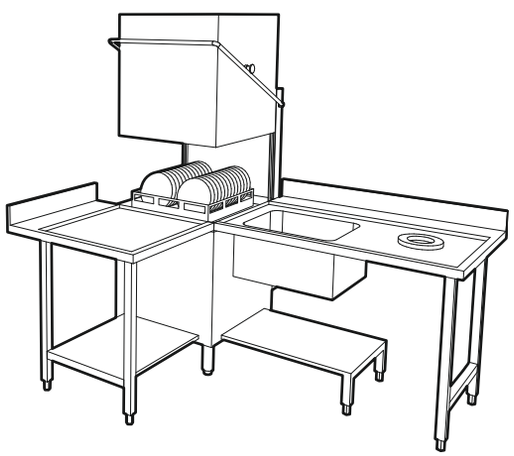


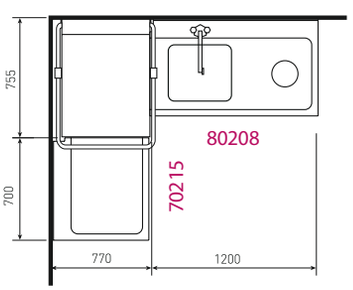


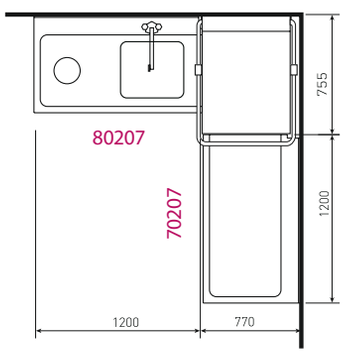


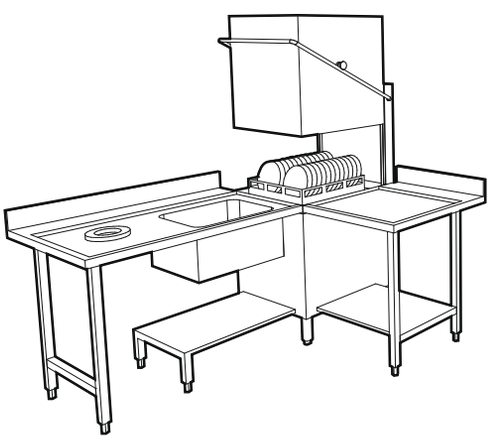


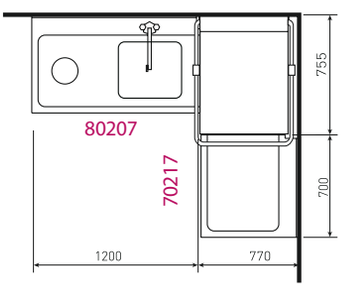












SÉRIE NIAGARA

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

- 3 cycles de lavage : 2 - 4 - 8 minutes
- Commandes électroniques
- Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage
- Bruit :
NIAG291V1 : 48,9 dB (A)
NIAG292V1 : 67 dB (A)
NIAG293V1 : 67,4 dB (A)



NIAGARA291V1

- **PANIER 500 X 600**
HAUTEUR UTILE 380 MM



NIAGARA 292V1

- **PANIER 560 X 630**
HAUTEUR UTILE 600 MM



NIAGARA 293V1

- **PANIER 560 X 630**
HAUTEUR UTILE 800 MM

LES AVANTAGES ELETTROBAR



- Commandes électroniques



- Cuve emboutie Easy Clean



- Préfiltre de cuve composite



- Bras de lavage composite ou inox *



- Carrosserie double paroi



- Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



- Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage

* **NIAGARA291V1: composite / NIAG292V1& NIAG293V1 : inox**



ENVIE D'ÉPARGNER DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE ?
RETROUVEZ LES LAVE BATTERIES À GRANULES

ONGLET LAVERIE DU CATALOGUE 2020-21

nosem

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SÉRIE NIAGARA

2 ANS GARANTIE pièces

	NIAG291V1	NIAG292V1	NIAG293V1
NOMBRE DE PROGRAMMES	9	11	11
ALIMENTATION	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T
CONSOMMATION PAR CYCLE	2,4 litres	3 litres	3 litres
TEMPÉRATURE	15 - 60°C	15 - 60°C	15 - 60°C
PRESSION	2 - 4 bars	2 - 6 bars	2 - 6 bars
PUISSANCE ABSORBÉE	9,8 kW	10,5 kW	10,5 kW
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	7 kW	6 kW	6 kW
PUISSANCE CUVE	2,1 kW	3 kW	3 kW
PUISSANCE POMPE DE LAVAGE	0,7 kW	1,5 kW	1,5 kW
DOSEUR PRODUIT DE LAVAGE ET RINÇAGE	incorporé	incorporé	incorporé

PROGRAMMES NIAG291V1

ProFessional 2 - *120 s*	ProFessional 4 - *240 s*
ProFessional 6 - *360 s*	ProLong - *720 s*
ProEco - *300 s*	ProActive 5 - *300 s*
ProActive 7 - *420 S*	ProPlates - *90s*
ProSelf - 120 s	---

PROGRAMMES NIAG292V1 / 293V1

ProFessional 2 - *120 s*	ProFessional 4 - *240 s*
ProFessional 6 - *360 s*	ProFessional 8 - *480 s*
ProFessional 10 - *600 s*	ProLong - *720 s*
ProEco - *300 s*	ProActive 5 - *300 s*
ProActive 7 - *420 S*	*ProPlates - 90 s*
ProSteel - 720 s	---

SÉRIE NIAGARA

RÉFÉRENCE	DOTATION PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
NIAG291V1	500 x 600 *Réf. 706129*	380	600 x 700 x 1228 Prof. porte ouverte 1135	75	5 398
NIAG292V1	560 x 630 mm *Réf. 41305*	600	719 x 782 x 1727 porte ouverte : Prof. : 1180, Haut. : 1997	138	6 604
NIAG293V1	560 x 630 mm *Réf. 41305*	800	719 x 782 x 1927 porte ouverte : Prof. : 1330, Haut. : 2243	153	7 644

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
999342	Kit pompe de vidange pour NIAG291V1 *	272
67610	Kit pompe de vidange pour NIAG292V1& NIAG293V1 *	365

* Montage kit pompe 60€ net

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

SÉRIE RIVER

2 ANS GARANTIE pièces

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**



DOSEURS **PÉRISTALTIQUE**





RIVER297V1

NORMES D'HYGIÈNE
THERMO-DÉSINFECTION*
PROSAN
EN-ISO 15883

** PLUS D'INFOS PAGE 28*

NOUVEAUTÉ

- Cycles de lavage réglables de 2 à 12 minutes
- Doseurs de produit de rinçage et de lavage incorporés
- Surpresseur de rinçage
- Bruit :
  RIVER294V1 : 49 dB (A)
  RIVER295V1 : 67 dB (A)
  RIVER296V1 : 67,4 dB (A)
  RIVER297V1 : 67,9 dB (A)
  RIVER298V1 : 74,3 dB (A)
- Pompe de vidange

LES AVANTAGES ELETTROBAR



• Commandes électroniques avancées



• Préfiltre de cuve composite



• Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



• Carrosserie double paroi



• Cuve emboutie Easy Clean



• Surpresseur de rinçage



• Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage

PROGRAMMES RIVER294V1

ProFessional 2 - *120 s*	**ProFessional 4** - *240 s*	**ProFessional 6** - *360 s*
ProFessional 8 - *480 s*	**ProFessional 10** - *600 s*	**ProLong** - *720 s*
ProEco - *300 s*	**ProActive 5** - *300 s*	**ProActive 7** - *420 S*
ProPlates - *90s*	**ProSan** - *Auto.*	**ProClean** - *300 s*
ProDrain - *120 s*	**ProSteel** - **720**	-

PROGRAMMES RIVER295V1 / 296V1 / 297V1 / 298V1

ProFessional 2 - *120 s*	**ProFessional 4** - *240 s*	**ProFessional 6** - *360 s*
ProFessional 8 - *480 s*	**ProFessional 10** - *600 s*	**ProLong** - *720 s*
ProEco - *300 s*	**ProActive 5** - *300 s*	**ProActive 7** - *420 S*
ProDrain - *120 s*	**ProClean** - *300 s*	-

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

SÉRIE RIVER

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



RIVER294V1 RIVER295V1 RIVER296V1 RIVER297V1 RIVER298V1

	RIVER294V1	RIVER295V1	RIVER296V1	RIVER297V1	RIVER298V1
NOMBRE DE PROGRAMMES	14	11	11	11	11
ALIMENTATION	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T
CONSOMMATION PAR CYCLE	2,4 litres	3 litres	3 litres	4 litres	6 litres
TEMPÉRATURE	15 - 60°C	15 - 60°C	15 - 60°C	15 - 60°C	15 - 60°C
PRESSION	1.5 - 6 bars	1.5 - 6 bars	1.5 - 6 bars	1.5 - 6 bars	1.5 - 6 bars
PUISSANCE ABSORBÉE	9,8 kW	10,5 kW	10,5 kW	18,7 kW	15,9 kW
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	7 kW	6 kW	6 kW	8 kW	10,5 kW
PUISSANCE CUVE	2,1 kW	3 kW	3 kW	8 kW	10,5 kW
PUISSANCE POMPE DE LAVAGE	0,7 kW	1,5 kW	1,5 kW	2,7 kW	2 x 2,7 kW
PUISSANCE POMPE DE RINÇAGE	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW

SÉRIE RIVER

RÉFÉRENCE	DOTATION PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (L)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
RIVER294V1	500 x 600 Réf. 706129	400	23	600 x 700 x 1228 Prof. porte ouverte : 1135	79	6 051
RIVER295V1	560 x 630 Réf. 41305	650	37	719 x 782 x 1727 Porte ouverte : Prof. : 1180, Haut. : 1997	157	7 377
RIVER296V1	560 x 630 Réf. 41305	850	37	719 x 782 x 1927 porte ouverte : Prof. : 1330, Haut. : 2243	183	8 426
RIVER297V1	700 x 700 Réf. 42305	850	68	853 x 857 x 1959 porte ouverte : Prof. : 1400, Haut. : 2274	191	12 168
RIVER298V1	1310 x 700 Réf. 43305	850	131	1465 x 857 x 1959 porte ouverte : Prof. : 1400, Haut. : 2274	317	18 089

SÉRIE RIVER

SÉRIE RIVER - AVEC CONDENSEUR DE BUÉE

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**



DOSEUR **PÉRISTALTIQUE**



RIVER295RV1

- Cycles de lavage réglables de 2 à 12 minutes
- Doseurs de produit de rinçage et de lavage incorporés
- Surpresseur de rinçage
- Pompe de vidange
- Bruit :
RIVER295RV1 : 67 dB (A)
RIVER296RV1 : 67,4 dB (A)
RIVER297RV1 : 67,9 dB (A)
RIVER298RV1 : 74,3 dB (A)

LES AVANTAGES ELETTROBAR



• Commandes électroniques avancées



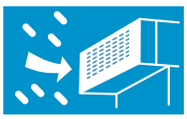
• Préfiltre de cuve composite



• Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



• Carrosserie double paroi



• Condenseur de buée



• Surpresseur de rinçage



• Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



• Cuve emboutie Easy Clean

PROGRAMMES

ProFessional 2 - *120 s*	**ProFessional 4** - *240 s*	**ProFessional 6** - *360 s*
ProFessional 8 - *480 s*	**ProFessional 10** - *600 s*	**ProLong** - *720 s*
ProEco - *300 s*	**ProActive 5** - *300 s*	**ProActive 7** - *420 S*
ProDrain - *120 s*	**ProClean** - *300 s*	-

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 52 À 55*

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SÉRIE RIVER

SÉRIE RIVER - AVEC CONDENSEUR DE BUÉE

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



RIVER295RV1 RIVER296RV1 RIVER297RV1 RIVER298RV1

	RIVER295RV1	RIVER296RV1	RIVER297RV1	RIVER298RV1
NOMBRE DE PROGRAMMES	11	11	11	11
ALIMENTATION	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T
CONSOMMATION PAR CYCLE	3 litres	3 litres	4 litres	6 litres
TEMPÉRATURE	15 - 60°C	15 - 60°C	15 - 60°C	15 - 60°C
PRESSION	1.5 - 6 bars	1.5 - 6 bars	1.5 - 6 bars	1.5 - 6 bars
PUISSANCE ABSORBÉE	10,5 kW	10,5 kW	18,7 kW	15,9 kW
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	6 kW	6 kW	8 kW	10,5 kW
PUISSANCE CUVE	3 kW	3 kW	8 kW	10,5 kW
PUISSANCE POMPE DE LAVAGE	1,5 kW	1,5 kW	2,7 kW	2 x 2,7 kW
PUISSANCE POMPE DE RINÇAGE	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW

SÉRIE RIVER - AVEC CONDENSEUR DE BUÉE

RÉFÉRENCE	DOTATION PANIER (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (L)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
RIVER295RV1	560 x 630 Réf. 41305	600	37	719 x 782 x 1956 porte ouverte : Prof. : 1180, Haut. : 1197	183	10 905
RIVER296RV1	560 x 630 Réf. 41305	800	37	719 x 782 x 2156 porte ouverte : Prof. : 1330, Haut. : 2243	209	11 967
RIVER297RV1	700 x 700 Réf. 42305	800	68	853 x 857 x 2187 porte ouverte : Prof. : 1400, Haut. : 2274	217	15 814
RIVER298RV1	1320 x 700 Réf. 43305	800	131	1465 x 857 x 2187 porte ouverte : Prof. : 1400, Haut. : 2274	343	21 788

LA GAMME DE TUNNELS

2 ANS GARANTIE pièces



NIAGARA 4111

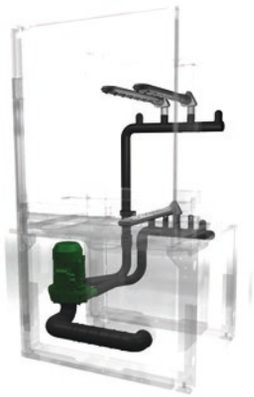


RIVER4143



GAMME	NIAGARA411		NIAGARA412		MISTRAL415		RIVER414		
RÉFÉRENCE	NIAG4111	NIAG4112	NIAG4121	NIAG4122	MISTRAL4151	MISTRAL4152	RIVER4141	RIVER4142	RIVER4143
DÉBITS & PROGRAMMES									
DÉBITS / HEURE	60 - 120 paniers	110 - 210 paniers	60 - 80 120 - 160 paniers	110 - 135 200 - 270 paniers	150 - 200 paniers	200 -270 paniers	95 - 120 160-210 paniers	160-165 180-210 270 paniers	160-210 230-250 300 paniers
PROGRAMMES	2	2	4	4	2	2	5	5	5
FONCTIONS									
PRÉLAVAGE	-	•	-	•	-	-	-	Renforcé	Renforcé
LAVAGE	•	•	•	•	•	•	•	•	• Double
RINÇAGE	•	•	Rinçage Proportional		Rinçage Proportional		Rinçage Proportional PLUS Triple rinçage		
ZONE DE SÉCHAGE	Option	Option	Option	Option	Option	Option	•	•	•
CONDENSEUR DE BUÉES	Option	Option	Option	Option	Option	Option	•	•	•
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES									
MODULAIRE	•		•		•		•		
CARROSSERIE DOUBLE PAROI	•		•		•		•		
CUVE EMBOUTIE	•		•		•		•		
OUVERTURE	450 mm		450 mm		450 mm		450 mm		
PRÉFILTRE DE CUVE	composite		Inox		Inox		Inox		
FILTRE INOX SUPP.	-		•		•		•		
AUTO TIMER	•		•		•		•		
BRAS DE LAVAGE IDROWASH	•		•		•		•		
SURPRESSEUR DE RINÇAGE	-		•		•		•		
COMMANDES ÉLECT.	ProSmart		ProSmart		ProSmart		Avancées C4I		
PAGE	114	116	120	122	126	128	132	134	136

TUNNELS



PRÉLAVAGE

Module d'une longueur totale de 820 mm, cuve de 70 litres, équipé de 3 bras de lavage (36 buses au total), d'une pompe de 1,5 kW et d'un double ou triple système de filtration selon le modèle.



LAVAGE RENFORCÉ

Module d'une longueur de 1150 mm, équipé de 5 bras de lavage (60 buses au total) et d'une pompe de 2,7 kW.

LE MODULE DE PRÉLAVAGE PEUT-ÊTRE INSTALLÉ EN LIGNE OU EN ANGLE.

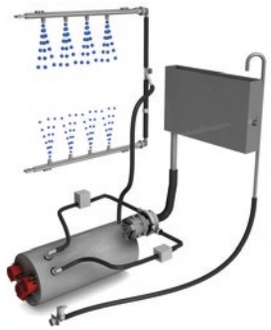


LAVAGE

Module d'une longueur de 1150 mm, cuve de 70 litres, équipé de 5 bras de lavage (60 buses au total) et d'une pompe de lavage de 2,7 kW

DOUBLE LAVAGE

Correspond à deux modules de lavage



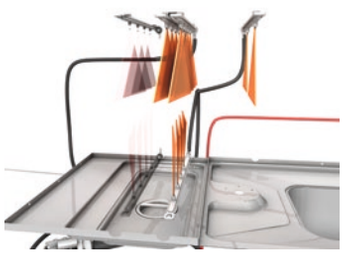
RINÇAGE PROPORTIONAL

Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé d'un surchauffeur à pression atmosphérique (réservoir annexe) et d'une pompe (surpresseur), garantissant une température de rinçage et un débit constants.
Adapte la quantité d'eau de rinçage en fonction du programme sélectionné (permet de réaliser **jusqu'à 25% d'économies d'eau**).



RINÇAGE PROPORTIONAL PLUS

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



TRIPLE RINÇAGE

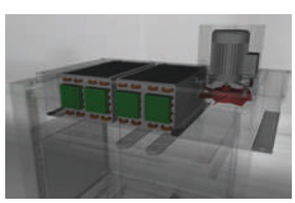
* Comprend 3 étapes successives de rinçage : pré-rinçage / rinçage / rinçage final

MISTRAL415 ET RIVER414 UNIQUEMENT



ZONE DE SÉCHAGE

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

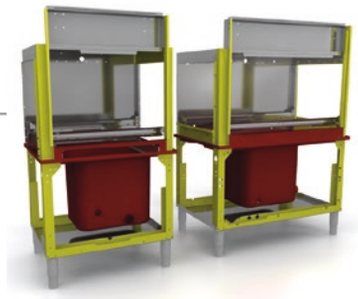


CONDENSEUR DE BUÉES

Economies d'eau et d'énergie
Réduction de la consommation électrique pouvant aller jusqu'à 8 kW/heure.
Meilleur environnement de travail et plus de confort pour l'utilisateur
Evite l'installation d'une hotte spécifique

MODULAIRES

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



LARGE OUVERTURE DE 450 MM

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



CARROSSERIE DOUBLE PAROI

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



PRÉFILTRE DE CUVE

Premier niveau de filtration qui permet de retenir les plus gros résidus, et optimise ainsi la qualité de lavage

PRÉFILTRE DE CUVE COMPOSITE

NIAGARA 411



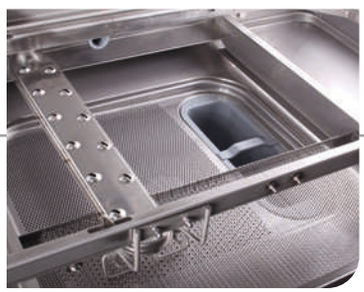
CUVE EMBOUTIE

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



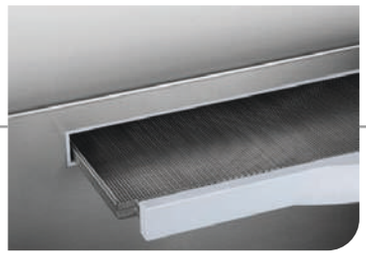
PRÉFILTRE DE CUVE INOX

NIAGARA 412
MISTRAL 415 / RIVER 414



FILTRE INOX SUPPLÉMENTAIRE

Les modèles NIAGARA 412, MISTRAL 415 et RIVER 414 sont dotés d'un filtre inox supplémentaire, conçu comme un tiroir, facilement amovible pour le nettoyage.



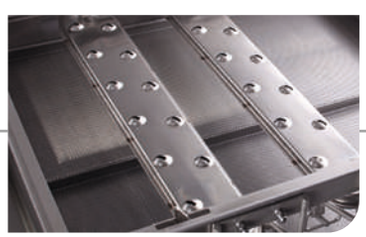
AUTO TIMER

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



BRAS DE LAVAGE IDROWASH

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



COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROSMART

Interface ProSmart : 4 boutons + un écran LED multifonctions à 4 digits



COMMANDES ÉLECTRONIQUES AVANCÉES C4I

Interface C4I : Grand écran tactile multi-fonctions



SÉRIE NIAGARA 4111

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces



RETROUVEZ TOUT NOS ENVIRONNMENT À TUNNEL *PAGE 140 À 141*

NIAGARA4111

NOUVEAUTÉ

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

NIAGARA 4111

LAVAGE + RINÇAGE

Débit : 60 - 120 paniers / heure

ULTRA COMPACT : Longueur totale 1 150 mm

CAPACITÉS

Désignation			*LAVAGE - RINÇAGE*		
PROGRAMMES	*T° DE LAVAGE*	*T° DE RINÇAGE*	*DÉBIT PANIER/H*	*CONSO. LITRE/H*	*CONSO LT/PANIER*
Rapide	*60°C*	*80°C*	***120***	*150*	*1,2*
*Prolonged contact 2' (norme DIN) **	*60°C*	*80°C*	***60***	*150*	*2,5*

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

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 110 À 113*

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SÉRIE NIAGARA 4111

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

DÉSIGNATION	NIAGARA 4111
	LAVAGE - RINÇAGE
DIMENSIONS (L X P X H)	*1150 x 770 x 1615 mm - H. porte ouverte 2088mm (+/- 30 mm)*
Paniers	*500 x 500 mm*
Hauteur utile	*450 mm*
Cuve de prélavage - capacité	-
Prélavage - résistance de cuve	-
Prélavage - puissance de pompe	-
Prélavage - débit de pompe	-
Cuve de lavage - capacité	*70 L*
Lavage - résistance de cuve	*10,5 kW*
Lavage - Puissance pompe	*1,5 kW*
Lavage - débit pompe	*720 lt/min*
Surchauffeur - capacité	*17 L*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide)*	*16 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*12 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau chaude)*	*9,5 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide)*	*28,7 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*24,9 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau chaude)*	*22,2 kW*
T° alimentation eau froide	*10 - 45 °C*
T° alimentation eau chaude	*45 - 60 °C*
Alimentation électrique	*400 V - 50 Hz - 3N ph*
Niveau de bruit	*< 70 db*
Pression dynamique du réseau *	*2-4 bars*
Poids brut	*282 kg*

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

SÉRIE NIAGARA 411

DOTATION : *1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	SORTIE	DÉSIGNATION	PROGRAMMES	CAPACITÉ	PRIX € HT
NIAG4111D	À droite	Lavage - Rinçage	2	60 - 120 paniers/heure	11 960
NIAG4111G	À gauche	Lavage - Rinçage	2	60 - 120 paniers/heure	11 960

SÉRIE NIAGARA 4112

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces



RETROUVEZ TOUT NOS ENVIRONNMENT À TUNNEL *PAGE 140 À 141*

NIAGARA4112

NOUVEAUTÉ

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

NIAGARA 4112

PRÉLAVAGE + LAVAGE + RINÇAGE

Débit : 110 - 200 paniers / heure

Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage pour un assemblage sur site

Option prélavage en angle

CAPACITÉS

Désignation			*PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE*		
PROGRAMMES	*T° DE LAVAGE*	*T° DE RINÇAGE*	*DÉBIT PANIER/H*	*CONSO. LITRE/H*	*CONSO LT/PANIER*
Rapide	*60°C*	*80°C*	***210***	*300*	*1,4*
*Prolonged contact 2' (norme DIN) **	*60°C*	*80°C*	***110***	*300*	*2,7*

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

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 110 À 113*

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SÉRIE NIAGARA 4112

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

DÉSIGNATION	NIAGARA 4112
	PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE
DIMENSIONS (L X P X H)	*1968 x 770 x 1615 mm - H. porte ouverte 2088 mm (+/- 30 mm)*
Paniers	*500 x 500 mm*
Hauteur utile	*450 mm*
Cuve de prélavage - capacité	*70 L*
Prélavage - résistance de cuve	*10,5 kW*
Prélavage - puissance de pompe	*1,5 kW*
Prélavage - débit de pompe	*720 L/min*
Cuve de lavage - capacité	*70 L*
Lavage - résistance de cuve	*10,5 kW*
Lavage - Puissance pompe	*1,5 kW*
Lavage - débit pompe	*720 L/min*
Surchauffeur - capacité	*17 L*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide)*	*27 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*20 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau chaude)*	*15,5 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide)*	*41,2 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*34,4 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau chaude)*	*29,7 kW*
T° alimentation eau froide	*10 - 45 °C*
T° alimentation eau chaude	*45 - 60 °C*
Alimentation électrique	*400 V - 50 Hz - 3N ph*
Niveau de bruit	*< 70 db*
Pression dynamique du réseau *	*2-4 bars*
Poids brut	*337 kg*

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

SÉRIE NIAGARA 411

DOTATION : *1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	SORTIE	DÉSIGNATION	PROGRAMMES	CAPACITÉ	PRIX € HT
NIAG4112D	À droite	Prélavage - Lavage - Rinçage	2	110 - 200 paniers/heure	20 305
NIAG4112G	À gauche	Prélavage - Lavage - Rinçage	2	110 - 200 paniers/heure	20 305

TUNNELS

OPTIONS & ACCESSOIRES



Zone de prélavage en angle (pour NIAGARA 4112)



Zone de séchage en ligne



Zone de séchage en angle



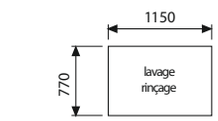
Aspirateur de buées



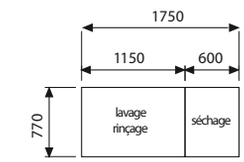
Condenseur de buées

SUPPLÉMENTS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Zone de prélavage en angle (pour NIAG4112)	P	2 999
Zone de séchage en ligne 6 kW	A	5 633
Zone de séchage en angle 6 kW	B	11 083
Zone de séchage en ligne 9 kW	L	5 808
Zone de séchage en angle 9 kW	I	11 370
Aspirateur de buées	E	1 461
Condenseur de buées	R	4 781
Condenseur de buées pour alimentation en eau osmosée	Z	9 672

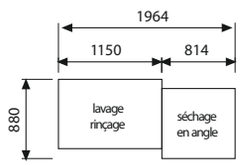
NIAGARA4111



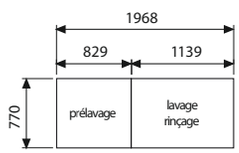
NIAGARA 4111
avec option zone de séchage



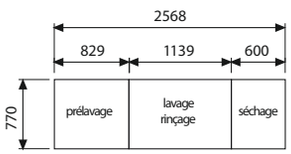
NIAGARA 4111
avec option zone de séchage en angle



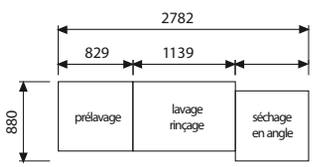
NIAGARA 4112
PRÉLAVAGE



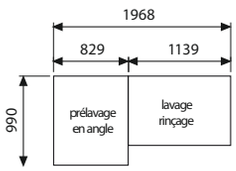
NIAGARA 4112
- PRÉLAVAGE
avec option zone de séchage



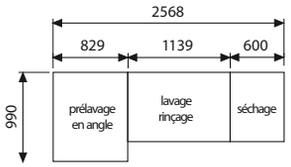
NIAGARA 4112
PRÉLAVAGE
avec option zone de séchage en angle



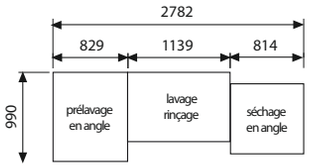
NIAGARA 4112
PRÉLAVAGE EN ANGLE



NIAGARA 4112
PRÉLAVAGE EN ANGLE
avec option zone de séchage



NIAGARA 4112
PRÉLAVAGE EN ANGLE
avec option zone de séchage en angle



TUNNELS

OPTIONS & SUPPLÉMENTS



Surchauffeur pour alimentation en eau froide



Doseurs de produits de lavage et de rinçage



Butée de fin de course



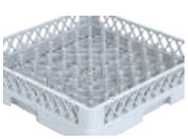
Bouton d'arrêt d'urgence



Interrupteur Marche/Arrêt en façade

OPTIONS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Surchauffeur pour alimentation eau froide	W	361
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	502
Butée de fin de course *	75861	244
Bouton d'arrêt d'urgence	X	230
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	Sur demande

** fournie d'origine sur les tables à rouleaux Elettrobar page 140*







ACCESSOIRES	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Panier verres	780072	83
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780135	83
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	16

SÉRIE NIAGARA4121

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



RETROUVEZ TOUT NOS ENVIRONNMENT À TUNNEL *PAGE 140 À 141*

NIAGARA4121

- 4 programmes
- Surpresseur de rinçage
- Carrosserie double paroi
- Double système de filtration inox
- Option zone de séchage (en angle ou en ligne)
- Option condenseur de buées

NIAGARA4121

LAVAGE + RINÇAGE

- Débit : 60 - 80 - 120 - 160 paniers / heure
- ULTRA COMPACT : Longueur totale 1 150 mm

CAPACITÉS

Désignation			*LAVAGE - RINÇAGE*		
PROGRAMMES	*T° DE LAVAGE*	*T° DE RINÇAGE*	*DÉBIT PANIER/H*	*CONSO. LITRE/H*	*CONSO LT/PANIER*
Rapide	*63°C*	*82°C*	***160***	*220*	*1,4*
Quotidien	*60°C*	*82°C*	*120*	*170*	*1,4*
Verres	*63°C*	*65°C*	*80*	*220*	*2,8*
*Prolonged contact 2' (norme DIN) **	*63°C*	*82°C*	*60*	*170*	*2,8*

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

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 110 À 113*

SÉRIE NIAGARA4121

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

DÉSIGNATION	NIAGARA 4121
	LAVAGE - RINÇAGE
DIMENSIONS (L X P X H)	*1150 x 770 x 1615 mm - H. porte ouverte 2088 mm (+/- 30 mm)*
Paniers	*500 x 500 mm*
Hauteur utile	*450 mm*
Cuve de prélavage - capacité	-
Prélavage - résistance de cuve	-
Prélavage - puissance de pompe	-
Prélavage - débit de pompe	-
Cuve de lavage - capacité	*70 L*
Lavage - résistance de cuve	*10,5 kW*
Lavage - Puissance pompe	*1,5 kW*
Lavage - débit pompe	*720 L/min*
Surchauffeur - capacité	*17 L*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide)*	*16 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*12 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau chaude)*	*9,5 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide)*	*28,7 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*24,9 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau chaude)*	*22,2 kW*
T° alimentation eau froide	*10 - 45 °C*
T° alimentation eau chaude	*45 - 60 °C*
Alimentation électrique	*400 V - 50 Hz - 3N ph*
Niveau de bruit	*< 70 db*
Pression dynamique du réseau *	*1 - 4 bars*
Poids brut	*282 kg*

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

SÉRIE NIAGARA 412

DOTATION : *1 PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	SORTIE	DÉSIGNATION	PROGRAMMES	CAPACITÉ	PRIX € HT
N NIAG4121D	À droite	Lavage - Rinçage	4	60 - 80 - 120 - 160 paniers/heure	15 348
N NIAG4121G	À gauche	Lavage - Rinçage	4	60 - 80 - 120 - 160 paniers/heure	15 348

SÉRIE NIAGARA4122

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces



RETROUVEZ TOUT NOS ENVIRONNMENT À TUNNEL
PAGE 140 À 141

NIAGARA4122

NOUVEAUTÉ

- 4 programmes
- Surpresseur de rinçage
- Carrosserie double paroi
- Double système de filtration inox
- Option zone de séchage *(en angle ou en ligne)*
- Option condenseur de buées

NIAGARA4122

PRÉLAVAGE + LAVAGE + RINÇAGE

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

CAPACITÉS

Désignation			*PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE*		
PROGRAMMES	*T° DE LAVAGE*	*T° DE RINÇAGE*	*DÉBIT PANIER/H*	*CONSO. LITRE/H*	*CONSO LT/PANIER*
Rapide	*63°C*	*82°C*	***270***	*320*	*1,2*
Quotidien	*60°C*	*82°C*	***200***	*240*	*1,2*
Verres	*60°C*	*65°C*	***135***	*320*	*2,4*
*Prolonged contact 2' (norme DIN) **	*63°C*	*82°C*	***110***	*240*	*2.2*

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

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 110 À 113*

SÉRIE NIAGARA4122

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

DÉSIGNATION	NIAGARA 4122
	PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE
DIMENSIONS (L X P X H)	*1968 x 770 x 1615 mm - H. porte ouverte 2088 mm (+/- 30 mm)*
Paniers	*500 x 500 mm*
Hauteur utile	*450 mm*
Cuve de prélavage - capacité	*70 L*
Prélavage - résistance de cuve	*10,5 kW*
Prélavage - puissance de pompe	*1,5 kW*
Prélavage - débit de pompe	*720 L/min*
Cuve de lavage - capacité	*70 L*
Lavage - résistance de cuve	*10,5 kW*
Lavage - Puissance pompe	*1,5 kW*
Lavage - débit pompe	*720 L/min*
Surchauffeur - capacité	*17 L*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide)*	*27 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*20 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau chaude)*	*15,5 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide)*	*41,2 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*34,4 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau chaude)*	*29,7 kW*
T° alimentation eau froide	*10 - 45 °C*
T° alimentation eau chaude	*45 - 60 °C*
Alimentation électrique	*400 V - 50 Hz - 3N ph*
Niveau de bruit	*< 70 db*
Pression dynamique du réseau *	*1-4 bars*
Poids brut	*337 kg*

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

SÉRIE NIAGARA 412

DOTATION : *1PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	SORTIE	DÉSIGNATION	PROGRAMMES	CAPACITÉ	PRIX € HT
NIAG4122D	À droite	Prélavage - Lavage - Rinçage	4	110 - 135 - 200 - 270 paniers/heure	24 078
NIAG4122G	À gauche	Prélavage - Lavage - Rinçage	4	110 - 135 - 200 - 270 paniers/heure	24 078

TUNNELS

OPTIONS & ACCESSOIRES



Zone de prélavage en angle (pour NIAGARA 4122)



Zone de séchage en ligne



Zone de séchage en angle



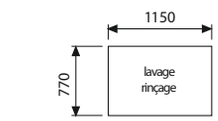
Aspirateur de buées



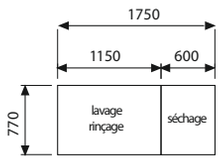
Condenseur de buées

SUPPLÉMENTS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Zone de prélavage en angle (pour NIAG4122)	P	2 999
Zone de séchage en ligne 6 kW	A	5 633
Zone de séchage en angle 6 kW	B	11 083
Zone de séchage en ligne 9 kW	L	5 808
Zone de séchage en angle 9 kW	I	11 370
Aspirateur de buées	E	1 461
Condenseur de buées	R	4 781
Condenseur de buées pour alimentation en eau osmosée	Z	9 672

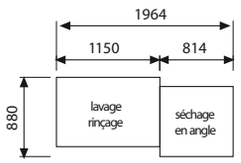
NIAGARA4121



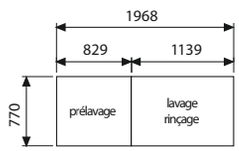
NIAGARA 4121
avec option zone de séchage



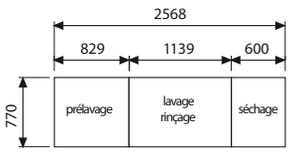
NIAGARA 4121
avec option zone de séchage en angle



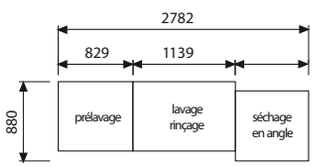
NIAGARA 4122
PRÉLAVAGE



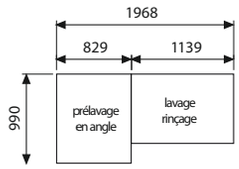
NIAGARA 4122
PRÉLAVAGE
avec option zone de séchage



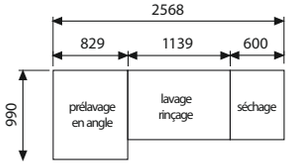
NIAGARA 4122
PRÉLAVAGE
avec option zone de séchage en angle



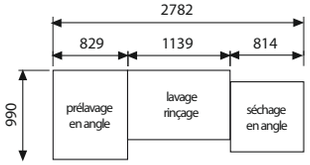
NIAGARA 4122
PRÉLAVAGE EN ANGLE



NIAGARA 4122
PRÉLAVAGE EN ANGLE
avec option zone de séchage



NIAGARA 4122
PRÉLAVAGE EN ANGLE
avec option zone de séchage en angle



TUNNELS

OPTIONS & SUPPLÉMENTS



Surchauffeur pour alimentation en eau froide



Doseurs de produits de lavage et de rinçage



Butée de fin de course



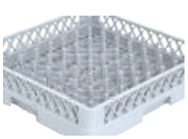
Bouton d'arrêt d'urgence



Interrupteur Marche/Arrêt en façade

OPTIONS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Surchauffeur pour alimentation eau froide	W	361
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	502
Butée de fin de course *	75861	244
Bouton d'arrêt d'urgence	X	230
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	Sur demande

** fournie d'origine sur les tables à rouleaux Elettrobar page 140*







ACCESSOIRES	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Panier verres	780072	83
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780135	83
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	16

SÉRIE MISTRAL4151

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces



RETROUVEZ TOUT NOS ENVIRONNMENT À TUNNEL *PAGE 140 À 141*

MISTRAL4151

NOUVEAUTÉ

- 2 programmes
- Surpresseur de rinçage
- Carrosserie double paroi
- Triple rinçage
- Consommation à partir de 1.5 litre/panier
- Option zone de séchage (en angle ou en ligne)
- Option condenseur de buées

MISTRAL4151

LAVAGE + TRIPLE RINÇAGE

- Débit : 150 - 200 paniers / heure

CAPACITÉS

Désignation			*LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE*		
PROGRAMMES	*T° DE LAVAGE*	*T° DE RINÇAGE*	*DÉBIT PANIER/H*	*CONSO. LITRE/H*	*CONSO LT/PANIER*
Rapide	*60°C*	*80°C*	***200***	*300*	*1.5*
Quotidien	*60°C*	*80°C*	***150***	*300*	*1.5*

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

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 110 À 113*

SÉRIE MISTRAL4151

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

DÉSIGNATION	MISTRAL4151
	LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE
DIMENSIONS (L X P X H)	*1701 x 770 x 1615 mm - H. porte ouverte 2088 mm (+/- 30 mm)*
Paniers	*500 x 500 mm*
Hauteur utile	*450 mm*
Cuve de prélavage - capacité	-
Prélavage - résistance de cuve	-
Prélavage - puissance de pompe	-
Prélavage - débit de pompe	-
Cuve de lavage - capacité	*70 L*
Lavage - résistance de cuve	*10,5 kW*
Lavage - Puissance pompe	*1,5 kW*
Lavage - débit pompe	*1005 lt/min*
Surchauffeur - capacité	*17 L*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide)*	*16 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*12 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau chaude)*	*9,5 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide)*	*30,2 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*24,9 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau chaude)*	*23,7 kW*
T° alimentation eau froide	*10 - 45 °C*
T° alimentation eau chaude	*45 - 60 °C*
Alimentation électrique	*400 V - 50 Hz - 3N ph*
Niveau de bruit	*< 70 db*
Pression dynamique du réseau *	*1-6 bars*
Poids brut	*290 kg*

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

SÉRIE MISTRAL415

DOTATION : *1PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	SORTIE	DÉSIGNATION	PROG.	CAPACITÉ	PRIX € HT
MISTRAL4151D	À droite	Lavage - Triple rinçage	2	150 - 200 paniers/heure	21 750
MISTRAL4151G	À gauche	Lavage - Triple rinçage	2	150 - 200 paniers/heure	21 750

SÉRIE MISTRAL4152

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



RETROUVEZ TOUT NOS ENVIRONNMENT À TUNNEL *PAGE 140 À 141*

MISTRAL4152

- 2 programmes
- Surpresseur de rinçage
- Carrosserie double paroi
- Triple rinçage
- Consommation à partir de 1.5 litre/panier
- Option zone de séchage (en angle ou en ligne)
- Option condenseur de buées

MISTRAL4152

PRÉLAVAGE + LAVAGE + TRIPLE RINÇAGE

- Débit : 200 - 270 paniers / heure
- Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage pour un assemblage sur site
- Option prélavage en angle

CAPACITÉS

Désignation			*PRÉLAVAGE - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE*		
PROGRAMMES	*T° DE LAVAGE*	*T° DE RINÇAGE*	*DÉBIT PANIER/H*	*CONSO. LITRE/H*	*CONSO LT/PANIER*
Rapide	*60°C*	*80°C*	***270***	*400*	*1.5*
Quotidien	*60°C*	*80°C*	***200***	*400*	*1.5*

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

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 110 À 113*

SÉRIE MISTRAL4152

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

DÉSIGNATION	MISTRAL4152
	PRÉLAVAGE - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE
DIMENSIONS (L X P X H)	*2519 x 770 x 1615 mm - H. porte ouverte 2088 mm (+/- 30 mm)*
Paniers	*500 x 500 mm*
Hauteur utile	*450 mm*
Cuve de prélavage - capacité	*70 L*
Prélavage - résistance de cuve	*10,5 kW*
Prélavage - puissance de pompe	*1,5 kW*
Prélavage - débit de pompe	*720 lt/min*
Cuve de lavage - capacité	*70 L*
Lavage - résistance de cuve	*10,5 kW*
Lavage - Puissance pompe	*1,5 kW*
Lavage - débit pompe	*1005 lt/min*
Surchauffeur - capacité	*17 L*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide)*	*22 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*15 kW*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau chaude)*	*12,5 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide)*	*37,7 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide + condenseur de buée)*	*31,1 kW*
Puissance max absorbée *(alimentation eau chaude)*	*28,2 kW*
T° alimentation eau froide	*10 - 45 °C*
T° alimentation eau chaude	*45 - 60 °C*
Alimentation électrique	*400 V - 50 Hz - 3N ph*
Niveau de bruit	*< 70 db*
Pression dynamique du réseau *	*1-4 bars*
Poids brut	*420 kg*

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

SÉRIE MISTRAL415

DOTATION : *1PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

RÉFÉRENCE	SORTIE	DÉSIGNATION	PROG.	CAPACITÉ	PRIX € HT
MISTRAL4152D	À droite	Prélavage - Lavage - Triple rinçage	2	200 - 270 paniers/heure	30 120
MISTRAL4152G	À gauche	Prélavage - Lavage - Triple rinçage	2	200 - 270 paniers/heure	30 120

TUNNELS

OPTIONS & ACCESSOIRES



Zone de prélavage en angle (pour MISTRAL4152)



Zone de séchage en ligne



Zone de séchage en angle



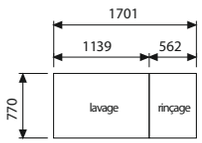
Aspirateur de buées



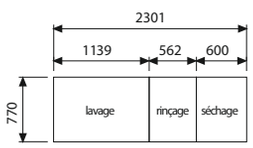
Condenseur de buées

SUPPLÉMENTS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Zone de prélavage en angle (pour MISTRAL4152)	P	2 999
Zone de séchage en ligne 6 kW	A	5 633
Zone de séchage en angle 6 kW	B	11 083
Zone de séchage en ligne 9 kW	L	5 808
Zone de séchage en angle 9 kW	I	11 370
Aspirateur de buées	E	1 461
Condenseur de buées	R	4 781
Condenseur de buées pour alimentation en eau osmosée	Z	9 672

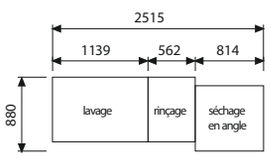
MISTRAL4151



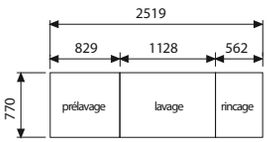
MISTRAL4151
avec option zone de séchage



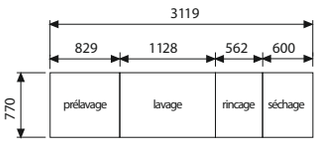
MISTRAL4151
avec option zone de séchage en angle



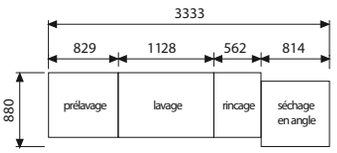
MISTRAL4152
PRÉLAVAGE



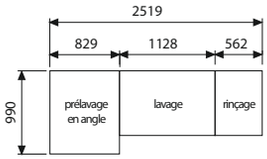
MISTRAL4152
PRÉLAVAGE
avec option zone de séchage



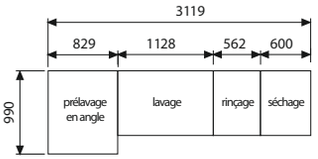
MISTRAL4152
PRÉLAVAGE
avec option zone de séchage en angle



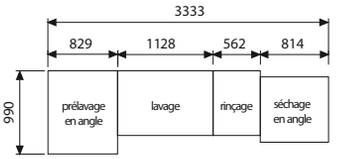
MISTRAL4152
PRÉLAVAGE EN ANGLE



MISTRAL4152
PRÉLAVAGE EN ANGLE
avec option zone de séchage



MISTRAL4152
PRÉLAVAGE EN ANGLE
avec option zone de séchage en angle



TUNNELS

OPTIONS & SUPPLÉMENTS



Surchauffeur pour alimentation en eau froide



Doseurs de produits de lavage et de rinçage



Butée de fin de course



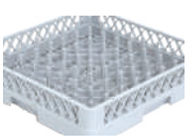
Bouton d'arrêt d'urgence



Interrupteur Marche/Arrêt en façade

OPTIONS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Surchauffeur pour alimentation eau froide	W	361
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	502
Butée de fin de course *	75861	244
Bouton d'arrêt d'urgence	X	230
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	Sur demande

** fournie d'origine sur les tables à rouleaux Elettrobar page 140*







ACCESSOIRES	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Panier verres	780072	83
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780135	83
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	16

SÉRIE RIVER4141

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



RETROUVEZ TOUT NOS ENVIRONNMENT À TUNNEL *PAGE 140 À 141*

RIVER4141

- 5 programmes
- Possibilité de prélavage renforcé et double lavage
- Surpresseur de rinçage
- Carrosserie double paroi
- Triple rinçage
- Jusqu'à 300 paniers/heure
- Consommation à partir de 0,6 litre/panier
- Zone de séchage intégrée
- Condenseur de buées intégré

RIVER 4141

LAVAGE + TRIPLE RINÇAGE + SÉCHAGE

- Équipé d'un condenseur de buées
- Débit : 95 - 120 - 160 - 210 paniers / heure
- Possibilité de livrer séparément la zone de séchage pour un assemblage sur site
- Option séchage en angle

CAPACITÉS

Désignation			*LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉES*		
PROGRAMMES	*T° DE LAVAGE*	*T° DE RINÇAGE*	*DÉBIT PANIER/H*	*CONSO. LITRE/H*	*CONSO LT/PANIER*
Rapide	*63°C*	*82°C*	***210***	*140*	*0,7*
Quotidien	*60°C*	*82°C*	***160***	*120*	*0,8*
Intensif	*63°C*	*82°C*	***120***	*160*	*1,3*
Verres	*60°C*	*65°C*	***120***	*140*	*1,2*
*Prolonged contact 2'(norme DIN) **	*60°C*	*82°C*	***95***	*120*	*1,3*

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

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 110 À 113*

SÉRIE RIVER4141

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	RIVER 4141
DÉSIGNATION	*LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉES*
DIMENSIONS (L X P X H)	*2278 x 770 x 1615 mm - H. porte ouverte 2088 mm (+/- 30 mm)*
Paniers	*500 x 500 mm*
Hauteur utile	*450 mm*
Cuve de prélavage - capacité	-
Prélavage - résistance de cuve	-
Prélavage - puissance de pompe	-
Prélavage - débit de pompe	-
Cuve de lavage - capacité	*70 L*
Lavage - résistance de cuve	*12 kW*
Lavage - Puissance pompe	*2,7 kW*
Lavage - débit pompe	*1000 L/min*
Surchauffeur - capacité	*17 L*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide)*	*12 kW*
Condenseur de buées - Puissance ventilateur	*0,18 kW*
Condenseur de buées - Débit ventilateur	*700 m^3/h*
Séchage - Puissance ventilateur	*0,55 kW*
Séchage - Débit ventilateur	*1400 m^3/h*
Séchage - Puissance chauffe	*9 kW*
Séchage - Température	*65 °C*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide)*	*37,4 kW*
T° alimentation eau froide	*10-45 °C*
T° alimentation eau chaude	*45-60 °C*
Alimentation électrique	*400 V - 50 Hz - 3N ph*
Niveau de bruit	*< 70 db*
Pression dynamique du réseau *	*1-6 bars*
Poids brut	*460 kg*

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

SÉRIE RIVER414

DOTATION : *1PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

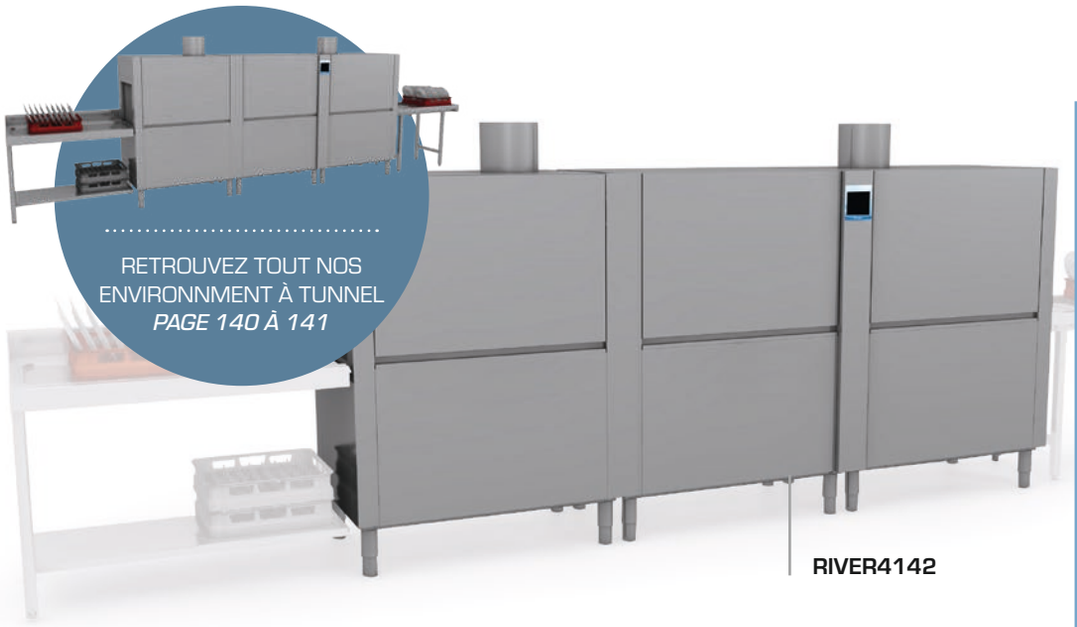
REF.	SORTIE	DÉSIGNATION	PROG.	CAPACITÉ	PRIX € HT
RIV4141D	À droite	Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buées	5	95 - 120 - 160 - 210 paniers/heure	37 463
RIV4141G	À gauche	Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buées	5	95 - 120 - 160 - 210 paniers/heure	37 463

SÉRIE RIVER4142

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



RETROUVEZ TOUT NOS ENVIRONNMENT À TUNNEL *PAGE 140 À 141*

RIVER4142

- 5 programmes
- Possibilité de prélavage renforcé et double lavage
- Surpresseur de rinçage
- Carrosserie double paroi
- Triple rinçage
- Jusqu'à 300 paniers/heure
- Consommation à partir de 0,6 litre/panier
- Zone de séchage intégrée
- Condenseur de buées intégré

RIVER 4142

PRÉLAVAGE RENFORCÉ + LAVAGE + TRIPLE RINÇAGE + SÉCHAGE

- Équipé d'un condenseur de buées

Débit : 160 - 165 - 180 - 210 - 270 paniers / heure

Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage et la zone de séchage pour un assemblage sur site

- Option prélavage en angle / Option séchage en angle

CAPACITÉS

Désignation			*PRÉLAVAGE RENFORCÉ - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉES*		
PROGRAMMES	*T° DE LAVAGE*	*T° DE RINÇAGE*	*DÉBIT PANIER/H*	*CONSO. LITRE/H*	*CONSO LT/PANIER*
Rapide	*63°C*	*82°C*	***270***	*170*	*0,6*
Quotidien	*60°C*	*82°C*	***210***	*150*	*0,7*
Intensif	*63°C*	*82°C*	***180***	*200*	*0,9*
Verres	*60°C*	*65°C*	***160***	*180*	*1,1*
*Prolonged contact 2'(norme DIN) **	*60°C*	*82°C*	***165***	*150*	*0,9*

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

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 110 À 113*

SÉRIE RIVER4142

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

	RIVER 4142
DÉSIGNATION	*PRÉLAVAGE RENFORCÉ - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉES*
DIMENSIONS (L X P X H)	*3407 x 770 x 1620 mm - H. porte ouverte 2088mm (+/- 30 mm)*
Paniers	*500 x 500 mm*
Hauteur utile	*450 mm*
Cuve de prélavage - capacité	*70 L*
Prélavage - résistance de cuve	*10,5 kW*
Prélavage - puissance de pompe	*2,7 kW*
Prélavage - débit de pompe	*1050 L/min*
Cuve de lavage - capacité	*70 L*
Lavage - résistance de cuve	*12 kW*
Lavage - Puissance pompe	*2,7 kW*
Lavage - débit pompe	*1000 L/min*
Surchauffeur - capacité	*17 L*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide)*	*16 kW*
Condenseur de buées - Puissance ventilateur	*0,18 kW*
Condenseur de buées - Débit ventilateur	*700 m³/h*
Séchage - Puissance ventilateur	*0,55 kW*
Séchage - Débit ventilateur	*1400 m³/h*
Séchage - Puissance chauffe	*9 kW*
Séchage - Température	*65 °C*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide)*	*44,1 kW*
T° alimentation eau froide	*10-45 °C*
T° alimentation eau chaude	*45-60 °C*
Alimentation électrique	*400 V - 50 Hz - 3N ph*
Niveau de bruit	*< 70 db*
Pression dynamique du réseau *	*1-6 bars*
Poids brut	*690 kg*

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

SÉRIE RIVER414

DOTATION : *1PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

REF.	SORTIE	DÉSIGNATION	PROG.	CAPACITÉ	PRIX € HT
RIV4142D	À droite	Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buées	5	160 - 165 - 180 - 210 - 270 paniers/heure	49 267
RIV4142G	À gauche	Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buées	5	160 - 165 - 180 - 210 - 270 paniers/heure	49 267

SÉRIE RIVER4143

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

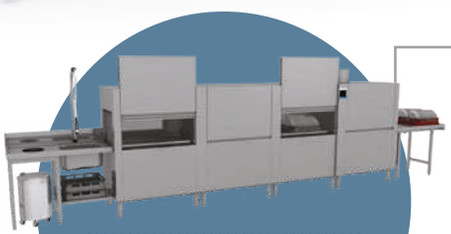
2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



RIVER4143

- 5 programmes
- Possibilité de prélavage renforcé et double lavage
- Surpresseur de rinçage
- Carrosserie double paroi
- Triple rinçage
- Jusqu'à 300 paniers/heure
- Consommation à partir de 0,6 litre/panier
- Zone de séchage intégrée
- Condenseur de buées intégré



RETROUVEZ TOUT NOS ENVIRONNMENT À TUNNEL *PAGE 140 À 141*

RIVER 4143

PRÉLAVAGE RENFORCÉ + DOUBLE LAVAGE + TRIPLE RINÇAGE + SÉCHAGE

- Équipé d'un condenseur de buées

Débit : 160 - 210 - 230 - 250 - 300 paniers / heure

Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage et la zone de séchage pour un assemblage sur site

Option prélavage en angle / Option séchage en angle

CAPACITÉS

Désignation			*PRÉLAVAGE RENFORCÉ - DOUBLE LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉES*		
PROGRAMMES	*T° DE LAVAGE*	*T° DE RINÇAGE*	*DÉBIT PANIER/H*	*CONSO. LITRE/H*	*CONSO LT/PANIER*
Rapide	*63°C*	*82°C*	***300***	*170*	*0,6*
Quotidien	*60°C*	*82°C*	***250***	*170*	*0,7*
Intensif	*63°C*	*82°C*	***210***	*200*	*0,9*
Verres	*60°C*	*65°C*	***160***	*180*	*1,1*
*Prolonged contact 2'(norme DIN) **	*60°C*	*82°C*	***230***	*150*	*0,7*

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

DÉCOUVREZ LES TECHNOLOGIES ELETTROBAR *PAGES 110 À 113*

SÉRIE RIVER4143

PANIER 500 X 500 - HAUTEUR UTILE 450 MM

2 ANS GARANTIE pièces

DÉSIGNATION	RIVER 4143 *PRÉLAVAGE RENFORCÉ - DOUBLE LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉES*
DIMENSIONS (L X P X H)	*4535 x 770 x 1615 mm - H. porte ouverte 2088 mm (+/- 30 mm)*
Paniers	*500 x 500 mm*
Hauteur utile	*450 mm*
Cuve de prélavage - capacité	*70 L*
Prélavage - résistance de cuve	*10,5 kW*
Prélavage - puissance de pompe	*2,7 kW*
Prélavage - débit de pompe	*1050 L/min*
Cuve de lavage - capacité	*70 L*
Lavage - résistance de cuve	*12 kW*
Lavage - Puissance pompe	*2,7 kW*
Lavage - débit pompe	*1000 L/min*
Surchauffeur - capacité	*17 L*
Surchauffeur puissance *(alimentation eau froide)*	*16 kW*
Condenseur de buées - Puissance ventilateur	*0,18 kW*
Condenseur de buées - Débit ventilateur	*700 m³/h*
Séchage - Puissance ventilateur	*0,55 kW*
Séchage - Débit ventilateur	*1400 m³/h*
Séchage - Puissance chauffe	*9 kW*
Séchage - Température	*65 °C*
Puissance max absorbée *(alimentation eau froide)*	*46,8 kW*
T° alimentation eau froide	*10-45 °C*
T° alimentation eau chaude	*45-60 °C*
Alimentation électrique	*400 V - 50 Hz - 3N ph*
Niveau de bruit	*< 70 db*
Pression dynamique du réseau *	*1-6 bars*
Poids brut	*860 kg*

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

SÉRIE RIVER414

DOTATION : *1PANIER 18 ASSIETTES Ø 240 MM // 1 PANIER VERRES // 1 GODET COUVERTS 105 X 105 X 140 MM*

REF.	SORTIE	DÉSIGNATION	PROG.	CAPACITÉ	PRIX € HT
RIV4143D	À droite	Prélavage renforcé - Double lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buées	5	160 - 210 - 230 - 250 - 300 paniers/heure	60 709
RIV4143G	À gauche	Prélavage renforcé - Double lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buées	5	160 - 210 - 230 - 250 - 300 paniers/heure	60 709

TUNNELS

OPTIONS & ACCESSOIRES



Zone de prélavage
en angle
(pour RIVER 4142 et RIVER 4143)



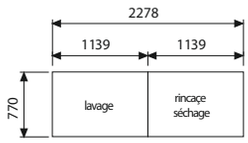
Condenseur de buées pour
alimentation en eau osmosée



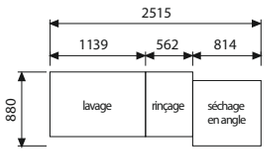
Zone de séchage
en angle

SUPPLÉMENTS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Zone de prélavage en angle (pour RIVER 4142 et RIVER 4143)	P	2 999
Zone de séchage en angle 9 kW	I	11 370
Condenseur de buées pour alimentation en eau osmosée	Z	9 672

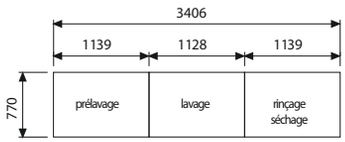
RIVER 4141



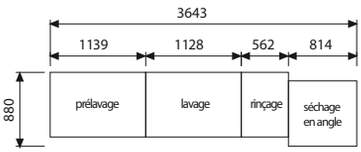
RIVER 4141
avec option zone de séchage en angle



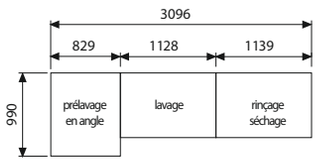
RIVER 4142
PRÉLAVAGE



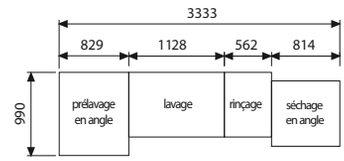
RIVER 4142
PRÉLAVAGE
avec option zone de séchage en angle



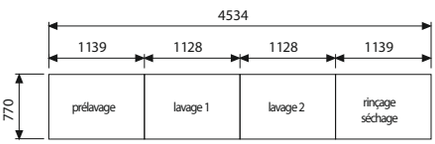
RIVER 4142
PRÉLAVAGE EN ANGLE



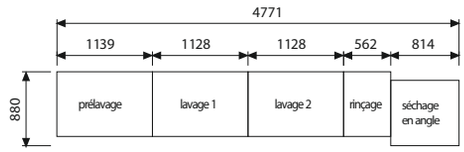
RIVER 4142
PRÉLAVAGE EN ANGLE
avec option zone de séchage en angle



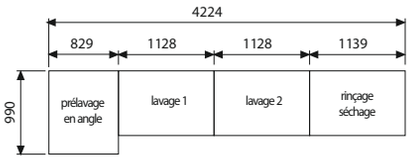
RIVER 4143
PRÉLAVAGE



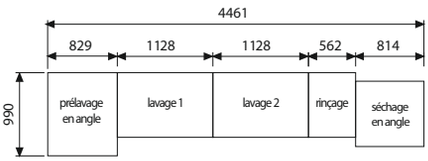
RIVER 4143 -
PRÉLAVAGE
avec option zone de séchage en angle



RIVER 4143
PRÉLAVAGE EN ANGLE



RIVER 4143
PRÉLAVAGE EN ANGLE
avec option zone de séchage en angle



TUNNELS

OPTIONS & SUPPLÉMENTS



Doseurs de produits de lavage et de rinçage



Butée de fin de course



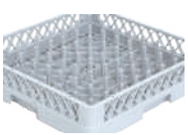
Bouton d'arrêt d'urgence



Interrupteur Marche/Arrêt en façade

OPTIONS	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	502
Butée de fin de course *	75861	244
Bouton d'arrêt d'urgence	X	230
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	Sur demande

** fournie d'origine sur les tables à rouleaux Elettrobar page 140*







ACCESSOIRES	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
Panier verres	780072	83
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780135	83
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	16

TUNNELS

ENVIRONNEMENT (UNIQUEMENT POUR LES TUNNELS)



TABLES D'ENTRÉE OU DE SORTIE

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	ACCROCHAGE	DIM. (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
75482	Table d'entrée ou de sortie	Gauche ou droite	700 x 700 x 850	783
75483	Table d'entrée ou de sortie	Gauche ou droite	1100 x 700 x 850	807



TABLES DE SORTIE - MACHINES AVEC ZONE DE SÉCHAGE

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	ACCROCHAGE	DIM. (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
75484	Table de sortie pour machines avec zone de séchage	Gauche ou droite	700 x 700 x 850	862
75485	Table de sortie pour machines avec zone de séchage	Gauche ou droite	1100 x 700 x 850	894



CHARGEURS D'ANGLE MÉCANISÉS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	ACCROCHAGE	DIM. (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
75481	Chargeur d'angle mécanisé	Entrée à droite	600 x 650 x 850	2 124
75480	Chargeur d'angle mécanisé	Entrée à droite	600 x 650 x 850	2 124



TABLES À ROULEAUX FIXES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	ACCROCHAGE	DIM. (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
717066	Table à rouleaux fixe	Gauche ou droite	1145 x 630 x 875	1 745
717067	Table à rouleaux fixe	Gauche ou droite	1645 x 630 x 875	2 314
717086	Table à rouleaux fixe	Gauche ou droite	2145 x 630 x 875	3 554
717087	Table à rouleaux fixe	Gauche ou droite	2645 x 630 x 875	3 797



TABLES À ROULEAUX MOBILES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	ACCROCHAGE	DIM. (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
717069	Table à rouleaux mobile	Gauche ou droite	1145 x 640 x 875	3 797
717070	Table à rouleaux mobile	Gauche ou droite	1645 x 640 x 875	3 720
717088	Table à rouleaux mobile	Gauche ou droite	2145 x 640 x 875	4 867



COURBE À 90° À ROULEAUX

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	ACCROCHAGE	DIM. (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
717068	Courbe à 90° à rouleaux	Gauche ou droite	1100 x 1100 x 875	2 798

TUNNELS

ENVIRONNEMENT (UNIQUEMENT POUR LES TUNNELS)

COURBES MÉCANISÉES



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	ACCROCHAGE	DIM. (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
75500	Courbe mécanisée à 90° actionnée par la machine	Gauche ou droite	800 x 800 x 875	4 728
75660DX	Courbe mécanisée à 180° actionnée par la machine	Droite	1400 x 800 x 875	7 561
75660GX	Courbe mécanisée à 180° actionnée par la machine	Gauche	1400 x 800 x 875	7 561

TABLES D'ENTRÉE AVEC ÉVIER



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	ACCROCHAGE	DIM. (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
75456	Table d'entrée avec évier	Entrée à droite	1200 x 700 x 850	1 741
75457	Table d'entrée avec évier	Entrée à droite	1500 x 700 x 850	1 673
75458	Table d'entrée avec évier	Entrée à droite	1800 x 700 x 850	1 776
75451	Table d'entrée avec évier	Entrée à gauche	1200 x 700 x 850	1 544
75452	Table d'entrée avec évier	Entrée à gauche	1500 x 700 x 850	1 673
75453	Table d'entrée avec évier	Entrée à gauche	1800 x 700 x 850	1 776

TABLES D'ENTRÉE AVEC ÉVIER + TVO

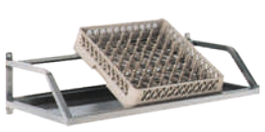


RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	ACCROCHAGE	DIM. (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
75441	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à droite	1200 x 700 x 850	1 773
75442	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à droite	1500 x 700 x 850	1 971
75443	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à droite	1800 x 700 x 850	2 172
75446	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à gauche	1200 x 700 x 850	2 129
75447	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à gauche	1500 x 700 x 850	1 971
75448	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à gauche	1800 x 700 x 850	2 172

Les tables avec évier ont un bac de dimensions 500 x 500 x 250 mm et un dosseret pré-percé pour douchette. Elles sont livrées sans robinetterie.

ÉTAGÈRES

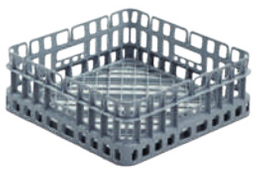




RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P) (MM)	PRIX € HT
ET11050	étagère murale pour casiers 500 x 500	1100 x 500	312
ET16050		1600 x 500	354
ET21050		2100 x 500	436
ETI11050	étagère murale inclinée avec tôle de fond pour casiers 500 x 500	1100 x 500	610
ETI16050		1600 x 500	718
ETI21050		2100 x 500	747

PANIERS

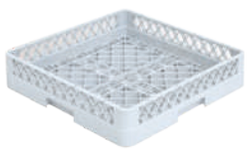
PANIERS CARRÉS POUR VERRES - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
780138	FAST135	350 x 350 x 110	60
780133	FAST139	390 x 390 x 150	79
780134	PLUVIA 240 - NIAGARA 241 - RIVER 242	400 X 400 x 150	79



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
780128	FAST145	450 x 450 x 106	79



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
780132	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 x 70	72

PANIERS CARRÉS POUR ASSIETTES - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIMENSIONS (L X P) MM	CAPACITÉ	PRIX € HT
780129	FAST145	450 x 450	12 assiettes Ø 240 mm	82



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIMENSIONS (L X P) MM	CAPACITÉ	PRIX € HT
780131	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500	16 assiettes Ø 240 mm	61



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIMENSIONS (L X P) MM	CAPACITÉ	PRIX € HT
780074	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500	9 assiettes Ø 380 mm	99

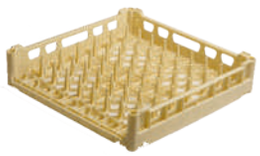


RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIMENSIONS (L X P) MM	CAPACITÉ	PRIX € HT
52695	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500	18 assiettes plates ou 12 creuses ou 9 plateaux < 450 mm	57



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIMENSIONS (L X P) MM	CAPACITÉ	PRIX € HT
52700	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500	15 assiettes plates Ø 28 cm ou 12 creuses à partir du Ø 18 cm	61

PANIERS



PANIERS CARRÉS POUR PLATEAUX - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIM. (L X P) MM	NB PLATEAUX	DIM. PLATEAUX (L X P) MM	PRIX € HT
780106	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500	6	530 X 370	102



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIM. (L X P) MM	NB PLATEAUX	DIM. PLATEAUX (L X P) MM	PRIX € HT
780077	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500	4	530 X 370	203



PANIERS CARRÉS POUR PLATEAUX - POLYPROPYLÈNE

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIM. (L X P) MM	CAPACITÉ	PRIX € HT
52678	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500	Casier avec barre inox pour lavage 9 plateaux gastros	93



PANIERS CARRÉS POUR COUVERTS - MAILLE SERRÉE - POLYPROPYLÈNE

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIM. (L X P) MM	CAPACITÉ	PRIX € HT
52671	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500	hauteur utile 7,5 cm - Peut recevoir 2 godets couverts réf. 52640	51



PANIERS CARRÉS DE BASE - MAILLES LARGES - POLYPROPYLÈNE

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIM. (L X P) MM	CAPACITÉ	PRIX € HT
52670	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500	hauteur utile 7,5 cm - Peut recevoir 2 godets couverts réf. 52640	51



PANIERS CARRÉS POUR TASSES Z POLYPROPYLÈNE

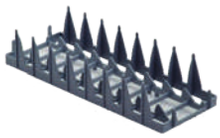
RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DIM. (L X P) MM	CAPACITÉ	PRIX € HT
52674	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500	16 tasses inclinées 11 x 11 cm - Hauteur utile 14,5 cm	88



SUPPORT PANIERS RONDS POUR LAVE VERRES SÉRIE FAST/NIAGARA/RIVER / MISTRAL

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	PRIX € HT
433030	FAST135	Support pour panier rond Ø 350 mm	34
433031	FAST139	Support pour paniers ronds Ø 385 mm	33
433026	PLUVIA 240 - NIAG 241 - RIVER 242	Support pour paniers ronds Ø 400 mm	33

PANIERS



SUPPORT SOUCOUPES

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	PRIX € HT
712020	Tous modèles	Support soucoupes	31

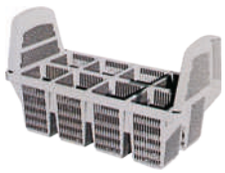


GODET COUVERTS

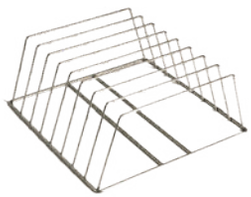
RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
780139	Tous modèles	Godet couverts carré	105 X 105 X 140	16



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
780081	Tous modèles	Godet couverts 4 compartiments	217 X 217 X 134	40



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
52640	Lave-vaisselle 500 x 500	Godet 8 cases 90 x 90 mm	190 X 190 X 455	36



ACCESSOIRE POUR LAVE-USTENSILES / LAVEZBATTERIE SÉRIES NIAGARA & RIVER

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P (MM)	PRIX € HT
H324660	Châssis porte plateaux - Capacité 8 plateaux	500 X 500	233



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P (MM)	PRIX € HT
712018	Châssis porte plateaux - Capacité 5 plateaux	500 X 500	271



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS Ø X H (MM)	PRIX € HT
706128	Porte poche à chantilly	170 X 375	71



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P (MM)	PRIX € HT
712017	Godet ustensiles	150 X 150	95

ADOUCISSEURS D'EAU

8 - 12 ET 16 LITRES



ADOUCISSEURS D'EAU - 8 - 12 - 16 LITRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
10008	Adoucisseur 8 litres - Pour lave-verres - Dim. 240 x 190 x 420 mm	191
10012	Adoucisseur 12 litres - Pour lave-vaisselle - Dim. 240 x 190 x 510 mm	214
10018	Adoucisseur 16 litres - Pour lave-vaisselle - Dim. 240 x 190 x 620 mm	275

POUBELLE INOX

SUR ROULETTES



POUBELLE INOX SUR ROULETTES

RÉFÉRENCE	VOLUME (L)	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
POUBRL	60	420	600	11	331

DOUCHETTES

ACCESSOIRE



DP607STE



DP607



DP608



DLFM

DOUCHETTES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
DP607STE	Ensemble douchette avec mélangeur monotrou à croisillons	453
DP607	Ensemble douchette avec mélangeur monotrou à croisillons et col de cygne	453
DP608	Ensemble douchette avec col de cygne et mitigeur	482
DLFM	Douchette avec support et flexible de 2 mètres	229

OSMOSEUR

TRAITEMENT DE L'EAU

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

IDÉAL POUR

POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU DANS LES APPLICATIONS OÙ IL EST NÉCESSAIRE D'UTILISER DE L'EAU À FAIBLE TENEUR EN SEL.



- Système infatigable
- Alimentation 230 V
- Type d'eau potable

	WS140
Débit	*120 - 140 L/H À 15°C*
Taux de récupération	*de 25 % à 60 %*
Rejet typique	*95 %*
Débit minimum	*400 l/h*
Pression d'alimentation	*150 - 600 kpa*

OSMOSEUR

WS140 PERMET D'AVOIR UNE EAU DE LAVAGE SANS IMPURETÉ AFIN D'ASSURER UN RINÇAGE À L'EAU PURE & NE LAISSER AUCUNE TRACE SUR LES VERRES.

Il a pour particularité de fonctionner en position horizontale ou verticale et peut se glisser dans les espaces étroits.

RÉFÉRENCE	COURANT ABSORBÉ	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS * (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX € HT
WS140	1,2A	180	150 x 450 x 450	20	2 434

* hors tout

ADOUCISSEURS D'EAU

7, 12 & 18 LITRES

NOUVEAUTÉ

- programmateur électronique
- régénération retardée



	RÉFÉRENCES	DIMENSIONS L X P X H (MM)
1	ADC7LCS	*240 x 420 x 546*
2	ADC12LCS	*240 x 420 x 775*
3	ADC18LCS	*240 x 420 x1056*

	ADC7LCS / ADC12LCS / ADC18LCS
Pression minimale	*2,5 kg/cm²*
Température minimale	*4 °C.*
Pression maximale	*6 kg/cm²*
Température maximale	*35 °C.*
Alimentation électrique	*220 V - 12 Vac / 50 Hz.*

ADOUCISSEURS D'EAU 7, 12 & 18 LITRES

• Équipement composé d'une bouteille de PRFV avec des distributeurs supérieurs et inférieurs en ABS et Cabinet en polyéthylène • Valve Denver 180, programmateur électronique, régénération retardée • Connexion 3/4» • Bouée de sécurité dans le Cabinet inclus • By-pass d'isolation inclus dans l'équipement • Mélangeur de dureté résiduelle intégré à la tête • Connexion par clips de verrouillage, fiable et rapide.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	VOL. RÉSINE (L)	CONNECTION	CAPACITÉ °HF X M³	CONSOMMATION DE SEL (KG)	DÉBIT TRAVAIL M³/H	DÉBIT POINTE M³/H	PRIX € HT
ADC7LCS	Denver Plus Blue 7	7	3/4"	16/22/27	0,4/0,6/0,8	0,3	0,5	1 009
ADC12LCS	Denver Plus Blue 12	12	3/4"	40/49/60	0,7/1/1,4	0,5	0,7	1 070
ADC18LCS	Denver Plus Blue 18	18	3/4"	57/97/117	1,1/2,2/4,5	0,8	1,2	1 111

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	NOTES	PRIX € HT
KITPREFIL	kit préfiltre	porte cartouche 3/4', insert laiton, cartouche bobinée 20µ, clé, support	43
FLEXINOX	flexible inox	Pour raccordement	35

ADOUCISSEURS D'EAU

ERGO8 - AVEC BYPASS

NOUVEAUTÉ

BYPASS
INCLUS



- Fonctionne sans électricité
- Régénération volumétriques
- Mise en température rapide
- Compact et économique
- Alimentation eau chaude ou eau froide

	ERGO8
Débit de service	*30 LITRES*
TH max	60°f Th
Conso eau / régénération (L)	25
Conso sel max / régénération (kg)	0,36
Durée de régénération (min)	*15*
Raccordement entrée/sortie	*3/4" fileté*
Débit de service	*30 L/min*
Plage de pression	*Pression dynamique de 1,7 – 8,6 bars*

ERGO8

Système entièrement hydraulique, fonctionnant sans électricité : fiable, pas d'horloge ni de circuits imprimés à régler, ajuster, réparer ou remplacer • Pas d'alimentation électrique à prévoir

ADOUCISSEUR VOLUMÉTRIQUE : pas de gaspillage de sel ou d'eau • Régénération rapide • Fonctionnement entièrement automatique : uniquement du sel à ajouter

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	VOL. RÉSINE (L)	CAPACITÉ SEL (KG)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	POIDS EN FONCTION. (KG)	POIDS À VIDE (KG)	PRIX € HT
ERGO8	Adoucisseur mono-colonne - Avec BYPASS	7,4	24	506 x 498 x 292	46	15	**1 350**

ADOUCISSEURS D'EAU

C206

BYPASS
EN OPTION



- Non électriques
- Volumétriques
- Mise en température rapide
- Bi-colonnes (eau adoucie 24h/24, 7j/7)
- Alimentation eau chaude ou eau froide (avec option Bypass)

	C206
Débit maxi (2 bars)	57,5 litres / mn
TH max	68°f Th
Conso eau / régénération (L)	19
Conso sel max / régénération (kg)	0,45
Durée de régénération (min)	*11*

C206

Système entièrement hydraulique, fonctionnant sans électricité : fiable, pas d'horloge ni de circuits imprimés à régler, ajuster, réparer ou remplacer • Pas d'alimentation électrique à prévoir

ADOUCISSEUR VOLUMÉTRIQUE : pas de gaspillage de sel ou d'eau • Régénération rapide • Fonctionnement entièrement automatique : uniquement du sel à ajouter.

• Système bi-colonnes (quand une colonne est en régénération, l'autre est en service, ce qui garantit une alimentation en eau adoucie 24h/24, 7j/7) • Alimentation eau chaude (maximum 70°C), pour une mise en température plus rapide des bains de machines à laver • Equipé de roulettes

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	VOL. RÉSINE (L)	ALIM.	CAPACITÉ SEL (KG)	PROD. À 30°F TH (L)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	POIDS EN FONCTION. (KG)	PRIX € HT
C206	Adoucisseur bi-colonne	2 x 4,5	eau chaude (70°C)	18	441	356 x 356 x 559	49,9	**1 913**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	NOTES	PRIX € HT
BYPASS	Bypass eau froide pour C206 (jusqu'à 50°C)	**125**

HOTTES SPÉCIALES LAVERIE

DYNAMIQUES

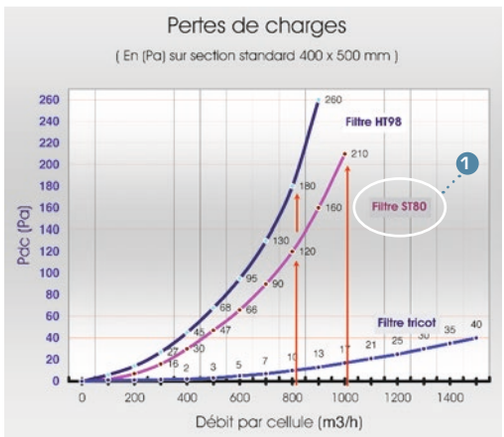


OPTION LUMINAIRE EN APPLIQUE,
VOIR PAGE 570

- Hottes dynamiques avec groupes moto-ventilateurs spécialement adaptées aux laveries professionnelles et conseillées pour la captation des polluants propres aux équipements de laveries professionnelles
- Equipées en standard de cassettes tuiles INOX spécialement conçues pour la récupération des condensats et de plaques d'obturation.

- Enveloppe réalisée principalement en inox brossé AISI 304 18/10
- Gouttière soudée pour une parfaite étanchéité et munie d'une purge bouchonnée inox assurant l'évacuation des graisses et des condensats
- Luminaires étanches à monter en applique ou encastrés dans la structure en option
- Hottes livrées avec des cassettes tuiles « tout inox » (500 x 400 x 25 mm) et des plaques d'obturation inox
- Tôles arrière et supérieure du capteur en acier galvanisé
- Visière et joues latérales en acier inoxydable brossé une face
- Ossature tubulaire en acier galvanisé, munie de trous permettant de recevoir directement les tiges filetées M8 aux emplacements nécessaires à la suspension et la répartition optimale des masses
- Hottes équipées d'un moto-ventilateur en acier galvanisé (mono 230V, 50Hz, à vitesse variable par variation de tension)
- Température d'utilisation maxi 40° C
- Refoulement vertical ou à l'arrière centré en standard
- Refoulement décentré possible en option
- Possibilité d'un variateur électronique à potentiomètre, voir page 570.

Existent aussi : en version statique, en hauteur 400 mm, en avancée 1325 et 1575 mm, nous consulter



1 Filtres à choc - fournis d'origine

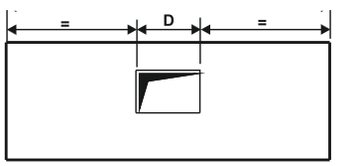
DOTATION EN FILTRES

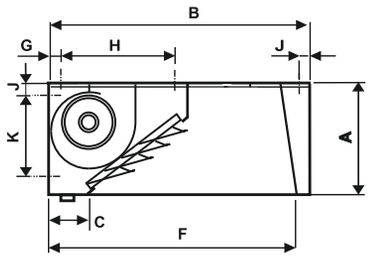
Longueur (mm)	Dotation
1000	1 filtre à choc + 2 1/2 filtres
1500	2 filtres + 1 plaque
2000	2 filtres + 2 plaques
2500	3 filtres + 2 plaques
3000	3 filtres + 3 plaques

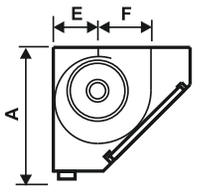
RAPPEL IMPORTANT : les hottes dynamiques ne sont pas autorisées dans les grandes cuisines ouvertes et îlots

HOTTES SPÉCIALES LAVERIE

DYNAMIQUES







Refoulement vertical

CÔTES AVEC AVANCÉE

CÔTES	A	B	C	G	H	J	K
AVANCÉE 938	500 mm	938 mm	180 mm	50 mm	400 mm	50 mm	350 mm
AVANCÉE 1188	500 mm	1188 mm	180 mm	50 mm	400 mm	50 mm	350 mm

VENTILATEUR

VENTILATEUR	A	B	D	E	F
V974	500 mm	550 mm	298 mm	190 mm	210 mm
V994	500 mm	550 mm	298 mm	190 mm	262 mm

HOTTES DYNAMIQUES SPÉCIALES LAVERIE

REFOULEMENT		VERTICAL				HORIZONTAL			
AVANCÉE		938 MM		1188 MM		938 MM		1188 MM	
LONGUEUR (MM)	VENTILATEUR MONTÉ*	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
1000	V974	DPL910V	2 569	DPL1210V	2 615	DPL910H	2 569	DPL1210H	2 615
1500	V994	DPL915V	2 926	DPL1215V	3 000	DPL915H	2 926	DPL1215H	3 000
2000	V994	DPL920V	3 284	DPL1220V	3 358	DPL920H	3 284	DPL1220H	3 358
2500	V994	DPL925V	3 664	DPL1225V	3 769	DPL925H	3 664	DPL1225H	3 769
3000	V994	DPL930V	4 061	DPL1230V	4 207	DPL930H	4 061	DPL1230H	4 207

** Caractéristiques des ventilateurs : voir page 568*

ACCESSOIRES



RÉFÉRENCE	OPTION	PRIX € HT
VARIATP	Variateur 7A pour ventilateurs V974 - V994	393

eurfrigor | SOMMAIRE NOUVEAUTÉ

156 **PRÉSENTATION DES GAMMES**



158 MACHINES À GLAÇONS PLEINS
SYSTÈME À ASPERSIONS



160 MACHINES À GLAÇONS CREUX
SYSTÈME À DOIGTS



162 MACHINES À GLACE SUPER GRAINS
SYSTÈME À VIS SANS FIN



164 MACHINES À GLACE PAILLETTES
SYSTÈME À VIS SANS FIN



166 MACHINES À ÉCAILLES PLATES
SYSTÈME À COUTEAU ROTATIF

168 RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES
CAPACITÉ DE 100 KG À 1000 KG



170 MACHINES À GLAÇONS PLATS
SYSTÈME À ÉVAPORATEUR VERTICAL

172 **ACCESOIRES**

MACHINES *À GLAÇONS*



eurfrigor

SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE MACHINES À GLAÇONS

LAVERIE

MACHINES À *GLAÇONS* **EURFRIGOR**

FROID

FROID coldline

PETITS MATÉRIELS

CUISSON / FOURS TECNOINOX

FOURS inoxtrend

PIZZA ITALFORNI

VENTILATION

BUANDERIE Shaper



eurfrigor

ICE MAKERS PRODUCER

SOMMAIRE GÉNÉRAL
SOMMAIRE MACHINES À GLAÇONS

eurfrigor

NOUVEAUTÉ



NOUS PROPOSONS **UNE GAMME LARGE ET DIVERSIFIÉE DE MACHINES À GLAÇONS**, QUE NOUS EXPORTONS DANS PLUS DE CINQUANTE PAYS À TRAVERS LE MONDE, RÉPONDANT À UN LARGE ÉVENTAIL D'APPLICATIONS ET AUX DIFFÉRENTS BESOINS DE GLACE : DU RESTAURANT AUX HÔTELS, BOÎTES DE NUIT, RESTAURATION RAPIDE, HÔPITAUX, GRANDS MAGASINS, INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES, INDUSTRIES DE LA PÊCHE, SUPERMARCHÉS, CENTRES DE BIEN-ÊTRE ET SPA ...

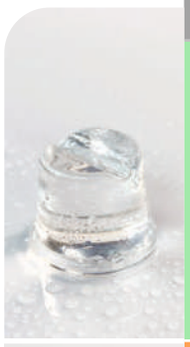
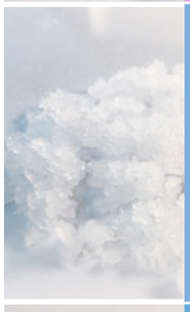
NOUS FABRIQUONS DES MACHINES À GLAÇONS DE LA MEILLEURE QUALITÉ

EURFRIGOR A ÉTÉ APPRÉCIÉ PAR DE NOMBREUX HÔTELS, RESTAURANTS ET CONSULTANTS RÉPUTÉS DEPUIS LE DÉBUT DE SA PRODUCTION.

NOS MACHINES À GLAÇONS SONT CERTIFIÉES PAR TÜV RHEINLAND (TECHNISCHER ÜBERWACHUNGS-VEREIN), **MARQUE QUI CERTIFIE LA HAUTE QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DU PRODUIT.**





	GAMME	ASPECT	PARTICULARITE.	PRODUCTION 24H
	**GLAÇONS PLEINS** *ECP / ECPM*	Cône aux côtés légèrement aplatis, Cristallin et compact	Existent en 5 tailles 13g, 18g, 33g, 42g et 60g Exalte les boissons et refroidit sans en affaiblir le goût.	22kg 25kg 25kg 37kg 46kg 48kg 68kg 88kg 100kg 130kg 155kg 155kg 300kg
	**GLAÇONS PLATS** *EFM*	Tronc de pyramide à sept facettes.	Glaçons de 7g Idéal pour l'effervescence des boissons gazeuses.	200Kg 400kg
	**GLAÇONS CREUX** *ECF*	Glaçons creux à l'intérieur il a la forme caractéristique d'un dé	Glaçons de 20g il est facilement modulable mêmes par les eaux les plus calcaires. L'extérieur et l'intérieur du glaçon offrent une surface étendue de refroidissement. Il est en parfaite harmonie avec toutes les boissons.	25kg 25kg 35kg 50kg 75kg
	**SUPER GRAINS** EN ENM	Glace en grains	Excellente durabilité et satisfait pleinement toute exigence pour la préparation de cocktails.	55kg 85kg 140kg 140kg 250kg 440kg
	**GLACE À PAILLETTE** *ES / ESM*	Glace en écailles granulaires	Parfait pour l'exposition de la nourriture, comme celle du poisson elle est également idéal pour le stockage ou le transport	60kg 100kg 150kg 150kg 160kg 280kg 510kg 1000kg 510kg (Split) 1000kg (Split)
	**GLACE ÉCAILLES PLATES** *ESP*	Glace en écailles plates	Simple à stocker, gérer et doser, il est idéale pour l'industrie de la pêche, la transformation de la viande, le transport et la conservation des aliments.	250kg 400kg 620kg 900kg

RESERVE	CAPACITÉ RÉSERVE	COND	DESTINATIONS ET USAGE	PAGES
Oui Oui Oui Oui Oui Oui Oui Oui Oui Oui Oui En supplément En supplément	4kg 6kg 9kg 16kg 16kg 25kg 40kg 40kg 60kg 65kg 65kg . .	Air ou Eau	Hôtel ●●●●●●● Restaurant ●●●●●● Fast food ● Bar ●●●●●●●● Discothèque ●●●●●●●● Marché de poissons ○ Supermarché ○ Médical ○ Spa ○ Industrie ●	158 à 159
En supplément En supplément	. .	Air ou Eau	Hôtel ●● Restaurant ● Fast food ●●●●●●●● Bar ●● Discothèque ●●●●●● Marché de poissons ○ Supermarché ○ Médical ○ Spa ○ Industrie ○	160 à 161
Oui Oui Oui Oui Oui	4kg 8kg 15kg 20kg 25kg	Air et Eau	Hôtel ●●● Restaurant ●●●●● Fast food ● Bar ●●●●●● Discothèque ●●●● Marché de poissons ○ Supermarché ○ Médical ○ Spa ○ Industrie ○	162 à 163
Oui Oui Oui En supplément En supplément En supplément	10kg 20kg 50kg . . .	Air et Eau	Hôtel ●●●●● Restaurant ●● Fast food ●●●●●● Bar ●●●● Discothèque ●●●●●● Marché de poissons ●●●● Supermarché ●●● Médical ●● Spa ●● Industrie ●●	164 à 165
Oui Oui Oui Oui En supplément En supplément En supplément En supplément En supplément En supplément	10kg 20kg 40kg 55kg . - - - - .	Air et Eau	Hôtel ●●●●● Restaurant ●●● Fast food ● Bar ● Discothèque ●●● Marché de poissons ●●●●● Supermarché ●●●●●●● Médical ●●●●●●● Spa ●●●●●●● Industrie ●●●●●	166 à 167
En supplément En supplément En supplément En supplément	. . . .	Air et Eau	Hôtel ○ Restaurant ○ Fast food ○ Bar ○ Discothèque ○ Marché de poissons ●●●●●●● Supermarché ●●●●● Médical ●●● Spa ●●● Industrie ●●●●●●●	168 à 169

MACHINES À GLAÇONS PLEINS

SYSTÈME À ASPERSION

- *AVEC RÉSERVE : CAPACITÉ DE 20 À 180 KG / 24 HEURES*
- *SANS RÉSERVE : CAPACITÉ DE 155 À 300 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

SYSTÈME À **PROJECTION D'EAU**

CONSTRUCTION **EN INOX AISI 304**



MGECP100A/W

- Groupe tropicalisé ambiance +43°C
- Système à projection d'eau
- Filtre à poussière en façade sur modèles avec réserve
- Rampe et injecteurs en inox facilement démontables

NOUVEAUTÉ

Hôtel	●●●●●●●
Restaurant	●●●●●●
Fast food	●
Bar	●●●●●●●●
Discothèque	●●●●●●●●
Marché de poissons	○
Supermarché	○
Médical	○
Spa	○
Industrie	●

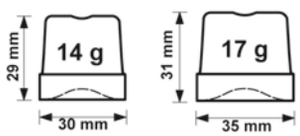


MGECP18A/W
20 KG / 24H



MGECPM300A/W
300 KG / 24H

MACHINES À GLAÇONS PLEINS - AVEC OU SANS RÉSERVE





Glaçon compact et cristallin se dissout lentement, rafraîchit longtemps les boissons et s'adapte à tout type de verres

- Refroidissement par air ou par eau (recommandé pour les machines encastrées ou en cas de températures ambiantes élevées)
- Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite (sauf modèles MGECP18A/W : skinplate)
- Sonde pour arrêt automatique de la production
- Gaz R452A
- Fournies avec une pelle à glaçons
- **Alimentation 230/1/T**

MODÈLES AVEC RÉSERVE : réserve isolée, cuve ABS blanc, porte basculante, pieds inox réglables en hauteur 110-150 mm (à partir de la MGECP37A/W)

Machines idéales pour les bars, les restaurants, les hôtels, les discothèques

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !



MACHINES À GLAÇONS PLEINS

SYSTÈME À ASPERSION

- *AVEC RÉSERVE : CAPACITÉ DE 20 À 180 KG / 24 HEURES*
- *SANS RÉSERVE : CAPACITÉ DE 155 À 300 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

MACHINES À GLAÇONS PLEINS - *AVEC RÉSERVE*

RÉFÉRENCE	PROD. /24 H* (KG)	CAPACITÉ RÉSERVE (KG)	COND.	CONSO. ÉLECTRIQUE** (KW)	DIM. *(L X P X H) MM*	PIEDS (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MGECP18A	20	4	Air	0,32	355 x 404 x 590	fixes 5	27	1 188
MGECP18W	20	4	Eau	0,32	355 x 404 x 590	fixes 5	27	1 188
MGECP25A	28	6	Air	0,27	387 x 465 x 607	fixes 5	37	1 529
MGECP25W	28	6	Eau	0,27	387 x 465 x 607	fixes 5	37	1 529
MGECP37A	37	16	Air	0,38	497 x 592 x 687	110-150	40	1 765
MGECP37W	37	16	Eau	0,38	497 x 592 x 687	110-150	40	1 765
MGECP52A	48	25	Air	0,45	497 x 592 x 887	110-150	43	2 016
MGECP52W	48	25	Eau	0,45	497 x 592 x 887	110-150	43	2 016
MGECP70A	68	40	Air	0,70	735 x 603 x 907	110-150	67	2 599
MGECP70W	68	40	Eau	0,70	735 x 603 x 907	110-150	67	2 599
MGECP80A	88	40	Air	0,89	735 x 603 x 907	110-150	71	2 780
MGECP80W	88	40	Eau	0,89	735 x 603 x 907	110-150	71	2 780
MGECP100A	100	60	Air	0,87	735 x 603 x 1007	110-150	74	2 917
MGECP100W	100	60	Eau	0,87	735 x 603 x 1007	110-150	74	2 917
MGECP135A	130	65	Air	1,05	840 x 740 x 1075	110-150	113	3 825
MGECP135W	130	65	Eau	1,05	840 x 740 x 1075	110-150	113	3 825
MGECP155A	180	65	Air	1,4	840 x 740 x 1075	110-150	118	3 956
MGECP155W	180	65	Eau	1,4	840 x 740 x 1075	110-150	118	3 956

MACHINES À GLAÇONS PLEINS - *SANS RÉSERVE*

RÉFÉRENCE	PROD. /24 H* (KG)	RÉSERVES CORRESPONDANTES	COND.	CONSO. ÉLECTRIQUE** (KW)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
MGECPM150A	155	BP240 - BX200 - BX350	Air	1,4	862 x 555 x 720	118	3 947
MGECPM150W	155	BP240 - BX200 - BX350	Eau	1,4	862 x 555 x 720	118	3 947
MGECPM300A	300	BX350	Air	2,6	1250 x 580 x 848	152	6 820
MGECPM300W	300	BX350	Eau	2,6	1250 x 580 x 848	152	6 820

** Production donnée pour une T° ambiante de +21°C et une T° eau +15°C*
*** Consommation électrique donnée pour une T° ambiante +43°C*

RÉSERVE EN OPTION : *VOIR PAGE 168*

MACHINES À GLAÇONS CREUX

SYSTÈME À DOIGTS

- *AVEC RÉSERVE : CAPACITÉ DE 25 À 75 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

FILTRE À POUSSIÈRE **EN FAÇADE SUR MODÈLES AVEC RÉSERVE**

CONSTRUCTION **EN INOX AISI 304**



— MGECF28A/W

- Groupe tropicalisé ambiance +43°C
- Production en continu
- Filtre à poussière en façade sur modèles avec réserve

Hôtel	●●●
Restaurant	●●●●●
Fast food	●
Bar	●●●●●●
Discothèque	●●●●
Marché de poissons	○
Supermarché	○
Médical	○
Spa	○
Industrie	○



MGECF26A/W
25 KG / 24H



MGECF80W
75 KG / 24H

MACHINES À GLAÇONS CREUX - *AVEC RÉSERVE*

• Refroidissement par air ou par eau (recommandé pour les machines encastrées ou en cas de températures ambiantes élevées) • Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite - Sonde pour arrêt automatique de la production • Evaporateur en inox avec isolation polyuréthane • Gaz R452A - **Alimentation 230/1/T**

MODÈLES AVEC RÉSERVE :
réserve isolée, cuve ABS blanc, porte basculante, pieds inox réglables en hauteur de 5 à 110 mm

Une machine à glaçons avec des normes de qualité élevées, ce qui garantit une fiabilité maximale même dans le cas d'eau très calcaire. Certifiée en classe tropicale +43°C, elle dispose d'une carrosserie en acier inox AISI 304 SS qui est livrée avec une porte rétractable pour une plus grande accessibilité. Grâce à la technologie à palettes, elle produit un cube creux et cristallin de 20 g qui se prête aux applications les plus variées, améliorant les temps de travail et protégeant d'autres équipements tels que les mélangeurs.

MACHINES À GLAÇONS CREUX

SYSTÈME À DOIGTS

- *AVEC RÉSERVE : CAPACITÉ DE 25 À 75 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

MACHINES À GLAÇONS CREUX - *AVEC RÉSERVE*

RÉFÉRENCE	PROD. /24 H* (KG)	CAPACITÉ RÉSERVE (KG)	COND.	CONSO. ÉLECTRIQUE** (KW)	DIM. *(L X P X H) MM*	PIEDS (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MGECF26A	25	4	Air	0.31	385 x 468 x 607	fixes 5	36	1 719
MGECF26W	25	4	Eau	0.31	385 x 468 x 607	fixes 5	36	1 719
MGECF28A	25	8	Air	0.31	385 x 468 x 687	110	38	1 863
MGECF28W	25	8	Eau	0.31	385 x 468 x 687	110	38	1 863
MGECF35A	35	15	Air	0.31	495 x 580 x 687	110	47	2 128
MGECF35W	35	15	Eau	0.31	495 x 580 x 687	110	47	2 128
MGECF58A	50	20	Air	0.42	495 x 580 x 797	110	54	2 340
MGECF58W	50	20	Eau	0.42	495 x 580 x 797	110	54	2 340
MGECF80A	75	25	Air	0.48	735 x 596 x 907	110	75	2 849
MGECF80W	75	25	Eau	0.48	735 x 596 x 907	110	75	2 849

** Production donnée pour une T° ambiante de +21°C et une T° eau +15°C*
*** Consommation électrique donnée pour une T° ambiante +43°C*



MACHINES À GLACE SUPER GRAINS

SYSTÈME À VIS SANS FIN

- *AVEC RÉSERVE : CAPACITÉ DE 55 À 140 KG / 24 HEURES*
- *SANS RÉSERVE : CAPACITÉ DE 140 À 440 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

SYSTÈME À **VIS SANS FIN EN INOX**

CONSTRUCTION **EN INOX AISI 304**



- Groupe tropicalisé ambiance +43°C
- Système à vis sans fin inox
- Production en continu
- Filtre à poussière en façade sur modèles avec réserve

NOUVEAUTÉ

MGEN85A/W

Hôtel	●●●●●
Restaurant	●●
Fast food	●●●●●●
Bar	●●●●●
Discothèque	●●●●●●
Marché de poissons	●●●●
Supermarché	●●●
Médical	●●
Spa	●●
Industrie	●●



MGENM140A/W
140 KG / 24H



MGEN140A/W
140 KG / 24H

MACHINES À GLACE SUPER GRAINS - AVEC OU SANS RÉSERVE

CALCUL DE LA QUANTITÉ DE GLACE NÉCESSAIRE POUR UN ÉTAL DE GLACE SUPER GRAINS :

- 1 m3 de glace super grains = 526 kg
- Pour 1 m2 de surface d'exposition réfrigérée, sur une hauteur de 12 cm, soit 0,12 m3, il faudra environ 63 kg de glace super grains + 25% pour la remise à niveau pendant la journée
- Soit une consommation de 79 kg environ

• Refroidissement par air ou par eau (recommandé pour les machines encastrées ou en cas de températures ambiantes élevées) • Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite - Sonde pour arrêt automatique de la production • Evaporateur en inox avec isolation polyuréhane - Gaz R452A - **Alimentation 230/1/T**

MODÈLES AVEC RÉSERVE :

réserve isolée, cuve ABS blanc, porte basculante, pieds inox réglables en hauteur 110-150 mm (sauf sur modèle MGEN50A/W)

Très polyvalente - Excellente durabilité - Multiples applications : préparation des cocktails, mais aussi présentation des buffets et étals (fruits, poissons, salades, fruits de mer, ...)

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !



MACHINES À GLACE SUPER GRAINS

SYSTÈME À VIS SANS FIN

- *AVEC RÉSERVE : CAPACITÉ DE 55 À 140 KG / 24 HEURES*
- *SANS RÉSERVE : CAPACITÉ DE 140 À 440 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

MACHINES À GLACE SUPER GRAINS - *AVEC RÉSERVE*

RÉFÉRENCE	PROD. /24 H* (KG)	CAPACITÉ RÉSERVE (KG)	COND.	CONSO. ÉLECTRIQUE** (KW)	DIM. *(L X P X H) MM*	PIEDS (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MGEN50A	55	10	Air	0,42	450 x 620 x 680	fixes 5	56	3 196
MGEN50W	55	10	Eau	0,42	450 x 620 x 680	fixes 5	56	3 196
MGEN85A	85	20	Air	0,55	500 x 660 x 690	110-150	59	3 409
MGEN85W	85	20	Eau	0,55	500 x 660 x 690	110-150	59	3 409
MGEN140A	140	50	Air	0,65	738 x 690 x 1020	110-150	94	4 271
MGEN140W	140	50	Eau	0,65	738 x 690 x 1020	110-150	94	4 271

MACHINES À GLACE SUPER GRAINS - *SANS RÉSERVE*

RÉFÉRENCE	PROD. /24 H* (KG)	RÉSERVES CORRESPONDANTES	COND.	CONSO. ÉLECTRIQUE** (KW)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
MGENM140A	140	- BP240 - BX110 - BX200 - ROLBIN1	Air	0,65	560 x 569 x 600	63	4 150
MGENM140W	140	- BP240 - BX110 - BX200 - ROLBIN1	Eau	0,65	560 x 569 x 600	63	4 231
MGENM250A	243	- BP240 - BX110 - BX200 - BX350 - ROLBIN 1-2	Air	1,05	560 x 569 x 695	83	5 876
MGENM250W	243	- BP240 - BX110 - BX200 - BX350 - ROLBIN 1-2	Eau	1,05	560 x 569 x 695	83	6 018
MGENM450A	440	- BP240 - BX110 - BX200 - BX350 - BX550 - ROLBIN 1-2-3-4	Air	1,7	560 x 569 x 695	102	7 082
MGENM450W	440	- BP240 - BX110 - BX200 - BX350 - BX550 - ROLBIN 1-2-3-4	Eau	1,7	560 x 569 x 695	102	7 082

** Production donnée pour une T° ambiante de +21°C et une T° eau +15°C*
*** Consommation électrique donnée pour une T° ambiante +43°C*

RÉSERVE EN OPTION : *VOIR PAGE 168*

MACHINES À GLACE PAILLETTES

SYSTÈME À VIS SANS FIN

- *AVEC RÉSERVE : CAPACITÉ DE 60 À 150 KG / 24 HEURES*
- *SANS RÉSERVE : CAPACITÉ DE 160 À 1000 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

SYSTÈME À **VIS SANS FIN EN INOX**

CONSTRUCTION **EN INOX AISI 304**



MGES102A/W

- Groupe tropicalisé ambiance +43°C
- Système à vis sans fin inox
- Production en continu
- Filtre à poussière en façade sur modèles avec réserve

Hôtel	●●●●●
Restaurant	●●●
Fast food	●
Bar	●
Discothèque	●●●
Marché de poissons	●●●●●●
Supermarché	●●●●●●●●
Médical	●●●●●●●●
Spa	●●●●●●●●
Industrie	●●●●●●



MGES150A/W
150 KG / 24H



MGESM510SPLIT
1000 KG / 24H

MACHINES À GLACE PAILLETTES - AVEC OU SANS RÉSERVE

CALCUL DE LA QUANTITÉ DE GLACE NÉCESSAIRE POUR UN ÉTAL DE GLACE PAILLETTES :

- 1 m3 de glace paillettes = 550 kg
- Pour 1 m2 de surface d'exposition réfrigérée, sur une hauteur de 12 cm, soit 0,12 m3, il faudra environ 66 kg de glace paillettes + 25% pour la remise à niveau pendant la journée
- Soit une consommation de 83 kg environ

• Refroidissement par air ou par eau (recommandé pour les machines encastrées ou en cas de températures ambiantes élevées) • Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite - Sonde pour arrêt automatique de la production • Evaporateur en inox avec isolation polyuréthane • Gaz R452A - **Alimentation 230/1/T, sauf MGESM1000A/W (400/3/N/T)**

MODÈLES AVEC RÉSERVE :

réserve isolée, cuve ABS blanc, porte basculante, pieds inox réglables en hauteur 110-150 mm (sauf sur modèle MGES60A/W)

Glace humide - Température : environ -1 °C - Refroidissement rapide
Convient à de multiples applications : bars et discothèques (cocktails), restauration (présentation des buffets), poissonneries (présentation des étals), industrie, médical, G.M.S

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !



MACHINES À GLACE PAILLETTES

SYSTÈME À VIS SANS FIN

- *AVEC RÉSERVE : CAPACITÉ DE 60 À 150 KG / 24 HEURES*
- *SANS RÉSERVE : CAPACITÉ DE 160 À 1000 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

MACHINES À GLACE PAILLETTES - *AVEC RÉSERVE*

RÉFÉRENCE	PROD. /24 H* (KG)	CAPACITÉ RÉSERVE (KG)	COND.	CONSO. ÉLECTRIQUE** (KW)	DIM. *(L X P X H) MM*	PIEDS (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MGES60A	60	10	Air	0,42	450 x 620 x 680	fixes 5	56	3 075
MGES60W	60	10	Eau	0,42	450 x 620 x 680	fixes 5	56	3 075
MGES102A	100	19	Air	0,55	496 x 660 x 685	110-150	59	3 191
MGES102W	100	19	Eau	0,55	496 x 660 x 685	110-150	59	3 191
MGES150A	150	38	Air	0,65	741 x 678 x 925	110-150	85	3 850
MGES150W	150	38	Eau	0,65	741 x 678 x 925	110-150	85	3 850
MGES155A	150	55	Air	0,65	741 x 678 x 1015	110-150	87	3 997
MGES155W	150	55	Eau	0,65	741 x 678 x 1015	110-150	87	3 997

MACHINES À GLACE PAILLETTES - *SANS RÉSERVE*

RÉFÉRENCE	PROD. /24 H* (KG)	RÉSERVES CORRESPONDANTES	COND.	CONSO. ÉLECTRIQUE** (KW)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
MGESM160A	160	- BP240 - BX110 - BX200 - ROLBIN1	Air	0,65	560 x 569 x 600	63	3 912
MGESM160W	160	- BP240 - BX110 - BX200 - ROLBIN1	Eau	0,65	560 x 569 x 600	63	3 912
MGESM280A	280	- BP240 - BX110 - BX200 - BX350 - ROLBIN 1-2	Air	1,05	560 x 569 x 695	83	5 348
MGESM280W	280	- BP240 - BX110 - BX200 - BX350 - ROLBIN 1-2	Eau	1,05	560 x 569 x 695	83	5 348
MGESM510A	510	- BP240 - BX110 - BX200 -BX350 - BX550 - ROLBIN 1-2-3-4	Air	1,7	560 x 569 x 695	102	6 365
MGESM510W	510	- BP240 - BX110 - BX200 -BX350 - BX550 - ROLBIN 1-2-3-4	Eau	1,7	560 x 569 x 695	102	6 365
MGESM1000A	1000	- BX550 - ROLBIN 3-4	Air	3,2	934 x 684 x 700	177	13 179
MGESM1000W	1000	- BX550 - ROLBIN 3-4	Eau	3,2	934 x 684 x 700	177	13 179
MGESM510SPLIT ●	510	- BP240 - BX110 - BX200 -BX350 - BX550 - ROLBIN 1-2-3-4	split système	0,175	560 x 569 x 695	67	5 332
MGESM1000SPLIT ●	1000	- BX550 - ROLBIN 3-4	split système	0,35	765 x 600 x 695	118	10 349

** Production donnée pour une T° ambiante de +21°C et une T° eau +15°C*
*** Consommation électrique donnée pour une T° ambiante +43°C*

● POSSIBILITÉ DE RACCORDEMENT AU CO2. NOUS CONSULTER.

RÉSERVE EN OPTION : *VOIR PAGE 168*

MACHINES À ÉCAILLES PLATES

SYSTÈME À COUTEAU ROTATIF

- *SANS RÉSERVE : CAPACITÉ DE 250 À 2200 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



- Groupe tropicalisé ambiance +43°C
- Système à couteau rotatif
- Production en continu
- Jusqu'à plus de 2 tonnes / 24 H

MGESP250A/W

Hôtel	○
Restaurant	○
Fast food	○
Bar	○
Discothèque	○
Marché de poissons	●●●●●●●
Supermarché	●●●●●
Médical	●●●
Spa	●●●
Industrie	●●●●●●



MGESP400A/W
400 KG / 24H



MGESP1500SPLIT
1500 KG / 24H

MACHINES À ÉCAILLES PLATES - SANS RÉSERVE

CALCUL DE LA QUANTITÉ DE GLACE NÉCESSAIRE POUR UN ÉTAL DE GLACE ÉCAILLES PLATES :

- 1 m3 de glace écailles = 650 kg
- Pour 1 m2 de surface d'exposition réfrigérée, sur une hauteur de 12 cm, soit 0,12 m3, il faudra environ 78 kg de glace écailles + 25% pour la remise à niveau pendant la journée
- Soit une consommation de 98 kg environ

- Refroidissement par air ou par eau (recommandé en cas de températures ambiantes élevées) - Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite • Sonde pour arrêt automatique de la production • Bacs de stockage en option de 200 kg à plus d'1 tonne • Gaz R452A
- **Alimentation 400/3/N/T**, sauf MGESP250A, MGESP250W, MGESP400A, MGESP400SPLIT, MGESP600SPLIT, MGESP900SPLIT et MGESP1500SPLIT **(230/1/T)**
- Existent en version groupe à distance

Glace sèche et très froide - Température comprise entre -5°C et -10°C - Epaisseur des écailles : de 1,5 à 3 mm

Idéale pour la présentation et le transport du poisson Adaptée à l'industrie de la pêche, à la GMS, aux poissonneries, mais également à l'industrie agroalimentaire



MACHINES À ÉCAILLES PLATES

SYSTÈME À COUTEAU ROTATIF

- *SANS RÉSERVE : CAPACITÉ DE 250 À 2200 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

MACHINES À ÉCAILLES PLATES - *SANS RÉSERVE*

RÉFÉRENCE	PROD. / 24 H*	RÉSERVES CORRESPONDANTES	COND.	CONSO. ÉLECTRIQUE** (KW)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
MGESP250A	250	- BX200 - BX350	Air	1,7	870 x 550 x 600	100	10 134
MGESP250W	250	- BX200 - BX350	Eau	1,7	870 x 550 x 600	100	10 134
MGESP400A	400	- BX350 - BX550 - ROLBIN 2	Air	2,1	900 x 588 x 705	137	11 054
MGESP400W	400	- BX350 - BX550 - ROLBIN 2	Eau	2,1	900 x 588 x 705	137	11 054
MGESP600A	620	- BX350 - BX550 - ROLBIN 2-3-4	Air	3	900 x 588 x 705	151	14 028
MGESP600W	620	- BX350 - BX550 - ROLBIN 2-3-4	Eau	3	900 x 588 x 705	151	14 028
MGESP900A	900	- BX550 - ROLBIN 3-4	Air	4,6	1107 x 700 x 880	241	17 734
MGESP900W	900	- BX550 - ROLBIN 3-4	Eau	4,6	1107 x 700 x 880	241	17 734
MGESP1500A	1500	- BX550 - ROLBIN 3-4	Air	6	1107 x 700 x 970	306	29 231
MGESP1500W	1500	- BX550 - ROLBIN 3-4	Eau	6	1107 x 700 x 970	306	29 231
MGESP2000A	2300	—	Air	7	1062 x 832 x 1423	520	38 320
MGESP400SPLIT	400	- BX350 - BX550 - ROLBIN 2	split système	0,18	495 x 588 x 705	66	7 841
MGESP600SPLIT ●	620	- BX350 - BX550 - ROLBIN 2-3-4	split système	0,18	495 x 588 x 705	73	9 594
MGESP900SPLIT ●	900	- BX550 - ROLBIN 3	split système	0,18	604 x 700 x 880	138	11 915
MGESP1500SPLIT ●	1500	- BX550 - ROLBIN 3-4	split système	0,18	604 x 700 x 970	144	17 497

Production donnée pour une T° ambiante de +21°C et une T° eau +15°C
*** Consommation électrique donnée pour une T° ambiante +43°C*
(sauf MGESP1500A et MGESP2000A : +21°C°)

● POSSIBILITÉ DE RACCORDEMENT AU CO2. NOUS CONSULTER.

RÉSERVE EN OPTION : *VOIR PAGE 168*

RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES

CAPACITÉ DE 100 KG À 1000 KG

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ


BP240


BX110


BX200


BX350


BX550


ROLBIN 1


ROLBIN 2


ROLBIN 3


ROLBIN 4

	GLAÇONS PLEINS		*GLACE* PAILLETTES				*GLACE* SUPER GRAINS			*GLACE* ÉCAILLES PLATES				
														
	MGECPM150A	MGECPM300A	MGESM160A	MGESM280A	MGESM510A	MGESM1000A	MGENM140A	MGENM250A	MGENM450A	MGESP250A	MGESP400A	MGESP600A	MGESP900A	MGESP1500A
BP240	•		•	•	•			•	•					
BX110			•	•	•		•	•	•					
BX200	•		•	•	•			•	•	•	•			
BX350	•	•		•	•			•	•	•	•	•		
BX550					•	•			•		•	•	•	•
ROLBIN 1				•	•			•	•					
ROLBIN 2				•	•						•	•		
ROLBIN 3					•	•			•			•	•	•
ROLBIN 4					•	•			•				•	•

RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES

CAPACITÉ DE 100 KG À 1000 KG

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (KG)	ADAPTABLES AVEC MACHINES MODÈLES	DIM. *(L X P X H) MM*	PRIX € HT
BP240	240	MGECPM150 MGEFM200 - MGEFM400 - MGENM140 - MGENM250 MGENM450 - MGESM160 - MGESM280 MGESM510 - MGESM510SPLIT	942 x 795 x 1053 hauteur de pieds réglables 110-150	**1 420**
BX110	100	MGENM140 - MGENM250 - MGENM450 - MGESM160 - MGESM280 - MGESM510 - MGESM510SPLIT	560 x 815 x 1000 hauteur de pieds réglables 110-150	**1 513**
BX200	200	MGECPM150 - MGEFM200 - MGEFM400 - MGENM140A MGENM250 - MGENM450 - MGESM280 MGESM510 - MGESM510SPLIT - MGESP250	870 x 790 x 1000 hauteur de pieds réglables 110-150	**1 828**
BX350	350	MGECPM150 - MGECPM300 - MGEFM200 -MGEFM400 MGENM250 - MGENM450 - MGESM280 - MGESM510 - MGESM510SPLIT - MGESP250 - MGESP400 - MGESP600 MGESP400SPLIT - MGESP600SPLIT	1250 x 790 x 1000 hauteur de pieds réglables 110-150	**2 521**
BX550	550	MGENM450 - MGESM510A - MGESM1000 - MGESM510SPLIT - MGESM1000SPLIT - MGESP400 MGESP600 - MGESP900 - MGESP1500 - MGESP400SPLIT MGESP600SPLIT - MGESP900SPLIT - MGESP1500SPLIT	1110 x 1060 x 1915	**7 248**
ROLBIN 1	17 + 108 chariot	MGENM140 - MGENM250 - MGENM450 - MGESM160 MGESM280 - MGESM510	795 x 1060 x 1284	**3 466**
ROLBIN 2	50 kg + 2 x 108 kg (2 x chariots)	MGEFM200 - MGEFM400 -MGENM250 - MGENM450 - MGESM280 - MGESM510 - MGESM510SPLIT - MGESP400 - MGESP600 - MGESP400SPLIT - MGESP600SPLIT	1560 x 1060 x 1484	**7 123**
ROLBIN 3	300 kg + 2 x 108 kg (2 x chariots)	MGENM450 - MGESM510 - MGESM1000 MGESM510SPLIT - MGESM1000SPLIT - MGESP600 MGESP900 - MGESP1500 - MGESP600SPLIT MGESP900SPLIT - MGESP1500SPLIT	1560 x 1330 x 1780	**11 975**
ROLBIN 4	1000 kg + 2 x 108 kg (2 x chariots)	MGENM450 - MGESM510 - MGESM1000 MGESM510SPLIT - MGESP600 - MGESP900 - MGESP1500 - MGESP600SPLIT - MGESP900SPLIT	1560 x 1330 x 2460	**15 441**

MACHINES À GLAÇONS PLATS

SYSTÈME À ÉVAPORATEUR VERTICAL

- *SANS RÉSERVE : CAPACITÉ DE 200 À 300 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

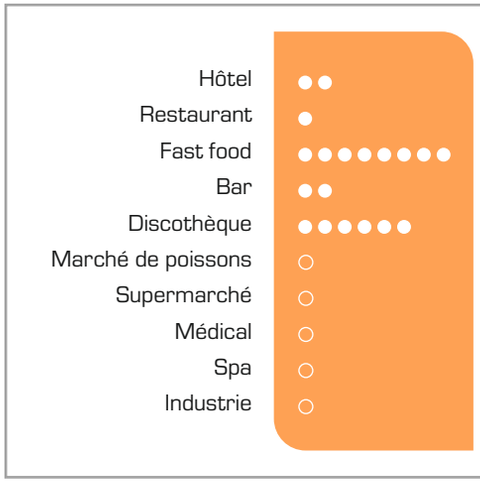
SYSTÈME À **ÉVAPORATEUR VERTICAL**

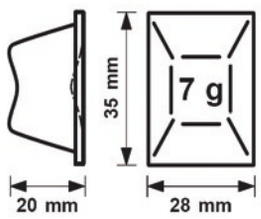
CONSTRUCTION **EN INOX AISI 304**



MGEFM200A/W

- Groupe tropicalisé ambiance +43°C
- Système à évaporateur vertical
- Filtre à poussière en façade sur modèles avec réserve
- Rampe et injecteurs en inox facilement démontables





Ce glaçon en forme de pyramide pèse 7 grammes.

Il se dissout rapidement et est donc idéal pour rafraîchir les boissons. Il préserve aussi l'effervescence des boissons gazeuses.

MACHINES À GLAÇONS PLATS - SANS RÉSERVE

• Refroidissement par air ou par eau (recommandé pour les machines encastrées ou en cas de températures ambiantes élevées) • Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite • Sonde pour arrêt automatique de la production • Gaz R452A • Fournies avec une pelle à glaçons • **Alimentation 230/1/T**

Machines adaptées aux besoins de la restauration rapide, des bars, et des discothèques

MACHINES À GLAÇONS PLATS

SYSTÈME À ÉVAPORATEUR VERTICAL

- *SANS RÉSERVE : CAPACITÉ DE 200 À 300 KG / 24 HEURES*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

MACHINES À GLAÇONS PLATS - SANS RÉSERVE

RÉFÉRENCE	PROD. /24 H* (KG)	RÉSERVES CORRESPONDANTES	COND.	CONSO. ÉLECTRIQUE** (KW)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
MGEFM200A	200	- BP240 - BX200 - BX350 - ROLBIN2	Air	1,6	770 x 550 x 805	90	**4 384**
MGEFM200W	200	- BP240 - BX200 - BX350 - ROLBIN2	Eau	1,6	770 x 550 x 805	90	**4 384**
MGEFM400A	400	- BP240 - BX200 - BX350 - ROLBIN2	Air	3	770 x 550 x 805	113	**5 813**
MGEFM400W	400	- BP240 - BX200 - BX350 - ROLBIN2	Eau	3	770 x 550 x 805	113	**5 813**

** Production donnée pour une T° ambiante de +21°C et une T° eau +15°C*
*** Consommation électrique donnée pour une T° ambiante +43°C*

RÉSERVE EN OPTION : *VOIR PAGE 168*



ACCESOIRES

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	POUR LES MODÈLES	DESCRIPTION	PRIX € HT
CONDG	Conduit de chute de glace	Tous les modèles de glaces a paillettes	Fabriqué en acier inoxydable. Recommandé pour nos modèles GM, également en version GM Split. Il est utile pour transporter de la glace vers un conteneur sous-jacent, dans le cas d'installations sur chambres froides et / ou sur structures de support spéciales. *Dimensions (ØxH) : 190 x 990 mm*	**115**
CONDM350	Conduit de chute de glace	• MGESP400A • MGESP400W • MGESP600A • MGESP600W • ESP400SPLIT • ESP600SPLIT • ESP600SPLIT co2	Il est fait de matière plastique adaptée au contact avec les aliments. Il est recommandé de transporter la glace dans un conteneur sous-jacent, dans le cas d'installations sur chambres froides et / ou sur structures de support spéciales. *Dimensions (LxPxH) : 376 x 376 x 660 mm*	**225**
CONDM800	Conduit de chute de glace	• MGESP900A • MGESP900W • MGESP1500A • MGESP1500W • MGESP900SPLIT • MGESP1500SPLIT co2	Il est fait de matière plastique adaptée au contact avec les aliments. Il est recommandé de transporter la glace dans un conteneur sous-jacent, dans le cas d'installations sur chambres froides et / ou sur structures de support spéciales. *Dimensions (LxPxH) : 477 x 477 x 804 mm*	**293**
CONDM2000	Conduit de chute de glace	• MGESP2000A	Il est fait de matières plastiques adaptées au contact des aliments. Il est recommandé de transporter la glace dans un récipient sous-jacent, dans le cas d'installations sur des chambres froides et/ou sur des structures de soutien spéciales. *Dimensions (LxPxH) : 622 x 622 x 1004 mm*	**321**
201041	Rallonge en acier inoxydable	• MGESP900A • MGESP900W • MGESP1500A • MGESP1500W • MGESP1500SPLIT	Diviseur pour conduit de chute de glace	**206**
DIVCONDM350	Diviseur pour conduit de chute de glace	• MGESP400A • MGESP400W • MGESP600A • MGESP600W • MGESP400SPLIT • MGESP600SPLIT • MGESP600SPLIT co2	Diviseur pour conduit de chute de glace	**705**
DIVCONDM800	Diviseur pour conduit de chute de glace	• MGESP900A • MGESP900W • MGESP1500A • MGESP1500W • MGESP900SPLIT • MGESP900SPLIT co2 • MGESP1500SPLIT • MGESP1500SPLIT co2	Diviseur pour conduit de chute de glace	**705**
C27774	Kit photocellule pour glace	• MGESP900A • MGESP900W • MGESP1500A • MGESP1500W • MGESP900SPLIT • MGESP900SPLIT co2 • MGESP1500SPLIT • MGESP1500SPLIT co2	Combinable uniquement avec notre diviseur de conduit de sortie	**1 173**

CONDM350
CONDM800



10318



19157



CONDG



201041



ACCESOIRES

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	POUR LES MODÈLES	DESCRIPTION	PRIX € HT
CHARIOT	Chariot pour roller	–	Chariot moulé en matière plastique apte au contact alimentaire, isoléen interne pour assurer une parfaite conservation de la glace. Il est fourni sur 4 roues avec blocage de pédale, avec bouton avant qui le permet décharge d'eau lorsqu'il n'est pas en mouvement. *Dimensions (LxPxH) : 670 x 1030 x 875 mm*	**1 597**
10318	Seau pour roller	–	Fabriqué en matière plastique adaptée au contact avec les aliments. Il est spécialement conçu pour être inséré dans nos chariots (chaque chariot accueille 6 paniers). *Dimensions (LxPxH) : 250 x 250 x 520 mm*	**62**
19157	Pelle en fibre	–	Pelle en résine apte au contact alimentaire, convient à la manipulation de la glace.	**90**
V20296	Tête de montage pour filtre	–	Peut être utilisé avec les filtres recommandés par nos soins.	**256**
V20302	Ensemble filtre depurateur	–	Recommandé pour les machines à glaçons avec distributeur d'eau glacée. Composé de : • tête de filtre • cartouche contenant du charbon actif qui purifie l'eau et un filtre pour réduire la les impuretés qu'il contient.	**390**
V20300	Ensemble filtre depurateur	–	Recommandé pour les fabricants de glace avec une production de 20 à 46 kg en 24 heures. Composé de : • tête de filtre • cartouche contenant une résine contrôlant le calcaire et les bactéries contenus dans l'eau et un filtre qui élimine les impuretés.	**465**
V20301	Ensemble filtre depurateur	–	Recommandé pour les machines à glaçons avec une production de 60 kg ou plus Dans les 24 heures. Composé de : • tête de filtre • cartouche contenant une résine contrôlant le calcaire et les bactéries contenus dans l'eau et un filtre qui élimine les impuretés.	**571**
20302	Cartouche filtre ac	–	Cartouche contenant du charbon actif qui purifie l'eau et un filtre pour réduire la les impuretés qu'il contient.	**125**
20300	Cartouche filtre - Médium	–	Cartouche contenant une résine qui contrôle le calcaire et les bactéries contenues dans l'eau et un filtre qui élimine les impuretés.	**203**
20301	Cartouche filtre - Grande	–	Cartouche contenant une résine qui contrôle le calcaire et les bactéries contenues dans l'eau et un filtre qui élimine les impuretés.	**306**
23796	Pompe péristaltique	• MGESP250A • MGESP250W • MGESP400A • MGESP400W • MGESP600A • MGESP600W + version split	Pompe doseuse d'eau salée.	**228**
KITSANITY	Kit de nettoyage / assainissement	–	1 litre de nettoyage • 1 bouteille de 1 litre de désinfectant • un kit d'accessoires pratiques (gants et lunettes de sécurité, brosse et éponge) pour effectuer le nettoyage et la sanctification • notice d'utilisation et fiches de données de sécurité des deux produits	**134**

176 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES *INTÉRIEUR ABS*
176 Armoires à boissons verticales N
1 ou 2 portes vitrées battantes
178 200 - 400 & 600 litres GN 2/1
Laqué blanc - positives & négatives
180 200 - 400 & 600 litres GN 2/1
Inox - positives & négatives
182 200 - 400 & 600 litres GN 2/1
Vitrées - positives & négatives
184 520 litres - 600 x 400
Laqué blanc - positive
185 520 litres
Laqué blanc - négative
186 400 litres ventilées
Blanche - positive et négative
187 700 litres GN 2/1 ventilées
Blanche - positive et négative

188 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES *INOX*
188 700 et 1400 litres GN 2/1
Positives et négatives
190 700 et 1400 litres GN 2/1 N
Positives - vitrées
192 700 litres GN 2/1
Positive - classe A
193 700 litres GN 2/1
Négative - classe B
232 Armoire de maturation N
Groupe logé et sans groupe
234 Armoire à poissons N
Positive

194 MINI CHAMBRES FROIDES
1000 X 1000
194 1315 litres
Positive et négative

196 TABLES RÉFRIGÉRÉES
INOX
196 Prof. 600 N
Groupe logé positives
198 Prof. 700 GN 1/1 N
Groupe logé - positives
200 Prof. 700 GN 1/1 N
Groupe logé - négatives
202 Prof. 800 - 600 x 400 N
Groupe logé - positives
209 Prof. 700 - largeur 900 mm N
Groupe logé - positives

204 TABLES À PIZZA
RÉFRIGÉRÉES INOX
204 Prof. 800 - 600 x 400 N
Groupe logé - positives
205 Prof. 700 GN 1/1 N
Groupe logé - positives

235 Refroidisseurs de déchets N

206 TABLES DE PRÉPARATION
RÉFRIGÉRÉES INOX
206 Prof. 700 GN 1/1 N
Groupe logé - positive
209 Saladette - largeur 900
Groupe logé - positive
236 Tables de préparation de poissons N

207 VITRINES POUR BACS GN
207 Vitrage droit N
Pour 5 à 10 bacs GN 1/4
Pour 4 à 9 bacs GN 1/3
208 Couvercle inox N
Pour 5 à 9 bacs GN 1/4
Pour 4 à 8 bacs GN 1/4

210 CELLULES DE REFROIDISSEMENT & *CONGÉLATION RAPIDE*
210 Cellule GN 2/3 ou GN 1/1
210 Cellules GN 1/1 et 600 x 400 N

212 ARRIÈRE-BARS
212 Arrière-bars SKINPLATE
Groupe logé
213 Arrière-bars SKINPLATE vitrés
Groupe logé
214 MERCATUS :
214 Arrière-bars SKINPLATE
Hauteur 1000 mm
Groupe logé
216 UNIFRIGOR :
216 Arrière-bars SKINPLATE ou INOX série CLASSIC
220 Arrière-bars INOX série CLASSIC
Groupe logé et sans groupe
222 Arrière-bars SKINPLATE OU INOX série LEDS
Portes vitrées
Groupe logé et sans groupe
226 Arrière-bars INOX série LEDS
Portes vitrées
Groupe logé et sans groupe
228 Options et accessoires

238 CONGÉLATEURS
BAHUTS
238 Couvercle plein rabattant
238 Couvercle vitré coulissant

239 FONTAINE RÉFRIGÉRÉE &
REFROIDISSEURS À CARAFES
239 Fontaine réfrigérée inox
239 Refroidisseurs à carafes inox N

240 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS
CHAUDS ET MIXTES
240 Buffets réfrigérés centraux
4 et 6 bacs GN 1/1
241 Buffet chaud central
4 bacs GN 1/1
241 Buffets mixtes centraux
2 x 2 ou 3 x 3 bacs GN 1/1
242 Buffet réfrigéré mural
4 bacs GN 1/1
243 Buffet réfrigéré central
Carré 4 bacs GN 1/1
244 Buffets réfrigérés centraux ronds
246 Buffet réfrigéré central carré
8 bacs GN 1/1

247 VITRINES RÉFRIGÉRÉES
4 FACES VITRÉES
248 230 - 400 ET 540 LITRES
249 600 ET 800 LITRES

250 CAVES À VIN
250 SÉRIE JC - 71
128 et 168 bouteilles

252 VITRINES MODULABLES
CHAUDES OU ÉFRIGÉRÉES
252 Vitrine neutre
252 Blocs chauffant ou réfrigérant
252 Table mobile

253 MACHINES À CHANTILLY
253 Commandes mécaniques
253 Commandes électroniques

254 SORBETIÈRES
254 Extraction manuelle
255 Extraction automatique

256 MACHINES SOFT
256 Débits intensifs

258 CHAMBRES FROIDES N
258 Présentation
263 Chambres froides - *positives*
265 Chambres froides - *négative*
266 Groupe frigorifiques
Monoblocs à chevauchement
267 Groupe frigorifiques
Système split
268 Rayonnages chambres froides

FROID



ARMOIRES À BOISSONS

VERTICALES - 1 OU 2 PORTES VITRÉES BATTANTES

- *POSITIVES - VENTILÉES*

NOUVEAUTÉ

ÉCLAIRAGE **INTÉRIEUR LED**

POIGNÉE EXTERNE **CARRÉE EN ALUMINIUM**

AFFICHAGE **DIGITAL** *& THERMOSTAT* **ÉLECTRONIQUE**



TKG1000VN

- Réfrigérateur vertical pour boissons avec panneau publicitaire
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Éclairage LED
- Fermeture à clef
- Porte à fermeture automatique
- Verre de sécurité trempé tempéré à double épaisseur

POIGNÉE EXTERNE **ARRONDIE EN ALUMINIUM**



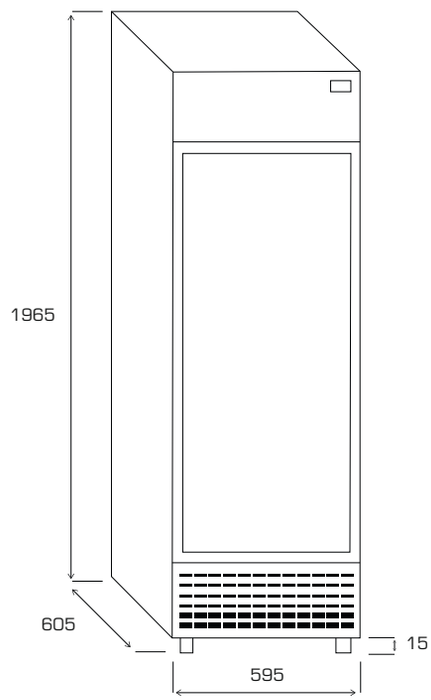
TKG400VN

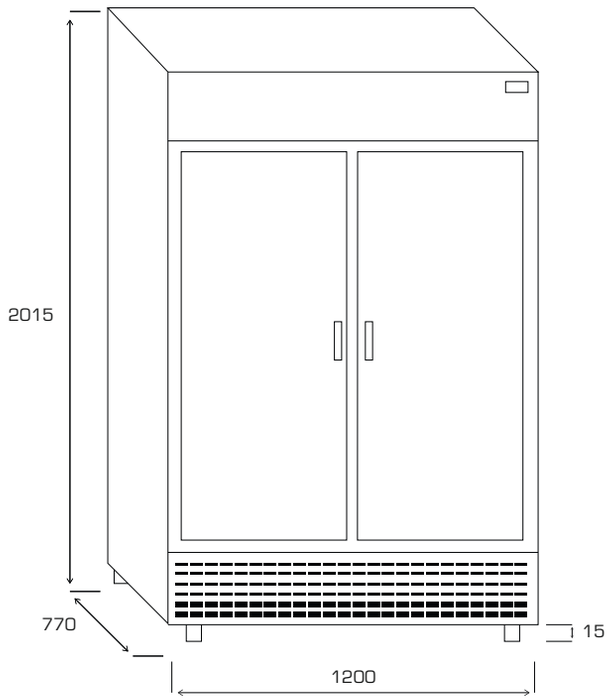
- Réfrigérateur vertical pour boissons avec panneau publicitaire
- Acier laqué noir pour la face interne et la face externe
- Refroidissement ventilé : évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Cycle de dégivrage automatique par arrêt du compresseur
- Agent moussant : Cyclopentane (50 mm par côté - Sans CFC)
- Thermostat numérique
- Joint d'étanchéité amovible
- Porte à fermeture automatique
- Verre de sécurité trempé tempéré à double épaisseur
- Poignée externe carrée (TKG1000VN) ou arrondie (TK400VN) en aluminium
- Commutateurs d'éclairage indépendants pour lampe interne
- 2 pieds réglables + 2 roulettes à l'arrière
- Alimentation : 230/1/T

ARMOIRES À BOISSONS

VERTICALES - 1 OU 2 PORTES VITRÉES BATTANTES

- *POSITIVES - VENTILÉES*







TKG400VN	*196*	*399*



TKG1000VN	*392*	*798*

ARMOIRES À BOISSONS • *+1°C/+10°C*

	TKG400VN	TKG1000VN
Température	*+1°C/+10°C*	*+1°C/+10°C*
Gaz réfrigérant	*R600A*	*R290*
Puissance	*325 W*	*890 W*
Poids maxi / grille	*40 kg*	*40kg*
Dotation	*5 grilles réglables*	*4 grilles réglables*
kW/24h	*3,8 kW*	*5,1 kW*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIMENSIONS INT. *(L X P X H) MM*	DIMENSIONS EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
TKG400VN	1 porte vitrée	372	505 x 462 x 1555	595 x 605 x 1980	86	**1 534**
TKG1000VN	2 portes vitrées	1200	1091 x 677 x 1573	1200 x 770 x 2030	184	**3 414**

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

200 - 400 & 600 LITRES GN 2/1

- *POSITIVES - ROLL BOND VENTILÉ*
- *NÉGATIVES - STATIQUES*

2 ANS GARANTIE pièces

FINITION EXTÉRIEURE **LAQUÉE BLANCHE**

POIGNÉE **ERGONOMIQUE SUR TOUTE LA HAUTEUR**



HF601

- Cuve ABS à angles arrondis : facilité de nettoyage
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Éclairage intérieur
- Fermeture à clef
- Porte réversible
- HR601/HF601 : - Dimensions intérieures GN 2/1 - 4 pieds inox hauteur 90 mm



Cuve ABS thermoformé *à angles arrondis*



Affichage digital *& thermostat électronique*



Fermeture à clef



Grilles fixes évaporatrices *sur armoires négatives*



HR401

HR201

• Finition extérieure laquée blanche • Intérieur : ABS thermoformé • Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur • Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Pieds inox hauteur 90 mm fournis d'origine avec HR601 et HF601, disponibles en option pour HR401 et HF401 • Alimentation : 230/1/T

ARMOIRES POSITIVES :
Evaporateur type roll bond + ventilateur de brassage • Gaz réfrigérant R600A • Température de fonctionnement -2°C/+8°C • Espacement entre les niveaux 70 mm • Dégivrage et réévaporation automatiques • Isolation : 40 mm sans CFC

ARMOIRES NÉGATIVES :
Réfrigération statique • Gaz réfrigérant R600A • Température de fonctionnement -10°C/-25°C • Grilles fixes évaporatrices • Dégivrage manuel • Isolation : 60 mm sans CFC

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

200 - 400 & 600 LITRES GN 2/1

- *POSITIVES - ROLL BOND VENTILÉ*
- *NÉGATIVES - STATIQUES*

2 ANS GARANTIE pièces

ARMOIRES POSITIVES • *-2°/+8°C*

	HR201	HR401	HR601
Compresseur	*1/7 HP*	*1/5 HP*	*1/4 HP*
Puissance	*120 W*	*185 W*	*185 W*
Niveaux	*5 niveaux - pas de 70 mm*	*19 niveaux - pas de 70 mm*	*19 niveaux - pas de 70 mm*
Dotation	*2 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm*	*3 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm*	*3 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) 1 grille 650 x 305 mm*
Poids maxi /grille	*15 kg*	*15 kg*	*25 kg*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
HR201	Positive -2°/+8°C	130	600 x 585 x 855	44	643
HR401	Positive -2°/+8°C	350	600 x 585 x 1855	69	988
HR601	Positive -2°/+8°C	570	770 x 695 x 1895 (sans pied)	90	1 227

ARMOIRES NÉGATIVES • *-10°/-25°C*

	HF201	HF401	HF601
Compresseur	*1/5 HP*	*1/4 HP*	*1/3 HP*
Puissance	*150 W*	*210 W*	*350 W*
Niveaux	*3 niveaux - pas de 220 mm*	*7 niveaux - pas de 225 mm*	*7 niveaux - pas de 233 mm*
Dotation	*3 grilles 400 x 415 mm évaporatrices fixes*	*7 grilles 431 x 415 mm évaporatrices fixes*	*7 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) évaporatrices fixes*
Poids maxi /grille	*15 kg*	*15 kg*	*25 kg*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
HF201	Négative -10°/-25°C	120	600 x 585 x 855	44	762
HF401	Négative -10°/-25°C	340	600 x 585 x 1855	74	1 144
HF601	Négative -10°/-25°C	555	770 x 695 x 1895 (sans pied)	94	1 321

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRH4	Grille plastifiée blanche 502 x 415 mm	19
GRH6	Grille plastifiée blanche GN 2/1 650 x 530 mm	20
KIT4P	Kit 4 pieds inox - Hauteur 90 mm (filetage M8)	55

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES EXTÉRIEUR INOX

200 - 400 & 600 LITRES GN 2/1

- *POSITIVES - ROLL BOND VENTILÉ*
- *NÉGATIVES - STATIQUES*

2 ANS GARANTIE pièces

FINITION EXTÉRIEURE **INOX**

POIGNÉE **ERGONOMIQUE SUR TOUTE LA HAUTEUR**



HF601I

- Cuve ABS à angles arrondis : facilité de nettoyage
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Éclairage intérieur
- Fermeture à clef
- Porte réversible
- HR601I/HF601I : - Dimensions intérieures GN 2/1 - 4 pieds inox hauteur 90 mm



Cuve ABS thermoformé *à angles arrondis*



Affichage digital *& thermostat électronique*



Fermeture à clef



Grilles fixes évaporatrices *sur armoires négatives*



HR401I

HR201I



• Finition extérieure INOX • Intérieur : ABS thermoformé • Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur • Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Pieds inox hauteur 90 mm fournis d'origine avec HR601I et HF601I, disponibles en option pour HR401I et HF401I • Alimentation : 230/1/T

ARMOIRES POSITIVES :
Evaporateur type roll bond + ventilateur de brassage • Gaz réfrigérant R600A • Température de fonctionnement -2°C/+8°C • Espacement entre les niveaux 70 mm • Dégivrage et réévaporation automatiques • Isolation : 40 mm sans CFC

ARMOIRES NÉGATIVES :
Réfrigération statique • Gaz réfrigérant R600A • Température de fonctionnement -10°C/-25°C • Grilles fixes évaporatrices • Dégivrage manuel • Isolation : 60 mm sans CFC

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES EXTÉRIEUR INOX

200 - 400 & 600 LITRES GN 2/1

- *POSITIVES - ROLL BOND VENTILÉ*
- *NÉGATIVES - STATIQUES*

2 ANS GARANTIE pièces

ARMOIRES POSITIVES • *-2°/+8°C*

	HR201I	HR401I	HR601I
Compresseur	*1/7 HP*	*1/5 HP*	*1/4 HP*
Puissance	*120 W*	*185 W*	*185 W*
Niveaux	*5 niveaux - pas de 70 mm*	*19 niveaux - pas de 70 mm*	*19 niveaux - pas de 70 mm*
Dotation	*2 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm*	*3 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm*	*3 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) 1 grille 650 x 305 mm*
Poids maxi /grille	*15 kg*	*15 kg*	*25 kg*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
HR201I	Positive -2°/+8°C	130	600 x 585 x 855	44	757
HR401I	Positive -2°/+8°C	350	600 x 585 x 1855	69	1 314
HR601I	Positive -2°/+8°C	570	770 x 695 x 1895 (sans pied)	90	1 795

ARMOIRES NÉGATIVES • *-10°/-25°C*

	HF201I	HF401I	HF601I
Compresseur	*1/5 HP*	*1/4 HP*	*1/3 HP*
Puissance	*150 W*	*210 W*	*350 W*
Niveaux	*3 niveaux - pas de 220 mm*	*7 niveaux - pas de 225 mm*	*7 niveaux - pas de 233 mm*
Dotation	*3 grilles 400 x 415 mm évaporatrices fixes*	*7 grilles 431 x 415 mm évaporatrices fixes*	*7 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) évaporatrices fixes*
Poids maxi /grille	*15 kg*	*15 kg*	*25 kg*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
HF201I	Négative -10°/-25°C	120	600 x 585 x 855	44	901
HF401I	Négative -10°/-25°C	340	600 x 585 x 1855	74	1 446
HF601I	Négative -10°/-25°C	555	770 x 695 x 1895 (sans pied)	94	2 030

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRH4	Grille plastifiée blanche 502 x 415 mm	19
GRH6	Grille plastifiée blanche GN 2/1 650 x 530 mm	20
KIT4P	Kit 4 pieds inox - Hauteur 90 mm (filetage M8)	55

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC - PORTES VITRÉES

200 - 400 & 600 LITRES GN 2/1

- *POSITIVES - ROLL BOND VENTILÉ*
- *NÉGATIVES - STATIQUES*

2 ANS GARANTIE pièces

FINITION EXTÉRIEURE **LAQUÉE BLANCHE**

ÉCLAIRAGE LED **SUR TOUTE LA HAUTEUR**



HF601V

- Cuve ABS à angles arrondis : facilité de nettoyage
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Éclairage LED
- Fermeture à clef
- HR601V/HF601V : - Dimensions intérieures GN 2/1 - 4 pieds inox hauteur 90 mm



Cuve ABS thermoformé *à angles arrondis*



Affichage digital *& thermostat électronique*



Fermeture à clef



Grilles fixes évaporatrices *sur armoires négatives*



HR401V

HR201V



• Finition extérieure laquée blanche • Intérieur : ABS thermoformé • Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Pieds inox hauteur 90 mm fournis d'origine avec HR601V et HF601V, disponibles en option pour HR401V et HF401V • Alimentation : 230/1/T

ARMOIRES POSITIVES :
Evaporateur type roll bond + ventilateur de brassage • Gaz réfrigérant R600A • Température de fonctionnement +2°C/+8°C • Espacement entre les niveaux 70 mm • Dégivrage et réévaporation automatiques • Isolation : 40 mm sans CFC

ARMOIRES NÉGATIVES :
Réfrigération statique • Gaz réfrigérant R290 • Température de fonctionnement -10°C/-25°C • Grilles fixes évaporatrices • Dégivrage manuel • Isolation : 60 mm sans CFC

• Portes non réversibles sur les armoires vitrées

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC - PORTES VITRÉES

200 - 400 & 600 LITRES GN 2/1

- *POSITIVES - ROLL BOND VENTILÉ*
- *NÉGATIVES - STATIQUES*

2 ANS GARANTIE pièces

ARMOIRES VITRÉES POSITIVES • *+2°/+8°C*

	HR201V	HR401V	HR601V
Compresseur	*1/7 HP*	*1/5 HP*	*1/4 HP*
Puissance	*120 W*	*185 W*	*185 W*
Niveaux	*5 niveaux - pas de 70 mm*	*19 niveaux - pas de 70 mm*	*19 niveaux - pas de 70 mm*
Dotation	*2 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm*	*3 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm*	*3 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) 1 grille 650 x 305 mm*
Poids maxi /grille	*15 kg*	*15 kg*	*25 kg*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
HR201V	Positive +2°/+8°C	130	600 x 585 x 855	44	**768**
HR401V	Positive +2°/+8°C	350	600 x 585 x 1855	69	**1 277**
HR601V	Positive +2°/+8°C	570	770 x 695 x 1895 (sans pied)	90	**1 551**

ARMOIRES VITRÉES NÉGATIVES • *-10°/-25°C*

	HF401V	HF601V
Compresseur	*1/2 HP*	*1/2 HP*
Puissance	*500 W*	*520 W*
Niveaux	*7 niveaux - pas de 225 mm*	*7 niveaux - pas de 233 mm*
Dotation	*7 grilles 431 x 415 mm évaporatrices fixes*	*7 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) évaporatrices fixes*
Poids maxi /grille	*15 kg*	*25 kg*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
HF401V	Négative -10°/-25°C	340	600 x 585 x 1855	76	**1 903**
HF601V	Négative -10°/-25°C	555	770 x 695 x 1895 (sans pied)	94	**2 126**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRH4	Grille plastifiée blanche 502 x 415 mm	19
GRH6	Grille plastifiée blanche GN 2/1 650 x 530 mm	20
KIT4P	Kit 4 pieds inox - Hauteur 90 mm (filetage M8)	55

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

520 LITRES - 600 X 400

- *POSITIVE - ROLL BOND VENTILÉ*

2 ANS GARANTIE pièces

ROLL BOND **VENTILÉ**

LIVRÉE AVEC **6 JEUX DE GLISSIÈRES**

LIVRÉE AVEC **4 PIEDS INOX** *HAUTEUR 90 MM*



- Livrée avec 4 pieds inox hauteur 90 mm
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Gaz réfrigérant R600A
- Éclairage LED
- Fermeture à clef
- Prévue pour grilles 600 x 400
- Isolation 55 mm
- 22 niveaux au pas de 35 mm

COMPRESSEUR	PUISSANCE ABSORBÉE	NIVEAUX (PAS DE 35 MM)	POIDS MAXI / GRILLE
1/4 HP	*185 W*	*22*	*25 KG*

ARMOIRE POSITIVE • *-2°/+8°C*

• Finition extérieure laquée blanche • Température : -2°C/+8°C • Isolation 55 mm • Gaz réfrigérant R600A • Evaporateur type roll bond + ventilateur de brassage • 22 niveaux espacés de 35 mm • Dégivrage et réévaporation automatiques • Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière • Prévue pour T° ambiante max de +32°C • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : *6 JEUX DE GLISSIÈRES (LIVRÉE SANS GRILLE)*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
HR501PA	Positive -2°/+8°C	520	777 x 715 x 1720 (hauteur sans pieds)	90	1 558

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRHR5PA	Grille 600 x 400 plastifiée	20
JGHR500	Jeu de glissières	23

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

520 LITRES - 13 PANIERS

- *NÉGATIVE - STATIQUE*

2 ANS GARANTIE pièces

AFFICHAGE **DIGITAL**



6 GRILLES **ÉVAPORATRICES 660 X 500 MM**



LIVRÉE AVEC **4 PIEDS INOX** *HAUTEUR 90 MM*





- Livrée avec 13 paniers pour un rangement rationnel
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Gaz réfrigérant R600A
- Livrée avec 4 pieds inox hauteur 90 mm
- Fermeture à clef
- 6 grilles évaporatrices 660 x 500 mm
- Isolation 55 mm

COMPRESSEUR	PUISSANCE ABSORBÉE	CAPACITÉ	POIDS MAXI / GRILLE
1/3 HP	*350 W*	*13 PANIERS*	*25 KG*

ARMOIRE NÉGATIVE • *-10°/-25°C*

• Finition extérieure laquée blanche • Température : -10°C/-25°C • Isolation 55 mm • Gaz réfrigérant R600A • Livrée avec 13 paniers • Réfrigération statique • Dégivrage manuel • Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière • Prévue pour T° ambiante max de +32°C • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : *12 PANIERS (310 X 515 X 175 MM) + 1 PANIER (598 X 370 X 190 MM)*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
HF501PN	Négative -10°/-25°C	520	777 x 715 x 1720 (hauteur sans pieds)	94	**1 978**

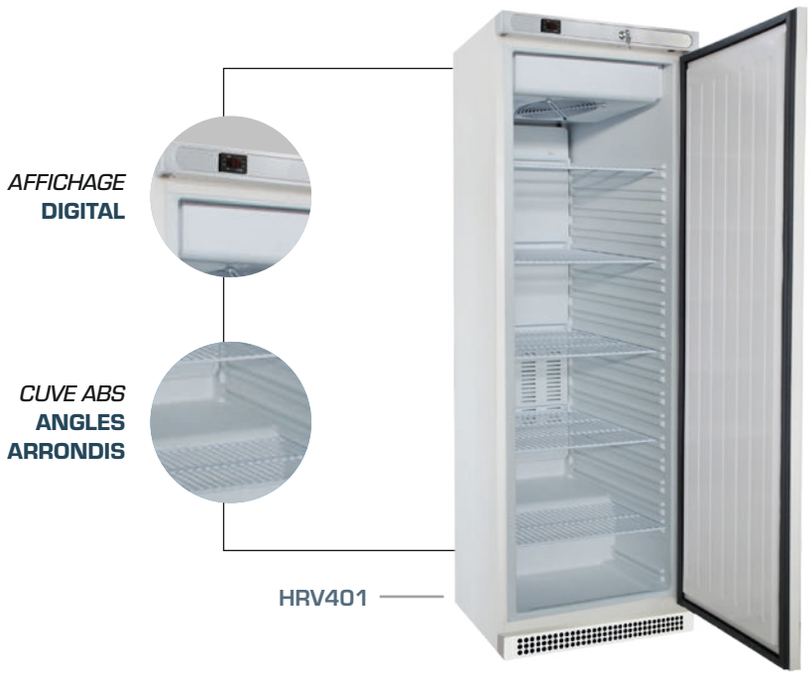
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES VENTILÉES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

400 LITRES

- *POSITIVE ET NÉGATIVE*

2 ANS GARANTIE pièces



- Cuve ABS à angles arrondis : facilité de nettoyage
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Éclairage LED
- Fermeture à clef
- Porte réversible
- Espacement entre les niveaux : 70 mm
- Évaporateur ventilé : - Température uniforme - Circulation optimale du froid

ARMOIRES 400 LITRES • *POSITIVE ET NÉGATIVE*

• Finition extérieure laquée blanche • Intérieur : ABS thermoformé • Affichage digital • Thermostat électronique • Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur • Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière • Prévues pour température ambiante max. +32°C • Gaz réfrigérant R600A • Dégivrage et réévaporation automatiques • Isolation HRV401 : 40 mm, HFV401 : 60 mm (sans CFC) • Pieds inox hauteur 90 mm disponibles en option • Alimentation : 230/1/T

	HRV401	HFV401
Compresseur	*1/5 HP*	*1/3 HP*
Puissance	*205 W*	*250 W*
Niveaux	*17 niveaux - pas de 70 mm*	*17 niveaux - pas de 70 mm*
Dotation	*2 grilles plastifiées blanches 420 x 490 mm + 1 grille 230 x 490 mm*	*2 grilles plastifiées blanches 420 x 490 mm + 1 grille 230 x 490 mm*
Poids maxi /grille	*15 kg*	*15 kg*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
HRV401	Positive -2°/+8°C	350	600 x 595 x 1854	69	**1 448**
HFV401	Négative -10°/-25°C	350	600 x 595 x 1854	74	**1 674**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRHV4	Grille plastifiée blanche 420 x 490 mm	19
KIT4P	Kit 4 pieds - Hauteur 90 mm (filetage M8)	55

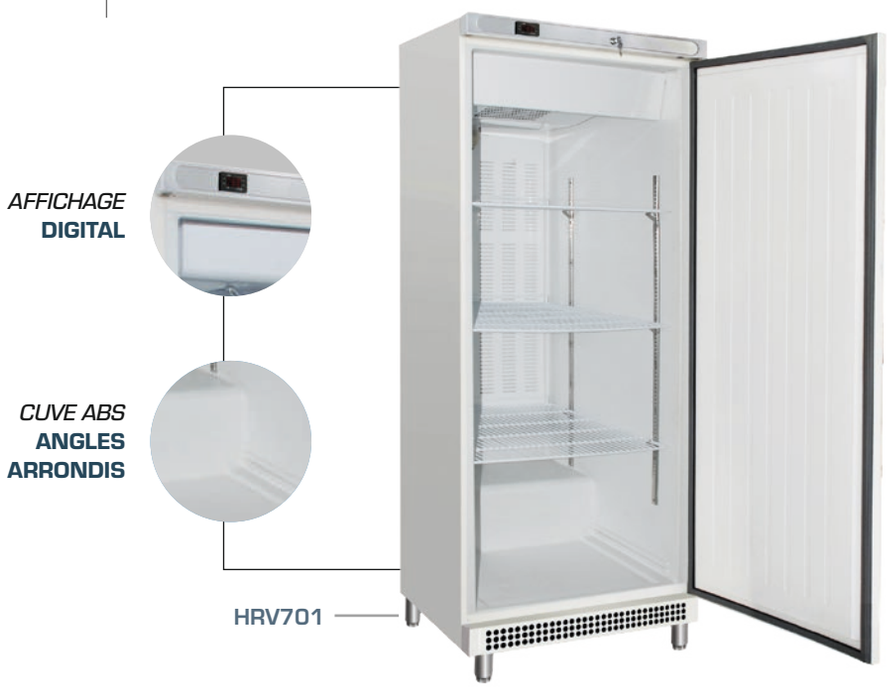
PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES VENTILÉES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

700 LITRES - GN 2/1

- *POSITIVE ET NÉGATIVE*

2 ANS GARANTIE pièces



- Cuve ABS à angles arrondis : facilité de nettoyage
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Éclairage LED
- Fermeture à clef
- Porte réversible
- Espacement entre les niveaux : 70 mm
- Évaporateur ventilé :
  - Température uniforme
  - Circulation optimale du froid

ARMOIRES 700 LITRES • *POSITIVE ET NÉGATIVE*

• Finition extérieure laquée blanche • Intérieur : ABS thermoformé • Affichage digital • Thermostat électronique • Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur • Prévues pour température ambiante max. +32°C • **HRV701 :** Gaz réfrigérant R600A, **HFV701 :** Gaz réfrigérant R290 • Dégivrage et réévaporation automatiques • Isolation 55 mm (sans CFC) • Livrées avec 4 pieds inox hauteur 90 mm • Alimentation : 230/1/T

	HRV701	HFV701
Compresseur	*1/4 HP*	*3/4 HP*
Puissance	*380 W*	*540 W*
Niveaux	*17 niveaux - pas de 70 mm*	*17 niveaux - pas de 70 mm*
Dotation	*3 grilles GN 2/1 650 x 530 mm + 1 grille 664 x 330 mm*	*3 grilles GN 2/1 650 x 530 mm + 1 grille 664 x 330 mm*
Poids maxi /grille	*25 kg*	*25 kg*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
HRV701	Positive -2°/+8°C	641	777 x 730 x 1980	105	**1 530**
HFV701	Négative -10°/-25°C	641	777 x 730 x 1980	113	**2 010**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRH6	Grille plastifiée blanche GN 2/1 - 650 x 530 mm	20
G350.08	Clip de fixation supplémentaire (prévoir 4 clips par grille)	2

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KRHRV	Kit de roulettes	55

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES INOX

700 & 1400 LITRES GN 2/1

- *POSITIVES & NÉGATIVES*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR **INOX AISI 304**

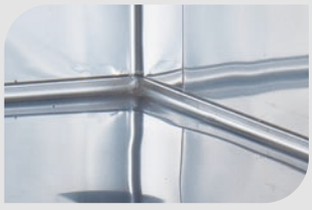
FERMETURE **À CLEF**

POIGNÉE **ERGONOMIQUE SUR TOUTE LA HAUTEUR**



W71PX

- Fond de cuve avec angles arrondis: facilité de nettoyage
- 3 étagères compatibles avec bacs GN 2/1
- Porte à fermeture automatique
- Fermeture à clef
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur



Fond de cuve avec angles arrondis : *nettoyage simplifié, hygiène garantie*



Circulation optimale de l'air *dans l'enceinte*



Porte à fermeture automatique *avec joints magnétiques*



Intérieur & extérieur *INOX AISI 304*



W141PX

• Finition extérieure et intérieure INOX AISI 304 (sauf arrière) • Épaisseur d'isolation : 60 mm • Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensats • Évaporateur ventilé • Résistance d'encadrement de porte • Porte à fermeture automatique • Joints de porte magnétiques facilement démontables • Angles intérieurs arrondis • Pieds acier inox réglables en hauteur • Alimentation : 230/1/T

ARMOIRES POSITIVES :
• Températures -2°C/+8°C • Gaz réfrigérant R290

ARMOIRES NÉGATIVES :
• Températures -18°C/-22°C • Gaz réfrigérant R290

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES INOX

700 & 1400 LITRES GN 2/1

- *POSITIVES & NÉGATIVES*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

ARMOIRES POSITIVES • *-2°/+8°C*

	W71PX	W141PX
Compresseur	*1/4 HP*	*1/4 HP*
Puissance	*215 W*	*395 W*
Niveaux	*22*	*22*
Dotation	*3 grilles*	*6 grilles*
Poids maxi /grille	*40 kg*	*40 kg*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
W71PX	Positive -2°/+8°C	650	624 x 702 x 1401	740 x 830 x 2010	121	**1 775**
W141PX	Positive -2°/+8°C	1300	1364 x 702 x 1401	1480 x 830 x 2010	188	**2 840**

ARMOIRES NÉGATIVES • *-18°/-22°C*

	W71NX	W141NX
Compresseur	*3/8 HP*	*5/8 HP*
Puissance	*480 W*	*765 W*
Niveaux	*22*	*22*
Dotation	*3 grilles*	*6 grilles*
Poids maxi /grille	*40 kg*	*40 kg*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
W71NX	Négative -18°/-22°C	650	624 x 702 x 1401	740 x 830 x 2010	126	**2 209**
W141NX	Négative -18°/-22°C	1300	1364 x 702 x 1401	1480 x 830 x 2010	201	**3 314**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRWX	Grille GN 2/1 plastifiée	23
JGWX	Jeu de glissières	16
KIT4RX	Kit de 4 roulettes (à monter)	78

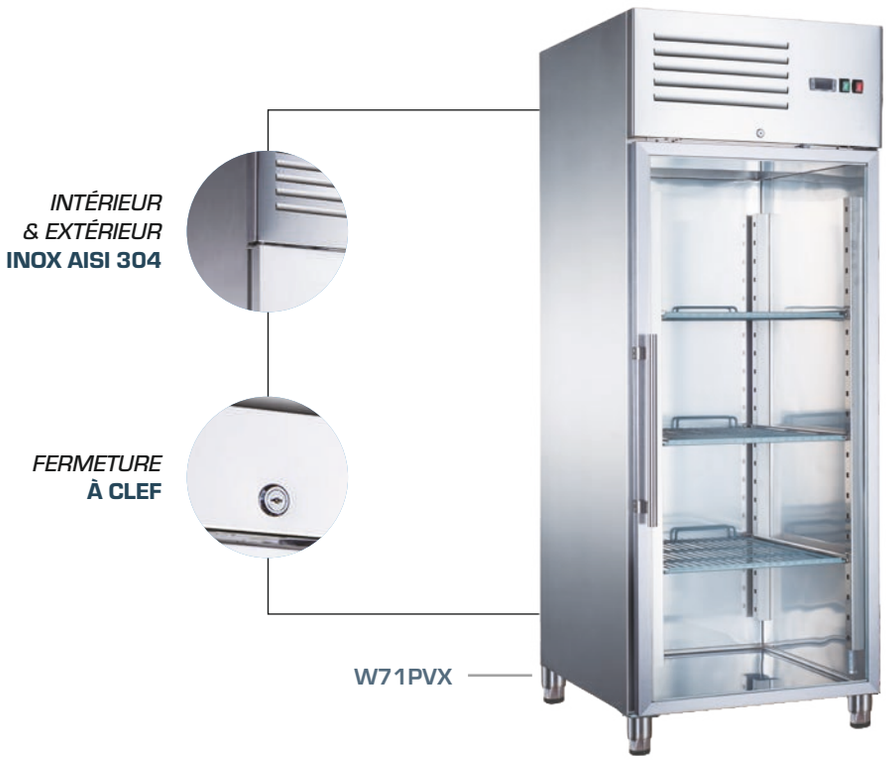
ARMOIRES INOX - PORTES VITRÉES

700 & 1400 LITRES GN 2/1

- *POSITIVES +2°C/+8°C*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



- Fond de cuve avec angles arrondis: facilité de nettoyage
- 3 étagères compatibles avec bacs GN 2/1
- Porte à fermeture automatique
- Fermeture à clef
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Epaisseur isolation 60 mm



ARMOIRES POSITIVES :

- Finition extérieure et intérieure INOX AISI 304 (sauf arrière)
- Porte vitrée non réversible
- Épaisseur d'isolation : 60 mm
- Dégivrage automatique et évaporation automatique des condensats
- Évaporateur ventilé
- Résistance d'encadrement de porte
- Porte à fermeture automatique
- Joints de porte magnétiques facilement démontables
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds acier inox réglables en hauteur
- Températures +2°C/+8°C
- Gaz réfrigérant R290
- Alimentation : 230/1/T

ARMOIRES INOX - PORTES VITRÉES

700 & 1400 LITRES GN 2/1

- *POSITIVES +2°C/+8°C*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



Fond de cuve avec angles arrondis : *nettoyage simplifié, hygiène garantie*



Circulation optimale de l'air *dans l'enceinte*



Porte à fermeture automatique *avec joints magnétiques*



Intérieur & extérieur *INOX AISI 304*

ARMOIRES POSITIVES • *+2°/+8°C*

	W71PVX	W141PVX
Compresseur	*1/4 HP*	*1/4 HP*
Puissance	*215 W*	*415 W*
Niveaux	*22*	*22*
Dotation	*3 grilles*	*6 grilles*
Poids maxi /grille	*40 kg*	*40 kg*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
W71PVX	Positive +2°/+8°C	650	624 x 702 x 1401	740 x 830 x 2010	132	1 905
W141PVX	Positive +2°/+8°C	1300	1364 x 702 x 1401	1480 x 830 x 2010	188	3 022

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRWX	Grille GN 2/1 plastifiée	23
JGWX	Jeu de glissières	16
KIT4RX	Kit de 4 roulettes (à monter)	78

ARMOIRE INOX - 700 LITRES GN 2/1

POSITIVE +2°C/+8°C - DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

3 ANS GARANTIE pièces

FERMETURE À CLEF **D'ORIGINE**



ÉCLAIRAGE **INTÉRIEUR LED**



GLISSIÈRES INOX **EMBOUTIES**





- Classe énergétique A
- Isolation 85 mm d'épaisseur
- Gaz réfrigérant R600A
- 16 niveaux GN 2/1
- Espacement entre niveaux 60 mm
- Dégivrage automatique
- Joint de porte magnétique longue durée, facilement remplaçable
- Porte réversible
- 4 pieds réglables

PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT	PUISSANCE ABSORBÉE MOYENNE	NIVEAUX	POIDS MAXI / GRILLE
190 W	*147 W*	*16*	*60 KG*

ARMOIRE INOX - 700 LITRES GN 2/1 - *POSITIVE +2°C/+8°C*

• Porte pleine • Finition extérieure INOX • Température : +2°C/+8°C • Isolation 85 mm • Gaz réfrigérant R290A • Éclairage intérieur LED • Thermostat digital • 16 niveaux GN 2/1 • Prévue pour T° ambiante max de +32°C • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : **3** *GRILLES + 1 GRILLE POUR LE SOL*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
FPI700	Positive +2°C/+8°C	700	705 x 900 x 2085	146	2 611

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRSFI700	Grille supérieure GN 2/1 plastifiée	37
GRIFI700	Grille inférieure GN 2/1 plastifiée	41

ARMOIRE INOX - 700 LITRES GN 2/1

NÉGATIVE -18°C/-22°C - DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

3 ANS GARANTIE pièces



- Classe énergétique B
- Isolation 85 mm d'épaisseur
- Gaz réfrigérant R290A
- 16 niveaux GN 2/1
- Espacement entre niveaux 60 mm
- Dégivrage automatique
- Joint de porte magnétique longue durée, facilement remplaçable
- Porte réversible
- 4 pieds réglables

PUISSANCE DE REFROIDISSEMENT	PUISSANCE ABSORBÉE MOYENNE	NIVEAUX	POIDS MAXI / GRILLE
250 W	*225 W*	*16*	*60 KG*

ARMOIRE INOX - 700 LITRES GN 2/1 - *NÉGATIVE -18°C/-22°C*

• Porte pleine • Finition extérieure inox • Température : -18°C/-22°C • Isolation 85 mm • Gaz réfrigérant R290A • Éclairage intérieur LED • Thermostat digital • 16 niveaux GN 2/1 • Prévue pour T° ambiante max de +32°C • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : 3 *GRILLES + 1 GRILLE POUR LE SOL*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
FNI700	Négative -18°C/-22°C	700	705 x 900 x 2085	153	2 945

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRSFI700	Grille supérieure GN 2/1 plastifiée	37
GRIFI700	Grille inférieure GN 2/1 plastifiée	41

MINI CHAMBRES FROIDES 1000 X 1000

1315 LITRES

- *POSITIVES & NÉGATIVES*



- Faible encombrement : 1000 x 1000 mm
- Groupes tropicalisés +43°C
- Montage facile et rapide
- Sol INOX
- Épaisseur d'isolation : 60 mm
- Passage porte : 700 x 1680 mm

• Composées de 6 panneaux • Livrées démontées sur palette • Épaisseur d'isolation 60 mm • Volume : 1315 litres • Passage de porte : 700 x 1 680 mm • Porte à fermeture automatique • Finition intérieure / extérieure : blanche

DOTATION : **3** *ÉTAGÈRES EN ACIER INOX 880 X 400 MM (ou sur demande barres inox pour accrochage de la viande)*



LIVRÉES DÉMONTÉES SUR PALETTE

GROUPES FRIGORIFIQUES :

- Type monobloc
- Existent en version positive (0°C/+8°C) ou négative (-18°C/-20°C)
- Évaporation automatique de l'eau de condensation
- Gaz réfrigérant R452a
- Tropicalisés +43°C
- Alimentation : 230/1/T - 50 Hz

MINI CHAMBRES FROIDES 1000 X 1000

1315 LITRES

- *POSITIVES & NÉGATIVES*



LIVRÉES AVEC 3 ÉTAGÈRES INOX 880 X 400 MM



MINI CHAMBRE FROIDE AVEC OPTION BARRES POUR ACCROCHAGE DE LA VIANDE

MINI CHAMBRE FROIDE - TEMPÉRATURE POSITIVE • *0°/+8°C*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO.* (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PRIX € HT
CFPG1010B	Positive 0°/+8°C	1315	630	570	1000 x 1060 x 2120	3 646

MINI CHAMBRE FROIDE - TEMPÉRATURE NÉGATIVE • *-18°/-20°C*

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO.* (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PRIX € HT
CFNG1010B	Négative -18°/-20°C	1315	718	700	1000 x 1060 x 2120	4 185

**à -10°C pour mini chambre positive et -30°C pour mini chambre négative*

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
EI8840	Etagère inox 880 x 400 mm	155
BARRVDE	Barre acier pour accrochage de la viande	84
CH386040	Chariot inox 38 niv 600 x 400 (ou 19 niv 600 x 800) Dimensions 656 x 830 x 1650 mm	1 451







PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX - PROFONDEUR 600

2 / 3 / 4 PORTES

- *POSITIVES -2°C/+8°C*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

EXTÉRIEUR & INTÉRIEUR **INOX AISI 304**

COMMANDES ÉLECTRONIQUES **& AFFICHAGE DIGITAL**

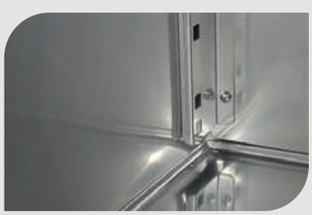


SN2101X

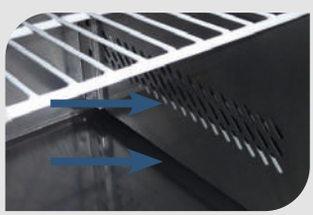
- Groupe tropicalisé +43°C
- Évaporateur ventilé
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Plateau à bords arrondis
- Option kit de roulettes
- Plan de travail avec ou sans dosseret

• Température -2°C/+8°C • Groupe logé tropicalisé monté sur glissières télescopiques • Angles internes arrondis • Compartiment technique avec fermeture à clef • Commandes électroniques et affichage digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant : R290 • Joints de portes magnétiques facilement démontables • Fermeture de porte automatique • Pieds réglables en hauteur (150 / 180 mm) • 9 niveaux intérieurs • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : **1 GRILLE 333 X 430 MM ET 1 JEU DE GLISSIÈRES PAR PORTE**



Fond de cuve avec angles arrondis : *nettoyage simplifié, hygiène garantie*

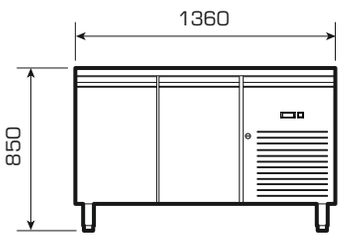


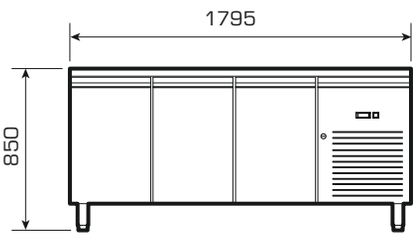
Circulation optimale de l'air dans l'enceinte
Réévaporation automatique des condensats
Évaporateur ventilé traité anti-corrosion

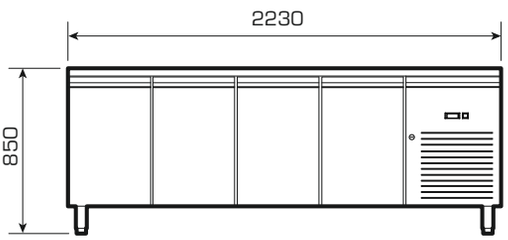




Compartiment technique *avec fermeture à clef*







PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX - PROFONDEUR 600

2 / 3 / 4 PORTES

- *POSITIVES -2°C/+8°C*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

3 ANS GARANTIE pièces



SN3201X



SN4101X

	SN2101X / SN2201X	SN3101X / SN3201X	SN4101X / SN4201X
Température	*-2°C/+8°C*	*-2°C/+8°C*	*-2°C/+8°C*
Puissance frigorifique	*1/4 HP*	*1/4 HP*	*1/4 HP*
Puissance	*215 W*	*230 W*	*345 W*

PLAN DE TRAVAIL SANS DOSSERET

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
SN2101X	2 portes	228	799 x 480 x 564	1360 x 600 x 850	83	1 454
SN3101X	3 portes	339	1234 x 480 x 564	1795 x 600 x 850	105	1 710
SN4101X	4 portes	449	1669 x 480 x 564	2230 x 600 x 850	121	2 043

PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
SN2201X	2 portes	228	799 x 480 x 564	1360 x 600 x 950	83	1 505
SN3201X	3 portes	339	1234 x 480 x 564	1795 x 600 x 950	105	1 777
SN4201X	4 portes	449	1669 x 480 x 564	2230 x 600 x 950	121	2 124

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRSNX	Grille 333 X 430 mm	23
JGSNX	Jeu de glissières	16
KIT4RX	Kit de 4 roulettes (à monter)	78
KIT6RX	Kit de 6 roulettes (à monter)	99

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX - PROFONDEUR 700 - GN 1/1

2 / 3 / 4 PORTES

- *POSITIVES -2°C/+8°C*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

EXTÉRIEUR & INTÉRIEUR **INOX AISI 304**

COMMANDES ÉLECTRONIQUES **& AFFICHAGE DIGITAL**

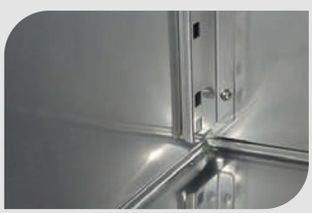


GN2101X

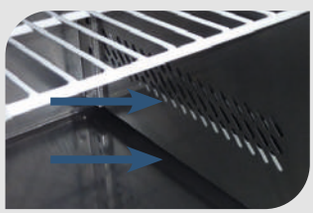
- Groupe tropicalisé +43°C
- Évaporateur ventilé
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Plateau à bords arrondis
- Option kit de roulettes
- Plan de travail avec ou sans dosseret

• Température -2°C/+8°C • Groupe logé tropicalisé monté sur glissières télescopiques • Angles internes arrondis • Compartiment technique avec fermeture à clef • Commandes électroniques et affichage digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant : R290 • Joints de portes magnétiques facilement démontables • Fermeture de porte automatique • Pieds réglables en hauteur (150 / 180 mm) • 9 niveaux intérieurs • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : 1 GRILLE 333 X 530 MM ET 1 JEU DE GLISSIÈRES PAR PORTE



Fond de cuve avec angles arrondis : *nettoyage simplifié, hygiène garantie*

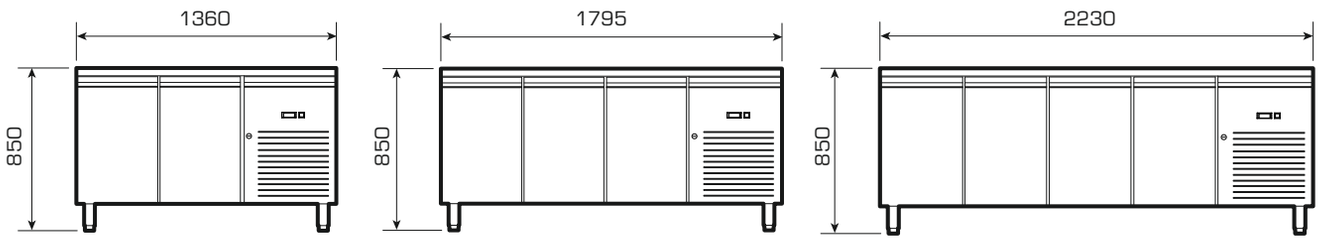


Circulation optimale de l'air dans l'enceinte
Réévaporation automatique des condensats
Évaporateur ventilé traité anti-corrosion





Compartiment technique *avec fermeture à clef*



PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX - PROFONDEUR 700 - GN 1/1

3 ANS GARANTIE pièces

2 / 3 / 4 PORTES

- *POSITIVES -2°C/+8°C*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*





BESOIN DE COMBINER LES TEMPÉRATURES ?

RETROUVEZ LA NOUVELLE TABLE BI-TEMPÉRATURE PAGE 048 DU CATALOGUE 2020-21

nosem

	GN2101X / GN2201X	GN3101X /GN3201X	GN4101X /GN4201X
Température	*-2°C/+8°C*	*-2°C/+8°C*	*-2°C/+8°C*
Puissance frigorifique	*1/4 HP*	*1/4 HP*	*1/4 HP*
Puissance	*215 W*	*230 W*	*345 W*

PLAN DE TRAVAIL SANS DOSSERET

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
GN2101X	2 portes	282	799 x 580 x 564	1360 x 700 x 850	102	1 801
GN3101X	3 portes	417	1234 x 580 x 564	1795 x 700 x 850	121	2 088
GN4101X	4 portes	553	1669 x 580 x 564	2230 x 700 x 850	150	2 521

PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
GN2201X	2 portes	282	799 x 580 x 564	1360 x 700 x 950	104	1 892
GN3201X	3 portes	417	1234 x 580 x 564	1795 x 700 x 950	134	2 091
GN4201X	4 portes	553	1669 x 580 x 564	2230 x 700 x 950	161	2 658



ACCESSOIRES & OPTIONS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRGNX	Grille GN 1/1 - 333 X 530 mm	23
JGGNX	Jeu de glissières	16
KIT4RX	Kit de 4 roulettes (à monter)	78
KIT6RX	Kit de 6 roulettes (à monter)	99
GN2TX	Option bloc 2 tiroirs en remplacement d'une porte (à monter)	549
GN3TX	Option bloc 3 tiroirs en remplacement d'une porte (à monter)	706

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX - PROFONDEUR 700 - GN 1/1

2 / 3 / 4 PORTES

- *NÉGATIVES -18°C/-22°C*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

EXTÉRIEUR & INTÉRIEUR **INOX AISI 304**

COMMANDES ÉLECTRONIQUES **& AFFICHAGE DIGITAL**

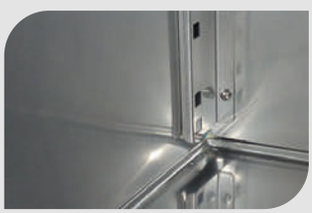


GN2101BTX

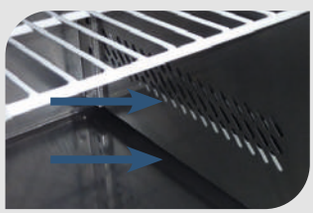
- Groupe logé monté sur glissières téléscopiques
- Évaporateur ventilé
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Plateau à bords arrondis
- Option kit de roulettes
- Plan de travail avec ou sans dosseret

• Température -18°C/-22°C • Groupe logé monté sur glissières télescopiques • Angles internes arrondis • Compartiment technique avec fermeture à clef • Commandes électroniques et affichage digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant : R290 • Joints de portes magnétiques facilement démontables • Fermeture de porte automatique • Pieds réglables en hauteur (150 / 180 mm) • Prévues pour fonctionnement en ambiance max +32°C • 9 niveaux intérieurs • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : 1 GRILLE 333 X 530 MM ET 1 JEU DE GLISSIÈRES PAR PORTE



Fond de cuve avec angles arrondis : *nettoyage simplifié, hygiène garantie*

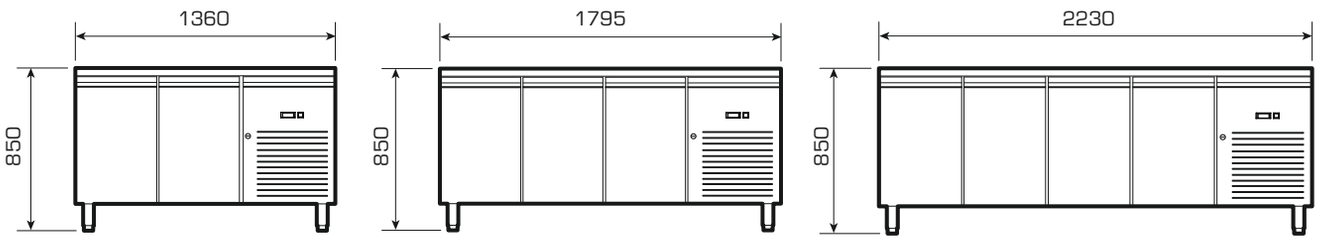


Circulation optimale de l'air dans l'enceinte
Réévaporation automatique des condensats
Évaporateur ventilé traité anti-corrosion





Compartiment technique *avec fermeture à clef*



PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX - PROFONDEUR 700 - GN 1/1

2 / 3 / 4 PORTES

- *NÉGATIVES -18°C/-22°C*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

3 ANS GARANTIE pièces





BESOIN DE COMBINER LES TEMPÉRATURES ?

RETROUVEZ LA NOUVELLE TABLE BI-TEMPÉRATURE PAGE 048 DU CATALOGUE 2020-21

nosem

	GN2101BTX / GN2201BTX	GN3101BTX /GN3201BTX	GN4101BTX /GN4201BTX
Température	*-18°C/-22°C*	*-18°C/-22°C*	*-18°C/-22°C*
Puissance frigorifique	*3/8 HP*	*3/8 HP*	*3/8 HP*
Puissance	*520 W*	*560 W*	*650 W*

PLAN DE TRAVAIL SANS DOSSERET

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
GN2101BTX	2 portes	282	799 x 580 x 564	1360 x 700 x 850	107	2 175
GN3101BTX	3 portes	417	1234 x 580 x 564	1795 x 700 x 850	146	2 439
GN4101BTX	4 portes	553	1669 x 580 x 564	2230 x 700 x 850	160	2 963

PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
GN2201BTX	2 portes	282	799 x 580 x 564	1360 x 700 x 950	109	2 266
GN3201BTX	3 portes	417	1234 x 580 x 564	1795 x 700 x 950	159	2 553
GN4201BTX	4 portes	553	1669 x 580 x 564	2230 x 700 x 950	171	3 100



ACCESSOIRES & OPTIONS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRGNX	Grille GN 1/1 - 333 X 530 mm	23
JGGNX	Jeu de glissières	16
KIT4RX	Kit de 4 roulettes (à monter)	78
KIT6RX	Kit de 6 roulettes (à monter)	99
GN2TX	Option bloc 2 tiroirs en remplacement d'une porte (à monter)	549
GN3TX	Option bloc 3 tiroirs en remplacement d'une porte (à monter)	706

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX - PROFONDEUR 800 - 600 X 400

2 / 3 PORTES

- *POSITIVES -2°C/+8°C*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

3 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

EXTÉRIEUR & INTÉRIEUR **INOX AISI 304**

COMMANDES ÉLECTRONIQUES **& AFFICHAGE DIGITAL**

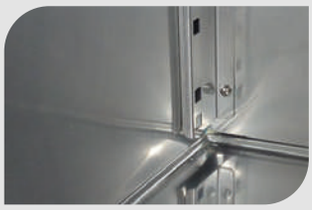


PA2101X

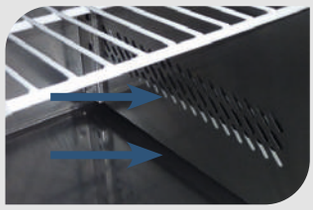
- Groupe tropicalisé +43°C
- Évaporateur ventilé
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Plateau à bords arrondis
- Option kit de roulettes
- Plan de travail avec ou sans dosseret

• Température -2°C/+8°C • Groupe logé tropicalisé monté sur glissières télescopiques • Angles internes arrondis • Compartiment technique avec fermeture à clef • Commandes électroniques et affichage digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant : R290 • Joints de portes magnétiques facilement démontables • Fermeture de porte automatique • Pieds réglables en hauteur (150 / 180 mm) • 14 niveaux espacés de 35 mm • Alimentation : 230/1/T

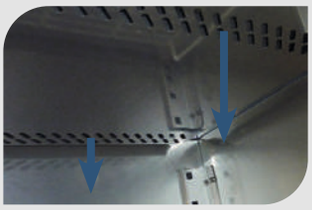
DOTATION : **1 GRILLE 630 X 408 MM ET 1 JEU DE GLISSIÈRES PAR PORTE**



Fond de cuve avec angles arrondis : *nettoyage simplifié, hygiène garantie*



Circulation optimale de l'air dans l'enceinte
Réévaporation automatique des condensats
Évaporateur ventilé traité anti-corrosion

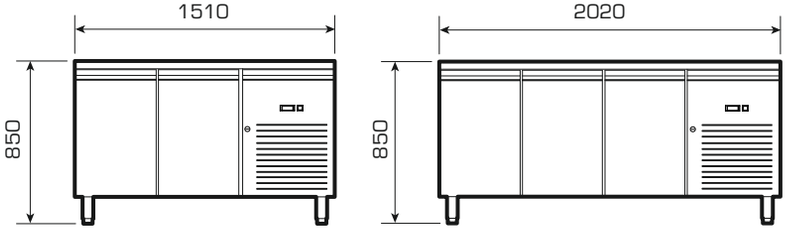




Compartiment technique *avec fermeture à clef*



PA2201X



PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX - PROFONDEUR 800 - 600 X 400

2 / 3 PORTES

- *POSITIVES -2°C/+8°C*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

3 ANS GARANTIE pièces



PA3101X



PA3201X

	PA2101X / PA2201X	PA3201X / PA3201X
Température	*-2°C/+8°C*	*-2°C/+8°C*
Niveaux	*14 niveaux - pas de 35 mm*	*14 niveaux - pas de 35 mm*
Puissance frigorifique	*1/4 HP*	*1/4 HP*
Puissance	*215 W*	*320 W*

PLAN DE TRAVAIL SANS DOSSERET

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
PA2101X	2 portes	390	949 x 680 x 564	1510 x 800 x 850	108	1 792
PA3101X	3 portes	580	1459 x 680 x 564	2020 x 800 x 850	136	2 106

PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
PA2201X	2 portes	390	949 x 680 x 564	1510 x 800 x 950	108	1 843
PA3201X	3 portes	580	1459 x 680 x 564	2020 x 800 x 950	136	2 173

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRPAX	Grille 630 X 408 mm	23
JGPAX	Jeu de glissières	16
KIT4RX	Kit de 4 roulettes (à monter)	78
KIT6RX	Kit de 6 roulettes (à monter)	99

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLES À PIZZA INOX - PROFONDEUR 800 - 600 X 400

2 / 3 PORTES

- *POSITIVES -2°C/+8°C*
- *ÉVAPORATEUR VENTILÉ*

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



- Plan de travail en granit profondeur 800 mm
- Évaporateur ventilé
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Option kit de roulettes

	PZ2601X	PZ2610X	PZ3601X
Température	*-2°C/+8°C*	*-2°C/+8°C*	*-2°C/+8°C*
Puissance frigorifique	*1/4 HP*	*1/4 HP*	*1/4 HP*
Puissance	*215 W*	*215 W*	*320 W*

TABLES À PIZZA - 600 X 400 - *POSITIVES -2°C/+8°C*

• Température -2°C/+8°C • Groupe logé ambiance +35°C • Angles internes arrondis • Compartiment technique avec fermeture à clef • Commandes électroniques et affichage digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant : R290 • Joints de portes magnétiques facilement démontables • Fermeture de porte automatique • Pieds réglables en hauteur (150 / 180 mm) • 14 niveaux espacés de 35 mm • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : **7** *JEU DE GLISSIÈRES PAR PORTE POUR GRILLES 630 X 408*

	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT	
N	PZ2601X	2 portes	390	949 x 680 x 564	1510 x 800 x 1000	250	**2 181**	P
N	PZ2610X	2 portes + 7 tiroirs neutres*	390	949 x 680 x 564	2025 x 800 x 1000	332	**2 564**	P
N	PZ3601X	3 portes	580	1459 x 680 x 564	2020 x 800 x 1000	302	**2 392**	P

**tiroirs neutres = pour bacs à pâtons hauteur 50 mm*

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRPAX	Grille 630 X 408 mm	23
JGPAX	Kit de roulettes (à monter)	16
PZ7TX	Jeu de 7 tiroirs pour PZ2610X	549

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KIT4RX	Kit de 4 roulettes (à monter)	78
KIT6RX	Kit de 6 roulettes (à monter)	99

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLES À PIZZA INOX

PROFONDEUR 700 - GN 1/1

- *POSITIVES +2°C +8°C*
- *ÉVAPORATEUR STATIQUE*
- *ENCEINTE VENTILÉE*

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

PLAN DE TRAVAIL **EN GRANITE**

COMMANDES ÉLECTRONIQUES **& AFFICHAGE DIGITAL**



MP9031X

- Extérieur et intérieur inox AISI 304
- Plan de travail en granit Profondeur 490 mm
- Évaporateur statique
- Épaisseur d'isolation 35 mm

	MP9001X	MP9031X
Température	*+2°C/+8°C*	*+2°C/+8°C*
Puissance frigorifique	*1/4 HP*	*1/3+ HP*
Puissance	*170 W*	*240 W*

TABLES À PIZZA GN 1/1 - *POSITIVES -2°C/+8°C*

• Température +2°C +8°C • Groupe logé • Évaporateur placé à l'arrière • Thermostat électronique • Affichage digital • Isolation : 35 mm • Prévues pour bacs GN 1/6 profondeur 150 mm (bacs non fournis, voir page 497) • Dégivrage automatique • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : **1 GRILLE GN 1/1 ET 1 JEU DE GLISSIÈRES PAR PORTE**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	GAZ	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
MP9001X	Table 2 portes	R600A	240	830 x 595 x 455	903 x 700 x 1086	106	**1 130**
MP9031X	Table 3 portes	R290	402	1295 x 595 x 455	1368 x 700 x 1086	166	**1 593**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
	ACCESSOIRES	
GRMPX	Grille 325 x 560 mm	23
JGMPX	Jeu de glissières	16
	OPTION	
MT2TX	Bloc 2 tiroirs en remplacement d'une porte (à monter)	478

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLE DE PRÉPARATION INOX

PROFONDEUR 700 - GN 1/1

2 ANS GARANTIE pièces

3 PORTES
- *POSITIVES +2°C +8°C*
- *ÉVAPORATEUR STATIQUE*
- *ENCEINTE VENTILÉE*

NOUVEAUTÉ

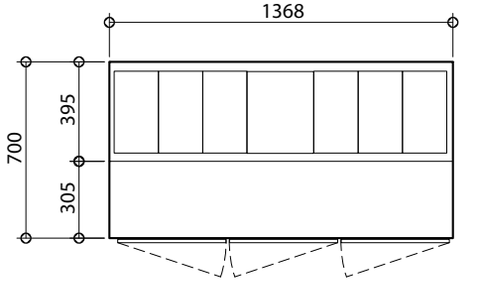
EXTÉRIEUR & INTÉRIEUR **INOX AISI 304**

COMMANDES ÉLECTRONIQUES **& AFFICHAGE DIGITAL**



PS301X

- Extérieur et intérieur inox AISI 304
- Profondeur du plan de travail 305 mm
- Évaporateur statique
- Épaisseur d'isolation 35 mm



PLAN **PS301X**

	PS3601X
Température	*+2°C/+8°C*
Puissance frigorifique	*1/3+ HP*
Puissance	*240 W*

• Groupe logé • Évaporateur placé à l'arrière • Thermostat électronique • Affichage digital • Gaz réfrigérant : R290 • Dégivrage automatique • Prévue pour 7 bacs GN 1/3 prof. 150 mm (bacs non fournis, voir page 497)

DOTATION : **3 JEUX DE GLISSIÈRES & 3 GRILLES GN 1/1**

TABLE DE PRÉPARATION GN 1/1

RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
PS301X	3 portes	392	1295 x 595 x 455	1368 x 700 x 999	392	1 901

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
	ACCESSOIRES	
GRGNX	Grille 333 x 530 mm	23
JGGNX	Jeu de glissières	16
	OPTION	
MT2TX	Bloc 2 tiroirs en remplacement d'une porte (à monter)	478

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

VITRINES POUR BACS GN

VITRAGE DROIT - BACS GN 1/4 OU GN 1/3

- *POSITIVES +2°C +8°C*

2 ANS GARANTIE pièces

VRX121X



NOUVEAUTÉ

- Construction inox AISI 304
- Thermostat électronique
- Dégivrage automatique
- Épaisseur d'isolation 40 mm

CONSTRUCTION **INOX AISI 304**

THERMOSTAT **ÉLECTRONIQUE**

• Froid statique • Affichage digital • Pour bacs GN 1/3 ou GN 1/4 profondeur 150 mm (livrées sans bac, voir page 497) • Gaz réfrigérant : R600A • Groupe logé • Ambiance max +38°C • Alimentation : 230/1/T

VITRINES VITRAGE DROIT - BACS GN 1/4

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISS. FRIG.	PUISS. (W)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
VRX121X	5 bacs GN 1/4	1/10 HP	110	850 x 251 x 165	1200 x 335 x 439	36	666
VRX151X	7 bacs GN 1/4	1/10 HP	110	1150 x 251 x 165	1500 x 335 x 439	42	711
VRX181X	8 bacs GN 1/4	1/10 HP	110	1450 x 251 x 165	1800 x 335 x 439	48	757
VRX201X	10 bacs GN 1/4	1/10 HP	110	1650 x 251 x 165	2000 x 335 x 439	52,5	803

VITRINES VITRAGE DROIT - BACS GN 1/3

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISS. FRIG.	PUISS. (W)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
V121GN13X	4 bacs GN 1/3	1/10 HP	110	850 x 311 x 165	1200 x 395 x 439	40,5	670
V151GN13X	6 bacs GN 1/3	1/10 HP	110	1150 x 311 x 165	1500 x 395 x 439	48	702
V181GN13X	8 bacs GN 1/3	1/10 HP	110	1450 x 311 x 165	1800 x 395 x 439	55,5	811
V21GN13X	9 bacs GN 1/3	1/10 HP	110	1650 x 311 x 165	2000 x 395 x 439	60	866

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

VITRINES POUR BACS GN

COUVERCLE INOX - BACS GN 1/4 OU GN 1/3

- *POSITIVES +2°C +8°C*

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



VRC151GN14X

CONSTRUCTION **INOX AISI 304**

THERMOSTAT **ÉLECTRONIQUE**

- Construction inox AISI 304
- Thermostat électronique
- Dégivrage automatique
- Épaisseur d'isolation 40 mm

• Froid statique • Affichage digital • Pour bacs GN 1/3 ou GN 1/4 profondeur 150 mm (livrées sans bac, voir page 497) • Gaz réfrigérant : R600A • Groupe logé • Ambiance max +38°C • Alimentation : 230/1/T

VITRINES COUVERCLE INOX - BACS GN 1/4

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISS. FRIG.	PUISS. (W)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
VRC121GN14X	5 bacs GN 1/4	1/10	110	850 x 251 x 165	1200 x 335 x 281	21,5	666
VRC151GN14X	7 bacs GN 1/4	1/10	110	1150 x 251 x 165	1500 x 335 x 281	22,5	711
VRC181GN14X	8 bacs GN 1/4	1/10	110	1450 x 251 x 165	1800 x 335 x 281	27	757

VITRINES COUVERCLE INOX - BACS GN 1/4

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISS. FRIG.	PUISS. (W)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
VRC121GN13X	4 bacs GN 1/3	1/10	110	850 x 311 x 165	1200 x 395 x 281	24	803
VRC151GN13X	6 bacs GN 1/3	1/10	110	1150 x 311 x 165	1500 x 395 x 281	28	670
VRC181GN13X	8 bacs GN 1/3	1/10	110	1450 x 311 x 165	1800 x 395 x 281	32	702

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLE RÉFRIGÉRÉE INOX

LARGEUR 900 MM

PROFONDEUR 700 - GN 1/1 - 2 PORTES
• POSITIVE +2°C +8°C • ÉVAPORATEUR STATIQUE
• ENCEINTE VENTILÉE

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

- Construction inox AISI 304 (sauf arrière)
- Thermostat électronique
- Dégivrage automatique
- Épaisseur d'isolation 35 mm

• Groupe logé • Puissance 230 W • Évaporateur placé à l'arrière • Affichage digital • Gaz réfrigérant : R600A • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : **2 JEUX DE GLISSIÈRES ET 2 GRILLES GN 1/1**



MT9011X

TABLE RÉFRIGÉRÉE - GN 1/1

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VOL. NET	PUISS. FRIG.	PUISS. (W)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
MT9011X	Table 2 portes	240	1/4 HP	170	830 x 595 x 455	903 x 700 x 876	72	1 078

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRGNX	Grille 333 x 530 mm	23
JGGNX	Jeu de glissières	16

OPTIONS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
MT2TX	Bloc 2 tiroirs en remplacement d'une porte (à monter)	478

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE INOX

LARGEUR 900 MM

2 ANS GARANTIE pièces

PROFONDEUR 700 - GN 1/1 - 2 PORTES
• POSITIVE +2°C +8°C • ÉVAPORATEUR STATIQUE • ENCEINTE VENTILÉE

- Construction inox AISI 304 (sauf arrière)
- Thermostat électronique
- Dégivrage automatique
- Épaisseur d'isolation 35 mm

• Groupe logé • Puissance 230 W • Évaporateur placé à l'arrière • Affichage digital • Gaz réfrigérant : R600A • Alimentation : 230/1/T • Capacité : 2 bacs GN1/1 + 2 bacs GN1/4, prof. 150 mm (bacs non fournis, voir page 497) • Livrée avec 4 barrettes de composition (2 de 530 mm et 2 de 325 mm)

DOTATION : **2 JEUX DE GLISSIÈRES ET 2 GRILLES GN 1/1**



SLD901

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE - GN1/1

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VOLUME NET	PUISSANCE FRIGORIFIQUE	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
SLD901	Saladette 2 portes	257	1/4 HP	900 x 700 x 880	70	1 290

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

CELLULE GN 2/3

3 NIVEAUX

2 ANS GARANTIE pièces



AT323-2

- Construction inox AISI 304
- Cycles gérés par le temps ou par la sonde
- Dégivrage automatique
- Épaisseur d'isolation 58 mm

• Structure intérieure et extérieure en acier inox, fond extérieur en acier galvanisé • Passage automatique en mode conservation • Groupe frigorifique tropicalisé • Isolation de la cuve (sans CFC) en mousse de polyuréthane expansé 58 mm, densité 40 Kg/Mc • Panneau de commandes digital • Équipée d'origine d'une sonde à coeur • Gaz réfrigérant R452 • Poignée de porte ergonomique sur toute la hauteur • Alimentation 230/1/T (câble électrique fourni)

• **Capacité de refroidissement +3°C en 90 mn : *9 KG***
• **Capacité de congélation -18°C / - 40°C en 240 mn : *7 KG***

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	PUISS. FRIGO. TOTALE (W)	PUISS. ÉLEC. TOTALE (W)	DIM. *(L X P X H) MM*	DIM. CHAMBRE *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
AT323-2	3	450	520	658 x 630 x 420	340 x 363 x 270	45	2 585

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRGN23	Grille GN 2/3	73

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

CELLULE GN 1/1 OU 600 X 400 MM

5 NIVEAUX

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



CELL5

- Pratique, porte reversible
- Grilles 600 x 400 ou Gastronormes GN 1/1
- Extérieur & intérieur en inox

• Extérieur & intérieur en inox • Porte réversible • Accepte des grilles GN 1/1 ou 600 x 400 mm • Thermostat digital • Sonde à coeur de série • Livrée sans grilles • Gaz réfrigérant R452 • Alimentation 230/1/T Température : +70°C -18°C

• **Capacité de refroidissement + 90°C à +3°C en 90 mn : *15 KG***
• **Capacité de congélation +90°C à -18°C en 240 mn : *10 KG***

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	PUISS. ÉLEC. ABSORBÉE (W)	DIM. *(L X P X H) MM*	DIM. CHAMBRE *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
CELL5	5	1200	760 x 730 x 830	640 x 400 x 360	76	3 056

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

CELLULES GN 1/1 & 600 X 400

3 / 5 / 10 NIVEAUX

2 ANS GARANTIE pièces



D11



D51



D31

- Construction INOX AISI 304
- Cycles gérés par le temps ou par la sonde
- Dégivrage automatique
- Double échelle GN 1/1 & 600 x 400
- Épaisseur d'isolation 70 mm

	D31	D51	D11
Capacité de refroidissement +90°C/+3°C en 90 mn	*12 kg*	*18 kg*	*40 kg*
Capacité de congélation +90°C/-18°C en 240 mn	*8 kg*	*14 kg*	*28 kg*
Puissance frigorifique	*1 HP*	*1 HP*	*1,5 HP*
Puissance électrique	*770 W*	*800 W*	*1300 W*

• Acceptent des grilles GN 1/1 & 600 x 400 • Passage automatique en mode conservation • Angles internes arrondis • Groupe tropicalisé +43°C • Thermostat électronique • Affichage digital • Équipées d'origine d'une sonde à coeur • Réfrigération ventilée • Groupe avec condensation à air • Dégivrage automatique • Porte équipée d'un cordon chauffant • 4 cycles programmables • Épaisseur d'isolation : 70 mm • Espacement entre les grilles : 70 mm • Gaz réfrigérant R290 • Pieds inox réglables en hauteur • Poignée ergonomique sur toute la hauteur • Livrées sans grille • Alarme sonore de fin de cycle • Alimentation 230/1/T

CELLULES GN 1/1 ET 600 X 400

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	GAZ RÉFRIGÉRANT	POIDS (KG)	PRIX € HT
D31	3	800 x 815 x 945	R290	105	4 469
D51	5	800 x 815 x 1015	R290	125	3 784
D11	10	800 x 815 x 1645	R290	190	4 753

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KIT4RX	Kit roulettes (à monter)	78

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

INTÉRIEUR INOX - PORTES PLEINES

- *2, 3 OU 4 PORTES - GROUPE LOGÉ*

2 ANS GARANTIE pièces

CORROSSERIE **SKINPLATE**

FINITION **INTÉRIEUR INOX**



BC2101
2 PORTES PLEINES

- Intérieur inox
- Fermeture à clef
- Éclairage intérieur LED
- Ventilation frontale
- Évaporateur ventilé



BC4101
4 PORTES PLEINES



BC3101
3 PORTES PLEINES

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES PLEINES



Extraction frontale de l'air chaud

Tableau de commande protégé

Compartiment technique avec fermeture à clef (blocage de l'accès aux paramètres de réglage de l'appareil)

• Arrière-bars groupe logé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate - Finition intérieure inox • Passage utile de porte : 720 mm de hauteur et 440 mm de largeur • Epaisseur d'isolation : 40 mm • Gaz réfrigérant : R600A • Thermostat électronique • Affichage digital • Régulation thermostatique • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques

• **DOTATION :** 2 clayettes inox 430 x 395 mm par porte

Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C - Hauteur du caisson : 840 mm - Alimentation : 230/1/T

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VOL. (L)	PUISS. (W)	DOTATION	DIM. INT (L X P X H) MM	DIM. EXT (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX € HT
BC2101	2 portes - pleines	349	280	4 clayettes	1082 x 415 x 760	1462 x 513 x 860	89	1 850
BC3101	3 portes - pleines	536	280	6 clayettes	1622 x 415 x 760	2002 x 513 x 860	106	2 309
BC4101	4 portes - pleines	698	440	8 clayettes	2162 x 415 x 760	2542 x 513 x 860	123	2 538

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

INTÉRIEUR INOX - PORTES VITRÉES

- *2, 3 OU 4 PORTES - GROUPE LOGÉ*

2 ANS GARANTIE pièces

CORROSSERIE **SKINPLATE**

FINITION **INTÉRIEUR INOX**



BC2101V
2 PORTES VITRÉES

- Intérieur inox
- Fermeture à clef
- Éclairage intérieur LED
- Ventilation frontale
- Évaporateur ventilé



BC4101V
4 PORTES PLEINES



BC31001V
3 PORTES PLEINES

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES VITRÉES



Extraction frontale de l'air chaud

Tableau de commande protégé

Compartiment technique avec fermeture à clef (blocage de l'accès aux paramètres de réglage de l'appareil)

• Arrière-bars groupe logé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure inox • Passage utile de porte : 720 mm de hauteur et 440 mm de largeur • Epaisseur d'isolation : 40 mm • Gaz réfrigérant : R600A • Thermostat électronique • Affichage digital • Régulation thermostatique • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques

• **DOTATION :** 2 clayettes inox 430 x 395 mm par porte

Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C - Hauteur du caisson : 840 mm - Alimentation : 230/1/T

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VOL. (L)	PUISS. (W)	DOTATION	DIM. INT (L X P X H) MM	DIM. EXT (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX € HT
BC2101V	2 portes - vitrées	349	280	4 clayettes	1082 x 415 x 760	1462 x 513 x 860	100	2 032
BC3101V	3 portes - vitrées	536	280	6 clayettes	1622 x 415 x 760	2002 x 513 x 860	125	2 512
BC4101V	4 portes - vitrées	698	440	8 clayettes	2162 x 415 x 760	2542 x 513 x 860	150	2 907

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

HAUTEUR 1000 MM

- *2, 3 & 4 PORTES - GROUPE LOGÉ ÉQUIPÉ D'UN DÉTENDEUR*



DISPONIBLE EN VERSION SANS GROUPE *(NOUS CONSULTER)*

- Plan de travail avec dosseret en standard
- Intérieur et plan de travail en acier inox AISI 304
- Évaporateur traité
- Tiroir neutre au-dessus du groupe

• Côtés, portes et tiroirs en ABS thermoformé • Froid statique ou ventilé par commutateur • Dégivrage automatique par horloge, thermostat, thermomètre digital, R290 • Température 0/+8°C • Groupe frigorifique ambiance +43° C • Alimentation 230 V + T • Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints étanches facilement remplaçables • Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression • Intérieur doté de 3 niveaux de stockage • Coloris : marron foncé

DOTATION DE BASE

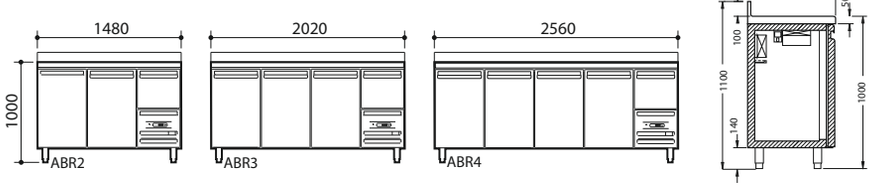
- 2 clayettes époxy (400 x 480) par porte
- Livraison standard avec dosseret arrière de 10 cm

OPTION SUR COMMANDE AU MÊME PRIX :

- Dessus sans dosseret (rajouter le suffixe C)
- Éclairage intérieur

ARRIÈRE-BARS GROUPE LOGÉ

• Groupe à air tropicalisé +43°C - Condenseur à air • Tiroir neutre au dessus du groupe - Froid statique ou ventilé par commutateur • Dégivrage automatique par horloge • Thermostat • Thermomètre digital • Gaz R290 • Température + 2/+8°C.



ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

HAUTEUR 1000 MM

- *2, 3 & 4 PORTES - GROUPE LOGÉ ÉQUIPÉ D'UN DÉTENDEUR*

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - HAUTEUR 1000 MM - GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VOLUME BRUT (L)	PUISSANCE (W)	DOTATION	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
ABR2-2	2 portes	260	246	4 clayettes	1480 x 600 x 1000	124	3 120
ABR3-2	3 portes	400	300	6 clayettes	2020 x 600 x 1000	161	3 631
ABR4-2	4 portes	540	376	8 clayettes	2560 x 600 x 1000	224	4 281

OPTIONS, GROUPES ET ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
	OPTION ÉCLAIRAGE INCORPORÉ	
ABR2E	pour meuble 2 portes	165
ABR3E	pour meuble 3 portes	334
ABR4E	pour meuble 4 portes	504
	OPTION POUR DESSUS	
	DESSUS GRANIT sans possibilité de dosseret, en remplacement du dessus inox	
ABR2DG	pour meuble 2 portes	463
ABR3DG	pour meuble 3 portes	624
ABR4DG	pour meuble 4 portes	790
	MEUBLE SANS DESSUS Moins value pour suppression du dessus inox	
ABR2SD	pour meuble 2 portes	-60
ABR3SD	pour meuble 3 portes	-75
ABR4SD	pour meuble 4 portes	-94
	TIROIRS ET PORTES*	
ABRK2T	2 tiroirs à la place d'une porte (par défaut à côté du groupe) Hauteur utile 275 mm	584
ABR2PV	2 Portes vitrées	374
ABR3PV	3 Portes vitrées	552
ABR4PV	4 Portes vitrées	742

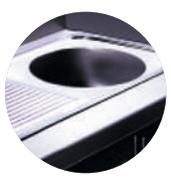
** à préciser à la commande*



OPTION
2 TIROIRS



OPTION TIROIR
MARC À CAFÉ



OPTION BAC
AVEC ÉGOUTTOIR
(AU-DESSUS DU GROUPE)

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
	OPTION POUR MODÈLES GROUPE LOGÉ UNIQUEMENT*	
ABRTM	Tiroir à marc à café	134
ABREV	BAC Ø 350 avec égouttoir (sans robinetterie)	526
ABRGG	Groupe à gauche supplément	120
	GROUPES À DISTANCE	
GD10M	Installation max. 10 mètres	631
GD20M	Installation max. 20 mètres	987
	CLAYETTES ET GLISSIÈRES	
MR46502001	Clayette Epoxy 400 x 480	49
MR46502002	Grille de liaison 122 x 385	24
MR60604292	Paire de glissières	16

** à préciser à la commande*

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE OU INOX

SÉRIE CLASSIC

- *2, 3 OU 4 PORTES*
  GROUPE LOGÉ OU SANS GROUPE

2 ANS GARANTIE pièces



- Groupe à gauche ou à droite (en option)
- Carrosserie Skinplate ou inox
- Profondeur 540 ou 700 mm
- Groupe logé ou sans groupe
- Large palette d'options (tiroirs, plans de travail inox...)



ACCÈS FACILE
AU COMPARTIMENT TECHNIQUE

• Température : +2°C +8°C • Deux finitions : extérieur et intérieur skinplate ou extérieur et intérieur inox AISI 304 (sauf dos) • Évaporateur central équipé de 2 ventilateurs pour une meilleure uniformité de la T° • Prévus pour ambiance +32°C • Éclairage LED • 23 niveaux espacés de 12,5 mm, crémallières longueur 334 mm • Hauteur sans pied : 820 mm • Pieds réglables en hauteur (30 à 55 mm) • Portes avec fermeture automatique et blocage de l'ouverture à 90° • Joint de porte magnétique • Froid ventilé • Dégivrage automatique • Évaporation automatique sur modèles groupe logé (modèles sans groupe : prévoir vidange) • Thermostat électronique • Affichage digital de la température • Gaz réfrigérant : R134a (sans groupe) & R290 (avec groupe) • Alimentation : 230/1/T

DOTATION :

Arrière-bars inox : 1 clayette inox par porte
Arrière-bars skinplate : 1 clayette aluminium par porte



OPTION
GROUPE LOGÉ À DROITE

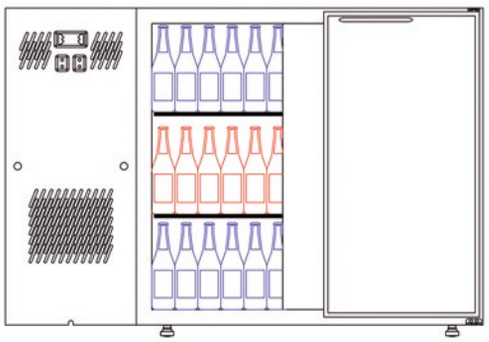
ARRIÈRE-BARS SKINPLATE OU INOX

SÉRIE CLASSIC

2 ANS GARANTIE pièces

- *2, 3 OU 4 PORTES*
  GROUPE LOGÉ OU SANS GROUPE

Un volume adapté à vos besoins !



MODÈLES PROF. 540
3 rangées de bouteilles de 240 mm par porte

MODÈLES PROF. 700
Jusqu'à 1324 canettes de 33 cl. (modèle 4 portes larges)

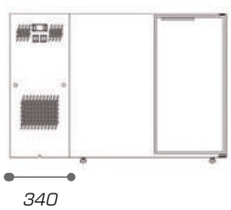


DE NOMBREUSES OPTIONS
(voir pages 228 à 231)

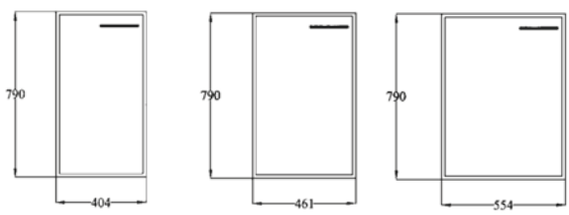
Plan de travail / Kit 2 ou 3 tiroirs / Fermeture à clés / Roulettes ou pieds / Tiroir marc à café *(sur modèles groupe logé)*



GROUPE
LOGÉ



3 TAILLES
DE PORTES

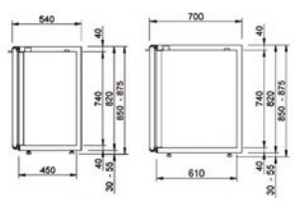


PETITE
LARGEUR 404 MM

MOYENNE
LARGEUR 461 MM

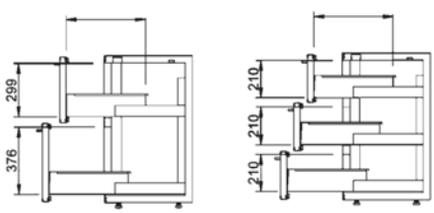
LARGE
LARGEUR 554 MM

PROFONDEUR
540 & 700



PROF.
540 MM

PROF.
700 MM



OPTION 2 OU 3 TIROIRS
(VOIR PAGES 228 À 231)

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE OU INOX

SÉRIE CLASSIC

PORTES PLEINES - GROUPE LOGÉ

2 ANS GARANTIE pièces



U52MS



U53MS



U54MS

PROFONDEUR 540 MM - SKINPLATE

	U52PS	U52MS	U52LS	U53PS	U53MS	U53LS	U54MS	U54LS
Puissance	*457 W*	*486 W*	*457 W*	*456 W*	*501 W*	*565 W*	*565 W*	*622 W*
Puiss. frigo*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*310 W*	*310 W*	*310 W*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U52PS	2 petites	404	223	1240 x 540 x 850/875	82	**2 638**
U52MS	2 moyennes	461	260	1350 x 540 x 850/875	88	**2 758**
U52LS	2 larges	554	323	1540 x 540 x 850/875	92	**2 879**
U53PS	3 petites	404	390	1740 x 540 x 850/875	108	**3 169**
U53MS	3 moyennes	461	436	1880 x 540 x 850/875	114	**3 333**
U53LS	3 larges	554	523	2140 x 540 x 850/875	121	**3 480**
U54MS	4 moyennes	461	610	2400 x 540 x 850/875	130	**3 779**
U54LS	4 larges	554	722	2740 x 540 x 850/875	134	**4 077**

PROFONDEUR 700 MM - SKINPLATE

	U72MS	U72LS	U73MS	U73LS	U74MS	U74LS
Puissance	*486 W*	*592 W*	*607 W*	*607 W*	*710 W*	*710 W*
Puiss. frigo*	*245 W*	*310 W*	*310 W*	*310 W*	*403 W*	*403 W*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U72MS	2 moyennes	461	380	1350 x 700 x 850/875	114	**3 310**
U72LS	2 larges	554	466	1540 x 700 x 850/875	119	**3 456**
U73MS	3 moyennes	461	617	1880 x 700 x 850/875	148	**4 002**
U73LS	3 larges	554	736	2140 x 700 x 850/875	157	**4 178**
U74MS	4 moyennes	461	814	2400 x 700 x 850/875	169	**4 536**
U74LS	4 larges	554	967	2740 x 700 x 850/875	174	**4 895**

** Puissance frigorifique à -15°C*

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE OU INOX

SÉRIE CLASSIC

PORTES PLEINES - SANS GROUPE

2 ANS GARANTIE pièces



U52MSSG



U53MSSG



U54MSSG

PROFONDEUR 540 MM - SKINPLATE

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U52PSSG	2 petites	404	223	900 x 540 x 850/875	50	1 919
U52MSSG	2 moyennes	461	260	1010 x 540 x 850/875	56	1 988
U52LSSG	2 larges	554	323	1200 x 540 x 850/875	60	2 058
U53PSSG	3 petites	404	390	1400 x 540 x 850/875	75	2 419
U53MSSG	3 moyennes	461	436	1540 x 540 x 850/875	81	2 562
U53LSSG	3 larges	554	523	1800 x 540 x 850/875	90	2 706
U54MSSG	4 moyennes	461	610	2060 x 540 x 850/875	99	3 038
U54LSSG	4 larges	554	722	2400 x 540 x 850/875	106	3 369

PROFONDEUR 700 MM - SKINPLATE

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U72MSSG	2 moyennes	461	380	1010 x 700 x 850/875	73	2 387
U72LSSG	2 larges	554	466	1200 x 700 x 850/875	78	2 471
U73MSSG	3 moyennes	461	617	1540 x 700 x 850/875	105	3 074
U73LSSG	3 larges	554	736	1800 x 700 x 850/875	117	3 248
U74MSSG	4 moyennes	461	814	2060 x 700 x 850/875	128	3 646
U74LSSG	4 larges	554	967	2400 x 700 x 850/875	138	4 045

OPTIONS ET ACCESSOIRES : *VOIR PAGE 228 À 231*

ARRIÈRE-BARS INOX

SÉRIE CLASSIC

PORTES PLEINES - GROUPE LOGÉ

2 ANS GARANTIE pièces



U52MI



U53MI



U54MI

PROFONDEUR 540 MM - *INOX*

	U52PI	U52MI	U52LI	U53PI	U53MI	U53LI	U54MI	U54LI
Puissance	*457 W*	*486 W*	*457 W*	*456 W*	*501 W*	*565 W*	*565 W*	*622 W*
Puiss. frigo*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*310 W*	*310 W*	*310 W*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U52PI	2 petites	404	223	1240 x 540 x 850/875	82	**3 359**
U52MI	2 moyennes	461	260	1350 x 540 x 850/875	88	**3 520**
U52LI	2 larges	554	323	1540 x 540 x 850/875	92	**3 674**
U53PI	3 petites	404	390	1740 x 540 x 850/875	108	**4 062**
U53MI	3 moyennes	461	436	1880 x 540 x 850/875	114	**4 265**
U53LI	3 larges	554	523	2140 x 540 x 850/875	121	**4 468**
U54MI	4 moyennes	461	610	2400 x 540 x 850/875	130	**4 857**
U54LI	4 larges	554	722	2740 x 540 x 850/875	134	**5 246**

PROFONDEUR 700 MM - *INOX*

	U72MI	U72LI	U73MI	U73LI	U74MI	U74LI
Puissance	*486 W*	*592 W*	*607 W*	*607 W*	*710 W*	*710 W*
Puiss. frigo*	*245 W*	*310 W*	*310 W*	*310 W*	*403 W*	*403 W*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U72MI	2 moyennes	461	380	1350 x 700 x 850/875	114	**4 221**
U72LI	2 larges	554	466	1540 x 700 x 850/875	119	**4 411**
U73MI	3 moyennes	461	617	1880 x 700 x 850/875	148	**5 119**
U73LI	3 larges	554	736	2140 x 700 x 850/875	157	**5 363**
U74MI	4 moyennes	461	814	2400 x 700 x 850/875	169	**5 830**
U74LI	4 larges	554	967	2740 x 700 x 850/875	174	**6 297**

** Puissance frigorifique à -15°C*

ARRIÈRE-BARS INOX

SÉRIE CLASSIC

PORTES PLEINES - SANS GROUPE

2 ANS GARANTIE pièces



U52MISG



U53MISG



U54MISG

PROFONDEUR 540 MM - *INOX*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U52PISG	2 petites	404	223	900 x 540 x 850/875	50	2 478
U52MISG	2 moyennes	461	260	1010 x 540 x 850/875	56	2 582
U52LISG	2 larges	554	323	1200 x 540 x 850/875	60	2 684
U53PISG	3 petites	404	390	1400 x 540 x 850/875	75	3 150
U53MISG	3 moyennes	461	436	1540 x 540 x 850/875	81	3 340
U53LISG	3 larges	554	523	1800 x 540 x 850/875	90	3 529
U54MISG	4 moyennes	461	610	2060 x 540 x 850/875	99	3 952
U54LISG	4 larges	554	722	2400 x 540 x 850/875	106	4 375

PROFONDEUR 700 MM - *INOX*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U72MISG	2 moyennes	461	380	1010 x 700 x 850/875	73	3 100
U72LISG	2 larges	554	466	1200 x 700 x 850/875	78	3 224
U73MISG	3 moyennes	461	617	1540 x 700 x 850/875	148	4 007
U73LISG	3 larges	554	736	1800 x 700 x 850/875	157	4 236
U74MISG	4 moyennes	461	814	2060 x 700 x 850/875	169	4 743
U74LISG	4 larges	554	967	2400 x 700 x 850/875	174	5 251

OPTIONS ET ACCESSOIRES : *VOIR PAGE 228 À 231*

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE OU INOX

SÉRIE LEDS

- *2, 3 OU 4 PORTES VITRÉES*
  GROUPE LOGÉ OU SANS GROUPE

2 ANS GARANTIE pièces



- Éclairage LED blanc d'origine
- durée de vie 6 fois supérieure à celle d'un néon traditionnel
- consommation d'énergie limitée
- production de chaleur quasi nulle
« éclairage froid » - éclairage de haute qualité

- Éclairage LEDS colorés en option
- Vitrage tempéré garantissant une sécurité maximale (pas de risque de casse)
- Vitrage basse émission (filtre UV)
- Isolation maximale et parfaite conservation du froid



ACCÈS FACILE
AU COMPARTIMENT TECHNIQUE

• Groupe à gauche ou à droite (en option) • Carrosserie Skinplate ou inox • Profondeur 540 ou 700 mm • Groupe logé ou sans groupe • Large palette d'options (tiroirs vitrés, plans de travail inox, version traversante, ...) • Température : +2°C +8°C • Deux finitions : extérieur et intérieur skinplate ou extérieur et intérieur inox AISI 304 (sauf dos) • Evaporateur central équipé de 2 ventilateurs pour une meilleure uniformité de la T° • Prévus pour ambiance +32°C • 23 niveaux espacés de 12.5 mm, crémallières longueur 334 mm • Hauteur sans pied : 820 mm • Pieds réglables en hauteur (30 à 55 mm) • Portes avec fermeture automatique et blocage de l'ouverture à 90° • Joint de porte magnétique • Froid ventilé • Dégivrage automatique • Evaporation automatique sur modèles groupe logé (modèles sans groupe : prévoir vidange) • Thermostat électronique avec affichage digital de la température • Gaz réfrigérant : R134a (sans groupe) & R290 (avec groupe) • Alimentation : 230/1/T

DOTATION :

ARRIÈRE-BARS INOX : 1 clayette inox par porte
ARRIÈRE-BARS SKINPLATE : 1 clayette aluminium par porte



OPTION
ÉCLAIRAGE COLORÉ

Éclairage LEDS colorés



OPTION ÉCLAIRAGE LEDS COLORÉS

(rappel : en standard, éclairage leds blanc)

ECLAIRAGE 1 COULEUR FIXE *(AU CHOIX : BLEU, ROUGE, VERT, AMBRÉ)*

RÉFÉRENCE	COLORIS	PRIX € HT
LEDF1R	Eclairage rouge (Supplément par porte ou par tiroir)	29
LEDF1V	Eclairage vert (Supplément par porte ou par tiroir)	29
LEDF1B	Eclairage bleu (Supplément par porte ou par tiroir)	29
LEDF1A	Eclairage ambre (Supplément par porte ou par tiroir)	29

ECLAIRAGE 8 COULEURS FIXES OU DÉFILANTES *(SYSTÈME RGB)*

RÉFÉRENCE	COLORIS	PRIX € HT
LEDRGB8	Eclairage RGB 8 coloris (Supplément par porte ou par tiroir)	68
KITTEL	Kit télécommande + récepteur	552

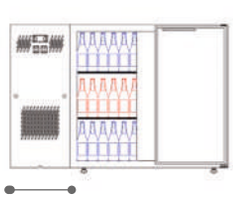
8 coloris : rouge, vert, bleu, orangé, jaune, violet, pourpre et blanc
A associer au kit télécommande/récepteur (réf. : KITTEL), qui permet également de régler la tonalité de la couleur choisie, de faire défiler automatiquement tous les coloris, et de commander un seul appareil



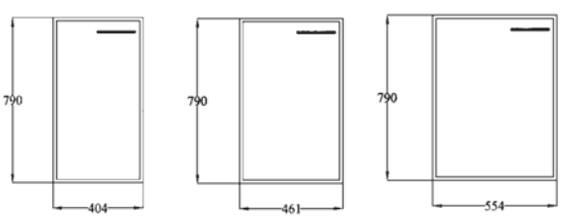
OPTION TIROIRS VITRÉS
(voir pages 228 à 231)



GROUPE *LOGÉ*



3 TAILLES *DE PORTES*

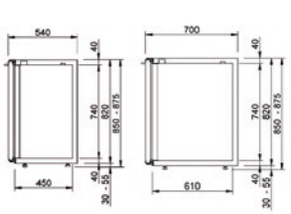


PETITE
LARGEUR 404 MM

MOYENNE
LARGEUR 461 MM

LARGE
LARGEUR 554 MM

PROFONDEUR *540 & 700*



PROF. 540

PROF. 700

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

SÉRIE LEDS

PORTES VITRÉES - GROUPE LOGÉ

Equipés en standard de LEDS blancs
Option LEDS colorés page 223

2 ANS GARANTIE pièces



U52MVS



U53MVS



U54MVS

PROFONDEUR 540 MM - *SKINPLATE*

	U52PVS	U52MVS	U52LVS	U53PVS	U53MVS	U53LVS	U54MVS	U54LVS
Puissance	*457 W*	*464 W*	*457 W*	*456 W*	*468 W*	*565 W*	*565 W*	*578 W*
Puiss. frigo*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*310 W*	*310 W*	*310 W*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U52PVS	2 petites	404	223	1240 x 540 x 850/875	88	**3 024**
U52MVS	2 moyennes	461	260	1350 x 540 x 850/875	94	**3 155**
U52LVS	2 larges	554	323	1540 x 540 x 850/875	98	**3 288**
U53PVS	3 petites	404	390	1740 x 540 x 850/875	117	**3 714**
U53MVS	3 moyennes	461	436	1880 x 540 x 850/875	123	**3 885**
U53LVS	3 larges	554	523	2140 x 540 x 850/875	130	**4 061**
U54MVS	4 moyennes	461	610	2400 x 540 x 850/875	138	**4 477**
U54LVS	4 larges	554	722	2740 x 540 x 850/875	144	**4 828**

PROFONDEUR 700 MM - *SKINPLATE*

	U72MVS	U72LVS	U73MVS	U73LVS	U74MVS	U74LVS
Puissance	*464 W*	*570 W*	*574 W*	*574 W*	*666 W*	*666 W*
Puiss. frigo*	*245 W*	*310 W*	*310 W*	*310 W*	*403 W*	*403 W*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U72MVS	2 moyennes	461	380	1350 x 700 x 850/875	122	**3 364**
U72LVS	2 larges	554	466	1540 x 700 x 850/875	127	**3 506**
U73MVS	3 moyennes	461	617	1880 x 700 x 850/875	160	**4 145**
U73LVS	3 larges	554	736	2140 x 700 x 850/875	169	**4 328**
U74MVS	4 moyennes	461	814	2400 x 700 x 850/875	179	**4 776**
U74LVS	4 larges	554	967	2740 x 700 x 850/875	187	**5 147**

** Puissance frigorifique à -15°C*

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

SÉRIE LEDS

PORTES VITRÉES - SANS GROUPE

Equipés en standard de LEDS blancs
Option LEDS colorés page 223

2 ANS GARANTIE pièces



U52MVSSG



U53MVSSG



U54MVSSG

PROFONDEUR 540 MM - *SKINPLATE*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U52PVSSG	2 petites	404	223	900 x 540 x 850/875	56	2 277
U52MVSSG	2 moyennes	461	260	1010 x 540 x 850/875	62	2 356
U52LVSSG	2 larges	554	323	1200 x 540 x 850/875	66	2 434
U53PVSSG	3 petites	404	390	1400 x 540 x 850/875	84	2 935
U53MVSSG	3 moyennes	461	436	1540 x 540 x 850/875	90	3 094
U53LVSSG	3 larges	554	523	1800 x 540 x 850/875	99	3 254
U54MVSSG	4 moyennes	461	610	2060 x 540 x 850/875	107	3 708
U54LVSSG	4 larges	554	722	2400 x 540 x 850/875	112	4 090

PROFONDEUR 700 MM - *SKINPLATE*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U72MVSSG	2 moyennes	461	380	1010 x 700 x 850/875	80	2 511
U72LVSSG	2 larges	554	466	1200 x 700 x 850/875	86	2 596
U73MVSSG	3 moyennes	461	617	1540 x 700 x 850/875	117	3 300
U73LVSSG	3 larges	554	736	1800 x 700 x 850/875	128	3 469
U74MVSSG	4 moyennes	461	814	2060 x 700 x 850/875	139	3 954
U74LVSSG	4 larges	554	967	2400 x 700 x 850/875	145	4 361

OPTIONS ET ACCESSOIRES : *VOIR PAGE 228 À 231*

ARRIÈRE-BARS INOX

SÉRIE LEDS

PORTES VITRÉES - GROUPE LOGÉ

Equipés en standard de LEDS blancs
Option LEDS colorés page 223

2 ANS GARANTIE pièces



U52MVI



U53MVI



U54MVI

PROFONDEUR 540 MM - *INOX*

	U52PVI	U52MVI	U52LVI	U53PVI	U53MVI	U53LVI	U54MVI	U54LVI
Puissance	*457 W*	*464 W*	*457 W*	*456 W*	*468 W*	*565 W*	*565 W*	*578 W*
Puiss. frigo*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*245 W*	*310 W*	*310 W*	*310 W*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U52PVI	2 petites	404	223	1240 x 540 x 850/875	88	3 788
U52MVI	2 moyennes	461	260	1350 x 540 x 850/875	94	3 958
U52LVI	2 larges	554	323	1540 x 540 x 850/875	98	4 131
U53PVI	3 petites	404	390	1740 x 540 x 850/875	117	4 669
U53MVI	3 moyennes	461	436	1880 x 540 x 850/875	123	4 886
U53LVI	3 larges	554	523	2140 x 540 x 850/875	130	5 107
U54MVI	4 moyennes	461	610	2400 x 540 x 850/875	138	5 624
U54LVI	4 larges	554	722	2740 x 540 x 850/875	144	6 072

PROFONDEUR 700 MM - *INOX*

	U72MVI	U72LVI	U73MVI	U73LVI	U74MVI	U74LVI
Puissance	*464 W*	*570 W*	*574 W*	*574 W*	*666 W*	*666 W*
Puiss. frigo*	*245 W*	*310 W*	*310 W*	*310 W*	*403 W*	*403 W*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U72MVI	2 moyennes	461	380	1350 x 700 x 850/875	122	4 221
U72LVI	2 larges	554	466	1540 x 700 x 850/875	127	4 402
U73MVI	3 moyennes	461	617	1880 x 700 x 850/875	160	5 212
U73LVI	3 larges	554	736	2140 x 700 x 850/875	169	5 446
U74MVI	4 moyennes	461	814	2400 x 700 x 850/875	179	5 999
U74LVI	4 larges	554	967	2740 x 700 x 850/875	187	6 473

** Puissance frigorifique à -15°C*

ARRIÈRE-BARS INOX

SÉRIE LEDS

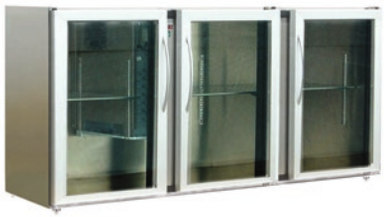
PORTES VITRÉES - SANS GROUPE

Equipés en standard de LEDS blancs
Option LEDS colorés page 223

2 ANS GARANTIE pièces



U52MVISG



U53MVISG



U54MVISG

PROFONDEUR 540 MM - *INOX*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U52PVISG	2 petites	404	223	900 x 540 x 850/875	56	2 871
U52MVISG	2 moyennes	461	260	1010 x 540 x 850/875	62	2 986
U52LVISG	2 larges	554	323	1200 x 540 x 850/875	66	3 039
U53PVISG	3 petites	404	390	1400 x 540 x 850/875	84	3 717
U53MVISG	3 moyennes	461	436	1540 x 540 x 850/875	90	3 923
U53LVISG	3 larges	554	523	1800 x 540 x 850/875	99	4 131
U54MVISG	4 moyennes	461	610	2060 x 540 x 850/875	107	4 683
U54LVISG	4 larges	554	722	2400 x 540 x 850/875	112	5 166

PROFONDEUR 700 MM - *INOX*

RÉFÉRENCE	NOMBRE PORTES	LARGEUR PORTE (MM)	VOLUME (L)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
U72MVISG	2 moyennes	461	380	1010 x 700 x 850/875	80	3 183
U72LVISG	2 larges	554	466	1200 x 700 x 850/875	86	3 306
U73MVISG	3 moyennes	461	617	1540 x 700 x 850/875	117	4 183
U73LVISG	3 larges	554	736	1800 x 700 x 850/875	128	4 403
U74MVISG	4 moyennes	461	814	2060 x 700 x 850/875	139	4 993
U74LVISG	4 larges	554	967	2400 x 700 x 850/875	145	5 505

OPTIONS ET ACCESSOIRES : *VOIR PAGE 228 À 231*

OPTIONS ET ACCESSOIRES

ARRIÈRE-BARS - SÉRIES CLASSIC & LEDS



SUPPLÉMENTS POUR TIROIRS - *SÉRIES CLASSIC & LEDS*

MODÈLES	DESCRIPTIONS	FINITION SKINPLATE		FINITION INOX	
		RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
MODÈLES AVEC PETITES PORTES PLEINES					
arrière-bars 2 portes PROF 540	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141654	509	141660	618
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141655	754	141661	913
arrière-bars 3 portes **PROF 540**	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141654	509	141660	618
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141655	754	141661	913
MODÈLES AVEC PORTES PLEINES MOYENNES					
arrière-bars 2, 3 ou 4 portes PROF 540	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141656	527	141658	642
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141657	782	141659	948
arrière-bars 2, 3 ou 4 portes **PROF 700**	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141687	551	141689	688
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141688	816	141690	1 015
MODÈLES AVEC PORTES PLEINES LARGES					
arrière-bars 2, 3 ou 4 portes PROF 540	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141650	547	141652	666
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141651	811	141653	984
	Module complet tiroir + mitraillette porte-bouteilles	141677	1 344	141678	1 556
arrière-bars 2, 3 ou 4 portes PROF 700	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141681	580	141683	717
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141682	850	141684	1 057
	Module complet tiroir + mitraillette porte-bouteilles	141685	1 531	141686	1 786

OPTIONS ET ACCESSOIRES

ARRIÈRE-BARS - SÉRIES CLASSIC & LEDS



SUPPLÉMENTS POUR TIROIRS VITRÉS - *SÉRIE LEDS*

		FINITION INOX	
MODÈLES	DESCRIPTIONS	RÉF.	PRIX € HT
PROFONDEUR 540*			
Petite porte	Kit 2 tiroirs vitrés	141587	991
Porte moyenne	Kit 2 tiroirs vitrés	141679	1 034
Porte large	Kit 2 tiroirs vitrés	141675	1 075
Petite porte	Kit 3 tiroirs vitrés	141588	1 232
Porte moyenne	Kit 3 tiroirs vitrés	141680	1 518
Porte large	Kit 3 tiroirs vitrés	141676	1 580
PROFONDEUR 700*			
Porte moyenne	Kit 2 tiroirs vitrés	141537	1 255
Porte large	Kit 2 tiroirs vitrés	141252	1 285
Porte moyenne	Kit 3 tiroirs vitrés	141538	1 876
Porte large	Kit 3 tiroirs vitrés	141253	1 953

** Supplément pour remplacement d'une porte par un kit de tiroirs*

Supplément pour profil de porte et poignée noir - **RÉFÉRENCE : 119586** - **PRIX €/HT : 94**

OPTIONS ET ACCESSOIRES - *SÉRIE CLASSIC & LEDS*

	FINITION SKINPLATE		FINITION INOX	
MODÈLES	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
1 Fermeture à clef pour porte ou tiroir	340143	41	340143	41
Option groupe à droite (pour modèles groupe logé)	111640	111	111640	111
2 Grand pied - Hauteur 110 / 160 mm - Prix unitaire	119478	48	119478	48
Roulette pivotante avec frein - Hauteur 80 mm - Prix unitaire	119477	79	119477	79
3 Tiroir marc à café - (modèles groupe logé uniquement)	119862	517	119863	567
4 Tiroir neutre - (modèles groupe logé uniquement)	115652	460	115651	510



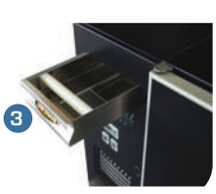
FERMETURE *À CLÉ*



ROULETTES *OU PIEDS*



MITRAILLETTE PORTE-BOUTEILLES *(PORTES LARGES UNIQUEMENT)*



TIROIR *MARC À CAFÉ*



TIROIRS

OPTIONS ET ACCESSOIRES

ARRIÈRE-BARS - SÉRIES CLASSIC & LEDS

JEUX DE CLAYETTES *(FOURNIS AVEC CROCHETS DE FIXATION)*

MODÈLES	DESCRIPTIONS	POUR MODÈLES	ALUMINIUM RÉF.	ALUMINIUM PRIX € HT	INOX RÉF.	INOX PRIX € HT
(ALUMINIUM POUR FINITION SKINPLATE ET INOX POUR FINITION INOX)						
arrière-bars PROF 540	Jeu de 2 clayettes	2 petites portes	119130	69	119136	87
	Jeu de 2 clayettes	2 portes moyennes	119164	69	119167	87
	Jeu de 2 clayettes	2 portes larges	119131	69	119137	87
	Jeu de 3 clayettes	3 petites portes	119132	103	119138	131
	Jeu de 3 clayettes	3 portes moyennes	119165	103	119168	131
	Jeu de 3 clayettes	3 portes larges	119133	103	119139	131
	Jeu de 4 clayettes	4 portes moyennes	119166	137	119169	176
	Jeu de 4 clayettes	4 portes larges	119135	137	119141	176
arrière-bars PROF 700	Jeu de 2 clayettes	2 portes moyennes	119174	82	119180	105
	Jeu de 2 clayettes	2 portes larges	119175	82	119181	105
	Jeu de 3 clayettes	3 portes moyennes	119176	123	119182	158
	Jeu de 3 clayettes	3 portes larges	119177	123	119183	158
	Jeu de 4 clayettes	4 portes moyennes	119178	165	119184	210
	Jeu de 4 clayettes	4 portes larges	119179	182	119185	210

OPTION PLAN DE TRAVAIL INOX

ARRIÈRE-BARS GROUPE LOGÉ

LONGUEUR (MM)	PROF 540 RÉF.	PROF 540 PRIX € HT	PROF 700 RÉF.	PROF 700 PRIX € HT
OPTION PLAN DE TRAVAIL INOX - SANS DOSSERET				
2 petites portes - 1240	119430	392	-	-
2 portes moyennes - 1350	119442	399	119461	478
2 portes larges - 1540	119431	405	119462	487
3 petites portes - 1740	119432	418	-	-
3 portes moyennes - 1880	119443	439	119463	527
3 portes larges - 2140	119433	461	119464	552
4 portes moyennes - 2400	119444	505	119465	606
4 portes larges - 2740	119435	535	119466	643
OPTION PLAN DE TRAVAIL INOX - AVEC DOSSERET				
2 petites portes - 1240	115517	729	-	-
2 portes moyennes - 1350	115518	765	115525	886
2 portes larges - 1540	115519	800	115526	933
3 petites portes - 1740	115520	863	-	-
3 portes moyennes - 1880	115521	874	115527	993
3 portes larges - 2140	115522	901	115528	1 046
4 portes moyennes - 2400	115523	997	115529	1 155
4 portes larges - 2740	115524	1 088	115530	1 257

ARRIÈRE-BARS SANS GROUPE

LONGUEUR (MM)	PROF 540 RÉF.	PROF 540 PRIX € HT	PROF 700 RÉF.	PROF 700 PRIX € HT
OPTION PLAN DE TRAVAIL INOX - SANS DOSSERET				
2 petites portes - 900	119436	380	-	-
2 portes moyennes - 1010	119458	383	119467	463
2 portes larges - 1200	119437	386	119468	463
3 petites portes - 1400	119438	399	-	-
3 portes moyennes - 1540	119459	422	119469	508
3 portes larges - 1800	119439	447	119470	535
4 portes moyennes - 2060	119460	472	119471	568
4 portes larges - 2400	119441	486	119472	583
OPTION PLAN DE TRAVAIL INOX - AVEC DOSSERET				
2 petites portes - 900	115534	594	-	-
2 portes moyennes - 1010	115535	626	115547	759
2 portes larges - 1200	115606	678	115548	759
3 petites portes - 1400	115536	759	-	-
3 portes moyennes - 1540	115543	800	115549	933
3 portes larges - 1800	115544	830	115550	942
4 portes moyennes - 2060	115545	856	115551	994
4 portes larges - 2400	115546	997	115552	1 155

OPTIONS ET ACCESSOIRES

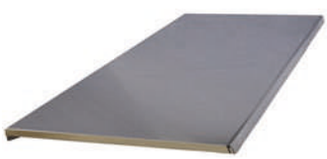
ARRIÈRE-BARS - SÉRIES CLASSIC & LEDS

OPTION PLAN DE TRAVAIL INOX - AVEC DOSSERET - *ÉVIER 400 X 290 MM À GAUCHE*

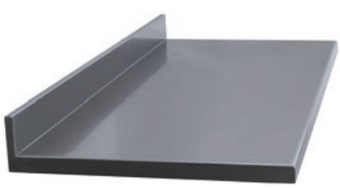
LONGUEUR (MM)	PROF 540		PROF 700	
	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
ARRIÈRE-BARS GROUPE LOGÉ				
2 petites portes - 1240	115471	1 066	-	-
2 portes moyennes - 1350	115472	1 135	115487	1 311
2 portes larges - 1540	115473	1 197	115488	1 380
3 petites portes - 1740	115474	1 280	-	-
3 portes moyennes - 1880	115475	1 312	115489	1 460
3 portes larges - 2140	115476	1 343	115490	1 540
4 portes moyennes - 2400	115477	1 492	115491	1 708
4 portes larges - 2740	115478	1 639	115492	1 872

OPTION PLAN DE TRAVAIL INOX - AVEC DOSSERET - *ÉVIER 400 X 290 MM À DROITE*

LONGUEUR (MM)	PROF 540		PROF 700	
	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
ARRIÈRE-BARS GROUPE LOGÉ				
2 petites portes - 1240	115479	1 066	-	-
2 portes moyennes - 1350	115480	1 135	115493	1 311
2 portes larges - 1540	115481	1 197	115494	1 380
3 petites portes - 1740	115482	1 280	-	-
3 portes moyennes - 1880	115483	1 312	115495	1 460
3 portes larges - 2140	115484	1 343	115496	1 540
4 portes moyennes - 2400	115485	1 492	115497	1 708
4 portes larges - 2740	115486	1 639	115498	1 872



PLAN DE TRAVAIL INOX
SANS DOSSERET



PLAN DE TRAVAIL INOX
AVEC DOSSERET



PLAN DE TRAVAIL INOX AVEC ÉVIER À GAUCHE
(ÉVIER TOUJOURS PLACÉ AU-DESSUS DU GROUPE)



RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
289012	Kit mitigeur pour évier placé à gauche	253
289013	Kit mitigeur pour évier placé à droite	253

** Eviers percés en usine uniquement si commandés avec un kit.*

ARMOIRE DE MATURATION

495 LITRES - TEMPÉRATURE 0°C/+5°C

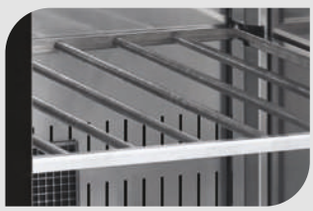


NOUVEAUTÉ

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire
- Porte vitrée à fermeture automatique avec verrouillage à 100°
- Joints magnétiques faciles à nettoyer et à remplacer sans outils
- Thermostat électronique avec contrôle de la température et de l'humidité



Panneau supérieur amovible : *accès facile au compartiment technique*



4 Grilles en acier INOX



Fond ambouti *avec angles arrondis*



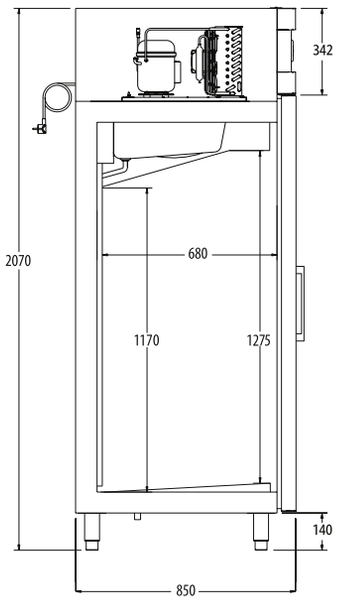
4 crochets pour la viande

L'armoire de maturation AM500 fournit la température et l'humidité parfaites pour la maturation de la viande, du salami et d'autres charcuteries. La température est maintenue juste au-dessus du point de congélation, et le contrôle de l'humidité ne requiert pas de connexion d'eau.

Le renouvellement continu de l'air aide à la maturation de la viande, le flux d'air atteignant chaque angle de chaque coupe, tout en étant désinfecté par le filtre à charbon actif et la lampe UV-C.

ARMOIRE DE MATURATION

495 LITRES - TEMPÉRATURE 0°C/+5°C



- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire
- Fond embouti et angles arrondis
- Porte vitrée à fermeture automatique avec verrouillage à 100°
- Joints magnétiques faciles à nettoyer et à remplacer sans outils
- Thermostat électronique avec contrôle de la température et de l'humidité
- Dégivrage et évaporation de l'eau entièrement automatiques
- Système de refroidissement à air forcé
- Isolation de 80 mm d'épaisseur en polyuréthane écologique avec un potentiel de destruction de l'ozone (ODP) et un potentiel de réchauffement de la planète (GWP) nuls
- Alimentation : 230/1/T

DOTATION : **4** *GRILLES EN ACIER INOX* + **4** *CROCHETS POUR LA VIANDE*

PUISSANCE FRIGORIFIQUE -10°C/+45°C	PUISSANCE ABSORBÉE	HUMIDITÉ RELATIVE MOYENNE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT
296 W	*390 W*	*75 %*	*0°C/+5°C*

ARMOIRE DE MATURATION • *0°/+5°C*

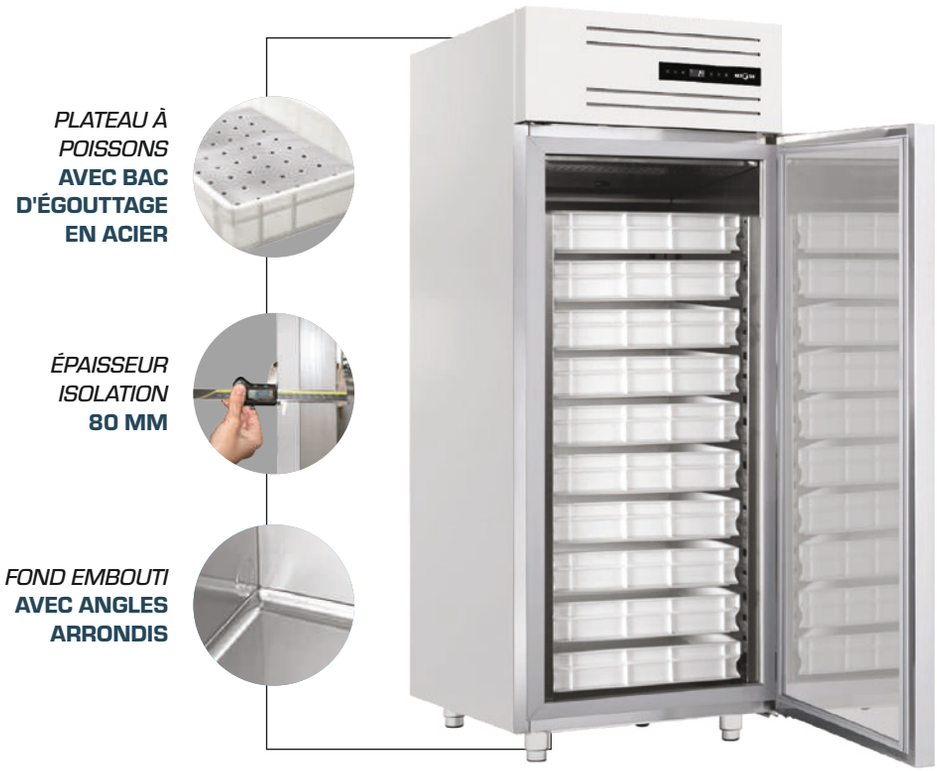
RÉFÉRENCE	VOLUME NET (L)	GAZ RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
AM500	394	R134A	720 x 850 x 2070	158	6 470

ACCESSOIRES & OPTIONS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KRAM500	Accessoire : Kit roues pour armoire de maturation	113
PPAM500	Options : Porte pleine	Sur demande

ARMOIRE À POISSONS

POSITIVE -2°C/+8°C - 600 X 400



NOUVEAUTÉ

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire
- Contrôleur électronique programmable avec affichage numérique et clavier totalement lisse
- Joints magnétiques faciles à nettoyer et à remplacer sans outils
- Porte à fermeture automatique avec verrouillage à 100°

PUISSANCE FRIGORIFIQUE -10°C/+45°C	PUISSANCE ABSORBÉE	ALIMENTATION	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT
621 W	*300 W*	*230/1/T*	*-2°C/+8°C*

ARMOIRE À POISSONS - 510 LITRES - 600 X 400 - *POSITIVE -2°C/+8°C*

• Les supports de guidage en acier se remplacent facilement sans outils • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Contrôleur électronique programmable avec affichage numérique et clavier totalement lisse • Dégivrage automatique

DOTATION : **10** *BACS À POISSONS 600 X 400 X 100 EN POLYPROPYLÈNE*

RÉFÉRENCE	VOLUME BRUT (L)	GAZ RÉFRIGÉRANT	DIMENSIONS EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
APO500	510	R290	840 x 700 x 2070	142	3 170

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KRAP500	Kit roues	110
MR42401024	Bac à poissons	61

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
MR60729016	Fond en inox pour bac à poissons	67
MR60729013	Glissière	17

REFROIDISSEURS DE DÉCHETS

1 X 240 L OU 2 X 240 L

AVEC UNITÉ FRIGORIFIQUE MONOBLOC



PRD480



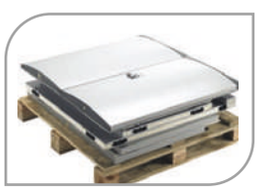
PRD240

NOUVEAUTÉ

- Design attrayant et ergonomique
- Intérieur dimensionné pour les bacs à roulettes 240L
- L'unité frigorifique monobloc se branche dircetement sur la prise de courant



Finition en acier inoxydable
avec plancher renforcé



Panneaux modulaires
emballés à plat



Dépôt de déchets hygiéniques
à travers des couvercles scellés



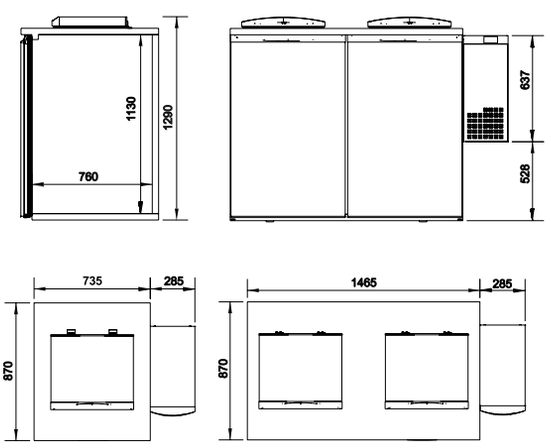
Montage latéral
simple et rapide

REFROIDISSEUR DE DÉCHETS :

• Intérieur et extérieur en acier inoxydable • Plancher renforcé doté de pieds de nivellement • Isolation en polyuréthane écologique avec zéro PDO et zéro PRG • Disponible en version individuelle ou double, dimensionnées pour conteneurs à déchets DIN EN 840 jusqu'à 240L • Portes larges facilitent le déplacement des conteneurs • Couvercles supérieurs permettent le dépôt de déchets de manière hygiénique • Joints magnétiques facilement remplaçables pour une étanchéité parfaite • Emballage à boîtier plat pour assemblage facile dans des endroits à accès limité

GROUPE FRIGORIFIQUE MONOBLOC :

• Finition en acier inoxydable • Contrôleur électronique avec affichage digital • Interrupteur illuminé • Dégivrage et évaporation des eaux de condensation automatiques • Facilité d'accès pour nettoyage et manutention • Facilité d'accès pour nettoyage et manutention • Facilité d'accès pour nettoyage et manutention • Température +2°C/+8°C • Alimentation : 230 V



	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIM. REFROIDISSEUR *(L X P X H) MM*	DIM. GROUPE FRIGO *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
N	PRD240	1 x 240 L	R134A	260	735 x 870 x 1290	285 x 545 x 745	84 + 29	3 500
N	PRD480	2 x 240 L	R134A	360	1465 x 870 x 1290	285 x 545 x 745	134 + 34	5 007

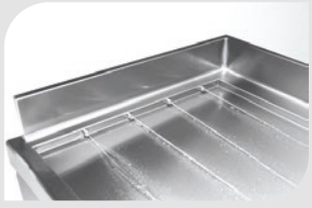
TABLES DE PRÉPARATION DE POISSONS

POSITIVE -2°C/+8°C - 2 PORTES OU 3 PORTES



NOUVEAUTÉ

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire
- Grands évaporateurs derrière les meneaux de porte
- Joints magnétiques faciles à nettoyer et à remplacer sans outils
- Robinet mitigeur avec douchette extensible
- Porte à fermeture automatique avec verrouillage à 100°



Plain de travail toujours propre, *poisson après poisson*



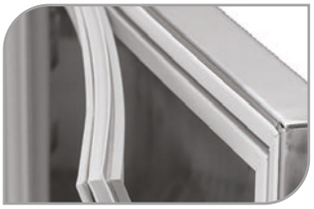
Plateau de préparation perforé en acier inoxydable *et planche à découper en polyéthylène*



Dotation de série: *4 bacs à poisson (avec plateau d'égouttage)*



(le bac perforé GN 1/1 est disponible en option) *Les dimensions de l'évier sont les justes pour recevoir le bac GN 1/1*



Joints magnétiques *facilement amovibles*



Epaisseur d'solation : *60 mm*



Fond ambouti *avec angles arrondis*

TABLES DE PRÉPARATION DE POISSONS

POSITIVE -2°C/+8°C - 2 PORTES OU 3 PORTES

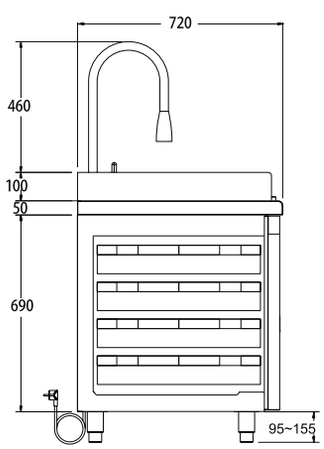
	TPO2	TPO3
Température de fonctionnement	*-2°C/+8°C*	*-2°C/+8°C*
Puissance frigorifique -10°C/+45°C	*357 W*	*477 W*
Puissance absorbée	*177 W*	*246 W*
Humidité relative moyenne	*81 %*	*85 %*

TABLES À POISSONS - *POSITIVE -2°C/+8°C*

• Isolation en polyuréthane écologique avec zéro ODP et zéro GWP, épaisseur 60 mm • Plan de travail avec dosseret de 100 mm • Portes à fermeture automatique avec blocage automatique • Joints d'étanchéité magnétiques faciles à nettoyer, remplaçables sans outils • Rayonnage en acier inoxydable, facilement démontable sans outils • Plateaux à poisson en polypropylène 600 x 400 mm (4 par porte) • Intérieur au fond embouti et aux angles rayonnés • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Contrôleur électronique avec affichage numérique et clavier tactile plat • Choix de refroidissement à tirage statique ou forcé • Dégivrage automatique • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : 4 BACS À POISSON (AVEC PLATEAU D'ÉGOUTTAGE) PAR PORTE

RÉFÉRENCE	MODÈLE	GAZ	VOLUME NET (L)	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPO2	Table 2 portes	R290	246	1068 x 596 x 678	1480 x 760 x 850	124	6 640
TPO3	Table 3 portes	R290	369	1608 x 596 x 678	2020 x 760 x 850	151	7 831



ACCESSOIRES

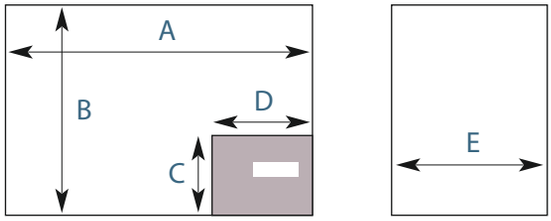
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KRTPO2	Kit roues table à poisson 1480	96
KRTPO3	Kit roues table à poisson 2020	145
TPOK2T	Kit 2 tiroirs	1 348
MR45205010	Planche à découper	257
MR42401014	Bac perforé	226
MR61201005	Plaque perforée	121
MR46502003	Grille	47
MR60602677	Glissière	30

CONGÉLATEURS BAHUTS

COUVERCLE PLEIN OU VITRÉ



- Condenseur ventilé
- Cuve aux angles arrondis
- Équipés de roulettes



DIMENSIONS UTILES DE LA CUVE *EN MM*

MODÈLE	A	B	C	C	C
BD3121F	1062	665	260	426	469
BD4661F	1342	666	250	220	492
BD5981F	1462	773	265	285	524
SD3281F	1075	610	300	300	541

- Température de fonctionnement -18°C -24°C • Fermeture à clef • Froid statique et condenseur ventilé • Gaz réfrigérant R600a
- Carrosserie blanche • Cuve aluminium à angles internes arrondis • Couvercle plein abattant ou couvercle vitré coulissant
- Thermostat mécanique • Dotation : 1 panier, sauf modèle BD5981F : 2 paniers • Dégivrage manuel • Alimentation 230/1/T

COUVERCLE PLEIN RABATTANT

RÉFÉRENCE	VOLUME (L)	PUISS. ABSORBÉE (W)	COMPRESSEUR (HP)	ISOLATION (MM)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
BD3121F	312	250	1/4	70	1216 x 710 x 855	58	773
BD4661F	466	250	1/4	70	1483 x 710 x 940	66	1 051
BD5981F	598	280	1/3	70	1603 x 726 x 1030	85	1 284

COUVERCLE VITRÉ COULISSANT

RÉFÉRENCE	VOLUME (L)	PUISS. ABSORBÉE (W)	COMPRESSEUR (HP)	ISOLATION (MM)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
SD3281F	328	250	1/3	60	1199 x 665 x 875	65	980

FONTAINE RÉFRIGÉRÉE

35 LITRES/HEURE - INOX

NOUVEAUTÉ



- Robinet rince bouche
- Robinet col de cygne
- Option filtre triple action (sédiments, calcaire et chlore)
- Destinée aux bureaux, ateliers, cantines, hôpitaux, écoles, etc...

• Directement raccordée au réseau d'alimentation d'eau • Températures +8° +10°C • Évaporateur en cuivre conforme aux normes • Système à détente directe selon les normes françaises • Équipée d'un robinet col-de-cygne pour remplir les verres et d'un robinet rince-bouche • Finition inox • Puissance 280 W • Gaz R134A sans CFC • Alimentation 230/1/T

RÉFÉRENCE	DÉBIT LITRES/H	PUISS. (W)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
AQUA35	35	280	400 x 400 x 1250	34	1 242

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SB10019	Filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore)	174

REFROIDISSEURS À CARAFES

80 & 150 LITRES/HEURE - AVEC OU SANS PÉDALE

NOUVEAUTÉ



VERSION AVEC PÉDALE (AQUA80P & AQUA150P)

- 2 distributions indépendantes
- Équipés d'un filtre triple action (sédiments, calcaire et chlore)
- Particulièrement adaptés aux cantines, restaurants en libre-service...
- Version avec pédale

• Directement raccordés au réseau d'alimentation d'eau • Températures +8° +10°C • Equipés d'origine d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore) • 2 boutons-poussoir • Finition tout inox • Gaz R134A sans CFC • Alimentation 230/1/T

RÉFÉRENCE	DÉBIT LITRES/H	PUISS. (W)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
REFROIDISSEURS À CARAFES **SANS PÉDALE**					
AQUA80	80	750	400 x 400 x 1420	67	2 205
AQUA150	150	250	400 x 400 x 1420	88	2 653
REFROIDISSEURS À CARAFES **AVEC PÉDALE**					
AQUA80P	80	750	400 x 460 x 1400	67	2 825
AQUA150P	150	250	400 x 460 x 1400	88	3 186

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

CENTRAL - 4 & 6 BACS GN 1/1



DESIGN CONTEMPORAIN **EXCLUSIF**

TABLETTES **GRANIT**

- Design contemporain exclusif
- Tablettes granit
- Étagère inférieure pour dépose des assiettes
- Éclairage
- Livrés sur roulettes



- Température 0°C +10°C • Réfrigération statique • Coloris noyer
- Tablettes en granit coloris Rosa Porino • Thermostat électronique
- Cuve inox AISI 304 • Gaz réfrigérant R134A • Capacité 4 ou 6 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis)

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS CENTRAL

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	PUISS. (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
BR4GN	4 bacs GN 1/1	0°C +10°C	507	230/1/T	1555 x 900 x 1370	143	**2 563**
BR6GN	6 bacs GN 1/1	0°C +10°C	507	230/1/T	2200 x 900 x 1370	195	**3 365**

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

BUFFET CHAUD

CENTRAL - 4 BACS GN 1/1



- Buffet bain-marie
- Tablettes granit
- Étagère inférieure pour dépose des assiettes
- Éclairage
- Livrés sur roulettes

• Coloris noyer • Capacité 4 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis) • Résistances placées sous la cuve • Tablettes en granit coloris Rosa Porino • Robinet de vidange de cuve • Thermostat +30°C +90°C • Cuve inox AISI 304

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	PUISS. (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
BBM4GN	4 bacs GN 1/1	+30°C +90°C	2 x 1500	230/1/T	1550 x 900 x 1370	170	2 525

BUFFETS MIXTES CHAUDS /RÉFRIGÉRÉS

CENTRAL - 2 X 2 OU 2 X 3 BACS GN 1/1



- Buffets 2 en 1 : chauds et réfrigérés
- Tablettes granit
- Étagère inférieure pour dépose des assiettes
- Éclairage
- Livrés sur roulettes

• Coloris noyer • 1 partie bain-marie (résistances placées sous la cuve, thermostat +30°C +90°C) + 1 partie réfrigérée (0°C +10°C, réfrigération statique, R134a) • Tablettes en granit coloris Rosa Porino • Capacité 2 x 2 ou 2 x 3 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis) • Cuve inox AISI 304

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	PUISS. (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
BMIX22GN	2 x 2 bacs GN 1/1	0°C +10°C / +30°C +90°C	398 / 1500	230/1/T	1555 x 900 x 1370	140	3 475
BMIX23GN	2 x 3 bacs GN 1/1	0°C +10°C / +30°C +90°C	398 / 2 x 1000	230/1/T	2200 x 900 x 1370	170	4 692

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

MURAL - 4 BACS GN 1/1





COLORIS
NOYER



TABLETTE
GRANIT

- Équipé d'un miroir
- Tablettes granit
- Étagère inférieure pour dépose des assiettes
- Éclairage
- Livrés sur roulettes

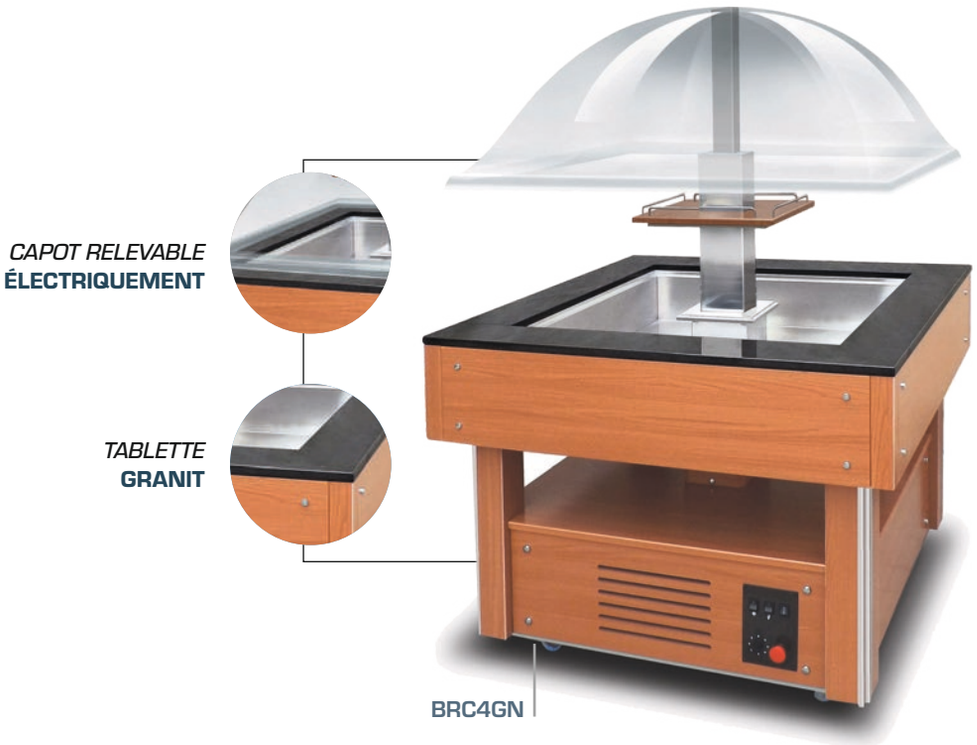
• Température 0°C +10°C • Coloris noyer • Réfrigération statique • Tablette en granit coloris Rosa Porino • Thermostat électronique • Cuve inox AISI 304 • Gaz réfrigérant R134a • Capacité 4 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis)

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS MURAL

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	PUISS. (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
BRM4GN	4 bacs GN 1/1	0°C +10°C	507	230/1/T	1555 x 900 x 1370	170	**3 412**

BUFFET RÉFRIGÉRÉ

CENTRAL - CARRÉ - 4 BACS GN 1/1



- Capot relevable électriquement
- Tablettes granit
- Étagère inférieure pour dépose des assiettes
- Étagère intermédiaire pour les assaisonnements
- Éclairage
- Livrés sur roulettes



• Température 0°C +10°C • Coloris noyer • Réfrigération statique • Tablettes en granit coloris noir • Thermostat électronique • Cuve inox AISI 304 • Gaz réfrigérant R134a • Capacité 4 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis)

BUFFET RÉFRIGÉRÉ CENTRAL CARRÉ - 4 BACS GN 1/1

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	TEMP.	PUISS. (W)	ALIM.	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*		POIDS (KG)	PRIX € HT
					CAPOT FERMÉ	CAPOT OUVERT		
BRC4GN	4 bacs GN 1/1	0°C +10°C	677	230/1/T	1200 x 1200 x 1350	1200 x 1200 x 1700	240	**6 770**

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

CENTRAL - ROND



- Capot relevable électriquement
- Froid ventilé
- 2 versions : bacs plastiques ou plaques inox perforées
- Modèle ISOLALED RGB : éclairage coloré de la partie supérieure
- Éclairage LED
- Livrés sur roulettes

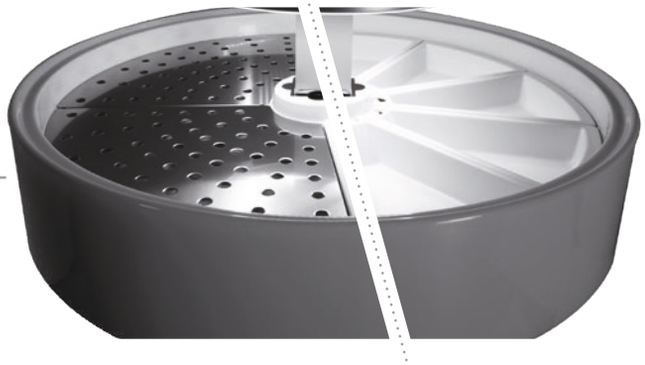


ISOLALEDP
AVEC OPTION TABLETTES

- Partie supérieure coloris blanc et soubassement acier gris
- Console vitrée électrique (fermeture totale de la zone d'exposition)
- T° de fonctionnement : +3°C +10°C (vitrine fermée)
- Affichage digital de la température
- Gaz réfrigérant R452a
- Dégivrage automatique
- Option : tablettes de dressage chromées largeur 190 mm
- Prévu pour température ambiante +30°C
- Alimentation : 230/1/T

4 PLAQUES INOX **PERFORÉES**

10 BACS PLASTIQUE **BLANCS PROF. 80 MM**

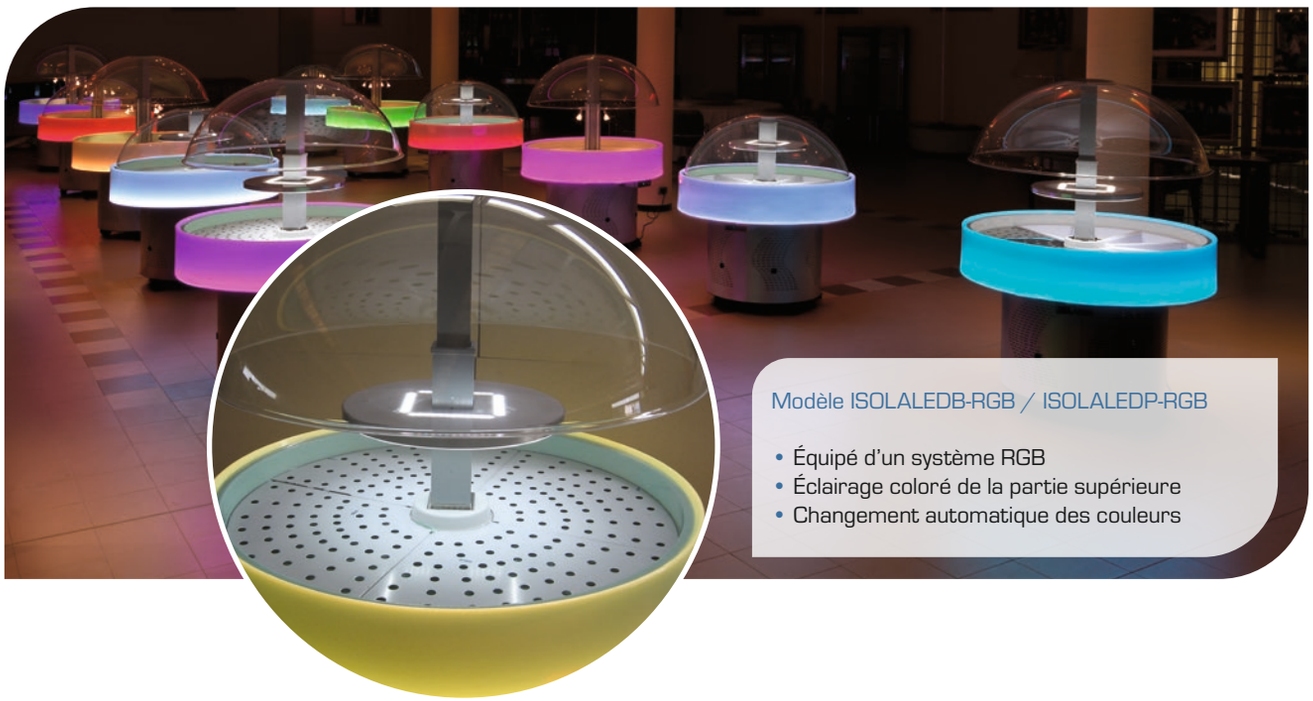


ISOLALEDP
ISOLALEDP-RGB

ISOLALEDB
ISOLALEDB-RGB

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

CENTRAL - ROND



Modèle ISOLALEDB-RGB / ISOLALEDP-RGB

- Équipé d'un système RGB
- Éclairage coloré de la partie supérieure
- Changement automatique des couleurs

BUFFETS ISOLA LED - TEMPÉRATURE +3°C +10°C

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PUISS. (W)	DIMENSIONS *(Ø X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
ISOLALEDB	Buffet ISOLA équipé de 10 bacs plastique blancs prof 80 mm	619	Ø 1280 sans tablette x 1680	104	6 226
ISOLALEDP	Buffet ISOLA équipé de 4 plaques inox perforées	619	Ø 1280 sans tablette x 1680	104	6 226

BUFFETS ISOLA LED RGB - TEMPÉRATURE +3°C +10°C

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PUISS. (W)	DIMENSIONS *(Ø X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
ISOLALEDB-RGB	Buffet ISOLALED équipé de 10 bacs plastique blancs prof 80 mm	736	Ø 1280 sans tablette x 1680	104	7 727
ISOLALEDP-RGB	Buffet ISOLALED équipé de 4 plaques inox perforées	736	Ø 1280 sans tablette x 1680	104	7 727

OPTION

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SC81C	Kit 4 tablettes (tour complet du buffet) largeur 170 mm Largeur buffet avec tablettes : Ø 1450 mm	1 206

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

CENTRAL - CARRÉ - 8 BACS GN 1/1



FINITION BOIS
NOYER CLAIR

AFFICHAGE
DIGITAL

- Capot relevable électriquement
- Tablettes en bois
- Étagère inférieure pour dépose des assiettes
- Étagère intermédiaire pour les assaisonnements
- Éclairage LED
- Livré sur roulettes

BUFFET RÉFRIGÉRÉ CENTRAL CARRÉ - 4 BACS GN 1/1

• Finition bois noyer clair • Console plexiglass électrique (fermeture totale de la zone d'exposition) • Température de fonctionnement : +3°C +10°C (vitrine fermée) • Affichage digital de la température • Gaz réfrigérant R452a • Réfrigération statique • Cuve prévue pour 8 bacs GN 1/1 prof. 150 mm (bacs non fournis) • Tablettes de dressage largeur 170 mm • Prévu pour température ambiante +30°C • Option : cuve inox hauteur 100 mm

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	TEMP.	PUISS. (W)	ALIM.	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*		POIDS (KG)	PRIX € HT
					SANS TABLETTES	AVEC TABLETTES		
CUPOLA	8 bacs GN 1/1	+3°C +10°C	610	230/1/T	1550 x 1550 x 1700	1720 x 1720 x 1700	178	**7 663**

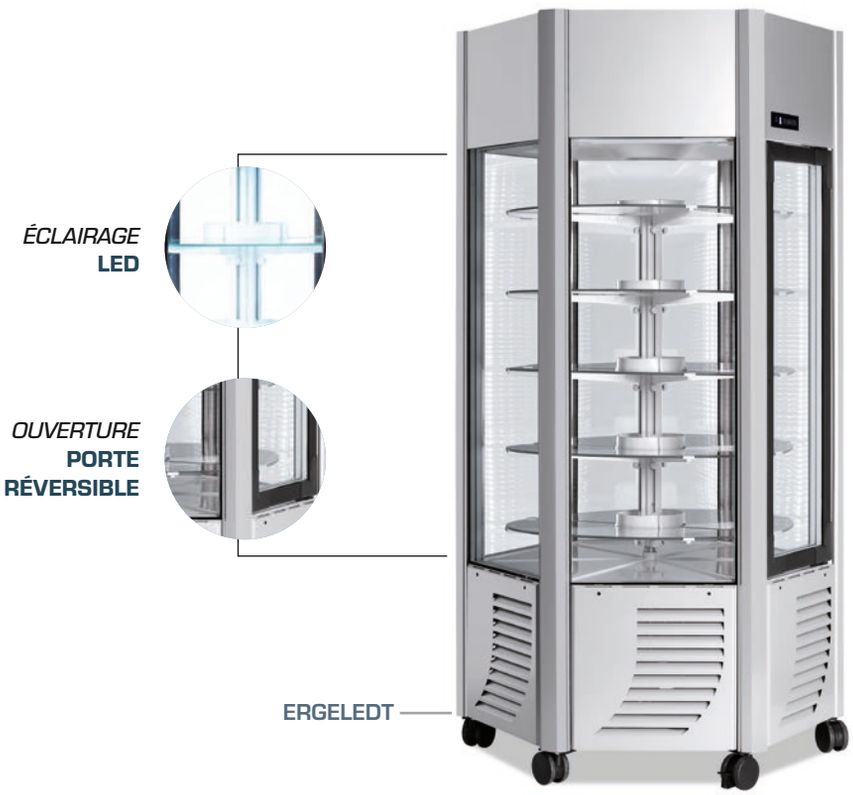
OPTION



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
CUVINOX1	Cuve inox haut 100 mm pour buffet réfrigéré CUPOLA (Capacité 4) - Dimensions : 625 x 505 x 100 mm	**241** unitaire

4 FACES VITRÉES

230, 400, 540, 600 & 800 LITRES



- Éclairage LED sur les 4 montants
- Thermostat avec écran tactile
- Positives ou négatives
- Livrables dans tous coloris RAL en option
- Ouverture de porte réversible
- Livré sur roulettes



VITRINES RÉFRIGÉRÉES 4 FACES VITRÉES

• Montants coloris : aluminium • Livrées d'origine sur roulettes • Ouverture de porte réversible (sur commande en usine, sans supplément) • Thermostat avec écran tactile • Gaz réfrigérant R452a • Alimentation 230/1/T • Au dessus de 800 mètres d'altitude, vitrages spéciaux, nous consulter

4 FACES VITRÉES

230, 400 & 540 LITRES

VITRINES 230 LITRES - 4 FACES - 1 PORTE



CARACTÉRISTIQUES	230FLEDT	230GLEDT	230BTLEDT
Volume (L)	230		
Dotation	3 grilles chromées 490 x 540 mm	3 plateaux verre ø 500 mm	2 grilles évaporatrices 490 x 540 mm
Dim. (L x P x H) (mm)	700 x 700 x 1280		

RÉFÉRENCE	TEMPÉRATURE		FROID	VERSION	PRIX € HT
230FLEDT	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Fixe / Grilles chromées	3 507
230GLEDT	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Tournante / Plateaux verres	3 602
230BTLEDT	Négative	-5°C -20°C	Statique	Fixe / Grilles évaporatrices	3 716

VITRINES 400 LITRES - 4 FACES - 1 PORTE



CARACTÉRISTIQUES	400FLEDT	400GLEDT	400BTLEDT	PRA40FLEDT	PRA40GLEDT
Volume (L)	400				
Dotation	5 grilles chromées 490 x 540 mm	5 plateaux verre ø 500 mm	4 grilles évaporatrices 490 x 540 mm	5 grilles chromées 490 x 540 mm	5 plateaux verre ø 500 mm
Dim. (L x P x H) (mm)	700 x 700 x 1840				

RÉFÉRENCE	TEMPÉRATURE		FROID	VERSION	PRIX € HT
400FLEDT	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Fixe / Grilles chromées	4 015
400GLEDT	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Tournante / Plateaux verres	4 111
400BTLEDT	Négative	-5°C -20°C	Statique	Fixe / Grilles évaporatrices	4 406
PRA40FLEDT	Chocolat	+14°C +18°C	Ventilé	Fixe / Grilles chromées	4 015
PRA40GLEDT	Chocolat	+14°C +18°C	Ventilé	Tournante /plateaux verres	4 111

VITRINES 540 LITRES - 4 FACES - 1 PORTE



CARACTÉRISTIQUES	540FLEDT	540BTLEDT
Volume (L)	540	
Dotation	5 grilles chromées 735 x 490 mm	4 grilles évaporatrices 735 x 490 mm
Dim. (L x P x H) (mm)	900 x 700 x 1840	

RÉFÉRENCE	TEMPÉRATURE		FROID	VERSION	PRIX € HT
540FLEDT	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Fixe / Grilles chromées	4 734
540BTLEDT	Négative	-5°C -20°C	Statique	Fixe / Grilles évaporatrices	5 380

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ALT1	Option altitude pour modèle 230, 400 et 540 litres	302

Possibilité d'avoir une caisse en bois renforcée pour vos expéditions: prix net 220€ HT

4 FACES VITRÉES

600 & 800 LITRES

VITRINES 600 LITRES - 6 FACES - 1 PORTE (NÉGATIVE) OU 2 PORTES (POSITIVE)



CARACTÉRISTIQUES	ERGELEDT	ERGEBTLEDT
Volume (L)	600	
Dotation	5 plateaux verre ø 740 mm	5 plateaux verre ø 740 mm
Dim. (L x P x H) (mm)	1010 x 900 x 1900	

RÉFÉRENCE	TEMPÉRATURE		FROID	VERSION	PRIX € HT
ERGELEDT	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Tournante / Plateaux verres	5 532
ERGEBTLEDT	Négative	-5°C -21°C	Ventilé	Tournante / Plateaux verres	6 425

VITRINES 800 LITRES - 4 FACES - 2 PORTES



CARACTÉRISTIQUES	800FLEDT	800GLEDT	800BTLEDT
Volume (L)	800		
Dotation	10 grilles chromées 490 x 540 mm	5 grilles chromées 490 x 540 mm + 5 plateaux verre ø 500 mm	8 grilles évaporatrices 490 x 540 mm
Dim. (L x P x H) (mm)	1270 x 700 x 1840		

RÉFÉRENCE	TEMPÉRATURE		FROID	VERSION	PRIX € HT
800FLEDT	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Fixe / Grilles chromées	5 091
800GLEDT	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	1/2 fixe + 1/2 tournante	5 186
800BTLEDT	Négative	-5°C -20°C	Statique	Fixe / Grilles évaporatrices	5 604

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
ALT2	Option altitude pour modèle 800 litres	452

OPTION COULEUR

FINITION COULEUR RAL



RAL 1018 **JAUNE D** | *RAL 3020* **ROUGE BIS D** | *RAL 1405* **VIOLET D** | *RAL 5019* **BLEU D** | *RAL 6018* **VERT BIS D** | *RAL 9005* **NOIR D** | *RAL 9016* **BLANC D**

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
OPCOULEUR	Sur commande et uniquement sur référence coloris RAL	452

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

CAVES À VINS SÉRIE JC

128 & 168 BOUTEILLES



ISOLATION
HAUTE QUALITÉ



THERMOSTAT
ÉLECTRONIQUE



JC380A

- Contrôle précis de la température
- Isolation haute qualité
- Double vitrage anti UV
- 1 ou 2 zones de température



JC270A2

- Filtre à charbon actif empêchant la formation d'odeurs dans la vitrine
- Gaz réfrigérant R600A
- Livrées avec étagères en bois
- Thermostat électronique et affichage digital
- Alimentation : 230/1/T

Modèle JC270A2 : 2 zones de température
(bas : +5°C +12°C - haut : +12°C +22°C)

Modèle JC380A : 1 plage de température (+5°C +22°C)

CAVES À VIN - SÉRIE JC

RÉFÉRENCE	ZONE	TEMP.	VOLUME (L)	CAPACITÉ*	PUISSANCE (W)	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
JC270A2	2	+5°C +12°C +12°C +22°C	270	128	92	595 x 625 x 1625	88	1 098
JC380A	1	+5°C +18°C	380	168	104	600 x 790 x 1400	79	1 491

** Capacité max. pour bouteilles ø 75 mm*

CAVES À VINS SÉRIE JC

128 & 168 BOUTEILLES





A *128 BOUTEILLES* **JC270A2**

B *168 BOUTEILLES* **JC380A**

● Dotation d'origine en clayettes bois

n° Nombre de bouteilles max par clayette

Caractéristiques	*JC270A2*	*JC380A*
Clayettes bois : dotation d'origine	*6* ●	*6* ●
Clayettes bois : capacité max	*13*	*8*

ACCESSOIRES : CLAYETTES SUPPLÉMENTAIRES

POUR CAVE À VINS	RÉFÉRENCES	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JC270A2	CHG2701	Clayette partie haute	46
	CHG2702	Clayette partie milieu	46
	CHG2703	Clayette partie basse	46
JC380A	CHG3802	Clayette partie milieu	46
	CHG3801	Clayette partie basse	46

VITRINES MODULABLES

CHAUDES OU RÉFRIGÉRÉES



VH1000 + BLOC
RÉFRIGÉRANT GVF

VH1000 + BLOC
CHAUFFANT GVC

- Idéales pour la vente ambulante
- Facilement transportables
- Démontables en 2 parties
- Bloc chaud ou froid amovible

VITRINE NEUTRE VH1000
IDÉALE POUR LES POINTS CHAUDS, LES TRAITEURS, LES COMMERÇANTS AMBULANTS, LES MARCHÉS, ...

• Équipée de 2 poignées molettes permettant d'associer facilement et rapidement un bloc chauffant (réf : GVC) ou réfrigérant (réf : GVF) • Chargement et service faciles : 2 portes avant relevables, une porte arrière relevable et un bac inox de service amovible • Grande surface de présentation : capacité 3 bacs x GN 1/1 + une étagère intermédiaire (975 x 305 mm) • Interrupteur marche/arrêt • Affichage de la température • Éclairage • Livrée sans bac

Bloc chauffant amovible - GVC

• Associée au bloc chauffant GVC, la vitrine VH1000 permet le maintien au chaud des plats préparés, des entrées, produits traiteurs, ou encore viennoiseries • Température : +20 +95°C • Système de convection par air pulsé

Bloc réfrigérant amovible – GVF

• Associée au bloc réfrigérant GVF, la vitrine VH1000 permet le maintien au froid des produits frais • Température : +4 +5°C, Froid ventilé, • Thermostat réglable, diffusion homogène du froid, évaporation des condensats



VH1000 + BLOC CHAUFFANT
GVC + TABLE TS3





VITRINE D'EXPOSITION NEUTRE

	RÉFÉRENCE	VOLUME (L)	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
1	VH1000	110	1000 x 600 x 475	27	1 319

TABLE MOBILE

	RÉFÉRENCE	Dim. (L x P x H) (mm)	POIDS (KG)	PRIX € HT
2	TS3	960 x 710 x 810	11	442

BLOCS POUR VITRINE VH1000

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PUISS. (KW)	Dim. (L x P x H) (mm)	POIDS (KG)	PRIX € HT
3	GVC	Bloc chauffant	2,4	925 x 145 x 250	16	780
4	GVF	Bloc réfrigérant	0,5	925 x 330 x 255	33	1 296

MACHINES À CHANTILLY PRIMA

COMMANDES MÉCANIQUES

PRIMA5



- Simplicité d'utilisation
- Idéales pour les coupes glacées

• Construction inox avec côtés tôle blanche • Couvercle plastique transparent • Réfrigération par compresseur • Cuve Inox réfrigérée • Bac plastique amovible pour un nettoyage facile et rapide • Régulateur d'air garantissant une consistance idéale de la crème Chantilly • Affichage digital de la température • Système de réfrigération continu de la cuve jusqu'au bec de distribution : sécurité maximale en terme d'hygiène, pas de coulure de crème au niveau du bec • Gaz réfrigérant R134a

RÉFÉRENCE	PRODUCTION/H (L)	CAPACITÉ BAC (L)	PUISS. (W)	ALIM.	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
PRIMA	100	2	300	230/1/T	250 x 410 x 400	26	**3 978**
PRIMA5	100	5	400	230/1/T	280 x 440 x 400	30	**4 774**

MACHINES À CHANTILLY BETA

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

BETA5



- Commandes électroniques
- Possibilité de dosage automatique des portions

• Affichage digital de la température • Dosage automatique des portions (en fonction du temps de distribution : 15 sec., 20 sec., ...) • Réfrigération par compresseur • Cuve Inox réfrigérée • Bac inox amovible : nettoyage facile et rapide • Régulateur d'air garantissant une consistance idéale de la crème Chantilly • Système de réfrigération continu de la cuve jusqu'au bec de distribution : sécurité maximale en terme d'hygiène, pas de coulure de crème au niveau du bec • Gaz réfrigérant R134a

RÉFÉRENCE	PRODUCTION/H (L)	CAPACITÉ BAC (L)	PUISS. (W)	ALIM.	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
BETA2	100	2	300	230/1/T	250 x 410 x 400	28	**4 774**
BETA5	100	5	400	230/1/T	250 x 450 x 400	30	**5 304**

SORBETIÈRES

EXTRACTION MANUELLE

FACILITÉ **D'INSTALLATION**



GESTION **DES CYCLES PAR LE TEMPS**





GEL10S

- Véritables outils professionnels
- Conçues pour un usage intensif
- Durée de cycle réduite



GEL5S
FOURNI SANS SUPPORT



POKER
FOURNI SANS SUPPORT

Caractéristiques	*GEL5S*	*POKER*	*GEL10S*
Qté mix par cycle	*1 litre*	*2 litres*	*2 litres*
Refroidissement	*Air*	*Air*	*Air*
Alimentation	*230/1/T*	*230/1/T*	*230/1/T*

- Fabrication des sorbets, des granités et de la crème glacée
- Gestion des cycles par le temps
- Destinées à recevoir la base de la crème glacée pasteurisée et refroidie (+2°C
- Gaz réfrigérant : R452a • Refroidissement à air
- Facilité d'installation et d'utilisation

SÉRIE GEL À EXTRACTION MANUELLE

RÉFÉRENCE	PRODUCTION/H (L)	DURÉE DU CYCLE (MM)	PUISS. (W)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
GEL5S	5	15 à 20	600	410 x 460 x 320	38	**5 834**
POKER	10	10 à 15	1000	500 x 560 x 400	60	**7 160**
GEL10S	10	10 à 20	1000	390 x 460 x 850	75	**8 352**

SORBETIÈRE

EXTRACTION AUTOMATIQUE

FACILITÉ **D'INSTALLATION**

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**



- Véritable outil professionnel
- Conçue pour un usage intensif
- Durée de cycle réduite



PRAT912A
FOURNI SANS SUPPORT

Caractéristiques	*PRAT912A*
Qté mix par cycle	*2 litres*
Refroidissement	*Air*
Alimentation	*230/1/T*

- Fabrication des sorbets, des granités et de la crème glacée
- Gestion des cycles par le temps
- Destinée à recevoir la base de la crème glacée pasteurisée et refroidie (+2°C)
- Gaz réfrigérant : R452a
- Refroidissement à air
- Facilité d'installation et d'utilisation

SÉRIE GEL À EXTRACTION AUTOMATIQUE

RÉFÉRENCE	PRODUCTION/H (L)	DURÉE DU CYCLE (MM)	PUISS. (W)	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
PRAT912A	9	10 à 20	1500	410 x 510 x 590	75	**12 979**

MACHINES SOFT

DÉBITS INTENSIFS



- Débit intensif
- Idéales pour les spécialistes glaciers
- Produit ultra performant
- Disponible avec alimentation des cylindres par pompe
- 2 compresseurs indépendants pour les cylindres et le compresseur
- Temps de nettoyage réduit

SOFT400P
MACHINE VERTICALE



SOFT320A
MACHINE À POSER

- 3 Commandes électroniques très simples d'utilisation avec affichage digital
- Production horaire : 15 à 36 litres par heure soit 200 à 480 cornets de 75 g
- Équipées de 2 compresseurs indépendants : 1 compresseur pour le refroidissement des cylindres (Gaz réfrigérant R452a) + 1 compresseur pour le refroidissement des cuves (Gaz réfrigérant R134A)
- Ce système garantit un respect total de la chaîne du froid depuis les cuves jusqu'au bec de distribution
- Mécanisme de distribution de la glace entièrement démontable : nettoyage facile et hygiène parfaite
- Contrôle électronique de l'onctuosité de la crème, de la temp. du mélange dans les cylindres et dans les cuves
- Machines livrées avec porte-cornets

MODÈLES SOFT320A ET SOFT336A :

- Alimentation par gravité - Construction tôle laquée

MODÈLES SOFT320P ET SOFT400P :

- Alimentation par pompes rotatives de pressurisation indépendantes et réfrigérées • Idéal pour les gros débits • Construction inox

MACHINES SOFT

DÉBITS INTENSIFS

Caractéristiques	*SOFT320A*	*SOFT336A*	*SOFT320P*	*SOFT400P*
Refroidissement	*Air*	*Air*	*Air*	*Air*
Alimentation	*230/1/T ou 400/3/N/T **	*400/3/N/T*	*230/1/T ou 400/3/N/T **	*400/3/N/T*

** à préciser à la commande*

MACHINES SOFT - SÉRIE SOFTGEL - 3 BECS - 3 PARFUMS - *ALIMENTATION PAR GRAVITÉ*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ CORNETS 75 G/ H	PROD. / H *(L)*	PUISS. *(W)*	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
SOFT320A	Machine à poser	180	13,5	2400	500 x 550 x 720	104	**17 181**
SOFT336A	Machine verticale	300	22,5	3800	500 x 550 x 1450	160	**19 802**

MACHINES SOFT - SÉRIE SOFTGEL - 3 BECS - 3 PARFUMS - *ALIMENTATION PAR POMPE*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ CORNETS 75 G/ H	PROD. / H *(L)*	PUISS. *(W)*	DIMENSIONS *(L X P X H) MM*	POIDS (KG)	PRIX € HT
SOFT320P	Machine à poser	200	15	2900	550 x 600 x 820	140	**22 422**
SOFT400P	Machine verticale	400	30	4500	600 x 720 x150	240	**28 080**

OPTION

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
CRSOCLAR	Socle avec roulettes pour machines à poser	**961**

Instaclack®

TOUTE UNE GAMME DE 2 À 50 M³



Instaclack®

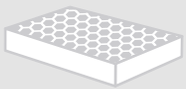
• Panneau sandwich de polyuréthane injecté en 70 mm ou 100 mm d'épaisseur selon le modèle • Tôle en acier galvanisé laqué en blanc, avec film protecteur de polyéthylène • Sol de 100 mm pour toutes les épaisseurs de chambre froide • Porte pivotante 800 x 1 850 (h), de design exclusif, fermeture à clé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

STANDARD

SOL **LAQUÉ**

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

SPÉCIFIER À LA COMMANDE



SOL **RENFORCÉ**

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

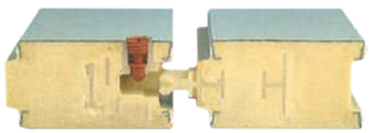
SPÉCIFIER À LA COMMANDE



SANS **SOL**

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

SYSTÈME D'ASSEMBLAGE Instaclack®



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

Instaclack®

TOUTE UNE GAMME DE 2 À 50 M³

GROUPE À CHEVAUCHEMENT À 1 **OU 2 VENTILATEURS CONDENSEURS** *(PAGE 266)*



LES CHAMBRES PEUVENT ÊTRE **ÉQUIPÉES D'UN RAYONNAGE 3 OU 4 NIVEAUX**





FONCTIONNELLES EN 24h

- Démontable, transportable, extensible
- système d'accrochage inoxydable
- barrière de vapeur
- isolation maximal
- pas de perte de poids

FERMETURE DE PORTE À CLÉ

HYGIÈNIQUE ET FACILE À NETTOYER

POIGNÉE DESSIN EXCLUSIF **TAVER INSTACLACK**

COEFFICIENT DE CONDUCTIVITÉ < 0,024

RÉDUCTION DU TEMPS DE MONTAGE DE 60%

LES PLUS RAPIDES & FACILES À MONTER

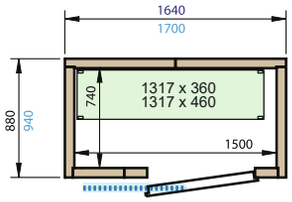


POSITIVES -5/+5°C

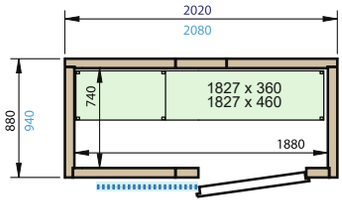
• Hauteur extérieure 2 070 mm • Hauteur intérieure 1 900 mm • Autres hauteurs possibles 2 450 et 2 830 mm • Panneaux épaisseur 70 mm • 3 versions possibles : Sol laqué en standard, sol renforcé, sans sol.

NÉGATIVES -18/-25°C

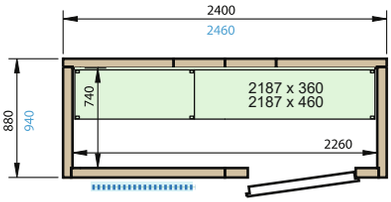
• Hauteur extérieure 2 100 mm • Hauteur intérieure 1 900 mm • Autres hauteurs possibles 2 480 et 2 860 mm • Panneaux épaisseur 100 mm • Avec sol laqué (en standard)



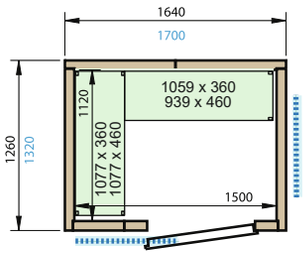
C207C01 C210C01



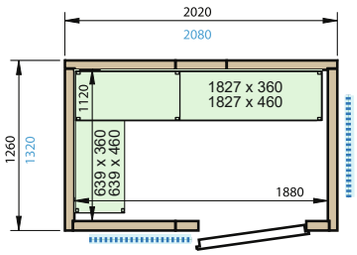
C207C02 C210C02



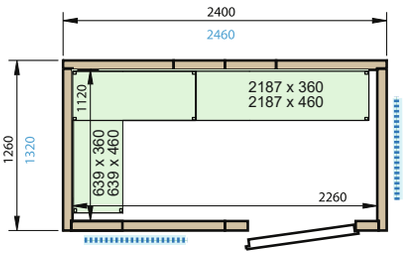
C207C03 C210C03



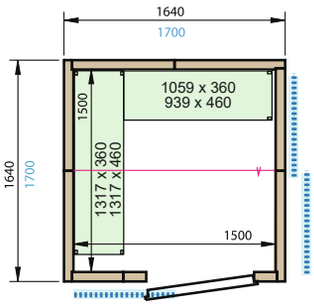
C207C04 C210C04



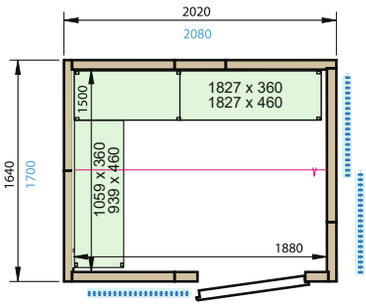
C207C05 C210C05



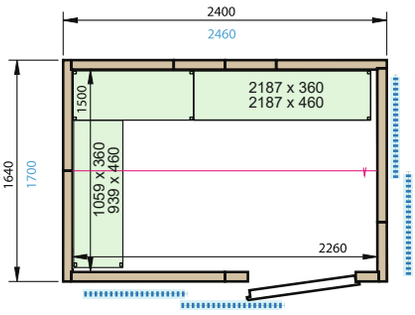
C207C06 C210C06



C207C09 C210C09



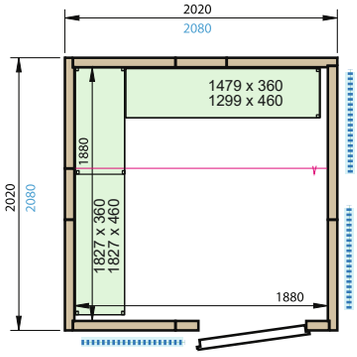
C207C10 C210C10



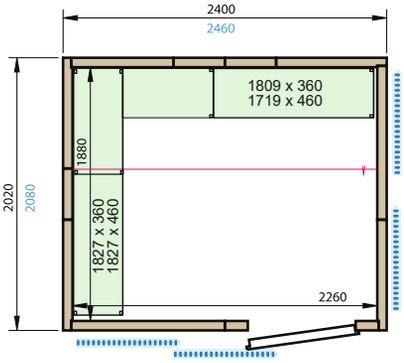
C207C11 C210C11

SUR DEMANDE

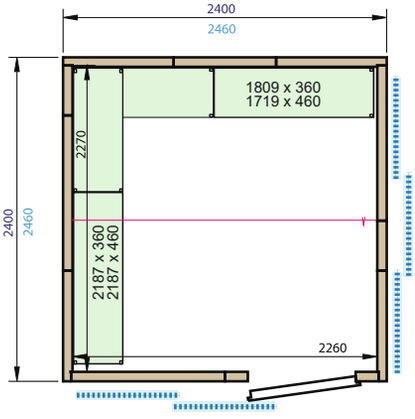
- Autres dimensions jusqu'à 51 m³
- Chambres froides positives sans sol
- Hauteurs possibles : 2 450 et 2 830 mm
- Porte ferrée à gauche possible, à prévoir à la commande.



C207C16 C210C16



C207C17 C210C17



C207C26L C210C26L

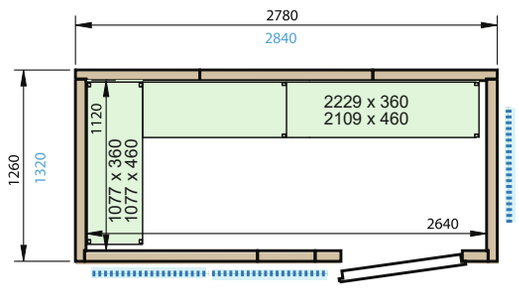
Panneaux de chambre froide : Positive, épaisseur 70 mm négative, épaisseur 100 mm

Emplacement possible de la porte

porte de 800 x 1850, Ferrage à droite en standard

Rayonnage de base 3 niveaux, profondeur 360 ou 460

Joint de panneau de plafond et sol



C207C07 C210C07

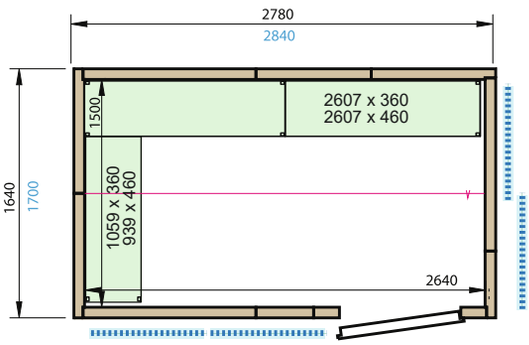
Panneaux de chambre froide :
Positive, épaisseur 70 mm
négative, épaisseur 100 mm

Emplacement possible de la porte

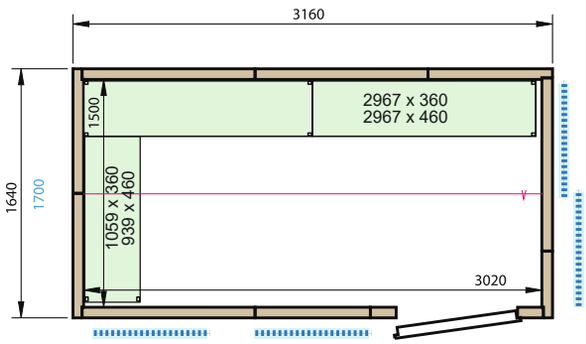
porte de 800 x 1850, Ferrage à droite en standard

Rayonnage de base 3 niveaux, profondeur 360 ou 460

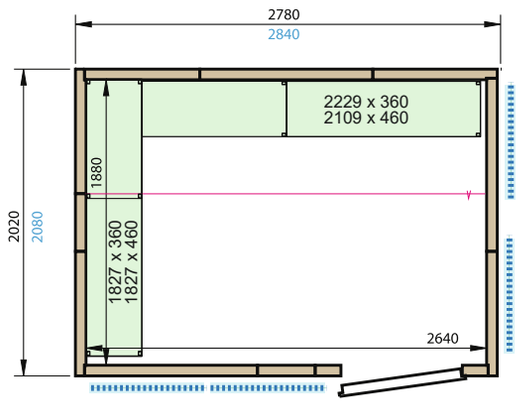
Joint de panneau de plafond et sol



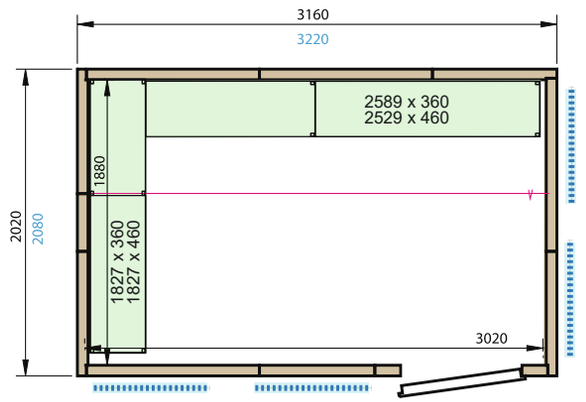
C207C12L C210C12L



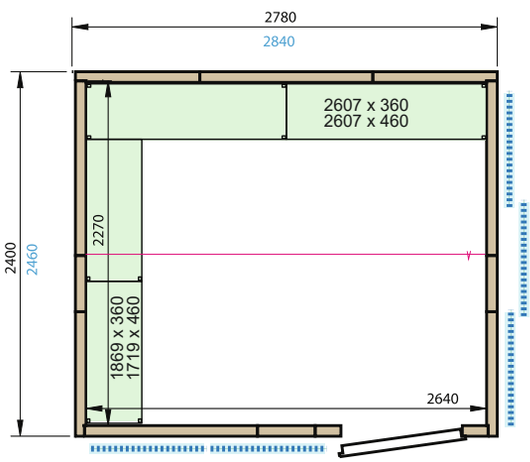
C207C13L C210C13L



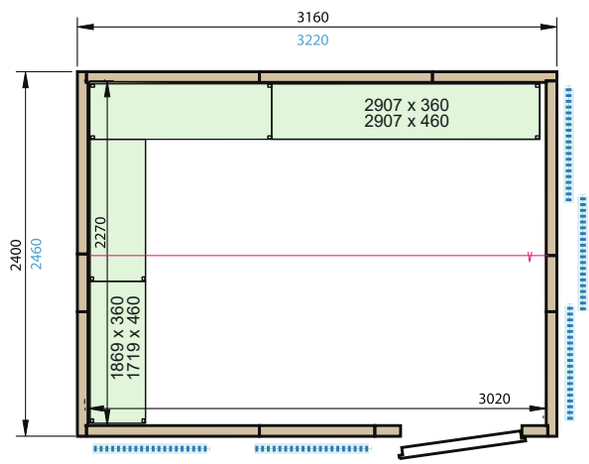
C207C18L C210C18L



C207C19L C210C19L



C207C27L C210C27L



C207C28L C210C28L

CHAMBRES FROIDES

POSITIVES - *ISOLATION 70 MM*



NOUVEAUTÉ

- Démontable, transportable, extensible
- système d'accrochage inoxydable
- barrière de vapeur
- isolation maximal
- pas de perte de poids

L'ISOLATION Instaclack®

Panneau Instaclack® constitué de deux tôles d'acier, avec mousse de polyuréthane injecté sous haute pression et de densité 42-44 Kg au m3. Coefficient de transmission de 0,027 Kcal/mh°C (parois et plafond) et de 0,019 Kcal/mh°C (sol) Épaisseur 70 mm et sol épaisseur 100 mm.



- Groupes à chevauchement ou Split en option
- Rayonnages 3 ou 4 niveaux en option (voir pages 268 à 269)
- Hauteur extérieure 2 070 mm
- Autres hauteurs possibles 2 450 et 2 830 mm
- Hauteur intérieure 1 900 mm
- Sol laqué blanc épaisseur 100 mm
- Option : sol renforcé pour charges lourdes ou chariots

DÉCOUVREZ LES RAYONNAGES *PAGES 268 À 269*

CHAMBRES FROIDES

POSITIVES - *ISOLATION 70 MM*

REF. PANNEAUX	DIMENSIONS PANNEAUX (MM)	VOL. (M^3)	PANNEAUX PRIX € HT	REF. GROUPE FRIGO.	GROUPE FRIGO. PRIX € HT	REF. RAYON-NAGE	RAYON-NAGE PRIX € HT	REF. CHAMBRE + GROUPE + RAYON-NAGE	CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE PRIX € HT
						SIMPLE			
C207C01	880 X1640	2,11	3 625	MGM103EA11XA	3 051	R3C01	473	CP013	7 150
						R4C01	499	CP014	7 176
C207C02	880 X 2020	2,64	3 855	MGM103EA11XA	3 051	R3C02	709	CP023	7 614
						R4C02	737	CP024	7 642
C207C03	880 X 2400	3,18	4 074	MGM103EA11XA	3 051	R3C03	768	CP033	7 889
						R4C03	809	CP034	7 932
						EN L			
C207C04	1260 X 1640	3,19	3 909	MGM103EA11XA	3 051	R3C04	806	CP043	7 766
						R4C04	828	CP044	7 788
C207C05	1260 X 2020	4,00	4 161	MGM105EA11XA	3 103	R3C05	1 006	CP053	8 267
						R4C05	1 052	CP054	8 314
C207C06	1260 X 2400	4,81	4 412	MGM105EA11XA	3 103	R3C06	1 063	CP063	8 578
						R4C06	1 124	CP064	8 639
C207C07	1260 X 2780	5,62	4 663	MGM105EA11XA	3 103	R3C07	1 156	CP073	8 921
						R4C07	1 202	CP074	8 968
C207C09	1640 X 1640	4,28	4 193	MGM105EA11XA	3 103	R3C09	846	CP093	8 142
						R4C09	873	CP094	8 169
C207C10	1640 X 2020	5,36	4 477	MGM105EA11XA	3 103	R3C10	1 083	CP103	8 661
						R4C10	1 111	CP104	8 690
C207C11	1640 X 2400	6,44	4 751	MGM106EA11XA	3 212	R3C11	1 140	CP113	9 101
						R4C11	1 182	CP114	9 144
C207C12	1640 X 2780	7,52	5 035	MGM107EA11XA	3 752	R3C12	1 220	CP123	10 004
						R4C12	1 268	CP124	10 052
C207C13	1640 X 3160	8,61	5 319	MGM107EA11XA	3 752	R3C13	1 289	CP133	10 357
						R4C13	1 344	CP134	10 412
C207C16	2020 X 2020	6,72	4 783	MGM106EA11XA	3 212	R3C16	1 156	CP163	9 150
						R4C16	1 178	CP164	9 172
C207C17	2020 X 2400	8,07	5 100	MGM107EA11XA	3 752	R3C17	1 358	CP173	10 209
						R4C17	1 266	CP174	10 116
C207C18	2020 X 2780	9,43	5 406	MGM110EA11XA	3 583	R3C18	1 432	CP183	10 420
						R4C18	1 485	CP184	10 473
C207C19	2020 X 3160	10,79	5 722	MGM110EA11XA	3 583	R3C19	1 496	CP193	10 800
						R4C19	1 567	CP194	10 873
C207C26	2400 X 2400	9,70	5 438	MGM110EA11XA	3 583	R3C26	1 415	CP263	10 435
						R4C26	1 337	CP264	10 357
C207C27	2400 X 2780	11,34	5 777	MGM110EA11XA	3 583	R3C27	1 529	CP273	10 886
						R4C27	1 423	CP274	10 780
C207C28	2400 X 3160	12,97	6 115	MGM211EA11XA	4 933	R3C28	1 582	CP283	12 630
						R4C28	1 488	CP284	12 536

CHAMBRES FROIDES

NÉGATIVES - *ISOLATION 100 MM*



NOUVEAUTÉ

- Démontable, transportable, extensible
- système d'accrochage inoxydable
- barrière de vapeur
- isolation maximal
- pas de perte de poids

L'ISOLATION Instaclack®

Panneau Instaclack® constitué de 2 tôles d'acier, avec mousse de polyuréthane injecté sous haute pression et de densité 42-44 Kg au m3. Coefficient de transmission de 0,019 Kcal/mh°C. Épaisseur sol et cloisons, 100 mm.



- Groupes à chevauchement ou Split en option
- Soupape de décompression de série
- Rayonnages 3 ou 4 niveaux en option (voir pages 268 à 269)
- Hauteur extérieure 2 100 mm
- Autres hauteurs possibles 2 480 et 2 860 mm
- Hauteur intérieure 1900 mm
- Sol laqué blanc épaisseur 100 mm
- Option : sol renforcé pour charges lourdes ou chariots

DÉCOUVREZ LES RAYONNAGES *PAGES 268 À 269*

CHAMBRES FROIDES

NÉGATIVES - *ISOLATION 100 MM*

REF. PANNEAUX	DIMENSIONS PANNEAUX (MM)	VOL. (M^3)	PANNEAUX PRIX € HT	REF. GROUPE FRIGO.	GROUPE FRIGO. PRIX € HT	REF. RAYON-NAGE	RAYON-NAGE PRIX € HT	REF. CHAMBRE + GROUPE + RAYON-NAGE	CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE PRIX € HT
						SIMPLE			
C210C01	940 X1700	2,11	3 713	BGM110DA11XA	4 183	R3C01	473	CN013	9 566
						R4C01	499	CN014	9 592
C210C02	940 X 2080	2,64	4 117	BGM110DA11XA	4 183	R3C02	709	CN023	10 204
						R4C02	737	CN024	10 233
C210C03	940 X 2460	3,18	4 368	BGM110DA11XA	4 183	R3C03	768	CN033	10 515
						R4C03	809	CN034	10 557
						EN L			
C210C04	1320 X 1700	3,19	4 171	BGM110DA11XA	4 183	R3C04	806	CN043	10 356
						R4C04	828	CN044	10 378
C210C05	1320 X 2080	4,00	4 455	BGM112DA11XA	4 353	R3C05	1 006	CN053	10 685
						R4C05	1 052	CN054	10 732
C210C06	1320 X 2460	4,81	4 739	BGM112DA11XA	4 353	R3C06	1 063	CN063	11 025
						R4C06	1 124	CN064	11 086
C210C07	1320 X 2840	5,62	5 023	BGM117DA11XA	4 072	R3C07	1 156	CN073	11 811
						R4C07	1 202	CN074	11 858
C210C09	1700 X 1700	4,28	4 489	BGM112DA11XA	4 353	R3C09	846	CN093	10 557
						R4C09	873	CN094	10 584
C210C10	1700 X 2080	5,36	4 805	BGM117DA11XA	4 072	R3C10	1 083	CN103	11 519
						R4C10	1 111	CN104	11 548
C210C11	1700 X 2460	6,44	5 111	BGM117DA11XA	4 072	R3C11	1 140	CN113	11 883
						R4C11	1 182	CN114	11 926
C210C12	1700 X 2840	7,52	5 428	BGM218DA11XA	4 476	R3C12	1 220	CN123	12 852
						R4C12	1 268	CN124	12 901
C210C13	1700 X 3220	8,61	5 744	BGM218DA11XA	4 476	R3C13	1 289	CN133	13 238
						R4C13	1 344	CN134	13 294
C210C16	2080 X 2080	6,72	5 144	BGM117DA11XA	4 072	R3C16	1 156	CN163	11 931
						R4C16	1 178	CN164	11 953
C210C17	2080 X 2460	8,07	5 493	BGM218DA11XA	4 476	R3C17	1 358	CN173	13 058
						R4C17	1 266	CN174	12 966
C210C18	2080 X 2840	9,43	5 831	BGM220DB11XA	5 184	R3C18	1 432	CN183	14 111
						R4C18	1 485	CN184	14 164
C210C19	2080 X 3220	10,79	6 181	BGM220DB11XA	5 184	R3C19	1 496	CN193	14 524
						R4C19	1 567	CN194	14 595
C210C26	2460 X 2460	9,70	5 865	BGM220DB11XA	5 184	R3C26	1 415	CN263	14 126
						R4C26	1 337	CN264	14 047
C210C27	2460 X 2840	11,34	6 236	BGM220DB11XA	5 184	R3C27	1 529	CN273	14 612
						R4C27	1 423	CN274	14 506
C210C28	2460 X 3220	12,97	6 618	BGM320DB11XA	6 291	R3C28	1 582	CN283	16 364
						R4C28	1 488	CN284	16 271

GROUPES FRIGORIFIQUES

MONOBLOCS À CHEVAUCHEMENT



POUR DÉFINIR LE GROUPE ADAPTÉ À VOTRE BESOIN, NOUS CONSULTER.

PARAMÈTRES DE CALCUL DES PERFORMANCES

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

GROUPES FRIGORIFIQUES - MONOBLOCS

• Utilisation conseillée pour des températures ambiantes supérieures à 0°c (protéger le groupe des intempéries en cas d'installation à l'extérieur) • Compresseur hermétique • Expansion du gaz par capillaire • Dégivrage cyclique par gaz chaud • Elimination automatique de l'eau de condensation • Batteries d'échange thermique évaporateur et condenseur par tube en cuivre rainuré et ailettes en aluminium • Sonde de sécurité pour signalisation alarme • nettoyage condenseur • Hublot d'éclairage incorporé • Gaz réfrigérant R134A positif / R452A négatif.

				PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 35°C						PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 40°C						
GROUPES POSITIFS -5°C/+5°C																
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				+ 5°C		0°C		- 5°C		+ 5°C		0°C		- 5°C		PRIX € HT
MODÈLE	V/PH/HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
MGM103EA11XA	230/1/50	1/3	0,3	910	5,3	779	4,2	652	3,2	844	4,7	721	3,7	602	2,9	**3 051**
MGM105EA11XA	230/1/50	1/2	0,4	1113	7,1	965	5,8	818	4,6	1039	6,5	899	5,2	760	4,1	**3 103**
MGM106EA11XA	230/1/50	5/8	0,5	1217	8,1	1062	6,6	903	5,2	1134	7,3	986	6	835	4,6	**3 212**
MGM107EA11XA	230/1/50	3/4	0,6	1416	10	1247	8,4	1075	6,7	1332	9,2	1171	7,6	1006	6,1	**3 752**
MGM110EA11XA	230/1/50	1	0,7	1606	12	1431	10	1236	8,3	1514	11	1352	9,4	1165	7,6	**3 583**
MGM211EA11XA	230/1/50	1	0,7	2129	17	1843	14	1558	12	1986	15	1716	13	1447	10	**4 933**
GROUPES NÉGATIFS -15°C/-25°C																
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				- 15°C		-20°C		- 25°C		- 15°C		-20°C		- 25°C		PRIX € HT
MODÈLE	V/PH/HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
BGM110DA11XA	230/1/50	1	0,7	903	4,1	740	3	593	2	862	3,8	705	2,7	561	1,8	**4 183**
BGM112DA11XA	230/1/50	1,2	0,9	1112	5,9	923	4,3	1395	8,6	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	**4 353**
BGM117DA11XA	230/1/50	1,7	1,3	1452	9,2	1186	6,6	920	4,3	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	**4 072**
BGM218DA11XA	230/1/50	1,7	1,3	1737	12	1423	8,9	1133	6,1	1657	11	1353	8,2	1069	5,5	**4 476**
BGM220DB11XA	400/3N/50	2	1,5	1959	15	1656	11	1346	8,1	1819	13	1526	10	1235	7	**5 184**
BGM320DB11XA	400/3N/50	2	1,5	2632	24	2192	17	1790	13	2109	21	1995	15	1621	11	**6 291**

AUTRES PUISSANCES DISPONIBLES SUR COMMANDE

GROUPES FRIGORIFIQUES

SYSTÈME SPLIT



POUR DÉFINIR LE GROUPE ADAPTÉ À VOTRE BESOIN, NOUS CONSULTER.

PARAMÈTRES DE CALCUL DES PERFORMANCES

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

GROUPES FRIGORIFIQUES - SYSTÈME SPLIT

• Utilisation conseillée pour des températures ambiantes supérieures à 0°c (protéger le groupe des intempéries en cas d'installation à l'extérieur) • Compresseur hermétique • Expansion du gaz par capillaire • Dégivrage cyclique par gaz chaud • Élimination automatique de l'eau de condensation • Batteries d'échange thermique évaporateur et condenseur par tube en cuivre rainuré et ailettes en aluminium • Sonde de sécurité pour signalisation alarme nettoyage condenseur • Tuyau préchargé (L = 2,5 m) • Hublot d'éclairage à prévoir • Gaz réfrigérant R134A positif / R452A négatif.

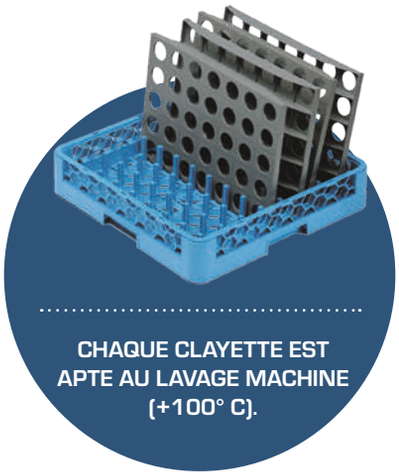
				PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 35°C						PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 40°C						
GROUPES POSITIFS -5°C/+5°C																
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				+ 5°C		0°C		- 5°C		+ 5°C		0°C		- 5°C		PRIX € HT
MODÈLE	V/PH/HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
MGS103EA11XX	230/1/50	1/3	0,3	910	5,3	779	4,2	652	3,2	844	4,7	721	3,7	602	2,9	3 723
MGS105EA11XX	230/1/50	1/2	0,4	1113	7,1	965	5,8	818	4,6	1039	6,5	899	5,2	760	4,1	4 126
MGS106EA11XX	230/1/50	5/8	0,5	1217	8,1	1062	6,6	903	5,2	1134	7,3	986	6	835	4,6	4 187
MGS107EA11XX	230/1/50	3/4	0,6	1416	10	1247	8,4	1075	6,7	1332	9,2	1171	7,6	1006	6,1	4 651
MGS110EA11XX	230/1/50	1	0,7	1606	12	1431	10	1236	8,3	1514	11	1352	9,4	1165	7,6	4 752
MGS211EA11XX	230/1/50	1	0,7	2129	17	1843	14	1558	12	1986	15	1716	13	1447	10	5 878
GROUPES NÉGATIFS -15°C/-25°C																
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				- 15°C		-20°C		- 25°C		- 15°C		-20°C		- 25°C		PRIX € HT
MODÈLE	V/PH/HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
BGS110DA11XX	230/1-/50	1	0,7	903	4,1	740	3	593	2	862	3,8	705	2,7	561	1,8	5 380
BGS112DA11XX	230/1/50	1,2	0,9	1112	5,9	923	4,3	1395	8,6	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	5 224
BGS117DA11XX	230/1/50	1,7	1,3	1452	9,2	1186	6,6	920	4,3	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	5 633
BGS218DA11XX	230/1/50	1,7	1,3	1737	12	1423	8,9	1133	6,1	1657	11	1353	8,2	1069	5,5	6 208
BGS220DB11XX	400/3N/50	2	1,5	1959	15	1656	11	1346	8,1	1819	13	1526	10	1235	7	6 848
BGS320DB11XX	400/3N/50	2	1,5	2632	24	2192	17	1790	13	2109	21	1995	15	1621	11	8 166

AUTRES PUISSANCES DISPONIBLES SUR COMMANDE

RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES

STRUCTURE DURALINOX & ÉTAGÈRES POLYMÈRE

NOUVEAUTÉ



CHAQUE CLAYETTE EST APTE AU LAVAGE MACHINE (+100° C).



RAYONNAGE SIMPLE

- Clayettes & plateaux amovibles & lavables en machine
- Réglables à 10 positions
- Montage rapide et sans outils

PAR AFNOR CERTIFICATION NF

FABRIQUÉ EN FRANCE



RAYONNAGE EN L

- Étagères largeur 360 ou 460 mm
- Réglables au pas de 25 mm
- Montage rapide et sans outils
- Structure Duralinox anodisée démontable
- Rayonnages fixes
- **Hauteur 1685 mm** sur vérins réglables
- Clayettes et plateaux amovibles et lavables en machine
- Réglables à 10 positions
- Hauteur disponible 1800, 2100 et 2400 mm
- Longueur disponible jusqu'à 4 626 mm (2907 + 1869 mm)



Insérez les brides amovibles en perçant les caches *correspondant à la hauteur désirée*



Positionnez les longerons sur les brides, ils s'ajustent et prennent *place naturellement*



Posez ensuite les clayettes entre les longerons



Assurez la mise à niveau de l'ensemble au moyen des vérins *réglables*

RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES

STRUCTURE DURALINOX & ÉTAGÈRES POLYMÈRE

PROFONDEUR 360 MM

MODELE CHAMBRE FROIDE	REF.	LONGUEUR HORS TOUT *(MM)*	PRIX € HT
RAYONNAGE SIMPLE			
C01	R3C01	1317	473
C02	R3C02	1827	709
C03	R3C03	2187	768
RAYONNAGE EN L			
C04	R3C04	1077 + 1059	806
C05	R3C05	1827 + 639	1 006
C06	R3C06	2187 + 639	1 063
C07	R3C07	1077 + 2229	1 156
C09	R3C09	1317 + 1059	846
C10	R3C10	1827 + 1059	1 083
C11	R3C11	2187 + 1059	1 140
C12	R3C12	2607 + 1059	1 220
C13	R3C13	2967 + 1059	1 289
C16	R3C16	1827 + 1479	1 156
C17	R3C17	1827 + 1809	1 358
C18	R3C18	2229 + 1827	1 432
C19	R3C19	1827 + 2589	1 496
C26	R3C26	2187 +1809	1 415
C27	R3C27	2607 + 1869	1 529
C28	R3C28	2907 + 1869	1 582

PROFONDEUR 460 MM

MODELE CHAMBRE FROIDE	REF.	LONGUEUR HORS TOUT *(MM)*	PRIX € HT
RAYONNAGE SIMPLE			
C01	R4C01	1317	499
C02	R4C02	1827	737
C03	R4C03	2187	809
RAYONNAGE EN L			
C04	R4C04	1077 + 939	828
C05	R4C05	1827 + 639	1 052
C06	R4C06	2187 + 639	1 124
C07	R4C07	1077 + 2109	1 202
C09	R4C09	1317 + 939	873
C10	R4C10	1827 + 939	1 111
C11	R4C11	2187 + 939	1 182
C12	R4C12	2607 + 939	1 268
C13	R4C13	2967 + 939	1 344
C16	R4C16	1827 + 1299	1 178
C17	R4C17	1827 + 1719	1 266
C18	R4C18	1827 + 2109	1 485
C19	R4C19	1827 + 2529	1 567
C26	R4C26	2187 + 1719	1 337
C27	R4C27	2607 + 1719	1 423
C28	R4C28	2907 + 1719	1 488

coldline | SOMMAIRE

275 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES *MASTER*

275 ***PRÉSENTATION***
278 **Armoires 350 litres GN 1/1 - Ventilées**
Positives, négatives et spéciales poissons
279 **Armoires 500 litres - Ventilées**
Positives et négatives
280 **Armoires 600 litres - Ventilées**
Positives et négatives
281 **Armoires 1200 litres - Ventilées**
Positives et négatives
282 **Armoires 650 litres GN 2/1 - Ventilées**
Prof. 715 - Positives et négatives
283 **Armoires 700 litres GN 2/1 - Ventilées**
Positives, négatives et spéciales poissons
285 **Armoires 1400 litres GN 2/1 - Ventilées**
Positives et négatives
287 **Armoires 700 et 1400 litres GN 2/1**
Ventilées - Double température

289 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES *CLIMA*

291 **Armoire 650 litres - 600 x 400**
Positive - Semi-ventilée
291 **Armoire 900 litres - 600 x 800**
Positive - Semi-ventilée

292 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES *WIND*

294 **Armoire 650 litres - 600 x 400**
Positive - Semi-ventilée
294 **Armoire 900 litres - 600 x 800**
Positive - Semi-ventilée

295 ARMOIRES À CHARIOT

297 **Armoires à chariot - GN 2/1 et 600 x 400**
Positives - Ventilées

299 OPTIONS & ACCESSOIRES

299 **Options pour armoires à chariot**
299 **Accessoires pour armoires réfrigérées**

300 TABLES RÉFRIGÉRÉES *MASTER*

300 ***PRÉSENTATION***
302 ***CONFIGURATIONS ET RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES***
304 **Tables prof. 600 - Groupe logé**
et sans groupe - Positives
306 **Tables prof. 600 - Groupe logé**
et sans groupe - Négatives
308 **Tables prof. 700 GN 1/1 - Groupe logé**
et sans groupe - Positives
310 **Tables prof. 700 GN 1/1 - Groupe logé**
et sans groupe - Négatives

312 TABLES RÉFRIGÉRÉES *PASTRY*

312 **Tables prof. 800 - 600 x 400 - Groupe logé**
et sans groupe - Positives
314 **Tables prof. 800 - 600 x 400 - Groupe logé**
et sans groupe - Négatives

316 SALADETTES

319 **Saladettes GN 1/1**
Groupe logé - Positives

320 OPTIONS ET ACCESSOIRES

Pour tables réfrigérées MASTER

322 VITRINES POUR BACS GN 1/3 & GN 1/4

323 **Vitrines pour bacs GN 1/3**
323 **Vitrines pour bacs GN 1/4**

324 CELLULES DE REFROIDISSEMENT & CONGÉLATION RAPIDE

Cellules mixtes 5 - 6 - 7 - 10 - 14 niveaux

FROID
COLDLINE



coldline

SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE FROID COLDLINE

coldline

We take care of your food



SOMMAIRE GÉNÉRAL
SOMMAIRE FROID COLDLINE

COLDLINE

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

2 ANS GARANTIE pièces



Coldline est **spécialisée** dans la production de **matériel de réfrigération professionnelle**, car elle ne conçoit et ne fabrique que des produits liés à la réfrigération.

La R&D, la conception, le travail de la tôle, le moussage, le lambrissage, la construction de systèmes de réfrigération et le développement de logiciels sont **entièrement réalisés dans ses propres usines à Torreglia (Italie)**.

Chez Coldline, nous nous efforçons de créer **des technologies qui simplifient le travail** des cuisiniers, des pâtissiers, des boulangers, des pizzaiolos et des glaciers.

Notre ambition est **d'anticiper les besoins du marché** en proposant de nouvelles solutions pour la conservation optimale de chaque aliment.

Le **dialogue** avec les **femmes** et les **hommes** qui vivent la cuisine est une valeur fondamentale pour nous, de cette comparaison **naissent les idées et les technologies qui nous permettent d'améliorer nos produits**.

L'étendue de la gamme fait que les produits de ***Coldline*** sont "sur mesure" pour répondre à chaque demande du marché.

L'offre commerciale est différenciée par **catégorie d'utilisateurs**.



OFFRE COLDLINE

RESTAURATION	PÂTISSERIE	BOULANGERIE *	GLACIER *	PIZZERIA	*VISION*
Armoires frigorifiques	Armoires frigorifiques	Armoires de fermentation	Armoires congelateurs	Tables réfrigérées avec vitrine	Cellules de refroidissement
Tables réfrigérées	Tables réfrigérées	Tables de fermentation	Cellules de refroidissement	Vitrines pour ingredients	Armoires de fermentation
Saladettes	Cellules de refroidissement				Conservateurs multifonction
Cellules de refroidissement					

* Gamme non présente dans notre tarif, disponible sur demande, nous consulter.





COSMO™ EST LA TECHNOLOGIE WI-FI

qui vous permet de connecter tous les appareils Coldline de votre cuisine et de les surveiller à distance.

Cosmo détecte toute anomalie causée par des coupures de courant ou une intervention incorrecte du personnel et envoie immédiatement une notification à votre smartphone..

FAST SERVICE SYSTEM :

Système réfrigérant monobloc totalement extractible :

1) plus de flexibilité (possibilité de transformer votre armoire positive en armoire négative par un simple changement du système monobloc)

2) service après-vente facilité.

Dégivrage automatique
- Système intelligent qui varie en fonction de la présence réelle de givre. Ne fonctionne que le temps minimal nécessaire et limite ainsi la consommation d'énergie

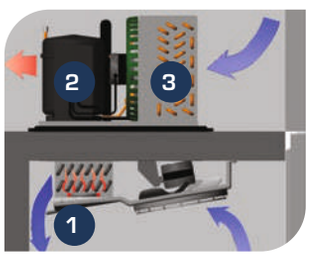
Le système d'évaporation de la condensation ne s'active qu'en présence d'eau suite au dégivrage.

Tous les appareils Coldline sont optimisés pour des conditions difficiles et sont de classe climatique 5.

L'arrêt des ventilateurs à l'ouverture de la porte réduit les changements de température et par conséquent le travail du compresseur.

Les compresseurs Aspera garantissent une réduction des consommations de 15% et du niveau acoustique de 5 dBA.

L'épaisseur d'isolation de 75 mm réduit la déperdition de chaleur, le travail du compresseur et donc la consommation d'énergie.



1. Evaporateur
2. Compresseur
3. Condenseur

LE PLUS DU SYSTÈME COLDLINE : UNE CIRCULATION DE L'AIR OPTIMALE !

- Capacité de stockage maximale grâce à l'encombrement réduit en hauteur de l'évaporateur
- Condenseur et évaporateur de grandes dimensions : grande surface d'échange garantissant une baisse rapide de la température même en cas d'usage intensif
- Délais de dégivrage rapides permettant de limiter les variations de température
- Ventilateurs performants garantissant une excellente circulation de l'air dans l'armoire
- Flux d'air régulier et calibré garantissant une uniformité parfaite de la température sur toutes les grilles
- Absorption rapide de la température même en cas d'usage intensif et d'ouvertures fréquentes de la porte
- Refroidissement optimal du compresseur

ARMOIRES 350 À 1400 LITRES

GN 1/1 OU GN 2/1

- *POSITIVES, NÉGATIVES*
- *SPÉCIALES POISSONS, DOUBLE TEMPÉRATURE*
- *PORTE PLEINE OU VITRÉE*

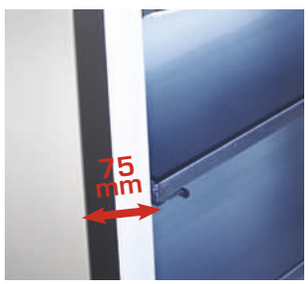
2 ANS GARANTIE pièces



- Construction monocoque
- Isolation 75 mm
- Adaptées à un usage intensif
- Classe climatique 5
- Réfrigération ventilée
- Double système réfrigérant sur armoires 1200 & 1400 litres (sur demande)



BASE MODULAIRE
Permet l'installation sur roues, pieds, base fixe ou mobile.



ÉPAISSEUR D'ISOLATION 75 MM
Isolation sans CFC/HCFC pour une meilleure efficacité thermique.



SERRURE ET BLOCAGE DE PORTE
Porte réversible avec serrure, auto-fermeture et blocage de porte.



JOINTS FACILEMENT REMPLAÇABLES
Une isolation 35% plus élevée que les modèles traditionnels.



SYSTÈME D'OUVERTURE À PÉDALE
Le système permet un accès mains libres. (Option)



ÉVAPORATION À COÛT ZÉRO
L'eau produite par les dégivrages s'évapore automatiquement grâce à la chaleur produite par le système de refroidissement.



VENTILATION INTELLIGENTE
Les ventilateurs s'arrêtent automatiquement lorsque la porte est ouverte afin réduire la consommation d'énergie.



CRÉMAILLÈRES ET GLISSIÈRES
Crémaillères en acier inoxydable amovibles, sans outils.

ARMOIRES 350 À 1400 LITRES

2 ANS GARANTIE pièces

GN 1/1 OU GN 2/1

- *POSITIVES, NÉGATIVES*
- *SPÉCIALES POISSONS, DOUBLE TEMPÉRATURE*
- *PORTE PLEINE OU VITRÉE*



- **CONSTRUCTION MONOCOQUE TOUT INOX AISI 304 18/10** *(SAUF ARRIÈRE DE L'ARMOIRE ET CONTOUR DE PORTE VITRÉE)*
- **OPTION ARRIÈRE INOX**
- **ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS**
- **ISOLATION 75 MM SANS CFC**
- **PORTE AVEC FERMETURE À CLEF D'ORIGINE**
- **ECLAIRAGE INTÉRIEUR**
- **EVAPORATEUR TRAITÉ ANTI CORROSION**
- **GROUPE FRIGORIFIQUE INTERCHANGEABLE FACILEMENT**

• 17 niveaux espacés de 75 mm (pour les portillons : 7 niveaux) • Pieds réglables acier inox • Porte réversible (porte pleine : sans kit, porte vitrée : sur commande spéciale sans supplément) • Blocage de l'ouverture de porte à 105° • Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte • Modèles vitrés : 1 néon longueur 1200 mm • Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur en acier inox AISI 304 • Joints magnétiques démontables • Crémallières verticales et jeux de glissières inox AISI 304 amovibles • Grilles galvanisées • Dotation : 3 grilles et 3 jeux de glissières par porte • Dégivrage et évaporation automatique des condensats • Thermostat électronique (alarme température mini / maxi, alarme porte ouverte, ...) • Gaz réfrigérant : R452A (sans groupe), possibilité gaz R290 (avec groupe) : nous consulter • Alimentation 220/240 - 50Hz

TOUTE LA GAMME DE TABLES ET D'ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES EST EN CLASSE D'ÉNERGIE VERTUEUSE POUR GARANTIR UNE FAIBLE CONSOMMATION ET DE GRANDES ÉCONOMIES.



EXISTENT AUSSI EN VERSION MARINE & EN VERSION STOCKAGE POISSONS :

NOUS CONSULTER



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES MASTER

350 À 1400 LITRES

2 ANS GARANTIE pièces



350 LITRES GN 1/1 & 500 LITRES

- Faible encombrement
- Existe en version porte vitrée

Pages 278 & 279



650 LITRES GN 2/1 - 600 & 1200 LITRES

- Profondeur 715
- Existe en version porte vitrée

Pages 282 & 280 & 281



700 & 1400 LITRES GN 2/1

- Profondeur 815
- Existe en version porte vitrée

Pages 284 & 285



ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE

Pages 287

ARMOIRES 350 LITRES GN 1/1

POSITIVES, NÉGATIVES, POISSONS - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

350 LITRES GN 1/1 • -2°C +8°C • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A301M	A301MR
Puissance frigorifique *	406 W	448 W
Puissance absorbée	260 W	710 W
Dotation	3 grilles GN 1/1 (530 x 325 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A301M-2	Groupe logé	R290	535 x 715 x 2085	115	3 113
A301MR	Sans groupe	R452A	535 x 715 x 2085	105	2 903

350 LITRES GN 1/1 • -2°C +8°C • 1 PORTE VITRÉE



CARACTÉRISTIQUES	A301MV	A301MRV
Puissance frigorifique *	406 W	448 W
Puissance absorbée	260 W	710 W
Dotation	3 grilles GN 1/1 (530 x 325 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A301MV-2	Groupe logé	R290	535 x 715 x 2085	130	3 784
A301MRV	Sans groupe	R452A	535 x 715 x 2085	120	3 573

350 LITRES GN 1/1 • -18°C -22°C • 1 PORTE PLEINE *



CARACTÉRISTIQUES	A301B	A301BR
Puissance frigorifique *	453 W	646
Puissance absorbée	810 W	970 W
Dotation	3 grilles GN 1/1 (530 x 325 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A301B-2	Groupe logé	R290	535 x 715 x 2085	125	3 713
A301BR	Sans groupe	R452A	535 x 715 x 2085	105	3 251

** Ambiance +32°C*

350 LITRES GN 1/1 • -6°C +4°C • SPÉCIALE POISSONS • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A301P	A301PR
Puissance frigorifique *	406 W	448 W
Puissance absorbée	260 W	710 W
Dotation	3 bacs plastiques GN 1/1 (530 x 325 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A301P-2	Groupe logé	R290	535 x 715 x 2085	115	3 660
A301PR	Sans groupe	R452A	535 x 715 x 2085	105	3 448

ARMOIRES 500 LITRES

POSITIVES, NÉGATIVES - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

500 LITRES • -2°C +8°C • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A501M	A501MR
Puissance frigorifique *	406 W	448 W
Puissance absorbée	220 W	220 W
Dotation	3 grilles 420 x 530 mm et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A501M-2	Groupe logé	R290	630 x 715 x 2085	125	3 176
A501MR	Sans groupe	R452A	630 x 715 x 2085	115	2 966

500 LITRES • -2°C +8°C • 1 PORTE VITRÉE



CARACTÉRISTIQUES	A501MV	A501MRV
Puissance frigorifique *	406 W	448 W
Puissance absorbée	260 W	260 W
Dotation	3 grilles 420 x 530 mm et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A501MV-2	Groupe logé	R290	630 x 715 x 2085	140	3 859
A501MRV	Sans groupe	R452A	630 x 715 x 2085	130	3 649

500 LITRES • -18°C -22°C • 1 PORTE PLEINE *



CARACTÉRISTIQUES	A501B	A501BR
Puissance frigorifique *	453 W	646 W
Puissance absorbée	810 W	810 W
Dotation	3 grilles 420 x 530 mm et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A501B-2	Groupe logé	R290	630 x 715 x 2085	135	3 739
A501BR	Sans groupe	R452A	630 x 715 x 2085	115	3 304

** Puissance frigorifique calculée :*
Positive : (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C) / Négative: (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)

CARACTÉRISTIQUES PAGES 274 À 277 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 320

ARMOIRES 600 LITRES

POSITIVES, NÉGATIVES - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

600 LITRES 530 X 530 • -2°C +8°C • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A601M	A601MR
Puissance frigorifique *	406 W	448 W
Puissance absorbée	220 W	710 W
Dotation	3 grilles 530 x 530 mm et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A601M-2	Groupe logé	R290	740 x 715 x 2085	130	3 206
A601MR	Sans groupe	R452A	740 x 715 x 2085	120	2 968

600 LITRES 530 X 530 • -2°C +8°C • 1 PORTE VITRÉE



CARACTÉRISTIQUES	A601MV	A601MRV
Puissance frigorifique *	533 W	448 W
Puissance absorbée	260 W	710 W
Dotation	3 grilles 530 x 530 mm et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A601MV-2	Groupe logé	R290	740 x 715 x 2085	145	3 897
A601MRV	Sans groupe	R452A	740 x 715 x 2085	135	3 660

600 LITRES 530 X 530 • -18°C -22°C • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A601B	A601BR
Puissance frigorifique *	453 W	646 W
Puissance absorbée	810 W	970 W
Dotation	3 grilles 530 x 530 mm et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A601B-2	Groupe logé	R290	740 x 715 x 2085	140	3 791
A601BR	Sans groupe	R452A	740 x 715 x 2085	120	3 357

600 LITRES 530 X 530 • -18°C -22°C • 1 PORTE VITRÉE



CARACTÉRISTIQUES	A601BV	A601BRV
Puissance frigorifique *	692 W	646 W
Puissance absorbée	1000 W	1000 W
Dotation	3 grilles 530 x 530 mm et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A601BV-2	Groupe logé	R290	740 x 715 x 2085	155	4 735
A601BRV	Sans groupe	R452A	740 x 715 x 2085	135	4 301

ARMOIRES 1200 LITRES

POSITIVES, NÉGATIVES - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

1200 LITRES 530 X 530 • -2°C +8°C • 2 PORTES PLEINES



CARACTÉRISTIQUES	A1202M	A1202MR
Puissance frigorifique *	533 W	668 W
Puissance absorbée	260 W	850 W
Dotation	6 grilles 530 x 530 mm et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1202M-2	Groupe logé	R290	1480 x 715 x 2085	200	4 923
A1202MR	Sans groupe	R452A	1480 x 715 x 2085	190	4 629

1200 LITRES 530 X 530 • -2°C +8°C • 2 PORTES VITRÉES



CARACTÉRISTIQUES	A1202MV	A1202MRV
Puissance frigorifique *	533 W	668 W
Puissance absorbée	260 W	850 W
Dotation	6 grilles 530 x 530 mm et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1202MV-2	Groupe logé	R290	1480 x 715 x 2085	230	5 881
A1202MRV	Sans groupe	R452A	1480 x 715 x 2085	205	5 585

1200 LITRES 530 X 530 • -18°C -22°C • 2 PORTES PLEINES



2 GROUPES FRIGOS EN OPTION

CARACTÉRISTIQUES	A1202B	A1202BR
Puissance frigorifique *	692 W	965 W
Puissance absorbée	1000 W	1060 W
Dotation	6 grilles 530 x 530 mm et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1202B-2	Groupe logé	R290	1480 x 715 x 2085	210	5 983
A1202BR-2	Sans groupe	R452A	1480 x 715 x 2085	190	5 757

1200 LITRES 530 X 530 • -18°C -22°C • 2 PORTES VITRÉES



2 GROUPES FRIGOS EN OPTION

CARACTÉRISTIQUES	A1202BV	A1202BRV
Puissance frigorifique *	692 W	965 W
Puissance absorbée	1100 W	1060 W
Dotation	6 grilles 530 x 530 mm et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1202BV-2	Groupe logé	R290	1480 x 715 x 2085	240	8 291
A1202BRV	Sans groupe	R452A	1480 x 715 x 2085	205	7 698

** Puissance frigorifique calculée :*
Positive : (T° évap. -10°C et T° de condens. +55°C) / Négative : (T° évap.-30°C et T° de condens. +55°C)

ARMOIRES 650 LITRES GN 2/1

PROFONDEUR 715

- *POSITIVES, NÉGATIVES - VENTILÉES*

2 ANS GARANTIE pièces

650 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A801MU	A801MUR
Puissance frigorifique *	533 W	668 W
Puissance absorbée	280 W	850 W
Dotation	3 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A801MU-2	Groupe logé	R290	810 x 715 x 2085	135	3 487
A801MUR	Sans groupe	R452A	810 x 715 x 2085	125	3 172

650 LITRES GN 2/1 • -18°C -22°C • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A801BU	A801BUR
Puissance frigorifique *	692 W	646 W
Puissance absorbée	1000 W	1010 W
Dotation	3 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A801BU-2	Groupe logé	R290	810 x 715 x 2085	145	4 310
A801BUR	Sans groupe	R452A	810 x 715 x 2085	125	3 658

CARACTÉRISTIQUES PAGES 274 À 277 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 320



ARMOIRES PROFONDEUR 715 MM,
DIMENSIONS INTÉRIEURES GN 2/1



POSSIBILITÉ D'ALIGNEMENT AVEC
LES TABLES PROFONDEUR 700 MM

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES 700 LITRES GN 2/1

POSITIVES, NÉGATIVES - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

700 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A701M	A701MR
Puissance frigorifique *	406 W	448 W
Puissance absorbée	220 W	710 W
Dotation	3 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A701M-2	Groupe logé	R290	740 x 815 x 2085	140	3 241
A701MR	Sans groupe	R452A	740 x 815 x 2085	130	3 085

700 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C • 1 PORTE VITRÉE



CARACTÉRISTIQUES	A701MV	A701MRV
Puissance frigorifique *	533 W	448 W
Puissance absorbée	260 W	710 W
Dotation	3 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A701MV-2	Groupe logé	R290	740 x 815 x 2085	155	4 026
A701MRV	Sans groupe	R452A	740 x 815 x 2085	145	3 790

700 LITRES GN 2/1 • -18°C -22°C • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A701B	A701BR
Puissance frigorifique *	453 W	646 W
Puissance absorbée	810 W	970 W
Dotation	3 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A701B-2	Groupe logé	R290	740 x 815 x 2085	150	3 820
A701BR	Sans groupe	R452A	740 x 815 x 2085	130	3 484

700 LITRES GN 2/1 • -18°C -22°C • 1 PORTE VITRÉE



CARACTÉRISTIQUES	A701BV	A701BVR
Puissance frigorifique *	453 W	646 W
Puissance absorbée	1000 W	1000 W
Dotation	3 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A701BV-2	Groupe logé	R290	740 x 815 x 2085	165	4 882
A701BRV	Sans groupe	R452A	740 x 815 x 2085	145	4 448

** Puissance frigorifique calculée :*
Positive : (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C) / Négative: (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)

ARMOIRES 700 LITRES GN 2/1

POSITIVES, NÉGATIVES, POISSONS - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

700 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C • 2 PORTILLONS



CARACTÉRISTIQUES	A702M	A702MR
Puissance frigorifique *	406 W	448 W
Puissance absorbée	220 W	710 W
Dotation	3 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A702M-2	Groupe logé	R290	740 x 815 x 2085	140	5 424
A702MR	Sans groupe	R452A	740 x 815 x 2085	130	4 948

700 LITRES GN 2/1 • -18°C -22°C • 2 PORTILLONS



CARACTÉRISTIQUES	A702B	A702BR
Puissance frigorifique *	453 W	646 W
Puissance absorbée	810 W	970 W
Dotation	3 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A702B-2	Groupe logé	R290	740 x 815 x 2085	150	5 781
A702BR	Sans groupe	R452A	740 x 815 x 2085	130	5 110

700 LITRES GN 2/1 • -6°C +4°C • SPÉCIALE POISSONS • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A701P	A701PR
Puissance frigorifique *	533 W	448 W
Puissance absorbée	260 W	710 W
Dotation	6 bacs plastiques GN 1/1 (530 x 325 mm) et 3 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A701P-2	Groupe logé	R290	740 x 815 x 2085	140	3 882
A701PR	Sans groupe	R452A	740 x 815 x 2085	130	3 644

CARACTÉRISTIQUES PAGES 274 À 277 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 320

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

ARMOIRES 1400 LITRES GN 2/1

POSITIVES, NÉGATIVES - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

1400 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C • 2 PORTES PLEINES



CARACTÉRISTIQUES	A1402M	A1402MR
Puissance frigorifique *	533 W	448 W
Puissance absorbée	260 W	710 W
Dotation	6 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1402M-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	220	4 868
A1402MR	Sans groupe	R452A	1480 x 815 x 2085	210	4 696

1400 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C • 2 PORTES VITRÉES



CARACTÉRISTIQUES	A1402MV	A1402MRV
Puissance frigorifique *	533 W	448 W
Puissance absorbée	260 W	710 W
Dotation	6 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1402MV-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	250	5 946
A1402MRV	Sans groupe	R452A	1480 x 815 x 2085	240	5 652

1400 LITRES GN 2/1 • -18°C -22°C • 2 PORTES PLEINES



CARACTÉRISTIQUES	A1402B	A1402BR
Puissance frigorifique *	692 W	965 W
Puissance absorbée	1000 W	1060 W
Dotation	6 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1402B-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	230	6 077
A1402BR	Sans groupe	R452A	1480 x 815 x 2085	210	5 823

1400 LITRES GN 2/1 • -18°C -22°C • 2 PORTES VITRÉES



CARACTÉRISTIQUES	A1402BV	A1402BRV
Puissance frigorifique *	692 W	965 W
Puissance absorbée	1100 W	1600 W
Dotation	6 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1402BV-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	260	8 356
A1402BRV	Sans groupe	R452A	1480 x 815 x 2085	240	7 766

** Puissance frigorifique calculée :*
Positive : (T° évap. -10°C et T° de condens. +55°C) / Négative : (T° évap. -30°C et T° de condens. +55°C)

ARMOIRES 1400 LITRES GN 2/1

POSITIVES, NÉGATIVES - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

1400 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C • 1 PORTE + 2 PORTILLONS



CARACTÉRISTIQUES	A1403M	A1403MR
Puissance frigorifique *	533 W	668 W
Puissance absorbée	260 W	850 W
Dotation	6 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1403M-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	220	1 920
A1403MR	Sans groupe	R452A	1480 X 815 X 2085	210	4 544

1400 LITRES GN 2/1 • -18°C -22°C • 1 PORTE + 2 PORTILLONS



2 GROUPES FRIGOS EN OPTION

CARACTÉRISTIQUES	A1403B	A1403BR
Puissance frigorifique *	692 W	965 W
Puissance absorbée	1000 W	1060 W
Dotation	6 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1403B-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	230	6 349
A1403BR	Sans groupe	R452A	1480 X 815 X 2085	210	6 127

1400 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C • 4 PORTILLONS



CARACTÉRISTIQUES	A1404M	A1404MR
Puissance frigorifique *	533 W	668 W
Puissance absorbée	260 W	850 W
Dotation	6 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1404M-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	220	2 038
A1404MR	Sans groupe	R452A	1480 x 815 x 2085	210	5 303

1400 LITRES GN 2/1 • -18°C -22°C • 4 PORTILLONS



2 GROUPES FRIGOS EN OPTION

CARACTÉRISTIQUES	A1404B	A1404BR
Puissance frigorifique *	692 W	965 W
Puissance absorbée	1000 W	106 0 W
Dotation	6 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1404B-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	230	2 642
A1404BR	Sans groupe	R452A	1480 x 815 x 2085	210	6 430

ARMOIRES 700 & 1400 LITRES GN 2/1

DOUBLE TEMPÉRATURE - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

• Double température • 2 groupes frigorifiques • Compartiments cloisonnés

700 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C / -2°C +8°C • 2 PORTILLONS



CARACTÉRISTIQUES	A702MM	A702MMR
Puissance frigorifique *	406 W + 406 W	368 W 368 W
Puissance absorbée	520 W	1270 W
Dotation	4 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 4 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A702MM-2	Groupe logé	R290	740 x 815 x 2085	180	5 424
A702MMR	Sans groupe	R452A	740 x 815 x 2085	160	4 948

700 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C / -18°C -22°C • 2 PORTILLONS



CARACTÉRISTIQUES	A702MB	A702MBR
Puissance frigorifique *	406 W + 356 W	368 W 540 W
Puissance absorbée	720 W	1530 W
Dotation	4 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 4 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A702MB-2	Groupe logé	R290	740 x 815 x 2085	190	5 781
A702MBR	Sans groupe	R452A	740 x 815 x 2085	160	5 110

1400 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C / -2°C +8°C • 2 PORTES



CARACTÉRISTIQUES	A1402MM	A1402MMR
Puissance frigorifique *	406 W + 406 W	448 W 448 W
Puissance absorbée	440 W	1420 W
Dotation	6 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1402MM-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	240	6 398
A1402MMR	Sans groupe	R452A	1480 x 815 x 2085	220	5 925

** Puissance frigorifique :*
Positive : (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C) / Négative: (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)

CARACTÉRISTIQUES PAGES 274 À 277 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 320

ARMOIRES 1400 LITRES GN 2/1

DOUBLE TEMPÉRATURE - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

• Double température • 2 groupes frigorifiques • Compartiments cloisonnés

1400 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C / -18°C -22°C • 2 PORTES



CARACTÉRISTIQUES	A1402MB	A1402MBR
Puissance frigorifique *	406 W + 453 W	448 W 646 W
Puissance absorbée	1055 W	1690 W
Dotation	6 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1402MB-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	250	7 175
A1402MBR	Sans groupe	R452A	1480 x 815 x 2085	220	6 504

1400 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C / -2°C +8°C • 1 PORTE + 2 PORTILLONS



CARACTÉRISTIQUES	A1403MML	A1403MMLR
Puissance frigorifique *	533 W + 406 W	668 W 368 W
Puissance absorbée	480 W	1420 W
Dotation	7 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 7 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1403MML-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	250	6 941
A1403MMLR	Sans groupe	R452A	1480 x 815 x 2085	230	6 467

1400 LITRES GN 2/1 • -2°C +8°C / -18°C -22°C • 1 PORTE + 2 PORTILLONS



CARACTÉRISTIQUES	A1403MBL	A1403MBLR
Puissance frigorifique *	533 W + 356 W	668 W 540 W
Puissance absorbée	760 W	1690 W
Dotation	7 grilles GN 2/1 (650 x 530 mm) et 7 jeux de glissières	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A1403MBL-2	Groupe logé	R290	1480 x 815 x 2085	260	7 726
A1403MBLR	Sans groupe	R452A	1480 x 815 x 2085	230	7 054

* *Puissance frigorifique :*
Positive : (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C) / Négative : (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)

CARACTÉRISTIQUES PAGES 274 À 277 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 320

ARMOIRES 650 & 900 LITRES CLIMA

600 X 400 & 600 X 800 - POSITIVES - SEMI-VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

THERMOSTAT **ÉLECTRIQUE**

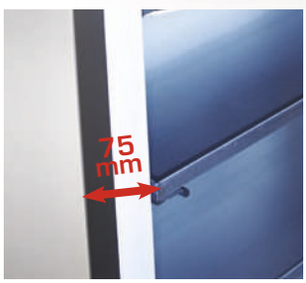
POIGNÉE ERGONOMIQUE **EN INOX AISI 304**



- Construction monocoque
- Isolation 75 mm
- Option arrière inox
- Groupe tropicalisé +43°C
- Régulation de l'humidité
- Version sans groupe, nous consulter



BASE MODULAIRE
Permet l'installation sur roues, pieds, base fixe ou mobile.



75 MM D'ÉPAISSEUR D'ISOLATION
Isolation sans CFC/HCFC pour une meilleure efficacité thermique.



SERRURE ET ARRÊT DE PORTE
Porte réversible avec serrure et auto-fermeture en dessous de 105° et reste ouverte au-dessus de 105°.



JOINTS REMPLAÇABLES AVEC ISOLATION HAUTE PERFORMANCE
Garantit une efficacité d'isolation 35% plus élevée que les modèles traditionnels.



DEUX DEMI-PORTES
L'installation des deux demi-portes (en option) permet d'éviter les changements thermiques et de maintenir la température.



VENTILATION INTELLIGENTE
Les ventilateurs s'arrêtent automatiquement lorsque la porte est ouverte pour éviter l'entrée d'air chaud de l'extérieur et pour réduire la consommation d'énergie.



GLISSIÈRES ET CRÉMAILLÈRES
Des crémaillères avec des trous de positionnement permettent de repositionner facilement les glissières.

ARMOIRES 650 & 900 LITRES CLIMA

600 X 400 & 600 X 800 - POSITIVES - SEMI-VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces



- ***Possibilité de faire varier la vitesse du ventilateur*** (de 30% à 99%)
- ***Flux d'air réduit :*** taux d'humidité plus élevé
- ***Flux d'air important :*** taux d'humidité réduit

Dégivrage automatique
- Système intelligent qui varie en fonction de la présence réelle de givre. Ne fonctionne que le temps minimal nécessaire et limite ainsi la consommation d'énergie

L'arrêt des ventilateurs à l'ouverture de la porte réduit les changements de température et par conséquent le travail du compresseur.

Le système d'évaporation de la condensation ne s'active qu'en présence d'eau suite au dégivrage.

Les compresseurs Aspera garantissent une réduction des consommations de 15% et du niveau acoustique de 5 dBA.

Tous les appareils Coldline sont optimisés pour des conditions difficiles et sont de classe climatique 5.

L'épaisseur d'isolation de 75 mm réduit la déperdition de chaleur, le travail du compresseur et donc la consommation d'énergie.



- **ARMOIRES IDÉALES POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS QUI SE DÉSHYDRATENT RAPIDEMENT COMME LES PÂTES FRAÎCHES, LES CRÈMES, LES FRUITS ET LES PRODUITS FINIS CONTENANT BEAUCOUP D'EAU**
- **CONSTRUCTION MONOCOQUE TOUT INOX AISI 304 18/10**
- **ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS**
- **RÉFRIGÉRATION VENTILÉE AVEC POSSIBILITÉ DE RÉGULER LA VITESSE DU VENTILATEUR**
- **ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI CORROSION**
- **GROUPE FRIGORIFIQUE INTERCHANGEABLE FACILEMENT**
- **25 NIVEAUX ESPACÉS DE 50 MM**
- **DIMENSIONS INTÉRIEURES 600 X 400 OU 600 X 800**

• Pieds réglables acier inox • Porte réversible et avec blocage de l'ouverture à 105° • Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte • Poignée ergonomique en acier inox AISI 304 intégrée sur toute la hauteur • Joints magnétiques démontables • Porte avec fermeture à clef d'origine • Eclairage intérieur • Crémallières verticales et jeux de glissières inox AISI 304 démontables • Dotation : 20 jeux de glissières • Dégivrage automatique • Évaporation automatique des condensats • Thermostat Electronique (alarme température mini / maxi, alarme ouverture de porte, ...) • Gaz réfrigérant : R290A • Alimentation : 220/240 - 50Hz

ARMOIRES 650 & 900 LITRES CLIMA

600 X 400 & 600 X 800 - POSITIVES - SEMI-VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces



Les armoires frigorifiques **CLIMA** sont la technologie idéale pour **stocker des produits qui souffrent de déshydratation rapide** comme les pâtes fraîches, les crèmes et les produits finis à forte teneur en eau.

Le grand évaporateur assure **une réfrigération statique, semi-statique** ou **ventilée non agressive**.

Vous pouvez **régler la vitesse du ventilateur** pour déterminer le débit d'air le plus approprié et établir des conditions d'**humidité** idéales.

650 LITRES 600 X 400 • -2°C +10°C • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A801MJ
Puissance frigorifique	533 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)
Puissance absorbée	300 W
Dotation	20 jeux de glissières

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A801MJ-2	Groupe logé	R290	810 x 715 x 2085	135	**4 264**

900 LITRES 600 X 800 • -2°C +10°C • 1 PORTE PLEINE



CARACTÉRISTIQUES	A901MJ
Puissance frigorifique	533 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)
Puissance absorbée	300 W
Dotation	20 jeux de glissières

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A901MJ-2	Groupe logé	R290	810 x 1015 x 2085	165	**5 423**

CARACTÉRISTIQUES PAGES 289 À 290 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 320

ARMOIRES 650 & 900 LITRES WIND

600 X 400 & 600 X 800 - NÉGATIVES - SEMI-VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces



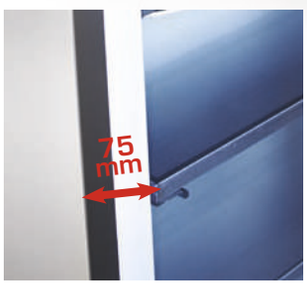
THERMOSTAT **ELECTRIQUE**

POIGNÉE ERGONOMIQUE **EN INOX AISI 304**

- Construction monocoque
- Isolation 75 mm
- Option arrière inox
- Classe climatique 5
- Réfrigération ventilée
- Version sans groupe, nous consulter
- Existent aussi en température -10°C / -30°C Nous consulter



BASE MODULAIRE
Permet l'installation sur roues, pieds, base fixe ou mobile.



ÉPAISSEUR D'ISOLATION 75 MM
Isolation sans CFC/HCFC pour une meilleure efficacité thermique.



SERRURE ET BLOCAGE DE PORTE
Porte réversible avec serrure, auto-fermeture et blocage de porte.



JOINTS FACILEMENT REMPLAÇABLES
Une isolation 35% plus élevée que les modèles traditionnels.



VERSIONS PLUG-IN ET À DISTANCE
Un moteur interne ou un groupe de condensation placé à distance crée un environnement de travail plus frais et plus silencieux.



DEUX DEMI-PORTES
L'installation des deux demi-portes (en option) permet d'éviter les changements thermiques et de maintenir la température.



VENTILATION INTELLIGENTE
Les ventilateurs s'arrêtent automatiquement lorsque la porte est ouverte pour éviter l'entrée d'air chaud de l'extérieur et pour réduire la consommation d'énergie.



GLISSIÈRES ET CRÉMAILLÈRES
Des crémaillères avec des trous de positionnement permettent de repositionner facilement les glissières.

ARMOIRES 650 & 900 LITRES WIND

600 X 400 & 600 X 800 - NÉGATIVES - SEMI-VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

Dégivrage automatique
- Système intelligent qui varie en fonction de la présence réelle de givre. Ne fonctionne que le temps minimal nécessaire et limite ainsi la consommation d'énergie.

L'arrêt des ventilateurs à l'ouverture de la porte réduit les changements de température et par conséquent le travail du compresseur.

Le système d'évaporation de la condensation ne s'active qu'en présence d'eau suite au dégivrage.

Les compresseurs Aspera garantissent une réduction des consommations de 15% et du niveau acoustique de 5 dBA.

5 **Tous les appareils Coldline sont optimisés** pour des conditions difficiles et sont de classe climatique 5.

75 mm **L'épaisseur d'isolation de 75 mm** réduit la déperdition de chaleur, le travail du compresseur et donc la consommation d'énergie.



Chaque aliment, semi-fini ou fini, trouve son environnement de stockage idéal dans la gamme d'armoires WIND.

Réfrigération ventilée indirecte garantit le maintien de la qualité des produits pendant une période prolongée avec d'excellentes performances et une grande polyvalence d'utilisation.



- **CONSTRUCTION MONOCOQUE TOUT INOX AISI304 18/10**
- **ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS**
- **ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI CORROSION**
- **GROUPE FRIGORIFIQUE INTERCHANGEABLE FACILEMENT**
- **600 X 400 OU 600 X 800**
- **25 NIVEAUX ESPACÉS DE 50 MM**

• Pieds réglables acier inox • Porte réversible et avec blocage de l'ouverture à 105° • Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte • Poignée ergonomique en acier inox AISI 304 intégrée sur toute la hauteur • Joints magnétiques démontables • Porte avec fermeture à clef d'origine • Éclairage LED intérieur • Crémallières verticales et jeux de glissières inox AISI 304 démontables • Dotation : 20 jeux de glissières • Dégivrage automatique • Évaporation automatique des condensats • Thermostat Electronique (alarme température mini / maxi, alarme ouverture de porte, ...) • Gaz réfrigérant : R290 • Alimentation : 220/240 - 50Hz



RÉFRIGÉRATION VENTILÉE

avec flux d'air indirect pour ne pas dessécher vos produits

ARMOIRES 650 & 900 LITRES WIND

600 X 400 & 600 X 800 - NÉGATIVES - SEMI-VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

650 LITRES 600 X 400 • 1 PORTE PLEINE • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	A801M	A801B	A801T
Puissance frigorifique	533 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)	692 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)	751 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)
Puissance absorbée	280 W	1000 W	1180 W
Dotation	20 jeux de glissières	20 jeux de glissières	20 jeux de glissières

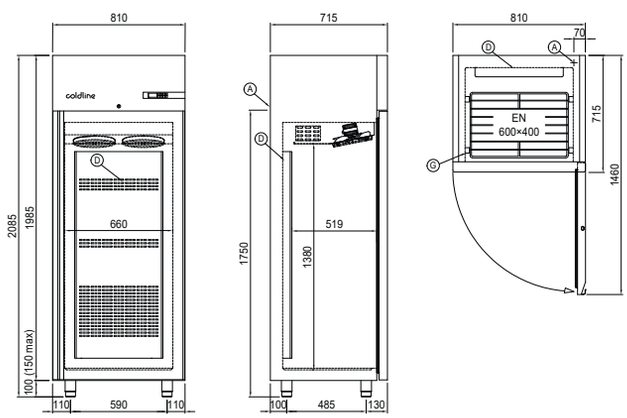
	RÉF.	DESIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CLASSE B	A801M-2	-5°C +10°C	R290	810 x 715 x 2085	140	3 634
CLASSE D	A801B-2	-10°C -22°C	R290	810 x 715 x 2085	150	4 286
CLASSE E	A801T	-10° -30°C	R452A	810 x 715 x 2085	150	5 000

900 LITRES 600 X 800 • 1 PORTE PLEINE • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	A901M	A901B	A901T
Puissance frigorifique	533 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)	692 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)	751 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)
Puissance absorbée	280 W	1000 W	1180 W
Dotation	20 jeux de glissières	20 jeux de glissières	20 jeux de glissières

	RÉF.	DESIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CLASSE B	A901M-2	-5°C +10°C	R290	810 x 1015 x 2085	170	4 343
CLASSE D	A901B-2	-10°C -22°C	R290	810 x 1015 x 2085	180	5 132
CLASSE E	A901T	-10° -30°C	R452A	810 x 1015 x 2085	180	5 854



650 LITRES

900 LITRES

CARACTÉRISTIQUES PAGES 292 & 293 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 320

ARMOIRES 1 OU 2 CHARIOTS

GN 2/1 & 600 X 400 - POSITIVES - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces

THERMOSTAT **ÉLECTRIQUE**

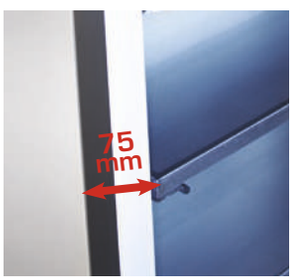
POIGNÉE ERGONOMIQUE **EN INOX AISI 304**



- Encombrement réduit (profondeur 815 mm)
- Construction monocoque
- Isolation 75 mm
- Classe climatique 5
- Réfrigération ventilée
- GN 2/1 ou 600 x 400
- Profondeur 815 mm

Dans les cantines, les cuisines industrielles et les entreprises de restauration, la manipulation des assiettes et des plateaux joue un rôle important dans l'organisation du travail.

Les armoires à chariots sont conçues pour faciliter au mieux cette tâche, en réduisant les temps de service.



ÉPAISSEUR D'ISOLATION 75 MM
Isolation sans CFC/HCFC pour une meilleure efficacité thermique.



UN DESIGN ÉLÉGANT
Le panneau de contrôle, au design simple et fonctionnel, est facile à utiliser.



SERRURE ET BLOCAGE DE PORTE
Portes réversibles à fermeture automatique avec blocage à 105° et serrure à clé.



JOINTS FACILEMENT REMPLAÇABLES
Une isolation 35% plus élevée que les modèles traditionnels.



CHARIOTS
Peuvent accueillir des chariots GN 2/1
Dimensions (L x P x H) :
598 x 660 x 1630 mm



PROTECTION CONTRE LES CHOCS
Des pare-chocs spéciaux protègent les parois internes contre les chocs accidentels.



FOND EN ACIER INOX
Le fond et la rampe d'accès du chariot sont recouverts d'acier inoxydable AISI 304.



ÉCLAIRAGE
Lampe LED installée sur la partie supérieure du tableau de bord.

ARMOIRES 1 OU 2 CHARIOTS

GN 2/1 & 600 X 400 - POSITIVES - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces



- **CONSTRUCTION MONOCOQUE TOUT INOX AISI304 18/10**
- **EVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION**
- **GROUPE FRIGORIFIQUE INTERCHANGEABLE FACILEMENT**
- **ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS**
- **ISOLATION DU SOL : 13 MM**
- **OPTION ARRIÈRE INOX**

• Porte avec blocage de l'ouverture à 105° • Ouverture de porte à gauche ou à droite (à préciser à la commande) • Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte • Joint magnétique démontable • Porte avec fermeture à clef d'origine • Éclairage intérieur • Réfrigération ventilée • Évaporateur traité anti-corrosion • Groupe frigorifique interchangeable facilement • Dégivrage automatique • Évaporation automatique des condensats • Thermostat Electronique (alarme température mini / maxi, alarme ouverture de porte, ...) • Gaz réfrigérant : R290 • Livrées sans chariot (voir accessoires) • Alimentation 220/240 - 50Hz

J1102M



J1101M



J1602M

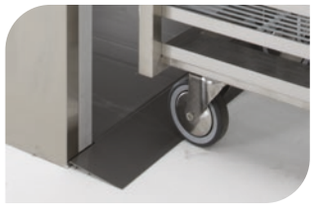


PROFONDEUR *815 MM*

GN 2/1 OU 600 X 400 *1 OU 2 PORTES PLEINES OU VITRÉES*



Sol recouvert d'acier inox AISI 304 pour un *maximum d'hygiène*



Rampe en acier inox pour *faciliter l'accès du chariot*



Renforcements latéraux de *protection du chariot*



Version traversante

ARMOIRES 1 OU 2 CHARIOTS

GN 2/1 & 600 X 400 - POSITIVES - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces



830 LITRES • -2°C +8°C • 1 PORTE PLEINE • GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
J1001M-2	Pour chariot GN 2/1 ou 600 x 400	R290	810 x 815 x 2115	140	5 768



830 LITRES • -2°C +8°C • 1 PORTE VITRÉE • GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
J1001MV-2	Pour chariot GN 2/1 ou 600 x 400	R290	810 x 815 x 2115	155	6 688



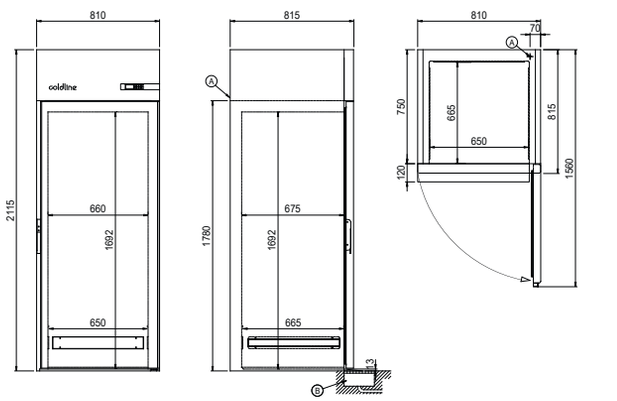
TRAVERSANTE

830 LITRES TRAVERSANTE • -2°C +8°C • 1 PORTE PLEINE • GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
J1102M-2	Pour chariot GN 2/1 ou 600 x 400	R290	810 x 880 x 2115	150	6 536

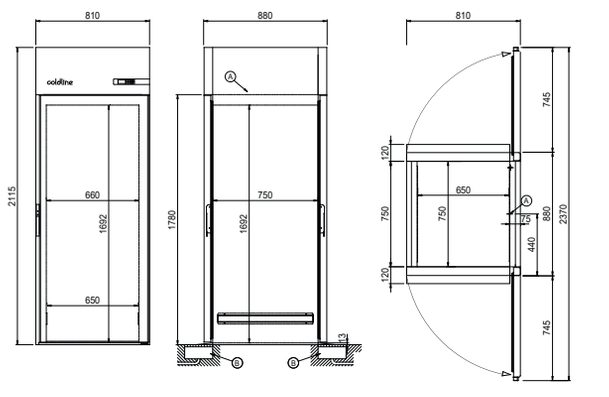
CARACTÉRISTIQUES	J1001M	J1001MV	J1102M
Température	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Puissance absorbée	390 W	390 W	390 W
Puissance frigorifique*	713 W	713 W	713 W
Gaz	R290	R290	R290
Dotation	Livrée sans chariot	Livrée sans chariot	Livrée sans chariot

** Temp. évaporation -10°C condens. +55°C*



A Câble alimentation électrique B Évacuation de l'eau de condensation (recommandé)

J1001M



A Câble alimentation électrique B Évacuation de l'eau de condensation (recommandé)

J1002M

ARMOIRES 1 OU 2 CHARIOTS

GN 2/1 & 600 X 400 - POSITIVES - VENTILÉES

2 ANS GARANTIE pièces



1950 LITRES • -2°C +8°C • 2 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
J1602M-2	Pour 2 chariots GN 2/1 ou 600 x 400	R290	1620 x 815 x 2115	220	7 537



1950 LITRES • -2°C +8°C • 2 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
J1602MV-2	Pour 2 chariots GN 2/1 ou 600 x 400	R290	1620 x 815 x 2115	250	9 382

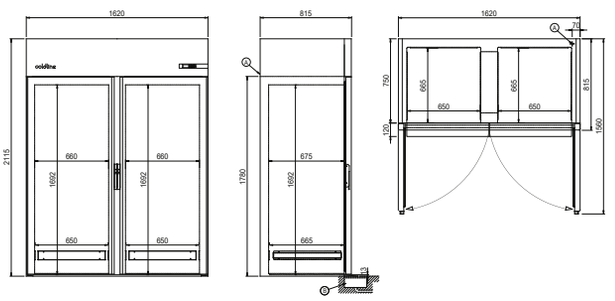


1950 LITRES TRAVERSANTE • -2°C +8°C • 2 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	GAZ	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
J1704M-2	Pour 2 chariots GN 2/1 ou 600 x 400	R290	1620 x 815 x 2115	230	9 074

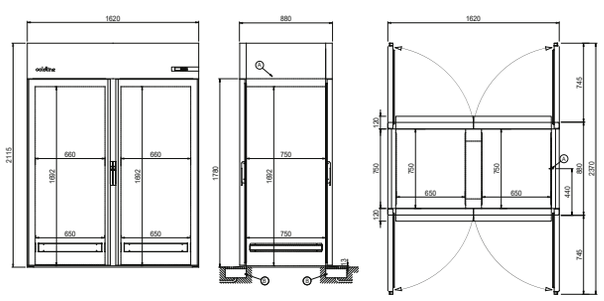
CARACTÉRISTIQUES	J1602M	J1602MV	J1704M
Température	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C
Alimentation	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz	220/240V - 50Hz
Puissance absorbée	390 W	390 W	390 W
Puissance frigorifique*	713 W	713 W	713 W
Gaz	R290	R290	R290
Dotation	Livrée sans chariot	Livrée sans chariot	Livrée sans chariot

** Temp. évaporation -10°C condens. +55°C*



A Câble alimentation électrique B Évacuation de l'eau de condensation (recommandé)

J1602M



A Câble alimentation électrique B Évacuation de l'eau de condensation (recommandé)

J1704M

OPTIONS ET ACCESSOIRES

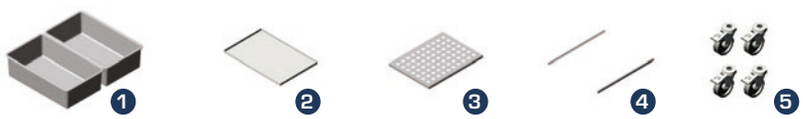
ARMOIRES 1 OU 2 CHARIOTS



RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
CH2021CL	Chariot 20 niveaux GN 2/1 - Dim. 598 x 660 x 1630 mm	1 510
CH2064CL	Chariot 20 niveaux 600 x 400 - Dim. 470 x 620 x 1630 mm	1 502
ARRINOX2	Supplément arrière inox	540

OPTIONS ET ACCESSOIRES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES



	RÉFÉRENCE	DESIGNATION	POUR ARMOIRES	PRIX € HT
	GR21325	Grille GN 1/1 530 x 325 mm plastifiée	Armoires GN 1/1 350 litres	44
	GR21650	Grille 530 x 420 mm plastifiée	Armoires 500 litres	51
	GR23420	Grille 530 x 530 mm plastifiée	Armoires 600 / 1200 litres	44
	GR23530	Grille GN 2/1 (650 x 530 mm) plastifiée	Armoires GN 2/1 / 650 / 700 / 1400 litres	44
1	BP25311	Bac plastique GN 1/1 prof 150 mm + égouttoir	Armoires poissons 700 litres GN 2/1	93
2	PA82400	Plaque aluminium 600 x 400 mm, haut 20 mm	Armoires 600 x 400 et 600 x 800	51
3	GP22400	Grille plastifiée 600 x 400 mm	Armoires 600 x 400 et 600 x 800	44
4	JG21150	Jeu de glissières, long. 505 mm	Armoires 350 / 500 / 600 / 1200 litres & 650 litres GN 2/1	41
	JG21160	Jeu de glissières, long. 605 mm	Armoires 700 / 1400 litres	41
	JG21240	Jeu de glissières long. 402 mm	Armoires 650 litres - 600 x 400	47
	JG21275	Jeu de glissières long. 755 mm	Armoires 900 litres - 600 x 800	51
5	KIT4RCL	Kit 4 roulettes à monter	Toutes les armoires ColdLine	388
	KIT4PCL	Kit 4 pieds PVC pour armoires, hauteur réduite (hauteur hors tout 1998 mm)		122

ARRINOX1	Supplément arrière inox	Armoires 350 / 500 / 600 / 650 / 700 litres	405
ARRINOX2	Supplément arrière inox	Armoires 900 / 1200 / 1400 litres	540

TABLES RÉFRIGÉRÉES

POSITIVES ET NÉGATIVES AVEC ET SANS GROUPE

2 ANS GARANTIE pièces

- *PROFONDEUR 600*
- *PROFONDEUR 700 - GN 1/1*
- *PROFONDEUR 800 - 600 X 400*
- *1, 2, 3 ET 4 PORTES*





CUSTOMISATION
RAL EN OPTION
(NOUS CONSULTER)



CONSTRUCTION
MONOCOQUE TOUT INOX



AFFICHAGE
DIGITAL

- Construction monocoque tout inox Arrière et dessus compris
- Groupe logé à gauche ou à droite sans supplément de prix
- Tableau de commandes à gauche ou à droite sans supplément de prix
- Isolation 60 mm sans CFC
- Classe climatique 5

TABLES RÉFRIGÉRÉES MASTER & PASTRY

• Angles intérieurs arrondis • Plan de travail renforcé épaisseur 40 mm avec bords arrondis • Évaporateur ventilé • Pieds inox réglables en hauteur • Portes avec maintien en position ouverte à 105° • Joints de porte magnétiques facilement démontables • Groupe livré d'origine à droite, positionnable sur demande à gauche sans supplément de prix • Emplacement du compresseur insonorisé et avec aération frontale • Groupe logé sur glissières facile à extraire • Évaporateur traité anti-corrosion • Dégivrage automatique par gaz chaud • Réévaporation automatique des condensats • Gaz réfrigérant R290 (groupe logé), R452a (sans groupe) • Thermostat électronique • Affichage digital • Alimentation 220/240 - 50Hz



TABLES RÉFRIGÉRÉES

POSITIVES ET NÉGATIVES AVEC ET SANS GROUPE

2 ANS GARANTIE pièces

- *PROFONDEUR 600*
- *PROFONDEUR 700 - GN 1/1*
- *PROFONDEUR 800 - 600 X 400*
- *1, 2, 3 ET 4 PORTES*



PLAN DE TRAVAIL ROBUSTE
Dessus renforcé avec bords arrondis, scellé à l'arrière pour éviter l'accumulation de saletés.



UNITÉ DE CONDENSATION
Amovible sur glissières pour faciliter l'inspection et le nettoyage.



GLISSIÈRES ET CRÉMAILLÈRES
Crémaillères et glissières amovibles en acier inoxydable AISI 304, sans outils.



RÉFRIGÉRATION À AIR PULSÉ
La réfrigération à air forcé crée une température parfaitement uniforme dans chaque compartiment et tiroir.



TIROIRS RENFORCÉS
Chaque compartiment peut être personnalisé avec des tiroirs réfrigérés de 1/2 - 1/3 - 2/3, de -2°C à +8°C ou de -15°C à -22°C.



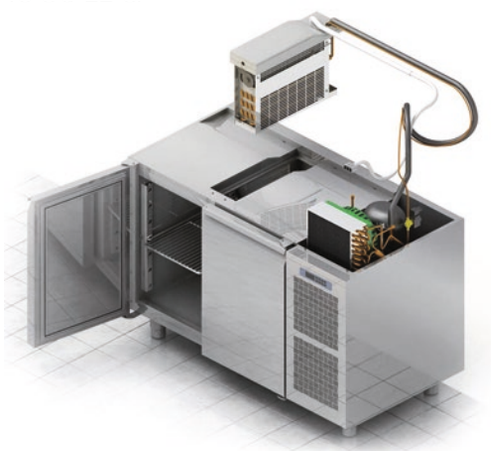
JOINTS FACILEMENT REMPLAÇABLES
Une isolation 35% plus élevée que les modèles traditionnels.

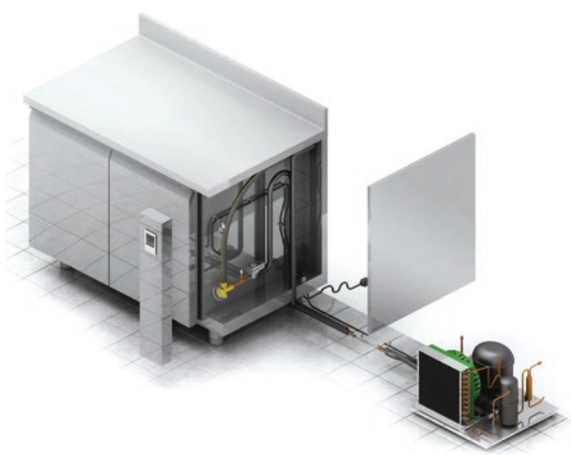


BASE MODULAIRE
Permet l'installation sur roues, pieds, base fixe ou mobile.



PORTES
Portes réversibles à fermeture automatique avec blocage à 105°. Poignée en acier inoxydable, épaisseur 2 mm.





TABLES GROUPE LOGÉ

Unité réfrigérante totalement extractible et facilement interchangeable, maintenance simplifiée

TABLES SANS GROUPE

Circuit pressurisé avec soupape thermostatique Danfoss, facile à extraire pour l'entretien, livrées d'origine avec toutes les connexions pour installation du groupe (standard : installation jusqu'à 8 mètres)

CONFIGURATIONS

& RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES

2 ANS GARANTIE pièces

- Possibilité d'équiper les tables Prof. 600, 700 GN 1/1 et Prof. 800 (600 x 400) de kits tiroirs
- Possibilité d'équiper les tables groupe logé d'un évier
- Possibilité de réaliser les tables en version spéciale poissons
- Possibilité d'équiper les tables de portes vitrées (seulement pour les hauteur 710 & 760 -2°+8°C)

ÉVIER *INTÉGRÉ*

SERRURES *POUR PORTES & BLOCS-TIROIRS*

PORTE *VITRÉE*



OPTIONS DISPONIBLES : • groupe loge : R290, sans groupe : R452a • Positionnement sur socle • 4 hauteurs disponibles : 490, 660, 710 ou 760 mm (hauteur hors pieds et hors plan de travail)



POSSIBILITÉ DE RÉALISER LES
TABLES EN VERSION SPÉCIALE POISSONS

KIT 3 TIROIRS *1/3*

KIT 2 TIROIRS *1/3 - 2/3*

KIT 2 TIROIRS *1/2*



1 **Dim int. (L x P x H) : 377 x 631 x 155 mm**

2 **Dim int. (L x P x H) : 377 x 631 x 310 mm**

3 **Dim int. (L x P x H) : 377 x 631 x 205 mm**

CONFIGURATIONS

& RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES

2 ANS GARANTIE pièces

- Possibilité de réaliser des plans de travail unique (par exemple, accoler une table et une cellule avec un seul plan de travail)
- Possibilité de réaliser des plans de travail spéciaux
- Possibilité d'accoler deux tables sans groupe avec tableau de commandes unique central



**CONSULTEZ-NOUS POUR RÉALISER LA CONFIGURATION PERSONNALISÉE
QUI OPTIMISE VOTRE ESPACE DE TRAVAIL !**

POSSIBILITÉ DE RÉALISER
DES PLANSDE TRAVAIL SPÉCIAUX



POSSIBILITÉ D'ACCOLER DEUX TABLES SANS GROUPE
AVEC TABLEAU DE COMMANDES UNIQUE CENTRAL

CARACTÉRISTIQUES PAGES 300 À 301 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 321

TABLES PROF. 600

GROUPE LOGÉ - POSITIVES

HAUTEURS POSSIBLES :
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
NOUS CONTACTER

2 ANS GARANTIE pièces

PROFONDEUR 600 • -2°C +8°C • 1 PORTE • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS091MQ	TP091MQ	TA091MQ
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	1 grille plastifiée 325 x 430 mm et 1 jeu de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091MQ-2	Sans plan de travail	820 x 580 x 810	98	85	3 002
TP091MQ-2	Plan de travail standard	820 x 600 x 850	98	90	3 227
TA091MQ-2	Plan de travail adossé	820 x 600 x 950	98	95	3 248

PROFONDEUR 600 • -2°C +8°C • 2 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS131MQ	TP131MQ	TA131MQ
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	2 grilles plastifiées 325 x 430 mm et 2 jeux de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131MQ-2	Sans plan de travail	1300 x 580 x 810	229	110	3 467
TP131MQ-2	Plan de travail standard	1300 x 600 x 850	229	125	3 739
TA131MQ-2	Plan de travail adossé	1300 x 600 x 950	229	130	3 776

PROFONDEUR 600 • -2°C +8°C • 3 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS171MQ	TP171MQ	TA171MQ
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	3 grilles plastifiées 325 x 430 mm et 3 jeux de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171MQ-2	Sans plan de travail	1780 x 580 x 810	360	130	3 935
TP171MQ-2	Plan de travail standard	1780 x 600 x 850	360	155	4 317
TA171MQ-2	Plan de travail adossé	1780 x 600 x 950	360	155	4 346

PROFONDEUR 600 • -2°C +8°C • 4 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS211MQ	TP211MQ	TA211MQ
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	4 grilles plastifiées 325 x 430 mm et 4 jeux de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211MQ-2	Sans plan de travail	2260 x 580 x 810	491	170	4 598
TP211MQ-2	Plan de travail standard	2260 x 600 x 850	491	200	5 004
TA211MQ-2	Plan de travail adossé	2260 x 600 x 950	491	205	5 056

PROFONDEUR 600 • -2°C +8°C • 1 PORTE • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS091MQR	TP091MQR	TA091MQR
Puissance frigorifique	368 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	710 W		
Dotation	1 grille plastifiée 325 x 430 mm et 1 jeu de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091MQR	Sans plan de travail	680 x 580 x 810	98	55	2 488
TP091MQR	Plan de travail standard	680 x 600 x 850	98	60	2 710
TA091MQR	Plan de travail adossé	680 x 600 x 950	98	65	2 745

PROFONDEUR 600 • -2°C +8°C • 2 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS131MQR	TP131MQR	TA131MQR
Puissance frigorifique	519 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	810 W		
Dotation	1 grille plastifiée 325 x 430 mm et 1 jeu de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131MQR	Sans plan de travail	1090 x 580 x 810	229	80	2 850
TP131MQR	Plan de travail standard	1090 x 600 x 850	229	95	3 090
TA131MQR	Plan de travail adossé	1090 x 600 x 950	229	100	3 136

PROFONDEUR 600 • -2°C +8°C • 3 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS171MQR	TP171MQR	TA171MQR
Puissance frigorifique	668 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	810 W		
Dotation	1 grille plastifiée 325 x 430 mm et 1 jeu de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171MQR	Sans plan de travail	1570 x 580 x 810	360	105	3 347
TP171MQR	Plan de travail standard	1570 x 600 x 850	360	135	3 656
TA171MQR	Plan de travail adossé	1570 x 600 x 950	360	140	3 692

PROFONDEUR 600 • -2°C +8°C • 4 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS211MQR	TP211MQR	TA211MQR
Puissance frigorifique	668 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	810 W		
Dotation	1 grille plastifiée 325 x 430 mm et 1 jeu de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211MQR	Sans plan de travail	2050 x 580 x 810	491	140	3 979
TP211MQR	Plan de travail standard	2050 x 600 x 850	491	165	4 334
TA211MQR	Plan de travail adossé	2050 x 600 x 950	491	175	4 372

CARACTÉRISTIQUES PAGES 300 À 301 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 321

TABLES PROF. 600

GROUPE LOGÉ - NÉGATIVES

HAUTEURS POSSIBLES :
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
NOUS CONTACTER

2 ANS GARANTIE pièces

PROFONDEUR 600 • -15°C -22°C • 1 PORTE • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS091BQ	TP091BQ	TA091BQ
Puissance frigorifique	356 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	550 W		
Dotation	1 grille plastifiée 325 x 430 mm et 1 jeu de grilles		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091BQ-2	Sans plan de travail	820 x 580 x 810	98	95	3 343
TP091BQ-2	Plan de travail standard	820 x 600 x 850	98	100	3 566
TA091BQ-2	Plan de travail adossé	820 x 600 x 950	98	105	3 587

PROFONDEUR 600 • -15°C -22°C • 2 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS131BQ	TP131BQ	TA131BQ
Puissance frigorifique	569 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	850 W		
Dotation	2 grilles plastifiées 325 x 430 mm et 2 jeux de grilles		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131BQ-2	Sans plan de travail	1300 x 580 x 810	229	120	4 088
TP131BQ-2	Plan de travail standard	1300 x 600 x 850	229	125	4 361
TA131BQ-2	Plan de travail adossé	1300 x 600 x 950	229	130	4 399

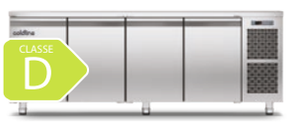
PROFONDEUR 600 • -15°C -22°C • 3 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS171BQ	TP171BQ	TA171BQ
Puissance frigorifique	569 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	850 W		
Dotation	3 grilles plastifiées 325 x 430 mm et 3 jeux de grilles		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171BQ-2	Sans plan de travail	1780 x 580 x 810	360	140	4 759
TP171BQ-2	Plan de travail standard	1780 x 600 x 850	360	160	5 102
TA171BQ-2	Plan de travail adossé	1780 x 600 x 950	360	165	5 132

PROFONDEUR 600 • -15°C -22°C • 4 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS211BQ	TP211BQ	TA211BQ
Puissance frigorifique	569 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	850 W		
Dotation	4 grilles plastifiées 325 x 430 mm et 4 jeux de grilles		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211BQ-2	Sans plan de travail	2260 x 580 x 810	491	180	5 400
TP211BQ-2	Plan de travail standard	2260 x 600 x 850	491	210	5 834
TA211BQ-2	Plan de travail adossé	2260 x 600 x 950	491	215	5 887

TABLES PROF. 600

SANS GROUPE - NÉGATIVES

2 ANS GARANTIE pièces

PROFONDEUR 600 • -15°C -22°C • 1 PORTE • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS091BQR	TP091BQR	TA091BQR
Puissance frigorifique	540W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	765 W		
Dotation	1 grille plastifiée 325 x 430 mm et 1 jeu de grilles		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091BQR	Sans plan de travail	680 x 580 x 810	98	55	2 988
TP091BQR	Plan de travail standard	680 x 600 x 850	98	60	3 212
TA091BQR	Plan de travail adossé	680 x 600 x 950	98	65	3 246

PROFONDEUR 600 • -15°C -22°C • 2 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS131BQR	TP131BQR	TA131BQR
Puissance frigorifique	540 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	920 W		
Dotation	1 grille plastifiée 325 x 430 mm et 1 jeu de grilles		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131BQR	Sans plan de travail	1090 x 580 x 810	229	80	3 502
TP131BQR	Plan de travail standard	1090 x 600 x 850	229	95	3 743
TA131BQR	Plan de travail adossé	1090 x 600 x 950	229	100	3 776

PROFONDEUR 600 • -15°C -22°C • 3 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS171BQR	TP171BQR	TA171BQ
Puissance frigorifique	540 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	945 W		
Dotation	1 grille plastifiée 325 x 430 mm et 1 jeu de grilles		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171BQR	Sans plan de travail	1570 x 580 x 810	360	105	3 941
TP171BQR	Plan de travail standard	1570 x 600 x 850	360	135	4 257
TA171BQR	Plan de travail adossé	1570 x 600 x 950	360	140	4 291

PROFONDEUR 600 • -15°C -22°C • 4 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS211BQR	TP211BQR	TA211BQR
Puissance frigorifique	646 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	970 W		
Dotation	1 grille plastifiée 325 x 430 mm et 1 jeu de grilles		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211BQR	Sans plan de travail	2050 x 580 x 810	491	140	4 518
TP211BQR	Plan de travail standard	2050 x 600 x 850	491	165	4 895
TA211BQR	Plan de travail adossé	2050 x 600 x 950	491	175	4 934

CARACTÉRISTIQUES PAGES 300 À 301 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 321

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

TABLES PROF. 700 GN 1/1

GROUPE LOGÉ - POSITIVES

HAUTEURS POSSIBLES :
490 - 650 - 660 - 700 -710 - 750 - 760
NOUS CONTACTER

2 ANS GARANTIE pièces

PROFONDEUR 700 • -2°C +8°C • 1 PORTE • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS091M	TP091M	TA091M
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091M-2	Sans plan de travail	820 x 680 x 810	120	95	3 068
TP091M-2	Plan de travail standard	820 x 700 x 850	120	100	3 293
TA091M-2	Plan de travail adossé	820 x 700 x 950	120	105	3 314

PROFONDEUR 700 • -2°C +8°C • 2 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS131M	TP131M	TA131M
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131M-2	Sans plan de travail	1300 x 680 x 810	280	120	3 539
TP131M-2	Plan de travail standard	1300 x 700 x 850	280	135	3 683
TA131M-2	Plan de travail adossé	1300 x 700 x 950	280	140	3 718

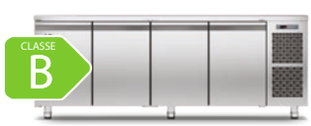
PROFONDEUR 700 • -2°C +8°C • 3 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS171M	TP171M	TA171M
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171M-2	Sans plan de travail	1780 x 680 x 810	440	145	4 013
TP171M-2	Plan de travail standard	1780 x 700 x 850	440	165	4 255
TA171M-2	Plan de travail adossé	1780 x 700 x 950	440	165	4 281

PROFONDEUR 700 • -2°C +8°C • 4 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS211M	TP211M	TA211M
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211M-2	Sans plan de travail	2260 x 680 x 810	599	180	4 690
TP211M-2	Plan de travail standard	2260 x 700 x 850	599	210	4 767
TA211M-2	Plan de travail adossé	2260 x 700 x 950	599	215	4 810

TABLES PROF. 700 GN 1/1

SANS GROUPE - POSITIVES

HAUTEURS POSSIBLES :
490 - 650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
NOUS CONTACTER

2 ANS GARANTIE pièces

PROFONDEUR 700 • -2°C +8°C • 1 PORTE • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS091MR	TP091MR	TA091MR
Puissance frigorifique	368 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	710 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091MR	Sans plan de travail	680 x 680 x 810	120	65	2 566
TP091MR	Plan de travail standard	680 x 700 x 850	120	70	2 790
TA091MR	Plan de travail adossé	680 x 700 x 950	120	75	2 810

PROFONDEUR 700 • -2°C +8°C • 2 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS131MR	TP131MR	TA131MR
Puissance frigorifique	519 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	810 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131MR	Sans plan de travail	1090 x 680 x 810	280	90	2 908
TP131MR	Plan de travail standard	1090 x 700 x 850	280	105	3 153
TA131MR	Plan de travail adossé	1090 x 700 x 950	280	110	3 199

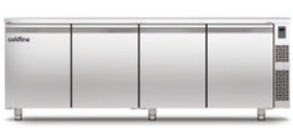
PROFONDEUR 700 • -2°C +8°C • 3 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS171MR	TP171MR	TA171MR
Puissance frigorifique	668 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	810 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171MR	Sans plan de travail	1570 x 680 x 810	440	115	3 414
TP171MR	Plan de travail standard	1570 x 700 x 850	440	145	3 729
TA171MR	Plan de travail adossé	1570 x 700 x 950	440	150	3 770

PROFONDEUR 700 • -2°C +8°C • 4 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS211MR	TP211MR	TA211MR
Puissance frigorifique	668 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	810 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211MR	Sans plan de travail	2050 x 680 x 810	599	150	4 060
TP211MR	Plan de travail standard	2050 x 700 x 850	599	180	4 421
TA211MR	Plan de travail adossé	2050 x 700 x 950	599	185	4 461

CARACTÉRISTIQUES PAGES 300 À 301 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 321

TABLES PROF. 700 GN 1/1

GROUPE LOGÉ - NÉGATIVES

HAUTEURS POSSIBLES :
490 - 650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
NOUS CONTACTER

2 ANS GARANTIE pièces

PROFONDEUR 700 • -15°C -22°C • 1 PORTE • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS091B	TP091B	TA091B
Puissance frigorifique	356 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	525 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091B-2	Sans plan de travail	820 x 680 x 810	110	105	3 409
TP091B-2	Plan de travail standard	820 x 700 x 850	110	110	3 632
TA091B-2	Plan de travail adossé	820 x 700 x 950	110	115	3 654

PROFONDEUR 700 • -15°C -22°C • 2 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS131B	TP131B	TA131B
Puissance frigorifique	569 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	850 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131B-2	Sans plan de travail	1300 x 680 x 810	280	130	4 159
TP131B-2	Plan de travail standard	1300 x 700 x 850	280	145	4 437
TA131B-2	Plan de travail adossé	1300 x 700 x 950	280	150	4 475

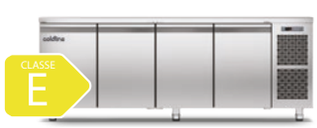
PROFONDEUR 700 • -15°C -22°C • 3 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS171B	TP171B	TA171B
Puissance frigorifique	569 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	850 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171B-2	Sans plan de travail	1780 x 680 x 810	440	155	4 837
TP171B-2	Plan de travail standard	1780 x 700 x 850	440	170	5 192
TA171B-2	Plan de travail adossé	1780 x 700 x 950	440	175	5 222

PROFONDEUR 700 • -15°C -22°C • 4 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS211B	TP211B	TA211B
Puissance frigorifique	569 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	850 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211B-2	Sans plan de travail	2260 x 680 x 810	599	190	5 491
TP211B-2	Plan de travail standard	2260 x 700 x 850	599	220	5 935
TA211B-2	Plan de travail adossé	2260 x 700 x 950	599	225	5 990

TABLES PROF. 700 GN 1/1

SANS GROUPE - NÉGATIVES

HAUTEURS POSSIBLES :
490 - 650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
NOUS CONTACTER

2 ANS GARANTIE pièces

PROFONDEUR 700 • -15°C -22°C • 1 PORTE • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS091BR	TP091BR	TA091BR
Puissance frigorifique	540 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	765 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091BR	Sans plan de travail	680 x 680 x 810	110	65	3 066
TP091BR	Plan de travail standard	680 x 700 x 850	110	70	3 288
TA091BR	Plan de travail adossé	680 x 700 x 950	110	75	3 311

PROFONDEUR 700 • -15°C -22°C • 2 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS131BR	TP131BR	TA131BR
Puissance frigorifique	540 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	920 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131BR	Sans plan de travail	1090 x 680 x 810	280	90	3 561
TP131BR	Plan de travail standard	1090 x 700 x 850	280	105	3 806
TA131BR	Plan de travail adossé	1090 x 700 x 950	280	110	3 839

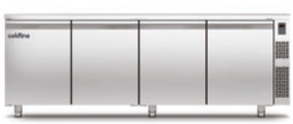
PROFONDEUR 700 • -15°C -22°C • 3 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS171BR	TP171BR	TA171BR
Puissance frigorifique	540 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	945 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171BR	Sans plan de travail	1570 x 680 x 810	440	115	4 007
TP171BR	Plan de travail standard	1570 x 700 x 850	440	145	4 332
TA171BR	Plan de travail adossé	1570 x 700 x 950	440	150	4 368

PROFONDEUR 700 • -15°C -22°C • 4 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS211BR	TP211BR	TA211BR
Puissance frigorifique	646 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	970 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211BR	Sans plan de travail	2050 x 680 x 810	599	150	4 600
TP211BR	Plan de travail standard	2050 x 700 x 850	599	180	4 983
TA211BR	Plan de travail adossé	2050 x 700 x 950	599	185	5 022

CARACTÉRISTIQUES PAGES 300 À 301 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 321

TABLES PROF. 800 - 600 X 400

GROUPE LOGÉ - POSITIVES

HAUTEURS POSSIBLES :
660 - 710 - 760
NOUS CONTACTER

2 ANS GARANTIE pièces

600 X 400 • -2°C +8°C • 1 PORTE • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS091MJ	TP091MJ	TA091MJ
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091MJ-2	Sans plan de travail	895 x 780 x 810	171	105	3 654
TP091MJ-2	Plan de travail standard	895 x 800 x 850	171	110	4 060
TA091MJ-2	Plan de travail adossé	895 x 800 x 850	171	115	4 100

600 X 400 • -2°C +8°C • 2 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS131MJ	TP131MJ	TA131MJ
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131MJ-2	Sans plan de travail	1450 x 780 x 810	389	130	4 122
TP131MJ-2	Plan de travail standard	1450 x 800 x 850	389	145	4 607
TA131MJ-2	Plan de travail adossé	1450 x 800 x 850	389	150	4 644

600 X 400 • -2°C +8°C • 3 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS171MJ	TP171MJ	TA171MJ
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -30°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171MJ-2	Sans plan de travail	2005 x 780 x 810	607	155	4 852
TP171MJ-2	Plan de travail standard	2005 x 800 x 850	607	170	5 460
TA171MJ-2	Plan de travail adossé	2005 x 800 x 850	607	175	5 498

600 X 400 • -2°C +8°C • 4 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS211MJ	TP211MJ	TA211MJ
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211MJ-2	Sans plan de travail	2560 x 780 x 810	825	190	5 467
TP211MJ-2	Plan de travail standard	2560 x 800 x 850	825	220	6 183
TA211MJ-2	Plan de travail adossé	2560 x 800 x 850	825	225	6 220

TABLES PROF. 800 - 600 X 400

SANS LOGÉ - POSITIVES

HAUTEURS POSSIBLES :
660 - 710 - 760
NOUS CONTACTER

2 ANS GARANTIE pièces

600 X 400 • -2°C +8°C • 1 PORTE • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS091MJR	TP091MJR	TA091MJR
Puissance frigorifique	368 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	710 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091MJR	Sans plan de travail	755 x 780 x 810	171	75	2 778
TP091MJR	Plan de travail standard	755 x 800 x 850	171	80	3 118
TA091MJR	Plan de travail adossé	755 x 800 x 850	171	85	3 138

600 X 400 • -2°C +8°C • 2 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS131MJR	TP131MJR	TA131MJR
Puissance frigorifique	519 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	810 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131MJR	Sans plan de travail	1240 x 780 x 810	389	100	3 529
TP131MJR	Plan de travail standard	1240 x 800 x 850	389	115	3 922
TA131MJR	Plan de travail adossé	1240 x 800 x 850	389	120	3 960

600 X 400 • -2°C +8°C • 3 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS171MJR	TP171MJR	TA171MJR
Puissance frigorifique	668 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	810 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171MJR	Sans plan de travail	1795 x 780 x 810	607	125	4 262
TP171MJR	Plan de travail standard	1795 x 800 x 850	607	155	4 776
TA171MJR	Plan de travail adossé	1795 x 800 x 850	607	160	4 806

600 X 400 • -2°C +8°C • 4 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS211MJR	TP211MJR	TA211MJR
Puissance frigorifique	660 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	810 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211MJR	Sans plan de travail	2350 x 780 x 810	825	160	4 859
TP211MJR	Plan de travail standard	2350 x 800 x 850	525	190	5 491
TA211MJR	Plan de travail adossé	2350 x 800 x 850	825	195	5 529

CARACTÉRISTIQUES PAGES 300 À 301 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 321

TABLES PROF. 800 - 600 X 400

GROUPE LOGÉ - NÉGATIVES

2 ANS GARANTIE pièces

600 X 400 • -15°C -22°C • 1 PORTE • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS091BJ	TP091BJ	TA091BJ
Puissance frigorifique	356 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	525 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091BJ-2	Sans plan de travail	895 x 780 x 810	171	115	4 016
TP091BJ-2	Plan de travail standard	895 x 800 x 850	171	120	4 440
TA091BJ-2	Plan de travail adossé	895 x 800 x 850	171	125	4 461

600 X 400 • -15°C -22°C • 2 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS131BJ	TP131BJ	TA131BJ
Puissance frigorifique	569 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	850 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131BJ-2	Sans plan de travail	1450 x 780 x 810	389	145	4 767
TP131BJ-2	Plan de travail standard	1450 x 800 x 850	389	155	5 244
TA131BJ-2	Plan de travail adossé	1450 x 800 x 950	389	160	5 283

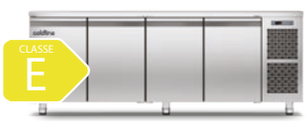
600 X 400 • -15°C -22°C • 3 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS171BJ	TP171BJ	TA171BJ
Puissance frigorifique	569 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	850 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171BJ-2	Sans plan de travail	2005 x 780 x 810	607	165	5 453
TP171BJ-2	Plan de travail standard	2005 x 800 x 850	607	180	6 052
TA171BJ-2	Plan de travail adossé	2005 x 800 x 950	607	185	6 089

600 X 400 • -15°C -22°C • 4 PORTES • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	TS211BJ	TP211BJ	TA211BJ
Puissance frigorifique	569 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	850 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211BJ-2	Sans plan de travail	2560 x 780 x 810	825	200	6 036
TP211BJ-2	Plan de travail standard	2560 x 800 x 850	825	230	6 758
TA211BJ-2	Plan de travail adossé	2560 x 800 x 950	825	235	6 798

TABLES PROF. 800 - 600 X 400

SANS GROUPE - NÉGATIVES

HAUTEURS POSSIBLES :
660 - 710 - 760
NOUS CONTACTER

2 ANS GARANTIE pièces

600 X 400 • -15°C -22°C • 1 PORTE • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS091BJR	TP091BJR	TA091BJR
Puissance frigorifique	540 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	765 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091BJR	Sans plan de travail	755 x 780 x 810	171	75	3 609
TP091BJR	Plan de travail standard	755 x 800 x 850	171	80	3 925
TA091BJR	Plan de travail adossé	755 x 800 x 950	171	85	3 946

600 X 400 • -15°C -22°C • 2 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS131BJR	TP131BJR	TA131BJR
Puissance frigorifique	945 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	540 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131BJR	Sans plan de travail	1240 x 780 x 810	389	100	4 361
TP131BJR	Plan de travail standard	1240 x 800 x 850	389	115	4 730
TA131BJR	Plan de travail adossé	1240 x 800 x 950	389	120	4 767

600 X 400 • -15°C -22°C • 3 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS171BJR	TP171BJR	TA171BJR
Puissance frigorifique	945 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	540 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171BJR	Sans plan de travail	1795 x 780 x 810	607	125	5 105
TP171BJR	Plan de travail standard	1795 x 800 x 850	607	155	5 545
TA171BJR	Plan de travail adossé	1795 x 800 x 950	607	160	5 584

600 X 400 • -15°C -22°C • 4 PORTES • SANS GROUPE



CARACTÉRISTIQUES	TS211BJR	TP211BJR	TA211BJR
Puissance frigorifique	970 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	646 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 mm		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211BJR	Sans plan de travail	2350 x 780 x 810	825	160	5 752
TP211BJR	Plan de travail standard	2350 x 800 x 850	825	190	6 243
TA211BJR	Plan de travail adossé	2350 x 800 x 950	825	195	6 283

CARACTÉRISTIQUES PAGES 300 À 301 - OPTIONS ET ACCESSOIRES PAGE 321

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1

POSITIVES

2 ANS GARANTIE pièces

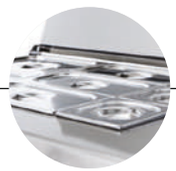


DÉCOUPE SUR MESURE POUR BACS GN POSSIBLE : *nous consulter*

TP131MD



PLAN DE TRAVAIL **RENFORCÉ**



COUVERCLE & BACS **EN OPTION**

- Construction monocoque tout inox 18/10 arrière et dessus compris
- Angles intérieurs arrondis
- classe climatique 5
- Isolation 60 mm sans CFC
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Disponibles aussi en version groupe à distance sur demande
- Existent aussi en profondeur 600 et 800



SANS PLAN DE TRAVAIL



AVEC PLAN DE TRAVAIL



AVEC PLAN DE TRAVAIL & DOSSERET

SALADETTES GN 1/1

• Pieds inox réglables en hauteur • Plan de travail renforcé épaisseur 40 mm avec bords arrondis • Portes avec maintien en position ouverte à 105° • Joints de porte magnétiques facilement démontables • Emplacement du compresseur insonorisé et avec aération frontale • Groupe logé sur glissières, facile à extraire • Dégivrage automatique par gaz chaud (pour tables avec groupe) • Réévaporation automatique des condensats • Gaz réfrigérant R290 • Thermostat électronique • Affichage digital • Couvercle et bacs GN en option • Livrées sans bac • Dotation : 1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) + 1 jeu de glissières inox par porte • Alimentation 220/240 - 50Hz • Les saladettes sont livrées en standard

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1

POSITIVES

HAUTEURS POSSIBLES :
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
NOUS CONTACTER

2 ANS GARANTIE pièces



Les saladettes réfrigérées sont pratiques et **vous permettent d'organiser l'espace dans votre cuisine** de manière plus efficace.

Vous pouvez personnaliser la saladette en choisissant la configuration de bacs idéale pour votre entreprise, en sélectionnant les tailles relatives et le compartiment dans lequel placer les éléments.



BACS GN
Les ingrédients sont stockés dans les bacs réfrigérés, ce qui facilite grandement le travail de l'opérateur, qui aura tout à portée de main.



ESPACE PERSONNALISÉ POUR LES BACS
Amovible sur glissières pour faciliter l'inspection et le nettoyage.



NETTOYAGE ET HYGIÈNE
Le couvercle (en option) garantit d'excellentes normes d'hygiène, permettant de conserver les aliments dans des bacs même pendant la nuit.



PLANS DE TRAVAIL DISPONIBLES EN ACIER INOX OU EN GRANIT
Le plan de travail, solide et robuste, est en acier inoxydable AISI 304 ou en granit (en option).



UNITÉ DE CONDENSATION
Amovible sur glissières pour faciliter l'inspection et le nettoyage.



JOINTS FACILEMENT REMPLAÇABLES
Une isolation 35% plus élevée que les modèles traditionnels.



BASE MODULAIRE
Permet l'installation sur roues, pieds, base fixe ou mobile.



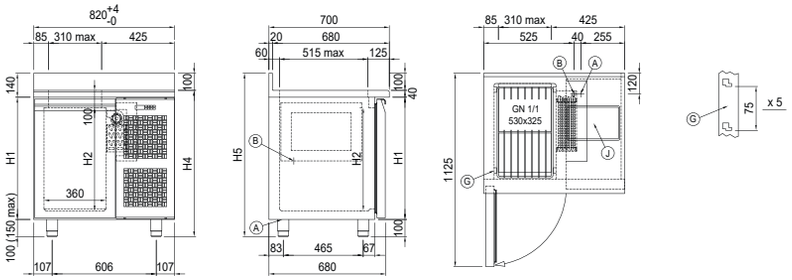
PORTES
Portes réversibles à fermeture automatique avec blocage à 105°.

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1

POSITIVES

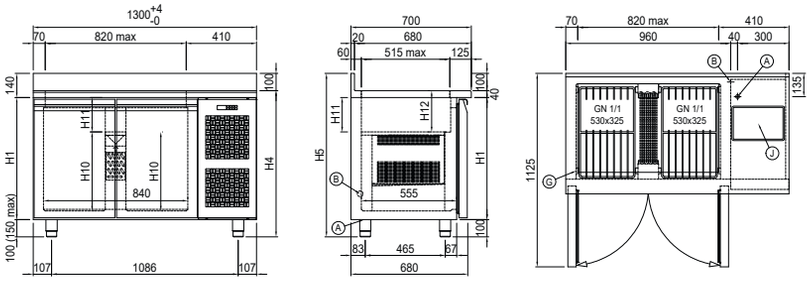
2 ANS GARANTIE pièces

1 PORTE - GROUPE LOGÉ

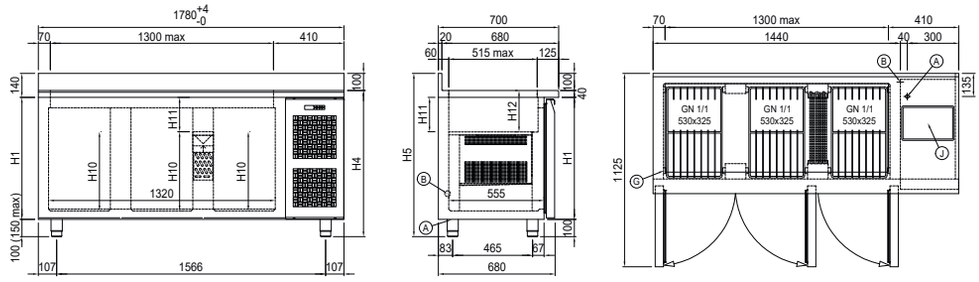


A Câble alimentation électrique
B Évacuation de l'eau de condensation
G Emplacement des racks
J Évaporation automatique de l'eau de condensation

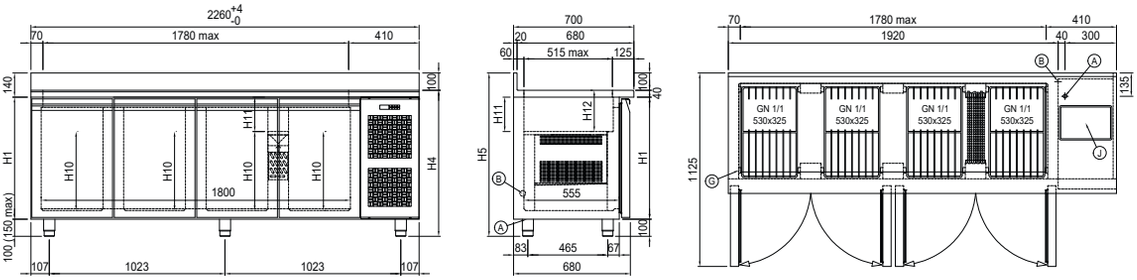
2 PORTES - GROUPE LOGÉ



3 PORTES - GROUPE LOGÉ



4 PORTES - GROUPE LOGÉ



SALADETTES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1

POSITIVES

HAUTEURS POSSIBLES :
650 - 660 - 700 - 710 - 750 - 760
NOUS CONTACTER

2 ANS GARANTIE pièces

GN 1/1 • -2°C +8°C • 1 PORTE • GROUPE LOGÉ



Couvercle en option

CARACTÉRISTIQUES	TS091MD	TP091MD	TA091MD
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS091MD-2	Sans plan de travail	820 x 680 x 810	120	80	3 463
TP091MD-2	Plan de travail standard	820 x 700 x 850	20	85	3 687
TA091MD-2	Plan de travail adossé	820 x 700 x 950	120	90	3 709

GN 1/1 • -2°C +8°C • 2 PORTES • GROUPE LOGÉ

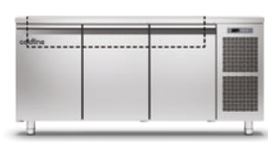


Couvercle en option

CARACTÉRISTIQUES	TS131MD	TP131MD	TA131MD
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS131MD-2	Sans plan de travail	1300 x 680 x 810	280	105	3 934
TP131MD-2	Plan de travail standard	1300 x 700 x 850	280	120	4 210
TA131MD-2	Plan de travail adossé	1300 x 700 x 950	280	125	4 246

GN 1/1 • -2°C +8°C • 3 PORTES • GROUPE LOGÉ

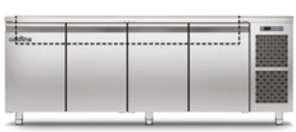


Couvercle en option

CARACTÉRISTIQUES	TS171MD	TP171MD	TA171MD
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS171MD-2	Sans plan de travail	1780 x 680 x 810	440	130	4 474
TP171MD-2	Plan de travail standard	1780 x 700 x 850	440	145	4 868
TA171MD-2	Plan de travail adossé	1780 x 700 x 950	440	150	4 897

GN 1/1 • -2°C +8°C • 4 PORTES • GROUPE LOGÉ



Couvercle en option

CARACTÉRISTIQUES	TS211MD	TP211MD	TA211MD
Puissance frigorifique	406 W (T° évap -10°C et T° de condens. +55°C)		
Puissance absorbée	250 W		
Dotation	1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) (MM)	VOLUME (L)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS211MD-2	Sans plan de travail	2260 x 680 x 810	599	165	5 217
TP211MD-2	Plan de travail standard	2260 x 700 x 850	599	195	5 632
TA211MD-2	Plan de travail adossé	2260 x 700 x 950	599	200	5 686

ACCESSOIRES SALADETTES GN 1/1

POUR TABLES POSITIVES



COUVERCLES POUR SALADETTES

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
CV106	Pour saladette 1 porte	472
CV206	Pour saladette 2 portes	667
CV306	Pour saladette 3 portes	810
CV406	Pour saladette 4 portes	928

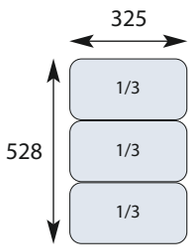
DIMENSIONS PERSONNALISABLES, *NOUS CONTACTER*

BACS & BARETTES

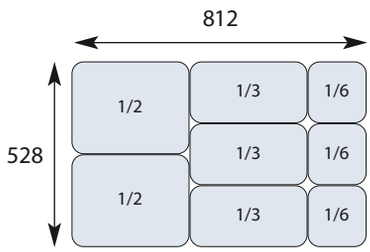
RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
B20591	Bac GN 1/1 - Prof. 150 mm	100
B20583	Bac GN 1/2 - Prof. 150 mm	62
B20579	Bac GN 1/3 - Prof. 150 mm	68
B20571	Bac GN 1/6 - Prof. 150 mm	52
B20658	Couvercle pour bac GN 1/1	46
B20656	Couvercle pour bac GN 1/2	30
B20655	Couvercle pour bac GN 1/3	28
B20653	Couvercle pour bac GN 1/6	24
B20628	Bac GN 1/1 - Prof. 20 mm	20
B20629	Bac GN 1/1 - Prof. 40 mm	68
B20630	Bac GN 1/1 - Prof. 65 mm	71
B25940	Bac GN 1/1 - Prof. 55 mm	52
749801	Barrette pour composition de bacs gastros - Longueur : 530 mm	22
749712	Barrette pour composition de bacs gastros - Longueur : 325 mm	15

LE SYSTÈME GASTRONORME GN

NORMALISATION DES DIMENSIONS DES BACS

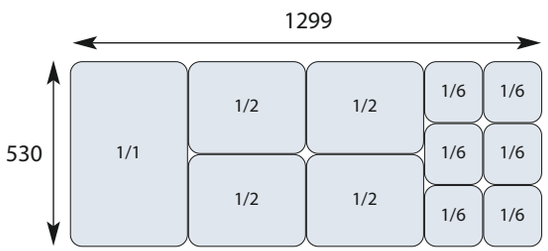


Saladettes 1 porte (livrées sans bac)

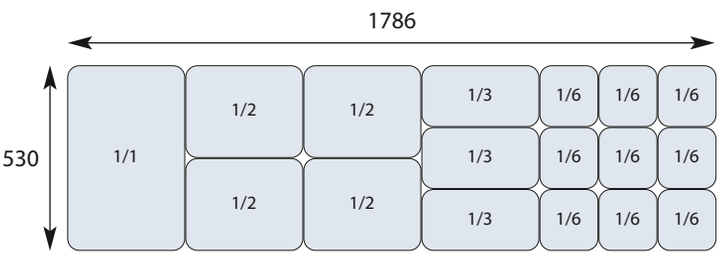


Saladettes 2 portes (livrées sans bac)

Modèle	Largeur (mm)	Longueur
GN 1/1	325	530
GN 1/2	325	265
GN 1/3	325	176
GN 1/6	162	176



Saladettes 3 portes (livrées sans bac)



Saladettes 4 portes (livrées sans bac)

ACCESSOIRES

& OPTIONS POUR TABLES

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	DESIGNATION	PRIX € HT
GP22325	Grille plastifiée 325 x 430 mm	Profondeur 600	44
JG21140	Jeu de glissières - Longueur 405 mm		44
GR21325	Grille plastifiée GN 1/1 (530 x 325 mm)	Profondeur 700 GN 1/1	44
JG21150	Jeu de glissières - Longueur 505 mm		41
PA82400	Plaque aluminium 600 x 400, hauteur 20 mm	Profondeur 800 600 x 400	51
GP22400	Grille plastifiée 600 x 400		44
JG21260	Jeu de glissières - Longueur 605 mm		47
KIT4RCL	Kit 4 roulettes à monter (tables 2 et 3 portes)	Profondeur 600 Profondeur 700 GN 1/1 Profondeur 800 600 x 400	388
KIT6RCL	Kit 6 roulettes à monter (tables 4 portes)		574
OPTION	Groupe ou tableau de commandes à gauche à préciser à la commande	Option	Sans supplément

KITS TIROIRS

KITS TIROIRS À MONTER				KITS TIROIRS MONTAGE USINE	
RÉFÉRENCE	DESIGNATION	DESIGNATION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
KIT2TP6CL	Kit 2 tiroirs 1/2	Profondeur 600	1 130	060111211101	456
KIT23TP6CL	Kit 2 tiroirs 1/3 + 2/3		1 518	060113211101	519
KIT3TP6CL	Kit 3 tiroirs 1/3		995	060111311101	722
KIT2TP7CL	Kit 2 tiroirs 1/2	Profondeur 700 - GN 1/1	995	060121211101	468
KIT23TP7CL	Kit 2 tiroirs 1/3 + 2/3		1 147	060123211101	531
KIT3TP7CL	Kit 3 tiroirs 1/3		1 535	060121311101	734
KIT2TP8CL	Kit 2 tiroirs 1/2	Profondeur 800 - 600 x 400	1 155	060131211101	595
KIT23TP8CL	Kit 2 tiroirs 1/3 + 2/3		1 299	060133211101	658
KIT3TP8CL	Kit 3 tiroirs 1/3		1 603	060131311101	860

SUR LES SALADETTES LE PREMIER TIROIR EST FIXE

OPTIONS ÉVIER POUR TABLES

GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	DESIGNATION	PRIX € HT
EVIER300	Evier diamètre 300 mm	Profondeur 600 Profondeur 700 GN 1/1 Profondeur 800 600 x 400	1 012
ROBINET	Robinet mélangeur à levier monotrou ø 3/4 (non disponible pour les versions 1 porte et pour les versions sans groupe)		979

VITRINES POUR BACS GN

POUR BACS GN 1/4 OU GN 1/3

- *POSITIVES +2°C +10°C*

2 ANS GARANTIE pièces



- Construction monocoque tout inox 18/10 intérieur et extérieur
- Angles intérieurs arrondis
- classe climatique 5



Vitrine réfrigérée pour ingrédients : praticité, hygiène et sécurité

Des ingrédients toujours frais et très bien conservés pour garnir la pizza, préparer des repas rapides, des sandwichs et des salades grâce à la réfrigération statique sur les 4 côtés du bac. Un travail rationnel, organisé et sûr.

NOMBREUSES OPTIONS POSSIBLES :

- *groupe à gauche*
- *sans vitrage*
- *avec couvercle inox*
- *sans groupe*



VERSION SANS VITRAGE

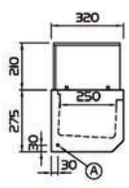


VERSION AVEC VITRAGE

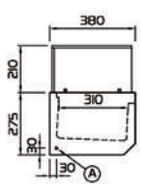
VITRINES POUR BAC GN

• Température +2°C +10°C • Vitre droite • Froid statique • Thermostat électronique • Affichage digital • Isolation : 30 mm sans CFC • Prévues pour bacs GN profondeur 150 mm (livrées sans bac) • Gaz réfrigérant : R290 • Dégivrage manuel • Alimentation : 220/240 - 50 Hz





PROFONDEUR 380 pour bacs GN 1/3



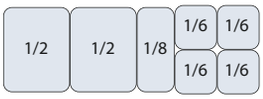
PROFONDEUR 322 pour bacs GN 1/4

Modèle	Largeur (mm)	Longueur (mm)
GN 1/1	325	530
GN 1/2	325	265
GN 1/3	325	176
GN 2/8	325	132
GN 1/4	162	265
GN 1/6	162	176
GN 1/9	108	176

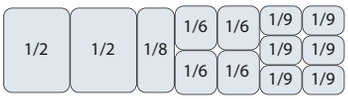
VITRINES RÉFRIGÉRÉES GN 1/3



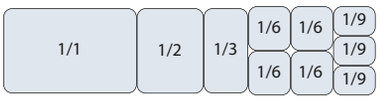
VP146NL



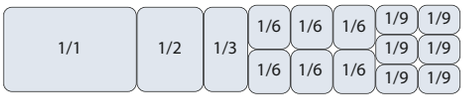
VP188NL



VP209NL



VP2312NL



VP2513NL

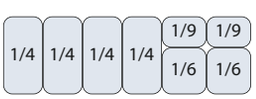


RÉF.	DIM. (L X P X H)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VITRINES GN 1/3 - PROF. 380 MM - AVEC VITRAGE			
VP146NL-2	1450 x 380 x 485	55	1 731
VP188NL-2	1795 x 380 x 485	65	1 846
VP209NL-2	2005 x 380 x 485	70	1 922
VP2312NL-2	2350 x 380 x 485	75	1 999
VP2513NL-2	2560 x 380 x 485	80	2 153
VITRINES GN 1/3 - PROF. 380 MM - SANS VITRAGE			
YP146NL	1450 x 380 x 275	35	1 568
YP188NL	1795 x 380 x 275	40	1 691
YP209NL	2005 x 380 x 275	45	1 769
YP2312NL	2350 x 380 x 275	50	1 845
YP2513NL	2560 x 380 x 275	50	1 922

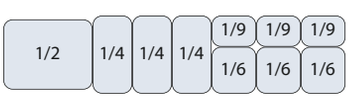
VITRINES RÉFRIGÉRÉES GN 1/4



VP146N



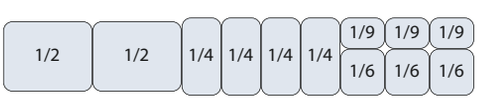
VP188N



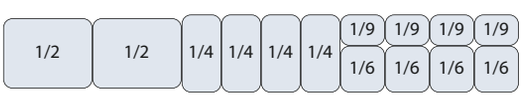
VP209N



VP2312N



VP2513N



RÉF.	DIM. (L X P X H)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VITRINES GN 1/4 - PROF. 320 MM - AVEC VITRAGE			
VP135N	1300 x 322 x 485	45	1 605
VP146N-2	1450 x 322 x 485	50	1 669
VP167N	1600 x 322 x 485	55	1 750
VP188N-2	1795 x 322 x 485	60	1 783
VP209N-2	2005 x 322 x 485	65	1 846
VP2312N-2	2350 x 322 x 485	70	1 922
VP2513N-2	2560 x 322 x 485	75	2 077
VITRINES GN 1/4 - PROF. 320 MM - SANS VITRAGE			
YP135N	1300 x 322 x 275	30	1 444
YP146N	1450 x 322 x 275	35	1 506
YP167N	1600 x 322 x 275	35	1 601
YP188N	1795 x 322 x 275	40	1 630
YP209N	2005 x 322 x 275	45	1 691
YP2312N	2350 x 322 x 275	50	1 768
YP2513N	2560 x 322 x 275	50	1 875

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
JE320	Jeu d'équerres (fixation murale) - vitrines prof. 320 mm	371
JE380	Jeu d'équerres (fixation murale) - vitrines prof. 380 mm	371
PI46400	4 pieds inox (haut mini 110 mm, haut max 160 mm)	118

RETROUVEZ LES BACS & COUVERCLES PAGES 497

CELLULES MIXTES *MODI UP*

5, 6, 7, 10, 14 & 20 NIVEAUX

- *GN 1/1 & 600 X 400, PROFONDEUR 700 & 800*

2 ANS GARANTIE pièces



- Construction monocoque tout inox 18/10 intérieur et extérieur
- Angles intérieurs arrondis
- Classe climatique 5
- Équipées d'origine d'une sonde à coeur (1 point)
- Possibilité de mémoriser plus de 99 cycles

• Ventilation réglable 25% - 100% • Porte à fermeture douce • Carter peut être ouvert sans outils • USB port pour HACCP data • Recettes personnalisables



CELLULES MODI UP :

-40°C +10°C

Fonctions : Refroidissement, congélation et cycle manuel.

CELLULES MODI ACTIVE :

-40°C +65°C

Fonctions : Refroidissement, congélation, cycle manuel, décongélation, maintien, séchage, fermentation et cristallisation du chocolat.

(Pour cette version nous consulter)

CELLULES MIXTES MODI UP

• Évaporateur traité anti-corrosion • Sélection du cycle par le temps ou la température • Cycles de refroidissement : +90°C -> +3°C en 90 mn • Cycles de congélation : +90°C -> -18°C en 240 mn

• Isolation (polyuréthane écologique sans CFC) : 60 mm • Crémallières amovibles inox 18/10 pour un nettoyage facile • Cordon chauffant • Pieds Inox 18/10 réglables en hauteur • Porte avec fermeture automatique et blocage de l'ouverture à 105° • Poignée ergonomique sur toute la hauteur • Joint de porte magnétique facilement démontable • Réfrigération ventilée • Dégivrage automatique par gaz chaud (récupération dans un bac situé sous la cellule pour groupe logé) et air forcé (version sans groupe) • Fournies avec tuyau de vidange • Gaz réfrigérant R452a • Passage automatique en mode conservation à la fin du cycle • Groupe avec condensation à air (à eau sur demande) • Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte • Existent en version groupe à distance • Commandes tactiles Touch screen 4,3 • Double affichage digital température et temps • Signal sonore de fin de cycle • Alarmes visuelle et sonore de porte ouverte

CELLULES MIXTES MODI UP

5, 6, 7, 10, 14 & 20 NIVEAUX

- *GN 1/1 & 600 X 400, PROFONDEUR 700 & 800*

2 ANS GARANTIE pièces



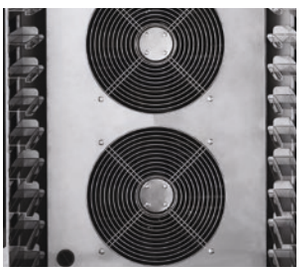
BASE MODULAIRE
Permet l'installation sur roues, pieds, base fixe ou mobile.



SOUPAPE DE DÉTENTE ÉLECTRONIQUE
Régule la quantité de fluide frigorigène injectée, ce qui améliore les performances de 25% et réduit la consommation mobile.



JOINTS REMPLAÇABLES AVEC ISOLATION HAUTE PERFORMANCE
Garantit une efficacité d'isolation 35% plus élevée que les modèles traditionnels.



CONVOYEUR À CIRCULATION D'AIR
Le système innovant de circulation de l'air enveloppe les aliments tout en réduisant la durée du cycle de refroidissement.



MAINTENANCE FACILE
Le système de dégagement rapide du panneau avant permet de nettoyer rapidement la batterie du condensateur, ce qui garantit que ses performances restent constantes dans le temps.



OUVERTURE DU PANNEAU DE VENTILATION
L'évaporateur est facile à inspecter. Son système de dégagement rapide facilite le nettoyage et l'entretien.



GLISSIÈRES ET SUPPORTS
Les supports avec trous de positionnement permettent de repositionner facilement les glissières en 600 x 400 et GN 1/1 (modèles exclus Larg. 710 mm).



SONDE À COEUR
Développé avec un design ergonomique exclusif, il peut être facilement démonté et remplacé grâce à un simple connecteur. Multipoint ou chauffé en option.



IL EST POSSIBLE D'ASSOCIER LES MODÈLES
5 NIVEAUX AVEC UNE TABLE PROF. 700 & UN PLAN DE TRAVAIL UNIQUE

EXISTENT AUSSI DANS D'AUTRES DIMENSIONS ET CAPACITÉS :
- *POUR CHARIOTS 20 NIVEAUX GN 2/1*
- *POUR CHARIOT RATIONAL*

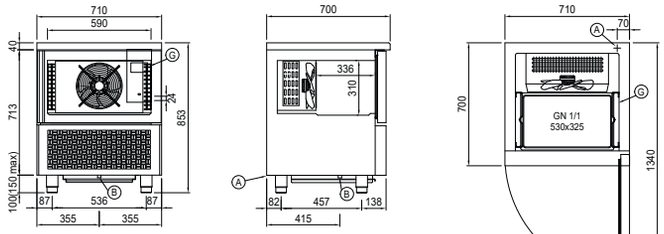
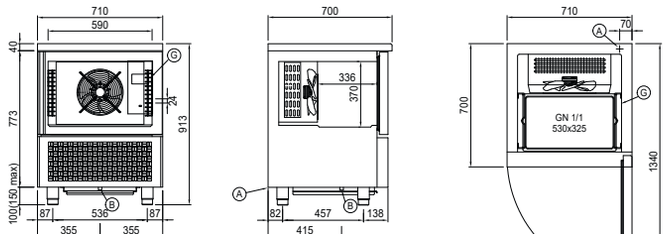
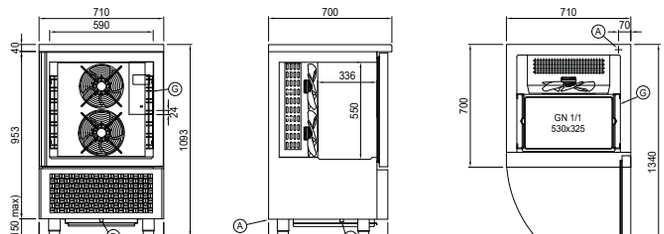
NOUS CONSULTER

CELLULES MIXTES MODI UP

5, 6 ET 7 NIVEAUX

- *GN 1/1 & 600 X 400*

2 ANS GARANTIE pièces

	REFROIDISSEMENT *+ 90 °C -> +3°C*	CONGÉLATION *+ 90 °C -> -18°C*
 **5 NIVEAUX**	**20 KG** *(W5UG)* **22 KG** *(W5U)*	**14 KG** *(W5UG)* **17 KG** *(W5U)*
 **6 NIVEAUX**	**24 KG** *(W6UG)* **27 KG** *(W6U)*	**18 KG** *(W6UG)* **21 KG** *(W6U)*
 **7 NIVEAUX**	**32 KG** *(W7UG)* **34 KG** *(W7U)*	**22 KG** *(W7UG)* **24 KG** *(W7U)*

CELLULES MIXTES MODI UP

5, 6 ET 7 NIVEAUX

- *GN 1/1 & 600 X 400*

2 ANS GARANTIE pièces

5 NIVEAUX • 20/14 KG OU 22/17 KG • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	W5UG	W5U
Puissance frigorifique	1565 W (T° évap -10°C et T° de condens. +45°C)	
Puissance absorbée	1030 W	
Alimentation	220/240V - 50Hz	

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
W5UG	5 niveaux GN 1/1	710 × 700 × 853	105	4 806
W5U	5 double niveaux 600 x 400 et GN 1/1	780 x 800 x 853*	115	5 271

**Dimensions adaptées pour recevoir un four*

6 NIVEAUX • 24/18 KG OU 27/21 KG • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	W6UG	W6U
Puissance frigorifique	2084 W (T° évap -10°C et T° de condens. +45°C)	
Puissance absorbée	1270 W	
Alimentation	220/240V - 50Hz	

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
W6UG	6 niveaux GN 1/1	710 × 700 × 913	115	6 044
W6U	6 double niveaux 600 x 400 et GN 1/1	780 x 800 x 913*	130	6 354

**Dimensions adaptées pour recevoir un four*

7 NIVEAUX • 32/22 KG OU 34/24 KG • GROUPE LOGÉ



CARACTÉRISTIQUES	W7UG	W7U
Puissance frigorifique	2084 W (T° évap -10°C et T° de condens. +45°C)	
Puissance absorbée	1350 W	
Alimentation	220/240V - 50Hz	

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
W7UG	7 niveaux GN 1/1	710 × 700 × 1093	125	6 819
W7U	7 double niveaux 600 x 400 et GN 1/1	780 x 800 x 1093*	140	7 129

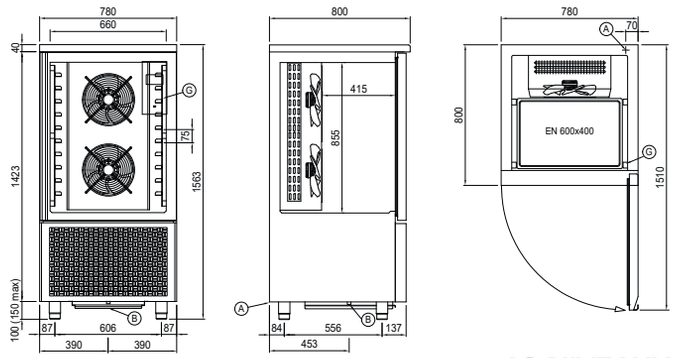
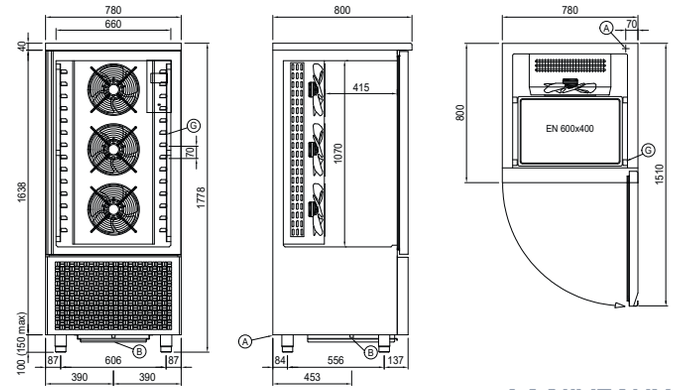
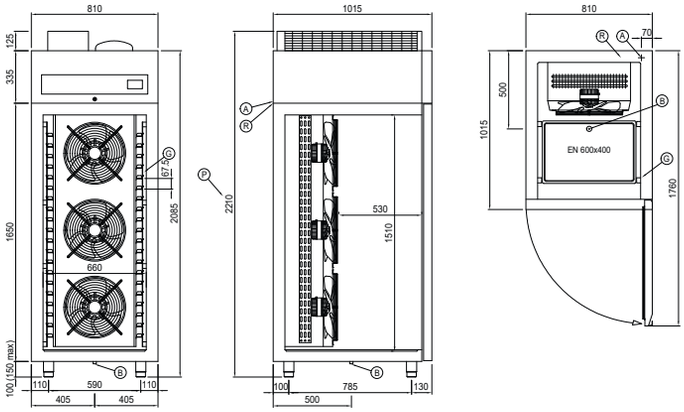
**Dimensions adaptées pour recevoir un four*

CELLULES MIXTES MODI UP

10 ,14 ET 20 NIVEAUX

- *GN 1/1 & 600 X 400*

2 ANS GARANTIE pièces

	REFROIDISSEMENT *+ 90 °C -> +3°C*	CONGÉLATION *+ 90 °C -> -18°C*
 **10 NIVEAUX**	**50 KG** *(W10UE)*	**40 KG** *(W10UE)*
 **14 NIVEAUX**	**70 KG** *(W14UE)*	**56 KG** *(W14UE)*
 **20 NIVEAUX**	**88 KG** *(W20UE)*	**62 KG** *(W20UE)*

CELLULES MIXTES MODI UP

10 ,14 ET 20 NIVEAUX

- *GN 1/1 & 600 X 400*

2 ANS GARANTIE pièces



10 NIVEAUX • 50/40 KG • GROUPE LOGÉ

CARACTÉRISTIQUES	W10UE
Puissance frigorifique	5440 W (T° évap -10°C et T° de condens. +45°C)
Puissance absorbée	4120 W
Alimentation	400V 3N - 50/60Hz

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
W10UE	10 double niveaux 600 x 400 et GN 1/1	780 x 800 x 1563	190	**9 627**



14 NIVEAUX • 70/56 KG • GROUPE LOGÉ

CARACTÉRISTIQUES	W14UE
Puissance frigorifique	5440 W (T° évap -10°C et T° de condens. +45°C)
Puissance absorbée	4200 W
Alimentation	400V 3N - 50/60Hz

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
W14UE	14 double niveaux 600 x 400 et GN 1/1	780 x 800 x 1778	200	**11 006**



20 NIVEAUX • 88/62 KG • GROUPE LOGÉ

CARACTÉRISTIQUES	W14UE
Puissance frigorifique	8630 W (T° évap -10°C et T° de condens. +45°C)
Puissance absorbée	6450 W
Alimentation	400V 3N - 50/60Hz

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
W20UE	20 double niveaux 600 x 400 et GN 1/1	810 x 1015 x 2210	225	**22 270**

Le chaud by Furnotel

SOMMAIRE

334 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

334 Plateau tournant - *23 litres*
335 PANASONIC Plateau tournant *combiné 31 litres - COMBINÉ*
336 WHIRLPOOL Sans plateau tournant *25 litres*
337 SAMSUNG Plateaux fixes - *26 litres*

338 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS USAGE INTENSIF

338 SAMSUNG 2 magnétrons *26 litres*
341 PANASONIC 1 magnétrons *22 litres*
342 PANASONIC 2 magnétrons *18 litres*
343 PANASONIC 4 magnétrons *44 litres*
344 PANASONIC 2 magnétrons *30 litres*

345 FOURS À CONVECTION

345 multi-fonctions *34 litres* - *Turbo quartz*
345 multi-fonctions *60 litres - avec ou sans Turbo quartz*
346 multi-fonctions *72, 87 & 104 litres*

347 FOURS À PIZZA

347 SÉRIE SMART *1 ou 2 chambres*

348 FRITEUSES

348 & 350 Friteuses sur coffre électriques
349 & 351 Friteuses sur coffre gaz
352 Friteuses de table électriques
353 Friteuses sur coffre gaz ou électriques *14 ou 20 litres*

354 SALAMANDRES

354 Salamandres gaz
355 Salamandres électriques
356 Salamandres vitrocéramiques

357 PLAQUES À SNACKER / INDUCTIONS

357 Plaques à snacker
358 Plaques à inductions

359 À 363 RÔTISSOIRES

Capacités : de 8 à 30 poulets

364 TRANCHEURS

364 Trancheurs à pignon
365 Trancheurs à courroie
366 Trancheur vertical

367 MACHINES SOUS VIDE

367 Machines sous vide - *aspiration extérieure*
367 Machines sous vide - *aspiration + cloche*
368 Machines sous vide *de table à cloche*
370 Machines sous vide *sur roulettes*

371 THERMOPLONGEURS

Capacité de 20 ou 50 litres

372 PÉTRINS

372 Pétrins à tête fixe
372 Pétrins à tête relevable

PETITS *MATÉRIELS*



Panasonic
Whirlpool PROFESSIONAL
Le chaud by Purpotel
SAMSUNG

SOMMAIRE GÉNÉRAL
SOMMAIRE PETITS MATÉRIELS

PETITS *MATÉRIELS*

Four micro-ondes, four à convection, friteuse, rôtisserie, etc...



SOMMAIRE GÉNÉRAL
SOMMAIRE PETITS MATÉRIELS



SOFRASPEED : FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE

LA FIN DE L'ATTENTE POUR VOS CLIENTS !

3 FONCTIONS PRINCIPALES :
• *DÉCONGÉLATION* • *REMISE EN TEMPÉRATURE* • *CUISSON*

TECHNOLOGIES COMBINÉES :
• *CONVECTION (RAYONNEMENT INFRAROUGE)* • *REMISE EN TEMPÉRATURE* • *CUISSON*

ÉCRAN **TACTILE 5''**

FILTRES **DÉMONTABLES**

PORT **USB**

RÉFÉRENCE	VOL. (L)	PUISS. MAX (KW)	ALIMENTATION	MICRO-ONDES (KW)	AIR CHAUD CONVECTION (KW)	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS KG
SOFRASPEED	17	3,3	220/230V. 50HZ	1,2	3	4 60 X 675 X 660	305 X 305 X 185	66

SOFRACA®

A RETROUVER SUR *WWW.SOFRACA.FR*

Matériels disponible uniquement chez Sofraca aux conditions de vente Sofraca

VISITEZ NOTRE SITE INTERNET POUR PLUS D'INFORMATIONS

LE SPÉCIALISTE DU PETIT MATÉRIEL



SOFRACLEAN

*ÉLIMINE 99,61% DES MICRO-ORGANISMES, BACTÉRIES & VIRUS (COVID-19)**

SÉCURISÉE *GRÂCE À DES PLAQUES EN POLYCARBONATES*

POUR UNE DÉSINFECTION PARFAITE , *UN RAYONNEMENT BILATÉRAL DESSUS / DESSOUS*

PLATEAUX **D'EXPOSITION**

TIMER **PRÉ-RÉGLABLE**

LAMPES **UVC**

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS HORS-TOUT (L X P X H) MM	PUISSANCE (W)	ALIMENTATION (V)	POIDS KG
SOFRACLEAN	590 x 430 x 380	120	230	20

**Élimine 99,61% du COVID-19 en 8 minutes. Tests effectués par un laboratoire agréé.*

SOMMAIRE GÉNÉRAL
SOMMAIRE PETITS MATÉRIELS

FOUR MICRO-ONDES 900 W

PLATEAU TOURNANT Ø 270 MM - TOUCHE UNIQUE « CAFÉTÉRIA » & AFFICHAGE DIGITAL

WP900H23



PLATEAU TOURNANT
Ø 270 MM

FINITION INTÉRIEUR
& EXTÉRIEUR INOX

- Finition intérieur et extérieur Inox
- Design soigné & moderne
- Affichage digital
- Volume 23 litres
- Bouton d'ouverture de porte



FOUR TOUCHE UNIQUE CAFÉTÉRIA
(WP900H23C)

FOUR MICRO-ONDES 900 W



TOUCHE UNIQUE « CAFÉTÉRIA » - WP900H23C

• Volume 23 litres • Façade et intérieur Inox • Finition intérieur et extérieur Inox • Eclairage intérieur • 1 magnétron • Plateau tournant ø 270 mm • Minuterie pré-réglée 1 min • Possibilité de réglage de 1 mn à 10 min • Alimentation : 230/1/T



AFFICHAGE DIGITAL - WP900H23

• Volume 23 litres • Design soigné et moderne • Plateau tournant ø 270 mm • Finition inox intérieure et extérieure • Affichage digital Bouton d'ouverture de porte • Timer digital 60 minutes • Puissance restituée 900 W • Commandes très simples d'utilisation 5 niveaux de puissance • Alimentation : 230/1/T

RÉFÉRENCE	VOLUME (L)	PUISSANCE RESTITUÉE (W)	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX HT
WP900H23C	23	900	510 x 382 x 303	330 x 325 x 205	18	679
WP900H23	23	900	510 x 382 x 303	330 x 330 x 212	17,5	402

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FOUR MICRO-ONDES 1000 W

COMBINÉ MICRO-ONDES/ GRILL - 31 LITRES - PLATEAU TOURNANT - Ø 340 MM

2 ANS GARANTIE pièces

GD462



FONCTION
GRILLE

AFFICHAGE
DIGITAL

- Four micro-ondes + fonction grill
- 3 modes de cuisson
- Jusqu'à 24 programmes disponibles
- Volume 31 litres
- Bouton d'ouverture de porte



JUSQU'À 24 PROGRAMMES DISPONIBLES

FOUR MICRO-ONDES 1000 W



COMBINÉ MICRO-ONDES/ GRILL - 16 PROGRAMMES - GD462

• Four micro/ondes + fonction grill • 3 modes de cuisson : micro-ondes seul, grill seul ou combiné, micro-ondes/grill • Volume: 31 litres • Large plateau tournant ø 340 mm • 16 programmes disponibles • Coloris silver • Revêtement intérieur acrylique • Affichage digital • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : *1 PLATEAU TOURNANT, 1 GRILLE & 1 PLAT À CROUSTILLER «PANACRUNCH»*

NOUVEAUTÉ



COMBINÉ MICRO-ONDES/ GRILL - 24 PROGRAMMES - FMOG10D

• Four micro/ondes + fonction grill • 3 modes de cuisson : micro-ondes seul, grill seul ou combiné, micro-ondes/grill • Volume: 31 litres • Large plateau tournant ø 340 mm • 24 programmes disponibles • Coloris blanc • Affichage digital • Alimentation : 230/1/T

DOTATION : *PLATEAU TOURNANT ET UNE GRILLE AVEC TRÉPIED MÉTALLIQUE*

RÉFÉRENCE	VOL. (L)	NB PROGR.	PUISSANCE MICRO-ONDES (W)	PUISSANCE GRILL (W)	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX HT
GD462	31	16	1000	1100	525 x 414 x 310	359 x 362 x 247	12,5	428
FMOG10D	31	24	1000	1100	525 x 401 x 310	359 x 362 x 247	13,2	412

MICRO-ONDES PROFESSIONNEL 1550 W

SANS PLATEAU TOURNANT

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



SANS PLATEAU **TOURNANT**

AFFICHAGE **LED**

- Carrosserie et cavité en acier inoxydable
- Design conforme aux normes d'hygiène alimentaire
- Affichage digital
- 5 niveaux de puissance
- Bandeau de commandes ergonomique

MICRO-ONDES PROFESSIONNEL 1550 W



- **CARROSSERIE ET CAVITÉ EN ACIER INOXYDABLE,** *haute qualité, facilité d'entretien.*
- **DESIGN CONFORME** *AUX NORMES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE.*
- **PAS DE PLATEAU TOURNANT, PLUS LARGE ESPACE DANS LA CAVITÉ.** *Le nettoyage est facilité, et l'hygiène renforcée.*
- **BANDEAU DE COMMANDES ERGONOMIQUE,** *fonction mémo prédéfinie et options réglables pour simplifier l'utilisation.*

RÉFÉRENCE	VOLUME (L)	PUISSANCE (W)	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	ALIMENTATION	POIDS KG	PRIX HT
PRO25IX	25	1550	311 x 511 x 364	206 x 328 x 340	230 V mono	14	578

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FOUR MICRO-ONDES 1050 W

PLATEAU FIXE - COMMANDES MÉCANIQUES, DIGITALES & TOUCHE UNIQUE « CAFÉTÉRIA »

5 ANS GARANTIE pièces

CM1099A



FAÇADE & INTÉRIEUR
TOUT INOX

GRANDE POIGNÉE
DE PORTE

- Finition intérieur & extérieur Inox
- Volume 26 litres
- 20 mémoires programmables *(CM1089A)*



FOUR TOUCHE UNIQUE CAFÉTÉRIA
(CM1099AC)

FOUR MICRO-ONDES PROFESSIONNEL 1050 W



COMMANDES MÉCANIQUES - CM1099A

• Volume 26 litres - Construction tout inox intérieur et extérieur • Grande poignée de porte - 1 magnétron 1 050 W • Sole céramique • Commandes mécaniques • Minuterie 35 minutes • 5 niveaux de puissance + 1 position décongélation • Alimentation : 230/1/T



TOUCHE UNIQUE « CAFÉTÉRIA » - CM1099AC

• Volume 26 litres - Construction tout inox intérieur et extérieur - Grande poignée de porte • 1 magnétron 1050 W • Sole céramique • Minuterie pré-réglée à 45 sec. • Possibilité de réglage de 30 sec. à 10 min • Alimentation : 230/1/T



COMMANDES DIGITALES - 20 PROGRAMMES - CM1089A

• Volume 26 litres - Construction tout inox intérieur et extérieur • Grande poignée de porte • 1 magnétron 1050 W Sole céramique • Commandes digitales Grande fenêtre pour affichage digital • 5 positions de puissance • 20 programmes • Cuisson en 3 étapes Démarrage instantané du programme • Affichage de la liste des programmes • Compteur de cycle (enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme) • Fonction quantité double x 2 - Alimentation : 230/1/T

RÉFÉRENCE	VOLUME (L)	PUISSANCE RESTITUÉE (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX HT
CM1099A	26	1050	1450	517 x 412 x 297	349 x 336 x 225	17,5	590
CM1099AC	26	1050	1450	517 x 412 x 297	349 x 336 x 225	17,5	886
CM1089A	26	1050	1450	517 x 412 x 297	349 x 336 x 225	17,5	685

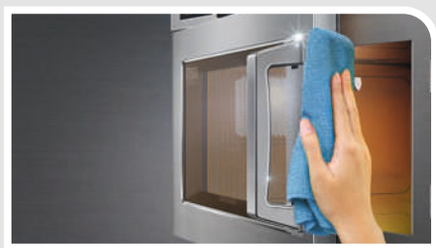
FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

USAGE INTENSIF

5 ANS GARANTIE pièces



1 GRANDE FENÊTRE D'AFFICHAGE 2 TOUCHE DE PROGRAMMATION 3 SÉLECTION DÉCONGÉLATION 4 SÉLECTION PUISSANCE 5 DOUBLE QUANTITÉ 6 TOUCHE +20 SEC 7 TOUCHE ARRÊT/ANNULATION 8 TOUCHE DÉMARRAGE 9 ECLAIRAGE DU FOUR 10 GRANDE VISIBILITÉ 11 GRANDE CAVITÉ 12 FILTRE À AIR



GARDEZ FACILEMENT PROPRE VOTRE MICRO-ONDES

Un corps et une cavité en acier inoxydable durable et épais rendent très simple la propreté intérieure et extérieure de l'appareil. En plus d'être facile à nettoyer, l'acier inoxydable est intrinsèquement robuste.



SIMPLEMENT PLUS PROPRE & PLUS HYGIÉNIQUE

Un filtre à air facilement amovible facilite le maintien d'une propreté de qualité professionnelle dans votre cuisine. Comme il est situé à l'avant, vous pouvez facilement le retirer et l'assembler sans déplacer le four à micro-ondes.



CUISINEZ SANS PLATEAUX SUPPLÉMENTAIRES

La base fixe en céramique vous donne accès à l'ensemble du four à micro-ondes, idéal pour cuisiner de plus gros plats ou plusieurs à la fois. Avec une surface lisse et aucun espace autour des bords, il est également très facile à nettoyer.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

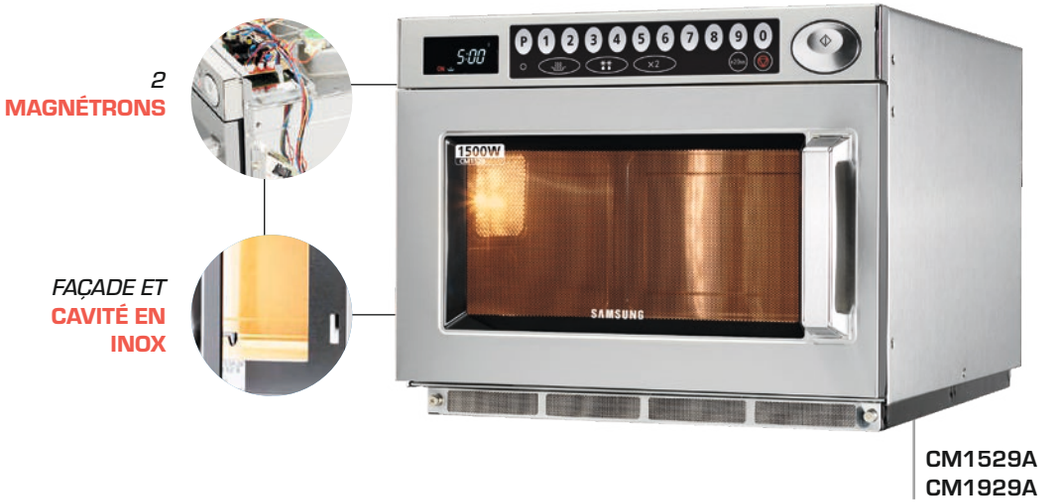
• Sélection de 30 programmes • Idéal pour les menus réguliers ou la distribution automatique • Cuisson multi-étapes • Compteur de cycles • Enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme • Verrouillage des programmes • Permet une utilisation à touche unique • Rappel automatique de nettoyage du filtre à air • Signal sonore réglable

SAMSUNG

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

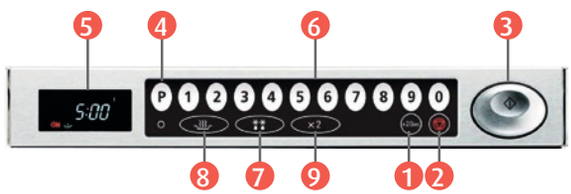
2 MAGNÉTRONS - 1500 & 1850 W RESTITUÉS - 26 LITRES - USAGE INTENSIF

5 ANS GARANTIE pièces



CM1529A
CM1929A

- commandes digitales
- Commandes mécaniques
- Superposables
- Volume 26 litres



1. Touche +20 sec.
2. Touche Arrêt/Annulation
3. Touche Démarrage
4. Verrouillage du programme
5. Affichage
6. Touche de programmation
7. Sélection décongélation
8. Sélection puissance
9. Double quantité

FOURS MICRO-ONDES - 2 MAGNÉTRONS



SUPERPOSABLES

1500 WATT - USAGE INTENSIF - CM1529A

- Idéal pour la production de portions uniques ou multiples, ou pour les utilisations de type petits pubs, restaurants, distribution automatique et cantines.

1850 WATT - SUPER INTENSIF - CM1929A

- Idéal pour la production rapide de portions uniques ou multiples, et pour les utilisations où le temps est compté: restauration rapide, distribution automatique à volume élevé, les grands pubs, la restauration collective.

RÉFÉRENCE	VOL. (L)	PUISSANCE (W)	COMMANDES	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS KG	ALIM.	PRIX HT
CM1529A	26	High : 1500 Medium : 1120 Low : 800 Décongélation : 400 & 208	Digitales 30 programmes	464 x 557 x 368	370 x 370 x 190	32	230/1/T	1 429
CM1929A	26	High : 1850 Medium : 1295 Low : 925 Décongélation : 370 & 185	Digitales 30 programme	464 x 557x 368	370 x 370 x 190	32	230/1/T	1 615

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

1 À 4 MAGNÉTRONS - 1000 À 3200 W RESTITUÉS - 18 À 44 LITRES - USAGE INTENSIF

2 ANS GARANTIE pièces

AFFICHAGE **DIGITAL**
MODÈLES 2 & 4 PROTONS

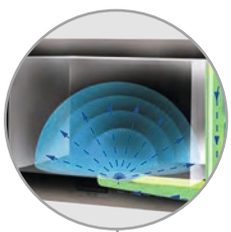


CUVE ET CARROSSERIE **INOX**

ENCOMBREMENT **RÉDUIT**

PROTECTION FOURNIE *DANS LE FOUR*

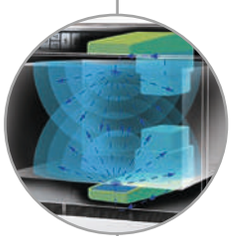
2140



- **1 MAGNÉTRON**
- **22 LITRES**
- **1000 W RESTITUÉS**



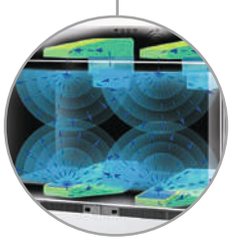
- 1027
- 1037



- **2 MAGNÉTRONS**
- **18 LITRES**
- **1600 W - 1800 W 2100 W (2 ÉTAGES)** *RESTITUÉS*



- 1643
- 1653
- 1843
- 2143
- 2153



- **4 MAGNÉTRONS**
- **44 LITRES**
- **1800 W - 2100 W - 3200 W** *RESTITUÉS*



- 1840
- 1880
- 2140
- 3240

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

1000 W RESTITUÉS - 22 LITRES - 1 MAGNÉTRON

2 ANS GARANTIE pièces

1027



1
MAGNÉTRON

CUVE &
CARROSSERIE INOX

- Volume important de 22 litres
- Encombrement réduit
- Affichage digital
- Cuve et carrosserie inox
- Usage intensif



FOUR TOUCHE UNIQUE CAFÉTÉRIA
(1025)

FOURS MICRO-ONDES - 1 MAGNÉTRON



MODÈLE 1025 - AVEC TOUCHE UNIQUE CAFÉTÉRIA

- Touche unique : rapidité et simplicitéd'utilisation
- Finition INOX
- Minuterie électronique (6 minutes) avec réinitialisation automatique
- Système antivol



MODÈLE 1027 - AVEC COMMANDES MÉCANIQUES

- Minuteur 30 minutes
- Puissance réglable de 100 à 1000 W restitués



MODÈLE 1037 - AVEC COMMANDES DIGITALES

- 3 puissances réglables de 340 à 1000 W restitués
- 20 mémoires programmables
- Cuisson en 2 ou 3 étapes mémorisables :
  le four passe automatiquement d'une puissance à l'autre en cours de cuisson

RÉFÉRENCE	VOL. (L)	PUISS. RESTITUÉE (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	COMM.	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS KG	ALIM.	PRIX HT
1025	22	1000	1490	Mécaniques	510 x 415 x 306	205 x 330 x 330	17,8	230/1/T	828
1027	22	1000	1490	Mécaniques	510 x 360 x 308	330 x 330 x 200	17,8	230/1/T	1 219
1037	22	1000	1490	Digitales	510 x 360 x 308	330 x 330 x 200	17,8	230/1/T	1 275

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

1600 À 2100 W RESTITUÉS - 18 LITRES - 2 MAGNÉTRONS

2 ANS GARANTIE pièces



1843

- Volume important de 22 litres
- Encombrement réduit
- Affichage digital
- Cuve et carrosserie inox
- Usage intensif

FOURS MICRO-ONDES - 2 MAGNÉTRONS



MODÈLE 1643 - 1843 - 2143 - AVEC COMMANDES MÉCANIQUES

- 3 niveaux de puissance : fort, moyen, décongélation
- Dimensions intérieures GN 1/2 (permet de réchauffer un plat GN 1/2, profondeur 150 mm, volume 8 litres)
- Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif
- Fenêtre avec affichage digital
- Fours superposables pour un gain de place maximum



MODÈLE 1653 - 2153 - AVEC COMMANDES DIGITALES

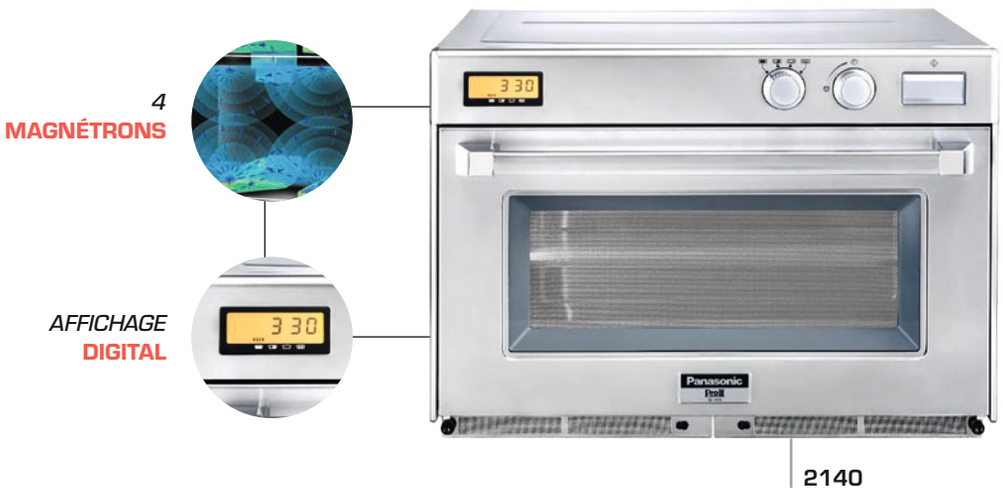
- 30 touches mémoires programmables
- Touche double ou triple portion programmable
- 3 niveaux de puissance : fort, moyen, décongélation
- Dimensions intérieures GN 1/2 (permet de réchauffer un plat GN 1/2, profondeur 150 mm, volume 8 litres)
- Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif
- Fenêtre avec affichage digital
- Fours superposables pour un gain de place maximum

RÉFÉRENCE	VOL. (L)	PUISS. RESTITUÉE (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	COMM.	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS KG	ALIM.	PRIX HT
1643	18	1600	2590	Mécaniques	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	30	230/1/T	2 766
1653	18	1600	2590	Digitales	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	30	230/1/T	2 790
1843	18	1800	2830	Mécaniques	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	30	230/1/T	2 785
2143	18	2100 2 étages	3160	Mécaniques	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	30	230/1/T	2 879
2153	18	2100 2 étages	3160	Digitales	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	30	230/1/T	2 957

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

1800 À 3200 W RESTITUÉS - 44 LITRES - 4 MAGNÉTRONS

2 ANS GARANTIE pièces



- 4 magnétrons de 1800 à 3200 W restitués
- Grande capacité de 44 litres sur 2 étages
- Cuve & carrosserie inox
- Usage intensif

FOURS MICRO-ONDES - 4 MAGNÉTRONS



MODÈLE 1840 - 2140 - 3240 - AVEC COMMANDES MÉCANIQUES

- 4 niveaux de puissance : fort, moyen, doux et décongélation
- Dimensions intérieures GN 1/1
- 2 niveaux : permet de réchauffer simultanément 4 assiettes
- Fournis avec une plaque intermédiaire amovible (permet de réchauffer un bac GN 1/1, profondeur 100 mm, volume 24 litres)
- Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif
- Fenêtre avec affichage digital



MODÈLE 1880 - AVEC COMMANDES DIGITALES

- 16 touches mémoires programmables pouvant inclure 1, 2 ou 3 étapes de cuisson
- 4 niveaux de puissance : fort, moyen, doux et décongélation
- Dimensions intérieures GN 1/1
- 2 niveaux : permet de réchauffer simultanément 4 assiettes
- Fournis avec une plaque intermédiaire amovible (permet de réchauffer un bac GN 1/1, profondeur 100 mm, volume 24 litres)
- Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif
- Fenêtre avec affichage digital

RÉFÉRENCE	VOL. (L)	PUISS. RESTITUÉE (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	COMM.	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS KG	ALIM.	PRIX € HT
1840	44	1800	3200	Mécaniques	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	54	230/1/T	4 576
1880	44	1800	3200	Digitales	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	54	230/1/T	4 971
2140	44	2100	3650	Mécaniques	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	54	400/2/N/T	4 765
3240	44	3200	4960	Mécaniques	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	65	400/2/N/T	5 861

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

1350 W RESTITUÉS - 30 LITRES - 2 MAGNÉTRONS

2 ANS GARANTIE pièces

C1475



CUVE ET CARROSSERIE **INOX**

COMMANDES **DIGITALES**

- Four professionnel combiné : micro-ondes, convection & grill
- Commandes digitales
- Volume important de 30 litres
- Encombrement réduit
- Cuve et carrosserie inox
- Usage intensif

FOUR MICRO-ONDES - 2 MAGNÉTRONS

Four professionnel multi-fonctions : • Cuissons micro-ondes, grill, convection • Combinée micro-ondes / convection • Combinée micro-ondes / grill

• Cuisson micro-ondes : 3 niveaux de puissance (max 1350 W restitués) + fonction décongélation • Cuisson grill quartz (1840 W / 1500 W) • Cuisson convection (1800 W / 100°C à 250°C) • Cuisson combinée micro-ondes / convection air chaud ou micro-ondes / grill • Volume important (30 litres) et encombrement réduit • Four équipé de 2 magnétrons : double émission d'ondes par la voûte et par la sole, simultanément • Commandes digitales • Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif • Sole céramique • Livré avec une étagère intermédiaire (plaque céramique), 2 glissières et 1 grille • **Livré avec une carte SD pour mémorisation des programmes de cuisson** • Éclairage intérieur halogène • 16 touches mémoires programmables • Minuterie électronique 120 mm

RÉFÉRENCE	VOL. (L)	PUISSANCE RESTITUÉE (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS KG	ALIM.	PRIX HT
C1475	30	1350	3300	600 x 484 x 383	406 x 336 x 217	41	230/1/T	4 989



APPAREIL COMBINÉ

Le four micro-ondes combiné répond à tous vos besoins pour cuisiner de nombreux plats à base de légumes, des soupes, des pizzas, des gâteaux ou des rôtis. Il combine un micro-ondes, un four à air pulsé, un grill avec fonction air pulsé, ainsi que de nombreux modes de fonctionnement.

FOUR À CONVECTION

34 LITRES - TURBO QUARTZ®



- Four multi-fonctions : convection, Turbo Quartz, grill, four à pâtisserie ventilé et décongélation
- Montée rapide en température : 250 °C en 7 minutes

Permet de cuire et réchauffer sans dessécher les viennoiseries, les pâtisseries, les plats préparés, les en-cas frais, surgelés ou pré-poussés

• Volume 34 litres • 4 niveaux de cuisson • Thermostat 0°C à 250°C • Thermo-ventilateur • Minuterie de 0 à 120 mn • Voyants de contrôle • Livré avec 3 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie • 18 croissants crus poussés surgelés > 16 mn à 180 °C • 20 petits pains poussés surgelés > 18 mn à 220°C • 18 pains au chocolat frais, poussés > 16 mn à 200°C

RÉFÉRENCE	VOL. (L)	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS (KG)	ALIM.	PRIX HT
FC380TQ	34	2,4	550 x 470 x 330	390 x 300 x 255	18	230/1/T	1 034

FOUR À CONVECTION

60 LITRES - AVEC OU SANS TURBO QUARTZ®



- Four multi-fonctions : convection Turbo Quartz (modèle FC60TQ), grill, four à pâtisserie ventilé et décongélation

Four multi-fonctions ventilé compact idéal pour la restauration et le catering. Cuisson de tout type de plats comme gratins, viandes, poissons, tartes salées et sucrées, gâteaux, soufflés, ...

• Cuve du four tout inox • Échelles amovibles • Porte double vitrage entièrement démontable au niveau des charnières • Vitre extérieure amovible (2 vis) • 4 niveaux de cuisson • Commutateur 4 positions - Minuterie 120 mn • Thermostat 0-300 °C • Voyants de contrôle • Éclairage intérieur • Pieds réglables

DOTATION : *4 grilles de cuisson 450 x 340 mm - Espacement entre les grilles : 70 mm*

RÉFÉRENCE	VOLUME (L)	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS KG	ALIM.	TURBO QUARTZ	PRIX HT
FC60	60	3	595 x 610 x 590	470 x 610 x 590	34	230/1/T	NON	1 347
FC60TQ	60	3	595 x 610 x 590	470 x 610 x 590	34	230/1/T	OUI	1 549

CONVECTION : une cuisson homogène de plusieurs mets sans transmission de goût ni d'odeur
TURBO QUARTZ® : four classique associant le quartz en partie supérieure et la résistance de sole en partie inférieure avec le système de ventilation (économie de 30% de temps de cuisson)
GRILL QUARTZ : salamandre ventilée pour dorer, griller ou glacer
FOUR PÂTISSIER VENTILÉ : idéal pour vos tartes salées ou sucrées, votre pain ou vos gâteaux. La sole fonctionne seule à plein régime. Répartition optimale de la température grâce à la ventilation et au thermostat à bulbe
DÉCONGÉLATION : un brassage d'air tiède dans le four permet une décongélation rapide de vos aliments.

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FOURS À CONVECTION

72, 87 ET 104 LITRES

CONSTRUCTION **ACIER INOXYDABLE**

COMMANDES **MÉCANIQUES**



FC4N

4 grilles 440 x 350

- 3 tailles de grille :
  - 440 x 350 mm
  - GN 1/1
  - 600 x 400 mm
- Construction acier inoxydable



FC4NGN

4 grilles GN 1/1



FC3NP

3 grilles 600 x 400

FOURS À CONVECTION

• Construction acier inoxydable • Commandes mécaniques • Thermostat 0-280°C • Minuterie 0-60 mn + position infini • Voyants lumineux de fonctionnement • 3 à 4 niveaux au pas de 84 mm • Puissance 3 kW • Puissance absorbée 3,12 kW • Alimentation 230V-IP-50HZ • **Livrés sans grille**

RÉFÉRENCE	VOL. (L)	CAPACITÉ (MM)	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS KG	ALIM.	PRIX HT	
FC4N	72	4 grilles 440 x 350	3	589 x 663 x 580	464 x 420 x 370	34	230/1/T	783	P
FC3NP	87	3 grilles 600 x 400	3	775 x 559 x 560	650 x 420 x 350	36	230/1/T	1 138	P
FC4NGN	104	4 grilles GN 1/1	3	686 x 660 x 580	560 x 432 x 370	37	230/1/T	848	P

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
GR11	Grille GN 1/1 pour four FC4NGN	42
GR44	Grille 440 x 350 mm pour four FC4N	38
GR64	Grille 600 x 400 mm pour four FC3NP	47

SÉRIE SMART

1 OU 2 CHAMBRES

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



SMART234



CONSTRUCTION
INOX



SOLE EN
PIERRE RÉFRACTAIRE

- Idéal pour la cuisson des pizzas fraîches ou surgelées
- Faible encombrement
- 1 ou 2 chambres
- Capacité : 1 ou 2 pizzas ø 34 cm



SMART134

- **Construction inox**
- **Sole en pierre réfractaire**

- Commandes mécaniques
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Résistances indépendantes voûte/sole
- Température maxi 350°C
- Éclairage intérieur

FOURS À PIZZA - SÉRIE SMART

RÉF.	DÉSIGNATION	CAPACITÉ PIZZAS Ø 34 CM	DIM. CHAMBRE *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
SMART134	1 chambre	1 pizza	350 x 410 x 75	510 x 590 x 210	2	230/1/T	20	**748**
SMART234	2 chambres	2 pizzas	350 x 410 x 75	510 x 590 x 350	3,5	230/1/T	35	**944**

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FRITEUSES SUR COFFRE ÉLECTRIQUES

- 16 LITRES - 2 X 16 LITRES
- 25 LITRES - 2 X 25 LITRES



THERMOSTAT
DE SÉCURITÉ

CONSTRUCTION
TOUT INOX BROSSÉ

- Idéales pour les surgelés
- 3 puissances : 4 / 8 / 12 kW ou 6 / 12 / 18 kW
- Alimentation électrique
- Modèle ACFE16L : Cuve totalement emboutie en acier Inox avec zone anti-débordement

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES

- **RÉSISTANCES MODULABLES ADAPTABLES AU MODE DE CUISSON :** puissance maxi pour la montée rapide en température et la cuisson d'aliments surgelés, puissance moyenne pour la cuisson d'aliments frais, puissance mini pour le maintien à température de l'huile
- **CONSTRUCTION TOUT INOX BROSSÉ AVEC BORDS PARFAITEMENT ARRONDIS • ÉQUIPÉES D'UNE ZONE FROIDE**
- Cuve soudée (sauf ACFE16L : cuve emboutie) • Accrochage très facile du panier • Thermostat de sécurité • Voyant de contrôle • Équipées d'un bac de vidange • Capacité : 16 litres, 2 x 16 litres, 25 litres, et 2 x 25 litres • Thermostat 3 puissances : 4, 8 et 12 kW ou 6, 12 et 18 kW • Dotation au choix : 1 grand panier ou 2 demi paniers par cuve • Alimentation 400/3/N/T

RÉFÉRENCE	CUVE	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (KW)	DIM. (L X P X H) MM	PRIX € HT
ACFE16L	emboutie	16	4 / 8 / 12	400 x 700 x 880	1 413
ACFS216L	soudée	2 x 16	2 x 4 / 8 / 12	800 x 700 x 880	2 578
ACFS25L	soudée	25	6 / 12 / 18	400 x 700 x 880	1 863
ACFS225L	soudée	2 x 25	2 x 6 / 12 / 18	800 x 700 x 880	3 490

RÉFÉRENCE	DOTATION PANIERS AU CHOIX *
AC2PPC	kit 2 demi paniers (120 x 300 x 145 mm) + 1 grand couvercle (uniquement ACFE16L)
AC1GPC	kit 1 grand panier (240 x 300 x 145 mm) + 1 grand couvercle

** 1 kit par cuve, à préciser à la commande*

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FRITEUSES SUR COFFRE GAZ

- 15 LITRES - 2 X 15 LITRES
- 20 LITRES - 2 X 20 LITRES



- Cuve arrondie avec zone froide de récolte des résidus
- Brûleurs tubulaires à nids-d'abeilles
- Réglage de la température : 7 positions de 110°C à 190°C
- Alimentation gaz
- jusqu'à 50 kg / heure

FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ

- FAÇADE EN ACIER INOXYDABLE AISI 304
- POIGNÉES ERGONOMIQUES ÉPAISSEUR 20/10ÈME
- SYSTÈME DE SÉCURITÉ AVEC THERMOCOUPLE

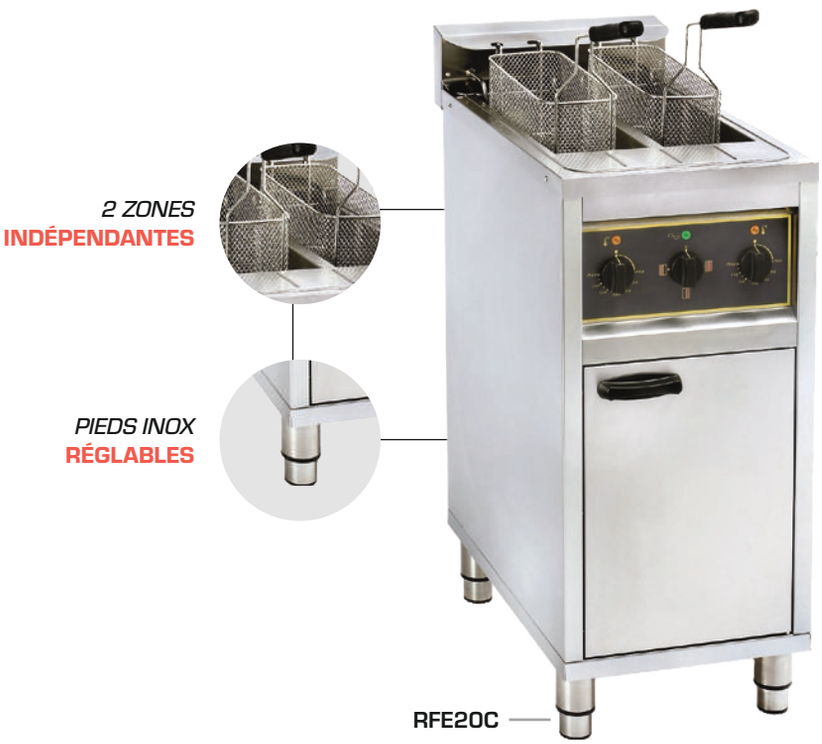
• Thermostat de sécurité et flamme pilote protégée • Temps moyen de friture 5 minutes • Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C) • Allumage piézomécanique avec protection en silicone • Pieds réglables en hauteur • Livrées avec un panier, un filtre et un couvercle avec poignée par cuve • Alimentation : gaz naturel

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	CAPACITÉ MAXI.	PUISSANCE (KW)	DIM. PANIER (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX € HT
FG15SC	15	18 kg / h	12,7	300 x 245 x 115	400 x 700 x 900	35	2 536
FG1515SC	2 x 15	36 kg / h	25,4	300 x 245 x 115	800 x 700 x 900	58	4 117
FG20SC	20	25 kg / h	16,5	360 x 270 x 150	400 x 700 x 900	38	2 672
FG2020SC	2 x 20	50 kg / h	33	360 x 270 x 150	800 x 700 x 900	60	4 312

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FRITEUSE SUR COFFRE ÉLECTRIQUE

2 X 10 LITRES



- 2 zones de friture indépendantes
- 12 kW spéciale surgelée
- Idéale pour les fast-foods et les établissements à grand débit
- Alimentation 380 V / 3 / N / T

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUE

- **FRITEUSE SUR COFFRE 2 BACS**

• 2 cuves = 2 zones de friture indépendantes contrôlées par un commutateur équipée de 2 paniers de 10 litres • Cache-bulbes filtrants et boîtier de contrôle entièrement amovibles pour un entretien aisé • Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/NSF) • Relais de puissance • Vidange par robinet gros débit • Cuve parfaitement isolée avec jauge « mini - maxi » intégrée • Résistance et bulbes thermostatiques maintenus par 2 brides inox • Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre • Livrée d'origine avec un seau de vidange

- **RENDEMENT : 30 KG DE FRITES/HEURE**

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (KW)	DIM. (L X P X H) MM	PRIX € HT
RFE20C	2 x 10 litres	2 x 6 = 12	400 x 600 x 980 paniers : 2 x (128 x 320 x 145)	1 787

FRITEUSE GAZ

DE 8 À 16 LITRES



- Idéale pour les fast-foods et les établissements à grand débit
- Cuve emboutie à fond incliné
- Fournie avec un jeu d'injecteurs de rechange pour gaz naturel
- Alimentation gaz

FRITEUSES - GAZ

- **CUVE EMBOUTIE À FOND INCLINÉ POUR UNE VIDANGE SANS RÉSIDU D'HUILE ET EN TOUTE SÉCURITÉ (VIDANGE DANS LE COFFRE DE LA FRITEUSE)**

• Allumage facile par Piezo (pression simultanée des boutons d'allumage et de réglage) • Contrôle de l'allumage de la veilleuse • Capacité : 16 litres : livrée avec 1 grand panier (250 x 300 x 145 mm) • Repose panier filtrant pour les résidus importants, pour la friture de beignets ou la friture de grosses pièces sans utilisation du panier • Accès facile aux radiants par simple démontage du cadran • 2 brûleurs placés sous la cuve • bouton de régulation petite/grande flamme • Couvercle tout inox • support panier filtrant • Dosseret pour évacuation des gaz cuve isolée avec marquage mini-maxi du niveau d'huile • Fournie avec un seau de vidange • Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/NSF) • Alimentation butane / propane et fournie avec un jeu d'injecteurs de rechange gaz naturel

- **RENDEMENT : 30 KG DE FRITES/HEURE**

	RÉFÉRENCE	BAC (L)	PUISSANCE (KW)	DIM. (L X P X H) MM	PRIX € HT
		FRITEUSES			
N	RFG8	8	4	250 x 700 x 325 dont dosseret hauteur 180	1 264
N	RFG12	12	6,4	350 x 470 x 350	1 841
P	RFG16C	16	14	400 x 600 x 1055 dont dosseret hauteur 180	1 975
		COFFRE			
N	CRFG12	-		400 x 600 x 525	368

FRITEUSES SUR TABLE ÉLECTRIQUES

- 9 LITRES - 2 X 9 LITRES
- 12 LITRES - 2 X 12 LITRES

FRE212



ROBINET **DE VIDANGE**

CONSTRUCTION **TOUT INOX AISI 304**

- Equipées d'un robinet de vidange
- Résistance amovible pour un nettoyage facile
- Alimentation électrique



FRE9

- **MODÈLES 1 BAC OU 2 BACS**
- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 304**
- Capacité : de 9 litres à 2 x 12 litres • Équipées d'un thermostat gradué de 100°C à 180°C et d'un thermostat de sécurité (se déclenche en cas de surchauffe de l'huile et stoppe le fonctionnement de la friteuse) • Les friteuses deux bacs sont fournies avec 2 câbles d'alimentation

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES - 1 BAC

RÉFÉRENCE	BAC	DOTATION	RÉF. PANIER	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	PRIX € HT
ACFE9	1 bac 9 litres	1 panier (190 x 245 x 110 mm)	EL161850	3	290 x 550 x 435	230/1/T	888
ACFE12	1 bac 12 litres	1 panier (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	9	375 x 665 x 450	400/3/N/T	1 685

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES - 2 BACS

RÉFÉRENCE	BAC	DOTATION	RÉF. PANIER	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	PRIX € HT
ACFE29	2 bacs 9 litres	2 paniers (190 x 245 x 110 mm)	EL161850	2 x 6	620 x 540 x 380	400/3/N/T	1 136
ACFE212	2 bacs 12 litres	2 paniers (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	2 x 9	680 x 570 x 410	400/3/N/T	1 973

FRITEUSES SUR COFFRE GAZ OU ÉLECTRIQUES

- 14 LITRES - 2 X 14 LITRES
- 20 LITRES - 2 X 20 LITRES



ÉQUIPÉES D'UNE ZONE FROIDE **& D'UNE VIDANGE**



CONSTRUCTION **TOUT INOX AISI 304**



ME40



ME15

- Résistance amovible pour un nettoyage facile sur modèles électriques
- Brûleurs Inox AISI 304 garantissant l'uniformité du chauffage sur modèles gaz
- Modèles robustes et performants
- Alimentation gaz & électrique

MODÈLES 1 BAC OU 2 BACS

Capacité : de 14 litres à 2 x 20 litres • Construction tout inox Aisi 304 • Équipées d'une zone froide et d'une vidange

FRITEUSES ÉLECTRIQUES :

• Equipées d'un thermostat gradué de 100°C à 180°C et d'un thermostat de sécurité (se déclenche en cas de surchauffe de l'huile et stoppe le fonctionnement de la friteuse)
Friteuses deux bacs fournies avec 2 câbles d'alimentation

FRITEUSES GAZ :

Allumage piezzo électrique • Équipées d'un thermocouple • Alimentation : gaz Naturel

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES

RÉF.	BAC	DOTATION	RÉF. PANIER	PUISS.(KG)	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	PRIX € HT
ME15	1 bac 14 litres	1 panier (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	9	375 x 650 x 1150	400/3/N/T	1 707
ME20	1 bac 20 litres	1 panier (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	12	375 x 750 x 1150	400/3/N/T	1 928
ME30	2 bacs 14 litres	2 paniers (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	2 x 9	750 x 650 x 1150	400/3/N/T	2 955
ME40	2 bacs 20 litres	2 paniers (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	2 x12	750 x 750 x 1150	400/3/N/T	3 146

FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ

RÉF.	BAC	DOTATION	RÉF. PANIER	PUISS.(KG)	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	PRIX € HT
MG15	1 bac 14 litres	1 panier (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	12,6	375 x 650 x 1010	Gaz naturel	2 626
MG20	1 bac 20 litres	1 panier (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	13,9	375 x 650 x 1010	Gaz naturel	2 770
MG30	2 bacs 14 litres	2 paniers (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	25,2	750 x 750 x 1010	Gaz naturel	4 595
MG40	2 bacs 20 litres	2 paniers (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	27,8	750 x 750 x 1010	Gaz naturel	4 910

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SALAMANDRE GAZ

TRAVERSANTE - SÉRIE SG

• Idéales pour décongeler, dorer, glacer, griller ou gratiner sans préchauffage !



• LE RÉGLAGE DE LA DISTANCE ENTRE LA GRILLE DE CUISSON ET LE PLAFOND CHAUFFANT S'EFFECTUE AVEC UN SYSTÈME DE CRÉMAILLÈRE À 8 POSITIONS

• Construction tout inox finition satinée • Pieds caoutchouc • Chauffage grâce à 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité, réglés par un robinet à soupape Allumage piezzo mécanique • bac de récupération des graisses amovible grille acier chromé amovible avec poignées résistant à la chaleur • Le bac et la grille coulissent sur des glissières avec sécurité anti basculement • Gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange butane / Propane)

HAUTEUR UTILE MAXI : *140 MM*
HAUTEUR UTILE MINI : *65 MM*

RÉFÉRENCE	SURFACE UTILE (MM)	PUISS. (KW)	CHAUFFE	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
SGO	575 x 400	7,4	1 zone	750 x 450 x 460	Gaz	40	2 295

RÉFÉRENCE	SUPPORT MURAL	PRIX € HT
9013	Pour SGO	207

SALAMANDRE GAZ

PLAFOND MOBILE - INFRAROUGES - SÉRIE SGM



• AJUSTEMENT PRÉCIS DU PLAFOND MOBILE SANS AUCUN EFFORT GRÂCE AUX CONTREPOIDS MONTÉS EN BRIQUES ET SYSTÈME DE ROULEMENTS À BILLES (BREVETÉ)

• Salamandres largeurs 600 et 800 mm à plafond mobile • Double-brûleurs infrarouges à forte puissance (largeur des brûleurs : 60 mm) • Nettoyage facile et en toute sécurité et accès aisé pour toute maintenance • Plat inférieur amovible avec grille • Thermocouple de sécurité • Livrées en butane/propane avec pochette d'injecteurs pour gn • Fixation murale en option avec dosseret (voir supports références SM1 et SM2)

HAUTEUR UTILE MAXI : *245 MM*
HAUTEUR UTILE MINI : *90 MM*

RÉFÉRENCE	SURFACE UTILE (MM)	PUISS. (KW)	CHAUFFE	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
SGM60	495 x 375	5,3	2 radiants infrarouges	600 x 510 x 550	Gaz	49	2 991
SGM80	740 x 375	8,1		800 x 590 x 590	Gaz	57	3 672

RÉFÉRENCE	SUPPORT MURAL	PRIX € HT
SM1	Pour SGM60	88
SM2	Pour SGM80	96

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

PLAFOND MOBILE - SÉRIE SEC



- **LE MODÈLE SEC600 EST ÉQUIPÉ DE DEUX RÉGULATEURS D'ÉNERGIE POUR PILOTER LES DEUX ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES**

• Construction tout inox • Résistances blindées en inox • Le plafond mobile coulisse sur des glissières et peut être placé à différentes hauteurs par rapport au plan de cuisson bac de récupération des jus de cuisson et grille amovible pour un nettoyage facile • Montée en température : 1'20"

HAUTEUR UTILE MAXI : *245 MM*
HAUTEUR UTILE MINI : *92 MM*

RÉFÉRENCE	SURFACE UTILE (MM)	PUISS. (KW)	CHAUFFE	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
SEC400CB	400 x 350	2	1 zone	400 x 450 x 500	230/1/T	36	1 826
SEC600CB	600 x 350	4	2 zones	600 x 450 x 500	230/1/T	47	1 897

RÉFÉRENCE	SUPPORT MURAL	PRIX € HT
9003	Pour série SEC	126

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

PLAFOND MOBILE - SÉRIE SE

• Bords arrondis + Résistances inclinables = nettoyage facile



- **RÉSISTANCES INCLINABLES POUR FACILITER LE NETTOYAGE SOUS LE PLAFOND MOBILE**
- **DEUX RÉGULATEURS D'ÉNERGIE PILOTANT DEUX ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES**

• Construction tout inox finition satinée - bords arrondis • Pieds caoutchouc • Résistances blindées en inox • Plafond mobile coulissant sur des glissières et pouvant être positionné à différentes hauteurs par rapport au plan de cuisson • bac de récupération des jus de cuisson amovible grille acier chromé amovible avec poignée résistant à la chaleur

HAUTEUR UTILE MAXI : *245 MM*
HAUTEUR UTILE MINI : *92 MM*

RÉFÉRENCE	SURFACE UTILE (MM)	PUISS. (KW)	CHAUFFE	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
SE600CB	600 x 350	4	2 zones	600 x 450 x 500	230/1/T	47	2 610
SE800CB	800 x 350	6	2 zones	800 x 450 x 500	400/3/N/T	59	3 296

RÉFÉRENCE	SUPPORT MURAL	PRIX € HT
9003	Pour série SE	126

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

VITROCÉRAMIQUES - SÉRIE QSE

RÉSISTANCES **À CHAUFFE TRÈS RAPIDE**

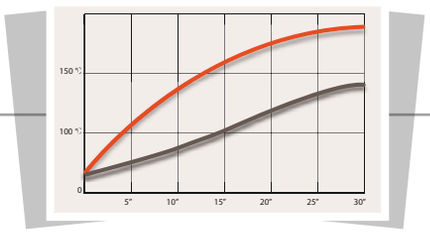
GRANDE **SURFACE DE CHAUFFE**



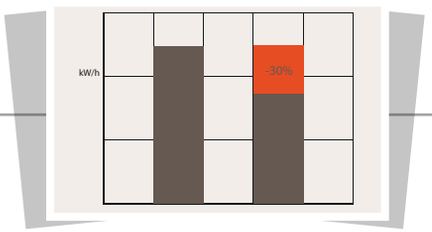
HAUTEUR UTILE MAXI : *220 MM*
HAUTEUR UTILE MINI : *92 MM*

QSE60

- Idéales pour gratiner et cuire
- Tableau digital de commande
- Montée en température ULTRA RAPIDE : opérationnelle en 20 secondes



MONTÉE EN TEMPÉRATURE
- *SALAMANDRES TRADITIONNELLES*
- *SALAMANDRES QSE*



ECONOMIE D'ÉNERGIE
- *SALAMANDRES TRADITIONNELLES*
- *SALAMANDRES QSE*

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

- **PLAQUE TRANSPARENTE VITROCÉRAMIQUE GARANTISSANT LA PROTECTION DES RÉSISTANCES**
- **RÉSISTANCES À CHAUFFE TRÈS RAPIDE PERMETTANT DE PORTER LES SALAMANDRES À TEMPÉRATURE EN 20 SECONDES**
- **ECONOMIE D'ÉNERGIE GRÂCE À LA MINUTERIE COUPANT L' ALIMENTATION À LA FIN DU TEMPS DEMANDÉ**
- Résistances électriques à filament de tungstène placées sous un plafond mobile coulissant sur des glissières pouvant être positionné à différentes hauteurs par rapport au plan de cuisson

MODÈLE QSE60

• Surface de cuisson GN 1/1 et possibilité de chauffe partielle (allumage de la totalité ou de la moitié de la zone de chauffe) • bac de récupération des jus de cuisson en inox et amovible • Grille acier chromé amovible avec poignée résistant à la chaleur • bac de récupération et grille coulissants sur glissières, avec sécurité anti basculement • Possibilité d'accrocher les salamandres au mur avec le kit référence 9003, voir page 355 • Tableau de commandes avec affichage digital du temps • minuterie réglable de 5 secondes à 99 minutes

RÉFÉRENCE	SURFACE UTILE (MM)	PUISS. (KW)	CHAUFFE	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
QSE400CB	400 x 350	2	1 zone	400 x 450 x 500	230/1/T	38	2 871
QSE600CB	600 x 350	4	2 zones	600 x 450 x 500	230/1/T	50	3 088

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

PLAQUES À SNACKER

ÉMAILLÉES OU EN FONTES - PLAQUES LISSES

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

RÉPARTITION HOMOGÈNE **DE LA CHALEUR**



PSR900GE

- Construction tout inox
- Électrique ou gaz
- Nettoyage et entretien faciles

PLAQUES LISSES À SNACKER - CHROMÉES & EN FONTE - GAZ OU ÉLECTRIQUE



PSR600EE



PSF600GF

VERSION ÉMAILLÉE

- Plaques de cuisson en acier (10 mm) émaillé :
  - bonne résistance au frottement
  - nettoyage facilité

VERSION EN FONTE

- Plaque de cuisson acier (10 mm) avec revêtement en fonte :
  - très bon transfert de température
- Répartition homogène de la chaleur sur l'ensemble de la plaque
- Disponibles en version électrique et en version gaz
- Entretien facile : tiroir de récupération des jus et des graisses entièrement amovible

PLAQUES ÉLECTRIQUES : Construction tout inox • 1 à 3 résistances incoloy 1 à 3 commutateurs • Thermostats 0-300°c • Voyants de mise sous tension voyants thermostatiques • Pieds réglables.

PLAQUES GAZ : Construction tout inox - 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile • 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti • bouton d'allumage piezo - Thermocouples de sécurité • Livrées en butane propane avec injecteurs de rechange gaz naturel • Pieds réglables

RÉFÉRENCE	ALIM	SURFACE UTILE (MM)	ZONE DE CHAUFFE	PUISS. (KG)	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
EN FONTE								
PSF400EF	Électrique	400 x 400	1	6	400 x 475 x 230	230/1/T	22	671
PSF600EF	Électrique	600 x 400	1	6	600 x 475 x 230	230/1/T	33	970
PSF400GF	Gaz	400 x 400	1	3,5	400 x 475 x 230	BP	22	733
PSF600GF	Gaz	600 x 400	1	6	600 x 475 x 230	BP	33	1 095
ÉMAILLÉES								
PSR600EE	Électrique	600 x 400	2	6	600 x 475 x 230	230/1/T (x2)	32	1 062
PSR900EE	Électrique	900 x 400	3	9	900 x 475 x 230	400/3/T	44	1 373
PSR600GE	Gaz	600 x 400	2	6,4	600 x 475 x 230	BP	32	1 179
PSR900GE	Gaz	900 x 400	3	9,6	900 x 475 x 230	BP	46	1 490

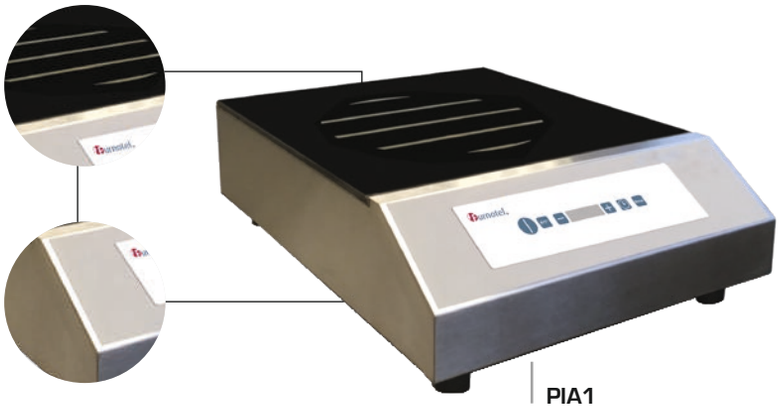
PLAQUES À INDUCTIONS

1 À 2 ZONES DE CHAUFFES

NOUVEAUTÉ

DESSUS DE CUISSON EN VERRE **VITROCÉRAMIQUE**

CONSTRUCTION **INOX**



PIA1

- 15 niveaux de réglage
- Réglage température de 30°C à 95°C par pas de 5°C
- Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique

Cette gamme a été particulièrement travaillée au niveau de ses coûts de fabrication pour offrir des produits fiables et performants à des tarifs très accessibles

PLAQUES À INDUCTIONS



PIA2

CARTER EN INOX INTÉGRANT UN DESSUS DE CUISSON EN VERRE VITROCÉRAMIQUE DE DIMENSION 280 X 280 (ÉPAISSEUR 4 MM)

- Touches capacitives sous lexan avec design et marque client
- Marche/arrêt par foyer
- touche de sélection puissance ou température, touches (+/-)
- afficheur avec 4 digits. 15 niveaux de réglage de puissance par foyer, de 200 watts à 1750 w.
- Réglage température de 30°C à 95°C par pas de 5°C
- Bascule de puissance lorsqu'un foyer est éteint; puissance max de 2800 watts

RÉFÉRENCE	CHAUFFE	SURFACE UTILE (MM)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX € HT
PIA1	1 zone	280 x 280	3	280 x 360 x 110	230/1/T	5	886
PIA2	2 zones	280 x 560	3,5	280 x 640 x 110	230/1/T	12	1 463

RÔTISSOIRES

2 BROCHES - 8 POULETS



- Rampes quartz infrarouges sur modèle électrique
- 2 brûleurs infrarouges sur modèle gaz
- Alimentation gaz ou électrique

ÉQUIPÉES DE **2 BROCHES**

ÉQUIPÉES **D'UNE RÉSERVE ÉTUVE**

RÔTISSOIRES - 2 BROCHES - GAZ OU ÉLECTRIQUE

LES RÔTISSOIRES À 2 BROCHES, DISPONIBLES EN VERSIONS GAZ ET ÉLECTRIQUE, sont équipées de 2 broches pour la cuisson de 4 à 8 pièces et d'une réserve étuve en partie supérieure pour maintenir à température les volailles.

RBE80 : MODÈLE ÉLECTRIQUE ÉQUIPÉ DE RAMPES QUARTZ INFRAROUGES avec régulation individuelle par commutateur 4 positions.

- **ÉQUIPEMENT :** 4 tubes quartz, 2 commutateurs, 2 voyants de contrôle. Moteurs ventilés.

RBG80 : MODÈLE GAZ ÉQUIPÉ DE BRÛLEURS INFRAROUGES avec sécurité thermocouple et régulation individuelle avec position ralenti. Livré en butane propane avec pochettes d'injecteur GN.

- **ÉQUIPEMENT :** 2 brûleurs infrarouges,

2 interrupteurs tournebroche, 2 boutons de réglage. moteurs ventilés.

- Options : pieds 100 mm (CE-UL/NSF).

AUTRES OPTIONS : *broche anglaise b3 pour entrecôtes, pièces de volailles.*
Table support mobile avec système de freins 805 x 345 x 710 mm, réf.TS1.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (POULETS)	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	VOLTS	POIDS (KG)	PRIX € HT
RBE80	8	4,4	940 x 450 x 845	Électrique	380	53	2 852
RBG80	8	11	940 x 450 x 845	Gaz	-	59	3 494
TS1	Table support mobile		805 x 345 x 710	-	-	8	418

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

RÔTISSOIRES

3 BROCHES - 12 POULETS



RBE12

ÉQUIPÉES DE **3 BROCHES**

RÉGULATEUR **INDIVIDUEL**

- Rampes quartz infrarouges sur modèle électrique
- 3 brûleurs infrarouges sur modèle gaz
- Alimentation gaz ou électrique

RÔTISSOIRES - 3 BROCHES - GAZ OU ÉLECTRIQUE

LES RÔTISSOIRES À 3 BROCHES, DISPONIBLES EN VERSIONS GAZ ET ÉLECTRIQUE, sont équipées de 3 broches pour la cuisson de 6 à 12 pièces.

RBE12 : MODÈLE ÉLECTRIQUE ÉQUIPÉ DE RAMPES QUARTZ INFRAROUGES avec régulation individuelle par commutateur 4 positions.

- **ÉQUIPEMENT :** 6 tubes quartz, 3 commutateurs, 3 voyants de contrôle. moteurs ventilés.

RBG120 : MODÈLE GAZ ÉQUIPÉ DE BRÛLEURS INFRAROUGES avec sécurité thermocouple et régulation individuelle avec position ralenti. Livré en butane propane avec pochettes d'injecteur GN.

- **ÉQUIPEMENT :** 3 brûleurs infrarouges,

3 interrupteurs tournebroche, 3 boutons de réglage. moteurs ventilés.

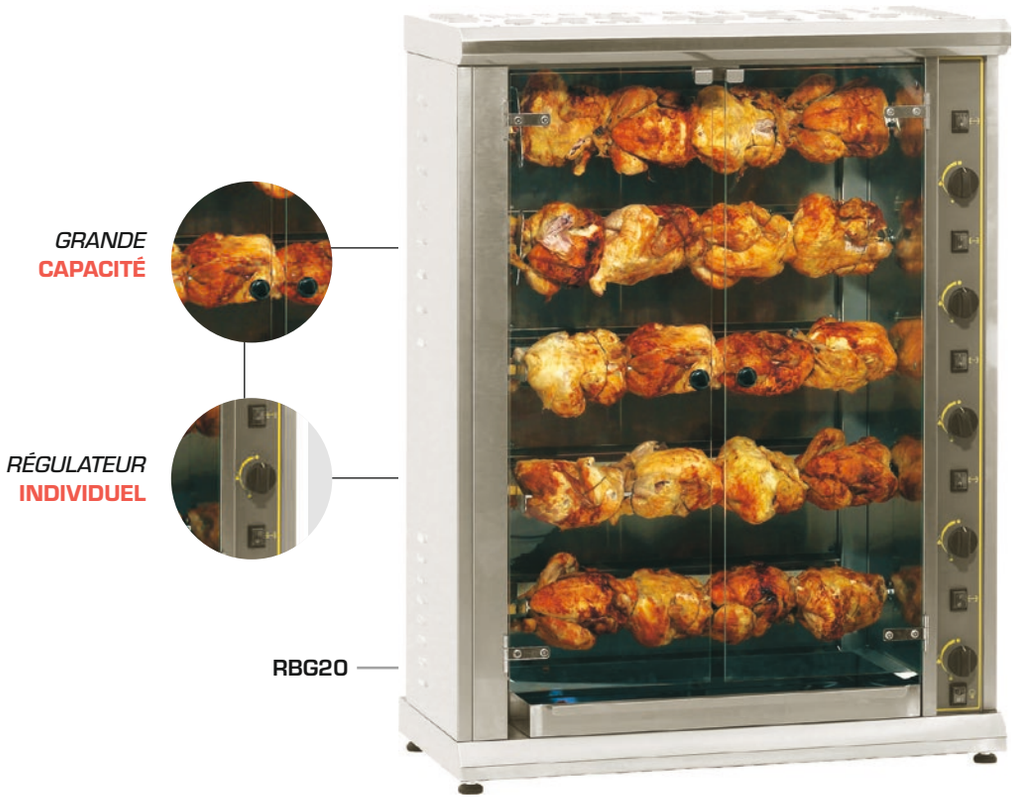
- Options : pieds 100 mm (CE-UL/NSF).

AUTRES OPTIONS : *broche anglaise B3 pour entrecôtes, pièces de volailles.*
Table support mobile avec système de freins TS1.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (POULETS)	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	VOLTS	POIDS (KG)	PRIX € HT
RBE12	12	6,6	940 x 450 x 845	Électrique	380	53	3 141
RBG120	12	16,5	940 x 450 x 845	Gaz	-	63	3 752
TS1	Table support mobile		805 x 345 x 710	-	-	8	418

RÔTISSOIRES GRANDE CAPACITÉ

5 BROCHES - 20 POULETS



- 10 Rampes quartz infrarouges sur modèle électrique
- 5 brûleurs infrarouges sur modèle gaz
- Alimentation gaz ou électrique

RÔTISSOIRES GRANDE CAPACITÉ - 20 POULETS - GAZ OU ÉLECTRIQUE

CETTE GAMME DE RÔTISSOIRES À GRANDE CAPACITÉ (20 POULETS) a été conçue dans un souci d'utilisation simple et rapide :

- **POUR LA CUISSON :** nouvelles broches faciles à l'emploi sans fourchettes ni intercalaires pour un embrochement direct des pièces de volailles. Réglage individuel de chaque zone de chauffe pour une parfaite autonomie en fonction de la quantité de volailles à rôtir.
- **POUR LA MAINTENANCE :** la paroi arrière suspendue (modèle électrique) se retire manuellement facilitant le nettoyage et toute intervention technique.
- **ÉQUIPEMENT :** éclairage halogène en partie supérieure (300W), portes en verre securit, plat ramasse jus. moteurs ventilés.

MODÈLE ÉLECTRIQUE ÉQUIPÉ DE 10 RAMPES QUARTZ INFRAROUGES avec réglage individuel pour chaque broche : 1 ou 2 résistances en fonction pour mieux contrôler la cuisson. Voyants de contrôle.

MODÈLE GAZ ÉQUIPÉ DE 5 BRÛLEURS À RAMPE CÉRAMIQUE INFRAROUGE avec thermocouple de sécurité, un interrupteur marche/arrêt pour chaque moteur, un bouton de réglage mini/maxi par rampe.

Livré en butane propane avec pochette injecteurs GN.

AUTRES OPTIONS : *table support mobile avec système de freins TS1.*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (POULETS)	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	VOLTS	POIDS (KG)	PRIX € HT
RBE20	20	14	940 x 450 x 1250	Électrique	380	65	3 749
RBG20	20	27,5	940 x 450 x 1250	Gaz	-	86	4 711
TS1	Table support mobile		805 x 345 x 710	-	-	8	418

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

RÔTISSOIRE PANORAMIQUE

5 BALANCELLES - 25 POULETS

GRANDE **CAPACITÉ**

GRILLES & ÉCHELLES **ENTIÈREMENT DÉMONTABLES**



- Rôtisserie électrique grande capacité
- Tubes quartz infrarouges
- Résistances métalliques
- Étuve ventilée panaramique
- Alimentation électrique

RÔTISSOIRE PANORAMIQUE - 5 BALANCELLES - ÉLECTRIQUE

RÔTISSERIE **04BE25**

ÉTUVE **RE2**



LA RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE 04BE25 À BALANCELLES est munie de résistances métalliques en partie inférieure et de tubes quartz infrarouges en partie supérieure.
Les 5 balancelles peuvent recevoir jusqu'à 25 pièces (volailles, gigots, gibier, rôtis...).

ENTRETIEN FACILE : balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vague entièrement amovibles. superposable sur l'étuve RE2.

ÉQUIPEMENT : éclairage halogène, minuterie, thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle, commutateur, interrupteur.

OPTIONS :

- Jeu de 5 broches grande capacité (30 volailles) (réf. 04B1)
- broche pour grosses pièces (mouton, porc...) (réf. 04B2)
- Table support mobile avec tablette escamotable (réf. TS2)

L'étuve ventilée panoramique RE2 (95°C) permet le stockage et le maintien à température des pièces rôties ou toutes autres préparations.

Livrée avec 10 grilles, elle peut aussi recevoir des bacs gn 1/1.

ENTRETIEN FACILE : grilles et échelles latérales entièrement démontables.

- Équipement : minuterie, thermostat, indicateur de température, voyant de contrôle, interrupteur éclairage, commutateur

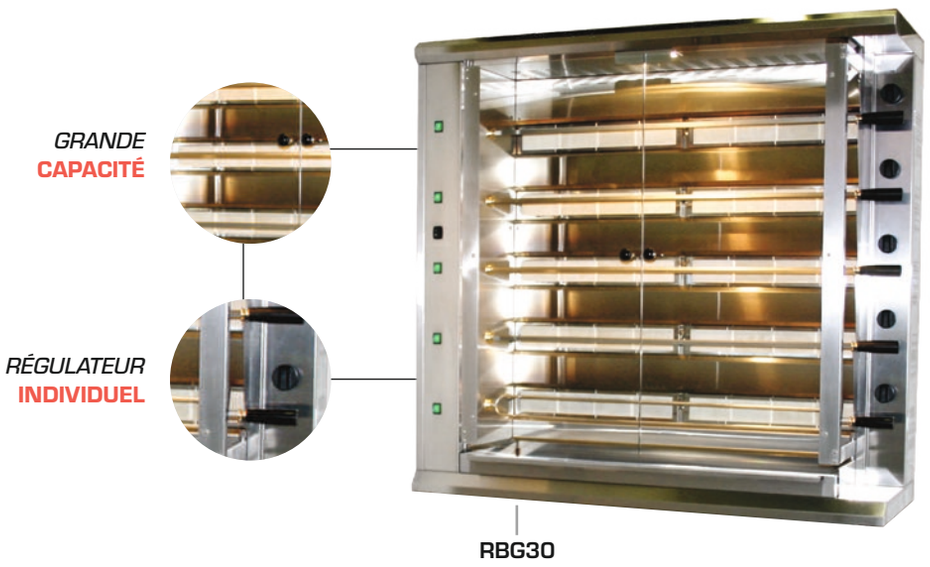
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (POULETS)	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	VOLTS	POIDS (KG)	PRIX € HT
RBE25	20	8,5	850 x 700 x 850	Électrique	380	100	5 350
RE2	-	1,5	850 x 700 x 1050	Électrique	380	95	2 926

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIM. (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TS2	Table support mobile	1040 x 600 x 810	20	525
B1	Jeu de 5 broches	-	-	441
B2	Broche pour grossses pièces	-	-	341

RÔTISSOIRE DE MARCHÉ

GRANDE CAPACITÉ - 30 POULETS



- 5 doubles brûleurs céramiques infrarouges
- Réglage individuel de chaque zone de chauffe
- Alimentation gaz

RÔTISSOIRE GRANDE CAPACITÉ - 30 POULETS - GAZ



CETTE RÔTISSOIRE À GRANDE CAPACITÉ (30 POULETS) a été conçue dans un souci d'utilisation simple et rapide, notamment pour la cuisson :

- larges broches pour **UNE CAPACITÉ DE 6 POULETS PAR BROCHE,** faciles à l'emploi sans fourchettes ni intercalaires pour un embrochement direct des pièces de volailles.
- Réglage individuel de chaque zone de chauffe pour une parfaite autonomie en fonction de la quantité de volailles à rôtir.

MODÈLE GAZ ÉQUIPÉ DE 5 DOUBLES BRÛLEURS À RAMPE CÉRAMIQUE INFRAROUGE avec thermocouple de sécurité, un interrupteur marche/arrêt pour chaque moteur, un bouton de réglage mini/maxi par rampe, 5 broches de 1115 mm avec poignée (longueur utile = 1083 mm).

Livré en butane propane avec pochette injecteurs gn.

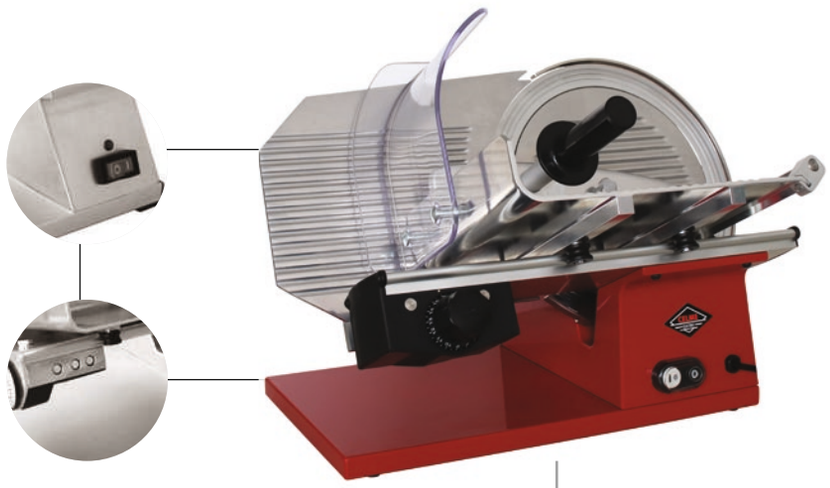
- **ÉQUIPEMENT :** éclairage halogène en partie supérieure (300W), portes en verre securit, plat ramasse jus. moteurs ventilés.

OPTIONS : *table support mobile avec système de freins, réf. TS5.*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (POULETS)	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	VOLTS	POIDS (KG)	PRIX € HT
RBG30	30	38	1345 x 480 x 1285	Gaz	230	114	5 505
TS5	-	-	1350 x 520 x 760	-	-	18	973

TRANCHEURS À PIGNONS

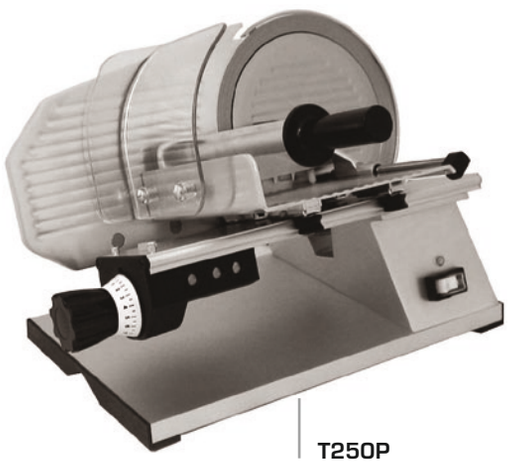
DIAMÈTRE 220 - 250 - 275 & 300 MM



E220B

- Entraînement par pignons
- Chariot breveté totalement amovible
- Emplacement assiette sous le chariot

TRANCHEURS À PIGNONS - 220 - 250 - 275 & 300 MM



T250P

ÉQUIPÉS D'UNE LAME EN ACIER CHROMÉ ANTI-ADHÉSIVE GARANTIE 6 ANS CONTRE LA CORROSION
(conformément à la directive Rohs 2002/95)

- Entraînement par pignons
- bâti en aluminium anodisé avec traitement pour l'alimentation selon les directives communautaires en vigueur
- Le chariot breveté, totalement amovible, coulisse sur des roulements en acier inoxydable sans huile
- Possibilité de placer une assiette sous le chariot pour récupérer directement les produits tranchés
- interrupteur de réarmement
- Chariot équipé d'un protège mains
- Affûteur intégré
- sécurité de non redémarrage
- Alimentation 230/1/T

ADAPTÉS POUR LES BARS, BRASSERIES, SANDWICHERIES, PETITE RESTAURATION

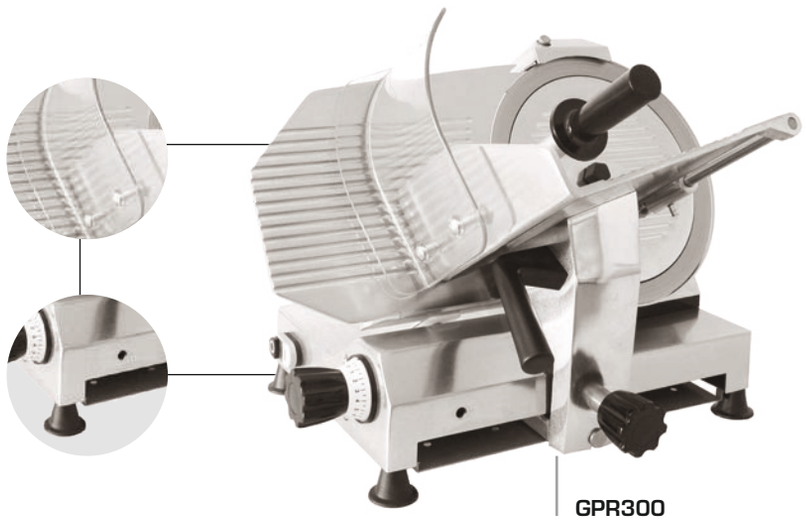
RÉFÉRENCE	DIAMÈTRE DE LAME (MM)	COUPE UTILE (MM)	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS (KG)	ALIM.	PRIX € HT
VERSION ROUGE							
E220R	220	200 x 160	160	430 x 390 x 340	12,7	230/1/T	606
E250R	250	215 x 170	180	500 x 400 x 350	13,7	230/1/T	703
E275R	275	200 x 180	180	520 x 420 x 370	15,3	230/1/T	788
E300R	300	255 x 200	220	540 x 420 x 380	16,7	230/1/T	928
VERSION SILVER							
T220P	220	195 x 155	140	455 x 380 x 370	12,5	230/1/T	788
T250P	250	230 x 175	155	510 x 400 x 370	14	230/1/T	1 002
T275P	275	230 x 180	200	530 x 420 x 430	15	230/1/T	1 071

TRANCHEURS À COURROIE

DIAMÈTRE 250 - 300 - 350 MM

ÉQUIPÉS D'UN **PROTÈGE MAIN**

MONTÉS SUR **PIEDS VENTOUSES**



GPR300

- Entraînement par courroie
- Equipés d'un protège mains
- Sécurité de non redémarrage

TRANCHEURS À COURROIE - 250 - 300 - 350 MM



GPR250

MODÈLE 250 :

• Équipé d'une lame en acier chromé anti-adhésive garantie 6 ans contre la corrosion (conformément à la directive Rohs 2002/95) • Entraînement par courroie • bâti en aluminium anodisé avec traitement pour l'alimentation selon les directives communautaires en vigueur • Conformes à la norme sur les trancheurs professionnels EN 1974 • interrupteur 24 V à deux boutons avec réarmement • Chariot fixe • montés sur pieds ventouses • Affûteur intégré • Chariot équipé d'un protège mains • sécurité de non redémarrage • Alimentation : 230/1/T

ADAPTÉ POUR LES BARS, BRASSERIES, SANDWICHERIES, PETITE RESTAURATION

MODÈLE 300 :

• Chariot pouvant être levé pour le nettoyage (dispositif de déblocage de la poignée) • Alimentation : 230/1/T

ADAPTÉ POUR LES TRAITEURS, LA GRANDE RESTAURATION, PRÉCONISÉ POUR LE JAMBON DE PAYS, LA COPPA, ...

MODÈLE 350 :

• bâti en aluminium anodisé et en acier inoxydable avec traitement breveté pour le contact avec les aliments et pour la résistance à la corrosion • Chariot amovible • Alimentation : 230/1/T

ADAPTÉ POUR LES TRAITEURS, LA GRANDE RESTAURATION, PRÉCONISÉ POUR LE JAMBON DE PAYS, LA COPPA, ...

RÉFÉRENCE	DIAMÈTRE DE LAME (MM)	COUPE UTILE (MM)	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS (KG)	ALIM.	PRIX € HT
GPR250	250	215 x 150	180	510 x 300 x 390	15,5	230/1/T	752
GPR300	300	230 x 185	220	570 x 470 x 430	23,7	230/1/T	1 340
GPR350	350	280 x 245	250	710 x 600 x 480	39	230/1/T	2 602

TRANCHEUR VERTICAL

DIAMÈTRE 300 MM



- Trancheur à courroie
- Chariot amovible
- Affûteur intégré
- La coupe verticale garantit une coupe régulière

LAME EN ACIER
INOXYDABLE

MONTÉS SUR
PIEDS VENTOUSES

TRANCHEUR VERTICAL



ADAPTÉ POUR LES TRAITEURS, LA GRANDE RESTAURATION, PRÉCONISÉS POUR LE JAMBON DE PAYS, LA COPPA, ...

- Trancheur à courroie
- Equipé d'une lame en acier chromé anti-adhésive garantie 6 ans contre la corrosion conformément à la directive Rohs 2002/95
- Bâti en aluminium anodisé et en acier inoxydable avec traitement breveté pour le contact avec les aliments et pour la résistance à la corrosion
- Conforme à la norme sur les trancheurs professionnels EN 1974
- Interrupteur 24 V à deux boutons avec réarmement
- Chariot amovible
- Affûteur intégré
- Monté sur pieds ventouses
- Sécurité de non redémarrage
- Alimentation 230/1/T

RÉFÉRENCE	DIAMÈTRE DE LAME (MM)	COUPE UTILE (MM)	PUISS. (KW)	DIM. (L X P X H) MM	POIDS (KG)	ALIM.	PRIX € HT
VPR300	300	280 x 210	220	575 x 520 x 500	31,9	230/1/T	2 680

LE SOUS VIDE, POURQUOI ?

IL PROTÈGE LES ALIMENTS DES ÉVENTUELLES CONTAMINATIONS ET DE L'OXYDATION DE L'AIR. SON PRINCIPAL AVANTAGE : IL CONSERVE LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS, (VITAMINES, ARÔMES, SAVEURS), LEUR COULEUR NATURELLE, ET LEUR CONSISTANCE, TOUT EN ÉVITANT LE DESSÈCHEMENT ET LA PERTE DE POIDS. IL PERMET ÉGALEMENT UNE ORGANISATION PLUS RATIONNELLE (PRÉPARATION DES PRODUITS À L'AVANCE).

MACHINES SOUS VIDE

ASPIRATION EXTÉRIEURE

- Commandes digitales
- Fonctionnement automatique
- La plus économique

• Construction tout inox • Commandes digitales simples d'utilisation • Système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (5 mm) • Convient uniquement aux sachets gaufrés (nylon, polyéthylène) • Fonctionnement automatique (2 programmes) ou manuel • Affichage du vide

IMPORTANT : *les machines à aspiration extérieure ne conviennent pas pour la mise sous vide des liquides*

• Livrées sans sachets : voir page 370 (rappel : pour les machines à aspiration extérieure, utiliser des sachets «gaufrés») • Puissance 0,15 kW • Alimentation 230/1/T



ELIX

RÉFÉRENCE	POMPE À VIDE	BARRE DE SOUDURE	DIM. (L X P X H) MM	ALIM.	PRIX € HT
ELIX	1 x 20 litres/mn	1 barre 400 mm	420 x 280 x 170	230/1/T	633
MEDIUM	1 x 40 litres/mn	1 barre 500 mm	520 x 280 x 170	230/1/T	1 023

MACHINE SOUS VIDE

2 EN 1 : ASPIRATION + CLOCHE

- Mise sous vide de pièces de grande taille

• Machine traditionnelle à cloche • utilisation à l'intérieur : possibilité de mise sous vide des liquides/sauces • Affichage digital • Monoprogramme • Livrée avec 2 plaques de compensation • Couvercle plexiglas plat (fermeture plus facile) à ouverture automatique • mise en marche manuelle (bouton «START/STOP») • Cuve avec angles arrondis • Barre de soudure extractible pour un nettoyage facile • Fonctionnement semi-automatique • Joint d'étanchéité du couvercle • Système de nettoyage de la pompe • Bouton pour la soudure rapide



UNIVERSAL

RÉFÉRENCE	POMPE À VIDE	BARRE DE SOUDURE	DIM. CHAMBRE (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	ALIM.	PRIX € HT
UNIVERSAL-3	8 m3/heure	1 barre 300 mm	310 x 350 x 120	410 x 460 x 350	0,35	230/1/T	2 215

MACHINE SOUS VIDE

MODÈLE DE TABLE À CLOCHE

• Modèle à cloche le plus économique

• Construction extérieure tout inox • Cuve avec angles arrondis • Fonctionnement semi automatique • mise en marche manuelle (bouton START / STOP) • ouverture automatique du couvercle • Affichage digital, mono programme • système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (5 mm), extractible pour un nettoyage facile • Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac) • Joint d'étanchéité du couvercle • Livrée avec 2 plaques de compension permettant d'ajuster la hauteur du sac à la barre de soudure • Livrée sans sachet (voir page 370) • Système de nettoyage de la pompe • Bouton pour la soudure rapide



UNICA

RÉFÉRENCE	POMPE À VIDE	BARRE DE SOUDURE	DIM. CHAMBRE (L X P X H) MM	DIMENSIONS (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	ALIM.	PRIX € HT
UNICA	16 m³/heure	1 barre 400 mm	410 x 450 x 220	510 x 560 x 450	0,35	230/1/T	2 902

MACHINES SOUS VIDE

MODÈLES DE TABLE À CLOCHE

• 6 programmes personnalisables

• Construction extérieure tout inox • Couvercle transparent bombé • Tableau de commandes électroniques à affichage digital très simple d'utilisation • 2 programmes de travail personnalisables • système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (5 mm) • Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac) • Réglage du temps de pompage • Réglage du temps de soudure • Joint d'étanchéité du couvercle • Livrées avec 2 plaques de compension permettant d'ajuster la hauteur du sac à la barre de soudure • Vérins de relevage du couvercle avec frein • Contact de sécurité du couvercle • Livrées sans sachet (voir page 370) • Système de nettoyage de la pompe • Bouton pour la soudure rapide



CS35D

RÉFÉRENCE	POMPE À VIDE	BARRE DE SOUDURE	DIM. CHAMBRE (L X P X H) MM	DIMENSIONS (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	ALIM.	PRIX € HT
CS30D	8 m³/heure	1 barre 300 mm	310 x 350 x 190	410 x 490 x 420	0,35	230/1/T	2 964
CS35D	8 m³/heure	1 barre 350 mm	360 x 400 x 190	460 x 530 x 420	0,35	230/1/T	3 463
CS40D	20 m³/heure	1 barre 400 mm	410 x 450 x 220	510 x 590 x 450	0,55	230/1/T	3 906

MACHINES SOUS VIDE

MODÈLES DE TABLE À CLOCHE



EJOLLY

CONSTRUCTION
EXTÉRIEUR TOUT INOX

CUVE EMBOUTIE
TOUT INOX

- Injection de gaz intégrée
- Tableau de commandes électroniques à affichage digital

MACHINES À CLOCHE

ÉQUIPÉES D'ORIGINE AVEC L'OPTION INJECTION DE GAZ INERTE

(injection d'azote à la fin du pompage et avant la soudure du sac évite aux produits fragiles d'être «écrasés» quand le sac se rétracte, et aux produits (tels que les lardons) de s'agglutiner

EQUIPÉES D'ORIGINE DE LA REMISE EN ATMOSPHÈRE LENTE

• Construction extérieure tout inox • Cuve emboutie tout inox avec angles parfaitement arrondis • Couvercle transparent bombé • Tableau de commandes électroniques à affichage digital très simple d'utilisation • 19 programmes mémorisables + 1 programme pour la mise sous vide des liquides + programme pour mariner la viande • Système de nettoyage de la pompe • Double senseur vide / liquide de série • système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (6 mm) • Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac) • Réglage du temps de pompage • Réglage du temps de soudure • Joint d'étanchéité du couvercle • Livrées avec 2 plaques de compension permettant d'ajuster la hauteur du sac à la barre de soudure • Vérins de relevage du couvercle avec frein • grille de protection à l'entrée de la pompe • Contact de sécurité du couvercle • Livrées sans sachet

RÉFÉRENCE	POMPE À VIDE	BARRE DE SOUDURE	DIM. CHAMBRE (L X P X H) MM	DIMENSIONS (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	ALIM.	PRIX € HT
EBABY	8 m³/heure	1 barre 300 mm	310 x 350 x 190	410 x 460 x 420	0,40	230/1/T	3 775
ESPEEDY	8 m³/heure	1 barre 350 mm	360 x 400 x 190	460 x 500 x 420	0,45	230/1/T	3 994
EJOLLY	20 m³/heure	1 barre 400 mm	410 x 450 x 220	510 x 560 x 450	0,90	230/1/T	4 633
EBOXER	20 m³/heure	1 barre 450 mm	460 x 500 x 220	560 x 610 x 450	0,90	230/1/T	4 867

MACHINES SOUS VIDE

MODÈLES SUR ROULETTES À CLOCHE

- Injection de gaz intégrée
- Tableau de commandes électroniques à affichage digital

ÉQUIPÉES D'ORIGINE AVEC L'OPTION INJECTION DE GAZ INERTE

(injection d'azote à la fin du pompage et avant la soudure du sac évite aux produits fragiles d'être «écrasés» quand le sac se rétracte, et aux produits (tels que les lardons) de s'agglutiner

ÉQUIPÉES D'ORIGINE DE LA REMISE EN ATMOSPHÈRE LENTE

• Construction extérieure tout inox • Cuve emboutie tout inox avec angles parfaitement arrondis • Couvercle transparent bombé • Tableau de commandes électroniques à affichage digital très simple d'utilisation • 19 programmes mémorisables + 1 programme pour la mise sous vide des liquides + programme pour mariner la viande • Système de nettoyage de la pompe • Double senseur vide / liquide de série • système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (6 mm) • Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac) • Réglage du temps de pompage - Réglage du temps de soudure • Joint d'étanchéité du couvercle • Livrées avec 2 plaques de compension permettant d'ajuster la hauteur du sac à la barre de soudure • Vérins de relevage du couvercle avec frein • grille de protection à l'entrée de la pompe • Contact de sécurité du couvercle • Livrées sans sachet • sur roulettes avec frein pour la stabilité



E450

RÉFÉRENCE	POMPE À VIDE	BARRE DE SOUDURE	DIM. CHAMBRE (L X P X H) MM	DIMENSIONS (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	ALIM.	PRIX € HT
E450	20 m³/heure	1 barre 450 mm	460 x 560 x 220	580 x 660 x 1050	0,90	230/1/T	6 178
E450S	20 m³/heure	2 barres 450 mm	560 x 460 x 220	680 x 570 x 1050	0,90	230/1/T	6 708

SACHETS

pour machines sous vide - 105 microns - prix indiqués pour 100 sachets - nylon/polyéthylène - 110° max.
MODÈLES G : GAUFRÉS, à utiliser pour les machines à aspiration extérieure

SACHETS STANDARDS

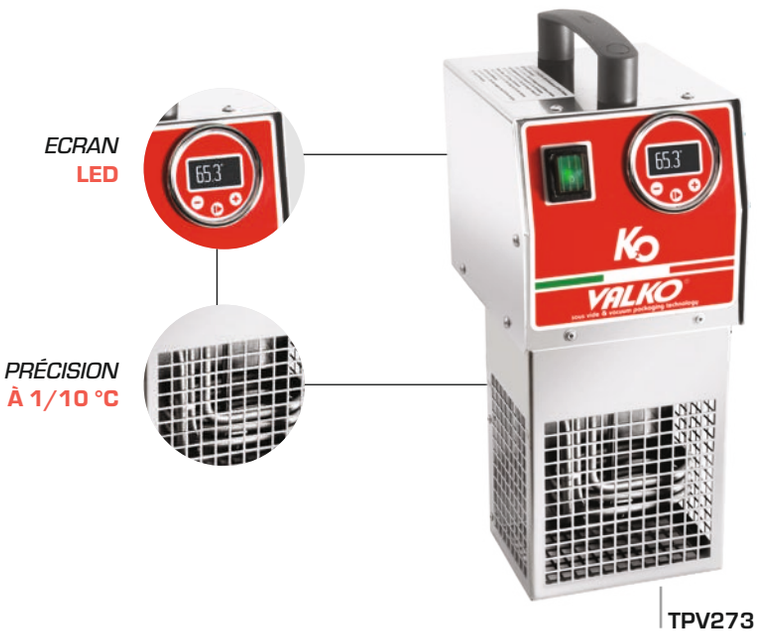
RÉFÉRENCE	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
SA1525	150 x 250	25
SA2030	200 x 300	29
SA2040	200 x 400	35
SA2535	250 x 350	40
SA3040	300 x 400	52
SA4050	400 x 500	79
SA4060	400 x 600	92

SACHETS GAUFRÉS

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
SA1525G	150 x 250	29
SA2030G	200 x 300	34
SA2040G	200 x 400	41
SA2535G	250 x 350	46
SA3040G	300 x 400	58
SA4050G	400 x 500	90
SA4060G	400 x 600	102

THERMOPLONGEURS

CAPACITÉ 20 OU 50 LITRES



NOUVEAUTÉ

- 20 programmes avec temporisateur
- Ecran LED
- précision a 1/10 °C
- Capacité jusqu'à 50 litres

THERMOPLONGEURS



TPV273

- Entry-level
- 20 programmes à personnaliser
- Capacité jusqu'à 50 litres pour la cuisson et la régénération
- Idéal pour la restauration/gastronomie petite-moyenne

TPV264

- Le plus petit pour la cuisson sous vide professionnelle
- 20 programmes à personnaliser
- Adaptable à tout type de conteneur jusqu'à 20 litres pour la cuisson et la régénération
- Faible consommation d'énergie

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ MAXIMALE (L)	HAUTEUR MAX. RÉCIPIENT (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPV264	20	180	93 x 172 x 357	1,1	230/1/T	3	1 415
TPV273	50	200	164 x 200 x 405	2	230/1/T	6	1 572

PÉTRINS

22 À 60 LITRES

- Option 2 vitesses
- Pétrin avec tête fixe & cuve fixe
- Pétrin avec tête relevable & cuve amovible



- **CARROSSERIE LAQUÉE BLANCHE**
- **CUVE, COUVERCLE DE CUVE, SPIRALE ET BRISE-PÂTE EN ACIER INOX AISI 304**

• Bouton d'arrêt d'urgence • 1 vitesse • Deux versions : cuve et tête fixes ou cuve amovible et tête relevable

PÉTRINS - TÊTE ET CUVE FIXES - 25 - 33 - 42 - 54 - 60 LITRES

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	CAPACITÉ PÂTE (KG)	DIAMÈTRE CUVE (MM)	HAUTEUR CUVE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	ALIM.	PRIX € HT
PE25LM	25	19	360	240	390 x 700 x 630	0,55	63	220/1/T	1 732
PE25LT	25	19	360	240	390 x 700 x 630	0,55	63	400/3/N/T	1 732
PE33LM	33	25	400	260	470 x 730 x 740	1,1	87	220/1/T	2 025
PE33LT	33	25	400	260	470 x 730 x 740	1,1	97	400/3/N/T	2 025
PE42LM	42	33	450	260	530 x 740 x 740	1,4	98	220/1/T	2 356
PE42LT	42	33	450	260	530 x 740 x 740	1,4	98	400/3/N/T	2 356
PE54LM	54	43	500	280	530 x 740 x 740	1,8	103	220/1/T	3 117
PE54LT	54	43	500	280	530 x 740 x 740	1,8	103	400/3/N/T	3 117
PE60LM	60	48	500	315	570 x 950 x 840	1,8	148	220/1/T	4 128
PE60LT	60	48	500	315	570 x 950 x 840	1,8	148	400/3/N/T	4 128

PÉTRINS - TÊTE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE - 22 - 33 - 42 LITRES

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	CAPACITÉ PÂTE (KG)	DIAMÈTRE CUVE (MM)	HAUTEUR CUVE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	ALIM.	PRIX € HT
PE25LMCA	22	16	360	240	390 x 680 x 700	0,55	75	220/1/T	2 324
PE25LTCA	22	16	360	240	390 x 680 x 700	0,55	75	400/3/N/T	2 324
PE33LMCA	33	25	400	260	470 x 790 x 730	1,1	108	220/1/T	2 640
PE33LTCA	33	25	400	260	470 x 790 x 730	1,1	108	400/3/N/T	2 640
PE42LMCA	42	33	450	260	530 x 790 x 740	1,1	119	220/1/T	2 983
PE42LTCA	42	33	450	260	530 x 790 x 740	1,1	119	400/3/N/T	2 983

RÉFÉRENCE	DESCRIPTIONS	PRIX € HT
SET4RVO	Kit roulettes	59
OP2VP	2 vitesses (pour modèle triphasé)	291



VISIO BUFFET

DESTINÉ À UN USAGE «GRAND PUBLIC»

- **MODÈLE** *À POSER*

RÉFÉRENCE	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)
20002	450 x 360 x 385	800	13

À DÉCOUVRIR DANS L'UNIVERS **MAINTIEN AU CHAUD**



LAMPES CHAUFFANTES

UNIQUE SUR LE MARCHÉ

- **ISOLATION 30°** *DE L'ABAT-JOUR*

RÉFÉRENCE	TEMP.*	LONG. MINI (MM)	LONG.MAXI (MM)	POIDS (KG)
33002N	64°C*	470	1500	3

À DÉCOUVRIR DANS L'UNIVERS **MAINTIEN AU CHAUD**

** = température de diffusion au coeur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure*

SOFRACA®

RETROUVEZ NOS BESTSELLER SOFRACA SUR *WWW.SOFRACA.FR*

Matériels disponible uniquement chez Sofraca aux conditions de vente Sofraca

CONSULTEZ LE CATALOGUE SOFRACA POUR LE TARIF EN VIGUEUR

LE SPÉCIALISTE DU PETIT MATÉRIEL



SALAMANDRE "VITRO"

FACILE & RAPIDE D'UTILISATION

- **POSSIBILITÉ DE DISPOSER** *DES BACS GASTRO 2/3*

RÉFÉRENCE	SURFACE UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (W)	POIDS (KG)
24042V	460 x 290	560 x 500 x 400	3 500	25

À DÉCOUVRIR DANS L'UNIVERS **SALAMANDRES & TOASTERS**



CUISEURS À OEUFS

UN DESIGN SOBRE & ÉLÉGANT

- **RÉSISTANCE TRÈS ROBUSTE** *SUPPORTANT LES CHOCS THERMIQUES*

RÉFÉRENCE	PANIERS	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (W)	POIDS (KG)
25012	8 oeuf	370 x 210 x 270	2 000	4

À DÉCOUVRIR DANS L'UNIVERS **CUISSON À L'EAU**



PANINI GRILLS

UN AMORTISSEMENT TRÈS RAPIDE

- **CAPACITÉ :** *3 PIÈCES*
- **DÉBIT :** *120 PIÈCES / HEURE*

RÉFÉRENCE	SURFACE UTILE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (W)	POIDS KG
10182	334 x 269	380 x 550 x 650	3 000	38

À DÉCOUVRIR DANS L'UNIVERS **SNACKING**



SALAMANDRES & TOASTERS

MODÈLES SENIOR

- **CAPACITÉ :** *10 / 12 PIÈCES PAR GRILLE*
- **DÉBIT :** *480 / 500 PIÈCES / HEURE*

RÉFÉRENCE	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS KG
11052	(2x) 480 x 280*	570 x 360 x 390	5 400	27

À DÉCOUVRIR DANS L'UNIVERS **SALAMANDRES & TOASTERS**

** Haut. plat max : 70 mm*

SOFRACA®

RETROUVEZ NOS BESTSELLER SOFRACA SUR *WWW.SOFRACA.FR*

Matériels disponible uniquement chez Sofraca aux conditions de vente Sofraca

CONSULTEZ LE CATALOGUE SOFRACA POUR LE TARIF EN VIGUEUR

LE SPÉCIALISTE DU PETIT MATÉRIEL



RAMPES CÉRAMIQUES

IDÉALE POUR RÉCHAUFFER DE MANIÈRE UNIFORME

- **RÉSISTANCES CÉRAMIQUES** *HAUTE QUALITÉ*

RÉFÉRENCE	LONGUEUR (MM)	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (W)	POIDS KG
33082CA	1200	1230 x 155 x 65	2 000	6

À DÉCOUVRIR DANS L'UNIVERS **MAINTIEN AU CHAUD**



GAUFRIERS FORAINS GAZ

DES GAUFRES PLUS AÉRÉES & MOELLEUSES

- **DÉBIT :** *12 À 15 GAUFRES PAR HEURE*

RÉFÉRENCE	FER	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (W)	POIDS KG
19066	liégeois	250 x 640 x 310	3 000	25

À DÉCOUVRIR DANS L'UNIVERS **FORAIN**



PETITS *MATÉRIELS*

Four micro-ondes, four à convection,
friteuse, rôtisserie, etc...

SOMMAIRE GÉNÉRAL
SOMMAIRE PETITS MATÉRIELS

TECNOINOX SOMMAIRE

379 PROFONDEUR 600

380 Feux vifs gaz
381 Fourneaux gaz sur four gaz
382 Fourneaux gaz sur four électrique
383 Plaques électriques
384 Fourneaux électrique sur four électrique
385 Soubassements four
386 Plaques à snacker gaz
387 Plaques à snacker électriques
388 Friteuses gaz ou électriques
389 Réserve à frites électrique
390 Cuiseurs à pâtes gaz ou électrique
391 Bains marie gaz ou électriques
392 Grills charcoal gaz
392 Grills vapeur électriques
393 Plan de travail
393 Plonges
394 Supports
395 Accessoires

397 PROFONDEUR 700 - 350

399 Feux vifs gaz
399 Plaques coup de feu gaz
400 Fourneaux gaz sur four gaz
402 Fourneaux gaz sur four électrique
404 Plaques électriques
406 Plaques vitrocéramiques
406 Plaques à induction
407 Plaque de mijotage
408 Fourneaux électrique sur four électrique
410 Fourneaux vitrocéramique sur four électrique
411 Fourneaux de mijotage sur four électrique
412 Friteuses électriques
413 Réserve à frites électrique
414 Friteuses sur coffre gaz ou électriques
416 Plaques à snacker gaz ou électriques
418 Grills charcoal gaz
419 Cuiseurs à pâtes gaz ou électrique
419 Paniers cuiseurs à pâtes
420 Bains marie gaz ou électriques
421 Sauteuses électriques
422 Sauteuses basculantes gaz ou électriques
423 Marmite gaz ou électriques
424 Soubassements fours électriques
424 Soubassements réfrigérés
425 Plan de travail
426 Supports
427 Accessoires

428 PROFONDEUR 700 - 400

430 Feux vifs gaz
430 Plaques coup de feu gaz
432 Fourneaux gaz sur four gaz
434 Fourneaux gaz sur four électrique
436 Plaques électriques
437 Plaques vitrocéramiques
438 Plaques électriques à induction
439 Plaques électriques de mijotage
440 Fourneaux électrique sur four électrique
442 Fourneaux vitrocéramique sur four électrique
443 Fourneaux de mijotage sur four électrique
444 Friteuses sur coffre électriques
446 Friteuses sur coffre gaz
447 Réserve à frites électrique
447 Paniers friteuses
448 Plaques à snacker gaz ou électriques
452 Sauteuses électriques
454 Sauteuses basculantes gaz ou électriques
455 Marmite gaz ou électriques
456 Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques
457 Paniers cuiseurs à pâtes
458 Bains marie gaz ou électriques
459 Grills gaz
460 Soubassements réfrigérés
461 Soubassements neutres
462 Plans de travail
463 Accessoires

464 PROFONDEUR 900

466 Feux vifs gaz
466 Plaque coup de feu gaz
468 Fourneaux gaz sur four gaz
470 Fourneaux gaz sur four électrique
471 Plaques électriques
472 Plaques vitrocéramiques
472 Plaques de mijotage
473 Plaques à induction
474 Fourneaux électrique sur four électrique
476 Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques
477 Paniers cuiseurs à pâtes
478 Plans de travail
479 Bains marie électriques
480 Friteuses sur coffre gaz ou électriques
483 Paniers friteuses
484 Plaques à snacker gaz ou électriques
490 Grills charcoal gaz
491 Grills vapeur gaz
492 Marmite gaz ou électriques
493 Sauteuses basculantes gaz ou électriques
494 Soubassements
495 Gamme suspendue ou installation en pont
496 Accessoires
497 Système gastronorme
497 Accessoires de cuisson

498 FOURS
TECNOCOMBI / TECNOBAKE / TECNODUAL

498 Présentation
500 Gamme TECNOCOMBI
502 Gamme TECNOBAKE
504 Gamme TECNODUAL

CUISSON *MODULAIRE*



TECNOINOX

SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE - CUISSON - FOURS TECNOINOX



TECNOINOX

— Professionnalisme & fonctionnalité —

SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE - CUISSON - FOURS TECNOINOX

TECNOINOX | GAMME 600



380 • FEUX VIFS GAZ
381 • FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ
382 • FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE
383 • PLAQUES ÉLECTRIQUES
384 • FOURNEAUX ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE
385 • SOUBASSEMENTS FOUR
386 • PLAQUES À SNACKER GAZ
387 • PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES
388 • FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES
389 • RÉSERVE À FRITES ÉLECTRIQUE
390 • CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUE
391 • BAINS MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUES
392 • GRILLS CHARCOAL GAZ
392 • GRILLS VAPEUR ÉLECTRIQUES
393 • PLANS DE TRAVAIL
393 • PLONGES
394 • SUPPORTS
395 • ACCESSOIRES - PROF. 600

FEUX VIFS GAZ

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

BRÛLEURS **3 & 3,6 KW**



PC35G6

- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordements
- Brûleurs 3 et 3,6 kW



PC70G6



PC105G6

FEUX VIFS - *GAZ*

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **DESSUS EMBOUTI FORMANT UNE CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENTS**
- **GRILLES EN FONTE ÉMAILLÉE NOIRE BRILLANTE**
- **BRÛLEURS 3 ET 3,6 KW ÉQUIPÉS D'UN THERMOCOUPLE DE SÉCURITÉ**

- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) • Allumage piezzo pour chaque brûleur
- Livrés sans dosseret sauf modèle PC105G6

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
élément de jonction, dosseret (voir page 395)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	FEU 3 KW	FEU 3,6 KW	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PC35G6	2 feux	350 x 600 x 300	1	1	6,6	13	980
PC70G6	4 feux	700 x 600 x 300	2	2	13,2	21,5	1 525
PC105G6	6 feux	1050 x 600 x 300	3	3	19,8	29,5	1 917

SOUBASSEMENTS FOURS : *VOIR PAGE 395*

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR GAZ STATIQUE

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

BRÛLEURS **3 & 3,6 KW**



PF105GGG6

- Dessus embouti = cuvette anti-débordements
- Construction tout inox
- Grilles en fonte émaillée noire brillante

- **BRÛLEURS 3 ET 3,6 KW ÉQUIPÉS D'UN THERMOCOUPLE DE SÉCURITÉ**
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) • Allumage piezzo pour chaque brûleur
- Livrés avec cheminée

FOUR GAZ STATIQUE

- Alimentation gaz naturel • Vitre panoramique • Thermostat 275°C et minuterie • Pieds réglables en hauteur • Livrés avec une grille chromée

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
élément de jonction, dosseret, (voir page 395)

SOUBASSEMENTS - FOUR GAZ STATIQUE - *GRILLES 440 X 380 MM*

CARACTÉRISTIQUES	PF70GGG6	PF105GGG6
Capacité	4 grilles 440 x 380 mm	4 grilles 440 x 380 mm
Dosseret	oui	oui
Feu 3 kW	2	3
Feu 3,6 kW	2	3-
Puis. four	2,2 kW	2,2 kW
Puiss. totale gaz	15,40 kW	22 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PF70GGG6	4 feux sur four	460 x 415 x 320	700 x 600 x 850	57	3 405
PF105GGG6	6 feux sur four + placard	460 x 415 x 320	1050 x 600 x 850	84,6	4 028

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

BRÛLEURS **3 & 3,6 KW**



PF105G6

- Dessus embouti = cuvette anti-débordements
- Construction tout inox
- Grilles en fonte émaillée noire brillante

- **BRÛLEURS 3 ET 3,6 KW ÉQUIPÉS D'UN THERMOCOUPLE DE SÉCURITÉ**
- **VERSION AVEC DEMI PLAQUE COUP DE FEU ÉQUIPÉE D'UN BRÛLEUR DE 5 KW**
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) • Allumage piezzo pour chaque brûleur

FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ

- Alimentation 230/1/T • Vitre panoramique • Thermostat 275°C et minuterie • Pieds réglables en hauteur • Livrés avec une grille chromée

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
élément de jonction, dosseret, (voir page 395)

SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ - *GRILLES 440 X 380 MM*

CARACTÉRISTIQUES	PF70G6	PF105G6
Capacité	4 grilles 440 x 380 mm	4 grilles 440 x 380 mm
Dosseret	non	non
Feu 3 kW	2	2
Feu 3,6 kW	3	3
Puis. four	2,5 kW - 230/1/T	2,5 kW - 230/1/T
Puiss. totale gaz	15,40 kW	22,20 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PF70G6	4 feux sur four	460 x 415 x 320	700 x 600 x 850	58	**3 063**
PF105G6	6 feux sur four + placard	460 x 415 x 320	1050 x 600 x 850	82	**3 714**

PLAQUES ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces



Soubassements fours
voir page 395

PC70E60



- Dessus embouti = cuvette anti-débordements sur modèles électriques
- Limiteur de température de surchauffe sur modèle vitrocéramique

CONSTRUCTION
TOUT INOX

TÉMOINS
LUMINEUX



PC35E60



PCC35E60

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
élément de jonction, dosseret, (voir page 395)

PLAQUES ÉLECTRIQUES

- Construction tout inox • Régulateur de puissances 7 positions • Plaques électriques ø 180 mm fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides) • Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie) • Témoins lumineux de fonctionnement • Livrées sans dosseret • Alimentation : 400/3/N/T

PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES

- Résistances infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides) • Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle • sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie • Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles • Témoins lumineux de fonctionnement • Livrées sans dosseret • Alimentation : 400/3/N/T

PLAQUES ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISS. PLAQUES (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PC35E60	2 plaques électriques ø 180 mm	350 x 600 x 300	2 x 2	4	10	850
PC70E60	4 plaques électriques ø 180 mm	700 x 600 x 300	4 x 2	8	18,5	1 508
PC105E60	6 plaques électriques ø 180 mm	1050 x 600 x 300	6 x 2	12	34,5	1 901

PLAQUES ÉLECTRIQUES - *VITROCÉRAMIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISS. PLAQUES (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCC35E60	2 plaques vitrocéramiques	350 x 600 x 300	1 x 2,5 + 1 x 1,8	4,3	11	1 787
PCC70E60	4 plaques vitrocéramiques	700 x 600 x 300	2 x 2,5 + 2 x 1,8	8,6	18,5	3 004

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

FOUR ÉLECTRIQUE **VITRE PANORAMIQUE**



PFL105E60

- Dessus embouti = cuvette anti-débordements sur modèles plaques électriques
- Construction tout inox
- Soubassement four électrique ventilé

PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Construction tout inox - Dessus embouti formant une cuvette anti débordements • Régulateur de puissances 7 positions • Plaques électriques ø 180 mm fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides) • Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie) • Témoins lumineux de fonctionnement • Livrées sans dosseret

PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES

• Résistances infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides) • Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle • Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie • Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles • Témoins lumineux de fonctionnement • Livrées sans dosseret

SOUBASSEMENT FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ

• Vitre panoramique • Livré avec une grille chromée • Équipé d'un thermostat 275°C et d'une minuterie • Pieds réglables en hauteur • Alimentation 400V/3/N/T

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS : élément de jonction, dosseret, (voir page 395)

FOURNEAUX - *PLAQUES ÉLECTRIQUES OU PLAQUES VITROCÉRAMIQUES*

CARACTÉRISTIQUES	PF70E60	PFL105E60	PFC70E60
Capacité	4 grilles 440 x 380 mm	4 grilles 530 x 325 mm	4 grilles 440 x 380 mm
Puissance plaques	4 x 2 kW	6 x 2 kW	2 x 2,5 kW + 2 x 1,8 kW
Puissance four	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Puissance totale	10,5 kW	14,5 kW	11,1 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PF70E60	4 plaques électriques sur four électrique	460 x 415 x 320	700 x 600 x 850	53	**3 036**
PFL105E60	6 plaques électriques sur four électrique GN 1/1	620 x 415 x 305	1050 x 600 x 850	83	**3 823**
PFC70E60	4 plaques vitrocéramiques sur four électrique	460 x 415 x 320	700 x 600 x 850	53	**4 526**

SOUBASSEMENTS FOURS

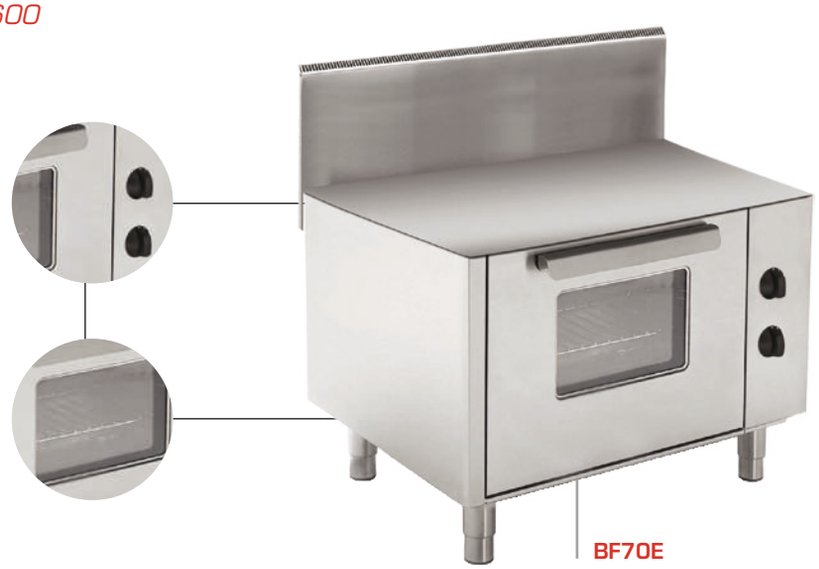
ÉLECTRIQUES OU GAZ

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces

ÉQUIPÉS DE
1 THERMOSTAT & 1 MINUTERIE

VITRE
PANORAMIQUE



BF70E

- Fours électriques ventilés ou gaz statiques
- Vitre panoramique
- Destinés uniquement aux appareils de la gamme 600 TECNOINOX

- **FOURS ÉLECTRIQUES VENTILÉS (230/1/T) OU GAZ STATIQUES (PRÉVOIR ALIMENTATION 230/1/T)**
- Vitre panoramique • Équipés d'un thermostat 275°C et d'une minuterie • Pieds réglables en hauteur • Livrés avec 1 grille chromée et 1 plaque de cuisson • Hauteur : 654 mm (hauteur totale avec dosseret : 1000 mm)

FOURS LIVRÉS SANS TÔLE SUR LE DESSUS (ACCESSOIRE) :
- Tôle de finition fours largeur 700 mm : **152 € H.T (reférence : 120670)**

SOUBASSEMENTS FOURS - *GAZ STATIQUES*

CARACTÉRISTIQUES	BF70G	BF105G
Capacité	4 grilles 440 x 380 mm	4 grilles 530 x 325 mm
Puissance gaz	2,2 kW	3,3 kW
Puissance électrique	0,03 kW	0,03 kW
Alimentation	Alimentation	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
BF70G	Four gaz	460 x 415 x 320	700 x 650 x 1000	49	**2 129**

SOUBASSEMENTS FOURS - *ÉLECTRIQUES VENTILÉS*

CARACTÉRISTIQUES	BF70E	BF105E
Capacité	4 grilles 440 x 380 mm	4 grilles 530 x 325 mm
Puissance électrique	2,5 kW	2,5 kW
Alimentation	230/1/T	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
BF70E	Four électrique	460 x 415 x 320	700 x 650 x 1000	54	**1 895**

PLAQUES À SNACKER GAZ

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces

LIVRÉES AVEC **UNE CHEMINÉE**

BAC AMOVIBLE **RÉCUPÉRATION DES GRAISSES**



FTR70GG6

- Bac amovible de récupération des graisses
- Construction tout inox épaisseur 12 mm
- Livrées avec une cheminée

- **PLAQUES CHROMÉES LIVRÉES D'ORIGINE AVEC UN RACLOIR**
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane) • Allumage piezzo, thermocouple • Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement • Existent en version bi métal (acier inox AISI 316L extrêmement résistant et fer FE 510 extrêmement conducteur, soudés ensemble par thermopression)

OPTIONS ET ACCESSOIRES : grattoir (voir page 395)

PLAQUES À SNACKER - *GAZ*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUE (L X P) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE KW	POIDS KG	PRIX € HT
FTL35GG6	Plaque lisse simple	346 x 520	350 x 600 x 300	4	29	1 430
FTR35GG6	Plaque rainurée simple	346 x 520	350 x 600 x 300	4	22	1 626
FTC35GG6	Plaque lisse chromée simple	346 x 520	350 x 600 x 300	4	33,5	1 945
FTL70GG6	Plaque lisse double	696 x 520	700 x 600 x 300	8	52,5	2 017
FTR70GG6	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	696 x 520	700 x 600 x 300	8	50,9	2 190
FTC70GG6	Plaque lisse chromée double	696 x 520	700 x 600 x 300	8	51	2 742

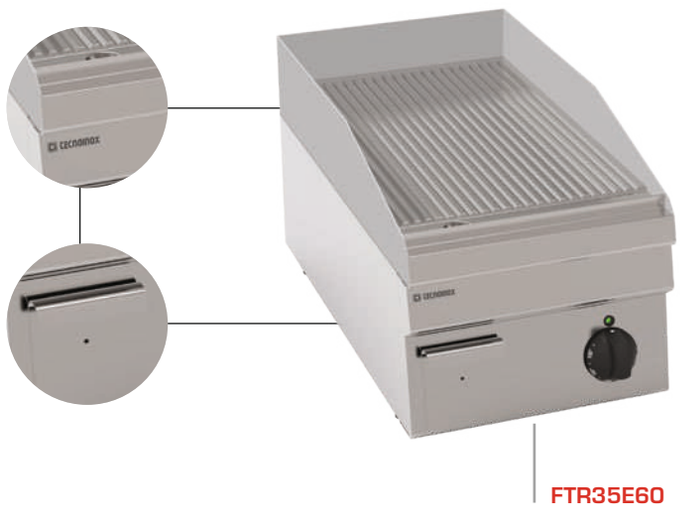
PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces

EXISTE EN VERSION **CHROME BRILLANT**

BAC AMOVIBLE **RÉCUPÉRATION DES GRAISSES**



FTR35E60

- Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement
- Construction tout inox
- Épaisseur 12 mm 30 microns

- **PLAQUES CHROMÉES LIVRÉES D'ORIGINE AVEC UN RACLOIR**
- Existent en version chrome brillant (évite la dispersion de la chaleur vers l'utilisateur et facilite son travail) • Résistances blindées sous la plaque • Réglage thermostatique de 50°C à 320°C • Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement • Alimentation 400/3/N/T

OPTIONS ET ACCESSOIRES : dosseret, grattoir (voir page 395)

PLAQUES À SNACKER - *ÉLECTRIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUE (L X P) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE KW	POIDS KG	PRIX € HT
FTL35E60	Plaque lisse simple	346 x 564	350 x 600 x 300	3,9	29,4	1 370
FTR35E60	Plaque rainurée simple	346 x 564	350 x 600 x 300	3,9	29	1 430
FTC35E60	Plaque lisse chromée simple	346 x 564	350 x 600 x 300	3,9	31	1 743
FTL70E60	Plaque lisse double	696 x 564	700 x 600 x 300	7,8	46,5	1 914
FTR70E60	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	696 x 564	700 x 600 x 300	7,8	54,5	2 122
FTRR70E60	Plaque rainurée double	696 x 564	700 x 600 x 300	7,8	52	2 209
FTC70E60	Plaque lisse chromée double	696 x 564	700 x 600 x 300	7,8	49,5	2 594

FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces



FRITEUSES ÉLECTRIQUES

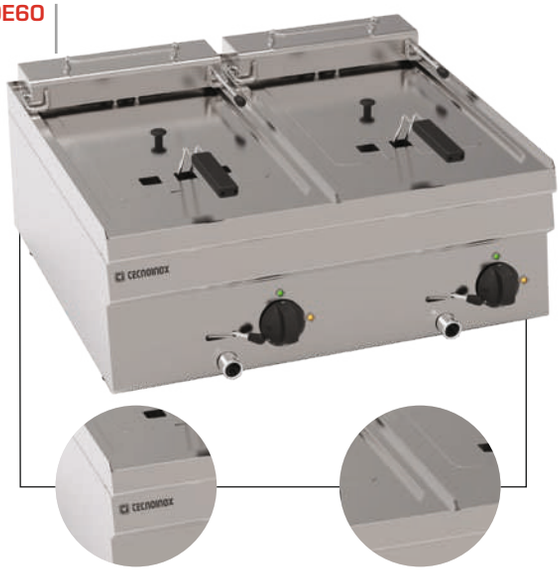
• Résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve



FRITEUSES GAZ

• 2 tuyères dans la cuve

FR70E60



CONSTRUCTION
TOUT INOX

CUVETTE
ANTI DÉBORDEMENTS

• Dessus embouti formant une cuvette anti débordements

• Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti-ouverture

• Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide



FR35E60

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

• Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité • Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve • Livrées sans dosseret • Résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve

FRITEUSES GAZ

• Réglage de la température de 90°C à 185°C • Allumage piezzo • Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/ Propane) • Livrées avec cheminée

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
FR35E60	8 litres	225 x 340 x 225	350 x 600 x 300	6	14,2	400/3/N/T	1 441
FR35E61	8 litres	225 x 340 x 225	350 x 600 x 300	6	15	230/1/T	1 419
FR70E60	8 + 8 litres	225 x 340 x 225	700 x 600 x 300	6 + 6	25,5	400/3/N/T	2 541

FRITEUSES GAZ

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
FR35GG6	8 litres	225 x 340 x 225	350 x 600 x 300	6,25	19	Gaz naturel	1 887
FR70GG6	8 +8 litres	225 x 340 x 225	700 x 600 x 300	6,25 + 6,25	35,5	Gaz naturel	3 214

RÉSERVE À FRITES ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces



- Maintien en température des produits frits ou cuits
- Construction tout inox
- Cuve GN 2/3 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage

- **UTILE POUR MAINTENIR AU CHAUD LES ALIMENTS FRITS OU CUITS, MAINTENIR LA BONNE TEMPÉRATURE PENDANT PLUSIEURS MINUTES ET PRÉSERVER LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS**

- Cuve avec faux fond, compatible avec les récipients GN • Résistance avec parabole réfléchissante en céramique: rayonnement de la chaleur par le haut • Cuve GN 2/3 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage • Réglage de la température par un régulateur d'énergie • Témoins lumineux de fonctionnement • Livrée sans dosseret • Alimentation 230/1/T

RÉSERVE À FRITES - *ÉLECTRIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE KW	POIDS KG	PRIX € HT
SP35E60	GN 2/3	325 x 354 x 200	350 x 600 x 300	0,65	11,8	1 349



CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE

GAZ OU ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces

ROBINET EN **FAÇADE**

PIEDS RÉGLABLES **155 À 250 MM**



CP35EG60

- Cuve de 23 litres à angles arrondis en INOX AISI 316
- Construction tout INOX
- Cuve compatible GN 2/3



CP35GG6

- Robinet en façade pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Système de trop plein réglable et vidange de l'eau par un robinet à boisseau sphérique
- Équipés d'un dispositif de sécurité qui coupe les éléments chauffants lorsqu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir • Avec faux fond • Livrés avec cheminée
- **Les cuiseurs à pâtes sont livrés SANS PANIER (voir page 395)**

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

- Contrôle thermostatique

CUISEURS À PÂTES GAZ

- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/ Propane)
- Allumage piezzo, veilleuse et thermocouple

OPTIONS & ACCESSOIRES :
élément de jonction, paniers (voir page 395)

CUISEUR À PÂTES - *ÉLECTRIQUE*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
CP35EG60	23 litres	305 x 340 x 290	350 x 600 x 850	4,8	41,5	400/3/N/T	2 767

CUISEUR À PÂTES - *GAZ*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
CP35GG6	23 litres	305 x 340 x 290	350 x 600 x 850	10	41	Gaz naturel	2 652

BAINS MARIE

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces

CUVE AVEC **ANGLES ARRONDIS**

ROBINET DE VIDANGE **EN FAÇADE**



BM35E60

- Robinet de vidange en façade
- Construction tout inox
- Cuve avec angles arrondis en AISI 304



BM70E60

• Construction tout inox • Cuve avec angles arrondis en AISI 304 • Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti ouverture • Hauteur pieds 51 mm • Livrés sans bac

BAINS MARIE ÉLECTRIQUES

• Thermostat réglable de 60°C à 90°C • Livrés sans dosseret

BAINS MARIE GAZ

• Robinet avec thermocouple • Allumage piezzo • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) • Livrés avec cheminée

OPTIONS, ACCESSOIRES & SUPPORTS :
élément de jonction, fonds perforés GN 1/1, dosseret (voir page 395)

BAINS MARIE - *ÉLECTRIQUE*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
BM35E60	GN 1/1	305 x 510 x 165	350 x 600 x 300	1,3	11	230/1/T	983
BM70E60	GN 2/1	630 x 510 x 165	700 x 600 x 300	2,6	15,9	230/1/T	1 283

BAINS MARIE - *GAZ*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
BM35GG6	GN 1/1	305 x 510 x 165	350 x 600 x 300	2	14	Gaz naturel	1 353
BM70GG6	GN 2/1	630 x 510 x 165	700 x 600 x 300	2	20,1	Gaz naturel	1 787

GRILLS CHARCOAL GAZ

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces



GR35GG6

GR70GG6

- Grillade pierres de lave
- Construction tout INOX
- Chauffage de la pierre de lave par brûleurs tubulaires
- Livrés avec grille spéciale viandes (modèle pour poissons en option)

• Grille de cuisson réglable en hauteur et amovible pour le nettoyage • Tiroir de récupération des graisses amovible • Allumage piezzo • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) • Thermocouple de sécurité et veilleuse • Livrés avec cheminée

OPTIONS, ACCESSOIRES & SUPPORTS : élément de jonction, grille spéciale poissons (voir page 395)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. GRILLE (L X P) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
GR35GG6	Charcoal simple	300 x 480	350 x 600 x 300	6,9	28	Gaz naturel	2 074
GR70GG6	Charcoal double	(2x) 300 x 480	700 x 600 x 300	13,8	48,5	Gaz naturel	3 110

GRILLS ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces



GR35E60



GRILLE ET BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLES

- Idéal pour la cuisson des viandes, poissons et légumes
- Construction tout INOX
- Le système de chauffe par résistances blindées apporte une agréable saveur au goût légèrement fumé

• Grille inox amovible, groupe de résistances relevable doté d'une sécurité et bac de récupération des jus de cuisson amovible facilitent le nettoyage et l'entretien des appareils • Vidange du bac par un dispositif sécurisé contre les ouvertures accidentelles et une rallonge extractible • Livrés sans dosseret

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. GRILLE (L X P) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
GR35E60	Grill vapeur simple	250 x 400	350 x 600 x 300	3	15	400/3/N/T	1 680
GR70E60	Grill vapeur double	500 x 400	700 x 600 x 300	6	27,5	400/3/N/T	2 778

PLANS DE TRAVAIL

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces



PNC356

- Equipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles
- Construction tout INOX
- Plan de travail renforcé pouvant être équipé d'une planche à découper
- Équipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles
- Livrés sans dosseret

OPTIONS, ACCESSOIRES & SUPPORTS : élément de jonction, dosseret, (voir page 395)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. TIROIR (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PNC356	Plan de travail avec tiroir GN 1/1	285 x 530 x 100	350 x 600 x 300	10	521
PNC706	Plan de travail avec tiroir GN 2/1	635 x 530 x 100	700 x 600 x 300	16,5	787

PLONGES

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces



L706

L356

- Fournies d'origine avec robinet standard et trop plein
- Construction tout INOX
- Cuve emboutie avec bords arrondis
- Livrées sans dosseret

OPTIONS, ACCESSOIRES & SUPPORTS : élément de jonction, dosseret (voir page 395)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VOLUME CUVE (L)	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
L356	Bac plonge	23	290 x 400 x 200	350 x 600 x 300	10	815
L706	Bac plonge	32	400 x 400 x 200	700 x 600 x 300	12,5	1 120

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SUPPORTS

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces



- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Pieds acier inox réglables en hauteur

• Possibilité de monter des portes et des tiroirs GN 1/1 • Possibilité de monter un kit chauffant (voir accessoires, page 395) • Fournis sans glissières (voir accessoires, ci-dessous) • Prédisposition pour passages des arrivées techniques (en bas, sur les côtés et à l'arrière) • Dimensions intérieur tiroir (L x P x H) : 295 x 560 x 100 mm

SUPPORTS POUR 1 ÉLÉMENT

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
VN350	Placard ouvert	345 x 570 x 400	350 x 575 x 600	11	408
VNP350	Placard 1 porte	345 x 570 x 400	350 x 575 x 600	12	598
VNC350	Placard 2 tiroirs	345 x 570 x 400	350 x 575 x 600	14	930

SUPPORTS POUR 2 ÉLÉMENTS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
VN700	Placard ouvert	695 x 570 x 400	700 x 575 x 600	12,5	470
VNP700	Placard 2 portes	695 x 570 x 400	700 x 575 x 600	16,5	840

SUPPORTS POUR 3 ÉLÉMENTS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
VN1050	Placard ouvert	1045 x 570 x 400	1050 x 575 x 600	14,5	555
VNP1050	Placard 1 porte	1045 x 570 x 400	1050 x 575 x 600	19,5	1 077
VNC1050	Placard 2 tiroirs	1045 x 570 x 400	1050 x 575 x 600	25,7	1 401

ACCESSOIRES

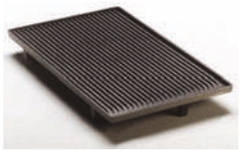
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
119001	Porte (droite ou gauche) pour placard	174
119002	Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour placard	501
120545	Jeu de glissières 4 niveaux pour placard	151



ACCESSOIRES

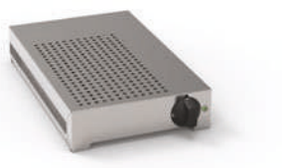
GAMME 600

2 ANS GARANTIE pièces





ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
120585	Élément de jonction pour finition entre 2 appareils	35
120665	Dosseret anti-éclaboussures - longueur 350 mm	46
120666	Dosseret anti-éclaboussures - longueur 700 mm	66
120669	Dosseret arrière plaque à snacker - longueur 700 mm	64
120595	Grattoir pour plaque à snacker	52
120590	2 côtés surélevés (pour éléments placés à côté d'une plaque à snacker)	101
116055	Kit chauffant Puissance :1,3 kW • Dim. (L x P x H) : 350 x 500 x 100 mm • Poids : 4 kg • Alim. : 230/1/T	349
120575	Grand panier pour friteuse 8 litres Dim. (L x P x H) : 215 x 265 x 105 mm	56
120690	Kit 2 demi paniers de friteuse 8 litres Dim. (L x P x H) : 105 x 265 x 105 mm	130
120580	Fond perforé pour bain marie GN 1/1	48
120630	Grille spéciale poissons pour charcoals Dim. (L x P) : 300 x 480 mm	174
120635	Kit 1 panier de cuiseur à pâtes GN 2/3 Dim. (L x P x H) : 290 x 290 x 200 mm	237
120620	Kit 2 paniers de cuiseur à pâtes GN 1/3 Dim. (L x P x H) : 290 x 145 x 200 mm	361
120625	Kit 4 paniers de cuiseur à pâtes GN 1/6 Dim. (L x P x H) : 140 x 140 x 200 mm	462
120660	Kit 3 paniers de cuiseur à pâtes (1 x GN 1/3 + 2 x GN 1/6)	411



TECNOINOX

— Professionnalisme & fonctionnalité —

SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE - CUISSON - FOURS TECNOINOX

GAMME 700 - MODULES 350



399 • FEUX VIFS GAZ
399 • PLAQUES COUP DE FEU GAZ
400 • FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ
402 • FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE
404 • PLAQUES ÉLECTRIQUES
406 • PLAQUES VITROCÉRAMIQUES
406 • PLAQUES À INDUCTION
407 • PLAQUE DE MIJOTAGE
408 • FOURNEAUX ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE
410 • FOURNEAUX VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE
411 • FOURNEAUX DE MIJOTAGE SUR FOUR ÉLECTRIQUE
412 • FRITEUSES ÉLECTRIQUES
413 • RÉSERVE À FRITES ÉLECTRIQUE
414 • FRITEUSES SUR COFFRE GAZ OU ÉLECTRIQUES
416 • PLAQUES À SNACKER GAZ OU ÉLECTRIQUES
418 • GRILLS CHARCOAL GAZ
419 • CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUE
419 • PANIERS CUISEURS À PÂTES
420 • BAINS MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUES
421 • SAUTEUSES ÉLECTRIQUES
422 • SAUTEUSES BASCULANTES GAZ OU ÉLECTRIQUES
423 • MARMITE GAZ OU ÉLECTRIQUES
424 • SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES
424 • SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS
425 • PLAN DE TRAVAIL
426 • SUPPORTS
427 • ACCESSOIRES

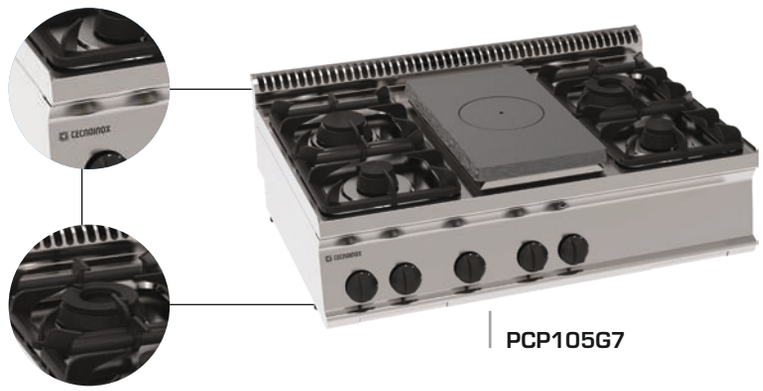
FEUX VIFS & PLAQUE COUP DE FEU GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

BRÛLEURS PUISSANTS **3 - 4,5 & 7,2 KW**



PCP105G7

- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordements
- Brûleurs puissants : 3,3 - 4,5 et 7,2 kW (brûleur 7.2 kW à double couronne et à flamme stabilisée)

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **DESSUS EMBOUTI FORMANT UNE CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENTS**
- **GRILLES ÉMAILLÉES EN FONTE AVEC TRAITEMENT DE VITRIFICATION**
- **BRÛLEURS EN FONTE ÉMAILLÉE ET VITRIFIÉE AVEC VEILLEUSE ET THERMOCOUPLE**
- Tiroir extractible de récupération des résidus • Brûleurs puissants : 3.3, 4.5 et 7.2 kW (brûleur 7.2 kW à double couronne et à flamme stabilisée) • Versions avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
élément de jonction (voir page 427)

FEUX VIFS - *GAZ*



PC35G7



PC70G7



PC105G7

FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU - *GAZ*



PCP70G7



PCP105G7

PLAQUE COUP DE FEU - *GAZ*



PPC70G7

FEUX VIFS & PLAQUE COUP DE FEU GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

FEUX VIFS - *GAZ*

CARACTÉRISTIQUES	PC35G7	PC70G7	PC105G7
Feu 3,3 kW	1	1	2
Feu 4,5 kW	-	2	2
Feu 7,2 kW	1	1	2
Puissance totale gaz	10,5 kW	19,5 kW	30 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PC35G7	2 feux	350 x 700 x 280	23,4	**1 358**
PC70G7	4 feux	700 x 700 x 280	41,3	**2 083**
PC105G7	6 feux	1050 x 700 x 280	67	**2 825**

FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU - *GAZ*

CARACTÉRISTIQUES	PCP70G7	PCP105G7
Feu 3,3 kW	1	2
Feu 4,5 kW	-	1
Feu 7,2 kW	1	1
Puissance plaque	4,5 kW	4,5 kW
Puissance totale gaz	15 kW	22,8 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUE (L X P) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PCP70G7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu	309 x 554	700 x 700 x 280	61	**2 620**
PCP105G7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu	309 x 554	1050 x 700 x 280	81	**3 372**

PLAQUE COUP DE FEU - *GAZ*

CARACTÉRISTIQUES	PPC70G7
Puissance plaque	9 kW
Puissance totale gaz	9 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUE (L X P) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PPC70G7	Plaque coup de feu	628 x 558	700 x 700 x 280	61	**2 514**

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

BRÛLEURS PUISSANTS **3 - 4,5 & 7,2 KW**



PFP105GG7

- Dessus embouti = cuvette anti-débordements
- Construction tout inox
- Soubassement four gaz statique GN 2/1 ou extra-large

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **DESSUS EMBOUTI FORMANT UNE CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENTS**
- **GRILLES ÉMAILLÉES EN FONTE AVEC TRAITEMENT DE VITRIFICATION**
- **BRÛLEURS EN FONTE ÉMAILLÉE ET VITRIFIÉE AVEC VEILLEUSE ET THERMOCOUPLE**
- Tiroir extractible de récupération des résidus • Brûleurs puissants : 3.3, 4.5 et 7.2 kW (brûleur 7.2 kW à double couronne et à flamme stabilisée) • Versions avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

SOUBASSEMENTS FOUR GAZ :

- Réglage thermostatique de 150°C à 290°C • Puissance four : 7 kW • Allumage piezzo • Équipés d'une veilleuse et thermocouple
- Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur • Version four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissière • Dimensions intérieures du placard (L x P x H) : 345 x 570 x 400 mm

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
élément de jonction, grille supplémentaire (voir page 427)



PF70GG7



PPF70GG7



PF105GG7



PFX105GG7

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

SOUBASSEMENTS - FOUR GAZ - STATIQUE GN 2/1

CARACTÉRISTIQUES	PF70GG7	PPF70GG7	PF105GG7	PFP105GG7
Feu 3,3 kW	1	-	2	2
Feu 4,5 kW	2	-	2	1
Feu 7,2 kW	1	-	2	1
Puissance four	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW
Puissance plaque	-	9 kW	-	4,5 kW
Puissance totale gaz	26,5 kW	16 kW	37 kW	29,8 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUE (L X P) MM	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PF70GG7	4 feux sur four gaz	-	575 x 650 x 300	700 x 700 x 850	98,8	3 619
PPF70GG7	Plaque coup de feu sur four gaz	628 x 558	575 x 650 x 300	700 x 700 x 850	117	4 221
PF105GG7	6 feux sur four gaz + placard	-	575 x 650 x 300	1050 x 700 x 850	132	5 183
PFP105GG7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz + placard	309 x 554	575 x 650 x 300	1050 x 700 x 850	145	5 735

SOUBASSEMENTS - FOUR GAZ EXTRA LARGE - STATIQUE - LARGEUR 925 MM

CARACTÉRISTIQUES	PFX105GG7
Feu 3,3 kW	2
Feu 4,5 kW	2
Feu 7,2 kW	2
Dim. Grille (L x P)	883 x 603 mm
Puissance totale gaz	37 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PFX105GG7	6 feux sur four gaz extra large	925 x 630 x 300	1050 x 700 x 850	137	5 547



FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

BRÛLEURS PUISSANTS **3 - 4,5 & 7,2 KW**



PF70G7

- Dessus embouti = cuvette anti-débordements
- Construction tout inox
- Soubassement four électrique statique GN 2/1 ou extra-large

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **DESSUS EMBOUTI FORMANT UNE CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENTS**
- **GRILLES ÉMAILLÉES EN FONTE AVEC TRAITEMENT DE VITRIFICATION**
- **BRÛLEURS EN FONTE ÉMAILLÉE ET VITRIFIÉE AVEC VEILLEUSE ET THERMOCOUPLE**
- Tiroir extractible de récupération des résidus • Brûleurs puissants : 3.3, 4.5 et 7.2 kW (brûleur 7.2 kW à double couronne et à flamme stabilisée) • Versions avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES :

- Deux versions : four statique ou four ventilé • Alimentation 400/3/N/T • Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (2) • Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur • Version four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissière • Dimensions intérieures du placard (L x P x H) : 345 x 570 x 400 mm

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :

élément de jonction, grille supplémentaire (voir page 427)



PF105G7



PF70V7



PF105V7



PFX105G7



PFX105V7

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE - STATIQUE GN 2/1 & VENTILÉ GN 1/1

CARACTÉRISTIQUES	PF70G7	PF105G7	PF70V7	PF105V7
Feu 3,3 kW	1	2	1	2
Feu 4,5 kW	2	2	2	2
Feu 7,2 kW	1	2	1	2
Puissance four	4,7 kW	4,7 kW	5 kW	5 kW
Alimentation four	400/3/N/T			
Puissance totale gaz	19,5 kW	30 kW	19,5 kW	30 kW

RÉF	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
STATIQUE GN 2/1					
PF70G7	4 feux sur four électrique	575 x 650 x 300	700 x 700 x 850	93,5	**4 306**
PF105G7	6 feux sur four électrique + placard	575 x 650 x 300	1050 x 700 x 850	129	**5 356**
VENTILÉ GN 1/1					
PF70V7	4 feux sur four électrique	570 x 515 x 300	700 x 700 x 850	96	**4 550**
PF105V7	6 feux sur four électrique + placard	570 x 515 x 300	1050 x 700 x 850	129	**5 596**

SOUBASSEMENT - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - STATIQUE OU VENTILÉ - LARGEUR 925 MM

CARACTÉRISTIQUES	PFX105G7	PFX105V7
Feu 3,3 kW	2	2
Feu 4,5 kW	2	2
Feu 7,2 kW	2	2
Puissance four	6,3 kW	5 kW
Alimentation four	400/3/N/T	
Puissance totale gaz	30 kW	30 kW

RÉF	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
STATIQUE					
PFX105G7	6 feux sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 (Dim. grille : 883 x 603)	1050 x 700 x 850	135,2	**5 843**
VENTILÉ					
PFX105V7	6 feux sur four électrique extra large	920 x 515 x 300 (Dim. grille : 876 x 478)	1050 x 700 x 850	131	**6 168**

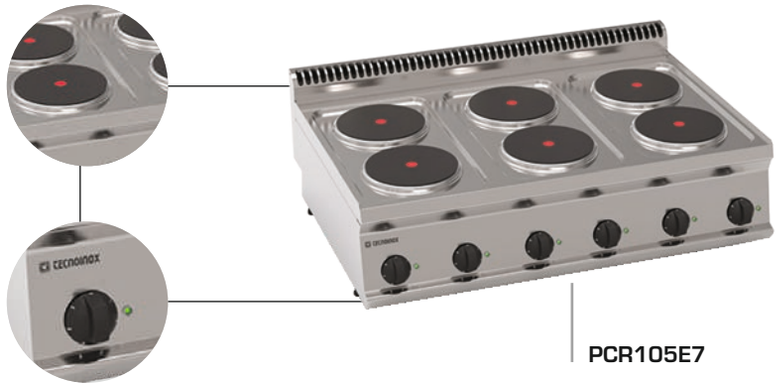
PLAQUES ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

RÉGULATEUR DE PUISSANCES **7 POSITIONS**



PCR105E7

- Dessus embouti = cuvette anti-débordements
- Construction tout inox
- Plaques rondes ou carrées

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **DESSUS EMBOUTI FORMANT UNE CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENTS**
- **RÉGULATEUR DE PUISSANCES 7 POSITIONS**
- Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides) • Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie) • Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T (sauf modèle 2 plaques : 400/2/N/T)

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS : élément de jonction (voir page 427)



PCR35E7



PCR70E7



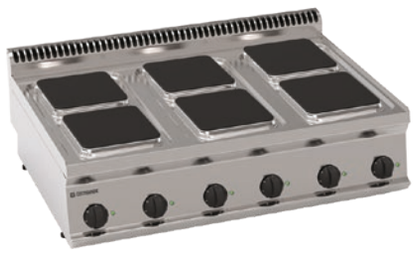
PCR105E7



PCS35E7



PCS70E7



PCS105E7

PLAQUES ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

PLAQUES ÉLECTRIQUES - *RONDES*

CARACTÉRISTIQUES	PCR35E7	PCR70E7	PCR105E7
Plaque 2,6 kW	2	3	6
Plaque 1,5 kW	-	1	-
Puissance totale	5,2 kW	9,3 kW	15,6 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUES (DIAMÈTRE) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PCR35E7	2 plaques électriques	2 x Ø 220	350 x 700 x 280	14,6	**1 174**
PCR70E7	4 plaques électriques	3 x Ø 220 + 1 x Ø 150	700 x 700 x 280	25,6	**1 744**
PCR105E7	6 plaques électriques	6 x Ø 220	1050 x 700 x 280	36,9	**2 381**

PLAQUES ÉLECTRIQUES - *CARRÉES*

CARACTÉRISTIQUES	PCS35E7	PCS70E7	PCS105E7
Plaque 2,6 kW	2	4	6
Puissance totale	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW

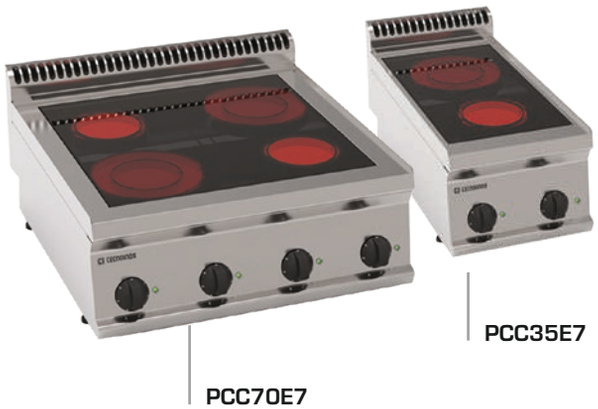
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUES (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PCS35E7	2 plaques électriques	2 x (220 x 220)	350 x 700 x 280	19,6	**1 757**
PCS70E7	4 plaques électriques	4 x (220 x 220)	700 x 700 x 280	31,6	**3 007**
PCS105E7	6 plaques électriques	6 x (220 x 220)	1050 x 700 x 280	45,6	**4 621**



PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



PCC35E7

PCC70E7

- Plaque vitro épaisseur 6 mm
- Construction tout INOX
- Zones de chauffes indépendantes
- Plan de cuisson fixé hermétiquement

(pas de risque d'infiltration des liquides)

• Résistances circulaires à infra rouges sous le plan de cuisson • Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle • Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie • Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles • Témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation : 400/3/N/T (sauf modèle 2 plaques : 400/2/N/T)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PLAQUE 1,8 KW	PLAQUE 2,5 KW	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCC35E7	2 plaques vitrocéramiques	350 x 700 x 280	1	1	4,3	13,6	2 522
PCC70E7	4 plaques vitrocéramiques	700 x 700 x 280	2	2	8,6	22	4 389

PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



PIN35E7

PIN70E7

- Économie d'énergie : chauffe uniquement lorsque les casseroles sont détectées
- Construction tout INOX
- Plan de cuisson fixé hermétiquement

(pas de risque d'infiltration des liquides)

• Témoins indiquant le(s) zone(s) allumée(s) • Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie • Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles • Témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation : 400/3/N/T

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PLAQUE 3,5 KW	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PIN35E7	2 plaques à induction	350 x 700 x 280	2	7	31	8 297
PIN70E7	4 plaques à induction	700 x 700 x 280	4	14	57,6	16 299

PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE

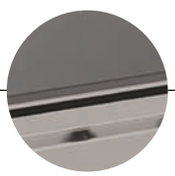
PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

PP70E7



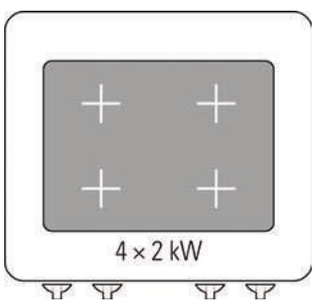




CONSTRUCTION **TOUT INOX**

PLAQUE LISSE **EN ACIER 15 MM**

- 4 zones de chauffe indépendantes
- Construction tout inox
- Plaque lisse acier épaisseur 15 mm



- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **PLAQUE LISSE ACIER ÉPAISSEUR 15 MM**
- **4 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES CONTRÔLÉES PAR 4 RÉGULATEURS D'ÉNERGIE AVEC POSITION DE FONCTIONNEMENT EN CONTINU**
- Chauffage par 4 résistances électriques à filament de tungstène fixées sous la plaque • Thermostat avec limiteur de température : évite les surchauffes et se réarme automatiquement si besoin • 4 témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation : 400/3/N/T • Température max : 450°C • Pieds réglables de 15 à 25 mm

PLAQUE DE MIJOTAGE - *ÉLECTRIQUE*

CARACTÉRISTIQUES	PP70E7
Zones de chauffe 2 kW	4
Alimentation	400/3/N/T
Puissance totale	8 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUES (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PP70E7	Plaque de mijotage	647 x 566	700 x 700 x 280	68,6	3 178

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

PLAQUES ÉLECTRIQUES **CARRÉES OU RONDES**



PFR70E7
PFR70V7

- Soubassement four électrique statique ou ventilé GN 1/1, GN 2/1 ou extra-large
- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **DESSUS EMBOUTI FORMANT UNE CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENTS**
- **RÉGULATEUR DE PUISSANCES 7 POSITIONS**
- Plaques électriques carrées 220 x 220 mm ou plaques rondes Ø 150 et Ø 220 mm • Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides) • Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie) • Témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation : 400/3/N/T

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES :

- Deux versions : four statique ou four ventilé • Alimentation 400/3/N/T • Régulation thermostatique de 60°C à 270°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (2) • Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur • Version four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissière
- Dimensions intérieures du placard (L x P x H) : 345 x 570 x 400 mm

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
élément de jonction, grille supplémentaire (voir page 427)



PFR105E7
PFR105V7



PFS70E7
PFS70V7



PFRX105E7

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE - STATIQUE GN 2/1 & VENTILÉ GN 1/1

CARACT.	PFR70E7	PFR105E7	PFS70E7	PFS105E7	PFR70V7	PFR105V7	PFS70V7	PFS105V7
Plaques (mm)	3 x Ø 220 + 1 x Ø 150	6 x Ø 220	4 x 220 x 220	6 x 220 x 220	3 x Ø 220 + 1 x Ø 150	6 x Ø 220	4 x 220 x 220	6 x 220 x 220
Plaques 1,5 kW	1	-	-	-	1	-	-	-
Plaques 2,6 kW	3	6	4	6	3	6	4	6
Puissance four	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
Alimentation four	400/3/N/T				400/3/N/T			
Puissance totale	14 kW	20,3 kW	15,1 kW	20,3 kW	14,3 kW	20,6 kW	15,4 kW	20,6 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
STATIQUE GN 2/1					
PFR70E7	4 plaques rondes sur four électrique	575 x 650 x 300	700 x 700 x 850	74	3 269
PFR105E7	6 plaques rondes sur four électrique + placard	575 x 650 x 300	1050 x 700 x 850	101	4 767
PFS70E7	4 plaques carrées sur four électrique	575 x 650 x 300	700 x 700 x 850	87,5	5 021
PFS105E7	6 plaques carrées sur four électrique + placard	575 x 650 x 300	1050 x 700 x 850	115	7 043
VENTILÉ GN 1/1					
PFR70V71	4 plaques rondes sur four électrique	575 x 515 x 300	700 x 700 x 850	83,5	3 890
PFR105V7	6 plaques rondes sur four électrique + placard	575 x 515 x 300	1050 x 700 x 850	101	5 010
PFS70V7	4 plaques carrées sur four électrique	575 x 515 x 300	700 x 700 x 850	83,5	5 261
PFS105V7	6 plaques carrées sur four électrique + placard	575 x 515 x 300	1050 x 700 x 850	115	7 288

SOUBASSEMENT - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - STATIQUE OU VENTILÉ - LARGEUR 925 MM

CARACT.	PFRX105E7	PFSX105VE7
Plaques (mm)	6xØ220	6 x 220 x 220
Plaques 2,6 kW	6	6
Puissance four	6,3 kW	5 kW
Alimentation four	400/3/N/T	
Puissance totale	21,9 kW	20,6 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
STATIQUE					
PFRX105E7	6 plaques rondes sur four électrique extra large - Statique	925 x 630 x 300	1050 x 700 x 850	113	4 942
VENTILÉ					
PFSX105VE7	6 plaques carrées sur four électrique extra large - Ventilé	920 x 515 x 300	1050 x 700 x 850	108	7 626

FOURNEAUX DESSUS VITROCÉRAMIQUE

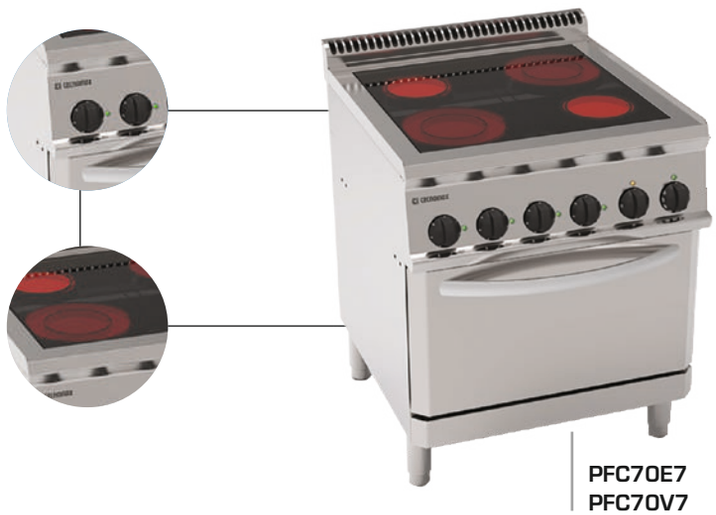
SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

PLAQUES ÉLECTRIQUES **VITRO**



PFC70E7
PFC70V7

- Plaques électriques Vitrocéramiques
- Construction tout inox
- Soubassements fours électriques statiques ou ventilés

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **RÉSISTANCES CIRCULAIRES À INFRA ROUGES SOUS LE PLAN DE CUISSON FIXÉ HERMÉTIQUEMENT (PAS DE RISQUE D'INFILTRATION DES LIQUIDES)**
- Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle • sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles • Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

- Fours statiques ou ventilés • Régulation thermostatique de 60°C à 300°C • Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (2) • Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur • Version four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissière • Alimentation : 400/3/N/T

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS : élément de jonction, dosseret (voir page 427)

FOURNEAUX 4 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - *ÉLECTRIQUE*

CARACT.	PFC70E7	PFC70V7
Plaques 1,8 kW	2	2
Plaques 2,5 kW	2	2
Plaques vitros	8,6 kW	8,6 kW
Puissance four	4,7 kW	5 kW
Puissance totale	13,3 kW	13,6 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PFC70E7	4 plaques vitrocéramiques sur four statique électrique GN 2/1	575 x 650 x 300	700 x 700 x 850	71	**5 953**
PFC70V7	4 plaques vitrocéramiques sur four ventilé électrique GN 1/1	570 x 515 x 300	700 x 700 x 850	73	**6 195**

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

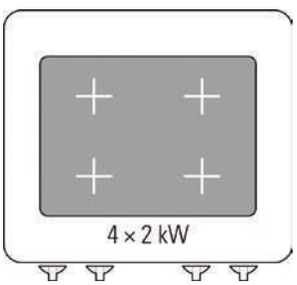
CONSTRUCTION **TOUT INOX**

PLAQUE LISSE ACIER **ÉPAISSEUR 15 MM**



PPF70E7 / PPF70V7

- Plaque de mijotage électrique
- Construction tout inox
- Soubassements fours électriques statiques ou ventilés



- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **PLAQUE LISSE ACIER ÉPAISSEUR 15 MM**
- **4 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES CONTRÔLÉES PAR 4 RÉGULATEURS D'ÉNERGIE AVEC POSITION DE FONCTIONNEMENT EN CONTINU**
- Chauffage par 4 résistances électriques à filament de tungstène fixées sous la plaque
- Thermostat avec limiteur de température : évite les surchauffes et se réarme automatiquement si besoin • 4 témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation : 400/3/N/T • Température max : 450°C

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

• Fours statiques ou ventilés • Régulation thermostatique de 60°C à 300°C • Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (2) • Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur • Version four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissière • Alimentation : 400/3/N/T

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS : élément de jonction, dosseret, (voir page 427)

FOURNEAUX PLAQUE DE MIJOTAGE - *ÉLECTRIQUE*

CARACT.	PPF70E7	PPF70V7
Zones de chauffe 2 kW	4	4
Plaque de mijotage	8 kW	8 kW
Alimentation	400/3/N/T	
Puissance four	4,7 kW	5 kW
Puissance totale	12,7 kW	13 kW

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUES (L X P) MM	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PPF70E7	Plaque de mijotage sur four statique électrique GN 2/1	647 x 566	575 x 650 x 300	700 x 700 x 850	118	**5 009**
PPF70V7	Plaque de mijotage sur four ventilé électrique GN 1/1	647 x 566	570 x 515 x 300	700 x 700 x 850	122	**5 251**

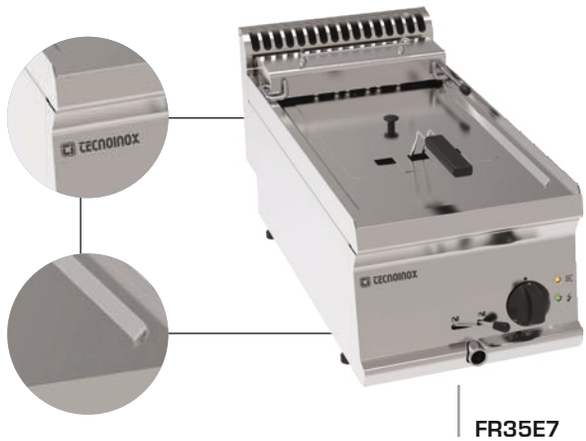
FRITEUSES ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

CUVETTE **ANTI DÉBORDEMENTS**



FR35E7

- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti-ouverture
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide

OPTIONS & ACCESSOIRES :
élément de jonction
(voir page 427)

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **DESSUS EMBOUTI FORMANT UNE CUVETTE ANTI DÉBORDEMENTS**
- Groupe de résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti-ouverture
- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier (L 210 x P 265 x H 105 mm) par cuve

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
FR35E7	8 litres	227 x 340 x 225	350 x 700 x 280	6	17,6	400/3/N/T	1 925
FR70E7	8 + 8 litres	227 x 340 x 225	700 x 700 x 280	12	31,6	400/3/N/T	3 357

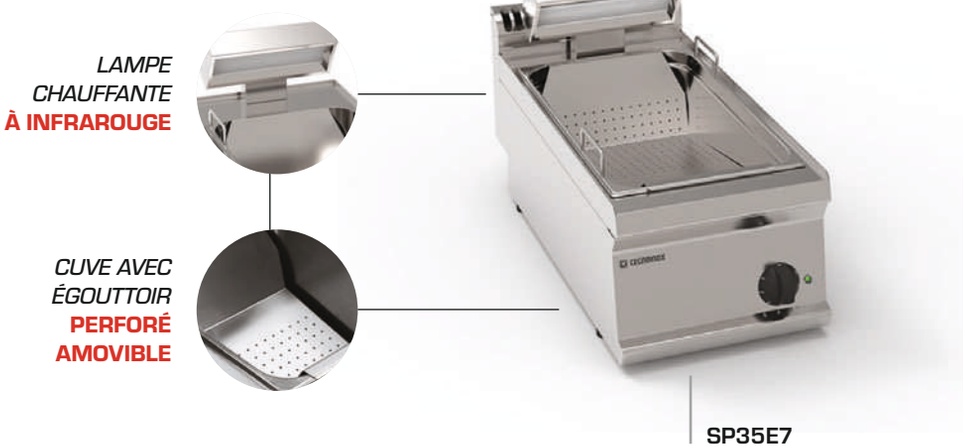
ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
120575	Panier supplémentaire - 210 x 265 x 105 mm - pour friteuses 8 et 2 x 8 litres	56
120690	Kit 2 demi paniers supplémentaires - 105 x 265 x 105 mm - pour friteuses 8 et 2 x 8 litres	130

RÉSERVE À FRITES ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



- Maintien en température des produits frits ou cuits
- Construction tout inox
- Cuve GN 1/1 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage

- **UTILE POUR MAINTENIR AU CHAUD LES ALIMENTS FRITS OU CUITS, MAINTENIR LA BONNE TEMPÉRATURE PENDANT PLUSIEURS MINUTES ET PRÉSERVER LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS**

- Cuve avec faux fond, compatible avec les récipients GN • Résistance avec parabole réfléchissante en céramique: rayonnement de la chaleur par le haut • Cuve GN 1/1 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage • Réglage de la température par un régulateur d'énergie • Témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation 230/1/T

RÉSERVE À FRITES - *ÉLECTRIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE KW	POIDS KG	PRIX € HT
SP35E7	GN 1/1	325 x 530 x 200	350 x 700 x 280	1	13,5	1 479



FRITEUSES SUR COFFRE

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

EXISTE AVEC **COMMANDES ÉLECTRONIQUES**



SUPPORT POUR PANIER **EN POSITION RELEVÉE**





FRS70E7

- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve



- **GROUPE DE RÉSISTANCES** *BASCULANTES AVEC SÉCURITÉ SUR MODÈLE ÉLECTRIQUE*



- **CHAUFFAGE PAR TUYÈRES DANS** *LA CUVE SUR MODÈLE GAZ*

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **SUPPORT POUR PANIERS EN POSITION RELEVÉE**
- **CUVE EMBOUTIE AVEC ANGLES ARRONDIS ET ZONE FROIDE**
- Équipées d'une grille dans le fond de la cuve • Vidange : bac de récupération de l'huile dans le placard • Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve

DOTATION :
- FRS35E7 / FRS35G7 - 1 panier 215 x 295 x 120 mm
- FRS70E7 / FRS70G7 - 2 paniers 215 x 295 x 120 mm

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES OU ÉLECTRONIQUES :
- Groupe de résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve • Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES :
- Réglage du temps et de la température • 10 programmes mémorisables • Manette de sélection

FRITEUSES GAZ :
- Chauffage par tuyères dans la cuve • Allumage piezzo • Veilleuse et thermocouple de sécurité • Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

OPTIONS ET ACCESSOIRES : élément de jonction (voir page 427)

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

FRITEUSES SUR COFFRE

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



FRS35E7



FRSD35E7



FRSD70E7

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
FRS35E7	14 litres	250 x 495 x 290	350 x 700 x 850	10,8	38	400/3/N/T	2 326
FRS70E7	14 + 14 litres	250 x 495 x 290	700 x 700 x 850	21,6	61,8	400/3/N/T	4 417

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES - *COMMANDES ÉLECTRONIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
FRSD35E7	14 litres	250 x 495 x 290	350 x 700 x 850	10,8	40	400/3/N/T	2 836
FRSD70E7	14 + 14 litres	250 x 495 x 290	700 x 700 x 850	21,6	62,5	400/3/N/T	4 889

FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
FRS35G7	14 litres	250 x 495 x 350	350 x 700 x 850	11,5	43	Gaz naturel	2 833
FRS70G7	14 + 14 litres	250 x 495 x 350	700 x 700 x 850	23	74	Gaz naturel	5 274

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
220620	Panier supplémentaire - 215 x 295 x 120 mm - pour friteuses 14 et 2 x 14 litres	72
220650	Kit 2 demi paniers supplémentaires - 100 x 290 x 110 mm - pour friteuses 14 et 2 x 14 litres	127

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

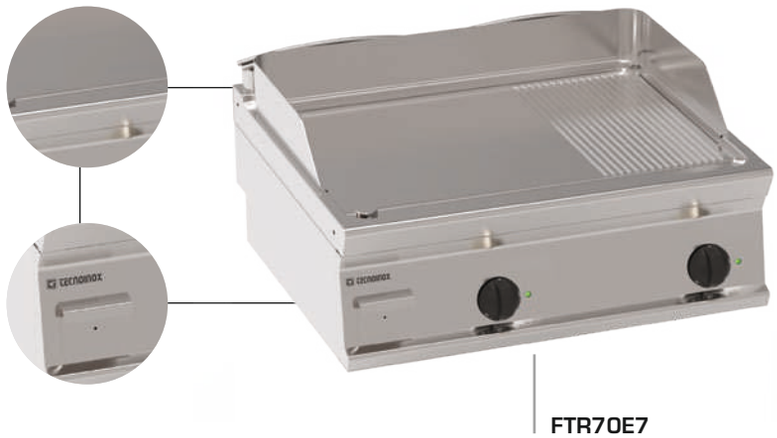
PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

EXISTE EN VERSION **CHROME BRILLANT**

BAC AMOVIBLE **RÉCUPÉRATION DES GRAISSES**



FTR70E7

- Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement
- Construction tout inox
- Épaisseur 12 mm 30 microns

• **CONSTRUCTION TOUT INOX** • **PLAQUE EN ACIER ÉPAISSEUR 12 MM**
• Existent en version chrome brillant (évite la dispersion de la chaleur vers l'utilisateur et facilite son travail) • Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement • Plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir • Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque • Réglage thermostatique de 50°C à 320°C • Alimentation 400/3/N/T

OPTIONS ET ACCESSOIRES : élément de jonction (voir page 427)

PLAQUES À SNACKER - *ÉLECTRIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUE (L X P) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE KW	POIDS KG	PRIX € HT
FTL35E7	Plaque lisse simple	346 x 564	350 x 700 x 280	3,9	34	1 574
FTR35E7	Plaque rainurée simple	346 x 564	350 x 700 x 280	3,9	37	1 686
FTC35E7	Plaque lisse chromée simple	346 x 564	350 x 700 x 280	3,9	33	2 263
FTL70E7	Plaque lisse double	696 x 564	700 x 700 x 280	7,8	72,6	2 458
FTR70E7	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	696 x 564	700 x 700 x 280	7,8	58,4	2 828
FTRR70E7	Plaque rainurée double	696 x 564	700 x 700 x 280	7,8	65,6	2 926
FTC70E7	Plaque lisse chromée double	696 x 564	700 x 700 x 280	7,8	58,6	3 380

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

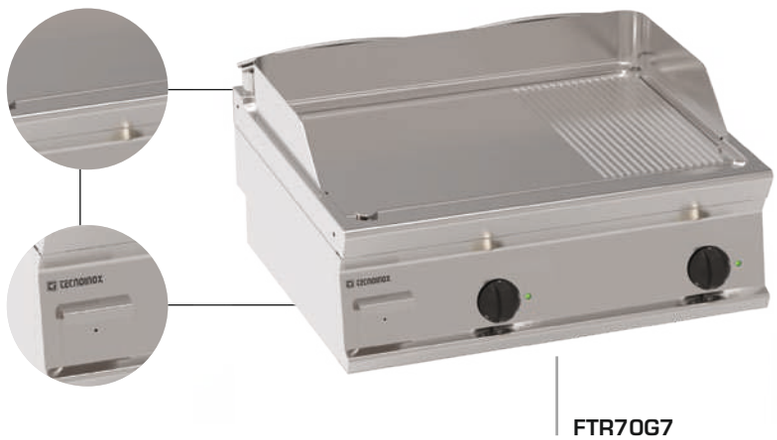
PLAQUES À SNACKER GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

EXISTE EN VERSION **CHROME BRILLANT**

BAC AMOVIBLE **RÉCUPÉRATION DES GRAISSES**



FTR70G7

- Bac amovible de récupération des graisses
- Construction tout inox épaisseur 12 mm
- Livrées avec une cheminée

- **CONSTRUCTION TOUT INOX • PLAQUE EN ACIER ÉPAISSEUR 12 MM**
- Existent en version chrome brillant (évite la dispersion de la chaleur vers l'utilisateur et facilite son travail) • Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement • Plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir • Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane) • Chauffage par brûleurs tubulaires inox situés sous la plaque • Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité • Allumage piezzo

OPTIONS ET ACCESSOIRES : grattoir (voir page 427)

PLAQUES À SNACKER - *GAZ*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUE (L X P) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE KW	POIDS KG	PRIX € HT
FTL35G7	Plaque lisse simple	346 x 564	350 x 700 x 280	7	35	1 579
FTR35G7	Plaque rainurée simple	346 x 564	350 x 700 x 280	7	39,6	1 691
FTC35G7	Plaque lisse chromée simple	346 x 564	350 x 700 x 280	7	41,6	2 235
FTL70G7	Plaque lisse double	696 x 564	700 x 700 x 280	14	64,6	2 470
FTR70G7	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	696 x 564	700 x 700 x 280	14	62,4	2 626
FTRR70G7	Plaque rainurée double	696 x 564	700 x 700 x 280	14	68,6	2 727
FTC70G7	Plaque lisse chromée double	696 x 564	700 x 700 x 280	14	71,1	3 402

GRILLS CHARCOAL GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

BAC AMOVIBLE **RÉCUPÉRATION DES GRAISSES**



GR70G7

- Grillade pierres de lave
- Construction tout inox
- Chauffage de la pierre de lave par brûleurs tubulaires
- Modèle double : 2 grilles et 2 commandes séparées



GR35G7

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **CHAUFFAGE DE LA PIERRE DE LAVE PAR BRÛLEURS TUBULAIRES**
- **MODÈLE DOUBLE : 2 GRILLES ET 2 COMMANDES SÉPARÉES**
- Tiroir de récupération des graisses amovible avec blocage anti basculement
- Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité
- Allumage piezzo
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Livrés avec grille spéciale viandes
- Grille spéciale poissons, voir en option

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
élément de jonction, grille spéciale poissons (voir page 427)

GRILLS CHARCOAL - *GAZ*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. GRILLE (L X P) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
GR35G7	Charcoal simple	300 x 480	350 x 700 x 280	6,9	30,6	Gaz naturel	2 495
GR70G7	Charcoal double	(2x) 300 x 480	700 x 700 x 280	13,8	50,4	Gaz naturel	3 926

CUISEURS À PÂTES

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

ROBINET EN FAÇADE POUR LE **REMPLISSAGE EN EAU DE LA VUVE**



CP70G7

- Cuve de 23 litres à angles arrondis en inox AISI 316
- Construction tout inox
- Robinet en façade pour le remplissage en eau de la cuve

• Robinet en façade pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau) • Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne • Livrés sans panier

MODÈLES GAZ : • Allumage piezzo • Veilleuse et thermocouple de sécurité • Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

MODÈLES ÉLECTRIQUES : • Résistances placées sous la cuve • Contrôle thermostatique

CUISEURS À PÂTES - *ÉLECTRIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
CP35E7	23 litres	305 x 340 x 290	350 x 700 x 850	4,8	36	400/3/N/T	3 095
CP70E7	23 + 23 litres	305 x 340 x 290	700 x 700 x 850	9,6	64	400/3/N/T	5 233

CUISEURS À PÂTES - *GAZ*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
CP35G7	23 litres	305 x 340 x 290	350 x 700 x 850	10	41	Gaz naturel	3 163
CP70G7	23 + 23 litres	305 x 340 x 290	700 x 700 x 850	20	72	Gaz naturel	5 233



1 120700 2 120635 3 120620 4 120625 5 120660

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
120700	1 Kit 2 paniers GN 2/6 - 145 x 290 x 200 mm	361
120635	2 1 panier GN 2/3 - 290 x 290 x 200 mm	237
120620	3 Kit 2 paniers GN 1/3 - 290 x 145 x 200 mm	361
120625	4 Kit 4 paniers GN 1/6 - 145 x 145 x 200 mm	462
120660	5 Kit 3 paniers : 1 panier GN 1/3 (290 x 145 x 200 mm) + 2 paniers GN 1/6 (145 x 145 x 200 mm)	411

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

BAINS MARIE

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CUVE AVEC **ANGLES ARRONDIS**

ROBINET DE VIDANGE **EN FAÇADE**



BM35G7

- Robinet de vidange en façade
- Construction tout inox
- Cuve avec angles arrondis en AISI 304



BM70E7

• Construction tout inox • Cuve avec angles arrondis en AISI 304 • Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti ouverture • Hauteur pieds 51 mm • Livrés sans bac

BAINS MARIE ÉLECTRIQUES

• Thermostat réglable de 60°C à 90°C • Livrés sans dosseret

BAINS MARIE GAZ

• Robinet vanne à thermocouple de sécurité • Allumage piezzo • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

OPTIONS, ACCESSOIRES & SUPPORTS :
élément de jonction, fonds perforés GN 1/1 (voir page 427)

BAINS MARIE - *ÉLECTRIQUE*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
BM35E7	GN 1/1	305 x 510 x 165	350 x 700 x 280	1,3	14,6	230/1/T	1 279
BM70E7	GN 2/1	630 x 510 x 165	700 x 700 x 280	2,6	22,6	230/1/T	2 121

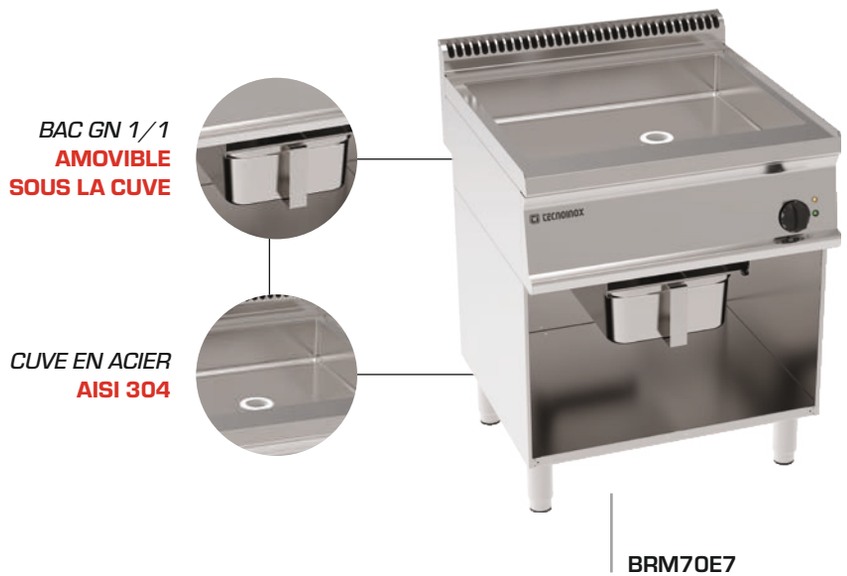
BAINS MARIE - *GAZ*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
BM35G7	GN 1/1	305 x 510 x 165	350 x 700 x 280	2	16,8	Gaz naturel	1 322
BM70G7	GN 2/1	630 x 510 x 165	700 x 700 x 280	2	22,6	Gaz naturel	2 234

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



BRM70E7

- Bac GN 1/1 profondeur 150 mm amovible
- Cuve en acier inox avec angles arrondis pour un nettoyage facile
- Structure acier inox montée sur pieds réglables en hauteur



BRM35E7

- **STRUCTURE ACIER INOX MONTÉE SUR PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR**
- **CUVE EN ACIER INOX AVEC ANGLES ARRONDIS POUR UN NETTOYAGE FACILE**
- Fond en « *COMPOUND* » (acier inox AISI 316 au contact des aliments et acier doux pour améliorer la conductibilité thermique)
- Trou de vidange avec diamètre important pour une évacuation rapide des liquides
- Température de fonctionnement : 50°C à 320°C
- Thermostat de sécurité anti-surchauffe
- Bac GN 1/1 profondeur 150 mm amovible sous la cuve destiné à recevoir les aliments cuits

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES - *15 ET 28 LITRES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
BRM35E7	15 litres	340 x 510 x 100	350 x 700 x 850	4,5	48	400/3/N/T	4 664
BRM70E7	28 litres	630 x 510 x 100	700 x 700 x 850	9	74	400/3/N/T	6 303

SAUTEUSES BASCULANTES

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUC TION **TOUT INOX**

CUVE EN **INOX AISI 304**



BS80IG7

- Système de basculement manuel de la cuve
- Construction tout inox
- Bec verseur galbé assurant une vidange complète de la cuve



COUVERCLE
EN ACIER INOXYDABLE

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **CAPACITÉ : 50 LITRES UTILES**
- **FOND DE CUVE EN ACIER INOX AISI 304 ÉPAISSEUR 10 MM**
- Système de basculement manuel de la cuve avec un volant • Couvercle en acier inox AISI 304 avec double poignée en matériau athermique • Arrêt de sécurité en position « OUVERT » • Bec verseur galbé assurant une vidange complète • Robinet de remplissage de la cuve sur le dosseret

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances blindées • Contrôle thermostatique de 45°C à 300°C • Alimentation : 400/3/N/T

SAUTEUSES GAZ :

- Chauffage par brûleurs tubulaires en inox • Allumage piezzo • Soupape de sécurité avec thermocouple • Réglage thermostatique de 100°C à 300°C • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)

SAUTEUSES 50 LITRES - *GAZ*

RÉFÉRENCE	VOLUME	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
BS80IG7	50 litres	700 x 465 x 200	800 x 700 x 850	12	111	Gaz naturel	7 261

SAUTEUSES 50 LITRES - *ÉLECTRIQUES*

RÉFÉRENCE	VOLUME	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
BS80IE7	50 litres	700 x 465 x 200	800 x 700 x 850	8,7	122	400/3/N/T	7 342

MARMITES

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUC TION **TOUT INOX**

CUVE EN **INOX AISI 316 ÉPAISSEUR 20/10**



P70IE7

- Capacité 50 litres
- Construction tout inox
- Bec de remplissage de la cuve orientable



P70IG7

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **CAPACITÉ : 50 LITRES UTILES**
- **CUVE ACIER INOX AISI 316 ÉPAISSEUR 20/10**
- Couvercle en acier inox • Arrêt de sécurité en position « OUVERT » • Robinet de vidange de la cuve en laiton chromé • Bec de remplissage de la cuve orientable • Dispositif de contrôle de la pression de la double cuve sur les marmites à chauffe indirecte (pressostat, manomètre et soupape de sécurité)

MARMITES ÉLECTRIQUES :

- Chauffage indirect par résistances blindées situées dans la double cuve
- Alimentation : 400/3/N/T

MARMITES GAZ :

- Chauffage indirect par brûleurs à haut rendement • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)

MARMITES 50 LITRES - *GAZ*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CHAUFFE	VOLUME	DIM. CUVE (Ø X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
P70IG7	Marmite gaz	Indirecte	50 litres	400 x 450	700 x 700 x 850	15,5	88	8 471

MARMITES 50 LITRES - *ÉLECTRIQUE*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CHAUFFE	VOLUME	DIM. CUVE (Ø X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
P70IE7	Marmite électrique	Indirecte	50 litres	400 x 450	700 x 700 x 850	9	84	7 786

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



F70E7

- Soubassement électrique statique ou ventilé
- Fours électriques destinés uniquement à recevoir des éléments de la gamme 700 TECNOINOX

• Régulation thermostatique de 60°C à 300°C • Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (2) • Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur • Alimentation : 400/3/N/T

SOUBASSEMENTS FOURS - *ÉLECTRIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
F70E7	Four statique GN 2/1	575 x 650 x 300	700 x 700 x 570	4,7	68	400/3/N/T	2 385
F70V7	Four ventilé GN 1/1	570 x 515 x 300	700 x 700 x 570	5	68	400/2/N/T	2 625

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX AISI 304 18/10**

VERSIONS AVEC **PORTES ET/OU TIROIRS**



- Groupe logé positif
- Evaporateur ventilé
- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Angles internes arrondis

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

• CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 304 18/10 • VERSIONS AVEC PORTES ET/OU TIROIRS

• Groupe logé positif température -2°/+8°C • Evaporateur ventilé • Contrôle par thermostat à affichage digital • Dégivrage par gaz chaud • Epaisseur d'isolation : 50 mm • Pieds réglables en hauteur • Angles internes arrondis • Gaz réfrigérant : R134A • Dimensions intérieures GN 1/1

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VOLUME	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISSANCE KW	POIDS KG	ALIMENTATION	PRIX € HT
BP1400	2 portes	130 litres	1400 x 650 x 620	0,265	84	230/1/T	5 401
BC1400	4 tiroirs	130 litres	1400 x 650 x 620	0,265	104	230/1/T	7 101
BP1750	3 portes	195 litres	1750 x 650 x 620	0,318	108	230/1/T	6 765
BC1750	1 porte + 4 tiroirs	195 litres	1750 x 650 x 620	0,318	132	230/1/T	8 118

PLANS DE TRAVAIL

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



PN35C7



PN70C7

• Equipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles

• Construction tout inox

• Plan de travail renforcé pouvant être équipé d'une planche à découper

OPTIONS, ACCESSOIRES & SUPPORTS :
élément de jonction, planche à découper (voir page 427)

PLANS DE TRAVAIL

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. TIROIR (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PN35C7	Plan de travail avec tiroir GN 1/1	285 x 530 x 100	350 x 700 x 280	15,7	850
PN70C7	Plan de travail avec tiroir GN 2/1	635 x 530 x 100	700 x 700 x 280	26,6	1 013

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SUPPORTS

PROFONDEUR 600

2 ANS GARANTIE pièces



VN700



VN350

- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Possibilité de monter des portes et des tiroirs GN 1/1
- Possibilité de monter un kit chauffant

- Pieds acier inox réglables en hauteur • Prédisposition pour passages des arrivées techniques (en bas, sur les côtés et à l'arrière)
- Largeur passage de porte : 330 mm • Fournis sans glissières • Dimensions intérieur du tiroir (L x P x H) : 295 x 560 x 100 mm

PLACARDS OUVERTS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	POUR	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT	
VN350	Placard ouvert	1 élément	350 x 575 x 600	11	408	P
VN700	Placard ouvert	2 éléments	350 x 575 x 600	12	470	P
VN1050	Placard ouvert	3 éléments	350 x 575 x 600	14	555	



VNP35L7



VNC35L7



VNP105L7

PLACARDS AVEC PORTES ET TIROIRS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	POUR	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT	
VNP35L7	Placard 1 porte	1 élément	350 x 575 x 600	13	594	P
VNP70L7	Placard 2 portes	2 éléments	700 x 575 x 600	18	838	P
VNP105L7	Placard 3 portes	3 éléments	1050 x 575 x 600	22,5	1 133	
VNC35L7	Placard 2 tiroirs	1 élément	350 x 575 x 600	18	1 021	

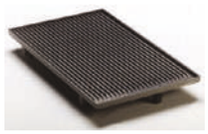
ACCESSOIRES

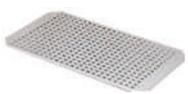
GAMME 700 - MODULES 350

2 ANS GARANTIE pièces

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
619009	Porte (droite ou gauche) pour placard	285
619010	Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour placard	596
120545	Jeu de glissières 4 niveaux pour placard sauf pour les fourneaux	151
220585	Elément de jonction pour finition entre 2 appareils	40
120595	Grattoir pour plaque à snacker	52
116055	Kit chauffant Puissance :1,3 kW • Dim. (L x P x H) : 350 x 500 x 100 mm • Poids : 4 kg • Alim. : 230/1/T	349
120580	Fond perforé pour bain marie GN 1/1	48
120630	Grille spéciale poissons pour charcoals - 300 x 480 mm	174
220590	Grille supplémentaire de four GN 2/1 (650 x 530 mm)	48
220595	Grille supplémentaire pour four grande largeur 880 x 620 mm	94
9023	Grille pour soubassement réfrigéré GN 1/1 (530 x 325 mm)	62






RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
220675	Main courante - Longueur 700 mm - Largeur 100 mm	330
220680	Main courante - Longueur 1050 mm - Largeur 100 mm	378
220630	Installation en pont : kit 2 supports longueur 700 mm	118
220635	Installation en pont : kit 2 supports longueur 1050 mm	227
220640	Installation en pont : kit 2 supports longueur 1400 mm	252

GAMME 700 - MODULES 400



POSSIBILITÉ D'ÊTRE ADOSSÉE *À LA GAMME 900*

POSSIBILITÉ D'ADOSSER DES ÉLÉMENTS DE LA GAMME 700 - MODULES 400 *& DES ÉLÉMENTS DE PROFONDEUR 450 MM*

CONSULTEZ-NOUS !



tecnoinox GAMME 700 - MODULES 400



430 • FEUX VIFS GAZ
430 • PLAQUES COUP DE FEU GAZ
432 • FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ
434 • FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE
436 • PLAQUES ÉLECTRIQUES
437 • PLAQUES VITROCÉRAMIQUES
438 • *PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION*
439 • *PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE*
440 • *FOURNEAUX ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE*
442 • *FOURNEAUX VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE*
443 • *FOURNEAUX DE MIJOTAGE SUR FOUR ÉLECTRIQUE*
444 • *FRITEUSES SUR COFFRE ÉLECTRIQUES*
446 • *FRITEUSES SUR COFFRE GAZ*
447 • *RÉSERVE À FRITES ÉLECTRIQUE*
447 • *PANIERS FRITEUSES*
448 • *PLAQUES À SNACKER GAZ OU ÉLECTRIQUES*
452 • *SAUTEUSES ÉLECTRIQUES*
454 • *SAUTEUSES BASCULANTES GAZ OU ÉLECTRIQUES*
455 • *MARMITE GAZ OU ÉLECTRIQUES*
456 • *CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES*
457 • *PANIERS CUISEURS À PÂTES*
458 • *BAINS MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUES*
459 • *GRILLS GAZ*
460 • *SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS*
461 • *SOUBASSEMENTS NEUTRES*
462 • *PLANS DE TRAVAIL*
463 • *ACCESSOIRES*

FEUX VIFS

& PLAQUE COUP DE FEU GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

PLANS DE CUISSON EN **ACIER INOX AISI 304**

GRILLES **EN FONTE**



PCPG8G7

- Dessus embouti à cuvette anti-débordements de grande capacité
- Démontage aisé du bandeau
- Design contemporain
- Brûleurs à robinets à soupape



DÉMONTAGE AISÉ
DU BANDEAU



BRÛLEURS À ROBINETS
À SOUPAPE



PCG12G7



PPC8G7

- **BRÛLEURS EN FONTE ÉMAILLÉE**
- **PLANS EMBOUTIS**

- Tiroir extractible sous les brûleurs pour faciliter la récupération des éventuels résidus • Accès facile aux composants par démontage du bandeau • brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple de sécurité avec robinets à soupape • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)

VERSION AVEC PLAQUE COUP DE FEU :

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique (sur modèle PPC8G7 & PPC8FG7)

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
Plaque fonte lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 496)

FEUX VIFS

& PLAQUE COUP DE FEU GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

FEUX VIFS - *À POSER*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	FEU 3,3 KW	FEU 4,5 KW	FEU 7,2 KW	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCG4G7	2 feux	1	-	1	400 x 700 x 280	10,5	24,6	1 600
PCG4SG7	2 feux SUPER	-	-	2	400 x 700 x 280	14,4	30	1 633
PCG8G7	4 feux	1	2	1	800 x 700 x 280	19,5	53,4	2 484
PCG8SG7	4 feux SUPER	-	-	4	800 x 700 x 280	28,8	67,5	2 588
PCG12G7	6 feux	2	2	2	1200 x 700 x 280	30	80	3 398

FEUX VIFS - *SUR PLACARD OUVERT*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	FEU 3,3 KW	FEU 4,5 KW	FEU 7,2 KW	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCG4FG7	2 feux	1	-	1	400 x 700 x 900	10,5	35	2 040
PCG4FSG7	2 feux SUPER	-	-	2	400 x 700 x 900	14,4	39	2 076
PCG8FG7	4 feux	1	2	1	800 x 700 x 900	19,5	65,5	3 056
PCG8FSG7	4 feux SUPER	-	-	4	800 x 700 x 900	28,8	67,5	3 154
PCG12FG7	6 feux	2	2	2	1200 x 700 x 900	30	93,7	4 112

FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - *À POSER*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	FEU 3,3 KW	FEU 4,5 KW	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. PLAQUE (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCPG8G7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu	1	1	800 x 700 x 280	7,2	15	77,2	3 138
PCPG12G7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu	1	1	1200 x 700 x 280	7,2	24	83	4 092
PPC8G7	Plaque coup de feu	-	-	800 x 700 x 280	9	9	77,2	2 931

FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - *SUR PLACARD OUVERT*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	FEU 3,3 KW	FEU 4,5 KW	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. PLAQUE (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCPG12FG7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu	1	3	1200 x 700 x 900	7,2	24	80,1	4 804
PPC8FG7	Plaque coup de feu	-	-	800 x 700 x 900	9	9	65	3 499

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

PLANS DE CUISSON EN **ACIER INOX AISI 304**

GRILLES ÉMAILLÉES **EN FONTE**



PFG8GG7

- Soubassement four gaz statique GN 2/1 ou extra-large
- Brûleurs puissants : 3,3 - 4,5 et 7,2 kW
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiés



PFXG12GG7



PFPG12GG7

- **PLANS EMBOUTIS AVEC CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENT DE GRANDE CAPACITÉ**
- **GRILLES ÉMAILLÉES EN FONTE AVEC TRAITEMENT DE VITRIFICATION**
- **BRÛLEURS EN FONTE ÉMAILLÉE ET VITRIFIÉS**

- Tiroir extractible sous les brûleurs pour faciliter la récupération des éventuels résidus • Accès facile aux composants par démontage du bandeau • Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple de sécurité avec robinets à soupape • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)

SOUBASSEMENTS FOURS GAZ

- *FOURS ÉMAILLÉS STATIQUES*

- Réglage thermostatique de 150°C à 290°C • Puissance four : 7 kW • Allumage piezzo • Équipés d'une veilleuse et thermocouple • Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur • Version four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissière

VERSION AVEC PLAQUE COUP DE FEU

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible • Allumage piezzo électrique sur le modèle PPF8GG7

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
grille supplémentaire - Plaque lisse pour 1 feu (voir page 496)

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

SOUBASSEMENTS - FOURS GAZ - *STATIQUES GN 2/1*

CARACTÉRISTIQUES	PFG8GG7	PFG8SGG7	PFG12GG7	PFPG12GG7	PPF8GG7
Feu 3,3 kW	1	-	2	1	-
Feu 4,5 kW	2	-	2	3	-
Feu 7,2 kW	1	4	2	-	-
Puissance four	7 kw	7 kw	7 kw	7 kw	7 kw
Puissance plaque	-	-	-	7,2 kW	9 kW
Alimentation four	Gaz naturel				

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
PFG8GG7	4 feux sur four gaz	575 x 650 x 300	800 x 700 x 900	103,1	**4 462**
PFG8SGG7	4 feux SUPER sur four gaz	575 x 650 x 300	800 x 700 x 900	153,1	**4 562**
PFG12GG7	6 feux sur four gaz + placard	575 x 650 x 300	1200 x 700 x 900	142,1	**5 756**
PFPG12GG7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300	1200 x 700 x 900	153,1	**6 534**
PPF8GG7	Plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300	800 x 700 x 900	118	**4 688**

SOUBASSEMENTS - FOURS GAZ - *STATIQUES EXTRA LARGE*

CARACTÉRISTIQUES	PFXG12GG7	PFXG12GGE7
Feu 3,3 kW	2	2
Feu 4,5 kW	2	2
Feu 7,2 kW	2	2
Puissance four	7 kw	7 kw
Puissance plaque	-	-
Alimentation four	Gaz naturel	Gaz naturel + 230/1/T

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
PFXG12GG7	6 feux sur four gaz extra large	925 x 630 x 300	1200 x 700 x 900	160,5	**6 408**
PFXG12GGE7	6 feux sur four gaz extra large + GRILL (3 kW)	925 x 630 x 300	1200 x 700 x 900	168	**6 734**

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

PLANS DE CUISSON EN **ACIER INOX AISI 304**

GRILLES ÉMAILLÉES **EN FONTE**



PFG8G7

- Soubassement four électrique statique GN 2/1, ventilé GN 1/1 ou extra-large
- Brûleurs puissants : 3,3 - 4,5 et 7,2 kW
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiés



PFXG12V7

- **PLANS DE CUISSON EN ACIER INOX AISI 304**
- **GRILLES EN FONTE**
- **BRÛLEURS EN FONTE ÉMAILLÉE**
- **PLANS EMBOUTIS AVEC CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENT DE GRANDE CAPACITÉ**

- Tiroir extractible sous les brûleurs pour faciliter la récupération des éventuels résidus • Accès facile aux composants par démontage du bandeau • brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple de sécurité avec robinets à soupape • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

- *FOURS ÉMAILLÉS STATIQUES OU VENTILÉS*
- Régulation thermostatique de 60°C à 270°C • Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3) • Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissière

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
grille supplémentaire - Plaque lisse pour 1 feu (voir page 496)

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - *STATIQUES GN 2/1*

CARACTÉRISTIQUES	PFG8G7	PFG12G7
Feu 3,3 kW	1	2
Feu 4,5 kW	2	2
Feu 7,2 kW	1	2
Puissance four	4,7 kW	4,7 kw
Alimentation four	400/3/N/T	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
PFG8G7	4 feux sur four électrique statique	575 x 650 x 300	800 x 700 x 900	106	4 742
PFG12G7	6 feux sur four électrique statique + placard	575 x 650 x 300	1200 x 700 x 900	111,1	5 937

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - *VENTILÉS GN 1/1*

CARACTÉRISTIQUES	PFG8V7	PFG12V7
Feu 3,3 kW	1	2
Feu 4,5 kW	2	2
Feu 7,2 kW	1	2
Puissance four	5 kw	5 kw
Alimentation four	400/3/N/T	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
PFG8V7	4 feux sur four électrique ventilé	570 x 515 x 300	800 x 700 x 900	99,5	4 983
PFG12V7	6 feux sur four électrique ventilé + placard	570 x 515 x 300	1200 x 700 x 900	142,8	6 181

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - *VENTILÉS*

CARACTÉRISTIQUES	PFXG12V7
Feu 3,3 kW	2
Feu 4,5 kW	2
Feu 7,2 kW	2
Puissance four	6,3 kw
Alimentation four	400/3/N/T

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
PFXG12V7	6 feux sur four électrique ventilé extra large	925 x 630 x 300	1200 x 700 x 900	146,1	7 058

PLAQUES ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



PCS8FE7



PCR12E7

- Dessus embouti à cuvette anti-débordements
- Plaques rondes ou carrées

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **PLANS DE CUISSON EMBOUTIS D'UNE SEULE PIÈCE AVEC DE PROFONDES CUVETTES ANTI-DÉBORDEMENT**
- **PLAQUES DE CHAUFFE RONDES OU CARRÉES FIXÉES AU PLAN DE MANIÈRE HERMÉTIQUE** *(pas de risque d'infiltration des liquides)*

• Puissance des plaques gérée par un régulateur 7 positions pour un réglage précis de la température de cuisson • Chaque élément chauffant est doté d'un thermostat de sécurité pour prévenir toute surchauffe • Témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation : 400/3/N/T

PLAQUES RONDES : diamètres 220 mm

PLAQUES RONDES : carrées 220 x 220 mm

PLAQUES ÉLECTRIQUES - *À POSER*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUES (MM)	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISS. PLAQUES (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCR4E7	2 plaques rondes	ø 220	400 x 700 x 280	2 x 2,6	5,2	16,6	1 303
PCR8E71	4 plaques rondes	ø 220	800 x 700 x 280	4 x 2,6	10,4	30	1 939
PCR12E7	6 plaques rondes	ø 220	1200 x 700 x 280	6 x 2,6	15,6	44	2 644
PCS4E7	2 plaques carrées	220 x 220	400 x 700 x 280	2 x 2,6	5,2	19	1 866
PCS8E7	4 plaques carrées	220 x 220	800 x 700 x 280	4 x 2,6	10,4	49	3 272
PCS12E7	6 plaques carrées	220 x 220	1200 x 700 x 280	6 x 2,6	15,6	70,5	5 025

PLAQUES ÉLECTRIQUES - *SUR PLACARD OUVERT*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUES (MM)	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PUISS. PLAQUES (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCR4FE7	2 plaques rondes	ø 220	400 x 700 x 900	2 x 2,6	5,2	27	1 744
PCR8FE71	4 plaques rondes	ø 220	800 x 700 x 900	4 x 2,6	10,4	40,5	2 511
PCR12FE7	6 plaques rondes	ø 220	1200 x 700 x 900	6 x 2,6	15,6	61	3 353
PCS4FE7	2 plaques carrées	220 x 220	400 x 700 x 900	2 x 2,6	5,2	30	2 308
PCS8FE7	4 plaques carrées	220 x 220	800 x 700 x 900	4 x 2,6	10,4	53,5	3 841
PCS12FE7	6 plaques carrées	220 x 220	1200 x 700 x 900	6 x 2,6	15,6	90	5 738

PLAQUES ÉLECTRIQUES

VITROCÉRAMIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

2 RÉSISTANCES **CONCENTRIQUES**



PCC4FE7

- 2 résistances concentriques à double surface chauffante
- mise en fonction selon le diamètre de la casserole



PCC8E7

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **CHAUFFAGE PAR RÉSISTANCES À INFRAROUGE PLACÉES SOUS LE PLAN VITROCÉRAMIQUE** *(PLAN LISSE ET ÉPAIS)*

- Zones de cuisson composées de deux résistances concentriques à double surface chauffante • 2 zones sur le module de 800 mm et 1 zone sur le module de 400 mm • Mise en fonction selon le diamètre de la casserole, soit la résistance plus petite, soit les deux à la fois (économies d'énergie) • Témoin lumineux de chaleur résiduelle • Alimentation : 400/3/N/T

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - *À POSER*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PLAQUE 1,8 KW	PLAQUE 2,5 KW	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCC4E7	2 plaques vitrocéramiques	400 x 700 x 280	1	1	4,3	16,6	2 656
PCC8E7	4 plaques vitrocéramiques	800 x 700 x 280	2	2	8,6	28,2	4 619

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - *SUR PLACARD*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PLAQUE 1,8 KW	PLAQUE 2,5 KW	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCC4FE7	2 plaques vitrocéramiques	400 x 700 x 900	1	1	4,3	26	3 096
PCC8FE7	4 plaques vitrocéramiques	800 x 700 x 900	2	2	8,6	38,5	5 190

PLAQUES ÉLECTRIQUES

À INDUCTION

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

SYSTÈME DE CUISSON **PERFORMANT & ÉCONOMIQUE**



PIN4FE7

- Système de cuisson performant et économique
- Réglage instantané et précis de la température
- Répartition parfaitement homogène de la chaleur



PIN8E7

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **TRÈS PEU DE DÉPERDITION DE CHALEUR**
  (CHALEUR PRODUITE DIRECTEMENT DANS LE FOND DU RÉCIPIENT, SANS AUCUN INTERMÉDIAIRE)
- Température de la plaque peu élevée
- Peu de dégagement de chaleur (contrairement à une plaque électrique classique)
- Alimentation : 400/3/N/T

PLAQUES À INDUCTION - *À POSER*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PLAQUE 3,5 KW	PUISSANCE TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PIN4E7	2 plaques à induction	400 x 700 x 280	2	7	32,6	8 735
PIN8E7	4 plaques à induction	800 x 700 x 280	4	14	63,3	17 154

PLAQUES À INDUCTION - *SUR PLACARD*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	PLAQUE 3,5 KW	PUISSANCE TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PIN4FE7	2 plaques à induction	400 x 700 x 900	2	7	33,6	9 131
PIN8FE7	4 plaques à induction	800 x 700 x 900	4	14	74,5	17 670

PLAQUES ÉLECTRIQUES

DE MIJOTAGE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

QUATRE ZONES **DE CHAUFFE INDÉPENDANTES**



PP8FE7

- Plaque en acier indéformable de 15 mm



PP8E7

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **QUATRE ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES** *(RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES À FILAMENT DE TUNGSTÈNE PLACÉES SOUS LA PLAQUE)*

- Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- Permet de travailler sur un seul plan avec plusieurs poêles en même temps et de les déplacer en les faisant glisser
- Alimentation : 400/3/N/T

PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE - *À POSER*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) MM	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PP8E7	Plaque de mijotage à poser	800 x 700 x 280	770 x 684	8	85	3 381

PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE - *SUR PLACARD*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) MM	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PP8FE7	Plaque de mijotage sur placard	800 x 700 x 900	763 x 580	8	90,5	3 950

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

CUVETTE **ANTI-DÉBORDEMENT**



PFS8E7

- Construction tout inox
- Plans de cuisson avec cuvettes anti-débordement
- Plaques à régulateur 7 positions
- Four émaillé statique ou ventilé



PFRX12E7



PFR12E7

PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Construction tout inox • Plans de cuisson emboutis d'une seule pièce avec de profondes cuvettes anti-débordement • Plaques de chauffe rondes ou carrées fixées au plan de manière hermétique (pas de risque d'infiltration des liquides) • Puissance des plaques gérée par un régulateur 7 positions pour un réglage précis de la température de cuisson • Thermostat de sécurité sur chaque élément chauffant pour prévenir toute surchauffe • Témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation : 400/3/N/T

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

• Fours émaillés statiques ou ventilés • Régulation thermostatique de 60°C à 270°C • Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3) • Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur • Version four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissière • Alimentation : 400/3/N/T

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
grille supplémentaire (voir page 496)

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - *STATIQUES GN 2/1 & VENTILÉS GN 1/1*

CARACTÉRISTIQUES	PFR8E7	PFS8E7	PFR12E7	PFS12E7	PFR8V7	PFS8V7
Dim. plaques	ø 220 mm	220 x 220 mm	ø 220 mm	220 x 220 mm	ø 220 mm	220 x 220 mm
Plaques 2,6 kW	4	4	6	6	4	4
Puiss. four	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	5 kW	5 kW
Puiss. totale	15,1 kW	15,1 kW	20,3 kW	20,3 kW	15,4 kW	15,4 kW
Alimentation four	400/3/N/T					

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
STATIQUES GN 2/1					
PFR8E71	4 plaques rondes sur four électrique	575 x 650 x 300	800 x 700 x 900	85,5	**4 055**
PFS8E7	4 plaques carrées sur four électrique	575 x 650 x 300	800 x 700 x 900	90,5	**5 249**
PFR12E7	6 plaques rondes sur four électrique + placard	575 x 650 x 300	1200 x 700 x 900	111	**5 299**
PFS12E7	6 plaques carrées sur four électrique + placard	575 x 650 x 300	1200 x 700 x 900	111,1	**7 358**
VENTILÉS GN 1/1					
PFR8V71	4 plaques rondes sur four électrique	570 x 515 x 300	800 x 700 x 900	83,5	**4 296**
PFS8V7	4 plaques carrées sur four électrique	570 x 515 x 300	800 x 700 x 900	99	**5 489**

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES EXTRA LARGE - *STATIQUES & VENTILÉS*

CARACTÉRISTIQUES	PFRX12E7	PFSX12E7	PFRX12VE7
Dim. plaques	ø 220 mm	220 x 220 mm	ø 220 mm
Plaques 2,6 kW	6	6	6
Puiss. four	6,3 kW	6,3 kW	5 kW
Puiss. totale	21,9 kW	21,9 kW	20,6 kW
Alimentation four	400/3/N/T		

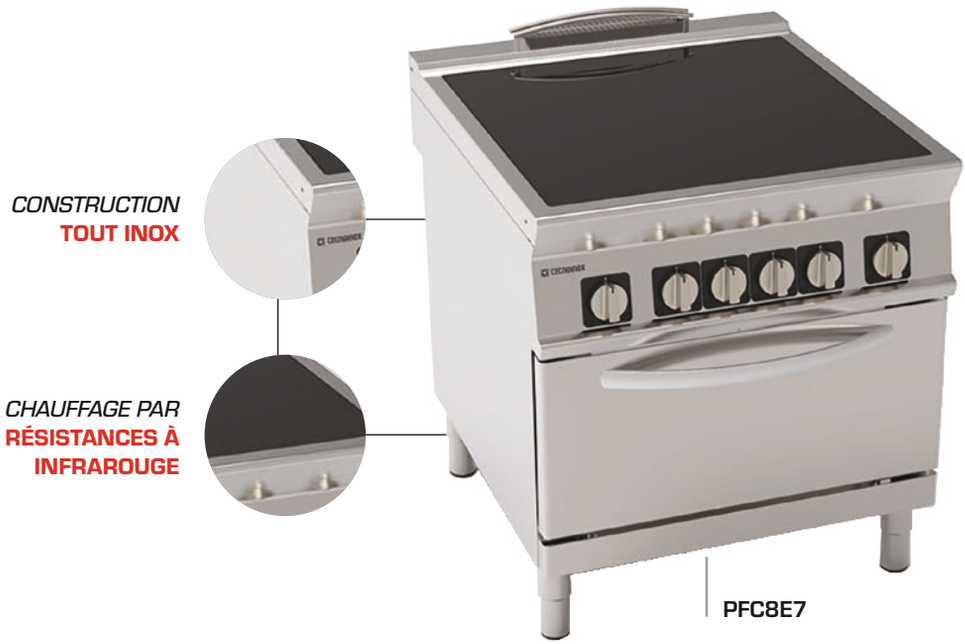
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
STATIQUES					
PFRX12E7	6 plaques rondes sur four électrique extra large	925 x 630 x 300	1200 x 700 x 900	124,1	**5 489**
PFSX12E7	6 plaques carrées sur four électrique extra large	925 x 630 x 300	1200 x 700 x 900	139	**7 626**
VENTILÉS					
PFRX12VE7	6 plaques rondes sur four électrique extra large	925 x 630 x 300	1200 x 700 x 900	120,1	**5 815**

FOURNEAUX DESSUS VITROCÉRAMIQUE

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



- Construction tout inox
- Chauffage par résistances à infrarouge sous le plan
- 2 résistances concentriques à double surface chauffante
- Four émaillé statique

PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES

• Construction tout inox • Chauffage par résistances à infrarouge placées sous le plan vitrocéramique (plan lisse et épais) • Zones de cuisson composées de deux résistances concentriques à double surface chauffante • 2 zones sur le module de 800 mm et 1 zone sur le module de 400 mm • Mise en fonction selon le diamètre de la casserole, soit la résistance plus petite, soit les deux à la fois (économies d'énergie) • Témoin lumineux de chaleur résiduelle • Alimentation : 400/3/N/T

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

• Fours émaillés statiques ou ventilés • Régulation thermostatique de 60°C à 270°C • Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3) • Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur • Version four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissière • Alimentation : 400/3/N/T

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
grille supplémentaire (voir page 496)

FOURNEAUX 4 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

CARACTÉRISTIQUES	PFC8E7
Plaques vitros	8,6 kW
Puissance four	4,7 kW
Puissance totale	13,3 kW
Alimentation four	400/3/N/T

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PFC8E7	4 plaques vitros sur four statique électrique GN 2/1	575 x 650 x 300	800 x 700 x 900	77,5	6 612

FOURNEAUX DESSUS PLAQUE DE MIJOTAGE

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

QUATRE ZONES **DE CHAUFFE INDÉPENDANTES**



PPF8E7

- Construction tout inox
- 4 zones de chauffe indépendantes
- Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- Four émaillé statique ou ventilé

PLAQUE DE MIJOTAGE ÉLECTRIQUE

• Construction tout inox • Quatre zones de chauffe indépendantes (résistances électriques à filament de tungstène placées sous la plaque) • Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur • Permet de travailler sur un seul plan avec plusieurs poêles en même temps et de les déplacer en les faisant glisser • Alimentation : 400/3/N/T

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

• Fours émaillés statiques ou ventilés • Régulation thermostatique de 60°C à 270°C • Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3) • Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur • Version four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissière • Alimentation : 400/3/N/T

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
grille supplémentaire (voir page 496)

FOURNEAUX PLAQUE DE MIJOTAGE ÉLECTRIQUE

CARACTÉRISTIQUES	PPF8E7	PPF8V7
Plaques vitros	8 kW	8 kW
Puissance four	4,7 kW	5 kW
Puissance totale	12,7 kW	13 kW
Alimentation four	400/3/N/T	

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. EXT. (L X P X H) MM	DIM. EXT. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PPF8E7	Plaque de mijotage sur four statique électrique GN 2/1	575 x 650 x 300	800 x 700 x 900	130,5	**5 330**
PPF8V7	Plaque de mijotage sur four ventilé électrique GN 1/1	570 x 515 x 300	800 x 700 x 900	130,5	**5 573**

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

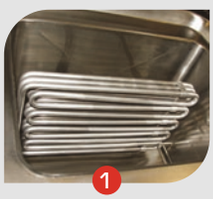


FR48FE7

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **SUPPORT POUR PANIERS EN POSITION RELEVÉE**
- **CUVE EMBOUTIE AVEC ANGLES ARRONDIS ET ZONE FROIDE**

- Equipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Vidange : bac de récupération de l'huile dans le coffre
- groupe de résistances basculantes (version table et placard) ou pivotantes 1 (version sur coffre), avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Alimentation : 400/3/N/T





1

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - À POSER - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	CUVE	DOTATION	DIM. CUVE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FR4E7	8 litres	1 panier 210 x 265 x 105 mm	225 x 340	400 x 700 x 280	6	19,6	2 136
FR8E7	2 x 8 litres	2 paniers 210 x 265 x 105 mm	225 x 342	800 x 700 x 280	12	34	3 730

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	CUVE	DOTATION	DIM. CUVE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FR4FE7	8 litres	1 panier 210 x 265 x 105 mm	225 x 340	400 x 700 x 900	6	28	2 576
FR8FE7	2 x 8 litres	2 paniers 210 x 265 x 105 mm	225 x 342	800 x 700 x 900	12	35,2	4 302

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - SUR COFFRE - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	CUVE	DOTATION	DIM. CUVE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FR48FE7	2 x 8 litres	2 paniers 115 x 315 x 120 mm	140 x 342	400 x 700 x 900	14	46,2	4 026
FR43FE7	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342	400 x 700 x 900	12	39	2 852
FR83FE7	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342	800 x 700 x 900	24	59,5	4 848
FR47FE7	17 litres	1 panier 285 x 295 x 120 mm	307 x 342	400 x 700 x 900	16,5	37	3 134
FR87FE7	2 x 17 litres	2 paniers 285 x 295 x 120 mm	307 x 342	800 x 700 x 900	33	61	5 479

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

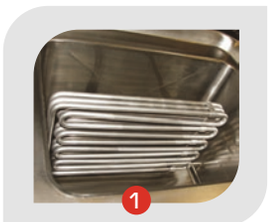
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Touche cycle de fonte des graisses solides



- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **SUPPORT POUR PANIERS EN POSITION RELEVÉE**
- **CUVE EMBOUTIE AVEC ANGLES ARRONDIS ET ZONE FROIDE**
- Équipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Vidange : bac de récupération de l'huile dans le coffre
- Groupe de résistances pivotantes 1 , avec sécurité en position latérale pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Alimentation : 400/3/N/T

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - SUR COFFRE - *COMMANDES ÉLECTRONIQUES*

RÉFÉRENCE	CUVE	DOTATION	DIM. CUVE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FRD43FE7	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342	400 x 700 x 900	12	42	3 156
FRD83FE7	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342	800 x 700 x 900	24	69	5 460
FRD47FE7	17 litres	1 panier 285 x 295 x 120 mm	307 x 342	400 x 700 x 900	16,5	42	3 438
FRD87FE7	2 x 17 litres	2 paniers 285 x 295 x 120 mm	307 x 342	800 x 700 x 900	33	70	6 091

FRITEUSES GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



FR83FG7

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **SUPPORT POUR PANIERS EN POSITION RELEVÉE**
- **CUVE EMBOUTIE AVEC ANGLES ARRONDIS ET ZONE FROIDE**

• Equipées d'une grille dans le fond de la cuve • Allumage électrique • Veilleuse et thermocouple de sécurité • Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)

FRITEUSES GAZ AVEC CUVE EN V

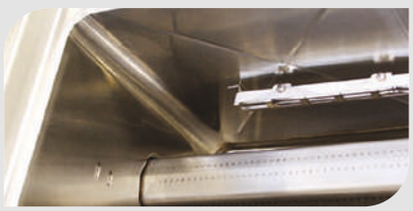
- brûleurs externes à la cuve

FRITEUSES GAZ AVEC TUYÈRES TRAVERSANT LA CUVE

- Vidange : bac de récupération de l'huile dans le placard
- Tuyères dans la cuve



FR48FG7 : 2 X 8 LITRES



CUVE AVEC TUYÈRES



CUVE EN V

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - SUR COFFRE - *CUVE EN V*

RÉFÉRENCE	CUVE	DOTATION	DIM. CUVE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FRV43FG7	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342	400 x 700 x 900	12	53	**3 474**
FRV83FG7	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342	800 x 700 x 900	24	79,5	**6 178**

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - SUR COFFRE - *TUYERES TRAVERSANTES*

RÉFÉRENCE	CUVE	DOTATION	DIM. CUVE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FR48FG7	2 x 8 litres	2 paniers 115 x 315 x 120 mm	140 x 342	400 x 700 x 900	12	56	**4 948**
FR43FG7T	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342	400 x 700 x 900	11,5	46	**3 276**
FR83FG7T	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342	800 x 700 x 900	23	70,9	**5 827**

RÉSERVES À FRITES

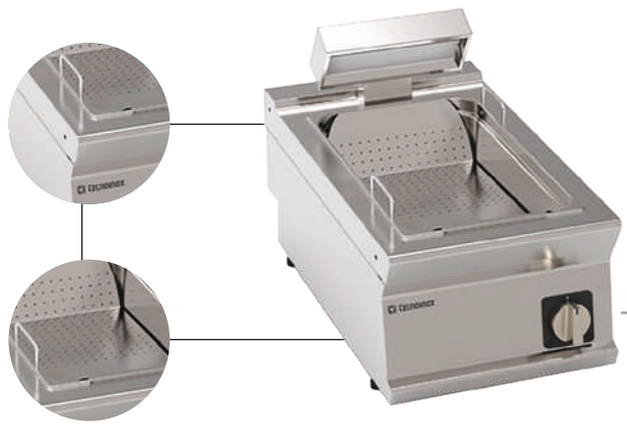
ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

CUVE GN 1/1 **AVEC ÉGOUTTOIR PERFORÉ**



SP4E7

- Construction tout inox
- Permet de préserver la chaleur et le croustillant de tout type de friture

- Équipées de 2 résistances :
  - une insérée dans une parabole en céramique (rayonnement de la chaleur par le haut)
  - une positionnée sous le bac
- Cuve GN 1/1 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage • Réglage de la température par un régulateur d'énergie
- Témoins lumineux • Alimentation 230/1/T

RÉSERVES À FRITES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
SP4E7	Modèle de table	305 x 570 x 102	400 x 700 x 280	1	16,4	1 474
SP4FE7	Modèle sur placard ouvert	305 x 570 x 102	400 x 700 x 900	1	24	1 917

ACCESSOIRES

PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

OPTION



220620

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
120575	Grand panier friteuse 8 litres - 215 x 265 x 105 mm	56
120690	Kit deux 1/2 paniers friteuse 8 litres - 105 x 265 x 105 mm	130
220620	Grand panier friteuse 13 litres - 215 x 295 x 120 mm	72
220650	Kit deux 1/2 paniers friteuse 8 litres (13 & 14 litres) - 105 x 295 x 120 mm	127
799508	Grand panier friteuse 17 litres - 285 x 295 x 120 mm	119
799509	Kit deux 1/2 paniers friteuse 17 litres - 135 x 295 x 120 mm	200

PLAQUES À SNACKER

ÉLECTRIQUES OU GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

PLAN INCLINÉ **AVEC BAC EXTRACTIBLE**



FTL4G7

- Construction tout inox
- Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- Plan incliné avec bac extractible
- Cuvette anti-débordement à angles arrondis
- Existent en version à commandes électroniques



EXITENT EN VERSION **À COMMANDES ÉLECTRONIQUES**



FTR8FE7

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **PLAQUES EN ACIER ÉPAISSEUR 15 MM À HAUTE CONDUCTIVITÉ THERMIQUE**

• Légèrement inclinées de façon à récupérer les jus, les graisses et les assaisonnements dans un bac extractible • Plaques encastrées dans le plan embout formant une cuvette anti-débordements à angles arrondis

EXISTENT EN VERSION CHROMÉE

(permet de minimiser le rayonnement de la chaleur, idéal pour des cuissons délicates, comme celle du poisson)

- Livrées d'origine avec un grattoir

- *Disponibles en version lisse pour une cuisson parfaitement uniforme sur toute la surface des aliments, ou rainurée pour obtenir l'aspect caractéristique de la viande au grill, ou 2/3 lisse et 1/3 rainurée (lisse pour cuire et rainurée pour la finition)*

MODÈLES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES OU ÉLECTRONIQUES

• Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque • Réglage thermostatique de 50°C à 320°C • Alimentation : 400/3/N/T

MODÈLES GAZ

- *Chauffage par brûleurs tubulaires en acier situés sous la plaque*
- *Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)*
- *Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et allumage piezzo*

PLAQUES À SNACKER

ÉLECTRIQUES OU GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



FTR8FE7



FTL4E7

- Construction tout inox
- Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- Plan incliné avec bac extractible
- Cuvette anti-débordement à angles arrondis

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - À POSER - SIMPLES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL4E7	Lisse simple	353 x 564	400 x 700 x 280	3,9	41,6	2 153
FTR4E7	Rainurée simple	353 x 564	400 x 700 x 280	3,9	36,6	2 378
FTC4E7	Lisse chromée simple	353 x 564	400 x 700 x 280	3,9	56,2	2 733

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - À POSER - DOUBLES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL8E7	Lisse double	748 x 564	800 x 700 x 280	7,8	84	3 101
FTR8E7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564	800 x 700 x 280	7,8	75,2	3 568
FTRR8E7	Rainurée double	748 x 564	800 x 700 x 280	7,8	81	3 750
FTC8E7	Lisse chromée double	748 x 564	800 x 700 x 280	7,8	76,2	4 079

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL4FE7	Lisse simple	353 x 564	400 x 700 x 900	3,9	51	2 594
FTR4FE7	Rainurée simple	353 x 564	400 x 700 x 900	3,9	48	2 816
FTC4FE7	Lisse chromée simple	353 x 564	400 x 700 x 900	3,9	48,4	3 176

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL8FE7	Lisse double	748 x 564	800 x 700 x 900	7,8	86,5	3 672
FTR8FE7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564	800 x 700 x 900	7,8	87,5	4 139
FTRR8FE7	Rainurée double	748 x 564	800 x 700 x 900	7,8	82,5	4 265
FTC8FE7	Lisse chromée double	748 x 564	800 x 700 x 900	7,8	87,5	4 649

PLAQUES À SNACKER

ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**



FTLD4FE7

- Construction tout inox
- Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- Plan incliné avec bac extractible
- Cuvette anti-débordement à angles arrondis



FTRD8FE7

- **RÉGLAGE DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE**
- **10 PROGRAMMES MÉMORISABLES**
- **MOLETTE DE SÉLECTION**
- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **EXISTE EN VERSION LISSE, 2/3 LISSE 1/3 RAINURÉE OU CHROMÉE**

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage thermostatique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES - *COMMANDES ÉLECTRONIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTLD4FE7	Lisse simple	353 x 564	400 x 700 x 900	3,9	51,2	2 831
FTCD4FE7	Lisse chromée simple	353 x 564	400 x 700 x 900	3,9	50	3 413

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES - *COMMANDES ÉLECTRONIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTLD8FE7	Lisse double	748 x 564	800 x 700 x 900	7,8	86,5	4 144
FTRD8FE7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564	800 x 700 x 900	7,8	97	4 611
FTCD8FE7	Lisse chromée double	748 x 564	800 x 700 x 900	7,8	100	4 711

PLAQUES À SNACKER

GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



FTR8FG7



FTL4G7

- Construction tout inox
- Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- Plan incliné avec bac extractible
- Cuvette anti-débordement à angles arrondis

PLAQUES À SNACKER - GAZ - À POSER - SIMPLES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL4G7	Lisse simple	353 x 564	400 x 700 x 280	7	42	2 112
FTR4G7	Rainurée simple	353 x 564	400 x 700 x 280	7	40	2 292
FTC4G7	Lisse chromée simple	353 x 564	400 x 700 x 280	7	43	2 657

PLAQUES À SNACKER - GAZ - À POSER - DOUBLES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL8G7	Lisse double	748 x 564	800 x 700 x 280	14	81,2	3 050
FTR8G7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564	800 x 700 x 280	14	80,2	3 242
FTRR8G7	Rainurée double	748 x 564	800 x 700 x 280	14	74,4	3 759
FTC8G7	Lisse chromée double	748 x 564	800 x 700 x 280	14	83,2	4 066

PLAQUES À SNACKER - GAZ - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL4FG7	Lisse simple	353 x 564	400 x 700 x 900	7	52	2 552
FTR4FG7	Rainurée simple	353 x 564	400 x 700 x 900	7	53	2 731
FTC4FG7	Lisse chromée simple	353 x 564	400 x 700 x 900	7	53	3 099

PLAQUES À SNACKER - GAZ - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL8FG7	Lisse double	748 x 564	800 x 700 x 900	14	91,3	3 619
FTR8FG7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564	800 x 700 x 900	14	92,5	3 813
FTRR8FG7	Rainurée double	748 x 564	800 x 700 x 900	14	87,5	4 120
FTC8FG7	Lisse chromée double	748 x 564	800 x 700 x 900	14	83,5	4 637

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS

ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

BAC EXTRACTIBLE **GN 1/1**



BRM8FE7

- Construction tout inox
- Cuve en acier inox avec angles arrondis pour un nettoyage facile
- Température de travail réglable de 80°C à 300°C
- Thermostat de sécurité anti-surchauffe



BRM4FE7

- **POSSIBILITÉ DE CUIRE DIRECTEMENT DANS LA CUVE : LE FOND DE LA CUVE EST EN INOX «COMPOUND»** *(ACIER INOX AISI316 AU CONTACT DES ALIMENTS ET ACIER DOUX POUR AMÉLIORER LA CONDUCTIBILITÉ THERMIQUE)*
- Température uniforme dans la cuve obtenue avec des éléments chauffants spéciaux à performances élevées positionnés sous la cuve
- Evacuation rapide des liquides grâce à un trou de vidange de grand diamètre placé dans la partie avant de la cuve
- Bac extractible GN 1/1 (profondeur 150 mm) placé sous la plaque pour recevoir les aliments après cuisson
- Cuves de grande capacité:
  - 15 litres pour le demi-module de 400 mm de largeur
  - 28 litres pour le module de 800 mm de largeur
- Alimentation : 400/3/N/T

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
BRM4FE7	Sauteuse électrique 15 litres	340 x 510 x 100	400 x 700 x 900	4,5	46	4 897
BRM8FE7	Sauteuse électrique 28 litres	630 x 510 x 100	800 x 700 x 900	9	114	6 624

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS

ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



- Construction tout inox
- Cuve en acier inox avec angles arrondis pour un nettoyage facile
- Température de travail réglable de 80°C à 300°C
- Thermostat de sécurité anti-surchauffe



- **RÉGLAGE DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE**
- **10 PROGRAMMES MÉMORISABLES**
- **MOLETTE DE SÉLECTION**
- **POSSIBILITÉ DE CUIRE DIRECTEMENT DANS LA CUVE : LE FOND DE LA CUVE EST EN INOX «COMPOUND»** *(ACIER INOX AISI316 AU CONTACT DES ALIMENTS ET ACIER DOUX POUR AMÉLIORER LA CONDUCTIBILITÉ THERMIQUE)*

- Température uniforme dans la cuve obtenue avec des éléments chauffants spéciaux à performances élevées positionnés sous la cuve
- Évacuation rapide des liquides grâce à un trou de vidange de grand diamètre placé dans la partie avant de la cuve
- Bac extractible GN 1/1 (profondeur 150 mm) placé sous la plaque pour recevoir les aliments après cuisson
- Cuves de grande capacité:
  - 15 litres pour le demi-module de 400 mm de largeur
  - 28 litres pour le module de 800 mm de largeur
- Alimentation : 400/3/N/T

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS - *COMMANDES ÉLECTRONIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
BRMD4FE7	Sauteuse électrique 15 litres	340 x 510 x 100	400 x 700 x 900	4,5	46	5 136
BRMD8FE7	Sauteuse électrique 28 litres	630 x 510 x 100	800 x 700 x 900	9	114	7 098

SAUTEUSES BASCULANTES

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

BASCULEMENT DE LA CUVE **PAR UN VOLANT**



BS8IE7

- Construction tout inox
- Cuve : fond acier inox pour une résistance optimale à la corrosion de l'eau et des aliments particulièrement acides
- Système de basculement manuel de la cuve avec un volant



BS8IG7

- Couvercle en acier inox Aisi 304 avec arrêt de sécurité en position «ouvert »
- Bec verseur galbé assurant une vidange complète de la cuve
- Robinet de remplissage de la cuve

MODÈLE GAZ

- Chauffage par brûleurs tubulaires en inox
- Allumage piezzo, soupape de sécurité avec thermocouple
- Réglage thermostatique de 100°C à 300°C
- Fonctionnement gaz naturel (livré avec injecteurs de rechange butane/ Propane)

MODÈLE ÉLECTRIQUE

- Chauffage par résistances blindées
- Contrôle thermostatique de 45°C à 300°C
- Thermostat de sécurité

SAUTEUSES BASCULANTES - *50 LITRES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
BS8IE7	Sauteuse électrique	720 x 465 x 200	800 x 700 x 900	8,7	114	7 562
BS8IG7	Sauteuse gaz	720 x 465 x 200	800 x 700 x 900	12	113	7 481

MARMITES

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**



MANOMÈTRE **& SOUPAPE DE SÉCURITÉ**





P8IG7

- Construction tout inox
- Cuve 50 litres en acier inox AISI 316
- Couvercle en acier inox avec arrêt de sécurité en position «ouvert»



P8IE7

- Robinet de vidange de la cuve en laiton chromé
- Bec de remplissage de la cuve orientable
- Dispositif de contrôle de la pression de la double cuve sur les marmites à chauffe indirecte (pressostat, manomètre et soupape de sécurité)

MODÈLE GAZ

- Brûleurs à haut rendement
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/ Propane)

MODÈLE ÉLECTRIQUE

- Chauffage par résistances blindées situées dans la double cuve

MODÈLE CHAUFFE DIRECTE GAZ :
idéal pour la cuisson de plats très liquides comme les bouillons

MODÈLES CHAUFFE INDIRECTE :
indiqués pour les préparations plus denses, comme les soupes ou les sauces (chauffe homogène sur presque toute la surface de la cuve grâce à la présence d'un interstice qui évite que les aliments n'adhérent sur les parois)

MARMITES - *50 LITRES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CHAUFFE	DIAM. CUVE (MM)	HAUTEUR CUVE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
P8IE7	Marmite électrique	Indirecte	400	470	800 x 700 x 900	9	95	8 174
P8IG7	Marmite gaz	Indirecte	400	470	800 x 700 x 900	15,5	90	8 894

CUISEURS À PÂTES

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

BASCULEMENT DE LA CUVE **PAR UN VOLANT**



CP4FG7

- Construction tout inox
- Cuve de 24 litres à angles arrondis en inox AISI 316 épaisseur 1,5 mm



CP8FG7

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **CUVE DE 24 LITRES À ANGLES ARRONDIS EN INOX AISI 316 ÉPAISSEUR 1,5 MM**

- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein, et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- *LIVRÉS SANS PANIER*

MODÈLES GAZ

- Allumage piezzo, veilleuse et thermocouple
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/ Propane)

MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Résistances placées sous la cuve
- Sélecteur pour le contrôle de la puissance, thermostat de sécurité

CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
CP4FE7	24 litres	305 x 341 x 303	400 x 700 x 900	6	39	3 507
CP8FE7	2 x 24 litres	305 x 341 x 303	800 x 700 x 900	12	66,5	5 961

CUISEURS À PÂTES - GAZ - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
CP4FG7	24 litres	305 x 341 x 303	400 x 700 x 900	10	44	3 612
CP8FG7	2 x 24 litres	305 x 341 x 303	800 x 700 x 900	20	72	6 167

CUISEURS À PÂTES

ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**

CPD8FE7

- Commandes électroniques
- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables

- **MOLETTE DE SÉLECTION**
- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **CUVE DE 24 LITRES À ANGLES ARRONDIS EN INOX AISI 316 ÉPAISSEUR 1,5 MM**

- Résistances placées sous la cuve
- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne

- *LIVRÉS SANS PANIER*

CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES - *COMMANDES ÉLECTRONIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
CPD4FE7	24 litres	305 x 341 x 303	400 x 700 x 900	6	39	3 821
CPD8FE7	2 x 24 litres	305 x 341 x 303	800 x 700 x 900	12	67,8	6 585

PANIERS CUISEURS À PÂTES

PROFONDEUR 700



1 120700 2 120635 3 120620 4 120625 5 120660

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
120700	1 Kit 2 paniers GN 2/6 - 145 x 290 x 200 mm	361
120635	2 1 panier GN 2/3 - 290 x 290 x 200 mm	237
120620	3 Kit 2 paniers GN 1/3 - 290 x 145 x 200 mm	361
120625	4 Kit 4 paniers GN 1/6 - 145 x 145 x 200 mm	462
120660	5 Kit 3 paniers : 1 panier GN 1/3 (290 x 145 x 200 mm) 2 paniers GN 1/6 (145 x 145 x 200 mm)	411

BAINS MARIE

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION
TOUT INOX

CAPACITÉ
GN 1/1 OU GN 2/1



BM4FE7

- Construction tout inox
- Cuve de 24 litres à angles arrondis en inox AISI 316 épaisseur 1,5 mm



BM8E7

- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti-ouverture
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- *LIVRÉS SANS BAC*

BAINS MARIE - *À POSER*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
BM4E7	Bain marie GN 1/1 électrique	400 x 700 x 280	1,3	16,2	1 565
BM8E7	Bain marie GN 2/1 électrique	800 x 700 x 280	2,6	27,2	2 354
BM4G7	Bain marie GN 1/1 gaz	400 x 700 x 280	2	19	1 638
BM8G7	Bain marie GN 2/1 gaz	800 x 700 x 280	2	23	2 481

BAINS MARIE - *SUR PLACARD OUVERT*

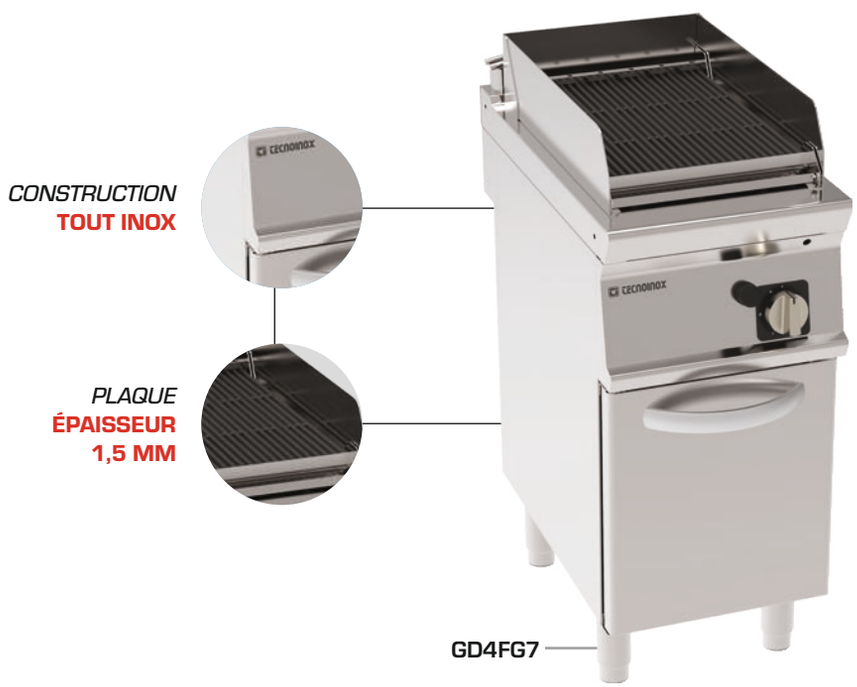
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
BM4FE7	Bain marie GN 1/1 électrique	400 x 700 x 900	1,3	28	2 007
BM8FE7	Bain marie GN 2/1 électrique	800 x 700 x 900	2,6	42	2 922
BM4FG7	Bain marie GN 1/1 gaz	400 x 700 x 900	2	28	2 083
BM8FG7	Bain marie GN 2/1 gaz	800 x 700 x 900	2	32,5	3 051

GRILLADES VAPEUR

GAZ

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



Dessus Inox AISI 304 épaisseur de 1,5 mm

• Polyvalentes et fonctionnelles, conçues pour griller la viande, le poisson ou les légumes de manière uniforme et avec le bon degré d'humidité

• Le bac collecteur rempli d'eau produit de la vapeur pour une cuisson parfaite



GRILLE FACE **«VIANDE»**

GRILLE FACE **«POISSON»**

GRILLE RÉVERSIBLE EN FONTE «DOUBLE-FACE»

un côté conçu pour griller la viande,en facilitant l'écoulement des graisses, et un autre pour cuisiner le poisson et les aliments plus maigres

• Les grilles peuvent être positionnées sur deux hauteurs, afin d'obtenir une température plus ou moins élevée, et peuvent être maintenues en position horizontale ou inclinée, en facilitant ainsi l'écoulement des graisses dans le bac de récupération

MODÈLE DOUBLE : deux zones de cuisson indépendantes

Pour maintenir un degré correct d'humidité dans les aliments, il est nécessaire de remplir le bac collecteur de graisses avec de l'eau, de façon à produire de la vapeur pendant la cuisson

• Le dosseret anti-éclaboussures (sur les trois côtés), les pièces en contact avec les aliments et le système de récupération des graisses sont amovibles, facilitant ainsi le nettoyage.

GRILLADES GAZ - *SUR PLACARD*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE CUISSON (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	ALIM.	PRIX € HT
GD4FG7	Grillade simple	330 x 450	400 x 700 x 900	8	52	Gaz naturel	3 425
GD8FG7	Grillade double	720 x 450	800 x 700 x 900	16	91,5	Gaz naturel	4 964

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX AISI 304 18/10**

VERSIONS AVEC **PORTES ET/OU TIROIRS**





DIMENSIONS INTÉRIEURES **GN 1/1**

- **HAUTEUR TIROIR 110 MM**
- **SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS POUR LES ÉLÉMENTS DE CUISSON DE LA GAMME 700**
- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 304 18/10**
- **DIMENSIONS INTÉRIEURES GN 1/1**

- Groupe logé -2°C +8°C
- Evaporateur ventilé
- Température homogène dans l'enceinte du soubassement
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Dégivrage par gaz chaud
- gaz réfrigérant R134A
- Pieds inox réglables en hauteur
- Alimentation 230/1/T

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
BP120	2 portes	1200 x 650 x 620	265	80	5 676
BC120	4 tiroirs	1200 x 650 x 620	265	100	6 994
BP160	3 portes	1600 x 650 x 620	318	104	6 664
BC160	1 porte + 4 tiroirs	1600 x 650 x 620	318	125	7 998

SOUBASSEMENTS NEUTRES

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces



VNP12L7



VNC4L7

- **SOUBASSEMENTS CONÇUS POUR LES ÉLÉMENTS DE CUISSON DE LA GAMME 700**
- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 304 18/10**
- Possibilité d'ajouter des portes (réversibles) ou des tiroirs
- Possibilité d'ajouter un élément chauffant muni d'un thermostat pour maintenir les plats au chaud
- Fournis sans glissière ni grille (voir accessoires, page 463)
- Pieds inox réglables en hauteur
- Largeur passage de porte 330 mm

SOUBASSEMENTS NEUTRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SUPPORT POUR	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
VN4L7	Placard ouvert	1 élément	400 x 575 x 570	11,6	520
VNP4L7	Placard 1 porte	1 élément	400 x 575 x 570	15,6	728
VNC4L7	Placard 2 tiroirs	1 élément	400 x 575 x 570	21,6	1 202
VN8L7	Placard ouvert	2 éléments	800 x 575 x 570	15,2	672
VNP8L7	Placard 2 portes	2 éléments	800 x 575 x 570	22,2	1 092
VN12L7	Placard ouvert	3 éléments	1200 x 575 x 570	20	840
VNP12L7	Placard 3 portes	3 éléments	1200 x 575 x 570	37,8	1 470
VNC12L7	Placard 2 portes + 2 tiroirs	3 éléments	1200 x 575 x 570	42	1 940

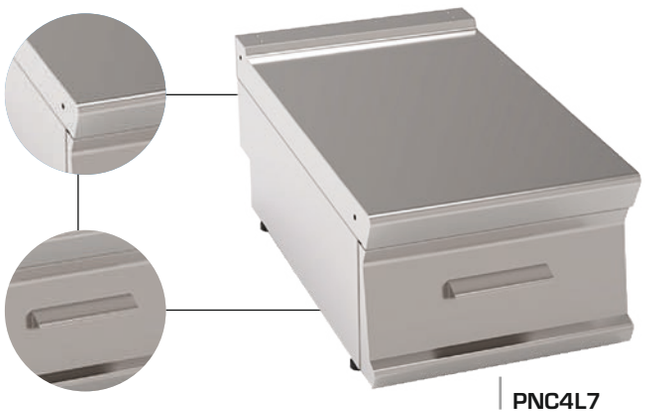
PLANS DE TRAVAIL

PROFONDEUR 700

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

TIROIR POUR LE **RANGEMENT DES USTENSILES**



PNC4L7

- Construction tout inox
- Plan de travail renforcé
- Équipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles



PNC8FL7

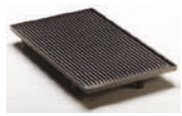
- Dimensions intérieures tiroir simple : 298 x 564 x 100 mm
- Dimensions intérieures tiroir double : 698 x 564 x 100 mm

PLANS DE TRAVAIL

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VERSION	DIMENSIONS (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX € HT
PNC4L7	Simple avec tiroir	À poser	400 x 700 x 280	20,6	980
PNC8L7	Double avec tiroir	À poser	800 x 700 x 280	42	1 167
PNC4FL7	Simple avec tiroir	Sur placard ouvert	400 x 700 x 900	32	1 419
PNC8FL7	Double avec tiroir	Sur placard ouvert	800 x 700 x 900	45	1 736

ACCESSOIRES

GAMME 700 - MODULES 400









RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
319002	Porte (droite ou gauche) pour placard	228
719001	Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour placard	706
799502	Jeu de glissières 4 niveaux pour placard sauf pour les fourneaux	155
120595	Grattoir pour plaque à snacker	52
116055	Kit chauffant - 1,3 kW - 320 x 500 x 100 mm - 4 kg - 230/1/T	349
120580	Fond perforé pour bain marie GN 1/1	48
220590	Grille supplémentaire de four GN 2/1 (630 x 530 mm)	48
619004	Grille supplémentaire de four GN 1/1 (470 x 530 mm)	48
220595	Grille supplémentaire pour four extra large statique 880 x 620 mm	94
619006	Grille supplémentaire pour four extra large ventilé	94
9023	Grille pour soubassement réfrigéré GN 1/1 (530 x 325 mm)	62



399521	Main courante - Longueur 400 mm - Largeur 120 mm	306
399522	Main courante - Longueur 800 mm - Largeur 120 mm	344
399523	Main courante - Longueur 1200 mm - Largeur 120 mm	402
399524	Main courante - Longueur 1600 mm - Largeur 120 mm	478
399525	Installation en pont - Support longueur 400 mm	186
399526	Installation en pont - Support longueur 800 mm	235
399527	Installation en pont - Support longueur 1200 mm	313
399528	Installation en pont - Support longueur 1600 mm	478

TECNOINOX

GAMME 900 - MODULES 400

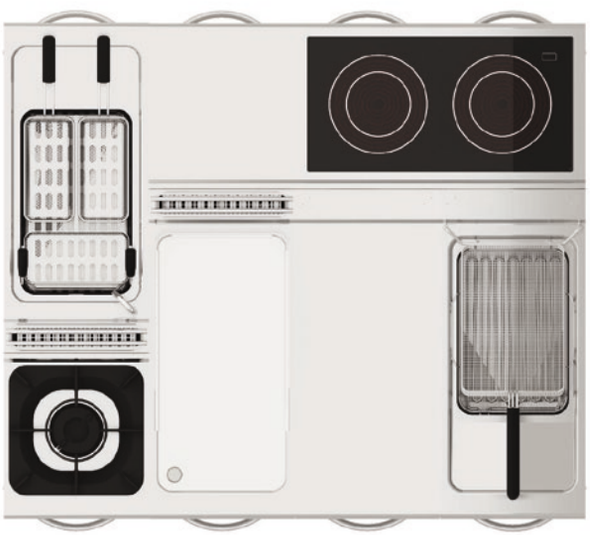


2 ANS GARANTIE pièces

GAMME 900 *CENTRALE*

POSSIBILITÉ D'ADOSSER DES ÉLÉMENTS DE LA GAMME 900
ET DES ÉLÉMENTS DE PROFONDEUR 450 MM

CONSULTEZ-NOUS !



tecnoinox GAMME 900 - MODULES 400



GAMME 900
SUSPENDUE

466 • FEUX VIFS GAZ
466 • PLAQUE COUP DE FEU GAZ
468 • FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ
470 • FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE
471 • PLAQUES ÉLECTRIQUES
472 • PLAQUES VITROCÉRAMIQUES
472 • PLAQUES DE MIJOTAGE
473 • PLAQUES À INDUCTION
474 • FOURNEAUX ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE
476 • CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES
477 • PANIERS CUISEURS À PÂTES
478 • PLANS DE TRAVAIL
479 • BAINS MARIE ÉLECTRIQUES
480 • FRITEUSES SUR COFFRE GAZ OU ÉLECTRIQUES
483 • PANIERS FRITEUSES
484 • PLAQUES À SNACKER GAZ OU ÉLECTRIQUES
490 • GRILLS CHARCOAL GAZ
491 • GRILLS VAPEUR GAZ
492 • MARMITE GAZ OU ÉLECTRIQUES
493 • SAUTEUSES BASCULANTES GAZ OU ÉLECTRIQUES
494 • SOUBASSEMENTS
495 • GAMME SUSPENDUE OU INSTALLATION EN PONT
496 • ACCESSOIRES
497 • SYSTÈME GASTRONORME
497 • ACCESSOIRES DE CUISSON

FEUX VIFS

& PLAQUE COUP DE FEU GAZ

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

GRILLES ÉMAILLÉES **EN FONTE**



PCG8G9

- Dessus embouti avec cuvette anti-débordement
- Epaisseur 20/10e
- Brûleurs 9 kW



PCG12G9

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **DESSUS EMBOUTI FORMANT UNE CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENTS**
- **GRILLES ÉMAILLÉES EN FONTE AVEC TRAITEMENT DE VITRIFICATION**
- **BRÛLEURS EN FONTE ÉMAILLÉE ET VITRIFIÉE AVEC VEILLEUSE & THERMOCOUPLE**

- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants à double couronne 9 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)

VERSION AVEC PLAQUE COUP DE FEU 11 KW :

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique



PP8G9

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
(voir page 496)

FEUX VIFS

& PLAQUE COUP DE FEU GAZ

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

FEUX VIFS - *À POSER*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	FEU 5,5 KW	FEU 9 KW	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCG4G9	2 feux	1	1	400 x 900 x 280	14,5	39	2 056
PCG4SG9	2 feux SUPER	-	2	400 x 900 x 280	18	41	2 254
PCG8G9	4 feux	2	2	800 x 900 x 280	29	71	3 162
PCG8SG9	4 feux SUPER	-	4	800 x 900 x 280	36	80	3 619
PCG12G9	6 feux	4	2	1200 x 900 x 280	40	97	4 588

FEUX VIFS - *SUR PLACARD OUVERT*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	FEU 5,5 KW	FEU 9 KW	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCG4FG9	2 feux	1	1	400 x 900 x 900	14,5	55,6	2 515
PCG4FSG9	2 feux SUPER	-	2	400 x 900 x 900	18	52	2 686
PCG8FG9	4 feux	2	2	800 x 900 x 900	29	94	3 884
PCG8FSG9	4 feux SUPER	-	4	800 x 900 x 900	36	93	4 304
PCG12FG9	6 feux	4	2	1200 x 900 x 900	40	130,5	5 352

FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - *À POSER*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	FEU 5,5 KW	FEU 9 KW	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. PLAQUE (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PP8G9	Plaque coup de feu	-	-	800 x 900 x 280	11	11	90	3 222

FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - *SUR PLACARD OUVERT*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	FEU 5,5 KW	FEU 9 KW	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. PLAQUE (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PCPG12FG9	2 feux + plaque coup de feu	1	1	1200 x 900 x 900	11	25,5	160	5 277
PP8FG9	Plaque coup de feu	-	-	800 x 900 x 900	11	11	111	3 981

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR GAZ

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**



GRILLES ÉMAILLÉES **EN FONTE**





PFG8GG9

- Épaisseur 20/10e
- Soubassement four gaz statique GN 2/1 ou extra-large
- Brûleurs puissants : 5,5 et 9 kW



PFXG12GG9



PFXG12GG9

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **DESSUS EMBOUTI FORMANT UNE CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENTS**
- **GRILLES ÉMAILLÉES EN FONTE AVEC TRAITEMENT DE VITRIFICATION**
- **BRÛLEURS EN FONTE ÉMAILLÉE ET VITRIFIÉE AVEC VEILLEUSE & THERMOCOUPLE**
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants à double couronne 9 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)

SOUBASSEMENTS FOURS GAZ

- Réglage thermostatique de 150°C à 290°C
- Allumage piezzo
- Équipés d'une veilleuse et thermocouple
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Versions four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissières

VERSION AVEC PLAQUE COUP DE FEU 11 KW

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
grille supplémentaire (voir page 496)

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR GAZ

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

SOUBASSEMENTS - FOURS GAZ - *STATIQUES GN 2/1*

CARACTÉRISTIQUES	PFG8GG9	PFG8SGG9	PFG12SGG9	P2FG16GG9	PFPG12GG9	PPF8GG9
Feu 5,5 kW	1	-	4	4	1	-
Feu 9 kW	2	4	2	4	1	-
Puissance four	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW
Puissance plaque	-	-	-	-	11 kW	11 kW
Puissance totale	36 kW	43 kW	47 kW	72 kW	32,5 kW	18 kW
Alimentation four	Gaz naturel					

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
PFG8GG9	4 feux sur four gaz	575 x 650 x 300	800 x 900 x 900	137,4	**5 332**
PFG8SGG9	4 feux SUPER sur four gaz	575 x 650 x 300	800 x 900 x 900	137	**5 675**
PFG12SGG9	6 feux SUPER sur four gaz + placard	575 x 650 x 300	1200 x 900 x 900	190	**7 731**
P2FG16GG9	8 feux sur four gaz + placard	575 x 650 x 300	1600 x 900 x 900	258	**10 246**
PFPG12GG9	2 feux + plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300	1200 x 900 x 900	209,8	**7 295**
PPF8GG9	Plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300	800 x 900 x 900	154	**5 904**

SOUBASSEMENTS - FOURS EXTRA LARGE GAZ - *STATIQUES*

CARACTÉRISTIQUES	PFXG12GG9	PFXG12GGE9
Feu 5,5 kW	4	4
Feu 9 kW	2	2
Puissance four	9 kW	7 kW
Puissance totale	49 kW	50 kW
Alimentation four	Gaz naturel	Gaz naturel + 230/1/T

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
PFXG12GG9	6 feux sur four gaz extra large	925 x 630 x 300	1200 x 900 x 900	205	**7 578**
PFXG12GGE9	6 feux sur four gaz extra large + GRILL (3 kW)	925 x 630 x 400	1200 x 900 x 900	210	**7 904**

FOURNEAUX DESSUS GAZ

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

GRILLES ÉMAILLÉES **EN FONTE**



PFG12V9

- Épaisseur 20/10e
- Soubassement four électrique statique GN 2/1 ou ventilé GN 1/1
- Brûleurs puissants : 5,5 et 9 kW

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
grille supplémentaire (voir page 496)

- **DESSUS EMBOUTI FORMANT UNE CUVETTE ANTI DÉBORDEMENTS**
- **GRILLES ÉMAILLÉES EN FONTE AVEC TRAITEMENT DE VITRIFICATION**
- **BRÛLEURS EN FONTE ÉMAILLÉE ET VITRIFIÉE AVEC VEILLEUSE ET THERMOCOUPLE**
- Tiroir extractible de récupération des résidus • Brûleurs puissants à double couronne 9 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES : • Statiques ou ventilés • Régulation thermostatique de 60°C à 300°C • Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistance du haut (3) et du bas (3) • Livrés avec une grille chromée (capacité : 4) • Pieds réglables en hauteur • Versions four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissières

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - *STATIQUES GN 2/1 & VENTILÉS GN 1/1*

CARACTÉRISTIQUES	PFG8G9	PFG8V9	PFG8V9
Feu 5,5 kW	2	2	4
Feu 9 kW	2	2	2
Puissance four	5,3 kW	5 kW	5 kW
Puiss. totale	34,3 kW	34 kW	45 kW
Alimentation four	400/3/N/T		

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
STATIQUES GN 2/1					
PFG8G9	4 feux sur four électrique	575 x 650 x 300	800 x 900 x 900	137	**5 904**
VENTILÉS GN 1/1					
PFG8V9	4 feux sur four électrique	570 x 515 x 300	800 x 900 x 900	137	**6 146**
PFG12V9	6 feux sur four électrique + placard	570 x 515 x 300	1200 x 900 x 900	198	**7 972**

PLAQUES ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION
TOUT INOX

DESSUS EMBOUTI À
CUVETTE ANTI-DÉBORDEMENTS



PC8FE9

- Dessus embouti à cuvette anti-débordements
- Plaques carrées 300 x 300 mm
- Épaisseur 20/10e



PC8E9

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **RÉGULATEUR DE PUISSANCES 7 POSITIONS**

- Plaques électriques carrées 300 x 300 mm
- Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- munies de protecteurs évitant toute surchauffe préjudiciable
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T (sauf 2 plaques : 400/2/N/T)

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
Grille supplémentaire, page 496 - Glissières pour placard, page 494

PLAQUES ÉLECTRIQUES - *À POSER*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUES (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. PLAQUES (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PC4E9	2 plaques carrées	300 x 300	400 x 900 x 280	2 x 4	8	29	2 849
PC8E9	4 plaques carrées	300 x 300	800 x 900 x 280	4 x 4	16	72	4 640
PC12E9	6 plaques carrées	300 x 300	1200 x 900 x 280	6 x 4	24	112	6 191

PLAQUES ÉLECTRIQUES - *SUR PLACARD OUVERT*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. PLAQUES (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. PLAQUES (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PC4FE9	2 plaques carrées	300 x 300	400 x 900 x 900	2 x 4	8	51,6	3 295
PC8FE9	4 plaques carrées	300 x 300	800 x 900 x 900	4 x 4	16	83	5 290
PC12FE9	6 plaques carrées	300 x 300	1200 x 900 x 900	6 x 4	24	120,8	7 425

PLAQUES ÉLECTRIQUES

VITROCÉRAMIQUE

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces



PCC4E9

- Construction tout inox épaisseur 20/10e
- Résistances carrées à infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement *(pas de risque d'infiltration des liquides)*

• Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie • Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles • Témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation : 400/3/N/T (sauf 2 plaques : 400/2/N/T)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. *(L X P X H) MM*	PLAQUES 3,4 KW	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - À POSER						
PCC4E9	2 plaques vitrocéramiques	400 x 900 x 280	2	6,8	24	3 570
PCC8E9	4 plaques vitrocéramiques	800 x 900 x 280	4	13,6	47	5 790
PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - SUR PLACARD OUVERT						
PCC4FE9	2 plaques vitrocéramiques	400 x 900 x 900	2	6,8	68	4 194
PCC8FE9	4 plaques vitrocéramiques	800 x 900 x 900	4	13,6	99	6 635

PLAQUES ÉLECTRIQUES

DE MIJOTAGE

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces



PP8E9

- Construction tout inox épaisseur 20/10e
- Plaque lisse en acier très épais
- 2 ou 4 zones de chauffe indépendantes contrôlées par 2 ou 4 régulateurs d'énergie avec position de fonctionnement en continu

• Chauffage par résistances électriques à filament de tungstène fixées sous la plaque • Thermostat avec limiteur de température évitant les surchauffes et à réarmement automatiquement si besoin • Témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation : 400/3/N/T

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. *(L X P X H) MM*	PLAQUES 3,5 KW	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE - À POSER						
PP4E9	Simple à poser	400 x 900 x 280	2	7	60	3 826
PP8E9	Double à poser	800 x 900 x 280	4	14	101,5	4 564
PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - SUR PLACARD OUVERT						
PP4FE9	Simple sur placard ouvert	400 x 900 x 900	2	7	75	4 273
PP8FE9	Double sur placard ouvert	800 x 900 x 900	4	14	119	5 241

PLAQUES ÉLECTRIQUES

À INDUCTION

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

ÉPAISSEUR **20/10E**



PIN4E9

- Système de cuisson performant et économique
- Épaisseur 20/10e



PIN4FE9

- **RÉACTION IMMÉDIATE ET PRÉCISE AUX RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE**
- **RÉPARTITION PARFAITEMENT HOMOGÈNE DE LA CHALEUR SUR TOUTE LA SURFACE DE LA CASSEROLE**
- Très peu de déperdition de chaleur (chaleur produite directement dans le fond du récipient, sans aucun intermédiaire) • Température de la plaque peu élevée • Peu de dégagement de chaleur, contrairement à une plaque électrique classique • Alimentation : 400/3/N/T

PLAQUES À INDUCTION - *À POSER*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) MM	PLAQUES 5 KW	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PIN4E9	2 plaques à induction	400 x 900 x 280	2	10	35	11 181
PIN8E9	4 plaques à induction	800 x 900 x 280	4	10	70	21 246

PLAQUES À INDUCTION - *SUR PLACARD OUVERT*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) MM	PLAQUES 5 KW	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PIN4FE9	2 plaques à induction	400 x 900 x 900	2	10	68	11 663
PIN8FE9	4 plaques à induction	800 x 900 x 900	4	10	88	21 833

WOK À INDUCTION - *SUR PLACARD OUVERT*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. TOTALE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
PIW4FE9	Wok à induction	400 x 900 x 900	5	42,6	7 752

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

CUVETTE **ANTI-DÉBORDEMENT**



PF8VE9

- Construction tout inox
- Plans de cuisson avec cuvettes anti-débordement
- Plaques à régulateur 7 positions
- Four émaillé statique ou ventilé
- Epaisseur 20/10e



PFC8E9

PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Construction tout inox • Dessus embouti formant une cuvette anti débordements • Régulateur de puissances 7 positions • Plaques électriques carrées 300 x 300 mm • Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides) • Munies de protecteurs évitant toute surchauffe préjudiciable • Témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation : 400/3/N/T

PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES

• Construction tout inox • Résistances carrées à infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides) • Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie • Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles • Témoins lumineux de fonctionnement • Alimentation : 400/3/N/T

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

• Régulation thermostatique de 60°C à 300°C • Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistance du haut (3) et du bas (3) • Fours statiques GN 2/1 ou ventilés GN 1/1 • Livrés avec une grille chromée (capacité: 4) • Pieds réglables en hauteur • Version four + placard GN 1/1 : placard livré sans grille et sans glissières • Alimentation : 400/3/N/T

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
grille supplémentaire (voir page 496)

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE

SUR FOUR ÉLECTRIQUE

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - *STATIQUES GN 2/1*

CARACTÉRISTIQUES	PF8E9	PF12E9	PFC8E9	PPF8E9
Dim. plaques	300 x 300 mm	300 x 300 mm	4 zones	770 x 684 mm
Plaques	4 x 4 kW	6 x 4 kW	4 x 3,4 kW	4 x 3,5 kW
Puiss. four	5,3 kW	5,3 kW	5,3 kW	5,3 kW
Puiss. totale	21,3 kW	29,3 kW	18,9 kW	19,3 kW
Alimentation four	400/3/N/T			

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
PF8E9	4 plaques carrées sur four électrique	570 x 650 x 300	800 x 900 x 900	128	**7 425**
PF12E9	6 plaques carrées sur four électrique + placard	570 x 650 x 300	1200 x 900 x 900	143	**10 341**
PFC8E9	4 plaques vitrocéramiques sur four électrique	570 x 650 x 300	800 x 900 x 900	101	**8 696**
PPF8E9	Plaque de mijotage sur four électrique	570 x 650 x 300	800 x 900 x 900	162	**6 793**

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - *VENTILÉS GN 1/1*

CARACTÉRISTIQUES	PF8VE9	PF12VE9	PFC8VE9	PPF8VE9
Dim. plaques	300 x 300 mm	300 x 300 mm	4 zones	770 x 684 mm
Plaques	4 x 4 kW	6 x 4 kW	4 x 3,4 kW	4 x 3,5 kW
Puiss. four	5kW	5 kW	5 kW	5 kW
Puiss. totale	21 kW	29 kW	18,6 kW	19 kW
Alimentation four	400/3/N/T			

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. INT. FOUR *(L X P X H) MM*	DIM. *(L X P X H) MM*	POIDS KG	PRIX € HT
PF8VE9	4 plaques carrées sur four électrique	570 x 515 x 300	800 x 900 x 900	162	**7 670**
PF12VE9	6 plaques carrées sur four électrique + placard	570 x 515 x 300	1200 x 900 x 900	183	**10 584**
PFC8VE9	4 plaques vitrocéramiques sur four électrique	570 x 515 x 300	800 x 900 x 900	101	**8 938**
PPF8VE9	Plaque de mijotage sur four électrique	570 x 515 x 300	800 x 900 x 900	162	**7 037**

CUISEURS À PÂTES

GAZ OU ÉLECTRIQUES GAZ MÉCANIQUES

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

CUVE DE 40 LITRES **EN INOX AISI 316**



CP4FE9

- Construction tout inox
- Épaisseur 20/10e
- Cuve en inox AISI 316



CP8FG9

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **CUVE DE 40 LITRES À ANGLES ARRONDIS EN INOX AISI 316**

- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- *LIVRÉS SANS PANIER*

MODÈLES GAZ

- Allumage piezzo
- Veilleuse et thermocouple
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)
- Alimentation : 400/3/N/T

MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Résistances placées sous la cuve
- Sélecteur pour le contrôle de la puissance
- Thermostat de sécurité
- Alimentation : Gaz naturel

CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
CP4FE9	40 litres	305 x 510 x 285	400 x 900 x 900	9	59,6	4 399
CP8FE9	2 x 40 litres	305 x 510 x 285	800 x 900 x 900	18	96	7 204

CUISEURS À PÂTES - GAZ - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
CP4FG9	40 litres	305 x 510 x 285	400 x 900 x 900	15	62	4 341
CP8FG9	2 x 40 litres	305 x 510 x 285	800 x 900 x 900	30	124	7 254

CUISEURS À PÂTES

ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces



COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**

CPD8FE9

- Épaisseur 20/10e
- Cuve en inox AISI 316
- Commandes électroniques

- **RÉGLAGE DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE**
- **10 PROGRAMMES MÉMORISABLES**
- **MOLETTE DE SÉLECTION**
- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **CUVE DE 40 LITRES À ANGLES ARRONDIS EN INOX AISI 316**

- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- Alimentation : 400/3/N/T

- *LIVRÉS SANS PANIER*

CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES - *COMMANDES ÉLECTRONIQUES*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
CPD4FE9	40 litres	305 x 510 x 285	400 x 900 x 900	9	59,6	4 713
CPD8FE9	2 x 40 litres	305 x 510 x 285	800 x 900 x 900	18	109	7 833

PANIERS CUISEURS À PÂTES

PROFONDEUR 900



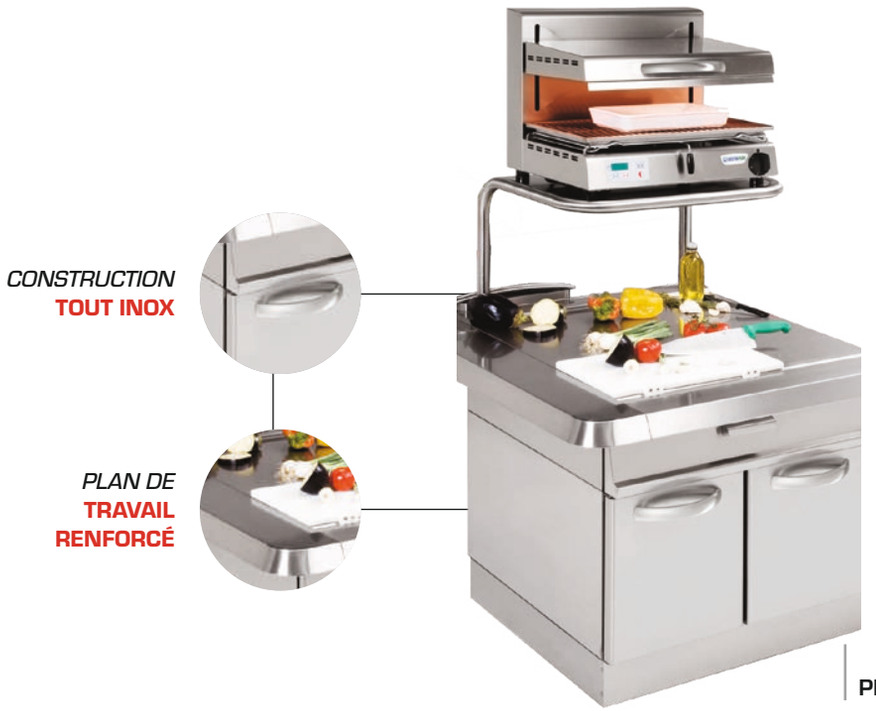
1 399504 2 399505 3 399506 4 399507 5 399548 6 399508 7 399553

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
399504	1 3 paniers GN 1/3 - 280 x 130 x 200 mm	538
399505	2 1 panier GN 1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 2 paniers GN 2/6 - 280 x 130 x 200 mm	538
399506	3 2 paniers GN 1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 2 paniers GN 1/6 - 130 x 130 x 200 mm	584
399507	4 1 panier GN 1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 4 paniers GN 1/6 - 130 x 130 x 200 mm	639
399548	5 6 paniers GN 1/6 - 130 x 130 x 200 mm	691
399508	6 1 panier GN 1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 1 panier GN 2/3 - 280 x 280 x 200 mm	418
399553	7 2 paniers GN 1/2 - 280 x 230 x 200 mm	444

PLANS DE TRAVAIL

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces



PNC8FL9

- Épaisseur 20/10e
- Équipés d'un tiroir de rangement des ustensiles



PNC4FL9

MODÈLES PNC4FL9 :

- Plan de travail simple sur placard ouvert avec tiroir de rangement des ustensiles intégré

MODÈLES PNC8FL9 :

- Plan de travail double sur placard fermé avec avec tiroir de rangement des ustensiles intégré et support salamandre

PLANS DE TRAVAIL

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VERSION	DIM. TIROIR (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
PNC4L9	Simple avec tiroir	À poser	298 x 743	400 x 900 x 280	27	1 431
PNC8L9	Double avec tiroir	À poser	369 x 743	800 x 900 x 280	40,5	1 848
PNC4FL9	Simple avec tiroir	Sur placard ouvert	298 x 743	400 x 900 x 900	41,6	1 887
PNC8FL9	Double avec tiroir	Sur placard ouvert	369 x 743	800 x 900 x 900	58	2 572

BAINS MARIE

ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces



- Épaisseur 20/10e
- Robinet de vidange en façade



BM8E9

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **BAIN MARIE SIMPLE : CAPACITÉ 4 X GN 1/3**
- **BAIN MARIE DOUBLE : CAPACITÉ : 8 X GN 1/3**
- **CUVE AVEC ANGLES ARRONDIS PROFONDEUR 150 MM**

- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti ouverture
- Thermostat réglable de 60°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Alimentation : 400/3/N/T

- *LIVRÉS SANS BAC*

BAINS MARIE ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VERSION	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
BM4E9	Simple	À poser	308 x 686 x160	400 x 900 x 280	3	23	2 279
BM8E9	Double	À poser	630 x 686 x160	800 x 900 x 280	4,5	45	3 087
BM4FE9	Simple	Sur placard ouvert	308 x 686 x160	400 x 900 x 900	3	37,6	2 809
BM8FE9	Double	Sur placard ouvert	630 x 686 x160	800 x 900 x 900	4,5	59	3 811

FRITEUSES SUR COFFRE

ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

GROUPE DE RÉSISTANCES **BASCULANTES AVEC SÉCURITÉ EN POSITION LEVÉE** *POUR FACILITER LE NETTOYAGE DE LA CUVE*



FR47FE9

- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide



FR87FE9

- **ÉQUIPÉES D'UNE GRILLE DANS LE FOND DE LA CUVE**

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES

- Vidange: bac de récupération de l'huile dans le placard
- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Alimentation : 400/3/N/T

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	DOTATION	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FR47FE9	17	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345	400 x 900 x 900	16,5	50	3 848
FR41FE9	21	1 panier 300 x 410 x 120 mm	310 x 460	400 x 900 x 900	20	51	4 156
FR87FE9	2 x 17	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345	800 x 900 x 900	33	77,4	6 206
FR81FE9	2 x 21	2 paniers 300 x 410 x 120 mm	310 x 460	800 x 900 x 900	40	83	6 961

FRITEUSES SUR COFFRE

ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

RÉGLAGE DU **TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE**



FRD47FE9

- Épaisseur 20/10e
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Touche cycle de fonte des graisses solides
- Support pour paniers en position relevée



GROUPE DE RÉSISTANCES PIVOTANTES
AVEC SÉCURITÉ EN POSITION LEVÉE POUR FACILITER LE NETTOYAGE DE LA CUVE



COMMANDES
ÉLECTRONIQUES

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

• Équipées d'une grille dans le fond de la cuve • Vidange : bac de récupération de l'huile dans le coffre • Groupe de résistances pivotantes, avec sécurité en position latérale pour faciliter le nettoyage de la cuve • Thermostat de sécurité • Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve • Alimentation : 400/3/N/T

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES - *COMMANDES ÉLECTRONIQUES*

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	DOTATION	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FRD47FE9	17	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345	400 x 900 x 900	16,5	50	4 071
FRD41FE9	21	1 panier 300 x 410 x 120 mm	310 x 460	400 x 900 x 900	20	51,1	4 376
FRD87FE9	2 x 17	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345	800 x 900 x 900	33	83	6 648
FRD81FE9	2 x 21	2 paniers 300 x 410 x 120 mm	310 x 460	800 x 900 x 900	40	83	7 403

FRITEUSES SUR COFFRE

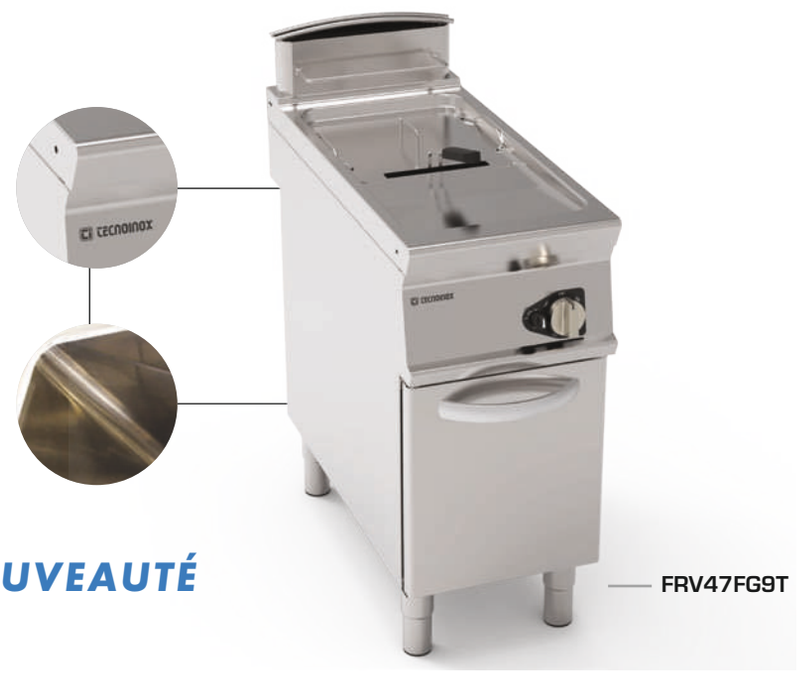
2 ANS GARANTIE pièces

GAZ

PROFONDEUR 900

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

CUVE EMBOUTIE AVEC ANGLES **ARRONDIS ET ZONE FROIDE**



NOUVEAUTÉ

FRV47FG9T

- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Brûleurs externes à la cuve (Friteuses gaz avec cuve en V)
- Tuyères dans la cuve (Friteuses gaz avec tuyères traversant la cuve)



FRITEUSES GAZ
AVEC CUVE EN V



FRITEUSES GAZ
AVEC TUYÈRES



FRV87FG9T

FRITEUSES GAZ AVEC CUVE EN V

• Brûleurs externes à la cuve • Allumage électrique • Veilleuse et thermocouple de sécurité • Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve • Friteuses doubles livrées avec 1 panier + 2 1/2 paniers • Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange butane/Propane)

FRITEUSES GAZ AVEC TUYÈRES TRAVERSANT LA CUVE

• Vidange : bac de récupération de l'huile dans le placard • Tuyères dans la cuve • Allumage électrique • Veilleuse et thermocouple de sécurité • Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve • Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)

FRITEUSES SUR COFFRE

GAZ

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ - *TUYÈRES*

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	DOTATION	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	ALIM.	PRIX € HT
FR47FG9T	17	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345	400 x 900 x 900	16,5	63	Gaz naturel + 230/1/T	4 341
FR87FG9T	2 x 17	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345	800 x 900 x 900	33	113	Gaz naturel + 230/1/T	7 445

FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ - *CUVE EN V*

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	DOTATION	DIM. CUVE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	ALIM.	PRIX € HT
FRV47FG9T	17	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345	400 x 900 x 900	16,5	65	Gaz naturel + 230/1/T	4 341
FRV41FG9T	21	1 panier 300 x 410 x 120 mm	310 x 444	400 x 900 x 900	19,4	68	Gaz naturel + 230/1/T	4 733
FRV87FG9T	2 x 17	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345	800 x 900 x 900	33	108	Gaz naturel + 230/1/T	7 445
FRV81FG9T	2 x 21	2 paniers 300 x 410 x 120 mm	310 x 444	800 x 900 x 900	38,8	119	Gaz naturel + 230/1/T	8 117

ACCESSOIRES

PANIERS SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
799508	Panier friteuse 17 litres - 300 x 315 x 120 mm	119
399581	Panier friteuse 21 litres - 300 x 410 x 120 mm	119
799509	Kit 2 paniers 1/2 friteuse 17 litres - 145 x 315 x 120 mm	200
399580	Kit 2 paniers 1/2 friteuse 21 litres - 145 x 410 x 120 mm	200

PLAQUES À SNACKER

ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

DOSSERET ANTI **ÉCLABOUSSURE SUR LES 4 CÔTÉS**



FTL4E9

- Construction tout inox
- Epaisseur 20/10e
- Bac amovible de récupération des graisses en façade
- Existe en version chrome brillant



EXITENT EN VERSION **À COMMANDES ÉLECTRONIQUES**

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **PLAQUE EN ACIER ÉPAISSEUR 15 MM**
- **DOSSERET ANTI ÉCLABOUSSURE SUR LES 4 CÔTÉS**
- **BAC AMOVIBLE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES EN FAÇADE AVEC SÉCURITÉ ANTI-BASCULEMENT**
- Existent en version à plaque lisse, à plaque 1/3 rainurée ou lisse au chrome dur brillant (plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir)



FTL8FE9

MODÈLES ÉLECTRIQUES

COMMANDES MÉCANIQUES OU ÉLECTRONIQUES

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage thermostatique de 50°C à 300°C
- Alimentation : 400/3/N/T

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
grille supplémentaire (voir page 496)

PLAQUES À SNACKER

ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - *À POSER - SIMPLES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL4E9	Lisse simple	340 x 690	400 x 900 x 280	6	53,9	2 703
FTR4E9	Rainurée simple	340 x 690	400 x 900 x 280	6	53,9	2 808
FTC4E9	Lisse chromée simple	340 x 690	400 x 900 x 280	6	56,6	3 552

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - *À POSER - DOUBLES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL8E9	Lisse simple	740 x 690	800 x 900 x 280	12	102,5	3 747
FTR8E9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690	800 x 900 x 280	12	103	3 901
FTC8E9	Lisse chromée double	740 x 690	800 x 900 x 280	12	103	4 856

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - *SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL4FE9	Lisse simple	340 x 690	400 x 900 x 900	6	70,6	3 172
FTR4FE9	Rainurée simple	340 x 690	400 x 900 x 900	6	68,6	3 333
FTC4FE9	Lisse chromée simple	340 x 690	400 x 900 x 900	6	65,6	4 050

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - *SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL8FE9	Lisse simple	740 x 690	800 x 900 x 900	12	117	4 478
FTR8FE9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690	800 x 900 x 900	12	113	4 588
FTC8FE9	Lisse chromée double	740 x 690	800 x 900 x 900	12	117	5 523

PLAQUES À SNACKER

ÉLECTRIQUES - LARGEUR 400

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces



FTLD4FE9

- Epaisseur 20/10e
- Bac amovible de récupération des graisses en façade
- Existe en version chrome brillant
- Commandes électroniques



FTCD4FE9

- **RÉGLAGE DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE**
- **10 PROGRAMMES MÉMORISABLES**
- **MOLETTE DE SÉLECTION**
- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **EXISTE EN VERSION LISSE, 2/3 LISSE + 1/3 RAINURÉE OU CHROMÉE**
  (PLAQUES CHROMÉES LIVRÉES D'ORIGINE AVEC UN GRATTOIR)

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage électronique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
grattoir (voir page 496)

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES - *COMMANDES ÉLECTRONIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTLD4FE9	Lisse simple	340 x 690	400 x 900 x 900	6	69	3 409
FTCD4FE9	Lisse chromée simple	340 x 690	400 x 900 x 900	6	72	4 286

PLAQUES À SNACKER

ÉLECTRIQUES - LARGEUR 800

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**



FTRD8FE9

- Epaisseur 20/10e
- Bac amovible de récupération des graisses en façade
- Existe en version chrome brillant
- Commandes électroniques



FTLD8FE9

- **RÉGLAGE DU TEMPS ET DE LA TEMPÉRATURE**
- **10 PROGRAMMES MÉMORISABLES**
- **MOLETTE DE SÉLECTION**
- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **EXISTE EN VERSION LISSE, 2/3 LISSE + 1/3 RAINURÉE OU CHROMÉE**
  (PLAQUES CHROMÉES LIVRÉES D'ORIGINE AVEC UN GRATTOIR)

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage électronique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
grattoir (voir page 496)

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES - *COMMANDES ÉLECTRONIQUES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTLD8FE9	Lisse simple	740 x 690	800 x 900 x 900	12	117	4 950
FTRD8FE9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690	800 x 900 x 900	12	117	5 060
FTCD8FE9	Lisse chromée double	740 x 690	800 x 900 x 900	12	117	5 998

PLAQUES À SNACKER

2 ANS GARANTIE pièces

GAZ

PROFONDEUR 900

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

DOSSERET **ANTI ÉCLABOUSSURE**



FTR8G9

- Epaisseur 20/10e
- Bac amovible de récupération des graisses en façade
- Existe en version chrome brillant



FTC8FG9

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **PLAQUE EN ACIER ÉPAISSEUR 15 MM**
- **DOSSERET ANTI ÉCLABOUSSURE SUR LES 4 CÔTÉS**
- **BAC AMOVIBLE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES EN FAÇADE AVEC SÉCURITÉ ANTI-BASCULEMENT**
- Existent en version lisse, 2/3 lisse + 1/3 rainurée ou lisse au chrome dur brillant (plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir)

MODÈLES GAZ

- Chauffage par brûleurs tubulaires en acier situés sous la plaque
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange butane/Propane)
- Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et allumage piezzo
- Alimentation : 400/3/N/T

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
Grattoir (voir page 496)

PLAQUES À SNACKER

GAZ

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

PLAQUES À SNACKER - GAZ - *À POSER - SIMPLES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL4G9	Lisse simple	340 x 690	400 x 900 x 280	8	58	2 572
FTR4G9	Rainurée simple	340 x 690	400 x 900 x 280	8	57	2 686
FTC4G9	Lisse chromée simple	340 x 690	400 x 900 x 280	8	59	3 619

PLAQUES À SNACKER - GAZ - *À POSER - DOUBLES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL8G9	Lisse simple	740 x 690	800 x 900 x 280	16	110	3 662
FTR8G9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690	800 x 900 x 280	16	119	3 811
FTC8G9	Lisse chromée double	740 x 690	800 x 900 x 280	16	109,8	4 895

PLAQUES À SNACKER - GAZ - *SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL4FG9	Lisse simple	340 x 690	400 x 900 x 900	8	72,6	3 048
FTR4FG9	Rainurée simple	340 x 690	400 x 900 x 900	8	67	3 186
FTC4FG9	Lisse chromée simple	340 x 690	400 x 900 x 900	8	74,6	4 112

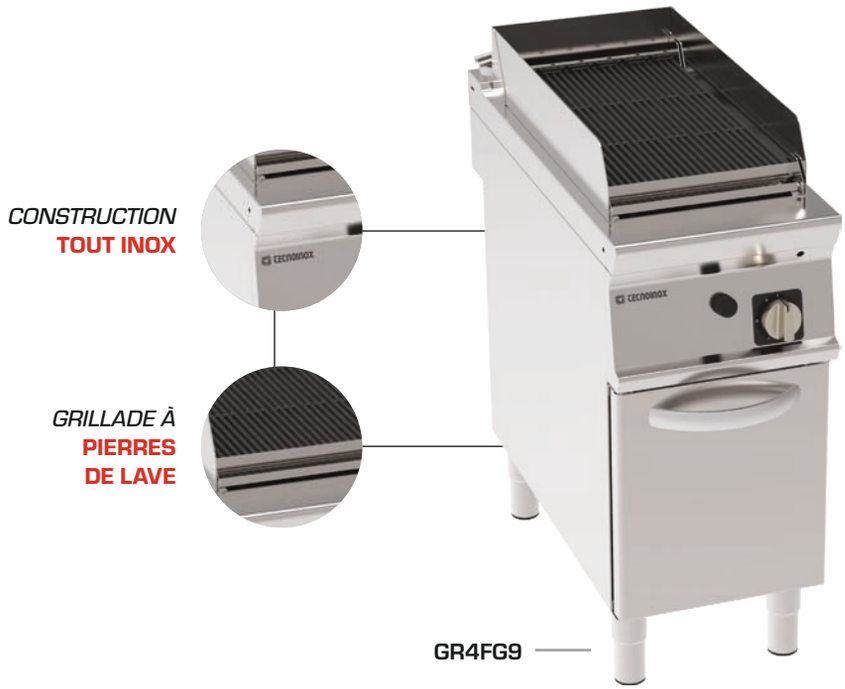
PLAQUES À SNACKER - GAZ - *SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
FTL8FG9	Lisse simple	740 x 690	800 x 900 x 900	16	122	4 246
FTR8FG9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690	800 x 900 x 900	16	117	4 401
FTC8FG9	Lisse chromée double	740 x 690	800 x 900 x 900	16	122	5 484

GRILLADES CHARCOAL GAZ

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces



- Epaisseur 20/10e
- Grillade à pierres de lave



- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- **CHAUFFAGE DE LA PIERRE DE LAVE PAR BRÛLEURS TUBULAIRES**

- *MODÈLE DOUBLE :*
  2 grilles et 2 commandes séparées
- bac de récupération des graisses amovible
- Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité
- Allumage piezzo
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange butane/ Propane)
- Livrées avec grille spéciale viandes (modèle pour poissons en option
- Alimentation : Gaz naturel

OPTIONS, ACCESSOIRES ET SUPPORTS :
Grille spéciale poisson (voir page 496)

GRILLADES CHARCOAL - GAZ - *SUR PLACARD FERMÉ*

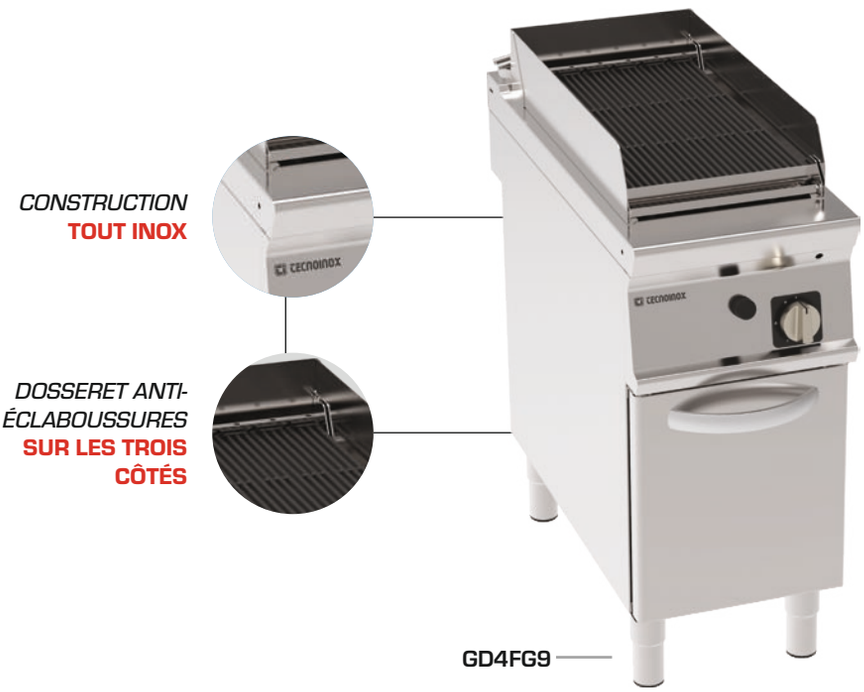
RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE UTILE (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
GR4FG9	Grillade simple	375 x 585	400 x 900 x 900	11	63	3 333
GR8FG9	Grillade double	750 x 585	800 x 900 x 900	22	107	4 876

GRILLADES VAPEUR

GAZ

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces



Epaisseur 20/10e

- Idéales pour griller la viande, le poisson ou les légumes
- Grille en fonte réversible «double-face»
- Le bac collecteur rempli d'eau produit de la vapeur pour une cuisson parfaite



GRILLE FACE **«POISSON»**

GRILLE FACE **«VIANDE»**

GRILLE RÉVERSIBLE EN FONTE «DOUBLE-FACE»

Un côté spécial viandes (écoulement des graisses facilité), et un côté spécial poissons et aliments plus maigres

- Les grilles peuvent être positionnées sur deux hauteurs pour obtenir une température plus ou moins élevée et peuvent être maintenues en position horizontale ou inclinées en facilitant ainsi l'écoulement des graisses dans le bac de récupération

MODÈLE DOUBLE : 2 zones de cuisson indépendantes

- Bac à eau permettant de maintenir un degré correct d'humidité dans les aliments (production de vapeur pendant la cuisson) et collecter les graisses
- Distribution uniforme de la chaleur sur la surface de cuisson et sur les aliments
- Dosseret anti-éclaboussures sur les trois côtés
- Pièces en contact avec les aliments et système de récupération des graisses amovibles pour un nettoyage facilité
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange butane/Propane)
- Alimentation : Gaz naturel

GRILLADES VAPEUR - GAZ - *SUR PLACARD FERMÉ*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SURFACE CUISSON (L X P) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
GD4FG9	Grillade simple	275 x 590	400 x 900 x 900	11	80	3 709
GD8FG9	Grillade double	670 x 590	800 x 900 x 900	22	119	5 381

MARMITES

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

MANOMÈTRE **& SOUPAPE DE SÉCURITÉ**



P81FIE9

- Construction tout inox
- Épaisseur 20/10e
- Chauffe directe ou indirecte
- Capacité : 100 ou 150 litres utiles
- Cuve acier inox AISI 316 épaisseur 20/10e



P85FDG9

- Couvercle en acier inox avec arrêt de sécurité en position «ouvert »
- Robinet de vidange de la cuve en laiton chromé
- bec de remplissage de la cuve orientable
- Dispositif de contrôle de la pression de la double cuve sur les marmites à chauffe indirecte (pressostat, manomètre et soupape de sécurité)

MODÈLE GAZ

- Chauffage indirect ou direct par brûleurs à haut rendement
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange butane/ Propane)

MODÈLE ÉLECTRIQUE

- Chauffage indirect par résistances blindées situées dans la double cuve
- Alimentation 400/3/N/T

EXISTE AVEC AUTOCLAVE : NOUS CONSULTER

MARMITES - *100 & 150 LITRES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CHAUFFE	DIAM. CUVE (MM)	HAUTEUR CUVE (MM)	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
MARMITES - 100 LITRES								
P81FIE9	Marmite électrique	Indirecte	600	415	800 x 900 x 900	16	144	9 885
P81FDG9	Marmite gaz	Directe	600	415	800 x 900 x 900	21	119	7 578
P81FIG9	Marmite gaz	Indirecte	600	415	800 x 900 x 900	21	144	9 683
MARMITES - 100 LITRES								
P85FIE9	Marmite électrique	Indirecte	600	540	800 x 900 x 900	18	156	10 318
P85FDG9	Marmite gaz	Directe	600	540	800 x 900 x 900	21	122	7 738
P85FIG9	Marmite gaz	Indirecte	600	540	800 x 900 x 900	21	149,5	10 106

SAUTEUSES BASCULANTES

GAZ OU ÉLECTRIQUES

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces

CONSTRUCTION **TOUT INOX**

BASCULEMENT DE LA CUVE **PAR UN VOLANT**



B12FXGN9

- Epaisseur 20/10e
- Relevage manuel ou motorisé
- Capacité 80 et 120 litres utiles
- Construction tout inox
- Cuve acier inox AISI 316 épaisseur 20/10e



B8FIGN9

• Fond de cuve en inox "compound" (acier inox Aisi 316 au contact des aliments et acier doux pour optimiser la conductibilité thermique) • système de basculement manuel de la cuve avec un volant • Couvercle en acier inox Aisi 304 avec arrêt de sécurité en position «ouvert » • bec verseur galbé assurant une vidange complète de la cuve • Robinet de remplissage de la cuve • Double alimentation eau chaude / eau froide

SAUTEUSES GAZ

• Chauffage par brûleurs tubulaires en inox • Allumage piezzo • Soupape de sécurité avec thermocouple • Réglage thermostatique de 100°C à 300°C • Fonctionnement gaz naturel + 230/1/T (versions motorisées)
(livrées avec injecteurs de rechange butane/Propane)

SAUTEUSES ÉLECTRIQUE

• Chauffage par résistances blindées • Contrôle thermostatique de 45°C à 300°C • Thermostat de sécurité • Alimentation 400/3/N/T

SAUTEUSES BASCULANTES - *80 & 120 LITRES*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CUVE	DIM. CUVE (L X P X H) MM	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	POIDS KG	PRIX € HT
SAUTEUSES BASCULANTES - 80 LITRES							
B8FIGN9	Sauteuse gaz	Inox Compound	720 x 610 x 225	800 x 900 x 900	20	144	8 940
B8FXGN9	Sauteuse gaz	INOX AISI 304	720 x 610 x 225	800 x 900 x 900	20	159,4	8 373
B8MFIGN9	Sauteuse électrique	Inox Compound	720 x 610 x 225	800 x 900 x 900	20	154	11 096
B8MFXGN9	Sauteuse électrique	INOX AISI 304	720 x 610 x 225	800 x 900 x 900	20	154	10 536
SAUTEUSES BASCULANTES - 120 LITRES							
B12FIGN9	Sauteuse gaz	Inox Compound	720 x 610 x 225	800 x 900 x 900	30	217	13 410
B12FXGN9	Sauteuse gaz	INOX AISI 304	720 x 610 x 225	800 x 900 x 900	30	217	12 264
B12MFIGN9	Sauteuse électrique	Inox Compound	720 x 610 x 225	800 x 900 x 900	30	227	15 564
B12MFXGN9	Sauteuse électrique	INOX AISI 304	720 x 610 x 225	800 x 900 x 900	30	227	14 418

SOUBASSEMENTS NEUTRES

PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces



VNP12L9

- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 304 18/10**
- **PIEDS ACIER INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR**

- Possibilité de monter des portes et des tiroirs GN 1/1
- Possibilité de monter un kit chauffant (voir accessoires)
- Fournis sans glissières (voir accessoires)
- Prédisposition pour passage des arrivées techniques (en bas, sur les côtés et à l'arrière)

SOUBASSEMENTS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SUPPORT POUR	DIM. (L X P X H) MM	POIDS KG	PRIX € HT
VN4L9	Placard ouvert	1 élément	400 x 765 x 570	15	613
VNP4L9	Placard 1 porte	1 élément	400 x 765 x 570	18	821
VNC4L9	Placard 2 tiroirs	1 élément	400 x 765 x 570	28	1 295
VN8L9	Placard ouvert	2 éléments	800 x 765 x 570	21,7	840
VNP8L9	Placard 2 portes	2 éléments	800 x 765 x 570	30	1 256
VNP12L9	Placard 3 portes	3 éléments	1200 x 765 x 570	41	1 621
VNC12L9	Placard 2 portes + 2 tiroirs	3 éléments	1200 x 765 x 570	38	2 096

ACCESSOIRES

SOUBASSEMENTS



1 319001



3 399502

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
319001	Kit 2 tiroirs pour placard largeur 400 mm	706
319002	Porte pour placard largeur 400 mm	228
399502	Jeu de glissières pour placard largeur 400 mm sauf pourles fourneaux	155
116055	Kit chauffant Puissance 1,3 kW - Dim. 320 x 540 x 100 mm - Poids : 4 kg - Alimentation : 230/1/T	349
399529	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein (montées d'usine)	354

GAMME SUSPENDUE

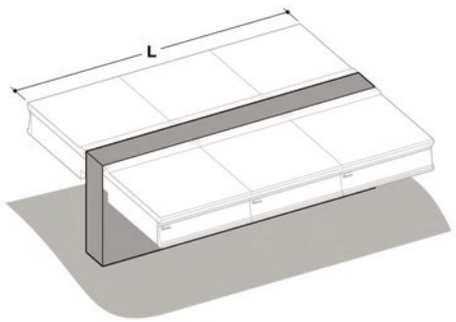
PROFONDEUR 900

2 ANS GARANTIE pièces



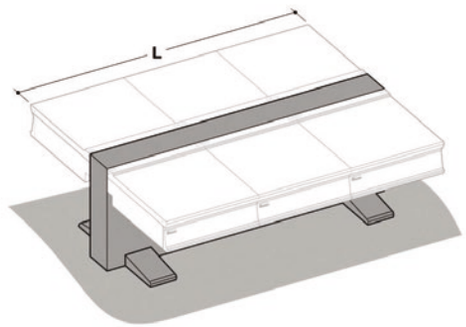
TOUTE COMMANDE DE GAMME SUSPENDUE DOIT ÊTRE FOURNIE AVEC UN SCHÉMA D'IMPLANTATION.

A - *FIXATION AU SOL (L)*



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
399555	Longueur 2000 mm	Nous consulter
399556	Longueur 2400 mm	Nous consulter
399557	Longueur 2800 mm	Nous consulter
399558	Longueur 3200 mm	Nous consulter
399559	Longueur 3600 mm	Nous consulter
399560	Longueur 4000 mm	Nous consulter
399561	Longueur 4400 mm	Nous consulter

B - *FIXATION AVEC PIEDS*



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
399562	Longueur 2000 mm	Nous consulter
399563	Longueur 2400 mm	Nous consulter
399564	Longueur 2800 mm	Nous consulter
399565	Longueur 3200 mm	Nous consulter
399566	Longueur 3600 mm	Nous consulter
399567	Longueur 4000 mm	Nous consulter
399568	Longueur 4400 mm	Nous consulter

INSTALLATION EN PONT

PROFONDEUR 900

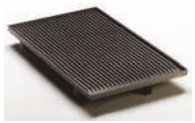
2 ANS GARANTIE pièces



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
399525	Support longueur 400 mm	186
399526	Support longueur 800 mm	235
399527	Support longueur 1200 mm	313
399528	Support longueur 1600 mm	478

ACCESSOIRES

PROFONDEUR 900







RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
399509	Grille spéciale poissons pour grillade charcoal simple	432
399510	Demi grille spéciale poissons pour charcoal double	415
220590	Grille supplémentaire de four GN 2/1 (630 x 530 mm)	48
619004	Grille supplémentaire de four GN 1/1 (530 x 470 mm)	48
220595	Grille supplémentaire pour four extra large statique (880 x 620 mm)	94
619006	Grille supplémentaire pour four extra large ventilé	94
399569	Colonne arrivée d'eau orientable pour fourneaux gaz	642
399516	Colonne arrivée d'eau orientable	517
120595	Grattoir pour plaque à snacker	52

MAIN COURANTE

LINÉAIRE

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
399521	Largeur 100 mm - Longueur 400 mm	306
399522	Largeur 100 mm - Longueur 800 mm	344
399523	Largeur 100 mm - Longueur 1200 mm	402
399524	Largeur 100 mm - Longueur 1600 mm	478

MAIN COURANTE

FINITION CENTRALE

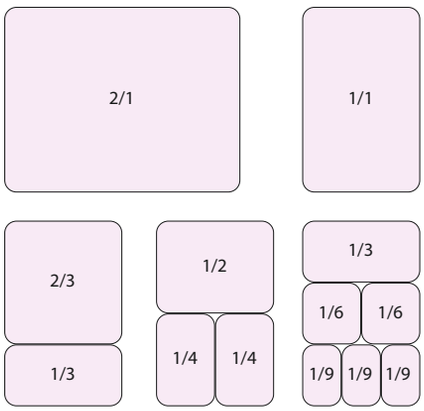


RÉFÉRENCE	LONGUEUR DU PLAN DE CUISSON	DIM. TOTALES (L X P X H) MM	PRIX € HT
399517	1200 mm	1560 x 2150 x 60	1 447
399518	1600 mm	1960 x 2150 x 60	1 555
399519	2000 mm	2360 x 2150 x 60	1 695
399520	2400 mm	2760 x 2150 x 60	1 877
399554	2800 mm	3160 x 2150 x 60	2 136

LE SYSTÈME GASTRONORME

NORMALISATION DES DIMENSIONS DES BACS

2 ANS GARANTIE pièces



modèle	*Largeur (mm)*	*Longueur (mm)*
GN 2/1	*650*	*530*
GN 1/1	*325*	*530*
GN 1/2	*325*	*265*
GN 1/4	*162*	*265*
GN 2/3	*325*	*354*
GN 1/3	*325*	*176*
GN 1/6	*162*	*176*
GN 1/9	*108*	*176*

ACCESSOIRES DE CUISSON

PLATS ET GRILLES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
B20591	*Bac GN 1/1 - Prof. 150 mm*	100
B20583	*Bac GN 1/2 - Prof. 150 mm*	62
B20579	*Bac GN 1/3 - Prof. 150 mm*	68
B20575	*Bac GN 1/4 - Prof. 150 mm*	72
B20571	*Bac GN 1/6 - Prof. 150 mm*	52
B20568	*Bac GN 1/9 - Prof. 100 mm*	43
B20587	*Bac GN 2/3 - Prof. 150 mm*	74
B20658	*Couvercle pour bac GN 1/1*	46
B20656	*Couvercle pour bac GN 1/2*	30
B20655	*Couvercle pour bac GN 1/3*	28
B20654	*Couvercle pour bac GN 1/4*	28
B20653	*Couvercle pour bac GN 1/6*	24
B20652	*Couvercle pour bac GN 1/9*	26
B20657	*Couvercle pour bac GN 2/3*	43
B20628	*Bac GN 1/1 - Prof. 20 mm*	20
B20629	*Bac GN 1/1 - Prof. 40 mm*	68
B20630	*Bac GN 1/1 - Prof. 65 mm*	71
B25940	*Bac GN 1/1- Fond perforé - Prof. 55 mm*	52
B20264	*Plaque tôle noire 600 x 400*	33
B20025	*Plat à rôtir GN 1/1 acier émaillé granité - profondeur 20 mm*	74
B20026	*Plat à rôtir GN 1/1 acier émaillé granité - profondeur 40 mm*	87
B20267	*Grille Inox GN 1/1*	29
749801	*Barrette pour composition de bacs gastros - Longueur : 530 mm*	22
749712	*Barrette pour composition de bacs gastros - Longueur : 325 mm*	15

TECNOCOMBI / TECNOBAKE / TECNODUAL

LES FOURS COMBINÉS DE TECNOINOX

LES GAMMES DE FOURS ***TECNOCOMBI, TECNOBAKE ET TECNODUAL*** SONT CONÇUES POUR DONNER D'EXCELLENTS RÉSULTATS DE CUISSON. CE SONT DES FOURS ROBUSTES, FIABLES, EFFICACES ET FACILES D'UTILISATION.



• POIGNÉE

Poignée avec ouverture facilitée avec mouvement droite/gauche.

• EN OPTIONS

Ouverture porte inversée, bases avec glissières, hottes, kit de superposition (uniquement pour fours électriques) douchette extérieure.

• GARANTIE 2 ANS PIÈCES

Profitez des garanties exclusives FURNOTEL. Un vrai gage de qualité et de fiabilité qui fait toute la différence.

• COMMANDE ÉVENT (cheminée)

L'envent permet l'évacuation rapide de la vapeur. Idéal pour la cuisson du pain et de la pâtisserie.

• ÉCLAIRAGE

La chambre est bien éclairée pendant les cuissons.

• EXTRÊME FACILITÉ D'UTILISATION

Prise en main rapide avec seulement 3 boutons de commandes pour un réglagle des plus simple.

• ROBUSTESSE

Chambre soudée étanche en acier inox **AISI 304**. Joint de la porte en caoutchouc siliconique, résistant à la chaleur et au vieillissement.

• UNIFORMITÉ DE CUISSON

Le déflecteur est fabriqué pour avoir une bonne distribution de la chaleur dans l'enceinte de cuisson.

• RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Convection de 50°C à 275°C
- Mixte de 60°C à 250°C

Possibilité de régler l'humidité sur 7 niveaux



TECNOCOMBI - TECNOBAKE - TECNODUAL

LES FOURS COMBINÉS DE TECNOINOX

Tous les fours Tecnoinox visent à un usage immédiat et intuitif, aussi bien dans les versions numériques que dans les versions manuelles, électromécaniques.

Les bandeaux de commande des séries numériques sont équipés d'un afficheur LCD-TFT à couleurs et haute visibilité

pour une meilleure visualisation des recettes et des phases de cuisson. Les bandeaux de commande sont équipés de deux afficheurs alphanumériques : un pour le contrôle de la température et un pour le temps ou la température relevée par la sonde à coeur.

Les commandes touch control, capacitives à effleurement et la pratique manette push & scroll rendent plus rapides les opérations de sélection et de confirmation.

Les fours Tecnocombi, Tecnobake et Tecnodual Digitali gèrent jusqu'à 300 recettes, entre celles préinstallées et celles personnelles du chef. Les recettes peuvent être trouvées rapidement grâce aux filtres : par nom de la recette, recettes

personnelles, recettes récentes et favoris.

Les recettes sont de véritables programmes qui gèrent jusqu'à 8 phases de cuisson, préchauffage automatique compris.

Importante : tous les paramètres de cuisson peuvent être modifiés en cours de réalisation.

TECNOCOMBI / TECNOBAKE / TECNODUAL

LES FOURS COMBINÉS DE TECNOINOX

POURQUOI TECNOCOMBI ?

TECNOCOMBI est la solution de cuisson pour le chef qui demande le contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et des résultats d'excellence.

TECNOCOMBI est conseillé pour :

- Restaurants et brasseries
- Gastronomies, boucheries ou autres magasins au détail proposant des aliments cuits et produits par eux

POURQUOI TECNOBAKE ?

TECNOBAKE est la solution de cuisson pour les pâtissiers et les boulangers aussi bien dans la restauration que dans leur propre laboratoire. Tecnobake assure le contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et produit des résultats d'excellence, surtout pour son uniformité de cuisson.

TECNOBAKE est conseillé pour :

- Restaurants qui produisent eux-mêmes leur panier de pain et de gâteaux
- Pâtisseries et boulangeries privées
- Gastronomies qui proposent des feuilletés et des muffins sucrés et salés, des fougasses, des sablés, du pain et des gressins

POURQUOI TECNODUAL ?

TECNODUAL est un four mixte professionnel avec double support pour grille en tube d'acier, en mesure de gérer aussi bien des plats GN 1/1, que des plats pour pâtisserie (60x40cm).Tecnodual est conseillé pour toutes les situations où, en général par manque d'espace, un chef expert souhaite gérer aussi bien les cuissons de gastronomie que celles de pâtisserie dans un unique four.

GAMME TECNOCOMBI

FOUR MIXTE INJECTION DIRECTE - ÉLECTRIQUES & GAZ GN 1/1
COMMANDES MÉCANIQUES

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

COMMANDES **MÉCANIQUES**



POIGNÉE AVEC **OUVERTURE FACILITÉE**





FMI10EM

- Four à commande mécanique : seulement 3 commandes température, durée et humidité
- Usage immédiat et intuitif

FOUR MIXTE INJECTION DIRECTE - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	PAS ENTRE LES NIVEAUX (MM)	ALIMENTATION (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX €/HT
			VERSIONS **ÉLECTRIQUES**				
FMI4EMMONO	4 x GN 1/1	70	230	6,25	860 x 710 x 600	50	3 744
FMI4EM	4 x GN 1/1	70	400/3N	8,25	930 x 785 x 740	67	3 744
FMI6EM	6 x GN 1/1	70	400/3N	8,25	860 x 710 x 740	90	4 717
FMI10EM	10 x GN 1/1	70	400/3N	16,5	860 x 710 x 1020	102	5 778
FMI20EM	20 x GN 1/1	65	400/3N	41	1000 x 800 x 1860	260	14 939
			VERSIONS **GAZ**				
FMI6GM	6 x GN 1/1	70	230	10	860 x 710 x 740	104,8	6 115
FMI10GM	10 x GN 1/1	70	230	19	860 x 710 x 1020	129	7 500

ACCESSOIRES POUR FOURS À COMMANDES DIGITALES ET MÉCANIQUES

GAMME TECNOCOMBI

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
HACFM	Hotte aspirante a convection pour four mixte	2 901
SF4	Support four 4 niveaux	699
SF610	Support four 6 et10 niveaux	686
SFGL4	Support four avec glissieres 4 niveaux	861
SFGL610	Support four avec glissiere 6 et10 niveaux	849

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
CH20FM	Chariot 20 niveaux pour four mixte	2 127
GRIP11	Grille inox pour poulet GN 1/1	87
GRA11	Grille aluminium GN 1/1	294
GRI11	Grille inox GN 1/1	68
PLQA40	Plaque aluminium GN 1/1 p. 40 mm	150
PLQE40	Plaque emaille GN 1/1 p. 40 mm	144

GAMME TECNOCOMBI

FOUR MIXTE INJECTION DIRECTE - ÉLECTRIQUES & GAZ GN 1/1
COMMANDES DIGITALES AVEC SONDE ET LAVAGE AUTOMATIQUE

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

COMMANDES **DIGITALES**

POIGNÉE AVEC **OUVERTURE FACILITÉE**



FMI6GDSL

- Four à commande digitale: sonde et lavage automatique de série
- Affichage LCD couleurs haute visibilité
- Recettes programmables jusqu'à 8 phases de cuissons

FOUR MIXTE INJECTION DIRECTE - *COMMANDES DIGITALES AVEC SONDE ET LAVAGE AUTOMATIQUE*

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	PAS ENTRE LES NIVEAUX (MM)	ALIMENTATION (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX €/HT
VERSIONS **ÉLECTRIQUES**							
FMI4EDSLMONO	4 x GN 1/1	70	230	6,25	860 x 710 x 600	50	5 554
FMI4EDSL	4 x GN 1/1	70	400/3N	8,25	930 x 785 x 740	67	5 641
FMI6EDSL	6 x GN 1/1	70	400/3N	8,25	860 x 710 x 740	90	6 515
FMI10EDSL	10 x GN 1/1	70	400/3N	16,5	860 x 710 x 1020	102	7 794
FMI20EDSL	20 x GN 1/1	65	400/3N	41	1000 x 800 x 1860	260	15 862
VERSIONS **GAZ**							
FMI6GDSL	6 x GN 1/1	70	230	10	860 x 710 x 740	104,8	8 262
FMI10GDSL	10 x GN 1/1	70	230	19	860 x 710 x 1020	129	9 934

ACCESSOIRES POUR FOURS À COMMANDES DIGITALES ET MÉCANIQUES

GAMME TECNOCOMBI

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KSF610	Kit de superposition pour four 1x6 et 1x10	497
KSF410	Kit de superposition pour four 1 x 4 et 1x10	538
KSF66	Kit de superposition pour four 2 x 6	769
KSF46	Kit de superposition pour four 1x4 et 1x6	785
KITRFT	Kit 4 roues pour four Tecnoinox	163

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
DLEFT	Douchette externe	223
DAFT	Détergent pour lavage automatique	104
PIFT	Porte inversée	431

GAMME TECNOBAKE

FOUR PÂTISSIER À INJECTION DIRECTE - ÉLECTRIQUES & GAZ - 600X400
COMMANDES MÉCANIQUES

2 ANS GARANTIE pièces

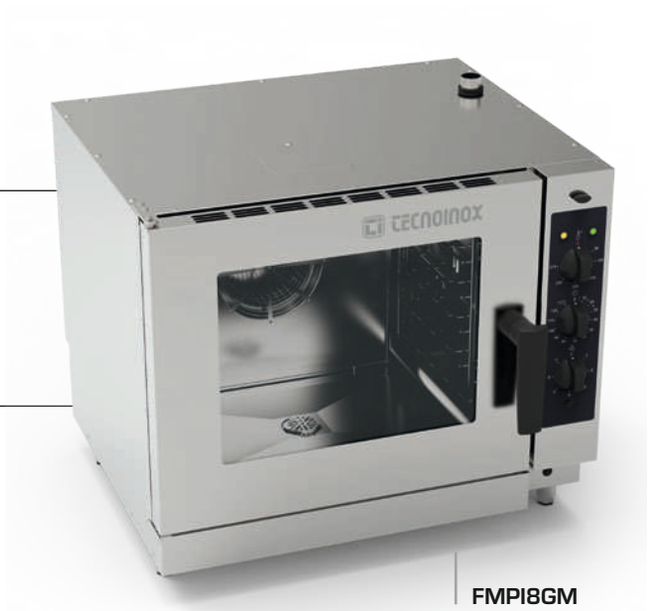
NOUVEAUTÉ

COMMANDES **MÉCANIQUES**



POIGNÉE AVEC **OUVERTURE FACILITÉE**





FMPI8GM

- Four à commande mécanique : seulement 3 commandes température, durée et humidité
- Usage immédiat et intuitif

FOUR PATISSIER INJECTION DIRECTE - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	PAS ENTRE LES NIVEAUX (MM)	ALIMENTATION (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX €/HT
			VERSIONS **ÉLECTRIQUES**				
FMPI5EM	5 x (600 x 400)	85	400/3N	8,25	930 x 785 x 740	67	4 980
FMPI8EM	8 x (600 x 400)	85	400/3N	16,5	930 x 785 x 1020	112	6 028
FMPI16EMSL *	6 x (600 x 400)	82	400/3N	41	1000 x 800 x 1860	260	14 964
			VERSIONS **GAZ**				
FMPI5GM	5 x (600 x 400)	85	230	10	930 x 785 x 740	98	6 465
FMPI8GM	8 x (600 x 400)	85	230	19	930 x 785 x 1020	120	7 856

** Four avec sonde et lavage automatique*

ACCESSOIRES POUR FOURS À COMMANDES DIGITALES ET MÉCANIQUES

GAMME TECNOBAKE

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KITRFT	Kit 4 roues pour four Tecnoinox	163
HACFP	Hotte a condensation pour four pâtissier	2 901
SF58610	Support four 5 & 8 niveaux	711
SFGL586	Support four avec glissière 5 & 8 niveaux	874
KSF5816	Kit de superposition pour four 1x5 & 1x8 niveaux	503
KSF5566	Kit de supperposition pour four 2x5 niveaux	756

GAMME TECNOBAKE

FOUR PÂTISSIER À INJECTION DIRECTE - ÉLECTRIQUES & GAZ - 600X400
COMMANDES DIGITALES AVEC SONDE ET LAVAGE AUTOMATIQUE

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

COMMANDES **DIGITALES**

POIGNÉE AVEC **OUVERTURE FACILITÉE**



FMPI8EDSL

- Four à commande digitale: sonde et lavage automatique de série
- Affichage LCD couleurs haute visibilité
- Recettes programmables jusqu'à 8 phases de cuissons

FOUR PÂTISSIER INJECTION DIRECTE - *COMMANDES DIGITALES AVEC SONDE ET LAVAGE AUTOMATIQUE*

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	PAS ENTRE LES NIVEAUX (MM)	ALIMENTATION (V)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX €/HT
VERSIONS **ÉLECTRIQUES**							
FMPI5EDSL	5 x (600 x 400)	85	400/3N	8,25	930 x 785 x 740	67	**6 777**
FMPI8EDSL	8 x (600 x 400)	85	400/3N	16,5	930 x 785 x 1020	112	**7 032**
FMPI16EDSL	16 x (600 x 400)	82	400/3N	41	1000 x 800 x 1860	260	**15 862**
VERSIONS **GAZ**							
FMPI5GDSL	5 x (600 x 400)	85	230	10	930 x 785 x 740	98	**8 611**
FMPI8GDSL	8 x (600 x 400)	85	230	19	930 x 785 x 1020	120	**9 248**

ACCESSOIRES POUR FOURS À COMMANDES DIGITALES ET MÉCANIQUES

GAMME TECNOBAKE

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
HACFP	Chariot 16 niveaux pour four pâtissier	**2 901**
SF58610	Grille inox 600 x 400	**711**
SFGL586	Paque aluminium 600 x 400	**874**
KSF5816	Plaque aluminium 600 x 400 pour baguette	**503**
DLEFT	Douchette externe	**223**
DAFT	Détergent pour lavage automatique	**104**
PIFT	Porte inversée	**431**

GAMME TECNODUAL

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE - ÉLECTRIQUES & GAZ - GN 1/1 ET 600X400
COMMANDES MÉCANIQUES

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ

COMMANDES **MÉCANIQUES**



POIGNÉE AVEC **OUVERTURE FACILITÉE**





FMDI10EM

- Four à commande mécanique : seulement 3 commandes température, durée et humidité
- Usage immédiat et intuitif

FOUR MIXTE INJECTION DIRECTE - *COMMANDES MÉCANIQUES*

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	PAS ENTRE LES NIVEAUX (MM)	ALIM. (V)	PUISS. (KW)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX €/HT
VERSIONS **ÉLECTRIQUES**							
FMDI6EM	6 x GN 1/1 et 6 x (600 x 400)	70	400/3N	8,25	930 x 785 x 740	67	5 017
FMDI10EM	10 x GN 1/1 et 10 x (600 x 400)	70	400/3N	16,5	930 x 785 x 1020	112	6 096
VERSIONS **GAZ**							
FMDI6GM	6 x GN 1/1 et 6 x (600 x 400)	70	230	10	930 x 785 x 740	98	6 527
FMDI10GM	10 x GN 1/1 et 10 x (600 x 400)	70	230	19	930 x 785 x 1020	120	7 919

ACCESSOIRES POUR FOUR À COMMANDES DIGITALES ET MÉCANIQUES

GAMME TECNODUAL

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KITRFT	Kit 4 roues pour four Tecnoinox	163
HACFP	Hotte a condensation	2 901
SF58610	Support four 6 et 10 niveaux	711
SFGL610	Support four avec glissière 6 et 10 niveaux	849
KSF5816	Kit de superposition 1x6 & 1x10	503
KSF5566	Kit de superposition 2x6	756
KITRFT	Kit 4 roues pour four	163

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRIP11	Grille inox pour poulet GN 1/1	87
GRA11	Grille aluminium GN 1/1	294
GRI11	Grille inox GN 1/1	68
PLQA40	Plaque aluminium GN 1/1 - 40 mm	150
PLQE40	Plaque émaille GN 1/1 - 40 mm	144
DLEFT	Douchette externe pour four	223
DAFT	Détergent pour lavage automatique	104
PIFT	Porte inverse	431

GAMME TECNODUAL

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE - ÉLECTRIQUES & GAZ - GN 1/1 ET 600X400
COMMANDES DIGITALES AVEC SONDE ET LAVAGE AUTOMATIQUE

2 ANS GARANTIE pièces

NOUVEAUTÉ



FMI10EDSL

- Four à commande digitale: sonde et lavage automatique de série
- Affichage LCD couleurs haute visibilité
- Recettes programmables jusqu'à 8 phases de cuissons

FOUR MIXTE INJECTION DIRECTE - *COMMANDES DIGITALES AVEC SONDE ET LAVAGE AUTOMATIQUE*

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	PAS ENTRE LES NIVEAUX (MM)	ALIM. (V)	PUISS. (KW)	DIMENSIONS (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX €/HT
VERSIONS **ÉLECTRIQUES**							
FMDI6EDSL	6 x GN 1/1 et 6 x (600 x 400)	70	400/3N	8,25	930 x 785 x 740	67	6 852
FMDI10EDSL	10 x GN 1/1 et 10 x (600 x 400)	70	400/3N	16,5	930 x 785 x 1020	112	8 149
VERSIONS **GAZ**							
FMDI6GDSL	6 x GN 1/1 et 6 x (600 x 400)	70	230	10	930 x 785 x 740	98	8 705
FMDI10GDSL	10 x GN 1/1 et 10 x (600 x 400)	70	230	19	930 x 785 x 1020	120	10 390

ACCESSOIRES POUR FOUR À COMMANDES DIGITALES ET MÉCANIQUES

GAMME TECNODUAL

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KITRFT	Kit 4 roues pour four Tecnoinox	163
HACFP	Hotte a condensation	2 901
SF58610	Support four 6 et 10 niveaux	711
SFGL610	Support four avec glissière 6 et 10 niveaux	849
KSF5816	Kit de superposition 1x6 & 1x10	503
KSF5566	Kit de superposition 2x6	756
KITRFT	Kit 4 roues pour four	163

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRIP11	Grille inox pour poulet GN 1/1	87
GRA11	Grille aluminium GN 1/1	294
GRI11	Grille inox GN 1/1	68
PLQA40	Plaque aluminium GN 1/1 - 40 mm	150
PLQE40	Plaque émaille GN 1/1 - 40 mm	144
DLEFT	Douchette externe pour four	223
DAFT	Détergent pour lavage automatique	104
PIFT	Porte inverse	431

inoxtrend SOMMAIRE

512 CATÉGORIE SNACK

512 **Fours à air pulsé** *- 460 x 340 - GN 2/3*
514 **Fours à air pulsé avec humidificateur** *Commandes mécaniques*
515 **Fours à air pulsé** *Commandes mécaniques*
516 **Fours à air pulsé & mixtes GN** XT SNACK *- Commandes électromécaniques*

518 CATÉGORIE NICE & GO BASIC

519 **Fours mixtes à injection directe** XT SIMPLY *- Commandes programmables*
520 **Fours mixtes à injection directe** XT SIMPLY *- Commandes électromécaniques*
522 **Fours mixtes à injection directe** XT SIMPLY *- Commandes électromécaniques programmables à écran tactile*

524 CATÉGORIE PROFESSIONAL CW

524 **Fours mixtes à injection directe** XT COMPACT *- Commandes électroniques*
526 **Fours mixtes à injection directe** XT COMPACT *- Commandes électroniques programmables à écran tactile*

530 CATÉGORIE PROFESSIONAL COMPACT

531 **Fours mixtes à injection directe** XT SIMPLY *- Commandes programmables à écran tactile & commandes électromécaniques*
532 **Fours mixtes 600 x 400 à injection directe** XT SIMPLY *- Commandes électromécaniques & tactiles*

536 CATÉGORIE GOURMET

537 **Fours mixtes à chaudières** XT GOURMET *- Ecran tactiles*

538 REMISE EN TEMPÉRATURE

538 **Fours de remise en température GN** XT SIMPLY *- Commandes électromécaniques*

FOURS INOXTREND®



INOXTREND®

SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE - FOURS INOXTREND

inoxtrend®

UN POINT DE RÉFÉRENCE DANS LA PRODUCTION **DE FOURS PROFESSIONNELS** DE **QUALITÉ MADE IN ITALY**

Inoxtrend a été fondée en 1989 au cœur du nord-est de l'italie, où une série de petites et moyennes industries travaillent l'acier inoxydable avec l'artisanat. Elle se caractérise dès le départ par l'attention portée à la spécialisation et à la recherche continue de solutions adaptées à toutes **les cuisines professionnelles : fours pour restaurants, bars, épiceries, boulangeries, pâtisseries, pizzerias.**

LE DESIGN RENCONTRE LA TECHNOLOGIE POUR ATTEINDRE DES RÉSULTATS DE CUISSON PARFAITS ET DES SOLUTIONS AVANCÉES.









SOMMAIRE GÉNÉRAL
SOMMAIRE - FOURS INOXTREND



SNACK

La gamme idéale pour les snacks ou les camions alimentaires qui ont besoin d'un petit four pour réchauffer ou cuire des croissants, des pâtisseries, du pain ou des plats simples.



NICE & GO

Les meilleures performances dans une conception compacte et élégante.

Fours électriques et gaz disponibles de 4 à 15 niveaux, avec une chambre de cuisson spacieuse et très performante.



PROFESSIONAL

Symbole de fiabilité et de haute productivité.

Fours professionnels gaz et électriques, disponibles de 4 à 20 niveaux pour un usage intensif.

Une chauffe par injection directe à vapeur qui assure une qualité élevée et qui permet de réaliser tout type de recettes traditionnelles pour les cuisines du monde entier.



GOURMET

L'appareil de cuisson devient votre véritable partenaire dans la cuisine.

Fours chaudière, gaz et électrique disponibles de 6 à 20 niveaux.

L'alliance parfaite du design et de la technologie pour obtenir les résultats de cuisson les plus avancés avec un minimum d'efforts.



REMISE EN TEMPÉRATURE

Une gamme simple et fonctionnelle de four de remise en température avec humidificateur.

Fours disponibles en 5 et 10 niveaux GN 1/1.



SNCA304E



RDA110E



CDT111E



PKDT107E

GAMME	MODÈLE	ALIM.	TENSION	CUISSON	CAPACITE (MM)	NB DE NIVEAUX
SNACK	SNCA304E	Electrique	230/1/T	Air pulsé	GN 2/3	4
	SNUA604EM	Electrique	230/1/T	Air pulsé	600 x 400 GN 1/1	4
	SNUA604ET	Electrique	400/3/N/T	Air pulsé	600 x 400 GN 1/1	4
	SNSA604E	Electrique	400/3/N/T	Air pulsé	600 x 400 GN 1/1	4
	SCA304E	Electrique	400/3/N/T commutable 230/1/T	Air pulsé	GN 2/3	4
	SCA104E	Electrique		Air pulsé	GN 1/1	4
	SDA304E	Electrique		Air pulsé	GN 2/3	4
	SDA104E	Electrique		Air pulsé	GN 1/1	4
NICE & GO BASIC	NBSP006E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	600 x 400 GN 1/1	6
	NBSP010E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	600x400 GN 1/1	10
	RDA105E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	5
	RDA110E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	10
	RDA115E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	15
	RDT105E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	5
	RDT110E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	10
	RDT115E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	15
PROFESSIONAL CW	CDA107E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	7
	CDA111E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN/1	11
	CDA207E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 2/1	7
	CDA211E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 2/1	11
	CDA107G	Gaz	230/1/T	Mixte	GN 1/1	7
	CDA111G	Gaz	230/1/T	Mixte	GN 1/1	11
	CDA207G	Gaz	230/1/T	Mixte	GN 2/1	7
	CDA211G	Gaz	230/1/T	Mixte	GN 2/1	11
	CDT107E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	7
	CDT111E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN/1	11
	CDT207E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 2/1	7
	CDT211E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 2/1	11
	CDT107G	Gaz	230/1/T	Mixte	GN 1/1	7
	CDT111G	Gaz	230/1/T	Mixte	GN 1/1	11
	CDT207G	Gaz	230/1/T	Mixte	GN 2/1	7
	CDT211G	Gaz	230/1/T	Mixte	GN 2/1	11
PROFESSIONNAL BAKERY	PBSA606E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	600 X 400	6
	PBSA610E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	600 X 400	10
	PBDT606E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	600 X 400	6
	PBDT610E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	600 X 400	10
PROFESSIONNAL COMPACT 51	PKDA104E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	4
	PKDA107E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	7
	PKDT104E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	4
	PKDT107E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	7
GOURMET	GRBT106E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	6
	GRBT110E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	10
	GRBT120E	Electrique	400/3/N/T	Mixte	GN 1/1	20
REMISE TEMPERATURE	RRUA105E	Electrique	400/3/N/T	Remise temp.	GN 1/1	5
	RRUA110E	Electrique	400/3/N/T		GN 1/1	10

PRODUCTION DE VAPEUR	PANNEAUX DE COMMANDE	PROGRAMMABLE	VENTILATION	LAVAGE AUTOMATIQUE	PRODUIT DE LAVAGE	PAGE
-	Mécanique	Non	-	Non	-	513
Humidificateur	Mécanique	Non	-	Non	-	514
Humidificateur	Mécanique	Non	-	Non	-	515
Humidificateur	Mécanique	Non	Autoreverse	Non	-	515
-	Electromécanique	Non	-	Non	-	517
-	Electromécanique	Non	-	Non	-	517
Injection vapeur	Electromécanique	Non	-	Non	-	517
Injection vapeur	Electromécanique	Non	-	Non	-	517
Injection vapeur	Electronique	Oui	Autoreverse	Non	-	519
Injection vapeur	Electronique	Oui	Autoreverse	Non	-	519
Injection vapeur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	521
Injection vapeur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	521
Injection vapeur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	521
Injection vapeur	Tactile	Oui	XT BOXTOR*	Oui	TABLETTES	523
Injection vapeur	Tactile	Oui	XT BOXTOR*	Oui	TABLETTES	523
Injection vapeur	Tactile	Oui	XT BOXTOR*	Oui	TABLETTES	523
Injection vapeur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	525
Injection vapeur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	525
Injection vapeur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	525
Injection vapeur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	525
Injection vapeur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	525
Injection vapeur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	525
Injection vapeur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	525
Injection vapeur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	525
Injection vapeur	Tactile	Oui	XT BOXTOR*	Oui	TABLETTES	528
Injection vapeur	Tactile	Oui	XT BOXTOR*	Oui	TABLETTES	528
Injection vapeur	Tactile	Oui	XT BOXTOR*	Oui	TABLETTES	528
Injection vapeur	Tactile	Oui	XT BOXTOR*	Oui	TABLETTES	528
Injection vapeur	Tactile	Oui	XT BOXTOR*	Oui	TABLETTES	528
Injection vapeur	Tactile	Oui	XT BOXTOR*	Oui	TABLETTES	528
Injection vapeur	Tactile	Oui	XT BOXTOR*	Oui	TABLETTES	528
Injection vapeur	Electromécanique	Oui	Autoreverse	Oui	LIQUIDE	533
Injection vapeur	Electromécanique	Oui	Autoreverse	Oui	LIQUIDE	533
Injection vapeur	Tactile	Oui	Autoreverse	Oui	LIQUIDE	533
Injection vapeur	Tactile	Oui	Autoreverse	Oui	LIQUIDE	533
Injection vapeur	Electromécanique	Oui	Autoreverse	Non	-	531
Injection vapeur	Electromécanique	Oui	Autoreverse	Non	-	531
Injection vapeur	Tactile	Oui	Autoreverse	Oui	LIQUIDE	531
Injection vapeur	Tactile	Oui	Autoreverse	Oui	LIQUIDE	531
Chaudière	Tactile	Oui	Autoreverse	Oui	TABLETTES	537
Chaudière	Tactile	Oui	Autoreverse	Oui	TABLETTES	537
Chaudière	Tactile	Oui	Autoreverse	Oui	TABLETTES	537
Humidificateur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	538
Humidificateur	Electromécanique	Non	XT BOXTOR*	Non	-	538

SNACK

FOURS À AIR PULSÉ

460 X 340 - GN 2/3 - 2,7 KW

NOUVEAUTÉ

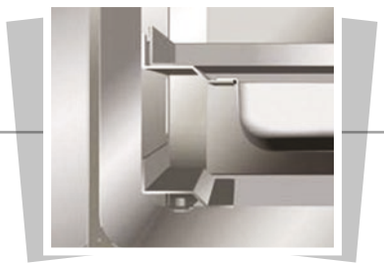
CONTRÔLE
FACILE & RAPIDE

4
NIVEAUX

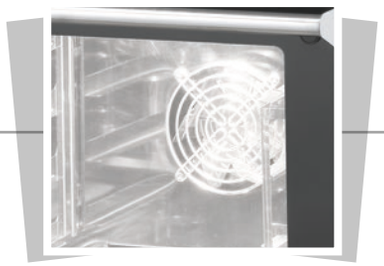


SNCA304E

- Échelle double niveaux 460 x 340 & GN 2/3
- Poignée de porte ergonomique
- Alimentation électrique



ÉCHELLE DOUBLE NIVEAUX
460 X 340 - GN 2/3



VENTILATION DE LA CHAMBRE DE CUISSON *EN ACIER AISI 430*



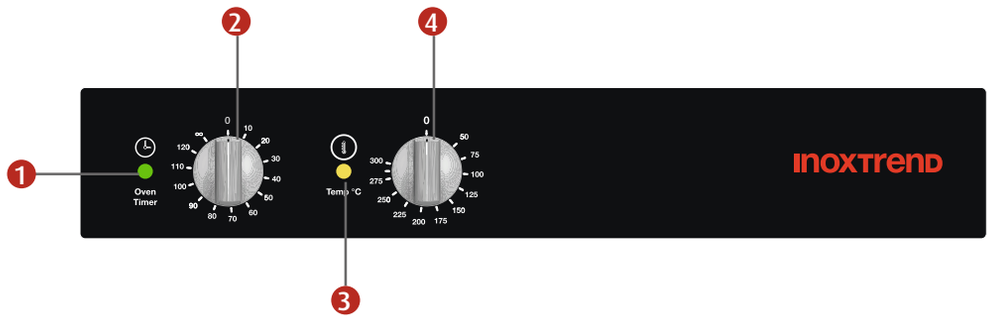
- **Construction extérieure Inox AISI 340**
- **Chambre de cuisson étanche Inox AISI 430**
- **Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 430**

- Porte double vitrage
- Éclairage interne de la chambre de cuisson
- Construction en acier INOX AISI 430
- Chauffage avec des résistances en acier INCOLOY 800
- Chambre de cuisson avec soudure externe
- Espacement entre les niveaux 70 mm

SNACK

FOURS À AIR PULSÉ

460 X 340 - GN 2/3 - 2,7 KW



1 Voyant lumineux timer en marche 2 Timer 3 Voyant lumineux thermostat en marche
4 Thermostat (température max) 270°C)



POIGNÉE DE PORTE
ERGONOMIQUE



PORTE BASCULANTE
AVEC DOUBLE VITRAGE

FOURS À AIR PULSÉ

RÉFÉRENCE	DIM. (L X P X H) MM	DOTATION	PUISSANCE (KW)	ALIM.	POIDS KG	PRIX € HT
SNCA304E	585 x 655 (avec poignée) x 570	1 grille	2,7	220 / 240 V	41	856

ACCESSOIRES



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
S33G8	1 Support inox 500 x 510 x 850 mm (livré non monté)	708
CRGR33G8	2 Glissières	376

SNACK

FOURS À AIR PULSÉ AVEC HUMIDIFICATEUR

COMMANDES MÉCANIQUES

600 X 400 - GN 1/1 - 3,6 & 5,2 KW

NOUVEAUTÉ

CONSTRUCTION
TOUT INOX AISI 430

4
NIVEAUX



SNUA604EM

- Commandes mécaniques
- Échelle double niveaux 600 x 400 et GN 1/1
- Humidification manuelle
- Disponible en monophasé ou triphasé



PANNEAU DE CONTRÔLE
FOUR À AIR PULSÉ AVEC HUMIDIFICATEUR

FOURS À AIR PULSÉ AVEC HUMIDIFICATEUR

• Thermostat gradué de 60°C à 270°C • Minuterie graduée de 0 à 120 mn (+ position infini) • ventilation de la chambre de cuisson en acier AISI 430 • Équipés de 2 ventilateurs • Capacité : 3 bacs ou 4 grilles • Porte basculante avec double vitrage • Pieds plastiques. Espacement entre les niveaux 70 mm.

RÉFÉRENCE	DOTATION	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	ALIM.	PRIX € HT
N SNUA604EM	1 grille	725 x 715 (avec poignée) x 605	3,2	230/1/T	1 538
N SNUA604ET	1 grille	725 x 715 (avec poignée) x 605	4,9	400/3/N/T	1 641

ACCESSOIRES



	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
1	S36G8	Support inox 690 x 590 x 850 (livré non monté)	728
2	CRGR36G9	Glissières	396

SNACK

FOURS À AIR PULSÉ

COMMANDES MÉCANIQUES

600 X 400 - GN 1/1 - 5,8 KW

NOUVEAUTÉ

CONSTRUCTION
TOUT INOX AISI 430

4
NIVEAUX



SNSA604E

- Commandes mécaniques
- Échelle double niveaux 600 x 400 et GN 1/1
- Humidification avec régulation manuelle
- Puissance 5,8 kW



PANNEAU DE CONTRÔLE
FOUR À CONVECTION

FOURS À AIR PULSÉ

• Thermostat gradué de 60°C à 270°C • Minuterie graduée de 0 à 120 mn (+ position infini) • Équipés d'un ventilateur • Système AUTOREVERSE • Capacité : 3 bacs ou 4 grilles • Porte basculante avec double vitrage • Pieds plastiques. Espacement entre les niveaux 70 mm.

RÉFÉRENCE	DOTATION	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	ALIM.	PRIX € HT
SNSA604E	1 grille	725 x 805 (avec poignée) x 605	5,8	400/3/N/T	2 040

ACCESSOIRES



	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
1	S36G8	Support inox 690 x 590 x 850 (livré non monté)	728
2	CRGR36G9	Glissières	396

SNACK

XT SNACK

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

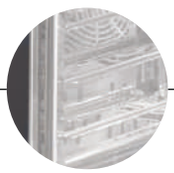
FOURS AIR PULSÉ & FOURS MIXTES À INJECTION DIRECTE

SDA104E





CONSTRUCTION
EXTÉRIEURE AISI 430



4 NIVEAUX
GN 2/3 OU GN 1/1

- Idéal pour la restauration rapide
- Disponible en GN 2/3 ou GN 1/1
- Alimentation électrique

- **Construction extérieure Inox AISI 430**
- **Chambre de cuisson Inox AISI 304**
- **Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 304**

- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm
- Alimentation 400/3/N/T
- **Fours mixtes à injection SDA :** goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange



AIR PULSÉ
SANS HUMIDIFICATEUR
MODÈLES SCA



INJECTION
DIRECTE
MODÈLES SDA

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SNACK

XT SNACK

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

FOURS AIR PULSÉ & FOURS MIXTES À INJECTION DIRECTE



Air pulsé sans humidificateur
SCA304E / SCA104E



Mixtes injection direct
SDA304E / SDA104E

FOURS XT SNACK - AIR PULSÉ SANS HUMIDIFICATEUR - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMMANDES	DOTATION	DIM. (L X P X H) MM	PUISS.	ALIM.	POIDS KG	PRIX € HT
SCA304E	4 niveaux GN 2/3	Electro mécaniques	1 grille inox GN 2/3	600 x 704 (avec poignée) x 485	4 kW en 400 V 2,7 kW en 230 V	400/3/N/T (COMMUTABLE 230/1/T) *	47	2 194
SCA104E	4 niveaux GN 1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 1/1	600 x 885 (avec poignée) x 485	5,2 kW en 400 V 3,5 kW en 230 V	400/3/N/T (COMMUTABLE 230/1/T) *	55	2 609

** En usine uniquement à préciser à la commande*

FOURS XT SNACK - MIXTES INJECTION DIRECTE - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMMANDES	DOTATION	DIM. (L X P X H) MM	PUISS.	ALIM.	POIDS KG	PRIX € HT
SDA304E	4 niveaux GN 2/3	Electro mécaniques	1 grille inox GN 2/3	600 x 704 (avec poignée) x 485	4 kW en 400 V 2,7 kW en 230 V	400/3/N/T (COMMUTABLE 230/1/T) *	47	2 784
SDA104E	4 niveaux GN 1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 1/1	600 x 885 (avec poignée) x 485	5,2 kW en 400 V 3,5 kW en 230 V	400/3/N/T (COMMUTABLE 230/1/T) *	55	3 069

** En usine uniquement à préciser à la commande*

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
S43S	Support inox modèles 4 niveaux GN 2/3 584 x 495 x 848 (livré non monté)	894
S41S	Support inox modèles 4 niveaux GN 1/1 584 x 675 x 848 (livré non monté)	958
CRG43S	Glissières modèles 4 niveaux GN 2/3	339
CRG41S	Glissières modèles 4 niveaux GN 1/1	417

NICE & GO BASIC

XT SIMPLY

COMMANDES PROGRAMMABLES - À INJECTION DIRECTE

FOURS À INJECTION DIRECTE

• 6 & 10 NIVEAUX GN 1/1 & 600 X 400

COMMANDES **DIGITALES**

CONSTRUCTION **EXTÉRIEURE INOX AISI 430**



NBSP010E

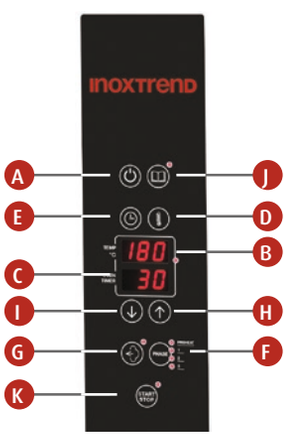
- Système autoreverse
- Alimentation électrique
- Double échelle GN1/1 et 600 X 400



99 PROGRAMMES AUTOMATIQUES
(3 PHASES + PRÉCHAUFFAGE)



SYSTÈME AUTOREVERSE
INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA TURBINE TOUTES LES 4 MINUTES



- A Bouton ON/OFF
- B Ecran température
- C Ecran temps
- D Bouton de séléction de température de la chambre
- E Séléction temps
- F Phases du programme
- G Séléction humidification
- H Bouton augmentation de la valeur
- I Bouton réduction de la valeur
- J Programmes automatiques
- K Bouton MARCHE/ARRÊT

- **Carosseries extérieurs en acier inox en AISI 430 satiné**
- **Chambre de cuisson étanche en acier inox AISI 304**
- **Ventilateur de la chambre de cuisson Inox**
- Corps de chauffage loge à l'arrière de la chambre de cuisson
- Chambre de cuisson avec soudure externe
- Chassis en acier inox AISI 430
- Espacement entre les niveaux 75 mm
- Resistances en acier inox Incoloy 800
- Isolation thermique de la chambre de cuisson en fibre céramique;
- Motoventilateur avec autoreverse

NICE & GO BASIC

XT SIMPLY

COMMANDES PROGRAMMABLES - À INJECTION DIRECTE

FOURS À INJECTION DIRECTE

• 6 & 10 NIVEAUX GN 1/1 & 600 X 400



6 niveaux GN 1/1 & 600 x 400
NBSP006E



10 niveaux GN 1/1& 600 x 400
NBSP010E

FOURS MIXTES À INJECTION DIRECTE - ÉLECTRIQUES

RÉF.	DÉSIGNATION	COMMANDES	DOTATION	DIM. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
NBSP006E	6 niveaux 600 x 400 6 niveaux GN 1/1	Programmable	1 grille	865 x 775 (avec poignée) x 715	7,9	380 - 415 V / 3N	85	**3 455**
NBSP010E	10 niveaux 600 x 400 10 niveaux GN 1/1	Programmable	1 grille	865 x 775 (avec poignée) x 1015	11,9	380 - 415 V / 3N	110	**4 427**

SUPPORTS, OPTIONS ET ACCESSOIRES

FOURS XT SIMPLY

OPTIONS - FOURS XT SIMPLY

MODÈLE	DOUCHETTE MANUELLE *(EN USINE)*	
	RÉF.	PRIX € HT
Four 6 niveaux & 10 niveaux	**DLE**	**354**

ACCESSOIRES



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SCA11NB8	Support inox modèles 6 niveaux 690 x 570 x 850 (non monté)	**763**
SCA11NB7	Support inox modèles 10 niveaux 690 x 570 x 700 (non monté)	**841**
CRGR11NB8	Glissières modèles pour 6 niveaux	**390**
CRGR11NB7	Glissières modèles pour 10 niveaux	**363**

NICE & GO BASIC

XT SIMPLY

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

FOURS MIXTES À INJECTION • 5, 10, 15 NIVEAUX GN 1/1

CONSTRUCTION
EXTÉRIEURE
AISI 430

5, 10, 15 NIVEAUX
GN 1/1



RDA105E

- Système de ventilation exclusif XT Boxtor®
- Encombrement réduit 710 mm de façade (fours 5 et 10 niveaux)
- Alimentation électrique



SÉLECTEUR DE FONCTIONS

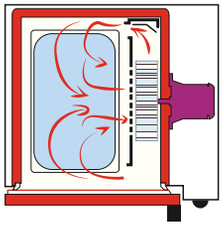
AIR PULSE :
50°C - 270°C du minimum au maximum

CUISSON VAPEUR :
50°C - 100°C

CUISSON MIXTE :
50°C - 270°C du minimum au maximum - réglage de l'humidité

THERMOSTAT :
Gradué de 50°C à 270°C

MINUTERIE :
Graduée de 0 à 120 mn + Position «infini»



SYSTÈME BREVETÉ XT BOXTOR®

Système de ventilation et de convoyage de l'air optimisé garantissant une température homogène

FONCTIONNALITÉS

AIR PULSE	50°C - 270°C DU MINIMUM AU MAXIMUM
VAPEUR	50°C - 100°C
Cuisson mixte	50°C - 270°C DU MINIMUM AU MAXIMUM RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ

- **Construction extérieure Inox AISI 430**
- **Chambre de cuisson Inox AISI 304**
- **Ventilateur de la chambre de cuisson Inox 304**

- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées, avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange automatique
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

NICE & GO BASIC

XT SIMPLY

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

FOURS MIXTES À INJECTION • 5, 10, 15 NIVEAUX GN 1/1



5 niveaux GN 1/1
RDA105E



10 niveaux GN 1/1
RDA110E



15 niveaux GN 1/1
RDA115E

FOURS XT SIMPLY - MIXTES À INJECTION DIRECTE - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMMANDES	DOTATION	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	ALIM.*	PRIX € HT
RDA105E	5 niveaux GN 1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 1/1	710 x 826 (avec poignée) x 623	6	380 - 415 V +3N	3 865
RDA110E	10 niveaux GN 1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 1/1	710 x 826 (avec poignée) x 933	12	380 - 415 V +3N	4 940
RDA115E	15 niveaux GN 1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 1/1	750 x 847 (avec poignée) x 1655	18	380 - 415 V +3N	9 438

*** Existe en monophasé à préciser à la commande. Côut supplèmentaire: 384€ HT**

OPTIONS - FOURS XT SIMPLY

MODÈLE	FILTRE À GRAISSE		CHARNIÈRES À DROITE *(EN USINE)*		DOUCHETTE MANUELLE *(EN USINE)*	
	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
Four 5 niveaux	FT31R	248	PI5	530	DLE	354
Four 10 niveaux	FT231R	311	PI10	548	DLE	354
Four 15 niveaux	FT331R	566	PI15	735	DLE	354

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
S51R	Support inox modèles 10 niveaux 680 X 600 X 700 (livré non monté)	906
S61R	Support inox modèles 5 niveaux 680 X 600 X850 (livré non monté)	964
SG51R	Support inox avec glissières - modèle 10 niveaux 680 X 600 X 700 (livré non monté)	1 030
SG61R	Support inox avec glissières - modèle 5 niveaux 680 X 600 X 850 (livré non monté)	1 030

NICE & GO BASIC

XT SIMPLY

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE

FOURS MIXTES À INJECTION • 5 - 10 - 15 NIVEAUX GN 1/1

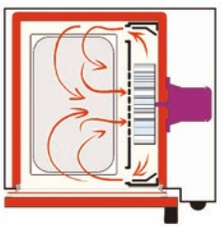
ÉCRAN **TACTILE**

CONSTRUCTION **EXTÉRIEURE INOX AISI 430**

CHAMBRE DE **CUISSON INOX AISI 304**



- Lavage automatique de série
- Sonde à coeur
- 2 vitesses de ventilation
- 150 programmes stockés avec possibilité d'en ajouter 150 autres
- Encombrement réduit 710 mm de façade (fours 5 et 10 niveaux)



SYSTÈME BREVETÉ XT BOXTOR®

Système de ventilation et de convoyage de l'air optimisé garantissant une température homogène



SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE BREVETÉ XT SIMCLEANER®

avec les pastilles de lavage DETABINOX® et pastilles de rinçage BRILLINOX®

DE MULTIPLES FONCTIONNALITÉS

PRÉCHAUFFAGE	30°C - 270°C EN MODE CONVECTION 30°C - 100°C EN MODE VAPEUR 30°C - 270°C EN MODE MIXTE
CONVECTION	30°C - 270°C / 1 PHASE
VAPEUR	30°C - 100°C / 1 PHASE
CUISSON MIXTE	30°C - 270°C + réglage jusqu'à 99% du taux d'humidité / 1 phase
CUISSON AVEC SONDE À COEUR 20°C - 99 °C (SONDE) SONDE À COEUR ET DELTA T	30°C - 99 °C (sonde) 30°C - 99 °C (sonde) et 30°C - 150°C (Δt)
PROGRAMMES DE CUISSON	Environ 150 programmes stockés (divisés en 6 groupes selon le type d'aliment) avec la possibilité pour l'opérateur d'ajouter 150 autres programmes
COOK & HOLD	Phase de maintien à une température de sécurité pour limiter la prolifération bactérienne
RÉGÉNÉRATION DES ALIMENTS PRÉCUITS	10 programmes gérés
CUISSON À VENTILATION RÉDUITE	Choix entre deux vitesses de ventilation
«COOL DOWN»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson
LAVAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	Système automatique "XT SIMCLEANER®" avec pastille de lavage DETABINOX® et pastille de rinçage BRILLINOX®

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

NICE & GO BASIC

XT SIMPLY

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE

FOURS MIXTES À INJECTION • 5 - 10 - 15 NIVEAUX GN 1/1



15 niveaux GN 1/1 *
RDT115E



10 niveaux GN 1/1
RDT110E



5 niveaux GN 1/1
RDT105E

FOURS XT SIMPLY - MIXTES À INJECTION DIRECTE - COMMANDES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE

• Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 304 • Pieds réglables en hauteur • Chambre de cuisson à angles internes arrondis pour un nettoyage facile • Glissières Inox AISI 304 • Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile • Porte à fermeture automatique • Goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange • Éclairage intérieur • Signal sonore de fin de cycle • Espacement entre les niveaux 67 mm

DOTATION : *1 GRILLE INOX GN 1/1*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. *(L X P X H) MM*	PUIS SANCE *(KW)*	POIDS *KG*	PRIX € HT
RDT105E	5 niveaux GN 1/1	710 x 827 (avec poignée) x 600	6	70	5 782
RDT110E	10 niveaux GN 1/1	710 x 827 (avec poignée) x 940	12	127	7 297
RDT115E *	15 niveaux GN 1/1	750 x 847 (avec poignée) x 1656	18	190	11 931

* Support de four inclus d'origine

OPTIONS - FOURS XT SIMPLY

MODÈLE	FILTRE À GRAISSE		CHARNIÈRES À DROITE *(EN USINE)*		DOUCHETTE MANUELLE *(EN USINE)*	
	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
Four 5 niveaux	FT31R	248	PI5	530	DLE	354
Four 10 niveaux	FT231R	311	PI10	548	DLE	354
Four 15 niveaux	FT331R	566	PI15	735	DLE	354

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
S51R	Support inox modèles 10 niveaux**	906
S61R	Support inox modèles 5 niveaux**	964
SG51R	Support inox avec glissières - modèle 10 niveaux**	1 030
SG61R	Support inox avec glissières - modèle 5 niveaux**	1 030

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TABS	Produit lessiviel DETABINOX® - 100 pastilles	149
BRILLINOX	Produit de rinçage BRILLINOX® - 80 pastilles	162

** (livré non monté)

PROFESSIONAL CW

XT COMPACT

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

FOURS MIXTES INJECTION DIRECTE - GAZ OU ÉLECTRIQUE

COMMANDES **ÉLECTRO -MÉCANIQUES**

CONSTRUCTION **EXTÉRIEURE INOX AISI 430**

CHAMBRE DE **CUISSON INOX AISI 304**



- Système de ventilation exclusif XT Boxtor®
- Fours à gaz : systèmes XT Premier® et XT Force®
- Alimentation électrique ou gaz
- Commandes électromécaniques simples d'utilisation
- Fours gaz : 30% de rendement en plus
- Existent aussi en 20 niveaux GN 1/1 ou GN 2/1 avec chariot



SÉLECTEUR DE FONCTIONS

AIR PULSE :
50°C - 270°C du minimum au maximum

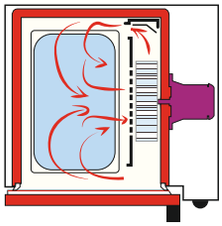
CUISSON VAPEUR :
50°C - 100°C

CUISSON MIXTE :
50°C - 270°C du minimum au maximum - réglage de l'humidité

FONCTION "COOL DOWN" :
Refroidissement rapide de la chambre de cuisson

THERMOSTAT :
Gradué de 50°C à 270°C

MINUTERIE :
Graduée de 0 à 120 mn + Position «infini»



SYSTÈME BREVETÉ XT BOXTOR®

Système de ventilation et de convoyage de l'air optimisé garantissant une température homogène

FONCTIONNALITÉS

AIR PULSE	50°C - 270°C DU MINIMUM AU MAXIMUM
VAPEUR	50°C - 100°C
Cuisson mixte	50°C - 270°C DU MINIMUM AU MAXIMUM RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ
«Cool Down»	REFROIDISSEMENT RAPIDE DE LA CHAMBRE DE CUISSON



FOURS GAZ : 30% DE RENDEMENT EN PLUS

SYSTÈME BREVETÉ "XT PREMIXER®" : Système électronique d'optimisation du fluide de combustion (proportion du mélange air / gaz) pour un fonctionnement optimal du brûleur

SYSTÈME BREVETÉ "XT FORCE®" : Nouvelle génération de générateur de chaleur en acier inox spécial, conçu pour être monté sans soudure directement dans l'enceinte de cuisson : montée rapide en température et 30% de rendement calorifique en plus par rapport à un système de chauffe au gaz traditionnel

"XT PREMIXER®" + "XT FORCE®" = LA COMBINAISON GAGNANTE DES FOURS GAZ INOXTREND

PROFESSIONAL CW

XT COMPACT

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

FOURS MIXTES INJECTION DIRECTE - GAZ OU ÉLECTRIQUE

EXISTE EN VERSION *20 NIVEAUX*

NOUS CONTACTER



7 niveaux GN 1/1
CDA107E



11 niveaux GN 1/1
CDA111G



7 niveaux GN 2/1
CDA207G



11 niveaux GN 2/1
CDA211G

FOURS XT COMPACT - MIXTES À INJECTION DIRECTE - ÉLECTRIQUES

- **Construction extérieure Inox AISI 430**
- **Chambre de cuisson Inox AISI 304**
- **Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 304**

• Pieds réglables en hauteur • Chambre de cuisson à angles internes arrondis et fond de cuve embouti pour un nettoyage facile • Glissières Inox AISI 304 • Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile • Porte à fermeture automatique • Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 304 • Goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange automatique • Eclairage intérieur • Signal sonore de fin de cycle • Espacement entre les niveaux 67 mm

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMMANDES	DOTATION	DIM. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
CDA107E	7 niveaux GN 1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 1/1	800 x 810 (avec poignée) x 800	8,3	400/3/N/T	90	4 841
CDA111E	11 niveaux GN 1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 1/1	800 x 810 (avec poignée) x 1080	16,4	400/3/N/T	115	7 185
CDA207E	7 niveaux GN 2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 2/1	1045 x 932 (avec poignée) x 800	16,4	400/3/N/T	125	7 546
CDA211E	11 niveaux GN 2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 2/1	1045 x 932 (avec poignée) x 1080	23	400/3/N/T	150	11 577

FOURS XT COMPACT - MIXTES À INJECTION DIRECTE - GAZ*

- **Construction extérieure Inox AISI 430**
- **Chambre de cuisson Inox AISI 304**
- **Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 304**

• Pieds réglables en hauteur • Chambre de cuisson à angles internes arrondis et fond de cuve embouti pour un nettoyage facile • Glissières Inox AISI 304 • Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile • Porte à fermeture automatique • Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 304 • Goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange automatique • Eclairage intérieur • Signal sonore de fin de cycle • Espacement entre les niveaux 67 mm

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMMANDES	DOTATION	DIM. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
CDA107G	7 niveaux GN 1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 1/1	800 x 840 (avec poignée) x 800	12 + 0,3	Gaz naturel + 230/1/T	110	7 128
CDA111G	11 niveaux GN 1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 1/1	800 x 840 (avec poignée) x 1080	16 + 0,5	Gaz naturel + 230/1/T	135	9 314
CDA207G	7 niveaux GN 2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 2/1	1045 x 962 (avec poignée) x 800	16 + 0,5	Gaz naturel + 230/1/T	140	9 618
CDA211G	11 niveaux GN 2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN 2/1	1045 x 962 (avec poignée) x 1080	23 + 0,6	Gaz naturel + 230/1/T	170	14 041

* Existe en version gaz butane/propane, à préciser à la commande

PROFESSIONAL CW

XT COMPACT

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE

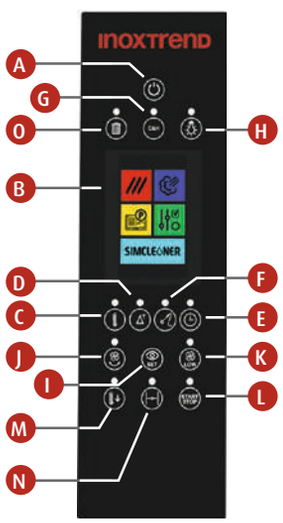
FOURS MIXTES À INJECTION - FOURS MIXTES

- *7 & 11 NIVEAUX GN 1/1*
- *7 & 11 NIVEAUX GN 2/1*



CDT111E

- Lavage automatique de série
- Sonde Delta à coeur
- 2 vitesses de ventilation
- 150 programmes stockés avec possibilité d'en ajouter 150 autres
- Alimentation électrique ou gaz
- Existent aussi en 20 niveaux GN 1/1 ou GN 2/1 avec chariot



- **A** Bouton poussoir ON/OFF
- **B** Ecran tactile 5"
- **C** Bouton de température de la chambre de cuisson
- **D** Bouton d'activation Delta T
- **E** Bouton Temps de cuisson
- **F** Bouton de la sonde à coeur
- **G** Bouton d'activation Cook & Hold
- **H** Bouton poussoir de commande lampe d'éclairage
- **I** Bouton d'affichage set
- **J** Bouton d'activation Autoreverse
- **K** Bouton de sélection vitesse des motos ventilateurs
- **L** Bouton de début et d'arrêt du cycle de cuisson
- **M** Bouton activation refroidissement enceinte de cuisson
- **N** Bouton MARCHE / ARRÊT houra
- **O** Bouton d'annulation du programme

- **Construction extérieure Inox AISI 430**
- **Chambre de cuisson Inox AISI 304**
- **Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 304**

- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis et fond de cuve embouti pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange automatique
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm

PROFESSIONAL CW

XT COMPACT

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE

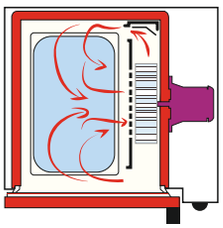
FOURS MIXTES À INJECTION - FOURS MIXTES

- *7 & 11 NIVEAUX GN 1/1*
- *7 & 11 NIVEAUX GN 2/1*



SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE

BREVETÉ XT SIMCLEANER®
avec les pastilles de lavage DETABINOX® et pastilles de rinçage BRILLINOX®



SYSTÈME BREVETÉ XT BOXTOR®
Système de ventilation et de convoyage de l'air optimisé garantissant une température homogène

DE MULTIPLES FONCTIONNALITÉS

PRÉCHAUFFAGE	50°C - 270°C EN MODE CONVECTION 50°C - 100°C EN MODE VAPEUR 50°C - 270°C EN MODE MIXTE
CONVECTION	50°C - 270°C / 1 PHASE
VAPEUR	50°C - 100°C / 1 PHASE
CUISSON MIXTE	50°C - 270°C + réglage jusqu'à 99% du taux d'humidité / 1 phase
CUISSON AVEC SONDE À COEUR 20°C - 99 °C (SONDE) SONDE À COEUR ET DELTA T	50°C - 99 °C (sonde) 50°C - 99 °C (sonde) et 30°C - 150°C (Δt)
PROGRAMMES DE CUISSON	Environ 150 programmes stockés (divisés en 6 groupes selon le type d'aliment) avec la possibilité pour l'opérateur d'ajouter 150 autres programmes
COOK & HOLD	Phase de maintien à une température de sécurité pour limiter la prolifération bactérienne
RÉGÉNÉRATION DES ALIMENTS PRÉCUITS	10 programmes gérés
CUISSON À VENTILATION RÉDUITE	Choix entre deux vitesses de ventilation
«COOL DOWN»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson
LAVAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	Système automatique "XT SIMCLEANER®" avec pastille de lavage DETABINOX® et pastille de rinçage BRILLINOX®



FOURS GAZ : 30% DE RENDEMENT EN PLUS

SYSTÈME BREVETÉ "XT PREMIXER®" : Système électronique d'optimisation du fluide de combustion (proportion du mélange air / gaz) pour un fonctionnement optimal du brûleur

SYSTÈME BREVETÉ "XT FORCE®" : Nouvelle génération de générateur de chaleur en acier inox spécial, conçu pour être monté sans soudure directement dans l'enceinte de cuisson : montée rapide en température et 30% de rendement calorifique en plus par rapport à un système de chauffe au gaz traditionnel

"XT PREMIXER®" + "XT FORCE®" = LA COMBINAISON GAGNANTE DES FOURS GAZ INOXTREND

PROFESSIONAL CW

XT COMPACT

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE

FOURS MIXTES À INJECTION

- *7 & 11 NIVEAUX GN 1/1*
- *7 & 11 NIVEAUX GN 2/1*



7 niveaux GN 1/1
CDT107E



11 niveaux GN 1/1
CDT111E



7 niveaux GN 2/1
CDT207E



11 niveaux GN 2/1
CDT211G

FOURS MIXTES À INJECTION DIRECTE - ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMMANDES	DOTATION	DIM. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
CDT107E	7 niveaux GN 1/1	Écran tactile	1 grille inox GN 1/1	800 x 810 (avec poignée) x 800	8,3	400/3/N/T	110	7 411
CDT111E	11 niveaux GN 1/1	Écran tactile	1 grille inox GN 1/1	800 x 810 (avec poignée) x 1080	16,4	400/3/N/T	140	9 731
CDT207E	7 niveaux GN 2/1	Écran tactile	1 grille inox GN 2/1	1045 x 932 (avec poignée) x 800	16,4	400/3/N/T	155	9 890
CDT211E	11 niveaux GN 2/1	Écran tactile	1 grille inox GN 2/1	1045 x 932 (avec poignée) x 1080	23	400/3/N/T	190	13 917

FOURS MIXTES À INJECTION DIRECTE - GAZ*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMMANDES	DOTATION	DIM. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
CDT107G	7 niveaux GN 1/1	Écran tactile	1 grille inox GN 1/1	800 x 840 (avec poignée) x 840	12 + 0,3	Gaz naturel + 230/1/T	115	9 759
CDT111G	11 niveaux GN 1/1	Écran tactile	1 grille inox GN 1/1	800 x 840 (avec poignée) x 1120	16 + 0,5	Gaz naturel + 230/1/T	155	11 711
CDT207G	7 niveaux GN 2/1	Écran tactile	1 grille inox GN 2/1	1045 x 962 (avec poignée) x 840	16 + 0,5	Gaz naturel + 230/1/T	140	12 096
CDT211G	11 niveaux GN 2/1	Écran tactile	1 grille inox GN 2/1	1045 x 962 (avec poignée) x 1120	23 + 0,6	Gaz naturel + 230/1/T	205	16 577

*Existe en version gaz butane / propane, à préciser à la commande.

PROFESSIONAL CW

SUPPORTS, OPTIONS ET ACCESSOIRES

FOURS XT COMPACT

OPTIONS - FOURS XT COMPACT

MODÈLE	FILTRE À GRAISSE		CHARNIÈRES À DROITE *(EN USINE)*		DOUCHETTE MANUELLE *(EN USINE)*	
	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
Four 7 niveaux GN 1/1	FT107C	283	PIC	551	DLE	354
Four 11 niveaux GN 1/1	FT111C	318	PIC	551	DLE	354
Four 7 niveaux GN 2/1	FT207C	318	PIC	551	DLE	354
Four 11 niveaux GN 2/1	FT211C	374	PIC	551	DLE	354

ACCESSOIRES FOURS 7 & 11 NIVEAUX GN 1/1

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
S61C	Support inox 18/10 - Dim. 775 x 580 x 720 mm (livré non monté)	913
CRGR61C	Glissières pour supports	371

ACCESSOIRES FOURS 7 & 11 NIVEAUX GN 2/1

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
S62C	Support inox 18/10 - Dim. 1020 x 700 x 720 mm (livré non monté)	1 009
CRGR62C	Glissières pour supports	417

ACCESSOIRES FOURS 11 NIVEAUX GN 1/1



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SPT210TC	Structure 11 niveaux GN 2/1 - Dim. 580 x 700 x 750 mm	1 450
CRSTC2	Chariot porte-structure - Dim. 600 x 830 x 940 mm	1 867

ACCESSOIRES



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TABS	Produit lessiviel Detabinox® - 100 pastilles	149
BRILLINOX	Produit de rinçage Brillinox® - 80 pastilles	162

PROFESSIONAL COMPACT

XT SIMPLY

COMMANDES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE & COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

FOURS MIXTES À INJECTION
• 4 OU 7 NIVEAUX GN 1/1

NOUVEAUTÉ

ÉCRAN **TACTILE** *(PKDT104E & PKDT107E)*

CONSTRUCTION **EXTÉRIEURE INOX AISI 430**



- 4 niveaux GN 1/1
- Système autoreverse
- Alimentation électrique
- Existent aussi en GN 2/3
- Four empilable



PANNEAU DE CONTRÔLE **ÉLECTROMÉCANIQUE**



PANNEAU DE CONTRÔLE **TACTILE**

- **Panneaux extérieurs en acier inox AISI 430**
- **Ventilateur de la chambre de cuisson en acier inox AISI 304**
- **Sens d'ouverture de la porte réversible même après installation**

- Système de chauffage situé sur la face arrière de la chambre de cuisson
- Chambre de cuisson étanche avec des bords arrondis & panneaux déflecteurs en acier inox 304
- Châssis de base en tôle d'acier AISI 430
- Charnières de porte en acier inox AISI 304
- Resistance en acier Incoloy 800
- Isolation thermique de la chambre de cuisson en fibre céramiques
- Glissières avec guides en forme de U (sans soudure) entièrement construite en acier inox AISI 304
- Espacement entre les niveaux 67 mm

PROFESSIONAL COMPACT

XT SIMPLY

COMMANDES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE & COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

FOURS MIXTES À INJECTION
• 4 OU 7 NIVEAUX GN 1/1



4 niveaux commandes électromécaniques
PKDA104E



7 niveaux commandes électromécaniques
PKDA107E



4 niveaux commandes tactile
PKDT104E



7 niveaux commandes tactile
PKDT107E

FOURS XT SIMPLY - COMMANDES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE & COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DOTATION	DIM. (L X P X H) MM	PUISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE							
PKDA104E	4 niveaux GN 1/1	1 grille	523 x 906 (avec poignée) x 667	5,2	415 V / 3N	81	4 639
PKDA107E	7 niveaux GN 1/1	1 grille	523 x 906 (avec poignée) x 877	8,8	380 - 415 V / 3N	105	5 236
COMMANDE TACTILE							
PKDT104E	4 niveaux GN 1/1	1 grille	523 x 906 (avec poignée) x 667	5,2	415 V / 3N	88	6 390
PKDT107E	7 niveaux GN 1/1	1 grille	523 x 906 (avec poignée) x 877	8,8	380 - 415 V / 3N	114	6 948

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SCR11PK8	Support inox - pour 4 ou 7 niveaux 490 x 670 x 850 (livré non monté)	896
CRGR11PK8	Glissières modèles pour 4 ou 7 niveaux	432
FT31R	Filtre à graisse	248
PKPI4	Porte inversée 4 niveaux	Sur demande
PKPI7	Porte inversée 7 niveaux	Sur demande

PROFESSIONAL BAKERY

XT SIMPLY

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES & TACTILES

FOURS MIXTES À INJECTION

• 6 & 10 NIVEAUX 600 X 400

NOUVEAUTÉ

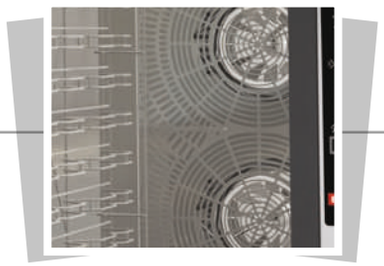
ÉCRAN **TACTILE** *(SUR MODÈLE PBDT606E - PBDT610E)*

CONSTRUCTION **EXTÉRIEURE INOX AISI 430**



PBSA610E

- Échelle double niveaux 600 x 400
- Système autoreverse
- Système de ventilation exclusif XT Boxtor®
- Alimentation électrique



SYSTÈME AUTOREVERSE

INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA TURBINE TOUTES LES 4 MINUTES



POIGNEE DE LA PORTE

ERGONOMIQUE BREVETÉE



PANNEAU DE CONTRÔLE
ÉLECTROMÉCANIQUE

FONCTION AIR PULSÉ :
50 - 270 °C

FONCTION MIXTE :
50 - 270 °C

2 VITESSES DE VENTILATION :
DEUX VITESSES DE VENTILATION, AVEC INVERSION AUTOMATIQUE

HOURA ÉLECTROMÉCANIQUE :
OUVERTURE CONTRÔLÉE PAR LE PANNEAU DE CONTRÔLE

- **Châssis de base en acier inoxydable AISI 430**
- **Chambre de cuisson étanche à bords arrondis en acier inoxydable AISI 304**
- **Ventilateur de la chambre de cuisson en acier inoxydable**

- Système de chauffage situé à l'arrière de la chambre de cuisson ;
- Chambre de cuisson avec soudure extérieure
- Charnières de porte en acier inoxydable AISI 304
- Élément chauffant en acier inoxydable Incoloy 800
- Isolation thermique de la chambre de cuisson en fibre céramique
- Panneau de contrôle installé directement sur la porte, les dimensions extérieures de l'appareil sont extrêmement compactes.
- Poignée de porte au design breveté : facile à ouvrir même avec les deux mains occupées.
- Espacement entre les niveaux 67 mm

PROFESSIONAL BAKERY

XT SIMPLY

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES & TACTILES

FOURS MIXTES À INJECTION

• 6 & 10 NIVEAUX 600 X 400



6 niveaux tactile
PBDT606E



10 niveaux tactile
PBDT610E



6 niveaux électromecanique
PBSA606E



10 niveaux électromecanique
PBSA610E

FOURS COMMANDES TACTILES



ECRAN TACTILE DE GRANDS DIMENSIONS

- 3 modes : à convection, mixte avec régulation d'humidité et à vapeur.
- 1 sonde à coeur • Une gestion du temps de cuisson divisé par niveaux
- Des programmes automatiques • 2 vitesses de ventilation • Lavage automatique

VOIR PAGE SUIVANTE POUR PLUS D'INFORMATIONS

RÉF.	DÉSIGNATION	DOTATION	DIM. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	PRIX € HT
PBDT606E	6 niveaux 600 x 400	1 grille	840 x 996 (avec poignée) x 956	10,9	380 - 415 V / 3N	7 408
PBDT610E	10 niveaux 600 x 400	1 grille	840 x 996 (avec poignée) x 1281	18,4	380 - 415 V / 3N	9 724

FOURS COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

RÉF.	DÉSIGNATION	DOTATION	DIM. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	PRIX € HT
PBSA606E	6 niveaux 600 x 400	1 grille	840 x 996 (avec poignée) x 956	10,9	380 - 415 V / 3N	5 431
PBSA610E	10 niveaux 600 x 400	1 grille	840 x 996 (avec poignée) x 1281	18,4	380 - 415 V / 3N	7 277

PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE



	FONCTION AIR PULSÉ	50 - 270 °C
	FONCTION MIXTE	50 - 270 °C
	2 VITESSES DE VENTILATION	DEUX VITESSES DE VENTILATION, AVEC INVERSION AUTOMATIQUE, À SÉLECTIONNER
	SOUPAPE DE VALVE ÉLECTROMÉCANIQUE	OUVERTURE CONTRÔLÉE PAR LE PANNEAU DE CONTRÔLE

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE



	MODE DE CONVECTION	PLAGE DE TEMPÉRATURE : 30 °C - 270 °C
	MODE MIXTE AVEC RÉGULATION D'HUMIDITÉ	PLAGE DE TEMPÉRATURE : 30 °C - 240 °C
	MODE VAPEUR	PLAGE DE TEMPÉRATURE : 20 °C - 130 °C
	SONDE AU COEUR AVEC FONCTION DELTA T	PLAGE DE TEMPÉRATURE : 20 °C - 99 °C
ΔT	ΔT FONCTION	PLAGE DE TEMPÉRATURE : 1 °C - 150 °C
	CONTRÔLE MULTI LEVEL	GESTION DU TEMPS DE CUISSON DIVISÉ PAR NIVEAUX
	PROGRAMMES AUTOMATIQUES	1 000 ESPACES POUR STOCKER DES RECETTES EN 20 ÉTAPES
	2 VITESSES DE VENTILATION	DEUX VITESSES DE VENTILATION, AVEC INVERSION AUTOMATIQUE, À SÉLECTIONNER
	VENTILATION SEMI-STATIQUE	VENTILATION NORMALE OU SEMI-STATIQUE
	LAVAGE AUTOMATIQUE	LAVAGE AUTOMATIQUE AVEC DÉTERGENT LIQUIDE

PROFESSIONAL BAKERY

SUPPORTS, OPTIONS ET ACCESSOIRES

FOURS XT SIMPLY

OPTIONS

MODÈLE	CHARNIÈRES À DROITE *(EN USINE)*		DOUCHETTE MANUELLE *(EN USINE)* * *	
	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
Four 6 niveaux	PBPI6	707	DLE	354
Four 10 niveaux	PBPI10	707	DLE	354

PRODUITS LAVAGE & RINÇAGE



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
FLIXOVEN	Détergent liquide - 5 kg	67

ACCESSOIRES



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SCR01PB8	Support inox modèles 6 niveaux 840 X 780 X 850 (non monté)	1 039
SCR01PB7	Support inox modèles 10 niveaux 840 X 780 X 500 (non monté)	1 009
CRGR01PB8	Glissières modèles pour 6 niveaux	333
CRGR01PB7	Glissières modèles pour 10 niveaux	359

GOURMET

GR GOURMET

FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE - ÉCRAN TACTILES - LAVAGE AUTOMATIQUE

- *6, 10 & 20 NIVEAUX GN 1/1*

NOUVEAUTÉ



- 6 niveaux GN 1/1
- Alimentation électrique
- Pieds en plastique réglables en hauteur
- Poignée de la porte ergonomique brevetée
- Production de vapeur par chaudière



ECRAN TACTILE DE GRANDS DIMENSIONS

- 3 modes : à convection, mixte avec régulation d'humidité et à vapeur.
- 1 **sonde à coeur multipoint** • Une cuisson multiniveaux
- Des programmes automatiques • 8 vitesses de ventilation • **Lavage automatique**



- **Panneaux de revêtement externe en acier inox satiné AISI 430**
- **Chambre de cuisson étanche en acier inoxydable AISI 304**
- **Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 304**

- Panneau de commande équipé d'un écran capacitif rétroéclairé de 7 pouces
- Système de chauffage sur le côté droit de la chambre de cuisson;
- Pieds réglables en hauteur
- Porte en acier inoxydable AISI 304 avec 2 verres trempés; circulation d'air entre eux
- Poignée pour ouvrir la porte d'une seule main et fermeture à pression
- Charnières de porte en AISI 304 avec système de fixation réglable pour garantir l'étanchéité à la vapeur
- Chauffage avec des résistances en acier Incoloy 800
- Production de vapeur avec chaudière électrique
- Joint de porte (emboîtable à l'avant de la chambre de cuisson) en caoutchouc silicone alimentaire
- Isolation thermique de la chambre de cuisson en matériaux céramiques
- Poignée de la porte ergonomique et brevetée
- Ventilation de la chambre de cuisson en acier inox
- Espacement entre les niveaux 70 mm

GOURMET

GR GOURMET

FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE - ÉCRAN TACTILES - LAVAGE AUTOMATIQUE

- *6, 10 & 20 NIVEAUX GN 1/1*



6 niveaux GN 1/1
GRBT106E



10 niveaux GN 1/1
GRBT110E



20 niveaux GN 1/1
GRBT120E

FOURS COMMANDES TACTILES

RÉF.	DÉSIGNATION	COMMANDES	DOTATION	DIM. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
GRBT106E	6 niveaux GN 1/1	Ecran tactile	1 grille	848 x 882 (avec poignée) x 854	8,4	380 - 415 V / 3N	175	9 256
GRBT110E	10 niveaux GN 1/1	Ecran tactile	1 grille	848 x 882 (avec poignée) x 1134	18,5	380 - 415 V / 3N	200	12 376
GRBT120E	20 niveaux GN 1/1	Ecran tactile	1 grille	996 x 934 (avec poignée) x 1892	30	380 - 415 V / 3N	430	20 696

OPTIONS - FOURS GR GOURMET

MODÈLE	CHARNIÈRES À DROITE *(EN USINE)*	
	RÉF.	PRIX € HT
Four 6 niveaux	GRPI6	666
Four 10 niveaux	PI10	548
Four 20 niveaux	GRPI20	872

ACCESSOIRES



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SCR11GR8	Support inox modèles 6 niveaux 840 X 670 X 850 (non monté)	1 039
SCR11GR7	Support inox modèles 10 niveaux840 X 670 X 700 (non monté)	1 009
CRGR11GR8	Glissières modèles pour 6 niveaux	364
CRGR11GR7	Glissières modèles pour 10 niveaux	336

REMISE EN TEMPERATURE

XT SIMPLY

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
• 5 ET 10 NIVEAUX GN 1/1

COMMANDES **ÉLECTRO -MÉCANIQUES**

CONSTRUCTION **INTÉRIEUR & EXTÉRIEURE INOX 18/10**



- Modèles 5 niveaux commutables en 230/1/T
- Progamme 160°C pour produits frits
- Disponibles avec humidificateur
- Alimentation électrique



RETROUVEZ TOUTE LA GAMME DE FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE *MODULINE*

ONGLET REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DU CATALOGUE 2020-21

nosem

HUMIDIFICATEUR ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

5 cycles disponibles :
- Régénération 120°C
- Régénération 160°C (produits frits)
- Maintien en température seul
- Régénération 120°C + maintien en température
- Régénération 160°C + maintien en température

HUMIDIFICATEUR :
- Réglage de la quantité de vapeur désirée pendant le cycle de régénération ou de maintien en température
- Sélection du temps : minuterie graduée de 10 à 120 minutes + 1 position «infini»

FOURS XT SIMPLY - REMISE EN TEMPÉRATURE - GN 1/1 - AVEC HUMIDIFICATEUR - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

• Espacement entre les grilles 67 mm • Chambre avec angles internes arrondis pour un nettoyage facile • Signal sonore de fin de cycle • Témoins lumineux de fonctionnement • Commandes mécaniques très simples d'utilisation • Livrés avec 1 grille GN 1/1

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) MM	PUISSANCE (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
RRUA105E	5 niveaux GN 1/1	710 x 827 (avec poignée) x 577	6	400/3/N/T	60	4 024
RRUA110E	10 niveaux GN 1/1	710 x 827 (avec poignée) x 917	10	400/3/N/T	90	5 226

ACCESSOIRES & OPTION



	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
1	S51R	Support inox 680 x 600 x 700 (livré non monté)	906
2	SG51R	Support avec glissières	1 030
	RRPI5	Porte inversée 5 niveaux	510
	RRPI10	Porte inversée 10 niveaux	530



INOXTREND®

SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE - FOURS INOXTREND

ITALFORNI

SOMMAIRE

542	PRÉSENTATION DES GAMMES
546	Gamme TK
	1 ou 2 chambres - de 4 à 18 pizzas
548	Gamme TEKNO
	1 ou 2 chambres - de 4 à 12 pizzas
549	Gamme ECO GAZ
	1 chambre - de 4 à 12 pizzas
550	Gamme CL
	1 ou 2 chambres - de 6 à 12 pizzas
552	Gamme EURO
	1 chambre - de 6 à 12 pizzas
554	Gamme BULL
	1, 2 ou chambres - Pizzas Ø 30 & 35 cm
558	Gamme TUNNEL
	Fours à convoyeurs - 1 chambre

FOURS À PIZZA
ITALFORNI



ITALFORNI

SOMMAIRE GÉNÉRAL

SOMMAIRE PIZZA ITALFORNI

LAVERIE
MACHINES À *GLAÇONS* EURFRIGOR
FROID
FROID coldline
PETITS MATÉRIELS
CUISSON / FOURS tecnoinox
FOURS inoxtrend
PIZZA ITALFORNI
VENTILATION
BUANDERIE Shaper











GAMME	MODÈLE	NOMBRE DE CHAMBRE	CAPACITE PAR CHAMBRE DIAM 30 CM	CAPACITE PAR CHAMBRE DIAM 33 CM
DIAMOND	SUR DEMANDE, MERCI DE PRENDRE CONTACT AVEC VOTRE DÉLÉGUÉ(E) RÉGIONAL(E)			
BULL	BULL1	1	12	–
	BULL2	2	12	–
	BULL3	3	12	–
VISOR	SUR DEMANDE, MERCI DE PRENDRE CONTACT AVEC VOTRE DÉLÉGUÉ(E) RÉGIONAL(E)			
TUNNEL	TCA	1 chambre diamètre pizzas de 15 cm à 50 cm	46 pizzas / heure	–
	TCB		126 pizzas / heure	–
	TCC		238 pizzas / heure	–
	TSA		46 pizzas / heure	–
	TSB		126 pizzas / heure	–
	TSC		238 pizzas / heure	–
EURO	EC6RD	1	6	–
	EC8RD	1	8	–
	EC9RD	1	9	–
	EC12RD	1	12	–
	EC6DI	1	6	–
	EC8DI	1	8	–
	EC9DI	1	9	–
	EC12DI	1	12	–
	EC6RDI35	1	–	–
	EC9RDI35	1	–	–

	CAPACITE PAR CHAMBRE DIAM 35 CM	PANNEAU DE COMMANDE	ALIMENTATION	TENSION	PUISSANCE	PAGE
	SUR DEMANDE, MERCI DE PRENDRE CONTACT AVEC VOTRE DÉLÉGUÉ(E) RÉGIONAL(E)					–
	–	Digital	Électrique	400/3/N/T	13 kW	554
	–	Digital	Électrique	400/3/N/T	26 kW	554
	–	Digital	Électrique	400/3/N/T	39 kW	554
	SUR DEMANDE, MERCI DE PRENDRE CONTACT AVEC VOTRE DÉLÉGUÉ(E) RÉGIONAL(E)					–
	40 pizzas / heure	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	6 kW - 12,5 kW	558
	102 pizzas / heure	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	11 kW - 21,5 kW	558
	136 pizzas / heure	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	17,5 kW - 35 kW	558
	40 pizzas / heure	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	6 kW - 12,5 kW	558
	102 pizzas / heure	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	11 kW - 21,5 kW	558
	136 pizzas / heure	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	17,5 kW - 35 kW	558
	–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	7,3 kW	552
	–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	8,5 kW	552
	–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	9,5 kW	552
	–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	12,5 kW	552
	–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	7,3 kW	552
	–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	8,5 kW	552
	–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	9,5 kW	552
	–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	12,5 kW	552
	6	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	7,3 kW	552
	9	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	9,5 kW	552

ITALFORNI

FOURS À PIZZA *ITALFORNI*

> PRÉSENTATION DE LA GAMME













GAMME	MODÈLE	NOMBRE DE CHAMBRE	CAPACITE PAR CHAMBRE DIAM 30 CM	CAPACITE PAR CHAMBRE DIAM 33 CM
CL	B206D	1	6	–
	B207D	1	8	–
	B208D	2	12	–
	B206DI	1	6	–
	B207DI	1	8	–
	B208DI	2	12	–
TEKNO	B200	1	4	–
	B202	1	6	–
	B204	2	8	–
	B205	2	12	–
TK	TK1A	1	–	4
	TK1B	1	–	6
	TK1C	1	–	9
	TK1AD	1	–	4
	TK1BD	1	–	6
	TK2A	2	–	8
	TK2B	2	–	12
	TK2C	2	–	18
	TK2D	2	–	12
	TK2AD	2	–	8
	TK2BD	2	–	12
	TK2DD	2	–	12
EK	SUR DEMANDE, MERCI DE PRENDRE CONTACT AVEC VOTRE DÉLÉGUÉ(E) RÉGIONAL(E)			
FAST	SUR DEMANDE, MERCI DE PRENDRE CONTACT AVEC VOTRE DÉLÉGUÉ(E) RÉGIONAL(E)			
ECO GAZ	B215D	1	4	–
	B217D	1	6	–
	B219D	1	12	–

CAPACITE PAR CHAMBRE DIAM 35 CM	PANNEAU DE COMMANDE	ALIMENTATION	TENSION	PUISSANCE	PAGE
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	7,2 kW	550
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	8,5 kW	550
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	14,4 kW	550
–	Digital	Électrique	400/3/N/T	7,2 kW	550
–	Digital	Électrique	400/3/N/T	8,5 kW	550
–	Digital	Électrique	400/3/N/T	14,4 kW	550
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	4 kW	548
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	6 kW	548
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	8 kW	548
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	12 kW	548
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	4,5 kW	546
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	6,5 kW	546
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	9,6 kW	546
–	Digital	Électrique	400/3/N/T	4,5 kW	546
–	Digital	Électrique	400/3/N/T	6,5 kW	546
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	9 kW	546
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	13 kW	546
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	19 kW	546
–	Mécanique	Électrique	400/3/N/T	13 kW	546
–	Digital	Électrique	400/3/N/T	9 kW	546
–	Digital	Électrique	400/3/N/T	13 kW	546
–	Digital	Électrique	400/3/N/T	13 kW	546
SUR DEMANDE, MERCI DE PRENDRE CONTACT AVEC VOTRE DÉLÉGUÉ(E) RÉGIONAL(E)					–
SUR DEMANDE, MERCI DE PRENDRE CONTACT AVEC VOTRE DÉLÉGUÉ(E) RÉGIONAL(E)					–
–	Digital	Gaz Propane	230/1/T	12 kW	549
–	Digital	Gaz Propane	230/1/T	16,3 kW	549
–	Digital	Gaz Propane	230/1/T	24 kW	549

GAMME TK

1 OU 2 CHAMBRES

DE 4 À 18 PIZZAS

COMMANDES **MÉCANIQUES OU DIGITALES**



FINITION **EXTÉRIEURE INOX**





TK2A *+ SUPPORT*

- Commandes mécaniques ou digitales
- Fours superposables
- 3 tailles de chambres :
  - 660 x 660
  - 660 x 990
  - 990 x 990
- Alimentation électrique



SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE
ÉPAISSEUR 14 MM

- **Finition extérieure inox**
- **Sole en pierre réfractaire épaisseur 14 mm**

- Porte à ouverture contrebalancée
- Résistances blindées en acier inox à la voûte (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire)
- Éclairage interne protégé
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
- Commandes mécaniques ou digitales
- Température de fonctionnement maxi. : 450°C
- Alimentation :400/3/N/T
  (existent aussi en 230/1/N/T et 230/3/N/T, nous consulter)

FOURS TKA : 1 résistance en haut et 1 en bas
FOURS TKB : 2 résistances en haut et 2 en bas
FOURS TKC : 3 résistances en haut et 3 en bas



TK1C
+ SUPPORT

EXISTE AUSSI EN
VERSION RUSTIQUE

TK1A / TK1AD
- 4 pizzas ø 33 cm

TK2A / TK2AD
- 2 x 4 pizzas ø 33 cm

TK1B / TK1BD
- 6 pizzas ø 33 cm

TK2B / TK2BD
- 2 x 6 pizzas ø 33 cm

TK1C
- 9 pizzas ø 33 cm

TK2C
- 2 x 9 pizzas ø 33 cm

TK1D / TK1DD
- 6 pizzas ø 33 cm

TK2D / TK2DD
- 2 x 6 pizzas ø 33 cm

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

GAMME TK

1 OU 2 CHAMBRES

DE 4 À 18 PIZZAS

FOURS À PIZZA - GAMME TK - 1 CHAMBRE - COMMANDES MÉCANIQUES

RÉF.	CAPACITÉ PIZZAS Ø 33 CM	DIM. CHAMBRE *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
TK1A	4 pizzas	660 x 660 x 150	910 x 840 x 430	4,5	400/3/N/T	76	1 938
TK1B	6 pizzas	660 x 990 x 150	910 x 1170 x 430	6,5	400/3/N/T	109	2 448
TK1C	9 pizzas	990 x 990 x 150	1240 x 1170 x 430	9,6	400/3/N/T	120	3 665

FOURS À PIZZA - GAMME TK - 1 CHAMBRE - COMMANDES DIGITALES

RÉF.	CAPACITÉ PIZZAS Ø 33 CM	DIM. CHAMBRE *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
TK1AD	4 pizzas	660 x 660 x 150	910 x 840 x 430	4,5	400/3/N/T	76	2 452
TK1BD	6 pizzas	660 x 990 x 150	910 x 1170 x 430	6,5	400/3/N/T	109	2 971

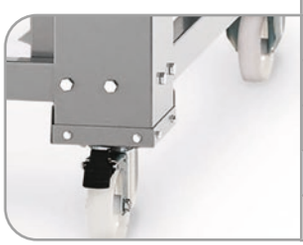
FOURS À PIZZA - GAMME TK - 2 CHAMBRES - COMMANDES MÉCANIQUES

RÉF.	CAPACITÉ PIZZAS Ø 33 CM	DIM. CHAMBRE *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
TK2A	8 pizzas	660 x 660 x 150	910 x 840 x 700	9	400/3/N/T	122	3 084
TK2B	12 pizzas	660 x 990 x 150	910 x 1170 x 700	13	400/3/N/T	162	3 756
TK2C	18 pizzas	990 x 990 x 150	1240 x 1170 x 700	19	400/3/N/T	190	6 801
TK2D	12 pizzas	990 x 660 x 150	1240 x 940 x 700	13	400/3/N/T	165	4 306

FOURS À PIZZA - GAMME TK - 2 CHAMBRES - COMMANDES DIGITALES

RÉF.	CAPACITÉ PIZZAS Ø 33 CM	DIM. CHAMBRE *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
TK2AD	8 pizzas	660 x 660 x 150	910 x 840 x 700	9	400/3/N/T	122	4 091
TK2BD	12 pizzas	660 x 990 x 150	910 x 1170 x 700	13	400/3/N/T	162	4 777
TK2DD	12 pizzas	990 x 660 x 150	1250 x 940 x 700	13	400/3/N/T	165	4 976

SUPPORTS POUR FOURS GAMME TK



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
STK12A	Support pour TK1A/1AD et TK2A/2AD - Hauteur 860 mm *	474
STK1B	Support pour TK1B/1BD et TK2B/2BD - Hauteur 860 mm *	494
STK1C	Support pour TK1C et TK2C - Hauteur 860 mm *	594
STK2D	Support pour TK2D et TK2DD - Hauteur 860 mm *	538
KRSTKB	Roulettes (hauteur 130 mm) pour support (à monter)	324

** les supports existent aussi en hauteur 700 mm*

GAMME TEKNO

1 OU 2 CHAMBRES

DE 4 À 12 PIZZAS

COMMANDES **DIGITALES**



FINITION **EXTÉRIEURE INOX**





- Fours superposables
- 3 résistances à la voûte et 3 à la sole
- Alimentation électrique

B204 + CHAMBRE DE POUCE BT1AR *(SUR DEMANDE)*



SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE
ÉPAISSEUR 15 MM

B200
- 4 pizzas o 30 cm

B202
- 6 pizzas o 30 cm

B204
- 2 x 4 pizzas o 30 cm

B205
- 2 x 6 pizzas o 30 cm

FOURS À PIZZA - GAMME TEKNO

• Finition extérieure : aspect rustique « briques rouges » et côtés tôle peinte rouge • Porte à ouverture contrebalancée • 3 résistances blindées en acier inox à la voûte (visible) et 3 à la sole (sous la pierre réfractaire) • Éclairage interne protégé • Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre • Contrôle de la température par thermomètre à aiguille • Température de fonctionnement maxi : 450°C • Alimentation : 400/3/N/T (existent aussi en 230/3/N/T, nous consulter)

RÉF.	DÉSIGNATION	CAPACITÉ PIZZAS Ø 30 CM	DIM. CHAMBRE *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
B200	1 chambre	4 pizzas	610 x 620 x 150	850 x 950 x 460	4	400/3/N/T	76	**2 666**
B202	1 chambre	6 pizzas	610 x 920 x 150	850 x 1250 x 460	6	400/3/N/T	110	**3 686**
B204	2 chambres	8 pizzas	610 x 620 x 150	850 x 950 x 700	8	400/3/N/T	120	**4 126**
B205	2 chambres	12 pizzas	610 x 920 x 150	850 x 1250 x 700	12	400/3/N/T	160	**5 585**

SUPPORTS POUR FOURS GAMME TEKNO



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
B012	Support pour B200 et B204 - Hauteur 860 mm *	**528**
B014	Support pour B202 et B205 - Hauteur 860 mm *	**548**
KRSTKB	Roulettes (hauteur 130 mm) pour support (à monter)	**324**

** les supports existent aussi en hauteur 700 mm*

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

GAMME ECO GAZ

1 CHAMBRE

DE 4 À 12 PIZZAS

B219D + SUPPORT B019
AVEC OPTION ROULETTES



- Fours superposables
- Sole en pierre réfractaire de 30 mm
- Alimentation gaz
- Commandes digitales

B215D
• 4 pizzas ø 30 cm

B217D
• 6 pizzas ø 30 cm

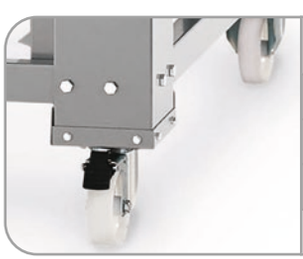
B219D
• 12 pizzas ø 30 cm

FOURS À PIZZA - GAMME ECO GAZ - 1 CHAMBRE

• Chauffage par brûleur situé sous la plaque réfractaire • Raccord cheminée ø 120 mm (B215D / B217D) ou ø 150 mm (B219D) • Façade aspect rustique « briques rouges » et côtés inox • Chambre de cuisson calorifugée, en tôle d'acier aluminée • Porte à ouverture contrebalancée • Éclairage interne protégé • Contrôle de la température par thermomètre à aiguille • Température maxi de travail : 380°C • Alimentation : gaz propane (livrés avec jeu d'injecteur de rechange gaz naturel) • Alimentation : 230/1/T (pour éclairage de la chambre)

RÉF.	CAPACITÉ PIZZAS Ø 30 CM	DIM. CHAMBRE *(L X P X H) MM*	DIM. CHAMBRE *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
B215D	4 pizzas	610 x 640 x 150	960 x 1050 x (470 + 50)	12	Gaz propane + 230/1/T	120	3 754
B217D	6 pizzas	610 x 940 x 150	960 x 1350 x (470 + 50)	16,3	Gaz propane + 230/1/T	150	4 470
B219D	12 pizzas	1230 x 930 x 150	1600 x 1420 x (470 + 50)	24	Gaz propane + 230/1/T	240	8 521

SUPPORTS POUR FOURS GAMME ECO GAZ



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
B020	Support pour B215D - Hauteur 860 mm *	491
B022	Support pour B217D - Hauteur 860 mm *	496
B019	Support pour B219D - Hauteur 860 mm *	917
KRSTKB	Roulettes (hauteur 130 mm) pour support (à monter)	324

** les supports existent aussi en hauteur 700 mm*

GAMME CL

1 OU 2 CHAMBRES

DE 6 À 12 PIZZAS



FOURS **SUPERPOSABLES**



FINITION **RUSTIQUE** *(B206D, B207D, B208D)*



3 FOURS B206DI
FINITION TOUT INOX *+ SUPPORT B016 ET KIT DE ROULETTES*

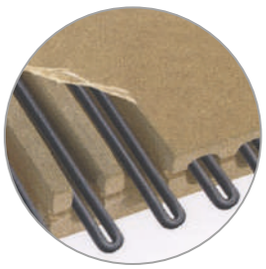
- Fours superposables
- Pierres réfractaires à la voûte, à la sole et sur les côtés
- Commandes digitales : gestion précise du temps et de la température
- Sole en pierre réfractaire épaisseur 30 mm
- Résistances insérées dans la pierre, facilement interchangeables
- Alimentation électrique



COMMANDES
DIGITALES



POSSIBILITÉ D'AVOIR UN HABILLAGE EN VERRE TREMPÉ COLORÉ,
TOTALEMENT PERSONNALISABLE



RÉSISTANCES INCORPORÉES DANS LA PIERRE, *FACILEMENT INTERCHANGEABLES*

- Porte à ouverture contrebalancée
- Éclairage interne protégé
- Régulation indépendante de la voûte & de la sole pour chaque chambre
- Température de fonctionnement maxi : 450°C
- Alimentation : 400/3/N/T (existent aussi en 230/3/N/T, nous consulter)

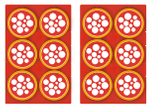
B206D / B206DI
- 6 pizzas ø 30 cm



B207D / B207DI
- 8 pizzas ø 30 cm



B208D / B208DI
- 2 x 6 pizzas ø 30 cm



GAMME CL

1 OU 2 CHAMBRES

DE 6 À 12 PIZZAS



B206D - Finition rustique + support B016 & kit de roulettes



B206DI - Finition tout inox avec option cellule de fermentation



B206DI - Finition tout inox + support B016 & kit de roulettes

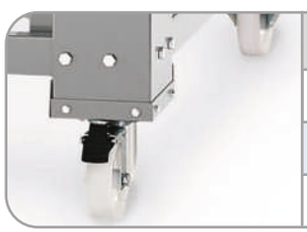
FOURS À PIZZA - GAMME CL - COMMANDES DIGITALES - FINITION RUSTIQUE

RÉF.	DÉSIGNATION	CAPACITÉ PIZZAS Ø 30 CM	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
B206D	1 chambre	6 pizzas	600 x 900 x 170	1000 x 1430 x 560	7,2	400/3/N/T	190	**5 464**
B207D	1 chambre	8 pizzas	600 x 1200 x 170	1000 x 1730 x 560	8,5	400/3/N/T	260	**5 643**
B208D	2 chambres	12 pizzas	600 x 900 x 170	1000 x 1430 x 960	14,4	400/3/N/T	380	**10 526**

FOURS À PIZZA - GAMME CL - COMMANDES DIGITALES - FINITION INOX

RÉF.	DÉSIGNATION	CAPACITÉ PIZZAS Ø 30 CM	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
B206DI	1 chambre	6 pizzas	600 x 900 x 170	1000 x 1430 x 560	7,2	400/3/N/T	190	**5 737**
B207DI	1 chambre	8 pizzas	600 x 1200 x 170	1000 x 1730 x 560	8,5	400/3/N/T	260	**5 924**
B208DI	2 chambres	12 pizzas	600 x 900 x 170	1000 x 1430 x 960	14,4	400/3/N/T	380	**11 049**

SUPPORTS POUR FOURS GAMME CL



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
B016	Support pour B206D, B206DI, B208D, B208DI - Hauteur 700 mm *	**548**
B021	Support pour B207D et B207DI - Hauteur 700 mm *	**572**
KRSB	Roulettes (hauteur 130 mm) pour support (à monter)	**307**

** les supports existent aussi en hauteur 860 mm*

GAMME EURO

1 CHAMBRE

DE 6 À 12 PIZZAS

FOURS **SUPERPOSABLES**



FINITION **RUSTIQUE** *(B206D, B207D, B208D)*





EC12DI - FINITION TOUT INOX
VERSION 3 CHAMBRES *+ OPTION CELLULE DE FERMENTATION*

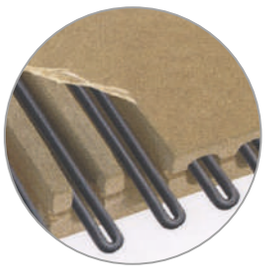
- Fours superposables
- Pierres réfractaires à la voûte, à la sole et sur les côtés
- Commandes digitales : gestion précise du temps et de la température
- Sole en pierre réfractaire épaisseur 30 mm
- Résistances insérées dans la pierre, facilement interchangeables
- Alimentation électrique



COMMANDES
DIGITALES



POSSIBILITÉ D'AVOIR UN HABILLAGE EN VERRE TREMPÉ COLORÉ,
TOTALEMENT PERSONNALISABLE



RÉSISTANCES INCORPORÉES DANS LA PIERRE, *FACILEMENT INTERCHANGEABLES*

- Porte à ouverture contrebalancée
- Éclairage interne protégé
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
- Température de fonctionnement maxi : 450°C
- Alimentation : 400/3/N/T (existent aussi en 230/3/N/T, nous consulter)

EC6RD / EC6DI
- 6 pizzas ø 30 cm



EC9RD / EC9DI
- 9 pizzas ø 30 cm



EC8RD / EC8DI
- 8 pizzas ø 30 cm



EC12RD / EC12DI
- 12 pizzas ø 30 cm



GAMME EURO

1 CHAMBRE

DE 6 À 12 PIZZAS



EC8RD - Finition rustique
+ support SEC8R



EC12DI - Finition tout inox + support SEC12R

FOURS À PIZZA - GAMME EURO - COMMANDES DIGITALES - FINITION RUSTIQUE

RÉF.	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600 X 400	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
EC6RD	6 x Ø 30 cm	2	930 x 630 x 170	1320 x 960 x 400	7,3	400/3/N/T	176	7 080
EC8RD	8 x Ø 30 cm	3	1230 x 630 x 170	1620 x 960 x 400	8,5	400/3/N/T	200	7 733
EC9RD	9 x Ø 30 cm	2	930 x 930 x 170	1320 x 1260 x 400	9,5	400/3/N/T	200	7 197
EC12RD	12 x Ø 30 cm	4	1230 x 930 x 170	1620 x 1260 x 400	12,5	400/3/N/T	260	8 427

FOURS À PIZZA - GAMME EURO - COMMANDES DIGITALES - FINITION INOX

RÉF.	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600 X 400	DIM. INT. *(L X P X H) MM*	DIM. EXT. *(L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
EC6DI	6 x Ø 30 cm	2	930 x 630 x 170	1320 x 960 x 400	7,3	400/3/N/T	176	7 434
EC8DI	8 x Ø 30 cm	3	1230 x 630 x 170	1620 x 960 x 400	8,5	400/3/N/T	200	8 118
EC9DI	9 x Ø 30 cm	2	930 x 930 x 170	1320 x 1260 x 400	9,5	400/3/N/T	200	7 555
EC12DI	12 x Ø 30 cm	4	1230 x 930 x 170	1620 x 1260 x 400	12,5	400/3/N/T	260	8 847
EC6DI35	6 x Ø 35 cm	2	1050 x 700 x 170	1440 x 1000 x 400	7,2	400/3/N/T	205	7 699
EC9DI35	9 x Ø 35 cm	4	1050 x 1050 x 170	1440 x 1350 x 400	11	400/3/N/T	235	9 207

SUPPORTS POUR FOURS GAMME EURO



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SEC6R	Support pour fours EC6RD et EC6DI - Hauteur 700 mm *	924
SEC8R	Support pour fours EC8RD et EC8DI - Hauteur 700 mm *	924
SEC9	Support pour fours EC9RD et EC9DI - Hauteur 700 mm *	655
SEC12R	Support pour fours EC12RD et EC12DI - Hauteur 700 mm *	1 004

** les supports existent aussi en hauteur 860 mm*

ITALFORNI

GAMME **BULL**



L'APPLICATION INNOVANTE ITALFORNI

vous permet de visualiser le four en 3D dans la pièce où vous vous trouvez.

BULL, LE PREMIER FOUR AU MONDE EN VERRE TREMPÉ COLORÉ, TOTALEMENT PERSONNALISABLE, AU DESIGN UNIQUE !



SOMMAIRE GÉNÉRAL
SOMMAIRE PIZZA ITALFORNI

GAMME BULL

1, 2 OU 3 CHAMBRES

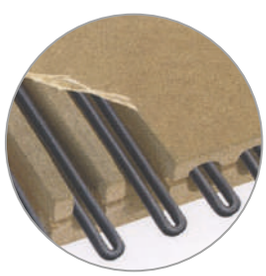
PIZZAS Ø 30 ET 35 CM OU PLAQUES 600 X 400



PANNEAU DE COMMANDE
TACTILE

HOTTE ASPIRANTE
MOTORISÉE

- Revêtement en verre trempé coloré, résistant aux chocs et aux températures élevées
- Pierres réfractaires à la voûte, à la sole et sur les côtés
- Sole en pierre réfractaire épaisseur 30 mm
- Très grande capacité : 1, 2 ou 3 chambres de cuisson 1200 x 1100 mm
- Hotte aspirante motorisée
- Panneau de commande tactile et affichage digital
- Isolation ultra performante, garantissant une température externe du four de l'ordre de 30°C
- Alimentation électrique



RÉSISTANCES INCORPORÉES DANS LA PIERRE, *FACILEMENT INTERCHANGEABLES*

- **Coloris de base rouge ou noir - Personnalisable au choix avec toutes teintes RAL (+5%)**
  - Résistances insérées dans la pierre, facilement interchangeables
  - Cheminée à ouverture réglable pour évacuation des fumées
  - Porte à ouverture contrebalancée, avec fenêtre double vitrage en verre trempé
  - Éclairage interne protégé
  - Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
  - Température de fonctionnement maxi : 450°C
  - Commandes digitales : gestion précise du temps et de la température
  - Alimentation : 400/3/N/T
- **Hotte aspirante motorisée**
  - Possibilité d'ajouter un kit d'élimination des vapeurs et des odeurs, avec filtre à charbon actif, évitant ainsi le raccordement à un conduit d'évacuation
- **2 possibilités de soubassement :**
  - Support simple (avec 3 glissières porte-plaques, et équipé d'origine de 4 roulettes avec frein) ou chambre de pousse

• 12 pizzas o 30 cm 

• 9 pizzas o 35 cm 

• 5 plaques 600 x 400 

CAPACITÉ D'UNE CHAMBRE 1200 X 1100 MM

GAMME BULL

1, 2 OU 3 CHAMBRES

PIZZAS Ø 30 ET 35 CM OU PLAQUES 600 X 400



Rendez-vous sur le site **www.italforni.it**

pour configurer votre propre four BULL.





Un choix infini de personnalisations !



- **Les fours BULL sont disponibles dans d'autres dimensions :**
  - Taille L
  - Taille M
  - Taille S

Sur demande, merci de prendre contact avec votre délégué(e) régional(e).

MODÈLE	DIMENSIONS INTERNES (L X P X H) MM	CAPACITÉ PIZZAS PAR CHAMBRE	CAPACITÉ PLAQUES PAR CHAMBRE
BULL TAILLE L	1230 x 630 x 170	8 pizzas Ø 30 cm	3 plaques 600 x 400 mm
BULL TAILLE M	930 x 930 x 170	9 pizzas Ø 30 cm	2 plaques 600 x 400 mm
BULL TAILLE S	930 x 630 x 170	6 pizzas Ø 30 cm	2 plaques 600 x 400 mm

GAMME BULL

1, 2 OU 3 CHAMBRES

PIZZAS Ø 30 ET 35 CM OU PLAQUES 600 X 400



BULL1CHHCE



BULL2CHHCE



BULL3CHHCE

FOURS À PIZZA - SÉRIE BULL - 1 CHAMBRE - ROUGE OU NOIR*

RÉF.	COMPOSITION	DIM. INT. *(L X P X H) MM* *Capacité pizzas*	DIM. *HORS TOUT (L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
BULL1CHHSP	• Version 1 chambre • Hotte motorisée • Support acier inox hauteur 800 mm + roulettes haut. 160 mm	1 chambre : 1200 x 1100 x 170 Capacité : 12 pizzas ø 30 cm ou 9 pizzas ø 35 cm	L 1632 x P 1445 (four) + 452 (hotte) x H 1680	13	400/3/N/T	420	**16 691**
BULL1CHHCE	• Version 1 chambre • Hotte motorisée • Cellule de levage hauteur 800 mm + roulettes haut. 160 mm			14	400/3/N/T	560	**19 705**

FOURS À PIZZA - SÉRIE BULL - 2 CHAMBRES - ROUGE OU NOIR*

RÉF.	COMPOSITION	DIM. INT. *(L X P X H) MM* *Capacité pizzas*	DIM. *HORS TOUT (L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
BULL2CHHSP	• Version 2 chambres • Hotte motorisée • Support acier inox hauteur 800 mm + roulettes haut. 160 mm	2 chambres : 1200 x 1100 x 170 Capacité : 2 x 12 pizzas ø 30 cm ou 2 x 9 pizzas ø 35 cm	L 1632 x P 1445 (four) + 452 (hotte) + 100 (raccord 2 chambres) x H 2080	26	400/3/N/T	720	**27 160**
BULL2CHHCE	• Version 2 chambres • Hotte motorisée • Cellule de levage hauteur 800 mm + roulettes haut. 160 mm			27	400/3/N/T	860	**30 172**

FOURS À PIZZA - SÉRIE BULL - 3 CHAMBRES - ROUGE OU NOIR*

RÉF.	COMPOSITION	DIM. INT. *(L X P X H) MM* *Capacité pizzas*	DIM. *HORS TOUT (L X P X H) MM*	PUISS. *(KW)*	ALIM.	POIDS *KG*	PRIX € HT
BULL3CHHSP	• Version 3 chambres • Hotte motorisée • Support acier inox hauteur 500 mm + roulettes haut. 160 mm	3 chambres : 1200 x 1100 x 170 Capacité : 3 x 12 pizzas ø 30 cm ou 3 x 9 pizzas ø 35 cm	L 1632 x P 1445 (four) + 452 (hotte) + 100 (raccord 3 chambres) x H 2180	39	400/3/N/T	1020	**37 902**
BULL3CHHCE	• Version 3 chambres • Hotte motorisée • Cellule de levage hauteur 500 mm + roulettes haut. 160 mm			40	400/3/N/T	1160	**40 698**

** Coloris de base rouge ou noir – Personnalisable au choix avec toutes teintes RAL (+5%)*

GAMME TUNNEL

FOURS À CONVOYEURS

1 CHAMBRE DE 40 À 136 PIZZAS Ø 35 CM / HEURE



MODÈLES TCA / TCB / TCC :
TAPIS EN GRILLE INOX
POUR CUISSON SUR MOULES



CONSTRUCTION
INOX



AFFICHAGE DIGITAL
DE LA TEMPÉRATURE

- Fours à chaleur statique = Température de fonctionnement 450°C = fours silencieux
- Fours superposables
- Vitesse du tapis réglable
- Extrêmement simples d'utilisation
- Isolation ultra performante garantissant une température externe du four de l'ordre de 30°C
- Alimentation électrique



• MODÈLES TSA / TSB / TSC :

- Cuisson sur tapis en lamelles de pierre réfractaire breveté pour une qualité et un résultat de cuisson similaires à un four traditionnel

FOURS À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

• Volets réglables à l'entrée et à la sortie • Tiroir ramasse-miettes extractible à l'entrée et à la sortie • Régulation indépendante de la voûte et de la sole • Chauffage par résistances blindées en acier inox • Bouton d'arrêt coup de poing • Affichage digital de la température • Température maxi : 450°C • Construction tout inox • Support équipé de 4 roulettes avec frein

GAMME TUNNEL

FOURS À CONVOYEURS

1 CHAMBRE DE 40 À 136 PIZZAS Ø 35 CM / HEURE

PRODUCTION HORAIRE*

DIAMÈTRE PIZZAS (MM)	TEMPS DE CUISSON (MN)	NB PIZZAS / HEURE POUR MODÈLES TCA / TSA	NB PIZZAS / HEURE POUR MODÈLES TCB / TSB	NB PIZZAS / HEURE POUR MODÈLES TCC / TSC
150	3,5	170	476	765
200	3,5	120	282	510
250	3,5	56	183	306
300	3,5	46	126	238
350	3,5	40	102	136
450	3,5	34	42	81
500	3,5	-	35	65

**Ces informations sont données à titre purement indicatif.*

FOURS À AVANCEMENT AUTOMATIQUE - TAPIS FILET ACIER INOX CUIVRÉ

RÉF.	DIMENSION DE LA CHAMBRE *(L X P X H) MM*	LARGEUR DU CONVOYEUR	DIM. *HORS TOUT (L X P X H) MM*	PUISS. MINI. *(KW)*	PUISS. MAXI. *(KW)*	POIDS *KG*	PRIX € HT
TCA	500 x 800 x 130	450	980 x 1420 x 410	6	12,5	125	**13 895**
TCB	670 x 1140 x 130	630	1120 x 2060 x 410	11	21,5	140	**18 039**
TCC	870 x 1500 x 130	830	1320 x 2420 x 410	17,5	35	220	**23 571**

FOURS À AVANCEMENT AUTOMATIQUE - TAPIS FILET ACIER INOX CUIVRÉ

RÉF.	DIMENSION DE LA CHAMBRE *(L X P X H) MM*	LARGEUR DU CONVOYEUR	DIM. *HORS TOUT (L X P X H) MM*	PUISS. MINI. *(KW)*	PUISS. MAXI. *(KW)*	POIDS *KG*	PRIX € HT
TSA	500 x 800 x 130	450	980 x 1420 x 410	6	12,5	140	**18 420**
TSB	670 x 1140 x 130	630	1120 x 2060 x 410	11	21,5	185	**25 786**
TSC	870 x 1500 x 130	830	1320 x 2420 x 410	17,5	35	280	**33 662**

SUPPORTS POUR FOURS À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



RÉF.	DÉSIGNATION	DIM. (L X P X H) MM	PRIX € HT
STCSA	Support pour TCA et TSA monté sur roulettes	980 x 800 x 920	**1 123**
STCSB	Support pour TCB et TSB monté sur roulettes	1120 x 1140 x 920	**1 192**
STCSC	Support pour TCC et TSC monté sur roulettes	1320 x 1500 x 920	**1 277**

SOMMAIRE

562 Rappels principes de fonctionnement & réglementation

564 HOTTES DYNAMIQUES
hauteur 400 ou 500 mm

566 HOTTES STATIQUES
hauteur 400 ou 500 mm

568 Moto-ventilateurs

568 Caisson de ventilation

569 Hottes dynamiques Petite restauration

570 Accessoires pour hottes dynamiques & hottes statiques

571 Tourelles 1 vitesse

572 Variateurs de vitesse pour tourelles

573 Accessoires pour tourelles

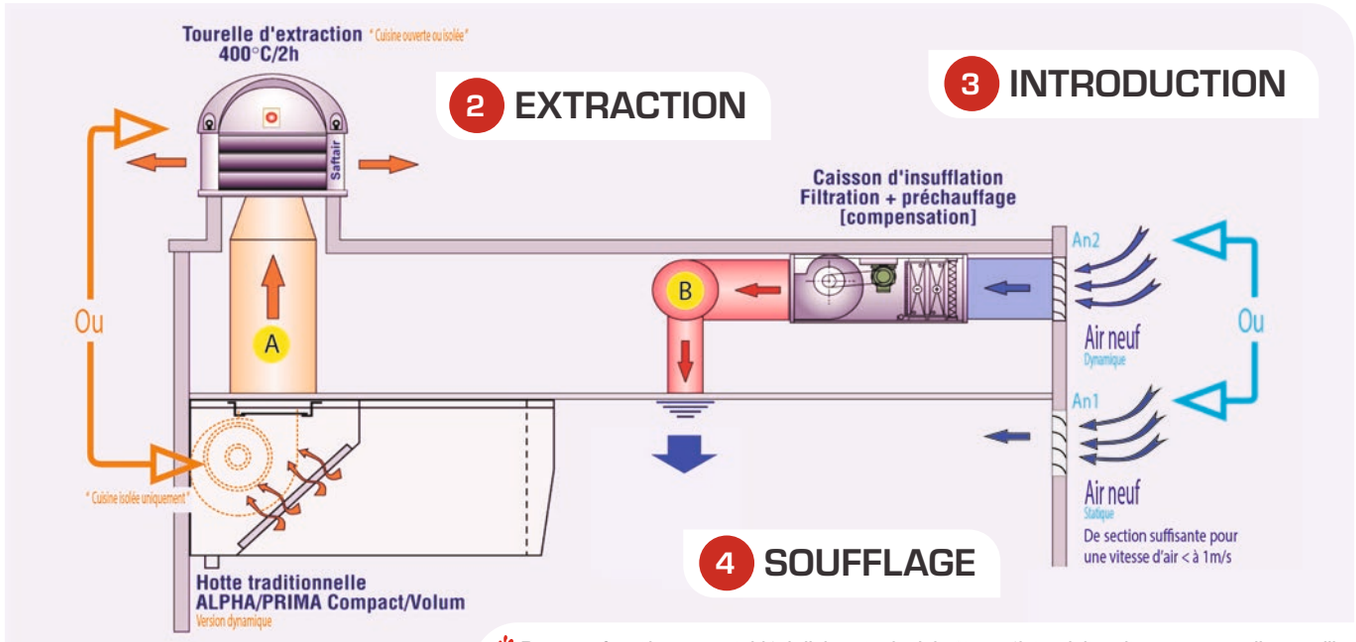
VENTILATION



SOMMAIRE GÉNÉRAL
SOMMAIRE VENTILATION

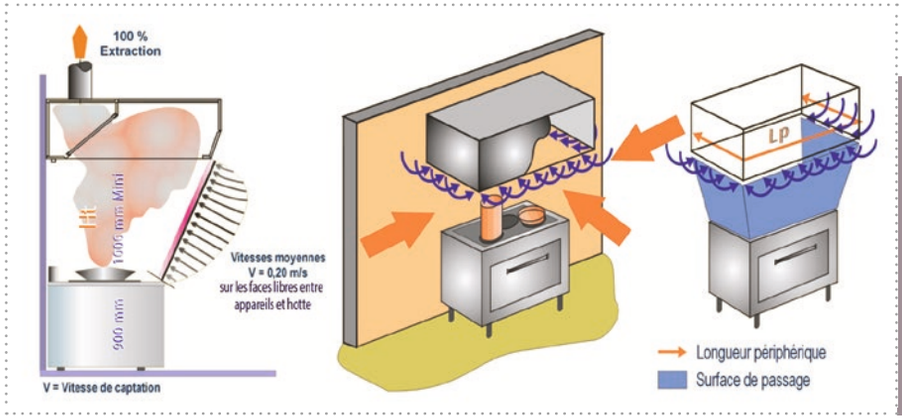
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

HOTTES TRADITIONNELLES



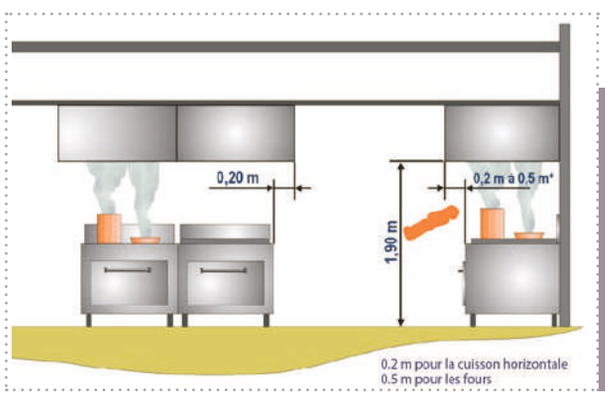
- Pour un fonctionnement idéal, l'air extrait doit être réintroduit soit au travers d'une grille de prise d'air neuf en façade An1, équipée d'un filtre, soit d'un caisson d'insufflation équipé obligatoirement d'un filtre G4 An2. Prise d'air positionnée à 8m minimum de toutes sources de pollution.
- Pour un confort optimum, l'air réintroduit est réchauffé suivant les besoins liés aux conditions climatiques extérieures. Une distribution équilibrée de l'air réintroduit dans le volume de la cuisine évitera les sensations de courant d'air et le risque de perturbations aérauliques.

CONSEILS



< DÉBIT D'EXTRACTION

- Le débit d'extraction à mettre en oeuvre est directement lié à la section totale de passage d'air entre la hotte et les appareils.
- Plus la hauteur d'implantation de la hotte est haute, plus le débit nécessaire sera important. (1900 mm minimum)
- Plus la concentration des appareils de cuisson est forte, plus le débit nécessaire sera important. Dans le cas d'un ensemble de grillades ou friteuses, le débit moyen sera augmenté de 50%. [Débit moyen x 1.5]



< SÉLECTION DES HOTTES

- Dans la mesure du possible, il est toujours préférable de sélectionner une hotte avec un volume de cantonnement le plus grand possible. Hotte type Volum avec hauteur 500 mm. Puis suivant la disponibilité sous dalle, le modèle Compact à 500 mm ou encore les hottes ALPHA à 400 mm.
- Pour assurer une parfaite captation des fumées, il est nécessaire de faire déborder la hotte de part et d'autre du plan de cuisson ainsi que sur sa face avant. 200 mm pour la cuisson horizontale et 500 mm pour les fours vapeur.
- Appliquez les mêmes recommandations d'implantation pour les dispositifs d'extraction des laveries. Les débits quant à eux seront calculés en fonction du type d'appareils.

SÉLECTION DES RÉSEAUX DE GAINE

A EXTRACTION
[7M/S MAXI]

DÉBIT [M3/H]	SECTION Ø [MM]
800 à 1500	Ø 250
1500 à 2500	Ø 315
2500 à 3000	Ø 355
3000 à 4000	Ø 400
4000 à 5000	Ø 450
5000 à 6000	Ø 500

B SOUFFLAGE
[5M/S MAXI]

DÉBIT [M3/H]	SECTION Ø [MM]
800 à 1000	Ø 250
1000 à 1500	Ø 315
1500 à 2000	Ø 355
2000 à 2500	Ø 400
2500 à 3500	Ø 450
3500 à 4000	Ø 500

[DÉBIT (M3/H) = SECTION (M2) X VITESSE (M/S) X 3600]

- Conduits d'extraction A obligatoirement métalliques et rigides. Non poreux classés [MO] et SF (Stable au Feu) 1/4H. Nettoyage chaque fois qu'il est nécessaire.
- Conduits de soufflage B métalliques, rigides et souples pour le raccordement des organes terminaux. Avec une isolation thermique.
- Pour éviter une trop forte résistance aéraulique dans les réseaux et une élévation des bruits d'air, il est recommander de respecter les sections indiquées des conduits ci-contre en fonction des débits concernés.
- En dehors du volume de la [grande cuisine], les conduits et gaines doivent assurées un degré coupe-feu de traversée équivalant au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 mn.

RÈGLES ET RÉGLEMENTATIONS

LES CATÉGORIES D'ERP
(ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC)

1ÈRE CATÉGORIE : au dessus de 1500 personnes

2ÈME CATÉGORIE : de 701 à 1500 personnes

3ÈME CATÉGORIE : de 301 à 700 personnes

4ÈME CATÉGORIE : 301 personnes et au-dessous sauf établissements de la 5 ème catégorie

5ÈME CATÉGORIE : établissements dans lesquels l'effectif du public n'atteint pas le chiffre fixé par le règlement de sécurité pour chaque type d'établissement.

RESTAURANTS ET DÉBITS DE BOISSON.

> 100 personnes en sous-sol
> 200 personnes en étages
> 200 personnes au total

CALCUL DE L'EFFECTIF :

Zone à restauration assise 1 /m²
Zone à restauration debout 2/m²
File d'attente 3/m²

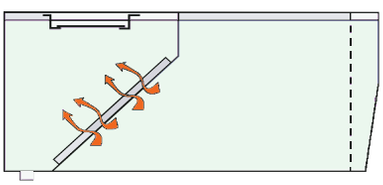
ⓘ Pour ces 5 catégories, les locaux comportant des appareils de cuisson et de remise en température dont la puissance utile totale est supérieure à 20 KW sont appelés [Grandes Cuisine]

ⓘ Pour les [Grandes Cuisine] il faut différencier deux types d'implantations :
> Les cuisines ouvertes sur les locaux accessibles au public.
> Les cuisines Isolées des locaux accessibles au publics.

1 CAPTATION
Hotte traditionnelle ALPHA/PRIMA

- Hotte fabriquée en matériaux MO.
Filtres facilement démontables, nettoyage 1fois/semaine minimum.
Hotte avec ventilateur intégré (Dynamique) : Uniquement possible en [grandes cuisines isolées] des locaux accessibles au public.
- Dans les [grandes cuisines] ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatique adaptés au feu d'huile doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes. (Art Gc8)

TOURELLE D'EXTRACTION 400°C/2H
«Cuisine ouverte ou isolée»

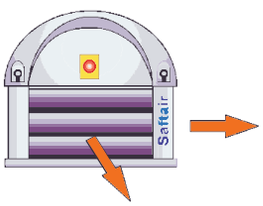


2 EXTRACTION
Tourelle d'extraction 400°C/2H

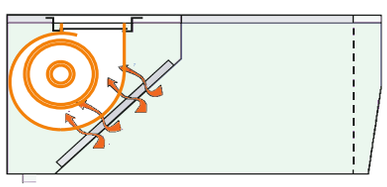
Hotte traditionnelle ALPHA/PRIMA

- Sectionneur de proximité obligatoire à moins de 2 m de l'appareil.
Pour les [grandes cuisines ouvertes] : Alimentation électrique en câble Cr1 & extracteur 400°C/1H.
Pour les 4 premières catégories d'établissement : alimentation issue directement du tableau principal, sélectivement protégée.
- Dans les [grandes cuisines ouvertes] des 4 premières catégories : l'évacuation des fumées en cas d'incendie doit pouvoir être obtenue par un dispositif à commande manuelle, placé dans la cuisine et correctement identifié par une plaque comprenant l'inscription " Evacuation de fumées".
- Dispositif d'extraction réalisé par l'intégration d'un groupe moto-ventilateur directement dans la hotte. Cette disposition n'est possible que pour les [grandes cuisines isolées] quelque soit la catégorie de l'établissement.
- Dans tous les cas, le rejet d'air doit être placé à 8 m minimum des ouvrants et prises d'air neuf.

TOURELLE D'EXTRACTION 400°C/2H
«Cuisine ouverte ou isolée»

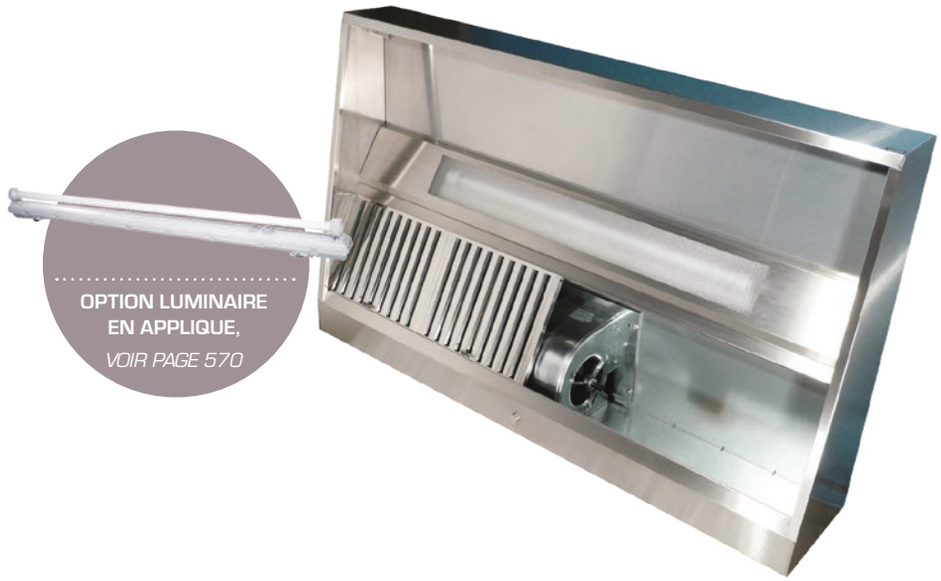


HOTTE TRADITIONNELLE ALPHA/PRIMA DYNAMIQUE «Cuisine isolée uniquement»



HOTTES DYNAMIQUES

HAUTEUR 400 OU 500 MM



OPTION LUMINAIRE EN APPLIQUE, *VOIR PAGE 570*

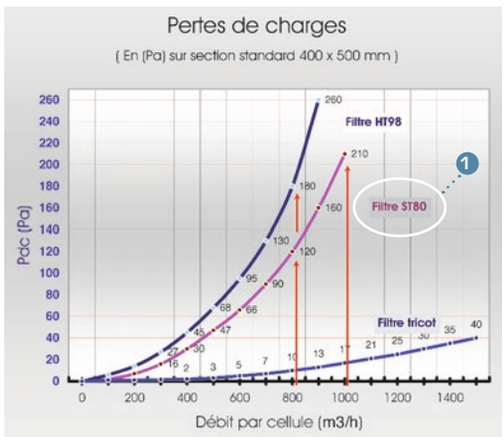
- Fournies d'origine avec un ventilateur monté et un variateur électronique
- Hottes équipées d'origine avec des filtres à choc inox
- Hotte avec option luminaire encastré

- Hottes dynamiques avec groupes moto-ventilateurs intégrés dans le capteur
- Disponibles en hauteur 400 mm pour les faibles hauteur sous dalle et en hauteur 500 mm pour un grand volume de cantonnement

• Enveloppe réalisée principalement en inox brossé • grain 220 AISI304 18/10 • Gouttière soudée pour une parfaite étanchéité et munie d'une purge bouchonnée inox assurant l'évacuation des graisses et des condensats • Luminaires étanches à monter en applique • Livrées en standard avec filtres tout Inox à effet choc (500 x 400 x 25 mm) et plaques d'obturation en acier inox • Tôles arrière et supérieure du capteur en acier galvanisé • Visière et joues latérales en acier inoxydable brossé une face • Ossature tubulaire en acier galvanisé, munie de trous permettant de recevoir directement les tiges filetées M8 aux emplacements nécessaires à la suspension et la répartition optimale des masses (sauf capteurs sans avancée) • Moto-ventilateurs en acier galvanisé, mono 230V, 50 Hz fixés par un système montage démontage rapide • Vitesse variable par variation de tension • Refoulement vertical ou horizontal centré (décentré possible en option)

- Hottes dynamiques livrées d'origine avec un variateur électronique

• Température d'utilisation maximum 40°C • Monophasé 230V, 50 Hz à variation de tension • Variation de vitesse de 30 à 100% • Boîtier PVC étanche IP54 • Possibilité de raccorder une électrovanne gaz • Démarrage automatique en grande vitesse • **Protection en tête de ligne obligatoire**

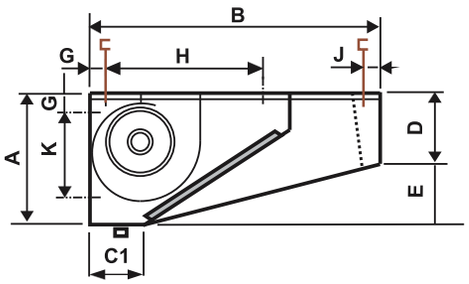


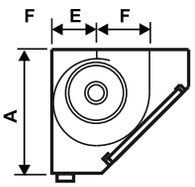
1 Filtres à choc - fournis d'origine

DOTATION EN FILTRES

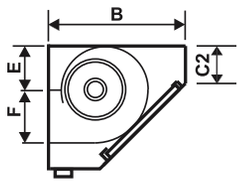
Longueur (mm)	Dotation
1000	1 filtre à choc + 2 1/2 filtres
1500	3 filtres à choc
2000	4 filtres à choc
2500	4 filtres à choc + 1 plaque
3000	4 filtres à choc + 2 plaques

RAPPEL IMPORTANT : les hottes dynamiques ne sont pas autorisées dans les grandes cuisines ouvertes et îlots

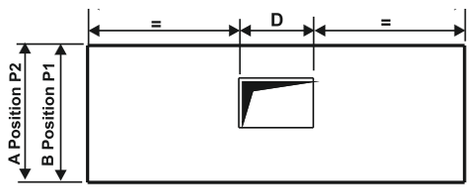




REFOULEMENT VERTICAL



REFOULEMENT HORIZONTAL



Profondeur 1325 mm ou 1575 mm sur demande

VENTILATEUR

VENTILATEUR	A	B	D	E	F
V794	400 mm	550 mm	298 mm	125 mm	210 mm
V974	500 mm	550 mm	234 mm	190 mm	262 mm
V994	500 mm	550 mm	298 mm	190 mm	262 mm

HAUTEUR 400 MM

Côtes (mm)	A	B	C1	C2	E	G	H	J	K
AVANCÉE 938 MM	400	938	130	170	180	50	400	50	250
AVANCÉE 1188 MM	400	1188	130	170	180	50	400	50	250

HAUTEUR 500 MM

Côtes (mm)	A	B	C1	C2	E	G	H	J	K
AVANCÉE 938 MM	500	938	180	170	100	50	400	50	350
AVANCÉE 1188 MM	500	1188	180	170	100	50	400	50	350

HOTTES DYNAMIQUES - HAUTEUR 400 MM

REFOULEMENT		VERTICAL				HORIZONTAL			
AVANCÉE		938 MM		1188 MM		938 MM		1188 MM	
LONGUEUR (MM)	VENTILATEUR MONTÉ*	REF.	PRIX € HT	REF.	PRIX € HT	REF.	PRIX € HT	REF.	PRIX € HT
1000	V794	D3910V	2 273	D31210V	2 382	D3910H	2 273	D31210H	2 382
1500	V794	D3915V	2 671	D31215V	2 811	D3915H	2 671	D31215H	2 811
2000	V794	D3920V	3 066	D31220V	3 219	D3920H	3 066	D31220H	3 219
2500	V794	D3925V	3 323	D31225V	3 529	D3925H	3 323	D31225H	3 529
3000	V794	D3930V	3 677	D31230V	3 995	D3930H	3 677	D31230H	3 995

HOTTES DYNAMIQUES - HAUTEUR 500 MM

REFOULEMENT		VERTICAL				HORIZONTAL			
AVANCÉE		938 MM		1188 MM		938 MM		1188 MM	
LONGUEUR (MM)	VENTILATEUR MONTÉ*	REF.	PRIX € HT	REF.	PRIX € HT	REF.	PRIX € HT	REF.	PRIX € HT
1000	V974	DP910V	2 488	DP1210V	2 533	DP910H	2 488	DP1210H	2 533
1500	V994	DP915V	2 931	DP1215V	3 004	DP915H	2 931	DP1215H	3 004
2000	V994	DP920V	3 359	DP1220V	3 431	DP920H	3 359	DP1220H	3 431
2500	V994	DP925V	3 649	DP1225V	3 751	DP925H	3 649	DP1225H	3 751
3000	V994	DP930V	4 035	DP1230V	4 179	DP930H	4 035	DP1230H	4 179

HOTTES STATIQUES

HAUTEUR 400 OU 500 MM

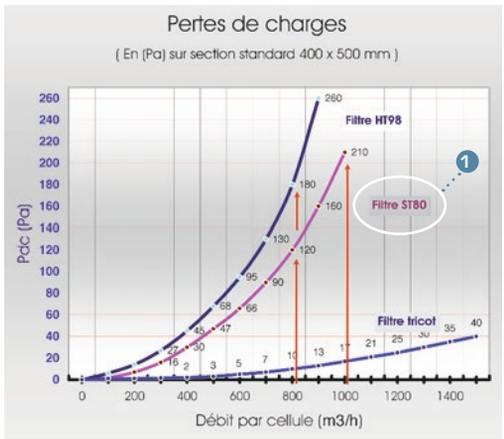


OPTION LUMINAIRE EN APPLIQUE,
VOIR PAGE 570

- Hottes équipées d'origine avec des filtres à choc inox
- Hotte avec option luminaire encastré et équipée tous filtres

- Hottes statiques SANS système de ventilation intégré à associer à un ventilateur, un caisson de ventilation ou une tourelle, et au boîtier de commandes correspondant
- Disponibles en hauteur 400 mm pour les faibles hauteur sous dalle et en hauteur 500 mm pour un grand volume de cantonnement

• Enveloppe réalisée principalement en inox brossé grain 220 AISI304 18/10 • Gouttière soudée pour une parfaite étanchéité et munie d'une purge bouchonnée inox assurant l'évacuation des graisses et des condensats • Luminaires étanches à monter en applique • Façade filtres en acier inoxydable brossé • Livrées en standard avec filtres tout Inox à effet choc (500 x 400 x 25 mm) et plaques d'obturation en acier inox • Tôles arrière et supérieure du capteur monobloc en acier galvanisé • Visière et joues latérales en acier inoxydable brossé une face • Ossature tubulaire en acier galvanisé, munie de trous permettant de recevoir directement les tiges filetées M8 aux emplacements nécessaires à la suspension et la répartition optimale des masses (sauf capteurs sans avancée)



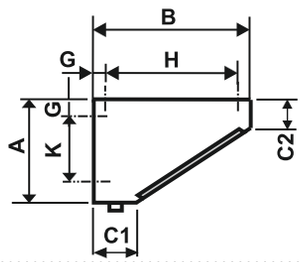
1 Filtres à choc - fournis d'origine

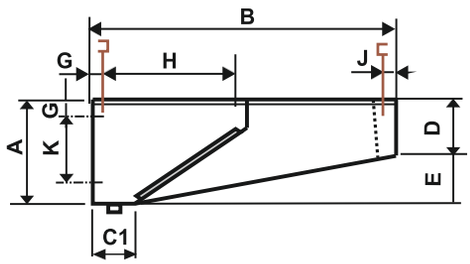
COMPOSITION

Longueur (mm)	Bloc	Capacité luminaire
500	1 bloc	-
1000	1 bloc	1 x 1SBL634
1500	1 bloc	1 x 1SBL1244
2000	1 bloc	1 x 1SBL1244
2500	1 bloc	1 x 1SBL1244
3000	1 bloc	1 x 1SBL1244
3500	2 blocs	2 x 1SBL1244
4000	2 blocs	2 x 1SBL1244
4500	2 blocs	2 x 1SBL1244
5000	2 blocs	2 x 1SBL1244

DOTATION EN FILTRES

Longueur (mm)	Dotation
500	2 1/2 filtres à choc
1000	1 filtre à choc + 2 1/1 filtres
1500	3 filtres à choc
2000	3 filtres à choc + 1 plaque
2500	4 filtres à choc + 1 plaque
3000	4 filtres à choc + 2 plaques
3500	5 filtres à choc + 2 plaques
4000	5 filtres à choc + 3 plaques
4500	6 filtres à choc + 3 plaques
5000	6 filtres à choc + 4 plaques





Dimensions des hottes statiques

Profondeur 1325 mm ou 1575 mm sur demande

HAUTEUR 400 MM

Côtes (mm)	A	B	C1	C2	D	E	G	H	J	K
SANS AVANCÉE	400	550	130	170	-	-	50	400	-	250
AVANCÉE 938 MM	400	938	130	170	220	180	50	400	50	250
AVANCÉE 1188 MM	400	1188	130	170	220	180	50	400	50	250

HAUTEUR 500 MM

Côtes (mm)	A	B	C1	C2	D	E	G	H	J	K
SANS AVANCÉE	500	550	180	170	-	-	50	400	-	350
AVANCÉE 938 MM	500	938	180	170	400	100	50	400	50	350
AVANCÉE 1188 MM	500	1188	180	170	400	100	50	400	50	350

HOTTES STATIQUES - HAUTEUR 400 MM

AVANCÉE	SANS*		938 MM		1188 MM	
LONGUEUR (MM)	REF.	PRIX € HT	REF.	PRIX € HT	REF.	PRIX € HT
500	C3905	581	H39905	864	H391205	950
1000	C3910	778	H39910	1 091	H391210	1 202
1500	C3915	1 085	H39915	1 489	H391215	1 632
2000	C3920	1 323	H39920	1 808	H391220	1 977
2500	C3925	1 659	H39925	2 142	H391225	2 350
3000	C3930	1 950	H39930	2 496	H391230	2 813
3500	C3935	2 288	H39935	3 114	H391235	3 509
4000	C3940	2 515	H3940	3 372	H391240	3 802
4500	C3945	2 880	H39945	3 960	H391245	4 352
5000	C3950	3 117	H39950	4 274	H391250	4 698

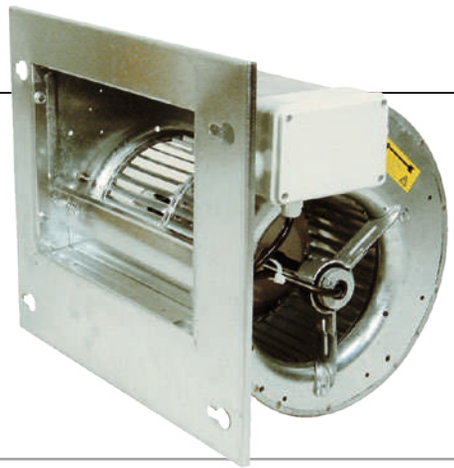
HOTTES STATIQUES - HAUTEUR 500 MM

AVANCÉE	SANS*		938 MM		1188 MM	
LONGUEUR (MM)	REF.	PRIX € HT	REF.	PRIX € HT	REF.	PRIX € HT
500	CP5505	638	HP5905	945	HP51205	1 018
1000	CP5510	853	HP5910	1 203	HP51210	1 250
1500	CP5515	1 184	HP5915	1 631	HP51215	1 700
2000	CP5520	1 438	HP5920	1 977	HP51220	2 052
2500	CP5525	1 810	HP5925	2 348	HP51225	2 449
3000	CP5530	2 131	HP5930	2 733	HP51230	2 876
3500	CP5535	2 502	HP5935	3 408	HP51235	3 536
4000	CP5540	2 750	HP5940	3 689	HP51240	3 842
4500	CP5545	3 101	HP5945	3 987	HP51245	4 207
5000	CP5550	3 423	HP5950	4 524	HP51250	4 659

**Hottes sans avancée (capteur seul) : uniquement dans le cadre du remplacement du capteur sur une hotte existante*

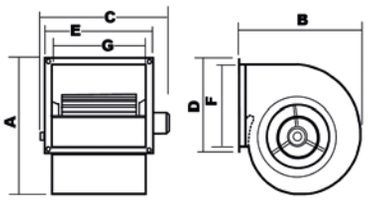
MOTO-VENTILATEURS

POUR HOTTES STATIQUES



• Volute en acier galvanisé • Turbine à action double ouïe équilibrée statiquement et dynamiquement en acier galvanisé • Moteur monophasé 230 V / 50 Hz protection IP55 Classe F 40°C • Rotor extérieur • Auto-protection par thermique intégré au bobinage du moteur • Raccordement électrique sur bornier étanche IP55

RAPPEL IMPORTANT : les hottes dynamiques ne sont pas autorisées dans les grandes cuisines ouvertes et îlots



Côtes (mm)	A	B	C	D
V794	325	316	377	298
V974	387	379	353	232
V994	387	379	377	298

REF.	DÉSIGNATION	POUR HOTTES STATIQUES	DÉBIT	VITESSE	PUISSANCE	POIDS	PRIX € HT
V794	Moto ventilateurs à rotor extérieur	Hauteur 400 mm	2000 m3/h (sous 190 Pa)	1450 tr/mn	300 W / 2,7 A	13	**911**
V974		hauteur 500 mm	2500 m3/h (sous 270 Pa)	1430 tr/mn	420 W / 3,9 A	13	**806**
V994		hauteur 500 mm	3000 m3/h (sous 270 Pa)	1420 tr/mn	550 W / 4,6 A	15	**806**

CAISSON DE VENTILATION

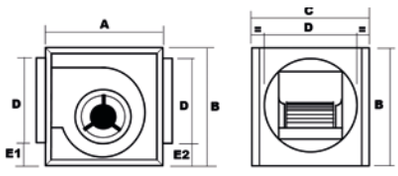
POUR HOTTES STATIQUES



EXISTENT AUSSI EN VERSION F400/120 : *NOUS CONSULTER*

• Caisson en acier galvanisé • Groupe moto-ventilateur : Turbine à action double ouïe équilibrée statiquement et dynamiquement • Moteur monophasé 230V - 50 Hz • Raccordement obligatoire à un variateur électronique

OPTION : buse aspiration et refoulement, chaise, isolation par mousse néoprène de classement au feu M1, isolation double paroi en laine de verre, classement au feu M1, plots antivibratiles, manchettes souples, interrupteur de proximité



Côtes (mm)	A	B	C	G	
CVI994	550	550	550	355	140

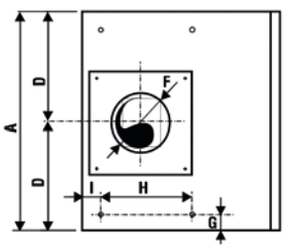
REF.	DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES	POIDS (KG)	PRIX € HT
CVI994	Caisson de ventilation fourni avec ventilateur V994	Voir moto-ventilateurs V994 ci-dessus	35	**1 130**

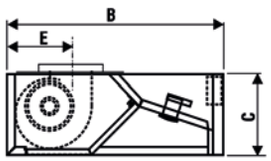
HOTTES DYNAMIQUES

PETITE RESTAURATION



- Hottes dynamiques compactes
- Équipées d'un moto-ventilateur
- Variateur de vitesse en façade
- Éclairage encastré étanche





Côtes (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I
HSP60	595	540	210	297,5	160	160	50	250	50
HSP120	1195	540	210	597,5	160	250	50	250	50

HOTTES DYNAMIQUES - PETITE RESTAURATION

- Hottes semi-professionnelles adaptées à toutes formes de cuisson à faible dégagement de vapeurs et de graisses
- Particulièrement adaptées aux kitchenettes et aux points chauds ne nécessitant pas de système de captation à fort volume de cantonnement
- Disponibles en deux longueurs : 600 et 1 200 mm

• Capteur en acier inoxydable • Filtre inox en V avec tricot métallique galvanisé • Dessus de hotte muni de quatre écrous sertis pour l'accrochage plafonnier et d'une platine virole • de raccordement en acier galvanisé (Ø 160 mm pour le modèle HSP60, et Ø 250 mm pour le modèle HSP120) • Façade de hotte démontable en acier inoxydable brossé • Joues latérales avec gouttière en acier inoxydable brossé • Éclairage étanche par LED • Moto-ventilateur centrifuge en acier galvanisé pré-câblé monophasé 230/1/T 50 Hz IP44 de classe B • Dispositif de commande électronique en façade • Régulation de vitesse de 30 à 100% du régime moteur • Commande automatique de l'éclairage par le régulateur de vitesse intégré • Alimentation 230/1/T

REF.	PUISSANCE (W)	VITESSE	VIROLE D'EXTRACTION	DOTATION	INTENSITÉ	POIDS	PRIX € HT
HSP60	180	1700 trs/mn	ø 160 mm	1 filtre	0,79 A	14	**1 852**
HSP120	220	2400 trs/mn	ø 250 mm	2 filtres	1,01 A	17	**3 021**

RAPPEL IMPORTANT : les hottes dynamiques ne sont pas autorisées dans les grandes cuisines ouvertes et îlots

ACCESSOIRES

VENTILATION

VARIATEUR ÉLECTRONIQUE À POTENTIOMÈTRE



- Variateur de tension électronique monophasé 230V, 50 Hz à variation de tension 7A
- Commande de vitesse de rotation par bouton marche arrêt et potentiomètre
- Boîtier ABS IP54 livré avec 3 presse-étoupes montés
- Démarrage automatique en grande vitesse

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
VARIATP	Variateur 7A pour ventilateurs V794, V994, V974	393

LUMINAIRES



LUMINAIRES ENCASTRÉS : *NOUS CONSULTER*

- Luminaires étanches avec tube de protection, classe II
- Température utilisation : -5°C / +60°C
- Montage sur clips
- Conforme aux normes incendie

Longueur hotte (mm)	Capacité luminaire
1000	1 x BL634
1500	1 x BL1244
2000	1 x BL1244
2500	1 x BL1244
3000	1 x BL1244

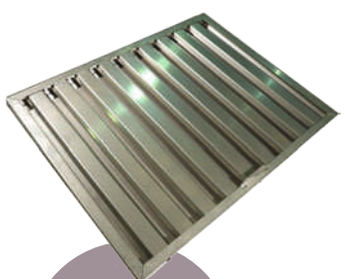
RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
BL634	Luminaire longueur 769 mm - puissance 17 W	292
BL1244	Luminaire longueur 1369 mm - puissance 37 W	320

PLATINES VIROLES



RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
V315	Platine virole diamètre 315 mm - non montée	82
V355	Platine virole diamètre 355 mm - non montée	96
V400	Platine virole diamètre 400 mm - non montée	96
V450	Platine virole diamètre 450 mm - non montée	96

FILTRES & PLAQUE D'OBTURATION



FILTRES SUR MESURE : *(COMMANDE PAR 3 AU MINIMUM)*

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
Filtres à choc		
FCN	Filtre à choc tout inox - 500 x 400 x 25 mm	134
RPFCN	Remplacement d'une plaque par un filtre à choc	77
DFCN	1/2 Filtre à choc tout inox - 250 x 400 x 25 mm	134
Filtres tricot inox		
FTIN	Filtre tricot inox et cadre inox - 500 x 400 x 25 mm	177
DFTIN	1/2 Filtre tricot inox et cadre inox - 250 x 400 x 25 mm	264
Plaque d'obturation		
PLQN	Plaque d'obturation inox - 250 x 400 x 25 mm	57

TOURELLES 1 VITESSE - TRIPHASÉES

REFOULEMENT VERTICAL OU HORIZONTAL - TOURELLES 400°C / 2 HEURES

2 ANS GARANTIE pièces



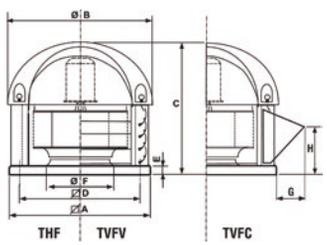
TOURELLE À JET VERTICAL
PAR CAPOT DIRECTIONNEL

TOURELLE À JET HORIZONTAL

POUR ALIMENTATION MONOPHASÉE :

POSSIBILITÉ DE COMMUTER UNE TOURELLE TRIPHASEE EN TRI 230 V, À RACCORDER À UN VARIATEUR DE FRÉQUENCE ENTREE MONO 230V SORTIE TRI 230V

(NOUS CONSULTER)



Côtes (mm)	A	B	C	D	E	F*	G	H	KG
TV/TH 40	680	707	673	614	30	400	186	270	44
TV/TH 45	680	707	673	614	30	400	186	270	46
TV/TH 50	680	707	673	614	30	400	186	270	48
TV/TH 56	840	874	857	760	40	500	211	360	77
TV/TH 63	840	874	857	760	40	500	211	360	87

**F = Diamètre de raccordement minimum*

TOURELLES TRIPHASÉES - REFOULEMENT VERTICAL & HORIZONTAL - 1 VITESSE

- Ensemble turbine-moteur monté sur plateau et supporté par 4 pieds
- Contrôle d'équilibrage systématique par mesure de vibrations
- Protection du moteur par capot muni de 4 ouvertures pour ventilation du moteur

• Sectionneur M/A monté d'usine (à câbler sur site) • Grillage de protection anti volatiles • Turbine : roue à réaction en acier galvanisé, équilibrée statiquement, avec moyeu en aluminium • Moteur à bride, protection IP55, classe F triphasé • Embase, pieds, plateau, grillage en acier galvanisé • Caches colonnes en tôle prélaquée • Capot moteur en polyéthylène coloris RAL7015 • Livrées sans commandes électriques • Garantie 2 ans (dans les conditions normales d'entretien et de dégraissage selon la règlementation en vigueur) • Tension 400/3/T

					HORIZONTAL		VERTICAL	
FRÉQUENCE	TYPE	DÉBIT*	PUISS.	INTENSITÉ	RÉF.	PRIX € HT	RÉF.	PRIX € HT
50 Hz	40/4 pôles	2900 m3/h sous 180 Pa	0,37 kW	1,08 A	TH404T	1 210	TV404T	1 379
50 Hz	45/4 pôles	4500 m3/h sous 260 Pa	0,75 kW	1,63 A	TH454T	1 455	TV454T	1 623
50 Hz	45/6 pôles	2000 m3/h sous 170 Pa	0,37 kW	1,05 A	TH456T	1 497	TV456T	1 666
50 Hz	50/4 pôles	5000 m3/h sous 390 Pa	1,1 kW	2,4 A	TH504T	1 709	TV504T	1 878
50 Hz	50/6 pôles	3000 m3/h sous 190 Pa	0,37 kW	1,05 A	TH506T	1 692	TV506T	1 862
50 Hz	56/6 pôles	5000 m3/h sous 200 Pa	0,75 kW	1,95 A	TH566T	1 979	TV566T	2 200
50 Hz	63/6 pôles	8000 m3/h sous 220 Pa	1,5 kW	3,71 A	TH636T	2 597	TV636T	2 815

VARIATEURS DE FRÉQUENCE

POUR TOURELLES TRIPHASÉES 1 VITESSE



VF75IP54



CDVF

POUR CUISINES CLASSIQUES

- **VF75IP54** : pour tourelles modèles 404, 454, 456, 506 et 566 à associer obligatoirement avec une commande déportée référence CDVF
- **VF150IP54** : pour tourelles modèles 504 et 636 à associer obligatoirement avec une commande déportée référence CDVF
- **CDVF** : commande déportée pour variateurs de fréquence boîtier IP65 - bouton marche/arrêt et variation par potentiomètre en façade

VARIATEURS DE FRÉQUENCE - TOURELLES TRIPHASÉES - 1 VITESSE					
RÉFÉRENCE	DESIGNATION	VITESSE	PUISS.	ALIM.	PRIX € HT
VF75IP54	Variateur de fréquence pour tourelles triphasées	1	< 0,75 kW	Entrée & sortie triphasées 400 V	1 211
VF150IP54			< 1,5 kW		1 264
CDVF	commande déportée pour variateurs de fréquence				225



VSEC075

POUR CUISINES OUVERTES

Extrait du Règlement de Sécurité Contre l'Incendie dans les Etablissements Recevant du Public

Texte intégral disponible sur le site Internet du gouvernement www.legifrance.gouv.fr : JORF n°279 du 01/12/05 page 18581 texte n°2. Article GC11 : ventilation des grandes cuisines ouvertes d) Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs doit pouvoir être obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la grande cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription "évacuation de fumées".

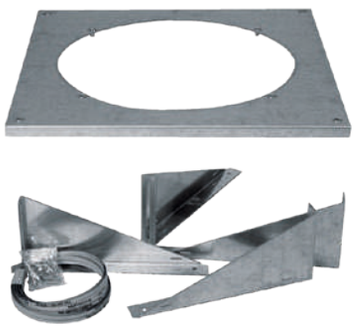
- Variateur de vitesse par modulation de fréquence
- Entrée triphasée 400V et sortie 3 x 400 V
- Contact sec disponible pour le raccordement d'une électrovanne gaz
- Version IP54 pour montage en applique avec commandes en façade
- Marche forcée par coup de poing en façade
- Bouton marche / arrêt
- Variation par potentiomètre en façade

- **VSEC075** : pour tourelles modèles 404, 454, 456, 506 et 566
- **VSEC150** : pour tourelles modèles 504 et 636

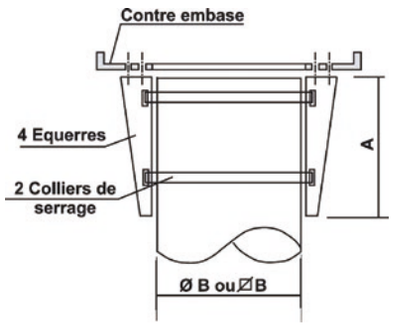
VARIATEURS DE FRÉQUENCE AVEC MARCHE FORCÉE - TOURELLES TRIPHASÉES - 1 VITESSE				
RÉFÉRENCE	DESIGNATION	VITESSE	ADAPTATION.	PRIX € HT
VSEC075	Variateur de fréquence avec marche forcée	1	0,75 kW	1 735
VSEC150		1	1,5 kW	1 956

KITS DE MONTAGE

SUR GAINE CIRCULAIRE



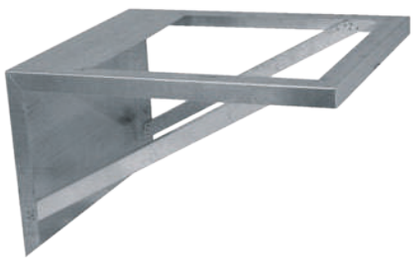
RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
S4050	Pour tourelles TH/TV 40, 45 et 50	197
S5663	Pour tourelles TH/TV 56 et 63	281



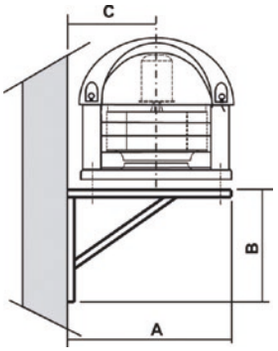
Types de tourelles	A	ø B mini	ø B maxi
TH/TV 40, 45 et 50	850 mm	400 mm	500 mm
TH/TV 56 et 63	1000 mm	500 mm	630 mm

CHAISES POUR APPLIQUE MURALE

ACIER GALVANISÉ - POUR TOURELLES SORTIE HORIZONTALE



RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
CH4050	Pour tourelles TH/TV 40, 45 et 50	293
CH5663	Pour tourelles TH/TV 56 et 63	367



Types de tourelles	A	B	C
TH/TV 40, 45 et 50	850 mm	500 mm	500 mm
TH/TV 56 et 63	1000 mm	600 mm	567 mm

PLATINES VIROLES



RÉFÉRENCE	Ø VIROLES	DESIGNATION	PRIX € HT
PV400	400 mm	Pour tourelles TH/TV 40, 45 et 50	66
PV450	450 mm		66
PV500	500 mm	Pour tourelles TH/TV 56 et 63	77
PV560	560 mm		77

MANCHETTES SOUPLES



RÉFÉRENCE	Ø VIROLES	DESIGNATION	PRIX € HT
MS400	400 mm	Pour tourelles TH/TV 40, 45 et 50	66
MS450	450 mm		75
MS500	500 mm	Pour tourelles TH/TV 56 et 63	81
MS560	560 mm		87

Shaper | SOMMAIRE

576 LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL
Capacité 6,5 kg - avec pompe de vidange

578 LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL FRONTAL À SUPER ESSORAGE
Capacité 6 & 8 kg - avec pompe de vidange

580 LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL
Capacité 11 kg - avec pompe de vidange

581 SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL
Capacité 6 kg - à condensation

582 SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL
Capacité 9 kg - à évacuation

583 SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL
Capacité 10 kg - à évacuation

584 SÈCHE-LINGE PROFESSIONNEL
Capacité 11 kg - à évacuation

585 Colonne lave-linge & sèche-linge professionnels - Capacité 11 kg

587 Générateur de vapeur avec fer professionnel

587 Table à repasser chauffante-aspirante

588 Repasseuse - Diamètre 180 & 250 mm

BUANDERIE



LG COMMERCIAL LAUNDRY | Shaper | grandimpianti Intelligent Laundry Equipment | Whirlpool PROFESSIONAL APPLIANCES

SOMMAIRE GÉNÉRAL
SOMMAIRE BUANDERIE

LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL

CAPACITÉ 6,5 KG - AVEC POMPE DE VIDANGE



CHOIX DE 6 **PROGRAMMES**



GRAND HUBLOT **DIAMÈTRE 300 MM**



LVLG6E

- Super essorage 1200 t/mn
- Grand hublot diamètre 300 mm
- Choix de 6 programmes
- Vidange par pompe
- Alimentation : 230/1/T



ENTRAINEMENT DIRECT DRIVE SANS COURROIE :

FONCTIONNEMENT TRÈS SILENCIEUX & GRANDE STABILITÉ À L'ESSORAGE



POSSIBILITÉ DE RACCORDEMENT À UN MONNAYEUR EXTERNE *(JETONS OU PIÈCES) OU À UNE CENTRALE DE PAIEMENT (NOUS CONSULTER)*

POUR UTILISATION EN VERSION SELF-SERVICE



TABLEAU DE COMMANDE ULTRA SIMPLIFIÉ

AFFICHAGE DU TEMPS RÉSIDUEL

- **TAMBOUR 58 LITRES**
- **HUBLOT Ø 300 MM AVEC OUVERTURE À 180°**
- **SUPER ESSORAGE 1200 T/MN AVEC DÉMARRAGE PROGRESSIF ET DISTRIBUTION OPTIMISÉE DU LINGE POUR UNE PLUS GRANDE STABILITÉ**

- Moteur à entrainement direct sans courroie : fonctionnement très silencieux et grande stabilité à l'essorage
- Simple d'utilisation : choix de 6 programmes courts
- Tiroir à détergents en façade (lessive, additif, rinçage)
- Afficheur digital de la température de lavage et du temps résiduel
- Consommation d'eau très réduite (8 litres par kg) avec ajustement selon la charge
- Alimentation eau chaude et eau froide, ou eau froide seulement
- Raccordement électrique 230V Mono 10A
- Vidange par pompe

LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL

CAPACITÉ 6,5 KG - AVEC POMPE DE VIDANGE

LAVE-LINGE 6,5 KG - ALIMENTATION EAU CHAUDE / EAU FROIDE - *AVEC RÉSISTANCE*

RÉF.	CAPACITÉ 1:9 (KG)	VOLUME TAMBOUR (L)	ESSORAGE	CHAUFFAGE (KW)	ALIM. EAU	BAC À LESSIVE	VIDANGE	DIM. INT. (L X P X H) MM	PRIX € HT
LVLG6E	6,5	58	1200 t/mn G390	2	Eau chaude / eau froide	Tiroir en façade	Pompe de vidange	600 x 550 x 850	**2 449**

LAVE-LINGE 6,5 KG - ALIMENTATION EAU CHAUDE / EAU FROIDE - *SANS RÉSISTANCE*

RÉF.	CAPACITÉ 1:9 (KG)	VOLUME TAMBOUR (L)	ESSORAGE	CHAUFFAGE (KW)	ALIM. EAU	BAC À LESSIVE	VIDANGE	DIM. INT. (L X P X H) MM	PRIX € HT
LVLG6SR	6,5	58	1200 t/mn G390	Non	Eau chaude	Tiroir en façade	Pompe de vidange	600 x 550 x 850	**2 402**

MONNAYEURS *(À MONTER)*

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
LGMJ	Kit monnayeur à jetons en boîtier externe + faisceau de câblage + 20 jetons	**540**
LG50JETLV	Lot de 50 jetons	**69**
LGMP	Kit monnayeur à pièces en boîtier externe + faisceau de câblage	**702**

SOCLE DE RÉHAUSSE

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SOCLELV6	Socle de réhausse inox, ouvert sur 4 faces, hauteur 300 mm	**527**

LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL FRONTAL À SUPER ESSORAGE

CAPACITÉ 6 & 8 KG - AVEC POMPE DE VIDANGE

BACS LESSIVIELS **LARGES ET PRATIQUES EN FAÇADE**

10 **PROGRAMMES D'USINE**

TAMBOUR **EN ACIER INOXYDABLE**



LF6G10DD

NOUVEAUTÉ

- Jusqu'à 3 cycles par jour
- Programmation simple, ergonomique et intuitive
- Respect des normes pour les machines à usage professionnel
- Technologie *Direct-Drive* idéale pour les petites capacités



Superposable en version colonne avec le sèche-linge S6G1

- **JUSQU'À 3 CYCLES PAR JOUR**
- **JUSQU'À 18 ET 24 KG PAR JOUR**

Lave-linge semi-professionnel frontal à super essorage 1200 tours/min de 6 ou 8 kg, doté de la technologie ***Direct Drive***, idéal pour les petites capacités et le linge délicat.

FACTEUR G : 370, RESPECT DE LA CAPACITÉ AU RAPPORT 1/10 :
(64 LITRES POUR 6 KG, 77 LITRES POUR 8 KG)

- **OPTIMISATION DU BRASSAGE ET DE L'ACTION MÉCANIQUE SUR LE LINGE**
- **AMÉLIORATION DU LAVAGE**
- **MINIMUM D'USURE DU LINGE**

• Carrosserie : grise • Fixation : machine à amortisseurs à poser au sol • Bacs à lessive : en façade • Tambour : acier inoxydable permettant de laver sans risque le linge délicat • Facteur G : 370 • Alimentation : eau froide • Programmation : 10 programmes usine avec afficheur pour une sélection sans erreur

TYPOLOGIE DU LINGE
• Vêtements de travail • Mops, chiffons, serviettes, serpillières... • Linge en forme

CLIENTÈLE PROFESSIONNELLE
• Hôtellerie-restauration • Commerces • Loisirs, beauté, bien-être

VOLUME DE PRODUCTION

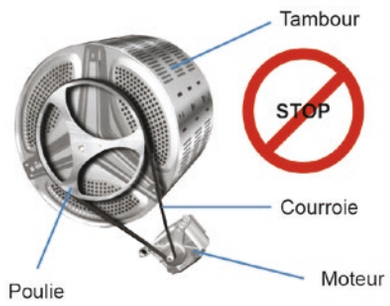
RÉFÉRENCE	100% COTON (KG)	POLY-COTON (KG)	FRAGILE (KG)
RÉSULTATS QUOTIDIENS POUR 3 CYCLES PAR JOUR			
LF6G10DD	*18*	*13*	*9*
LF8G1DD	*24*	*17*	*12*

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

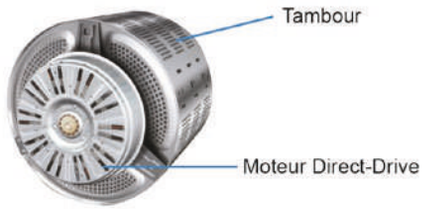
LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL FRONTAL À SUPER ESSORAGE

CAPACITÉ 6 & 8 KG - AVEC POMPE DE VIDANGE

SYSTÈME AVEC COURROIE



SYSTÈME DIRECT-DRIVE



TECHNOLOGIE DIRECT-DRIVE IDÉALE POUR LES PETITES CAPACITÉS

Principe : le tambour est sur l'axe du moteur

- Pas de distribution, donc pas changement de courroie
- Diminution des frottements, donc baisse du bruit et des vibrations
- 100% de la puissance du moteur est transmise au tambour

RÉSULTAT : optimisation de l'essorage, réduction de l'usure de la machine et maintenance minimale

LAVE-LINGE G1 - 6 KG / 8 KG - *SUPER ESSORAGE*

RÉF.	CAPACITÉ (KG)	VOLUME TAMBOUR (L)	VITESSE ESSORAGE (T/MIN)	SYSTÈME DE VIDANGE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	TENSION ÉLECTRIQUE	DIM. INT. (L X P X H) MM	PRIX € HT
LF6G10DD	6	64	1200	Pompe	2	220-230V - 50Hz	595 x 640 x 850	1 554
LF8G1DD	6	77	1200	Pompe	2	220-230V - 50Hz	595 x 700 x 850	1 783



LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL

CAPACITÉ 11 KG - AVEC POMPE DE VIDANGE

BAC À LESSIVE SUR LE DESSUS **AVEC COUVERCLE CAOUTCHOUC**



TAMBOUR INOX TEXTURÉ & INCLINÉ DE 10° : **MEILLEURE QUALITÉ DE LAVAGE & CONSOMMATION MINIMALE**





Superposable en version colonne *page 586*

LVLG11E

- Consommation d'eau réduite (6 litres par kg) avec ajustement selon la charge
- Super essorage 1150 t/mn
- Hublot double vitrage grand diamètre 400 mm
- Vidange par pompe

Alimentation : 230/1/T

ENTRAINEMENT DIRECT DRIVE SANS COURROIE :

FONCTIONNEMENT TRÈS SILENCIEUX & GRANDE STABILITÉ À L'ESSORAGE



POSSIBILITÉ DE RACCORDEMENT À UN MONNAYEUR EXTERNE *(JETONS OU PIÈCES) OU À UNE CENTRALE DE PAIEMENT (NOUS CONSULTER)*

POUR UTILISATION EN VERSION SELF-SERVICE

- **MOTEUR À ENTRAINEMENT DIRECT SANS COURROIE :** *FONCTIONNEMENT TRÈS SILENCIEUX ET GRANDE STABILITÉ À L'ESSORAGE*
- **SUPER ESSORAGE 1150 T/MN / G413 AVEC DÉMARRAGE PROGRESSIF ET DISTRIBUTION OPTIMISÉE DU LINGE POUR UNE PLUS GRANDE STABILITÉ**

• Hublot double vitrage diamètre 400 mm, ouverture à 180° • 5 programmes de lavage (4 sur modèle alimentation eau chaude) • Affichage digital du temps résiduel • Alimentation eau chaude et eau froide, ou eau froide seulement • Vidange par pompe • Accès au filtre en façade

LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL 11 KG

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ 1:9 (KG)	VOLUME TAMBOUR (L)	CHAUFFAGE	ALIM. EAU	BAC À LESSIVE	PROG. DE LAVAGE	DIM. INT. (L X P X H) MM	PRIX € HT
LVLG11E	11	103	3,2	Eau chaude / eau froide	Sur le dessus	5	686 x 756 x 983	**4 274**
LVLG11SR	11	103	Non	Eau chaude	Sur le dessus	4	686 x 756 x 983	**4 212**

MONNAYEURS *(À MONTER)* & SOCLE DE RÉHAUSSE



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
MONNAYEURS (À MONTER)		
LGMJ	Kit monnayeur à jetons en boîtier externe + faisceau de câblage + 20 jetons	**540**
LG50JETLV	Lot de 50 jetons	**69**
LGMP	Kit monnayeur à pièces en boîtier externe + faisceau de câblage	**702**
SOCLE DE RÉHAUSSE		
SOCLELV11	Socle de réhausse inox, ouvert sur 4 faces, hauteur 300 mm	**608**

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL

CAPACITÉ 6 KG - AVEC POMPE A CHALEUR / À CONDENSATION

NOUVEAUTÉ

10 **PROGRAMMES D'USINE**

TAMBOUR **EN ACIER INOXYDABLE**

FILTRE À PELUCHE EN ENTRÉE DE CUVE **FACILEMENT ACCESSIBLE**



S6G10

- Jusqu'à 3 cycles par jour
- Programmation complète et très simple
- Respect des normes pour les machines à usage professionnel
- Fonctions spéciales laine et linge délicat.



Superposable en version colonne avec les laves-linge LF6G10DD & LF8G1DD

RESPECT DE LA CAPACITÉ AU RAPPORT 1/20:
(64 LITRES POUR 6 KG, 77 LITRES POUR 8 KG)
- **OPTIMISATION DU SÉCHAGE**
- **MINIMUM D'USURE DU LINGE**

• Carrosserie : grise • Tambour : acier inoxydable • Technologie : condensation • Porte : charnière à droite et réversible avec grande ouverture • Filtre à peluche : entrée de cuve • Programmation : 10 programmes usine avec départ différé • 3 voyants : filtre inférieur obstrué, filtre de porte obstrué et panne • Fonctions : délicat, laine • Option : marche, arrêt, départ et pause • Tension électrique : 220/230V / 50 Hz

TYPOLOGIE DU LINGE
• Vêtements de travail • Mops, chiffons, serviettes, serpillières... • Linge en forme

CLIENTÈLE PROFESSIONNELLE
• Hôtellerie-restauration • Commerces • Loisirs, beauté, bien-être

VOLUME DE PRODUCTION

RÉFÉRENCE	VOLUME (KG)
RÉSULTATS QUOTIDIENS POUR 3 CYCLES PAR JOUR	
S6G10	*18*

SÈCHE-LINGE G1 - 6 KG

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (KG)	VOLUME TAMBOUR (L)	ÉVACUATION DES BUÉES	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	TENSION ÉLECTRIQUE	DIM. INT. (L X P X H) MM	PRIX € HT
S6G10	6	121	Condensation	2	230V - 50Hz	596 x 659 x 855	1 197

SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL

CAPACITÉ 9 KG - À ÉVACUATION

TABLEAU DE COMMANDES **SIMPLE D'UTILISATION**

POIGNÉE **ERGONOMIQUE**



existe en **version couleur gris**

GDR201EWM

- 3 programmes : normal, infroissable et délicat
- Disponible en version monophasée
- Tableau de commandes simple d'utilisation
- Affichage du temps résiduel et de l'avancement du programme en cours

OPTION :
Chauffage disponible électrique monophasé, triphasé ou monophasé et chauffage à gaz

- **3 NIVEAUX DE TEMPÉRATURE SÉLECTIONNABLES PAR L'UTILISATEUR AVEC UN TEMPS DE TRAVAIL PROGRAMMABLE**
- **3 CYCLES DE TRAVAIL PRÉDÉTERMINÉS POUR SIMPLIFIER LE CHOIX DE L'OPÉRATEUR**
- **CAPTEUR D'HUMIDITÉ RÉSIDUELLE DANS LE LINGE AVEC AFFICHAGE DE LA VALEUR À LED**

• LED et écran indiquant l'état d'avancement du programme et affichage du temps résiduel à la fin de cycle • Plan, panneau frontal et panneaux latéraux peints en blanc à poudres • Panier en tôle galvanisée • Panneau de contrôle ergonomique • Porte de chargement/déchargement de grandes dimensions • Ouverture jusqu'à 180° pour faciliter le travail • L'ouverture de la porte peut être inversée même par l'utilisateur • Filtre de grandes dimensions en face avant pour faciliter le nettoyage • Aspirateur puissant permettant des temps de séchage rapides • Tuyau d'évacuation des buées diamètre 100 mm situé à l'arrière

SÈCHE-LINGE 9 KG – *MONOPHASÉ & TRIPHASÉ*

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ 1:20 (KG)	VOLUME TAMBOUR (L)	EVACUATION DE BUÉES	TABLEAU DE BORD	CHAUFFAGE (KW)	DIM. INT. (L X P X H) MM	ALIM.	PRIX € HT
MONOPHASÉ								
GDR201EWM	9,9	198	Oui	En partie haute	5,35	683 x 711 x 1092	230/1/T	2 344
TRIPHASÉ								
GDR201EWT	9,9	198	Oui	En partie haute	5,35	683 x 711 x 1092	400/3/N/T	2 944

PRIX PROMOS
SUR CETTE PAGE !

SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL

CAPACITÉ 10 KG - À ÉVACUATION

NOUVEAUTÉ



- Jusqu'à 3 cycles par jour
- Programmation complète et très simple
- Respect des normes pour les machines à usage professionnel
- Fonctions spéciales laine, linge délicat et anti-froissage.

RESPECT DE LA CAPACITÉ AU RAPPORT 1/20 :
- **OPTIMISATION DU SÉCHAGE**
- **MINIMUM D'USURE DU LINGE**

• Carrosserie : blanche • Tambour : acier laqué blanc • Technologie : évacuation Ø 100 mm • Porte : pleine à abattant • Filtre à peluche : sur plateau supérieur • Programmation : 17 programmes usine • Séchage : minuté ou automatique • Températures : haute, moyenne, basse et froid • Fonction : anti-froissage • Option : marche, arrêt, départ et pause • Tension électrique : 220/230V / 50 Hz

TYPOLOGIE DU LINGE
• Vêtements de travail • Mops, chiffons, serviettes, serpillières... • Linge en forme

CLIENTÈLE PROFESSIONNELLE
• Hôtellerie-restauration • Commerces • Loisirs, beauté, bien-être

VOLUME DE PRODUCTION

RÉFÉRENCE	VOLUME (KG)
RÉSULTATS QUOTIDIENS POUR 3 CYCLES PAR JOUR	
S10G1EVAC	*30*

SÈCHE-LINGE G1 - 10 KG

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (KG)	VOLUME TAMBOUR (L)	ÉVACUATION DES BUÉES	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	TENSION ÉLECTRIQUE	DIM. INT. (L X P X H) MM	PRIX € HT
S10G1EVAC	10	198	Évacuation	4,08	220-230V - 50Hz	737 x 717 x 1118	**1 488**

SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL

CAPACITÉ 11 KG - À ÉVACUATION

AFFICHAGE DU **TEMPS RÉSIDUEL**



HUBLOT DOUBLE VITRAGE :
- DIAMÈTRE 400 MM
- SENS D'OUVERTURE MODIFIABLE





SHLG11E

- Grande ouverture diamètre 400 mm
- Sèche-linge à évacuation
- Choix de 4 températures
- Affichage du temps résiduel



POSSIBILITÉ DE RACCORDEMENT À UN MONNAYEUR EXTERNE *(JETONS OU PIÈCES) OU À UNE CENTRALE DE PAIEMENT (NOUS CONSULTER)*

POUR UTILISATION EN VERSION SELF-SERVICE

- **TAMBOUR 201 LITRES / 11 KG MONTÉ SUR 4 GALETS : LONGÉVITÉ, ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET ROTATION SILENCIEUSE**
- **HUBLOT DOUBLE VITRAGE, DIAMÈTRE 400 MM, AVEC OUVERTURE À 180° ET SENS D'OUVERTURE MODIFIABLE**

• Chauffage électrique (5,4 kW - 230V mono) ou gaz (5,8 kW) • Modèle gaz livré d'origine en gaz naturel (kit propane sur demande) • Turbine de ventilation puissante assurant un séchage rapide • Filtre à peluches facilement accessible et de grande surface • Simple d'utilisation : 4 températures / 4 boutons • Durée de séchage réglable (par palier de 10 minutes) • Affichage digital du temps résiduel • Évacuation des buées à l'arrière (diamètre 100 mm)

SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL 11 KG

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ 1:18 (KG)	VOLUME TAMBOUR (L)	CHAUFFAGE	DIM. INT. (L X P X H) MM	ALIM.	PRIX € HT
SHLG11E	11	201	Electrique 5,4 kW	686 x 766 x 983	230/1/T	2 480
SHLG11G	11	201	Gaz 5,8 kW	686 x 766 x 983	Gaz	2 543

MONNAYEURS *(À MONTER)* & SOCLE DE RÉHAUSSE



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
MONNAYEURS (À MONTER)		
LGMJ	Kit monnayeur à jetons en boîtier externe + faisceau de câblage + 20 jetons	540
LG50JETLV	Lot de 50 jetons	69
LGMP	Kit monnayeur à pièces en boîtier externe + faisceau de câblage	702
SOCLE DE RÉHAUSSE		
SOCLELV11	Socle de réhausse inox, ouvert sur 4 faces, hauteur 300 mm	608

COLONNE LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNELS

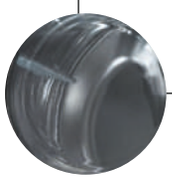
LAVE-LINGE 11 KG - AVEC POMPE DE VIDANGE / SÈCHE-LINGE 11 KG - À ÉVACUATION

SHCOL11E

TABLEAUX DE COMMANDE REGROUPÉS **À HAUTEUR ERGONOMIQUE**



CHARGEMENT FACILE **HUBLOT 400 MM**





LVCOL11E

- Faible encombrement
- Tableaux de commande regroupés à hauteur ergonomique
- Chargement facile : hublot 400 mm
- Lave-linge avec vidange par pompe
- Sèche-linge à évacuation



Existe en version avec monnayeur : *nous consulter*

LAVE-LINGE 11 KG – POUR INSTALLATION EN COLONNE

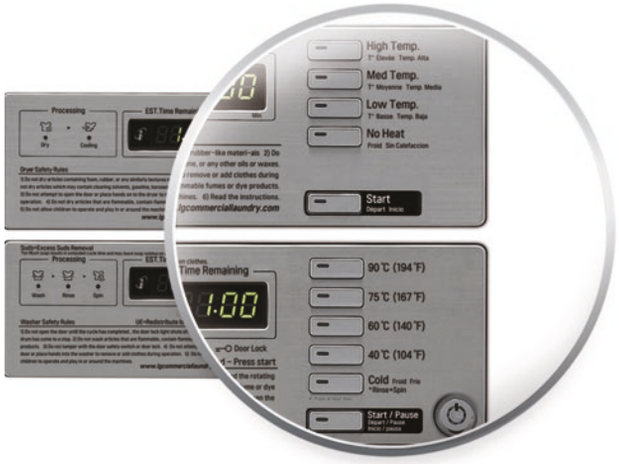
• Tambour inox, 103 litres, incliné de 10° : meilleure qualité de lavage et consommation minimale • Consommation d'eau réduite (6 litres par kg) avec ajustement selon la charge • Moteur à entrainement direct sans courroie : fonctionnement très silencieux et grande stabilité à l'essorage • Super essorage 1150 t/mn - G413 avec démarrage progressif et distribution optimisée du linge pour une plus grande stabilité • Hublot double vitrage diamètre 400 mm, ouverture à 180° • 5 programmes de lavage (4 sur modèle alimentation eau chaude) • Affichage digital du temps résiduel • Alimentation eau chaude et eau froide, ou eau froide seulement • Vidange par pompe • Accès au filtre en façade • Alimentation : 230/1/T

SÈCHE-LINGE 11 KG – POUR INSTALLATION EN COLONNE

• Tambour 201 litres / 11 kg monté sur 4 galets : Longévité, économie d'énergie et rotation silencieuse • Hublot double vitrage, diamètre 400 mm avec ouverture à 180° et sens d'ouverture modifiable • Chauffage électrique (5,4 kW - 230V mono) ou gaz (5,8 kW) • Modèle gaz livré d'origine en gaz naturel (kit propane sur demande) • Turbine de ventilation puissante assurant un séchage rapide • Filtre à peluches facilement accessible et de grande surface • Simple d'utilisation : 4 températures / 4 boutons • Durée de séchage réglable (par palier de 10 minutes) • Affichage digital du temps résiduel • Évacuation des buées à l'arrière (diamètre 100 mm)

COLONNE LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNELS

LAVE-LINGE 11 KG - AVEC POMPE DE VIDANGE / SÈCHE-LINGE 11 KG - À ÉVACUATION



TABLEAUX DE COMMANDES

REGROUPÉS À UNE HAUTEUR ERGONOMIQUE



TIROIR

À LESSIVE EN FAÇADE

LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL 11 KG POUR INSTALLATION EN COLONNE

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ 1:9 (KG)	VOLUME TAMBOUR (L)	CHAUFFAGE	ALIM. EAU	BAC À LESSIVE	PROG. DE LAVAGE	DIM. INT. (L X P X H) MM	PRIX € HT
LVCOL11E	11	103	3,2	Eau chaude / eau froide	Sur le dessus	5	686 x 756 x 983	4 384
LVCOL11SR	11	103	Non	Eau chaude	Sur le dessus	4	686 x 756 x 983	4 259

SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNEL 11 KG

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ 1:18 (KG)	VOLUME TAMBOUR (L)	CHAUFFAGE	DIM. INT. (L X P X H) MM	ALIM.	PRIX € HT
SHCOL11E	11	201	Electrique 5,4 kW	686 x 766 x 983	230/1/T	2 543
SHCOL11G	11	201	Gaz 5,8 kW	686 x 766 x 983	Gaz	2 605

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

AVEC FER PROFESSIONNEL

- Générateur de vapeur
- Remplissage eau manuel
- Livré avec un fer professionnel
- Chaudière inox
- Construction tôle acier vernis avec revêtement spécial résistant à la chaleur
- Pression d'utilisation 2,5 bars
- Poids 10,5 kg
- Autonomie : 1H30
- Alimentation : 230/1/T



RÉFÉRENCE	BOILER (L)	PUISSANCE FER (KW)	PUISSANCE BOILER (KW)	PUISSANCE TOTALE (KW)	DIM. INT. (L X P X H) MM	PRIX € HT
UNIKA	1,5	0,8	1	1,8	400 x 250 x 270	525

TABLE À REPASSER

CHAUFFANTE-ASPIRANTE

- Générateur de vapeur
- Remplissage eau manuel
- Livré avec un fer professionnel
- Chaudière inox
- Construction tôle acier vernis avec revêtement spécial résistant à la chaleur
- Pression d'utilisation 2,5 bars
- Poids 31,5 kg
- Autonomie : 1H30
- Alimentation : 230/1/T



RÉFÉRENCE	BOILER (L)	PRESSION D'UTILISATION (KW)	PUISSANCE BOILER (KW)	PUISSANCE TABLE (KW)	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS (KG)	PRIX € HT
TR1G1-2	2,1	2,8	1,45	0,2	1200 x 450 x 850-1050 (Hauteur réglable)	48	1 132

REPASSEUSE

DIAMÈTRE 180 MM

• Structure en tôle peinte résistant aux hautes températures et à la corrosion • Presse en aluminium traité garantissant une longue durée de vie et des économies d'énergie • Rouleau soutenu par des roulements avec couverture résistante en coton • Engagement frontal du linge (possibilité d'adosser la machine à un mur) • Tablette d'introduction du linge en bois orientable, permettant de travailler aussi facilement assis que debout • Tige de protection des doigts de l'utilisateur • Thermostat de sécurité empêchant toute surchauffe anormale • Contrôle électronique garantissant la stabilité de la température • Sélection de la température de repassage à l'aide d'un poussoir (100°C, 150°C, 180°C) • Dispositif de désactivation du chauffage en cas d'oubli de la presse chaude en pression sur le rouleau • Alimentation : 230/1/T



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ KG/H*	LONGUEUR CYLINDRE (MM)	DIAMÈTRE CYLINDRE (MM)	PUISS. CHAUFFE (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS	PRIX € HT
S80T	16	800	180	2	2,05	1000 x 360 x 470	49	**3 383**

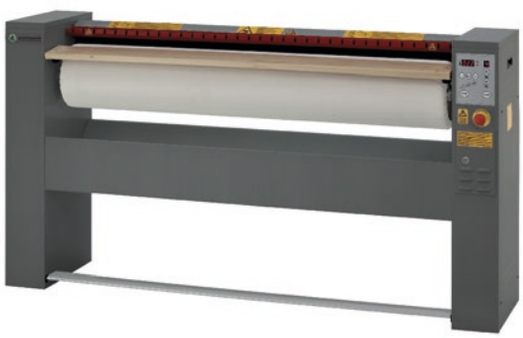
KIT 4 PIEDS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KITS80	kit 4 pieds - Hauteur hors tout avec pieds : 1010 mm	**179**

REPASSEUSES

DIAMÈTRE 250 MM

• Structure en tôle d'acier finition plastifiée résistant aux hautes températures et à la corrosion • Presse en aluminium traité garantissant une longue durée de vie et des économies d'énergie • Cylindre supporté par des paliers et couvert d'un rembourrage très résistant • Engagement frontal du linge (possibilité d'adosser la machine à un mur) • Tablette d'introduction du linge en bois orientable, permettant de travailler aussi facilement assis que debout et cuve de réception du linge • Volet de sécurité pour protéger les doigts de l'utilisateur en cas de mauvaises manoeuvres • Dispositif électronique de contrôle des paramètres et d'optimisation du fonctionnement et de la consommation • Thermostat de sécurité empêchant toute surchauffe anormale • Pédalier de grandes dimensions pour le contrôle du mouvement de la presse • Lampe témoin de chauffage • Dispositif manuel pour soulever la presse en cas de manque de courant électrique • Bouton poussoir d'urgence • Couverture en nomex (durée de vie de 2 à 3 ans contre 2 à 3 mois pour une couverture coton) • Alimentation : 400/3/N/T



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ KG/H*	LONGUEUR CYLINDRE (MM)	DIAMÈTRE CYLINDRE (MM)	PUISS. CHAUFFE (KW)	PUISS. TOTALE (KW)	DIM. INT. (L X P X H) MM	POIDS	PRIX € HT
S10025	30	1000	250	5	5,18	1400 x 420 x 1005	110	**4 738**
S12025	35	1200	250	6	6,18	1600 x 420 x 1005	118	**5 068**
S14025	40	1400	250	7	7,18	1800 x 420 x 1005	126	**5 972**

***pour du linge avec taux d'humidité résiduelle de 10 à 15 % (soit environ après 1/2 heure dans un sèche-linge)**

Shaper®

Notre équipe, Votre force

RETROUVEZ LA GAMME PROFESSIONNELLE & INDUSTRIELLE G2 & G3

SUR LE CATALOGUE SHAPER EN LIGNE

SOMMAIRE GÉNÉRAL
SOMMAIRE BUANDERIE

CONDITIONS DE VENTE MATÉRIELS & ACCESSOIRES

RÉGLEMENT : règlement du matériel par L.C.R après ouverture du compte ou autre suivant accords. accessoires commandés seuls : contre-remboursement.

DÉLAIS : expédition sous huitaine (sauf rupture de stock)

GARANTIE : un an contre tous vices de construction se limitant au remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services. La main d'oeuvre est à la charge du client si la réparation nous est confiée. La verrerie n'entre pas dans le cadre de la garantie. Garantie étendues (2 ans, 3 ans et 5 ans : voir conditions spéciales).

RETOUR DE MATÉRIEL : aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part. Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.
En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine.
Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture (+ facturation du port ALLER).

EXPÉDITIONS : expédition du matériel en FRANCO de port uniquement en France métropolitaine en messagerie Classique. Pour la Corse le port est en sus. Les accessoires commandés seuls sont expédiés en port du. Les ports demandés en EXPRESS seront intégralement facturés.

CONDITIONS DE VENTE PIÈCES DÉTACHÉES

RÉGLEMENT ET FRAIS D'ENVOI : expédition des pièces détachées en contre-remboursement. frais d'envoi : tarif en vigueur.

GARANTIE : Les pièces détachées sont garanties six mois à compter du jour d'établissement de notre facture.

La Société se réserve le droit de déléguer la gestion de ses services techniques et de ses pièces détachées à une autre société du Groupe.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

COMMANDES : Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins. Les commandes de matériels spécifiques, hors catalogue, à options ou non tenue en stock ne seront ni repris, ni échangés. Nous nous réservons le droit de vous faire une demande d'acompte (sans seuil minimum de commande) ou un règlement en totalité à la commande.
Acompte : Pour toutes commandes entre 10 000 € TTC et 20 000 € TTC, un acompte de 30% vous sera demandé (nous nous réservons le droit d'agmenter ce pourcentage au cas par cas). Pour toutes commandes supérieures à 20 001 € TTC un acompte de 50% vous sera demandé (nous nous réservons le droit d'augmenter ce pourcentage au cas par cas).

PRIX : nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

DÉLAIS : Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure reconnus légaux.

TRANSPORTS : nos expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur en effectuant les réserves et en les confirmant par lettre recommandée adressée dans les 24 heures.

PAIEMENTS : article L441-6 du Code du Commerce - modifications applicables en 2009 : La loi de modernisation de l'économie (Lme) n°2008-776 du 4 août 2008 a modifié Le Code du commerce, notamment le délai de paiement interentreprises (article L441-6). Depuis le 1er janvier 2009, ce délai de paiement ne peut pas excéder 45 jours fin de mois à date d'émission de la facture. Les nouvelles dispositions incluent : un relèvement important des pénalités de retard, (BCE + 10 points), une amende de 15.000 € en cas de non respect des règles aussi bien pour le client que pour le fournisseur, l'obligation pour les Commissaires aux comptes d'en vérifier l'application.
nos factures sont payables en nos bureaux de athis-mons. il est expressement stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause (article 125 du Code du Commerce : une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures suivant sa présentation). en cas de non paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 0,12 % par jour de retard, sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. en cas de non paiement à l'échéance prévue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice. en cas de paiement anticipé, un escompte de 0,7 % par mois sera décompté. Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'éligibilité figurant sur la facture majorera de plein droit le montant de celle-ci de l'indemnité forfaitaire de 40 € prévue à l'article L441-6 alinéa 12 du code de commerce, et dont le montant est fixé par le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012 (article D441-5 du code des procédures civiles d'exécution). en cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement. L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas obstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance.

GARANTIE : notre garantie s'étend sur une période douze mois à dater de la mise à disposition des marchandises, et couvre le remplacement pur et simple des pièces mises hors d'usage par suite d'un défaut de matière ou de fabrication, à l'exclusion de toutes autres avaries survenant du fait de brutalité, mauvaise utilisation ou manque d'entretien des appareils. Dans tous les cas, les frais de port des pièces de rechange sont à la charge du client. sont exclues du bénéfice de la garantie les parties suivantes : manchon, verre, glaces, tubes quartz, vitrocéramique, soles de fours à pizza.
notre responsabilité ne peut en aucune façon être mise en cause au titre de l'installation, de la mise en service, de la mauvaise conduite de nos appareils, de la non observance des instructions spéciales, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive des matériels. ii est expressément stipulé que la charge des responsabilités incombe à nos revendeurs qui, du fait de l'achat des matériels, se reconnaissent compétents, habilités et agréés pour procéder ou faire procéder à son placement et à sa mise en route avec les vérifications et les précautions d'usage.
Dans ce cadre, nos appareils sont garantis pendant une période de 12 mois à compter du jour de l'établissement de notre facture. La garantie sera limitée à l'échange de(s) pièce(s) défectueuses. pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être accompagnée des documents d'identification de la machine concernée (type de matériel, marque, numéro de série et copie de facture).
Les pièces détachées échangées sous garantie feront dans un premier temps l'objet d'une facturation. Cette facture sera annulée à réception de la pièce défectueuse (retour sous 30 jours maximum et impérativement accompagnée du document justifiant la prise sous garantie).
La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. en outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre société. notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ : nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. en cas de non respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, la marchandise restera notre propriété jusqu'au règlement complet du prix (Loi n° 80-335 du 12/05/1980).

RÉPARATIONS : Tous nos envois de matériel réparé par nos soins sont payables contre-remboursement et avec frais de port.

JURIDICTION : attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce d'evry pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables.
Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

RECYCLAGE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)
FURNOTEL est adhérent d'ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état, auquel il a confié la collecte et le recyclage de ses équipements électriques usagés. par cette

adhésion, FURNOTEL répond aux obligations mises à sa charge par la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, transposée dans le code de l'environnement (article R543-172 à R.543-206-4).
pour la collecte et le recyclage d'un équipement en fin de vie pour lequel vous avez vendu un nouvel appareil équivalent ou assurant la même fonction (toutes marques adhérentes ecologic ou cadre du 1 pour 1), il vous suffit de prendre contact avec eCoLogiC, qui met à votre disposition deux solutions totalement gratuites : au-delà de 500 kg de matériel : collecte sur site, moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport. pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : www.e-dechet.com <http://www.e-dechet.com/> ou contactez le 01 30 57 79 14.
Toutes charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.

REGLES DE TRANSPORT ET PRESTATIONS DE LIVRAISON

GÉNÉRALITÉ

LES DÉLAIS ANNONCÉS SONT NON CONTRACTUELS et correspondent à un plan de transport annoncé par notre prestataire et nous mettons tout en œuvre pour les respecter. Le destinataire mentionné sur le bordereau de transport est le responsable « officiel », même si les colis sont réceptionnés par une autre personne. Cette personne doit signer, tamponner, dater et faire des réserves caractérisées (même sur chantier).

COUT ET DEFINITION DES DIFFERENTES PRESTATIONS DE LIVRAISON

SUIVANT LE VOLUME, LES MATÉRIELS SONT ENVOYÉS PAR MESSAGERIE OU PAR AFFRÈTEMENT.

EN MESSAGERIE CLASSIQUE *(MAX 3 PALETTES 80X 120 X 2100)* : les livraisons s'effectuent sans prise de RDV contractuelle, sans créneau horaire déterminé et sans instructions spécifiques (camion avec Hayon, petit porteur,....)

DANS LE CAS OÙ LA LIVRAISON NE PEUT S'EFFECTUER DÈS LA PREMIÈRE PRÉSENTATION : DES FRAIS VOUS SERONT FACTURÉS

Personne pour réceptionner, pas le bon créneau horaire, Chantier inaccessible, accès règlementé centre-ville, rue étroite et nécessité d'un véhicule adapté ....

REPRÉSENTATION DU COLIS : 45 € HT

EN MESSAGERIE EXPRESS *(MAX 3 PALETTES 80X 120 X 2100) (AVANT 13H OU AVANT 18H) :*
Livraison en 24h-48h = Coût supplémentaire à valider à la commande

LIVRAISON SPÉCIFIQUE AFFRÈTEMENT :
Pour toutes les livraisons qui nécessitent une spécificité de livraison non réalisable en Messagerie Classique : Camion spécial, Accès spécifique ou difficile (centre -ville...), Horaire spécifique, Prise de RDV précise, Remise du matériel dans un cadre particulier, ... = Coût supplémentaire à valider sur chiffrage en fonction du volume à la commande

LIVRAISON AVEC SERVICE :
Déballage, Monter à l'étage, Rentrer le matériel dans un endroit spécifique, ... = Coût supplémentaire sur chiffrage

NON PRIS EN CHARGE DANS LE FRANCO DE PORT :

facturation du surcoût pour les livraisons en **Zone Montagne Accessibilité limitée** (Valable pour toutes les livraisons effectuées dans cette zone) = Coût supplémentaire à valider à la commande.
(cf liste des codes postaux et communes concernées sur le site internet dans l'onglet Conditions Générales de Vente)

LES CGV PRÉSENTÉES DANS LE CATALOGUE SONT CELLES EN VIGUEUR À LA DATE DE PARUTION DU CATALOGUE. CES DERNIÈRES SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER. LES DERNIÈRES CONDITIONS EN VIGUEUR SONT CELLES PRÉSENTÉES SUR LE SITE INTERNET : *WWW.FURNOTEL.FR*

RÉSERVES TRANSPORTS

RAPPEL IMPORTANT

- Les marchandises voyagent aux risques et périls du ***DESTINATAIRE***.



LORS DE LA LIVRAISON

- Contrôler le nombre de colis et l'état de la marchandise reçue en présence du chauffeur.
- Il est IMPÉRATIF d'ouvrir la totalité des colis, sans tenir compte de l'état de l'emballage.

EN CAS DE LITIGE

- Indiquer avec précision sur le bon de livraison les éventuels dégâts, ou les colis manquants.
- Si le matériel reçu est inutilisable ou non réparable, refuser le colis en indiquant le motif du refus sur le bon.
- Confirmer le litige au transporteur par lettre recommandée sous 48 heures.
- Si ces conditions sont remplies, et seulement dans ce cas : nous nous engageons à échanger immédiatement le matériel endommagé, dès réception du numéro de litige fourni par le transporteur.

RAPPEL !

LES MENTIONS «CARTON EN BON ÉTAT» OU «SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE» ÉLIMINENT AUTOMATIQUEMENT LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR, ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS.

~~1 colis refusé car abîmé constaté après déballage~~	1 colis refusé car porte enfoncée
~~Matériel abimé, porte enfoncée dans emballage en bon état.~~	
NON RECEVABLE	RECEVABLE

RETOURS DE MATÉRIEL

RETOURS DE MATÉRIEL NEUF

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.
- En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine.
- Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20 % du montant de la facture (+ facturation du port aLLer).



RETOURS DE MATÉRIEL POUR RÉPARATION

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.

Furnotel®

Notre équipe, Votre force.

LE SPÉCIALISTE CHR & COLLECTIVITÉS

LAVERIE • MACHINE À GLAÇONS • FROID
FROID COLDLINE • PETIT MATÉRIEL
CUISSON FOURS TECNOINOX • FOURS INOXTREND
PIZZA ITALFORNI • VENTILATION • BUANDERIE SHAPER







25 - 27 quai de l'Industrie
91200 ATHIS MONS
TÉL : 01 75 30 20 20
FAX : 01 75 30 20 22

SERVICE COMMERCIAL
Direct : 01 75 30 20 21

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES
Direct : 01 75 30 20 23

SERVICE TECHNIQUE
Direct : 01 75 30 20 25

WWW.FURNOTEL.FR

GROUPE FURNOTEL®