

DEPUIS
72
ANS

AFI DEPUIS 1950
collin-lucy®

Les Essentiels

ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL CHR • VITRINES & COMPTOIRS

COMMANDEZ EN LIGNE 24H/24H / 7J/7J
WWW.COLLIN-LUCY.BE



10.000M² DE PRODUITS DE QUALITÉ
DISPONIBLES DE STOCK!

CATALOGUE 2023

- ◆ VITRINES & COMPTOIRS
- ◆ FROID
- ◆ FROID AFI
- ◆ LAVERIE
- ◆ CUISSONS
- ◆ CUISSONS AFI
- ◆ PETIT MATÉRIEL
- ◆ VALENTINE
- ◆ SOFRACA
- ◆ INOX & VENTILATION





Chères Clientes, Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous présenter les **Essentiels 2023**.

Désormais, comme vous l'aviez découvert lors de notre précédente Édition, ce catalogue propose une offre variée de produits aux prix instantanément ciblés.

L'année 2021 vous a permis d'expérimenter notre site de commandes en ligne, **www.collin-lucy.be** dédié UNIQUEMENT à nos revendeurs / installateurs.

AFI Collin a depuis toujours une politique de distribution rigoureuse, respecte ses revendeurs et ne pratique pas de vente en direct.

L'année 2022 est l'année du « **STOCK** ». Comme vous le savez, nous venons de passer une période mouvementée en raison de la crise sanitaire. Maintenant nous devons aussi faire face à d'autres situations également difficiles. C'est pourquoi nous avons pris le parti d'anticiper très fortement nos approvisionnements afin de pouvoir vous assurer un stock de produits tout au long de l'année, et vous éviter des désagréments de rupture.

Notre engagement en tant qu'importateur, est de vous apporter satisfaction en termes de disponibilités et de qualité de produits, ainsi que de services.

Croyez-moi la société AFI Collin est plus que jamais présente à vos côtés et prouve sa résilience par sa longévité !

AFI Collin fête cette année son **72ème anniversaire** et vous remercie pour votre fidélité et votre confiance !

CHRISTINE COTTARD

Présidente

DEPUIS 1950
AFI collin-lucy®

Bienvenue chez AFI Collin-Lucy !

AFI Collin-Lucy est une société Belge qui **importe et distribue des équipements de cuisines professionnelles** pour l'hôtellerie, la restauration et les collectivités au travers d'un réseau de revendeurs et installateurs.

Créée en 1950, AFI Collin-Lucy est, du haut de ses **72 ans**, la doyenne des sociétés du Groupe FURNOTEL.

Construit au fil des années, le **Groupe FURNOTEL** englobe les sociétés françaises **Furnotel, Sofraca, Isotech** et **Nosem**, en plus de la société belge **AFI Collin-Lucy**.



AFI Collin-Lucy, 72 années au service d'une clientèle fidèle !



AFI Collin-Lucy, une gamme variée de produits CHR.

Le catalogue AFI Collin-Lucy que vous avez entre les mains est un recueil de plus de **1500 références produits** répartis dans **10 univers** distincts.

VITRINES ET COMPTOIRS

FROID

FROID AFI

LAVERIE

CUISINE

CUISINE AFI

PETIT MATÉRIEL

FRITEUSES VALENTINE

SOFRACA

INOX ET VENTILATIONS

Chaque univers est reconnaissable à sa couleur ce qui facilite la navigation dans ce document et l'identification de produits de qualité.





AFI Collin-Lucy, 10.000m² de stock disponible !

AFI Collin-Lucy, c'est aussi 10.000m² de produits de qualité, entreposés dans nos locaux afin d'offrir un approvisionnement direct à nos clients revendeur et installateur.

Passez votre commande par mail ou par téléphone auprès de l'Administration des ventes AFI Collin-Lucy, ou commandez votre produit 24H/24H, 7J/7J sur le site www.collin-lucy.be

Vous pourrez alors suivre la livraison de votre commande, grâce au suivi d'expédition en ligne de notre partenaire GEODIS.

10.000M² DE PRODUITS DE QUALITÉ, DISPONIBLES DE STOCK !



AFI collin-lucy®

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - Belgique

☎ 00 32 61 51 11 10

commercial@collin-lucy.com
sav@collin-lucy.com

www.collin-lucy.be

VOS INTERLOCUTEURS AFI COLLIN-LUCY

DIRECTEUR DES OPÉRATIONS & DIRECTEUR TECHNIQUE



Philippe ALAIME

00 32 497 43 00 87

00 32 61 51 11 10

philippe.alaime@collin-lucy.com

SERVICE ADMINISTRATION DES VENTES



Colette

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com



Delphine

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com



Céline

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com



Priscillia

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com



Stefanie

00 32 61 51 11 10 #1 #3

commercial@collin-lucy.com

SERVICE APPROVISIONNEMENTS



Corinne

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com

VOS INTERLOCUTEURS AFI COLLIN-LUCY



SIÈGE SOCIAL

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - BELGIQUE

Accueil : 00 32 61 51 11 10

www.collin-lucy.be



SERVICE COMPTABILITÉ



Éloïse

00 32 61 51 11 10 #1 #4
compta@collin-lucy.com



Jessica

00 32 61 51 11 10 #1 #4
compta@collin-lucy.com

SERVICE TECHNIQUE & PIÈCES DÉTACHÉES



José

00 32 61 51 11 10 #1 #2
sav@collin-lucy.com



Ludovic

00 32 61 51 11 10 #1 #2
sav@collin-lucy.com



Olivier

00 32 61 51 11 10 #1 #2
sav@collin-lucy.com

SERVICE LOGISTIQUE



Benoit

00 32 61 51 11 10 #1
logistique@collin-lucy.com



Martial

00 32 61 51 11 10 #1
logistique@collin-lucy.com



Pascal

00 32 61 51 11 10 #1
logistique@collin-lucy.com

Les cuisines professionnelles
de vos clients
équipées immédiatement
avec la commande en ligne!

AFi collin-lucy®

Notre site de
commandes en ligne
est
**100% RÉSERVÉ
INSTALLATEURS
ET REVENDEURS**

**PAS DE VENTE
EN DIRECT
AU CLIENT FINAL !**



COMMANDEZ EN LIGNE SUR

WWW.COLLIN-LUCY.BE



NOUVEAU | REVENDEURS ET INSTALLATEURS

COMMANDEZ EN LIGNE !

Enregistrez-vous sans plus attendre sur notre nouveau site !

www.collin-lucy.be

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

Un stock de 10 000 m² qui nous permet d'avoir plus de choix,
plus de disponibilité en temps réel, plus de réactivité et plus
de rapidité.

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

Un service pièces détachées
& un SAV expérimenté



Principales fonctionnalités du site Collin-Lucy.be

LA DOCUMENTATION FACILE À TÉLÉCHARGER

Une **documentation complète** des produits AFI-Collin-Lucy disponible sur votre tablette ou votre ordinateur !

L'onglet **DOCUMENTATION** de notre site est là pour faciliter l'accès aux produits AFI-Collin-Lucy aux installateurs et revendeurs en matériel CHR, vitrines et comptoirs.

ENTREPRISE

DOCUMENTATIONS

Cet onglet fournit un lien direct de téléchargement vers le **fichier PDF** du **catalogue AFI Collin-Lucy**.

Vous trouverez également sur cette page un lien rapide vers les autres catalogues PDF du groupe Furnotel.



INFORMATIONS & ACTUALITÉS

Vous trouverez également sur le site www.collin-lucy.be :

Toute l'information nécessaire sur la société AFI Collin-Lucy et son fonctionnement.

- Coordonnées de l'équipe commerciale
- Formulaires de contact client
- La marche à suivre pour devenir revendeur
- Une carte de nos revendeurs dans toute la France
- De l'information sur le transport de vos marchandises
- De l'actualité sur nos produits et autres changements

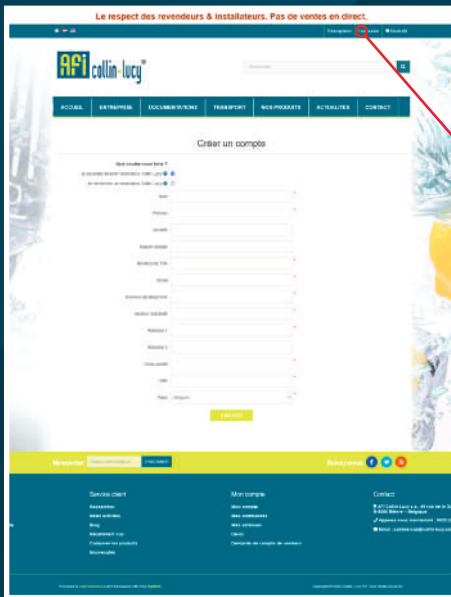
Et un **catalogue complet** de plus de **1500 références CHR**, avec la possibilité de commander en ligne, **24H/24H, 7J/7J**.

COMMANDEZ EN LIGNE SUR

WWW.COLLIN-LUCY.BE



JE PASSE COMMANDE SUR WWW.COLLIN-LUCY.BE



ENREGISTREMENT DE VOTRE COMPTE & CONNEXION

- 1** Vous êtes revendeur ou installateur et souhaitez bénéficier d'un accès exclusif à plus de **1500 références** en matériel CHR, vitrines et comptoirs ?

Enregistrez-vous maintenant sur le site www.collin-lucy.be



- 2** Avez-vous déjà un compte sur notre site ?

Connectez-vous sur le site www.collin-lucy.be afin de remplir votre panier de commande à tout moment.

UNIVERS COLLIN-LUCY & GAMMES DE PRODUITS

- 3** L'onglet **NOS PRODUITS**, vous permet de découvrir en un clin d'œil, l'ensemble des univers du catalogue AFI Collin-Lucy.

Vitrines, comptoirs, matériel pour le froid, la laverie, matériel de cuissons et autres petits matériels, inox et ventilations...

Plus de 10.000m² de stock permanent vous attend sur le site www.collin-lucy.be

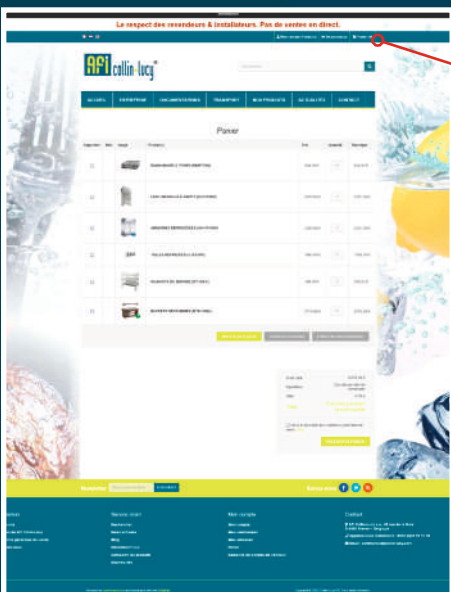


VOS COMMANDES À N'IMPORTE QUEL MOMENT !

- 4** Votre choix est fait ? Cliquez sur votre **PANIER** afin de découvrir une liste déroulante du matériel mis en attente de commande.

Pour finaliser votre commande, rendez-vous au fond de cette liste et cliquez sur le bouton **ALLER AU PANIER**

Une page comprenant une liste complète des produits sélectionnés vous permet de **VALIDER VOTRE COMMANDE** auprès des ADV.



Expéditions et Logistique au top!

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



NOUVEL ESPACE INTERNET SIMPLE, DÉDIÉ À VOTRE ENVOI

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

MESSAGE DE NOTIFICATION DE LIVRAISON

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

RIEN À SAISIR!

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

EN 1 CLIC !

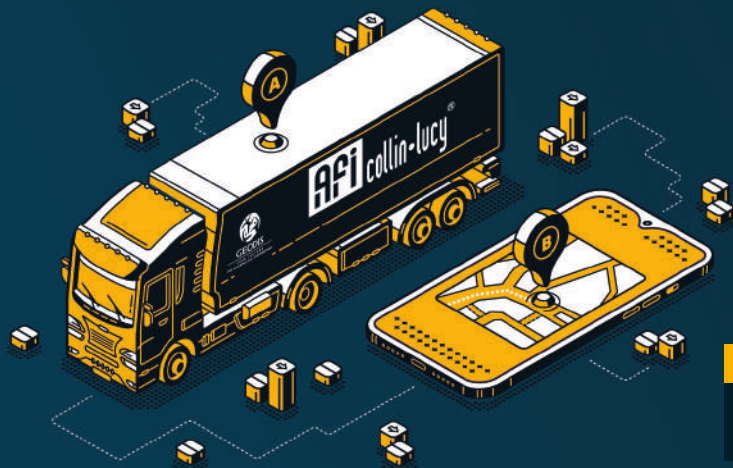
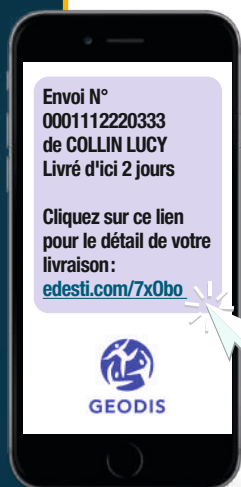
Vous visualisez en un clic l'ensemble des informations relatives
aux différentes étapes de l'expédition de vos produits.

CRÉNEAU DE PASSAGE

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

EN CAS D'ABSENCE

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



GEODIS

YOUR PARTNER
FOR LOGISTICS AND DISTRIBUTION

Service EXPÉDITIONS & LOGISTIQUE

0032 (0)61 51 11 10



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*

*Matériel abîmé, porte enfoncée dans
emballage en bon état.*

1 colis refusé car porte enfoncée

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.



INFORMATIONS ET CONDITIONS

TRANSPORT

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

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

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

FRANCO DE PORT À PARTIR DE 450 € NET

FRAIS DE PORT

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

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

PIÈCES DE RECHANGE

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

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

PRIX

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

REMISES QUANTITATIVES: nous consulter.

COMMANDES

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

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

RETOUR DE MARCHANDISES

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

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

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

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

PAIEMENT

Nos factures sont payables à 30 jours, date de la facture

La première livraison est toujours faite en contre-remboursement.

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

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

Prix sujets à modification.

Photos, croquis, décorations, descriptifs sous réserves.

TARIF 2022 - PRIX PUBLICS (HORS TAXES) EN €

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

Évitons les problèmes !

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

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

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

AFI collin-lucy®



PAGES
38 À 99

UNIVERS
VITRINES & COMPTOIRS

PAGES
100 À 180

UNIVERS
FROID

PAGES
182 À 197

UNIVERS
FROID AFI

PAGES
198 À 204

UNIVERS
LAVERIE AFI

PAGES
206 À 223

UNIVERS
CUISSONS

SOMMAIRES 

PAGES
224 À 264

UNIVERS
CUISSONS AFI

PAGES
266 À 295

UNIVERS
PETIT MATÉRIEL

PAGES
296 À 312

UNIVERS
VALENTINE

Valentine®
SWISS MADE

PAGES
314 À 343

UNIVERS
SOFRACA

SOFRACA®

PAGES
344 À 367

UNIVERS
INOX & VENTILATION

SOMMAIRES

UNIVERS

VITRINES & COMPTOIRS

COMPTOIRS D'EXPOSITION	38 à 43
GAMME POISSONNERIE	44 à 45
VITRINES D'EXPOSITION	46 à 50
VITRINES À POSER	51 à 54
LIBRE SERVICE & MINI MARKET	55 à 57
VITRINES <i>CRIOCABIN</i> TASTE PRESERVATION	58 à 85
VITRINES E-LINE	86 à 91

COMPTOIRS D'EXPOSITION

- 38 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT
- 40 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE BOMBÉ
- 42 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE
- 43 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

GAMME POISSONNERIE

- 44 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS
- 45 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS
- 45 TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS

VITRINES D'EXPOSITION

- 46 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE DROIT
- 47 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE BOMBÉ
- 48 VITRINES PÂTISSERIES • 4 FACES VITRÉES
- 49 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE
4 FACES VITRÉES • TRIPLE VITRAGE
VENTILÉES
- 50 VITRINES • 4 FACES VITRÉES

VITRINES À POSER

- 51 VITRINES À POSER • 4 FACES VITRÉES
DOUBLE VITRAGE
- 52 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 53 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER
PORTES COULISSANTES
SERVICE AVANT ET ARRIÈRE
- 53 VITRINES CHAUDES À POSER
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 54 VITRINES À POSER
AVEC ET SANS CHARIOT

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- 55 ÎLOTS – LIBRE SERVICE
- 56 MODULES GMS – MINI MARKET
• NÉGATIFS • 2 PORTES
- 57 MODULES GMS – MINI MARKET
• NÉGATIFS • 3 PORTES

UNIVERS

VITRINES & COMPTOIRS

CRIO CABIN
TASTE PRESERVATION



VITRINES STANDARD

- 64 VITRINES STANDARD • MODÈLE ESPRIT
- 64 VITRINES STANDARD • MODÈLE ELISIR
- 65 VITRINES STANDARD • MODÈLE EDONE
- 65 VITRINES STANDARD • MODÈLE ELECTRA
- 66 VITRINES STANDARD • MODÈLE ERGO
- 66 VITRINES STANDARD • MODÈLE ESEDRA
- 67 VITRINES STANDARD • MODÈLE EXTRA

VITRINES STANDARD MODÈLE ENIXE

- 71 VITRINES ENIXE
- 72 VITRINES ENIXE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
- 73 VITRINES ENIXE SANS RÉSERVE
- 74 VITRINES ENIXE SANS RÉSERVE • VIANDE
- 75 VITRINES ENIXE SPÉCIALE PÂTISSERIE
- 76 VITRINE À PAINS ENIXE
- 77 VITRINE CHAUDE ENIXE POUR BAIN-MARIE
- 78 VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE ENIXE
- 79 ANGLE DE VITRINE ENIXE

VITRINES SUR MESURE

VITRINES SUR MESURE

- 61 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE ELFIN
- 61 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EXPLORER
- 62 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EMERALD
- 62 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE ETOILE
- 63 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EPSILON PASTRY
- 63 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EVODUE



ARMOIRES MURALES

- 81 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ERIDE
- 81 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ENEOS
- 82 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ENCORE
- 82 ARMOIRES MURALES • MODÈLE EPV
- 83 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ETHOS

CHAMBRES FROIDES

- 84 CHAMBRES FROIDES • MODÈLE ELLE SYSTEM
- 85 CHAMBRES FROIDES • MODÈLE GENESIS

UNIVERS

VITRINES & COMPTOIRS



VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES AVEC RÉSERVE
- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES AVEC RÉSERVE
- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES SANS RÉSERVE
- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES SANS RÉSERVE
- 88 VITRINES «CHOCOLAT» VENTILÉES SANS RÉSERVE AVEC RÉGLAGE D'HUMIDITÉ
- 89 VITRINES «SALADES» VENTILÉES SANS RÉSERVE



VITRINES CHAUDES

- 89 VITRINES BAIN-MARIE
- 89 VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES POUR BACS GN
- 89 VITRINES PLATEAU CHAUFFANT

VITRINES NEUTRES

- 90 VITRINES NEUTRES
- 90 ANGLES VITRÉS VENTILÉS RÉFRIGÉRÉS
- 90 ANGLES NEUTRES VITRÉS
- 91 CAISSES UN NIVEAU
- 91 ANGLES CAISSES

VITRINES STANDARD

E-LINE

DÉCOR SIMPLY



UNIVERS

VITRINES & COMPTOIRS

NOUVEAU



VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 95 VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC RÉSERVE N
- 96 VITRINES RÉFRIGÉRÉES SANS RÉSERVE N

ANGLES RÉFRIGÉRÉES

- 97 ANGLES RÉFRIGÉRÉES SANS RÉSERVE N

MEUBLES

- 98 MEUBLES CAISSES & MEUBLE EN ANGLE INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR N
- 99 MEUBLES CAISSES PMR & MEUBLES EN ANGLE INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR N

LA VITRINE ISOTEKA®

vosre vitrine pour les bouchers,
charcutiers, traiteurs



UNIVERS FROID

ARRIÈRE-BARS	104 à 116
MINI-BARS & CAVES À VINS	117 à 119
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES	120 à 134
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES SÉRIE STAR*	135 à 140
TABLES, SALADETTES & MEUBLES SÉRIE STAR*	141 à 153
MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS SÉRIE AFISTAR	154
ARMOIRES ET TABLES RÉFRIGÉRÉES N SÉRIE KA*	155 à 157
MEUBLES MURAUX	158 à 162
PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER	163 à 170
CONGÉLATEURS & BAHUTS	171 à 175
MACHINES À GLAÇONS	176 à 177
CELLULES MIXTES	178 à 179
REFROIDISSEURS POUBELLE	180

ARRIÈRE-BARS

PORTES VITRÉES • 855MM

104 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

PORTES VITRÉES • 900MM

105 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES

106 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

107 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

PORTES VITRÉES • 930MM

108 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

109 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

SÉRIE FGB • 890MM

110 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES

111 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES

112 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

113 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES

114 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES
SANS GROUPE

115 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES
SANS GROUPE

116 OPTIONS : TIROIRES ET CLAYETTES

UNIVERS FROID

MINI-BARS & CAVES À VINS

- 117 MINI-BARS D'HÔTEL
- 118 CAVES À VINS • PORTE VITRÉE FUMÉE • DEUX ZONES T°
- 119 CAVES À VINS

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES VITRÉES

- 120 ARMOIRES • T°+
- 121 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 122 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 123 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • T°+
- 124 ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES
- 125 ARMOIRES • GN 2/1 ET 600X400 • T°+
- 125 ARMOIRES 2 PORTES BATTANTES • T°+
- 126 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
2 PORTES COULISSANTES
- 127 ARMOIRES • GN 2/1
INOX OU SKINPLATE • T°+
- 128 VITRINES À POSER • T°-
- 129 VITRINES À POSER • T°+

ARMOIRES PORTES PLEINES

- 130 ARMOIRES • T°+/-
- 131 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 132 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 133 ARMOIRES • DOUBLE GN 2/1
OU 600X400 • T°+/-
- 134 ARMOIRES • GN 2/1
INOX OU SKINPLATE • T°+/-

ARMOIRES SÉRIE STAR

- 135 ARMOIRES • 600 ET 1200 L • T°+/-
- 136 ARMOIRES • 700 ET 1400 L • GN 2/1 • T°+/-
- 137 ARMOIRES • 700 ET 1400
DEMI-PORTES • T°+/-
- 138 ARMOIRES **POISSONS** • T°+
- 139 ARMOIRES • PORTES VITRÉES
GN 2/1 • T°+/-
- 140 ARMOIRES • 600X400 ET 600X800 • T°+/-

TABLES, SALADETTES & MEUBLES

SÉRIE STAR

- 141 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • 2 - 3 PORTES
- 142 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**
2 - 4 - 6 TIROIRS
- 143 SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES
- 144 SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES
- 145 SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES • VITRÉES
- 146 TABLES + SALADETTE OUVERTE **700**
GN 1/1 • 2 - 3 PORTES
- 147 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO» **700**
- 148 TABLES RÉFRIGÉRÉES **600**
2 - 3 - 4 PORTES

- 149 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES
- 150 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES
- 151 MEUBLES DE PRÉPARATIONS **700/800**
2 - 3 PORTES
- 152 TABLES RÉFRIGÉRÉES **800**
600X400 • 2 - 3 PORTES
- 153 MEUBLES PIZZAS **800** • AVEC VITRINE

SÉRIE AFISTAR

- 154 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS
AVEC VITRINE • REHAUSSÉ

UNIVERS FROID

ARMOIRES & TABLES SÉRIE KA❄️

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- 155** ARMOIRES • GN 2/1
1 - 2 PORTES PLEINES • T°+/- **N**

TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 156** TABLES **600** • AVEC OU SANS DOSSERET
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • T°+ **N**
- 157** TABLES **700** • GN 1/1
AVEC OU SANS DOSSERET
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES
• T°+ **N**

MEUBLES MURAUX

- 158** REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
- 159** MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II • PORTES
BATTANTES OU COULISSANTES
- 160** MEUBLES MURAUX
• SÉRIE PSI II NOIRE • PORTES BATTANTES
OU COULISSANTES **N**
- 161** MEUBLES MURAUX • SÉRIE DELTA
- 162** ARMOIRES MURALES • PORTES BATTANTES

CONGÉLATEURS & BAHUTS

- 171** COMPTOIRS DE CRÈMES GLACÉES
- 172** REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
SÉRIE BRASSERIE • PORTES COULISSANTES
- 172** CONGÉLATEURS • PORTES
VITRÉES COULISSANTES
- 173** CONGÉLATEURS • PORTES
VITRÉES COULISSANTES
- 174** CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

- 164** PRÉSENTOIRS DE CRÈMES GLACÉES
À POSER
- 165** PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER
PORTES COULISSANTES
HAUTEUR 265 MM
- 166** PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER
PORTES COULISSANTES
HAUTEUR 330 MM
- 167** PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER
SÉRIE ÉCO
- 169** UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES
VITRINES DROITES • SÉRIE **AFISTAR**
- 170** UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES
COUVERCLES INOX

MACHINES À GLAÇONS

- 176** MACHINES À GLAÇONS À ASPERSION
- 177** MACHINES À GLAÇONS À PALETTES

CELLULES MIXTES & REFROIDISSEURS POUBELLE

- 178** CELLULES DE REFROIDISSEMENT
MIXTES • 3 - 5 - 10 NIVEAUX
- 179** CELLULES DE REFROIDISSEMENT
MIXTES • 5 - 10 - 13 NIVEAUX
- 180** REFROIDISSEURS DE POUBELLE

UNIVERS FROID AFI

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES	184 à 187
TABLES RÉFRIGÉRÉES	188 à 192
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS	193 à 195
OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS	197

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES PLEINES

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

ARMOIRES PORTES VITRÉES

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



TABLES RÉFRIGÉRÉES

TABLES PORTES PLEINES

- 188** TABLES **700** • GN 1/1 • T°+
- 189** TABLES NÉGATIVES **700** • GN 1/1

TABLES VITRÉES

- 190** TABLES **700** • GN 1/1 • T°+

TABLES À TIROIRS

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

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

- 193** SOUBASSEMENTS **600/700** • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+
- 195** SOUBASSEMENTS **600/700** • 4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+

OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS

- 197** KITS TIROIRS **700**

UNIVERS **LAVERIE AFI**

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE..... 200 à 201

LAVE-VAISSELLE À CAPOT 202 à 203

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE 204

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

200 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

201 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE • POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

202 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • MONOPHASÉ • 230 V

203 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRIPHASÉ • 400 V

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

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



UNIVERS CUISSONS

FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES	208 à 213
FOURNEAUX	214
FOURS PROFESSIONNELS	215 à 219
FOURS À PIZZAS	220 à 223

FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES

MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER

- 208** PLAQUES • GAMME **TOP 650**
- 209** PLAQUES À SNACKER • GAMME **TOP 650**
- 210** FRITEUSES • GAMME **TOP 650**
- 211** GRILLS PIERRE DE LAVE • GAMME **TOP 650**
- 211** SOUBASSEMENTS • GAMME **TOP 650**

MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE

- 212** FRITEUSES SUR COFFRE • GAMME **TOP 700**
- 213** CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE

FOURNEAUX

- 214** FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR • GAMME **TOP 700**

FOURS PROFESSIONNELS

- 215** FOURS À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 215** FOURS À CONVECTION CHAMBRE CÉRAMIQUE
- 216** FOURS À CONVECTION ÉLECTROMÉCANIQUES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 217** FOURS À CONVECTION PROGRAMMABLES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 218** FOURS MIXTES
- 219** FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

FOURS À PIZZAS

- 220** FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 25 ET 30 CM • GAMME **AFI**
- 221** FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 33 CM
- 222** FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 34 CM
- 223** FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

UNIVERS CUISSONS AFI

FOURNEAUX • SÉRIE 700	228 à 230
MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700	231 à 243
MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700	244 à 245
ACCESSOIRES • SÉRIE 700	246
FOURNEAUX • SÉRIE 900	248 à 249
MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900	250 à 260
MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900	261 à 263
ACCESSOIRES • SÉRIE 900	264

FOURNEAUX • SÉRIE 700

- 228** FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1
- 229** FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1
- 230** FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

- | | |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 231 RÉCHAUDS À POSER | 238 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES SIMPLES |
| 232 PLAQUES INDUCTION À POSER | 239 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES DOUBLES |
| 233 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER | 240 FRITEUSES À POSER |
| 234 PLAQUES COUP DE FEU | 241 POSTES DE SALAGE À POSER |
| 234 WOK À POSER | 241 PLANS NEUTRES À POSER |
| 235 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER | 242 CUISEURS À PÂTES À POSER |
| 235 CHARGRILLS À POSER | 242 SALAMANDRES |
| 236 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES | 243 BAINS-MARIE À POSER |
| 237 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES | |

UNIVERS CUISSONS AFI

MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

- 244 MARMITES
- 245 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SÉRIE 700

- 246 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 700

FOURNEAUX • SÉRIE 900

- 248 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR
- 249 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

- | | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 250 RÉCHAUDS À POSER | 257 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES DOUBLES |
| 251 WOK À POSER | 258 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER |
| 251 PLAQUES COUP DE FEU | 258 CHARGRILLS À POSER |
| 252 PLAQUES INDUCTION À POSER | 259 POSTES DE SALAGE À POSER |
| 253 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER | 259 PLANS NEUTRES À POSER |
| 254 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES | 260 BAINS-MARIE À POSER |
| 255 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES | |
| 256 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES SIMPLES | |

MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

- 261 FRITEUSES
- 262 CUISEURS À PÂTES
- 263 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SÉRIE 900

- 264 SOUBASSEMENTS

UNIVERS PETIT MATÉRIEL

BATTEURS & PÉTRINS	268 à 272
GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES	273 à 283
CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE	284 à 285
FRITEUSES TABLE & COFFRE	286 à 289
TRANCHEURS & HACHOIRS	290 à 292
FOURS MICRO-ONDES	293 à 294
BALANCES	295

BATTEURS & PÉTRINS

- 268 BATTEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES
- 269 BATTEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES
- 270 PÉTRINS DIGITAUX • 2 VITESSES
- 270 PÉTRINS MÉCANIQUES • 2 VITESSES
- 271 PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES
- 272 PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE
CUVE AMOVIBLE
- 272 FORMEUSES À PIZZAS

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

- 273 GRILLS RAINURÉS
- 274 GRILLS TOASTERS PANINIS • GAMME **AFI**
- 275 TOASTERS À CONVOYEUR • GAMME **AFI**
- 275 TOASTERS
- 276 SALAMANDRES • GAMME **AFI**
- 276 SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE
- 277 SALAMANDRES PRO • TRAVERSANTE
- 277 COUPEURS HOMOGENÉISATEURS • **AFI**
- 278 DÖNER GRILLS • GAMME **AFI**
- 278 COUTEAUX À DÖNER KEBAB • GAMME **AFI**
- 279 PLAQUES À INDUCTION • 28 CM
- 280 PLAQUES À SNACKER • LISSES ET RAINURÉES
- 281 PLAQUES À SNACKER • LISSES
- 282 PLAQUES À SNACKER • 2/3 - 1/3
- 283 GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES
- 283 BRÛLEURS SUR PIEDS

CHAUFFE-ASSIETTE, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE

- 284 CHAUFFE-ASSIETTES
- 284 BAINS-MARIE DE TABLE
- 285 BASE CHAUFFANTE POUR GN 1/1 **N**

FRITEUSES TABLE & COFFRE

- 286 FRITEUSES DE TABLE
- 287 FRITEUSES DE TABLE
- 288 FRITEUSES SUR COFFRE
- 289 FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE

TRANCHEURS & HACHOIRS

- 290 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C
- 290 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER
- 291 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING
- 291 TRANCHEURS À PIGNONS
- 292 HACHOIRS

FOURS MICRO-ONDES

- 293 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
- 294 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

BALANCES

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

UNIVERS VALENTINE

FRITEUSES ÉLECTRIQUES • GAMME EVO 298 À 308

FRITEUSES DE TABLE 309 À 312

CHAUFFE-FRITES 312

FRITEUSES ÉLECTRIQUES • GAMME EVO

- 298** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 600 • 25-28 LITRES
- 299** FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES • GAMME EVO 600 • 25-28 LITRES
- 300** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 400 • 15-18 LITRES
- 301** FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES • GAMME EVO 400 • 15-18 LITRES
- 302** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 2525 • 2 X 9-10 LITRES
- 303** FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES • GAMME EVO 2525 • 2 X 9-10 LITRES
- 304** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 250 • 9-10 LITRES
- 305** FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES • GAMME EVO 250 • 9-10 LITRES
- 306** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 2200 • 2 X 7-8 LITRES
- 307** FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES • GAMME EVO 2200 • 2 X 7-8 LITRES
- 308** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 200 • 7-8 LITRES

FRITEUSES DE TABLE

- | | |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 309 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 13 LITRES | 311 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 5 LITRES |
| 309 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 10 LITRES | 312 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 2-3 LITRES |
| 310 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 7 LITRES | |

CHAUFFE-FRITES

- 312** CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES

UNIVERS **SOFRACA**

VITRINES CHAUFFANTES	316
RAMPES CHAUFFANTES	317 à 318
RÉCHAUDS	317
VISIO BUFFET	319
FOURS	321 à 323
SALAMANDRES & TOASTERS	324 à 325
FRITEUSES	327 à 328 & 339 à 341
MACHINES BARBES À PAPA, POP CORN	329 à 330
GAUFRIERS	331 à 333
CRÊPIÈRES	334 à 337
BROYEUR À GLACE & MIXER	338
GRILLS PANINI, PLAQUES HAMBURGERS	342 à 343

VITRINES CHAUFFANTES

- 316 2 NIVEAUX • SERVICE AVANT & ARRIÈRE
- 316 3 NIVEAUX • VENTILÉES

RAMPES INFRAROUGES

- 317 RAMPES INFRAROUGES À RÉISTANCES BLINDÉES

RÉCHAUDS

- 317 RÉCHAUDS GAZ 2 & 3 FEUX

RAMPES CHAUFFANTES

- 318 RAMPES CHAUFFANTES VITROCÉRAMIQUES N

VISIO BUFFET

- 319 VISIO BUFFET

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

- 320 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES HAMBURGERS
- 320 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES ULTRA-PLATES

FOURS

- 321 FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE
- 322 FOURS À CONVECTION
- 323 FOURS À PIZZAS / QUARTZ INFRAROUGES

SALAMANDRES & TOASTERS

- 324 SALAMANDRES BASE RÉGLABLE
- 325 TOASTERS MULTIFONCTIONS AVEC RÉGULATEUR

FRITEUSES

- 327 FRITEUSES FORAINES GAZ
- 328 FRITEUSES À BEIGNETS
- 328 DOSEUR À CHICHIS

MACHINES À BARBES À PAPA

- 329 MACHINES À BARBES À PAPA

MACHINES À POP CORN

- 330 MACHINES À POP CORN

GAUFRIERS

- 331 GAUFRIERS EXPRESS ÉLECTRIQUES
- 332 GAUFRIERS ÉLECTRIQUES GAUFRES RONDES OU EN ÉPIS
- 333 GAUFRIERS GAZ RÉVERSIBLES

CRÊPIÈRES

- 334 CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES N
- 335 CRÊPIÈRES GAZ N
- 336 CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE FORAINE N
- 337 CRÊPIÈRE GAZ FORAINE N

BROYEUR À GLACE & MIXER

- 338 BROYEUR À GLACE AUTOMATIQUE
- 338 MIXER DE BAR N

FRITEUSES

- 339 FRITEUSE ÉLECTRIQUE 12 LITRES SUR COFFRE
- 339 FRITEUSE DE TABLE ÉLECTRIQUE 8 LITRES AVEC ROBINET DE VIDANGE
- 340 FRITEUSE DE TABLE ÉLECTRIQUE - 10 LITRES AVEC ROBINET DE VIDANGE
- 340 FRITEUSE DE TABLE ÉLECTRIQUE - 2 CUVES DE 4 & 8 LITRES
- 341 FRITEUSE GAZ - 16 LITRES SUR COFFRE
- 341 CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE

GRILLS PANINI

- 342 GRILLS PANINI ÉLECTRIQUES N

PLAQUES HAMBURGERS

- 343 PLAQUES HAMBURGERS ÉLECTRIQUES N

UNIVERS

INOX & VENTILATION

TABLES & ARMOIRES	346 à 352
ÉTAGÈRES & CHARIOTS	353 à 359
PLONGES & POUBELLES	359 à 361
HOTTES & VENTILATION	362 à 365
BACS GASTRO & CLAYETTES	366 à 367

TABLES & ARMOIRES

- 346** TABLES • SÉRIE 600
- 347** TABLES • SÉRIE 700
- 348** TABLES ARMOIRES
- 349** TABLES ARMOIRES • CHAUFFANTS
- 349** TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS
- 350** ARMOIRES MURALES
AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES
- 351** ARMOIRES
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 351** ARMOIRE À BALAIS • PORTES BATTANTES
- 352** TIROIRS À CAFÉ
- 352** PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ
- 352** PLACARDS À TIROIRS

ÉTAGÈRES & CHARIOTS

- 353** CHARIOTS PORTE BACS GASTRONOMES
GN 1/1 ET GN 2/1
- 353** CHARIOTS DE SERVICE
- 354** ÉTAGÈRES MURALES 300 MM ET 400 MM
- 355** ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX
- 356** ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES
- 357** EPOXY SUPER RENFORCÉ
- 358** ÉTAGÈRES CHROMÉES
- 359** ÉTAGÈRE DE CHEF

PLONGES & POUBELLES

- 359** TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER
- 360** PLONGES SANS ÉTAGÈRE DE FOND
- 361** LAVE-MAINS
- 361** POUBELLES MOBILES
- 361** BACS À FARINE

HOTTES & VENTILATION

- 362** HOTTES DE VENTILATION
- 363** HOTTES DE VENTILATION
ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ
- 364** MOTEURS D'EXTRACTION
- 364** GROUPES D'EXTRACTION STANDARD
- 365** FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS
- 365** FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS
MOTEUR INCORPORÉ

BACS GASTRO & CLAYETTES

- 366** BACS GASTRONOMES
- 367** COUVERCLES
- 367** CLAYETTES

UNIVERS VITRINES & COMPTOIRS

COMPTOIRS D'EXPOSITION	38 à 43
GAMME POISSONNERIE	44 à 45
VITRINES D'EXPOSITION	46 à 50
VITRINES À POSER	51 à 54
LIBRE SERVICE & MINI MARKET	55 à 57
VITRINES <i>CRIOCABIN</i> TASTE PRESERVATION	58 à 85
VITRINES E-LINE	86 à 91
VITRINES ISOTEKA®	92 à 99

SOMMAIRE

COMPTOIRS D'EXPOSITION

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>38 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT</p> <p>40 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE BOMBÉ</p> | <p>42 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE</p> <p>43 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

GAMME POISSONNERIE

- 44** VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS
- 45** ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS
- 45** TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS

VITRINES D'EXPOSITION

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>46 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE DROIT</p> <p>47 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE BOMBÉ</p> <p>48 VITRINES PÂTISSERIES • 4 FACES VITRÉES</p> | <p>49 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE
4 FACES VITRÉES • TRIPLE VITRAGE
VENTILÉES</p> <p>50 VITRINES • 4 FACES VITRÉES</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

VITRINES À POSER

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>51 VITRINES À POSER • 4 FACES VITRÉES
DOUBLE VITRAGE</p> <p>52 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE</p> <p>53 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER
PORTES COULISSANTES
SERVICE AVANT ET ARRIÈRE</p> | <p>53 VITRINES CHAUDES À POSER
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE</p> <p>54 VITRINES À POSER
AVEC ET SANS CHARIOT</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- 55** ÎLOTS – LIBRE SERVICE
- 56** MODULES GMS – MINI MARKET • NÉGATIFS • 2 PORTES
- 57** MODULES GMS – MINI MARKET • NÉGATIFS • 3 PORTES

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

VITRINES SUR MESURE & STANDARD

VITRINES SUR MESURE

- 61 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE ELFIN
- 61 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EXPLORER
- 62 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EMERALD
- 62 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE ETOILE
- 63 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EPSILON PASTRY
- 63 VITRINES SUR MESURE • MODÈLE EVODUE

VITRINES STANDARD

- 64 VITRINES STANDARD • MODÈLE ESPRIT
- 64 VITRINES STANDARD • MODÈLE ELISIR
- 65 VITRINES STANDARD • MODÈLE EDONE
- 65 VITRINES STANDARD • MODÈLE ELECTRA
- 66 VITRINES STANDARD • MODÈLE ERGO
- 66 VITRINES STANDARD • MODÈLE ESEDRA
- 67 VITRINES STANDARD • MODÈLE EXTRA

VITRINES STANDARD MODÈLE ENIXE

- 71 VITRINES ENIXE
- 72 VITRINES ENIXE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
- 73 VITRINES ENIXE SANS RÉSERVE
- 74 VITRINES ENIXE SANS RÉSERVE • VIANDE
- 75 VITRINES ENIXE SPÉCIALE PÂTISSERIE

- 76 VITRINE À PAINS ENIXE
- 77 VITRINE CHAUDE ENIXE POUR BAIN-MARIE
- 78 VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE ENIXE
- 79 ANGLE DE VITRINE ENIXE

ARMOIRES MURALES

- 81 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ERIDE
- 81 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ENEOS
- 82 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ENCORE
- 82 ARMOIRES MURALES • MODÈLE EPV
- 83 ARMOIRES MURALES • MODÈLE ETHOS

CHAMBRES FROIDES

- 84 CHAMBRES FROIDES • MODÈLE ELLE SYSTEM
- 85 CHAMBRES FROIDES • MODÈLE GENESIS





VITRINES STANDARD E-LINE

DÉCOR SIMPLY

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES AVEC RÉSERVE
- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES AVEC RÉSERVE
- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES SANS RÉSERVE
- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES SANS RÉSERVE
- 88 VITRINES «CHOCOLAT» VENTILÉES SANS RÉSERVE AVEC RÉGLAGE D'HUMIDITÉ
- 89 VITRINES «SALADES» VENTILÉES SANS RÉSERVE



VITRINES CHAUDES

- 89 VITRINES BAIN-MARIE
- 89 VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES POUR BACS GN
- 89 VITRINES PLATEAU CHAUFFANT



VITRINES NEUTRES

- 90 VITRINES NEUTRES
- 90 ANGLES VITRÉS VENTILÉS RÉFRIGÉRÉS
- 90 ANGLES NEUTRES VITRÉS
- 91 CAISSES UN NIVEAU
- 91 ANGLES CAISSES

VITRINES RÉFRIGÉRÉES ISOTEKA®

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 95 VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC RÉSERVE N
- 96 VITRINES RÉFRIGÉRÉES SANS RÉSERVE N

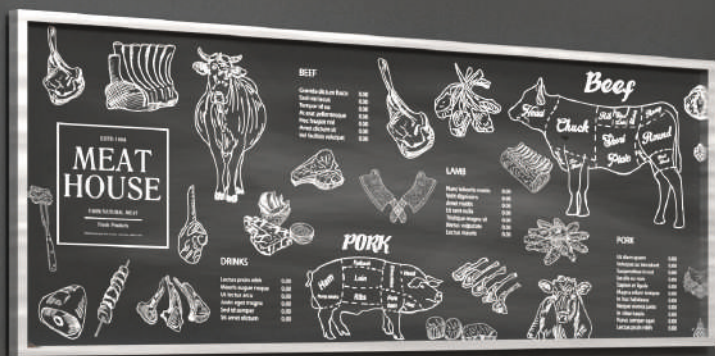
ANGLES RÉFRIGÉRÉES

- 97 ANGLES RÉFRIGÉRÉES SANS RÉSERVE N

MEUBLES

- 98 MEUBLES CAISSES & MEUBLE EN ANGLE INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR N
- 99 MEUBLES CAISSES PMR & MEUBLES EN ANGLE INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR N





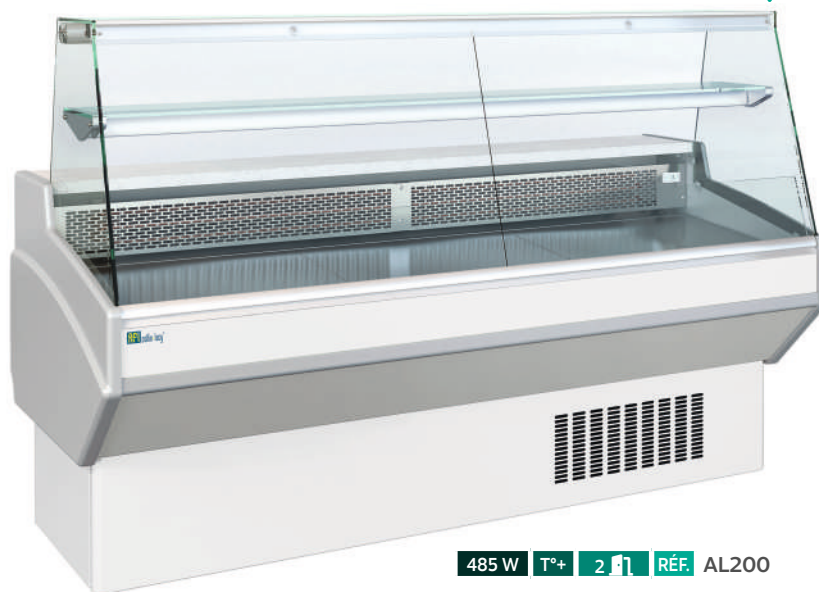
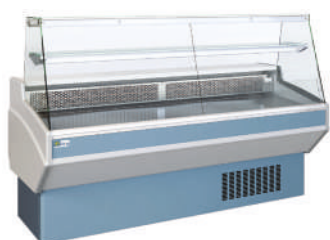
VITRINES RÉFRIGÉRÉES
ISOTEKA®

COMPTOIRS D'EXPOSITION

VITRAGE DROIT

- ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R290
- Température + 3°C/+ 6°C
- Froid statique ou ventilé
- Tablette de service en marbre
- Exposition en INOX
- Avec éclairage
- Réserve réfrigérée
- Étagère intermédiaire
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- 230 V Mono
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

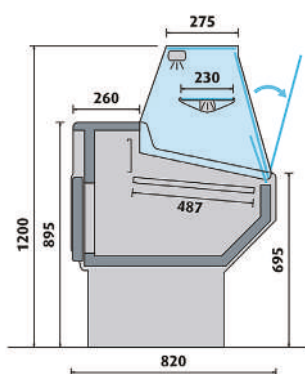
Options couleurs : sur demande



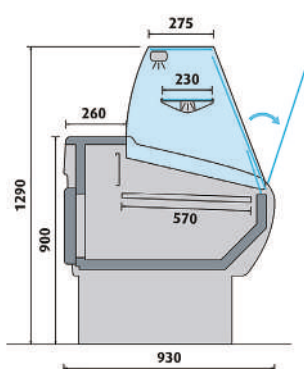
485 W T°+ 2 RÉF. AL200



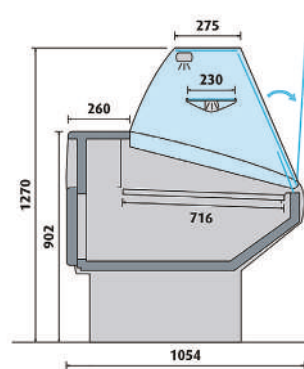
AL/AL V



BE/BE V



OM/OM V



KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256515	AL100	92
2256516	AL130	111
2256517	AL150	126
2256518	AL200	165
2256519	AL250	204

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256500	BE100	89
2256501	BE130	109
2256502	BE150	123
2256503	BE200	164
2256504	BE250	205

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM100	73
2257501	OM130	87
2257502	OM150	104
2257503	OM200	135
2257504	OM250	162
2257505	OM300	196

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	114
KAL-P	200 - 250	152

COULEURS

Couleur standard	Options couleurs

PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL100	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2366
AL130	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2541
AL150	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2778
AL200	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3619
AL250	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4220

PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL100V	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2507
AL130V	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2799
AL150V	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3044
AL200V	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3978
AL250V	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4585

PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE100	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2504
BE130	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2724
BE150	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3003
BE200	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3897
BE250	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4577

PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE100V	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2688
BE130V	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2986
BE150V	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3271
BE200V	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	4256
BE250V	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4950

PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM100	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2784
OM130	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3027
OM150	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3281
OM200	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3965
OM250	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5088
OM300	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	5640

PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ

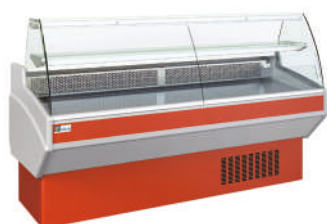
Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM100V	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	3032
OM130V	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3283
OM150V	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3573
OM200V	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4393
OM250V	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5545
OM300V	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6049

COMPTOIRS D'EXPOSITION

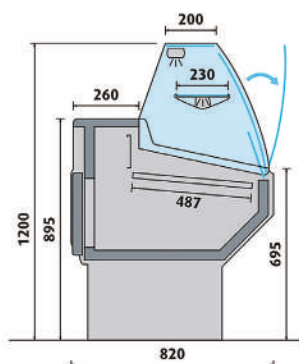
VITRAGE BOMBÉ

- ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R290
- Température + 3°C/+ 6°C
- Froid statique ou ventilé
- Tablette de service en marbre
- Exposition en INOX
- Avec éclairage
- Réserve réfrigérée
- Étagère intermédiaire
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- 230 V Mono
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Options couleurs : sur demande



AL B/AL VB



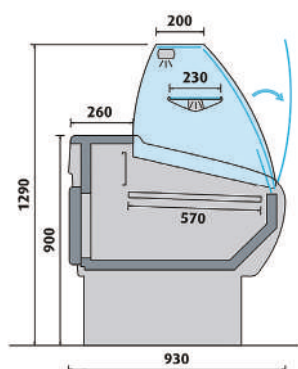
KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256515	AL100	92
2256516	AL130	111
2256517	AL150	126
2256518	AL200	165
2256519	AL250	204

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	114
KAL-P	200 - 250	152

BE B/BE VB



KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256500	BE100	89
2256501	BE130	109
2256502	BE150	123
2256503	BE200	164
2256504	BE250	205

COULEURS

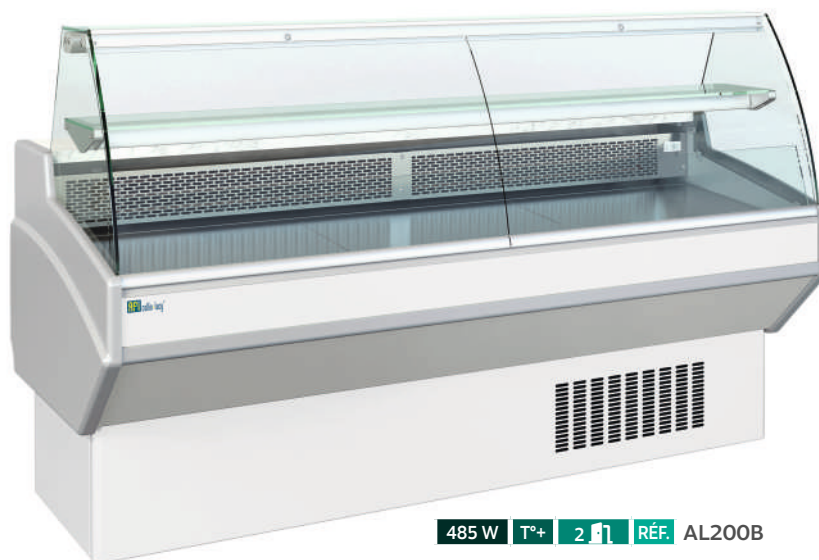
Couleur standard	Options couleurs

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

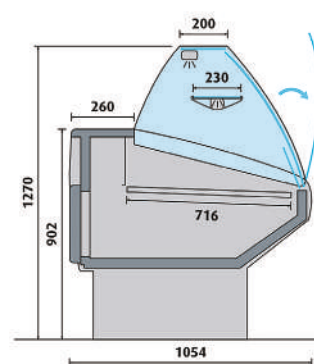
FROID STATIQUE OU VENTILÉ

PROFONDEURS 820-931-1054 mm



485 W T°+ 2 RÉF. AL200B

OM B/OM VB



KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM100	73
2257501	OM130	87
2257502	OM150	104
2257503	OM200	135
2257504	OM250	162
2257505	OM300	196

PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL100B	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2422
AL130B	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2610
AL150B	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2847
AL200B	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3702
AL250B	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4318

PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL100BV	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2526
AL130BV	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2867
AL150BV	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3113
AL200BV	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4062
AL250BV	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4693

PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE100B	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2530
BE130B	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2753
BE150B	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3031
BE200B	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3931
BE250B	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4611

PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE100BV	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2714
BE130BV	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	3017
BE150BV	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3298
BE200BV	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	4289
BE250BV	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4986

PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM100B	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2753
OM130B	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3000
OM150B	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3252
OM200B	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3941
OM250B	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5523
OM300B	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	5623

PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM100VB	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	3002
OM130VB	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3257
OM150VB	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3544
OM200VB	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4369
OM250VB	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5523
OM300VB	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6026

COMPTOIRS D'EXPOSITION

VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+5°C
- Plaque extérieure en matériau pré-enduit, intérieur en acier inoxydable
- Bords incurvés de l'intérieur pour un nettoyage facile
- La bande d'étanchéité magnétique garde l'air froid à l'intérieur
- Facile à retirer sans utiliser d'outils
- Thermostat numérique
- Compresseur de haute qualité
- Lumière LED intérieure
- Vitrage livré monté
- Interrupteur
- Ventilateurs
- Système de refroidissement à dégivrage automatique
- Pieds réglables en acier inoxydable ou roulettes verrouillables
- Avec réserve réfrigérée
- 1 étagère en verre
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Profondeur d'exposition : 580 mm

GAZ R290



FROID VENTILÉ



ÉVAPORATEUR TRAITÉ

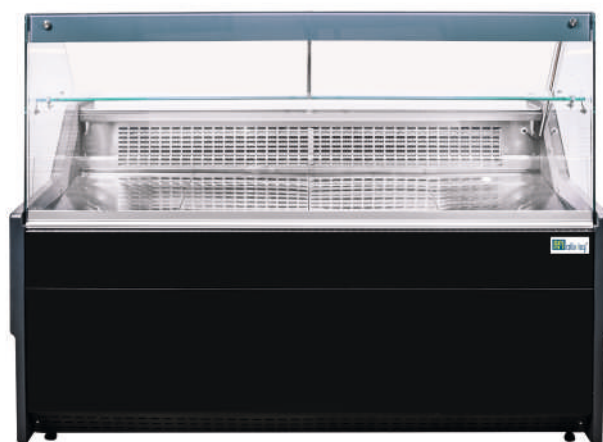
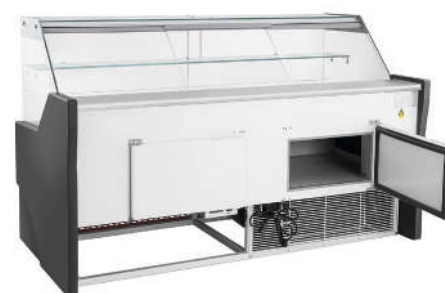


NOIR OU GRIS



PROFONDEUR TABLETTE :

- SUPÉRIEURE : 330 MM
- INTERMÉDIAIRE : 200 MM
- DE SERVICE : 195 MM



RÉF. VSA1500D.V1B



RÉF. VSA1500D.V1G

COMPTOIRS NOIRS

Réf.	Portes arrières	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VSA1200D.V1B	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2903
VSA1500D.V1B	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2926
VSA2000D.V1B	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3198
VSA2500D.V1B	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3591


COMPTOIRS GRIS


Réf.	Portes arrières	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VSA1200D.V1G	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2903
VSA1500D.V1G	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2926
VSA2000D.V1G	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3198
VSA2500D.V1G	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3591


BUFFETS RÉFRIGÉRÉS


- Gaz réfrigérant R134a
- Température 2°C/10°C
- Éclairage intégré
- Bacs en acier inoxydable
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

- Étagères
- Plan de travail en granit
- Parois latérales et corps en bois
- Couleur noyer
- 4 roulettes (2 avec freins)

GAZ R134a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

COULEUR NOYER 

BACS GN 1/1 

BACS GASTRO
voir page 366 



Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-1210L	3 bacs GN 1/1	170	104	1210 x 765 x 1370	2298
RTS-1490L	4 bacs GN 1/1	170	123	1490 x 765 x 1370	2540
RTS-2150L	6 bacs GN 1/1	200/270	156	2150 x 765 x 1370	3142

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS

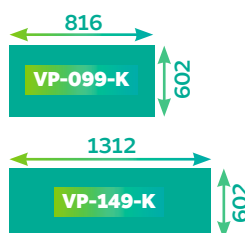
GAMME AFI

- Gaz réfrigérant R449a
- Température : 0°C/+4°C
- Sur roulettes
- Construction en acier inoxydable
- Isolation écologique en polyuréthane
- Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température
- Prévues pour lit de glace
- Tuyau de vidange
- Dégivrage automatique
- Système d'égouttage avec évaporateur d'eau
- Système de refroidissement statique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- Vitrage fixe pour VP-201/251/301-K

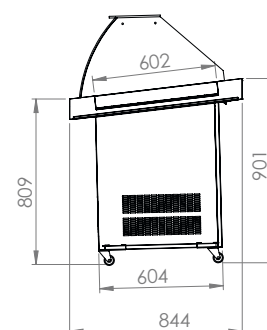


435 W T°+ RÉF. VP-099-K

PLANS D'EXPOSITION



VP-099-K/VP-149-K



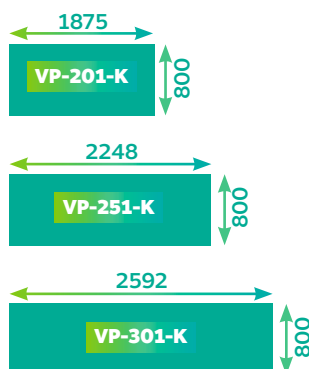
VITRINES POSITIVES

Réf.	Puissance (W)	Plan d'exposition (mm) L x P	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VP-099-K	435	816 x 602	940 x 900 x 1200	1725
VP-149-K	435	1312 x 602	1410 x 900 x 1200	2150

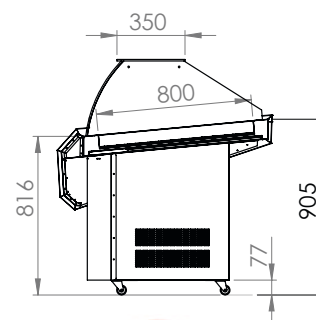


590 W T°+ RÉF. VP-201-K

PLANS D'EXPOSITION



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



VITRINES POSITIVES

Réf.	Puissance (W)	Plan d'exposition (mm) L x P	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VP-201-K	590	1875 x 800	2000 x 1100 x 1200	3938
VP-251-K	590	2248 x 800	2500 x 1100 x 1200	4688
VP-301-K	772	2592 x 800	3000 x 1100 x 1200	5375

Un environnement
de travail complet
à découvrir dans notre gamme
Poissonneries!



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS

SÉRIE STAR • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX • POSITIVES

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

Livrées avec 7 bacs

À DÉCOUVRIR DANS NOTRE UNIVERS FROID
PAGE 138



TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS



- 3 DIMENSIONS DE 1 À 2 MÈTRES
- HAUTEUR 80 CM
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Tablette inférieure renforcée par profil omega





À DÉCOUVRIR DANS NOTRE UNIVERS INOX
PAGE 349



VITRINES PÂTISSERIES

VITRAGE DROIT • 2 OU 3 ÉTAGÈRES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Pieds réglables en hauteur
- Verre trempé
- 2 ou 3 tablettes étagères
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Fermeture arrière avec portes coulissantes

GAZ R290 
 FROID VENTILÉ 
 2 -3 ÉTAGÈRES 
 TEMPÉRATURES POSITIVES 

- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur

PROFONDEUR TABLETTE*

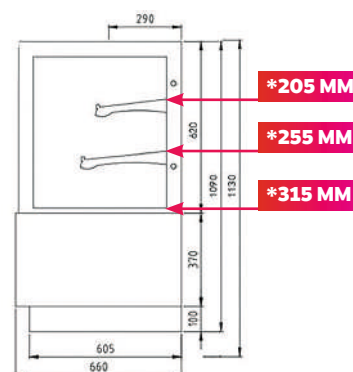


560 L RÉF. EDEN60

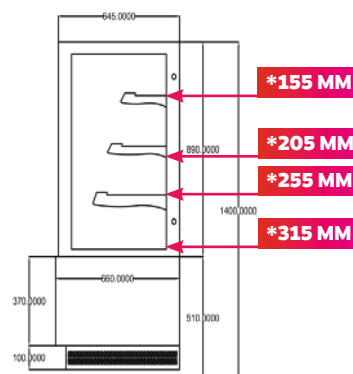


650 L RÉF. EDEN600

EDEN 40 > 70



EDEN 400 > 600



VITRAGES DROITS • 2 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EDEN40	340	900 x 660 x 1200	1543
EDEN50	450	1200 x 660 x 1200	1608
EDEN60	560	1500 x 660 x 1200	1796
EDEN70	680	1800 x 660 x 1200	2709


VITRAGES DROITS • 3 ÉTAGÈRES


Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EDEN400	395	900 x 660 x 1400	1969
EDEN500	525	1200 x 660 x 1400	2032
EDEN600	650	1500 x 660 x 1400	2220
EDEN700	790	1800 x 660 x 1400	2709


VITRINES PÂTISSERIES


VITRAGE BOMBÉ • 2 OU 3 ÉTAGÈRES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Pieds réglables en hauteur
- Verre trempé
- 2 ou 3 tablettes étagères
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Fermeture arrière avec portes coulissantes

GAZ R290 

FROID VENTILÉ 

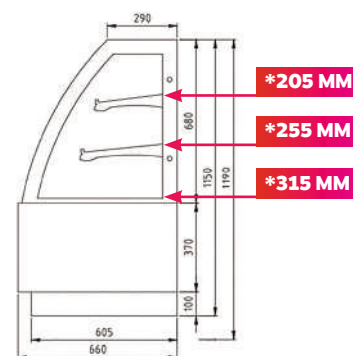
2 -3 ÉTAGÈRES 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

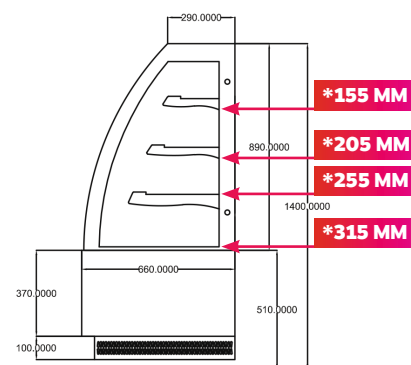
- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur

PROFONDEUR TABLETTE*

OASIS 40 > 70



OASIS 400 > 600



560 L RÉF. OASIS60



RÉF. OASIS600

VITRAGES BOMBÉS • 2 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OASIS40	340	900 x 660 x 1200	1543
OASIS50	450	1200 x 660 x 1200	1608
OASIS60	560	1500 x 660 x 1200	1796
OASIS70	680	1800 x 660 x 1200	1975

VITRAGES BOMBÉS • 3 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OASIS400	n.c.	900 x 660 x 1400	1969
OASIS500	n.c.	1200 x 660 x 1400	2032
OASIS600	n.c.	1500 x 660 x 1400	2220
OASIS700	n.c.	1800 x 660 x 1400	2709

VITRINES PÂTISSERIES

4 FACES VITRÉES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Verre trempé sur quatre côtés
- Tablettes réglables
- 4 roues universelles avec pieds réglables
- Le ventilateur se coupe immédiatement lorsque la porte s'ouvre

- Interrupteur de dégivrage des vitres: l'interrupteur de dégivrage peut être désactivé la nuit ou dans un environnement sec pour économiser de l'énergie
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Condenseur micro canal

- Thermostat numérique Dixell
- Intérieur aux quatre coins avec lampe verticale LED
- Ventilateurs
- Serrure
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble: 1,5m

GAZ R290

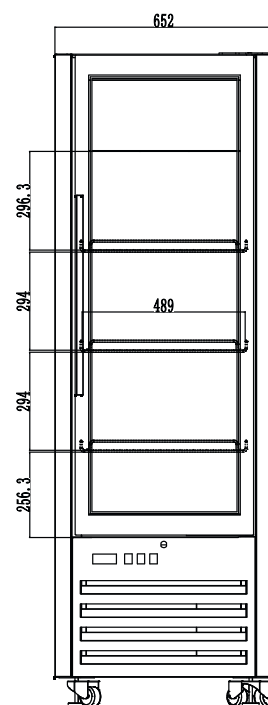
TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ



400 L T°+ RÉF. FC430R

FC430R



VITRINES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FC430R	400	650 x 650 x 1950	2907

VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE

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

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

GAZ R134a/R452a

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ARMOIRES POSITIVES

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

ARMOIRES NÉGATIVES

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



250 L | 0,43 KW | T°+ | RÉF. 4FA60P



350 L | 0,8 KW | T°- | RÉF. 4FA80N

VITRINES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
4FA60P	250	0,43	150	600 x 630 x 1850	3188
4FA80P	350	0,8	160	800 x 630 x 1850	4179

VITRINES • FROID NÉGATIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
4FA60N	250	0,43	160	600 x 630 x 1850	5480
4FA80N	350	0,8	180	800 x 630 x 1850	6489

OPTIONS VITRINE POUR + DE 800 M D'ALTITUDE





VITRINES

4 FACES VITRÉES

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

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

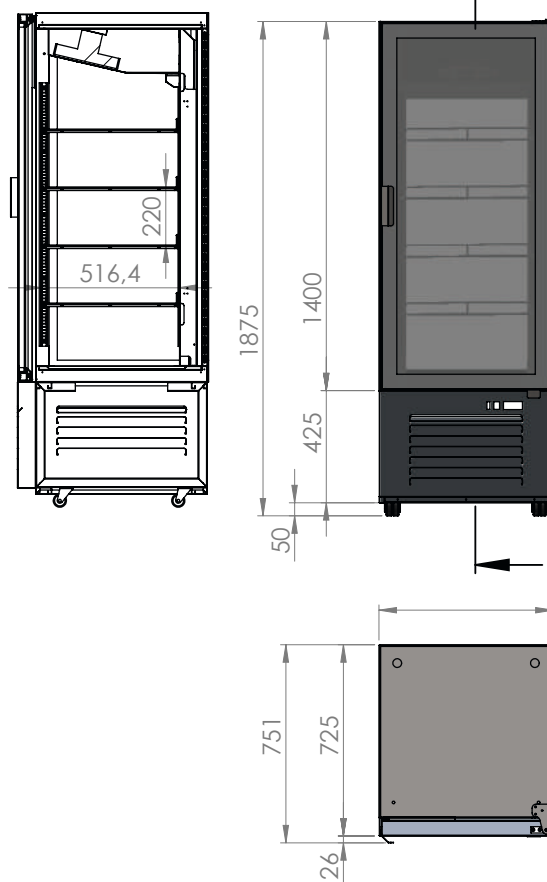
Évaporateur situé dans la partie supérieure

GAZ R449a 
 TEMPÉRATURES POSITIVES 
 FROID VENTILÉ 
 CLAYETTES 510X510 MM 



600 L | 772 W | T°+ | RÉF. CR-077-1

CR-077-1




VITRINES POSITIVES VENTILÉES


Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CR-077-1	600	772	700 x 730 x 1900	6000


VITRINES À POSER

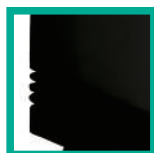
4 FACES VITRÉES, DOUBLE VITRAGE

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

GAZ R134a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID VENTILÉ 



RT-58LB-3
VITRINE NOIRE



58 L | 190 W | T°+ | RÉF. RT-58L-3



RT-78LB-3
VITRINE NOIRE



78 L | 190 W | T°+ | RÉF. RT-78L-3

VITRINES BLANCHES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RT-58L-3	58	190	32	452 x 406 x 816	778
RT-78L-3	78	190	36	452 x 406 x 966	804

VITRINES NOIRES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RT-58LB-3	58	190	32	452 x 406 x 816	778
RT-78LB-3	78	190	36	452 x 406 x 966	804

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER

PORTES COULISSANTES · SERVICE ARRIÈRE

- **DOUBLE VITRAGE 4 FACES**
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+12°C
- Condenseur sans entretien
- Clayettes réglables en hauteur
- Régulateur de température réglable

- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement ventilé
- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Décor noir pour RTW-100L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

GAZ R134a



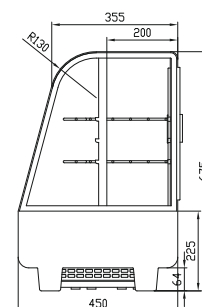
TEMPÉRATURES FROIDES



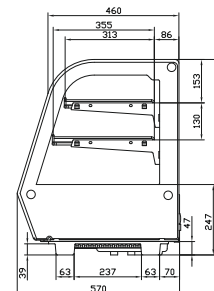
FROID VENTILÉ



RTW-100L



RTW-120L/RTW-160L



160 W 100 L T°+ RÉF. RTW-100L



160 W 120 L T°+ RÉF. RTW-120L

VITRINES BOMBÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-100L	100	160	39	645 x 323	682 x 450 x 675	892
RTW-120L	120	160	57	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	1099
RTW-160L	160	160	66	813 x 335 - 813 x 367	880 x 568 x 686	1176

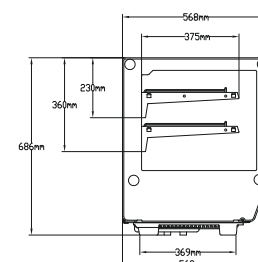


160 W 120 L T°+ RÉF. RTW-120L-5



160 W 160 L T°+ RÉF. RTW-160L-5

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



VITRINES DROITES


Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-120L-5	120	160	57	636 x 367	702 x 568 x 686	1099
RTW-160L-5	160	160	66	813 x 367	880 x 568 x 686	1176


VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER


PORTES COULISSANTES • SERVICE AVANT ET ARRIÈRE

- **DOUBLE VITRAGE 4 FACES**
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+12°C
- Condenseur sans entretien
- Clayettes réglables en hauteur

- Régulateur de température réglable
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement ventilé
- Éclairage LED

GAZ R134a 

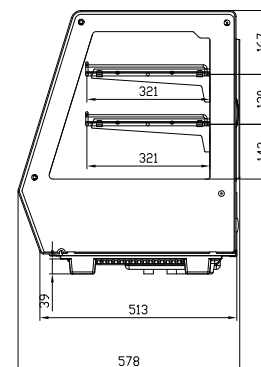
TEMPÉRATURES FROIDES 

FROID VENTILÉ 

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



RTW-125L



160 W 125 L T°+ RÉF. RTW-125L

VITRINES DROITES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-125L	125	160	54	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	1108

VITRINES CHAUDES À POSER

PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE

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

TEMPÉRATURES CHAUDES 



1100 W 120 L T°+ RÉF. RTR-120L

1500 W 160 L T°+ RÉF. RTR-160L

VITRINES BOMBÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTR-120L	120	1100	35	678 x 568 x 686	878
RTR-160L	160	1500	43	856 x 568 x 686	949

VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT



GAZ R134a 
TEMPÉRATURES POSITIVES 
FROID STATIQUE 

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

RTW-118L

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- Pieds réglables

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

RTW-175L/RTW-255L

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



118 L T°+ RÉF. RTW-118L



175 L T°+ RÉF. RTW-175L



255 L T°+ RÉF. RTW-255L

VITRINES SANS CHARIOT

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. fond (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-118L	2 bacs GN 1/1	105	38,5	627 x 519	695 x 882 x 417	1065
RTW-175L	4 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	66	818 x 540	915 x 890 x 542	1983
RTW-255L	6 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	84	1154 x 540	1250 x 890 x 542	2054



175 L T°+ RÉF. RTW-175LT



255 L T°+ RÉF. RTW-255LT


VITRINES AVEC CHARIOT


Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-175LT	915 x 890 x 1080	2026
RTW-255LT	1250 x 890 x 1080	2102


ÎLOTS – LIBRE SERVICE

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- 4 pieds réglables
- 3 faces vitrées
- Produit compact, faible consommation d'énergie

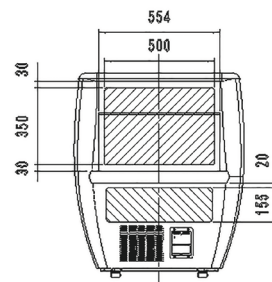
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- Affichage Setter
- Thermostat Dixell
- Hauteur de chargement sur îlot: 270 mm

GAZ R290 

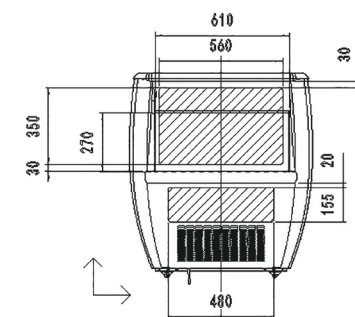
TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID VENTILÉ 

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



STP0908



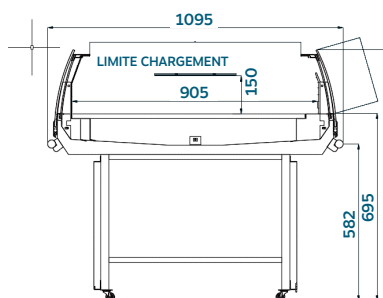
87 L RÉF. STP0908

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP0908	87	230	772 x 833 x 930	2096

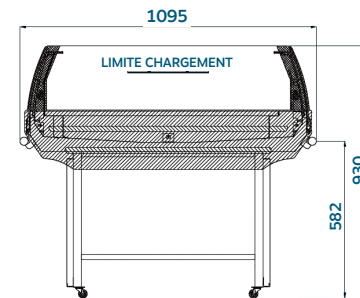
- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/+6°C
- Refroidissement ventilé
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- 4 pieds réglables

- Évaporateur à ailettes cuivre-aluminium + ventilateur
- Dégivrage automatique
- Plus d'espace d'exposition
- Thermostat Dixell

- Hauteur de chargement sur îlot: 150 mm
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble: 2m



STP1310



190 L RÉF. STP1310

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP1310	190	550	1370 x 1080 x 935	3550

MODULES GMS – MINI MARKET NÉGATIFS • 2 PORTES

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

PARTIE BASSE

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

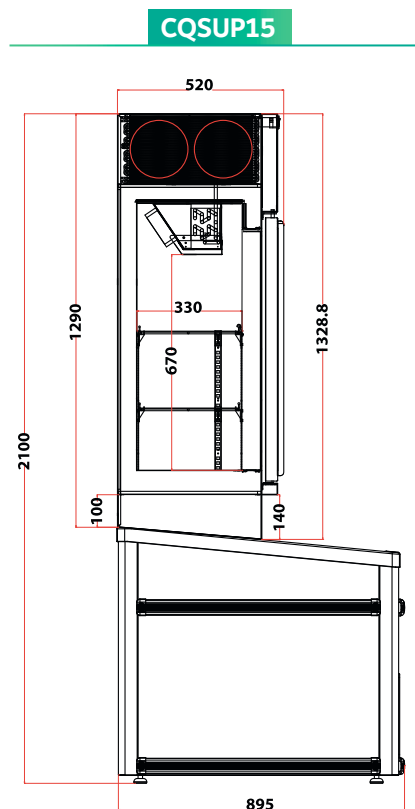
PARTIE HAUTE

- Froid ventilé
- 4 étagères

DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE :
une température pour le meuble du haut et une pour le meuble du bas



RÉF. CQSUP15



MODULES • FROID NÉGATIF

Réf.	Partie	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CQSUP15	Basse	2	595	378	n.c.	1515 x 900 x 855	4839
	Haute	2	300	312	125	1505 x 520 x 1330	

MODULES GMS – MINI MARKET NÉGATIFS • 3 PORTES

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

PARTIE BASSE

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

NOUVEAU

GAZ R290
TEMPÉRATURES NÉGATIVES
FROID STATIQUE/VENTILÉ

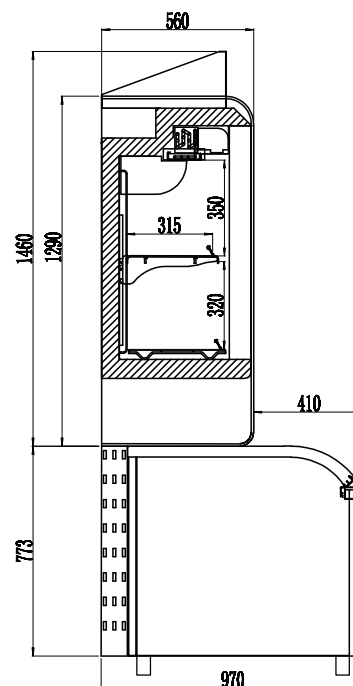
PARTIE HAUTE

- Froid ventilé
- 6 étagères

DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE :
une température pour le meuble du haut et une pour le meuble du bas



CQSUP21



MODULES • FROID NÉGATIF

Réf.	Partie	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CQSUP21	Basse	2	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.	6861
	Haute	3	420	312	155	2105 x 560 x 2060	

L'ÉLÉGANCE DU DESIGN ITALIEN



Découvrez nos nouvelles gammes de produits innovants et personnalisables

Le plus grand choix de
vitrines standards et personnalisables, armoires murales et chambres froides
qui s'adaptent parfaitement à votre intérieur

GRANDE GAMME de **VITRINES SUR MESURE**

PAGES 61 À 63

Nous concevons des idées innovantes pour l'agencement du point de vente à travers une étude approfondie du marché et des besoins de nos clients.



Modèle EVODUE | LA CONCEPTION AVANCÉE DE LA PÂTISSERIE

Un maximum souplesse pour répondre aux besoins spécifiques de chaque client.

GRANDE GAMME de **VITRINES STANDARD**

PAGES 64 À 67

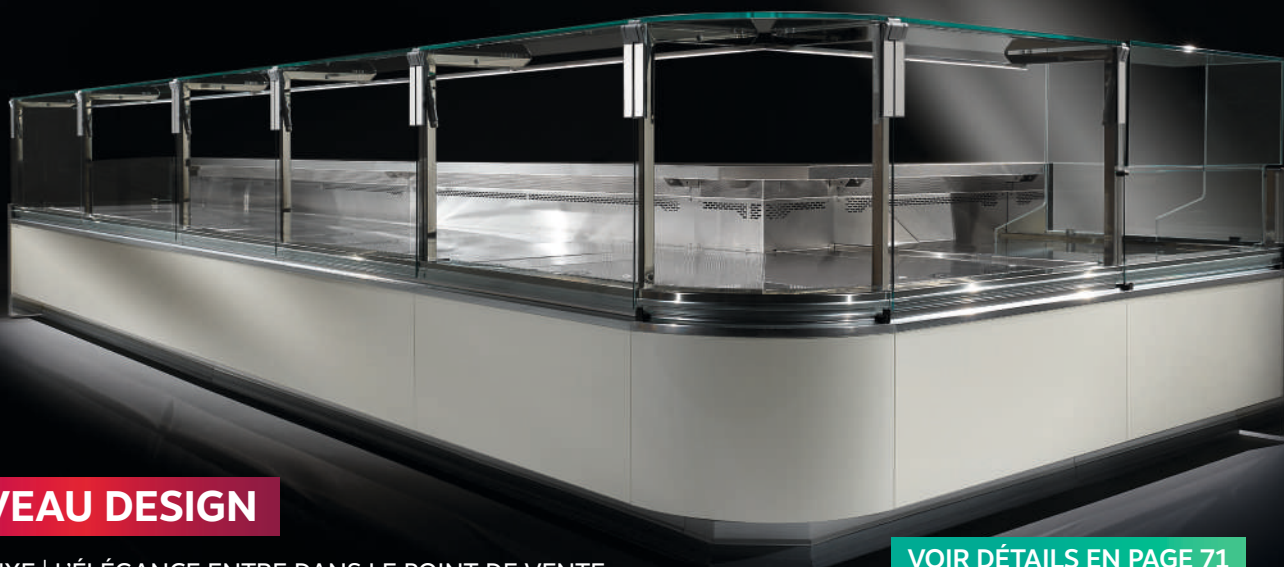


CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

VOIR DÉTAILS EN PAGE 53

Modèle EXTRA | LE PRINCIPE DE LA BEAUTÉ

Nouvelle formule conçue par Criocabin pour conjuguer des vitrines au design captivant à un prix "low-cost".



NOUVEAU DESIGN

VOIR DÉTAILS EN PAGE 71

Modèle ENIXE | L'ÉLÉGANCE ENTRE DANS LE POINT DE VENTE

Surfaces plates qui mettent en valeur le design et l'exposition de la marchandise. Vitres relevables : un nouveau best-seller.

GRANDE GAMME d'ARMOIRES MURALES

PAGES 81 À 83

**CRIOCABIN**
TASTE PRESERVATION

Modèle ETHOS | REDÉFINIT LES CRITÈRES DU LIBRE-SERVICE

Meuble entièrement en acier inox. 1,7 m² d'exposition réfrigérée en seulement 0,7 m² d'espace au sol occupé.

GRANDE GAMME de CHAMBRES FROIDES

PAGES 84 À 85



Modèle ELLE SYSTEM

Qualité, modularité et design sont un standard.

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

VITRINES SUR MESURE

MODÈLE **ELFIN**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS



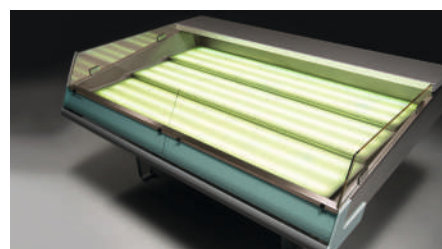
VITRINES SUR MESURE

MODÈLE **EXPLORER**



VITRINES SUR MESURE

MODÈLE **EMERALD**



VITRINES SUR MESURE

MODÈLE **ETOILE**



VITRINES SUR MESURE

MODÈLE **EPSILON PASTRY**

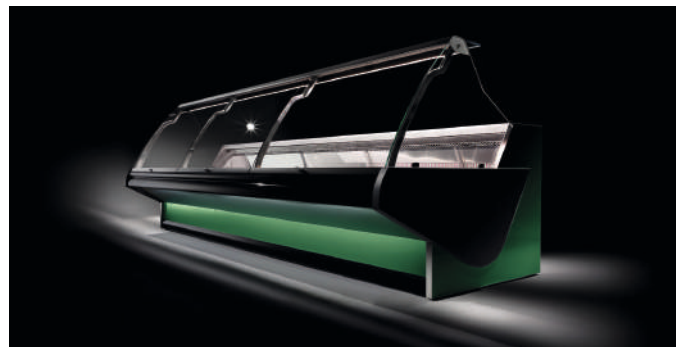
CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



VITRINES SUR MESURE

MODÈLE **EVODUE**



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS**

VITRINES STANDARD

MODÈLE **ESPRIT**CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



VITRINES STANDARD

MODÈLE **ELISIR**

VITRINES STANDARD

MODÈLE **EDONE**

CRIOCCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS

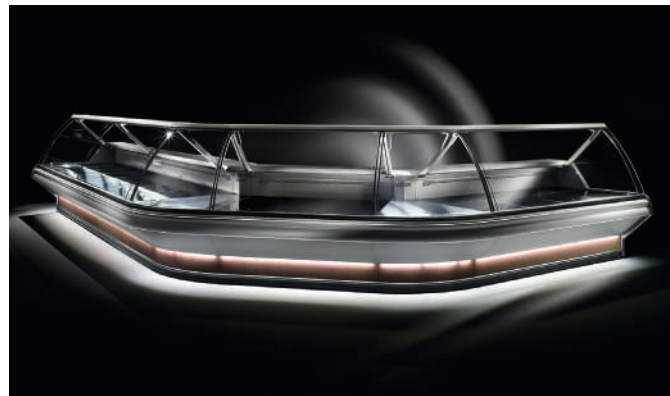
VITRINES STANDARD

MODÈLE **ELECTRA**



VITRINES STANDARD

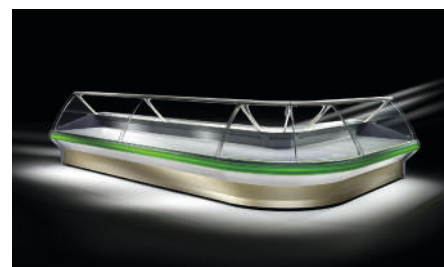
MODÈLE **ERGO**



VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

VITRINES STANDARD

MODÈLE **ESEDRA**



VITRINES STANDARD AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

MODÈLE **EXTRA** - EA100

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE

GAZ R290

* 卍

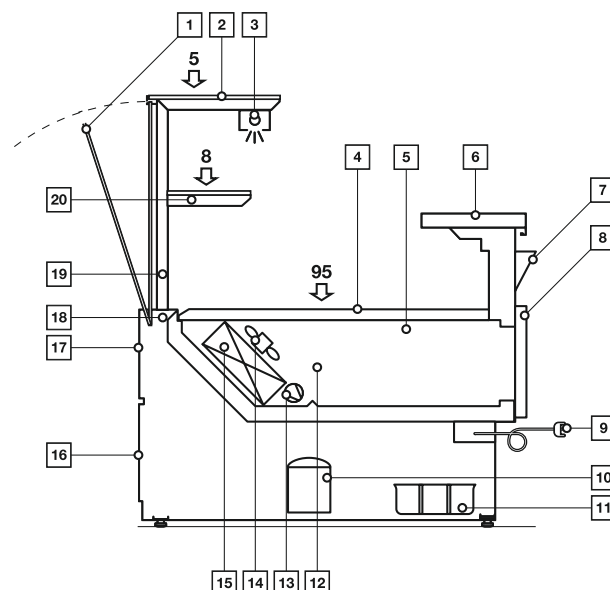
**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUT RENSEIGNEMENTS**



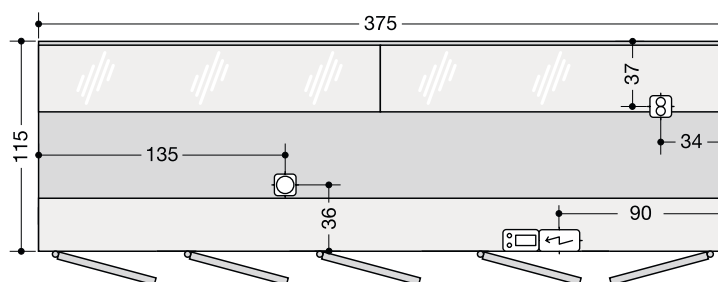
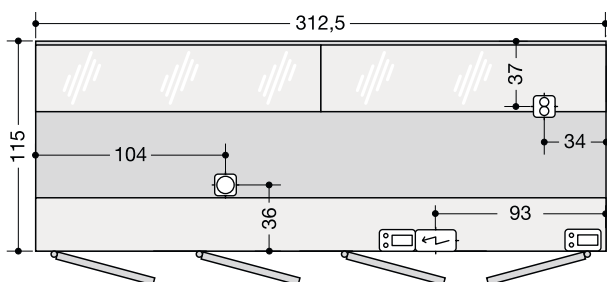
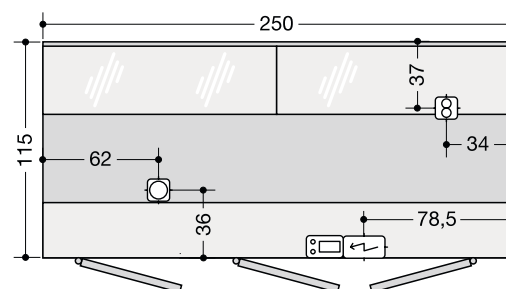
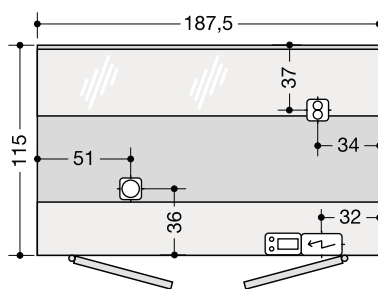
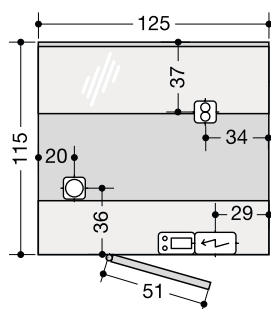
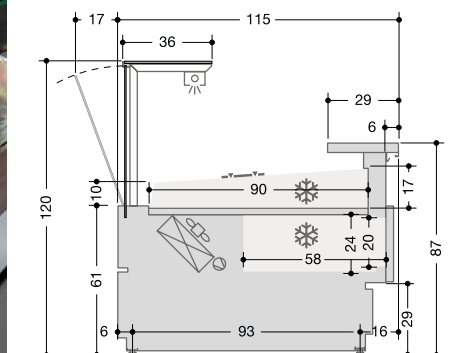
Les vitrines avec réserve réfrigérées qui conjuguent design captivant et prix low-cost

CARACTÉRISTIQUES DE LA VITRINE EXTRA-EA100

- 1. Vitres carrées rabattables
 - 2. Plan d'appui supérieur fixe en verre de 36 cm
 - 3. Eclairage: tube fluorescent avec lumière Osram Warm White 830 (p)
 - 4. Plan d'exposition vernis gris
 - 5. Finition intérieure de la vitrine en tôle plastifiée
 - 6. Tablette de travail en acier inox anti-rayure
 - 7. Porte-papier *
 - 8. Réserve réfrigérée à portillons
 - 9. Vitrine sans groupe de réfrigération: plaque à borne
 - 10. Vitrine avec groupe de réfrigération: tableau électrique
 - 11. Bac de récolte de l'eau de condensation*
 - 12. Dégivrage ventilé avec arrêt du compresseur
 - 13. Soupape thermostatique à réfrigération R290 (p)
 - 14. Réfrigération ventilée avec potentiomètre pour régulation du débit d'air
 - 15. Évaporateur traité par cataphorèse
 - 16. Panneau frontal en tôle plastifiée - voir tableau des couleurs (p)
 - 17. Façade personnalisable - voir tableau des couleurs (p)
 - 18. Canalisable
 - 19. Coins anguleux 90° fermé et ouvert
 - 20. Étagère intermédiaire*
- (P) PERSONNALISABLE SUR DEMANDE
* EN OPTION



- Température de fonctionnement: 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M2
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 0,9 m² par mètre linéaire
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Éclairage tube fluorescent avec lumière blanche (couleur 830)
- Réacteur mécanique
- Contrôle électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)

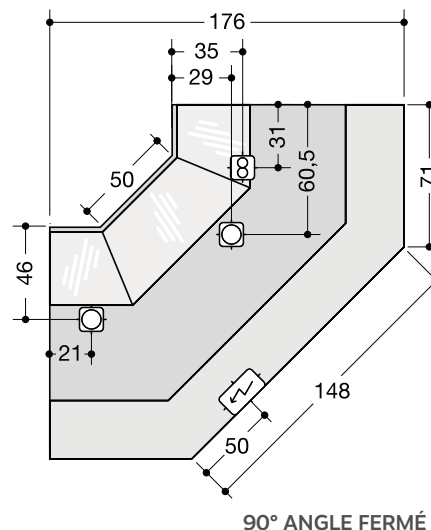
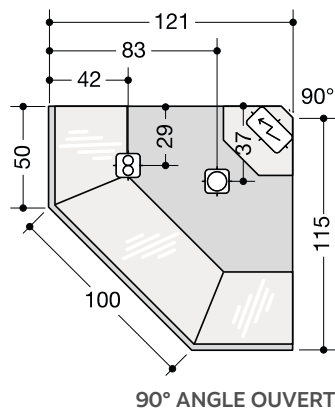


VITRINES EXTRA-EA100 AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Longueur du meuble (cm) sans joues	125	187,5	250	312,5	375
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	425	615	815	1010	1200
Écoulement d'eau: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Réserve réfrigérée (dm ³)	139	213	286	360	432
Surface d'exposition (m ²)	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Vitres: quantité	1	1	2	2	2
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Groupe frigorifique (W)	430	500	590	950	950
Ventilateurs (W)	40	80	80	120	120
Résistance antidésembuage (W)	24	36	49	62	74
Éclairage tube fluorescent ø 32 mm	T8 1 x 30 W (90)	1 x 58 W (150)	1 x 30 W (90) 1 x 36 W (120)	1 x 36 W (120) 1 x 58 W (150)	1 x 30 W (90) 2 x 36 W (120)
Absorption totale (W) sans les options	522	678	778	1224	1234
Résistance de dégivrage (W) *	300	450	600	750	900
Porte-papier: quantité *	1	1	2	2	3

* EN OPTION

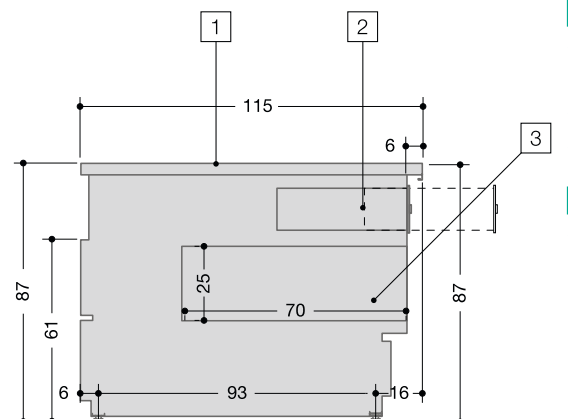
- Température de fonctionnement: 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M2
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Éclairage tube fluorescent avec lumière blanche (couleur 830)
- Réacteur mécanique
- Contrôle électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



ANGLES RÉFRIGÉRÉS EXTRA-EA100

	90° angle ouvert	90° angle fermé
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	460	460
Écoulement d'eau: ø (mm)	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12
Surface d'exposition (m ²)	0,96	1,44
Vitres: quantité	3	3
Fenêtres fixes (ne s'ouvre pas): quantité	-	-
Groupe frigorifique (W)	380	430
Ventilateurs (W)	120W	120
Résistance antidésembuage (W)	36	15
Éclairage tube fluorescent ø 32 mm	1 x 18 W (60)	1 x 18 W (60)
Éclairage DULUX tubes fluorescents compacts (W)	2 x 18 W	2 x 18 W
Absorption totale (W)	590	620
Résistance de dégivrage (W)*	300	450

* EN OPTION



POINT DE SERVICE

- 1. Surface en acier inoxydable AISI résistant aux rayures
- 2. Tiroir-monnaie avec clé
- 3. Étagère arrière

SECTION LINÉAIRE

- Longueur sans joue: 62,5 - 93,7



Nous réalisons vos couleurs personnalisées sur demande spéciale.

Notre peinture à base aqueuse garantit un meilleur brillant, une plus grosse épaisseur de vernis, hauts niveaux d'hygiène et de santé dans chaque magasin et en plus un cycle de production respectueux de la santé des travailleurs et de l'environnement.

À cause des techniques d'imprimerie, les couleurs peuvent être différentes de celles présentées dans ce catalogue.

COULEURS EXTRA-EA100

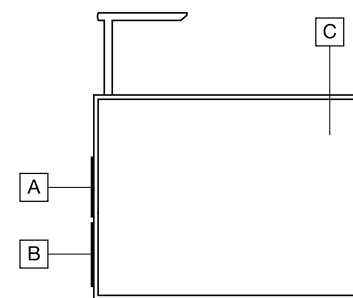
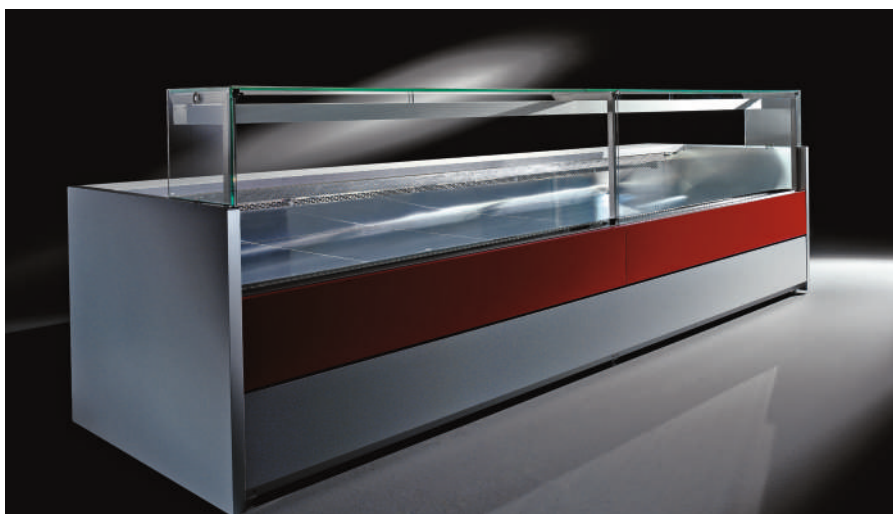
A	B	C
D90		
D91		
D94		
D96		
D97		
D98		
P36*		
P37*	D91	D91
P61*	D90*	D90*
P63*	D94*	D94*
P64*	D96*	D96*
P66*	D97*	D97*
P67*	D98*	D98*
P70*		
P72*		
P73*		
PXX*		
PMX*		
I301*		
I302*		
I303*		

D = TÔLE PLASTIFIÉE

P = PEINTURE SPÉCIALE MÉTALLISÉE

I = ACIER INOX

* = SUPPLÉMENT COULEUR



VITRINES STANDARD MULTIPLEXABLES

MODÈLE **ENIXE**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE

GAZ R290

*U

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS



NOUVEAU DESIGN 2020

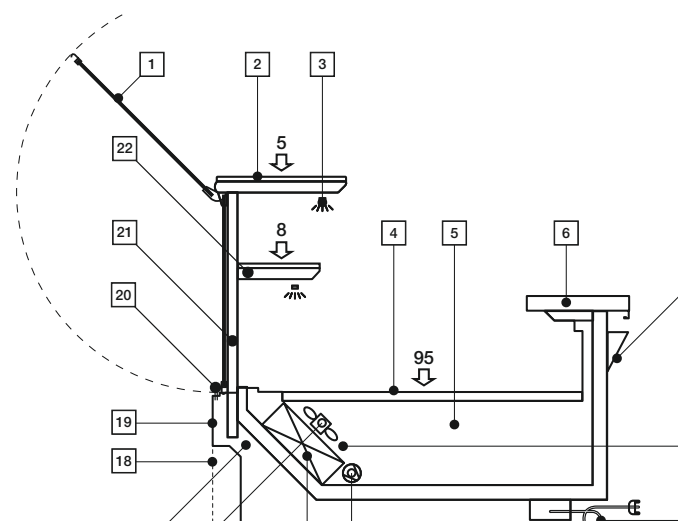
Des surfaces plates qui mettent en valeur le design et l'exposition de la marchandise

CARACTÉRISTIQUES DE LA VITRINE ENIXE

- 1. Vitre relevable
- 2. Surface de verre fixe de 36 cm
- 3. Éclairage LED blanc 4000°K (p)
- 4. Surface d'affichage en acier inoxydable AISI 304
- 5. Intérieur de l'unité en acier inoxydable AISI 304
- 6. Panneau de travail en acier inoxydable anti-rayures
- 7. Porte-papier en acier inoxydable
- 8. Dégivrage ventilé avec bloc compresseur
- 9. Armoire sans unité de réfrigération : pince de fixation
- 10. Vitrine avec l'unité de réfrigération : panneau de commande.
- 11. Réservoir de récupération d'eau de condensation*
- 12. Soupape de réfrigération thermostatique R290 (p)
- 13. Évaporateur traité par cataphorèse (sauf EI300)
- 14. Plinthe pare-chocs avant et arrière
- 15. Panneau avant personnalisable - voir nuancier (p)
- 16. Réfrigération ventilée avec potentiomètre pour ajuster le débit d'air
- 17. Multiplexable
- 18. Front Enixe Lounge
- 19. Cadre avant en aluminium avec finition peinte
- 20. Ventilation frontale et latérale antibuée
- 21. Coins sphériques 90°-45° interne et externe
- 22. Tablette intermédiaire en verre*

(p) Personnalisable sur demande

* Optionnel

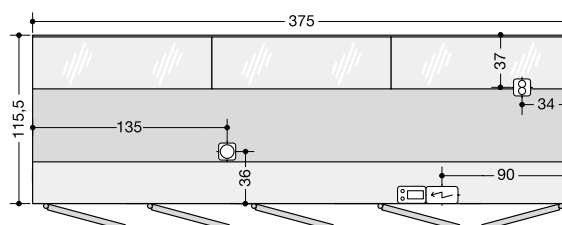
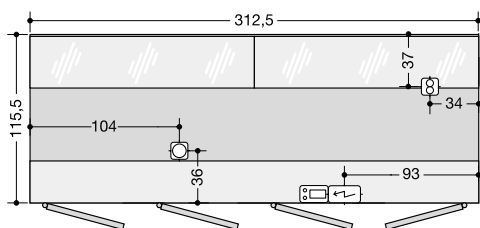
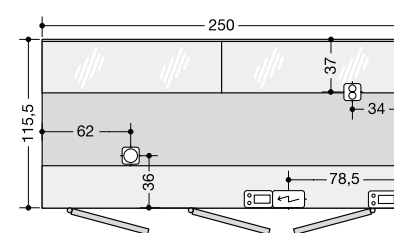
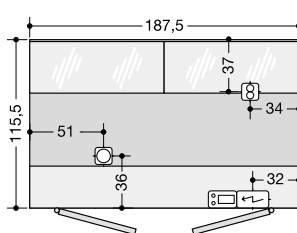
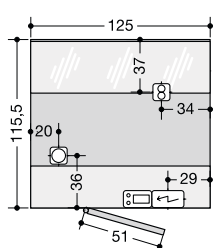
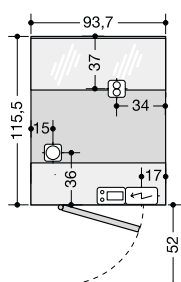
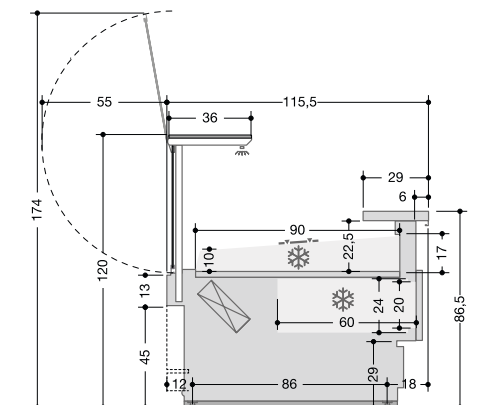


VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

MODÈLE **ENIXE** - EI100

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

- Température de fonctionnement: 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M2
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 0,9 m² par mètre linéaire
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Contrôle : électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



VITRINE RÉFRIGÉRÉE ENIXE EI100 AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Longueur du meuble (cm) sans jous	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	315	425	615	815	1010	1200
Écoulement d'eaux: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Réserve réfrigérée (dm ³)	102	139	213	286	360	432
Surface d'exposition (m ²)	0,84	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Vitres : quantité	1	1	2	2	2	3
Porte-papier: quantité	1	1	1	2	2	3
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Groupe frigorifique (W)	430	430	500	590	950	950
Ventilateurs (W)	60	60	120	120	180	180
Éclairage LED (W)	24	32	48	64	80	96
Absorption totale (W) sans les options	514	522	668	774	1210	1226
Résistance de dégivrage (W)*	225	300	450	600	750	900
Éclairage frontal LED (W)*	12	16	24	32	40	48

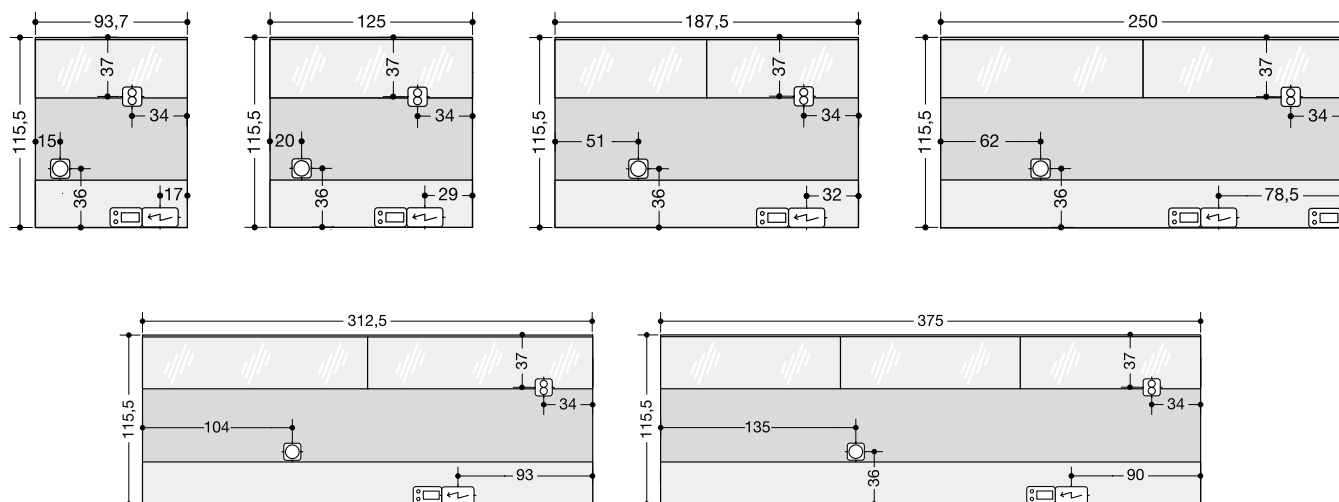
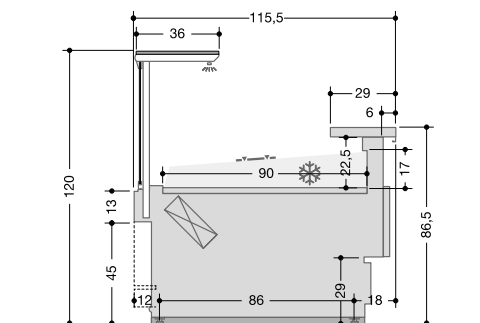
* EN OPTION

VITRINES RÉFRIGÉRÉES SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

MODÈLE **ENIXE** - EI200

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS

- Température de fonctionnement : 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M2
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 0,9 m² par mètre linéaire
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Contrôle: électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



VITRINE RÉFRIGÉRÉE ENIXE EI200 SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Longueur du meuble (cm) sans joues	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	315	425	615	815	1010	1200
Écoulement d'eaux: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Surface d'exposition (m ²)	0,84	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Vitres : quantité	1	1	2	2	2	3
Porte-papier: quantité	1	1	1	2	2	3
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Groupe frigorifique (W)	430	430	500	590	950	950
Ventilateurs (W)	60	60	120	120	180	180
Éclairage LED (W)	24	32	48	64	80	96
Absorption totale (W) sans les options	514	522	668	774	1210	1226
Résistance de dégivrage (W)*	225	300	450	600	750	900
Éclairage frontal aux LED (W)*	12	16	24	32	40	48

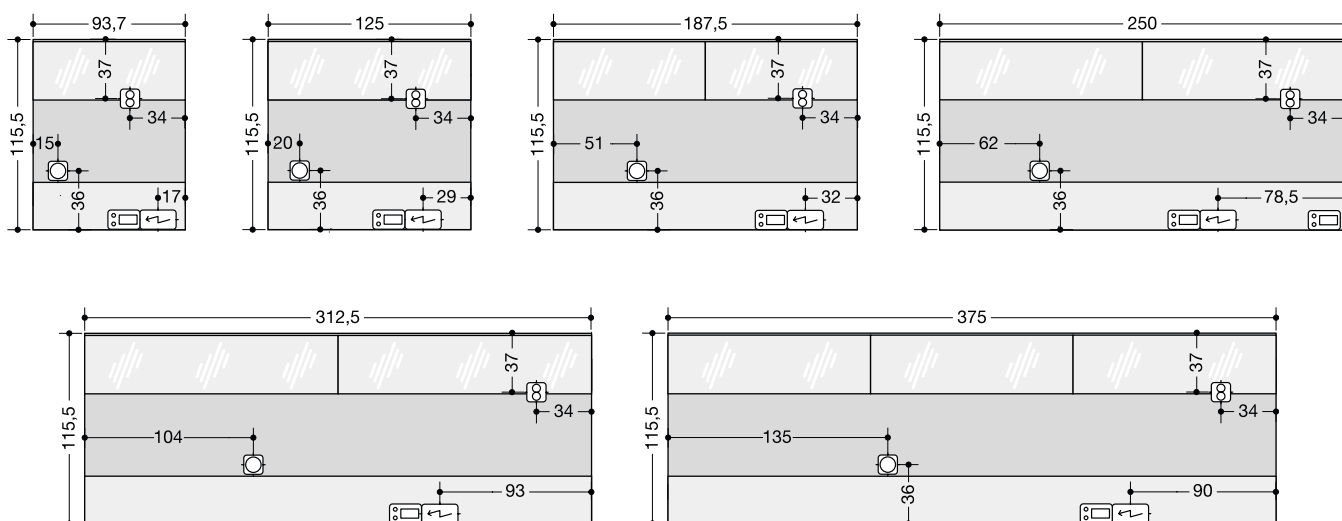
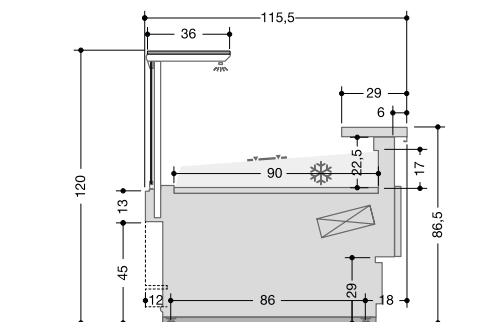
* EN OPTION

VITRINES RÉFRIGÉRÉES SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

MODÈLE **ENIXE** - EI250 M1 - **VIANDE**

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

- Température de fonctionnement: 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M1
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 0,9 m² par mètre linéaire
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Contrôle : électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



VITRINE RÉFRIGÉRÉE ENIXE EI250 M1 SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Longueur du meuble (cm) sans joues	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	360	450	675	900	1125	1350
Écoulement d'eaux: Ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: Ø (mm)	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14
Surface d'exposition (m ²)	0,84	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Vitres : quantité	1	1	2	2	2	3
Porte-papier: quantité	1	1	1	2	2	3
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Groupe frigorifique (W)	430	430	500	590	950	950
Ventilateurs (W)	60	60	120	120	180	180
Éclairage LED (W)	24	32	48	64	86	96
Absorption totale (W) sans les options	514	522	668	774	1210	1226
Résistance de dégivrage (W)*	225	300	450	600	750	900
Éclairage frontal LED (W)*	12	16	24	32	40	48

* EN OPTION

VITRINES RÉFRIGÉRÉES SPÉCIALE PÂTISSERIE

MODÈLE **ENIXE** - EI300 - **PASTRY**

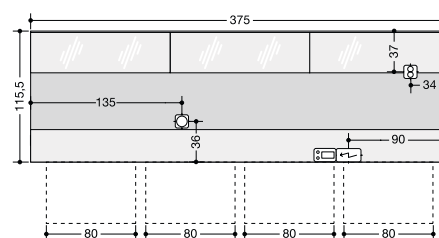
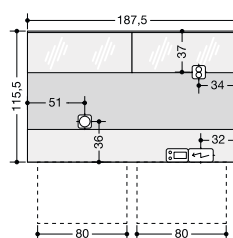
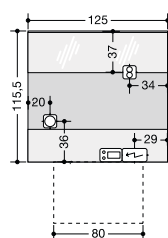
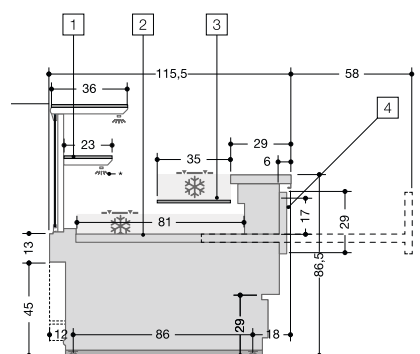
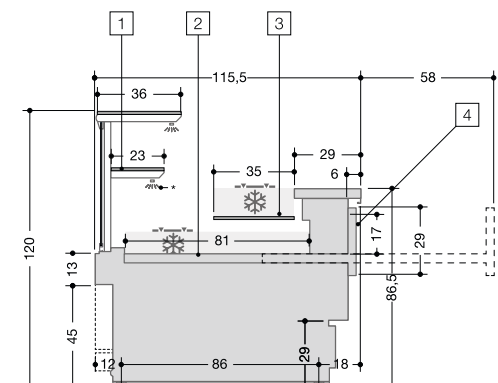
VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS

Caractéristiques de la Vitrine ENIXE EI300 - PASTRY

- 1. Étagère supérieure sans réfrigération - éclairage d'étagère*
- 2. Intérieur peint à la crème
- 3. Étagère réfrigérée
- 4. Tiroir de réfrigération amovible

* OPTIONNEL

- Température de fonctionnement: 4°C/+6°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température H1
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 1,1m par mètre linéaire
- Évaporateur : pré-peint
- Contrôle: électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



VITRINE RÉFRIGÉRÉE SPÉCIALE PÂTISSERIE ENIXE EI300 - PASTRY

Longueur du meuble (cm) sans joues	125	187,5	375
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	425	615	1200
Écoulement d'eaux: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Surface d'exposition (m ²)	1,15	2	4,2
Vitres : quantité	1	2	3
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Groupe frigorifique (W)	430	500	950
Ventilateurs (W)	60	120	180
Éclairage LED (W)	32	48	96
Absorption totale (W) sans les options	520	678	1232
Resistance de dégivrage (W)*	300	450	900
Éclairage étagère intermédiaire LED (W)*	32	48	96
Éclairage frontal LED (W)*	16	24	48

* EN OPTION

VITRINES À PAINS

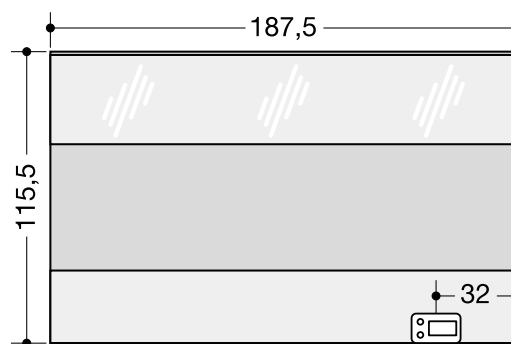
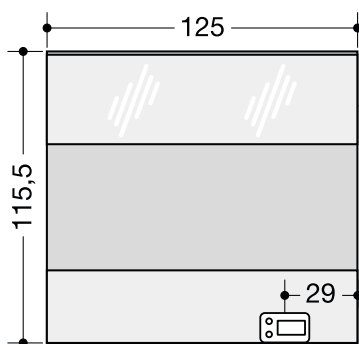
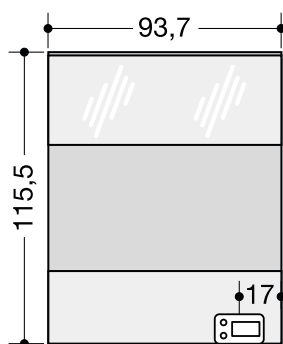
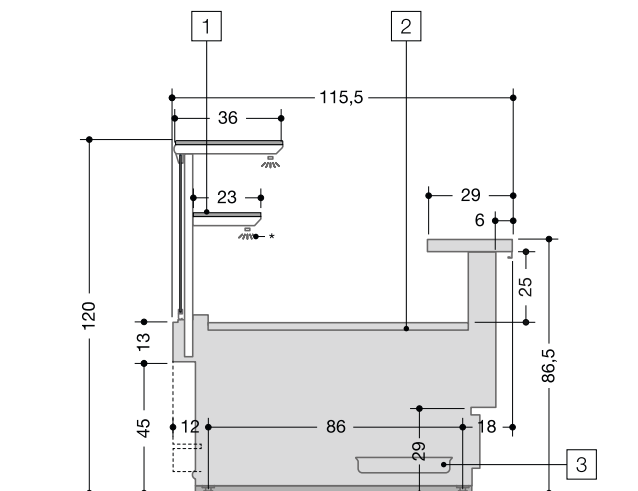
MODÈLE **ENIXE** - EI310 - **BREAD**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Surface d'affichage de 0,83m par mètre linéaire

Caractéristiques de la Vitrine ENIXE EI310 - BREAD

- 1. Étagère supérieure sans réfrigération - éclairage d'étagère*
- 2. Intérieur du meuble en laminé couleur crème
- 3. Bac de collecte de millettes

* OPTIONNEL



VITRINE À PAINS ENIXE EI310 - BREAD

Longueur du meuble (cm) sans joues	93,7	125	187,5
Surface d'exposition (m ²)	0,78	1	1,55
Vitres : quantité	1	1	2
Porte-papier: quantité	1	1	1
Tension d'alimentation (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Éclairage LEDs (W)	24	32	48
Absorption totale (W) sans les options	24	32	48
Éclairage étagère intermédiaire LED (W)*	24	32	48
Éclairage frontal LED (W)*	12	16	24

* EN OPTION



VITRINES CHAUDES POUR BAIN-MARIE

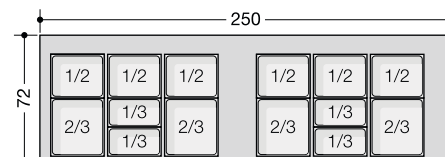
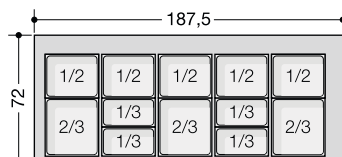
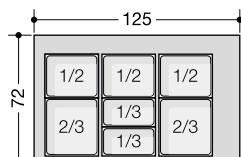
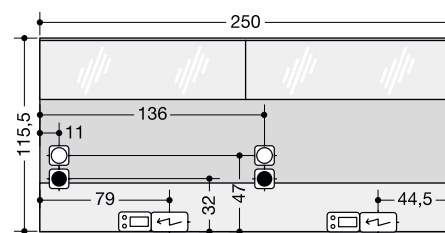
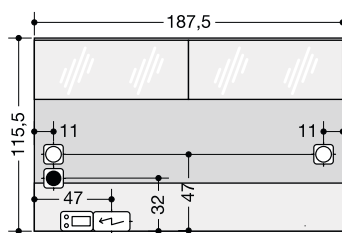
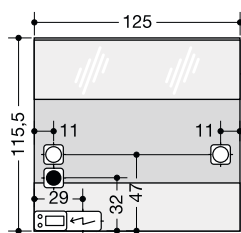
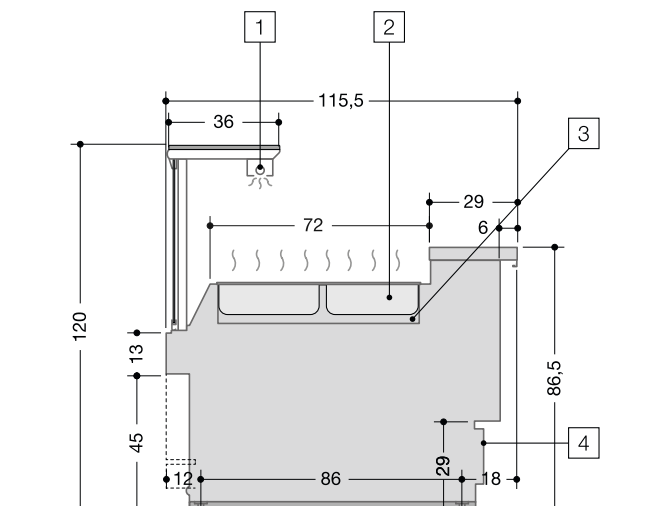
MODÈLE **ENIXE** - EI400

- Température de fonctionnement: 70°C
- Surface d'exposition: plateaux à bacs gastronomes : h = 10 cm
- Éclairage: lampe infrarouge
- Contrôle: électromécanique

**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS**

Caractéristiques de la Vitrine ENIXE EI400

- 1. Lampe chauffante
- 2. Plateau de cuisson au bain-marie
- 3. Flotteur électronique pour le remplissage d'eau
- 4. Panneau de commande avec contrôle de puissance pour la section chaude et lampe chauffante



VITRINE CHAUDE POUR BAIN-MARIE ENIXE EI400

Longueur du meuble (cm) sans joues	93,7	125	187,5
Écoulement d'eaux: Ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Branchement d'entrée d'eau (femelle)	Ø 3/4 pouces	Ø 3/4 pouces	Ø 3/4 pouces
Vitres : quantité	1	2	2
Porte-papier: quantité	1	1	2
Tension d'alimentation (V)	400-3-50	400-3-50	400-3-50
Résistance (W)	2400	4000	4800
Lampe réchauffante (W)	1000	1500	2000
Absorption totale (W) sans les options	3400	5500	6800

DIMENSIONS ET STRUCTURE DES PLATEAUX GASTRONOMES

Type de bac	1/2	1/3	2/3
Dimensions (cm)	32,5 x 26,5	32,5 x 17,6	32,5 x 35,4
Hauteur (cm)	10	10	10

* EN OPTION

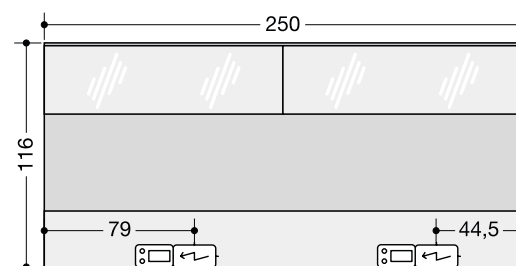
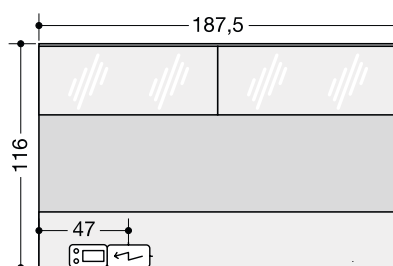
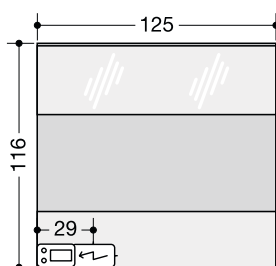
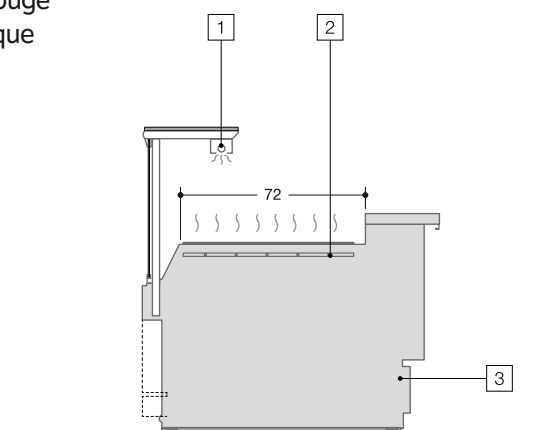
VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES

MODÈLE **ENIXE** - EI410

- Température de fonctionnement de 70°C
- Surface d'exposition de 0,80 m² par mètre linéaire
- Éclairage à lampe infrarouge
- Contrôle électromécanique

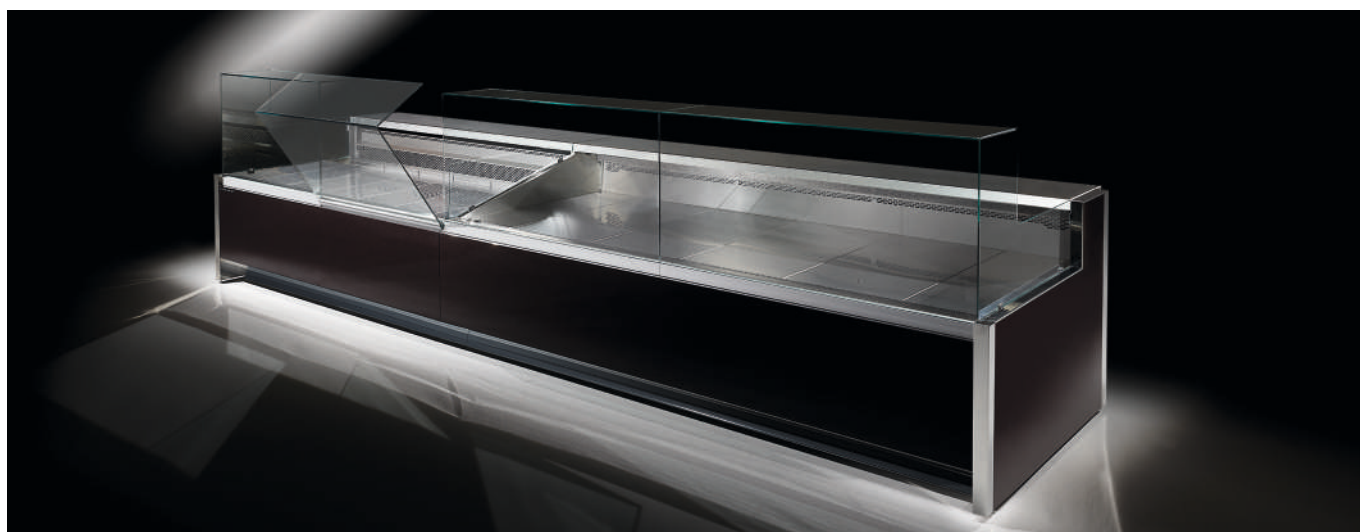
Caractéristiques de la Vitrine ENIXE EI400

1. Lampe chauffante
2. Plaque chauffante
3. Panneau de commande avec contrôle de puissance pour la section chaude et lampe chauffante



VITRINE CHAUDE À CHALEUR SÈCHE ENIXE EI410

Longueur du meuble (cm) sans joues	125	187,5	250
Vitres : quantité	1	2	2
Porte-papier: quantité	1	1	2
Tension d'alimentation (V)	400-3-50	400-3-50	400-3-50
Résistance (W)	1500	2500	3000
Lampe réchauffante (W)	1000	1500	2000
Absorption totale (W) sans les options	2500	4000	5000



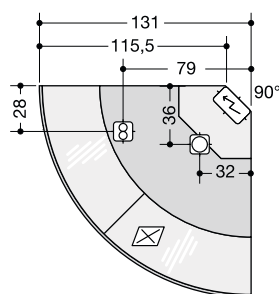
ANGLES DE VITRINE

MODÈLE ENIXE

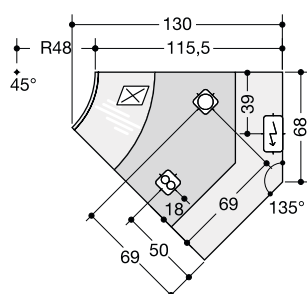
AA90° ANGLE OUVERT • AC45° ANGLE FERMÉ • AC90° ANGLE FERMÉ

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

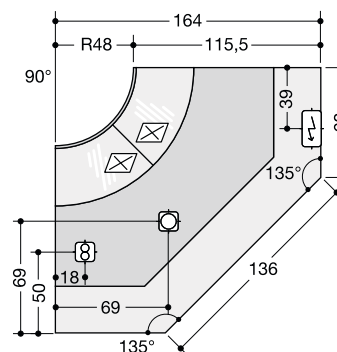
- Température de fonctionnement: 3°C/+5°C
- Classe climatique 3 (EN441)
- Classe de température M2
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage avec arrêt du compresseur (résistance*)
- Surface d'affichage de 0,9 m² par mètre linéaire
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Contrôle : électronique
- Puissance frigorifique moyenne 300 W par mètre linéaire (évaporation -10°C)



90° ANGLE OUVERT



45° ANGLE FERMÉ

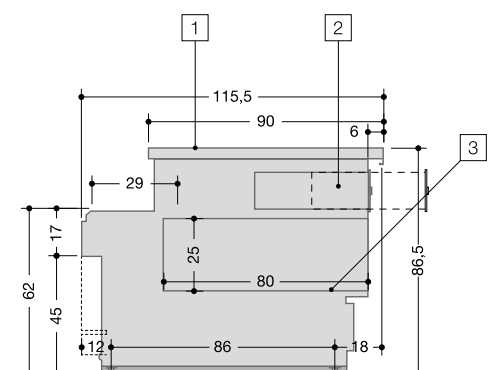


90° ANGLE FERMÉ

ANGLES RÉFRIGÉRÉS AA90° ANGLE OUVERT • AC45° ANGLE FERMÉ • AC90° ANGLE FERMÉ

Type d'angle	90° Angle Ouvert	45° Angle Fermé	90° Angle Fermé
Capacité frigorifique (W) évaporation -10°	460	310	460
Écoulement d'eaux: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Tuyaux de gaz: ø (mm)	6-12	6-12	6-12
Surface d'exposition (m²)	0,96	0,72	1,44
Vitres : quantité	2	1	2
Fenêtres fixes (ne s'ouvre pas) : quantité	1	1	2
Groupe frigorifique (W)	380	430	430
Ventilateurs (W)	120	60	120
Éclairage LED (W)	20	12	20
Absorption totale (W) sans les options	520	552	570
Résistance de dégivrage (W)*	300	225	450
Éclairage frontal LED (W)*	10	3	6

* EN OPTION



POINT DE SERVICE

- 1. Surface en acier inoxydable AISI 304 résistant aux rayures
- 2. Tiroir-monnaie avec clé
- 3. Étagère arrière

SECTION LINÉAIRE

- Longueur sans joue : 62,5 - 93,7



Nous réalisons vos couleurs personnalisées sur demande spéciale.

Notre peinture à base aqueuse garantit un meilleur brillant, une plus grosse épaisseur de vernis, hauts niveaux d'hygiène et de santé dans chaque magasin et en plus un cycle de production respectueux de la santé des travailleurs et de l'environnement.

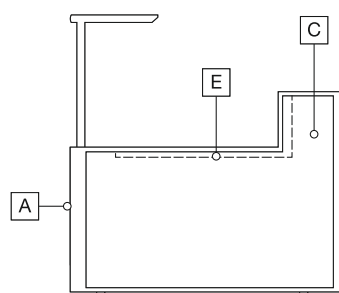
A cause des techniques d'imprimerie, les couleurs peuvent être différentes de celles présentées dans ce catalogue.

COULEURS ENIXIE

A	C	E
D90	D91	
D91	D90*	
D94	D94*	
D96	D96*	
D97	D97*	
D98	D98*	
RAL*	RAL*	
P36*	P36*	
P37*	P37*	
P61*	P61*	
P62*	P62*	
P63*	P63*	
P64*	P64*	
P65*	P65*	
P66*	P66*	
P67*	P67*	
P70*	P70*	
P72*	P72*	
P73*	P73*	
I301*	I301*	I301
I302*	I302*	RAL9006
I303*	I303*	RAL9005*
W102*	W102*	RAL9010*
W103*	W103*	RAL*
W161*	W161*	
W170*	W170*	
W162*	WXX*	

D = TÔLE PLASTIFIÉE
RAL = COULEUR RAL PAS MÉTALLISÉE
(PEINTURE EN POUDDRE ÉPOXY)
P = PEINTURE SPÉCIALE MÉTALLISÉE

I = ACIER INOX
W = BOIS
WXX = AUTRES COULEURS "W"
* = SUPPLÉMENT COULEUR



ARMOIRES MURALES

MODÈLE **ERIDE**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS

ARMOIRES MURALES

MODÈLE **ENEOS**



ARMOIRES MURALES

MODÈLE **ENCORE**



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**

ARMOIRES MURALES

MODÈLE **EPV**



ARMOIRES MURALES

MODÈLE **ETHOS**

CRIOCCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS



CHAMBRES FROIDES

MODÈLE **ELLE SYSTEM**

CRIO CABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



CHAMBRES FROIDES

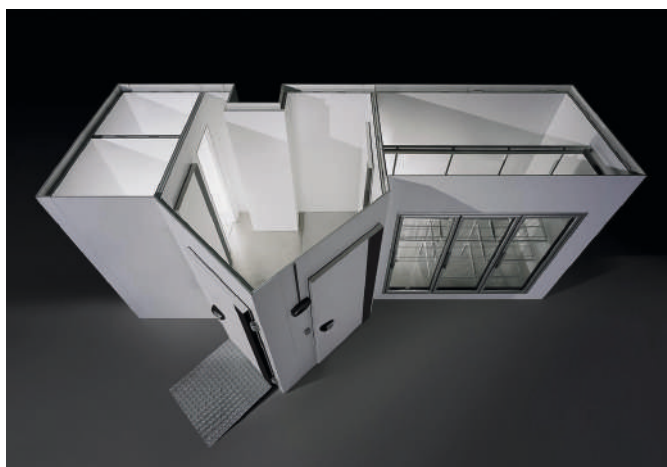
MODÈLE **GENESIS**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SÉRIE



**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS**



VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES AVEC RÉSERVE
- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES AVEC RÉSERVE
- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES SANS RÉSERVE
- 88 VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES SANS RÉSERVE
- 88 VITRINES «CHOCOLAT» VENTILÉES SANS RÉSERVE AVEC RÉGLAGE D'HUMIDITÉ
- 89 VITRINES «SALADES» VENTILÉES SANS RÉSERVE

VITRINES CHAUDES

- 89 VITRINES BAIN-MARIE
- 89 VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES POUR BACS GN
- 89 VITRINES PLATEAU CHAUFFANT

VITRINES NEUTRES

- 90 VITRINES NEUTRES
- 90 ANGLES VITRÉS VENTILÉS RÉFRIGÉRÉS
- 90 ANGLES NEUTRES VITRÉS
- 91 CAISSES UN NIVEAU
- 91 ANGLES CAISSES

VITRINES STANDARD
E-LINE
DÉCOR SIMPLY

VITRINES STANDARD E-LINE

DÉCOR SIMPLY

E-LINE SÉRIE


VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS

FINITIONS

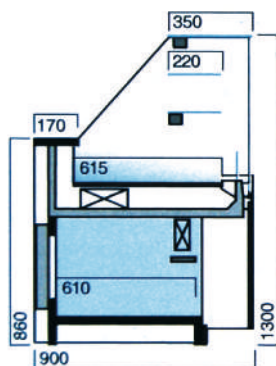
Couleurs disponibles en décors stratifiés



OPTION

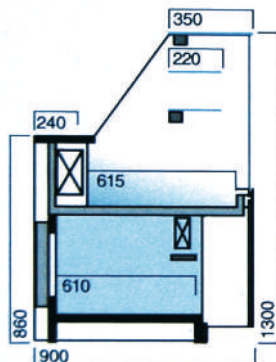
Couleur RAL au choix



E-LINE SÉRIE**VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES AVEC RÉSERVE**

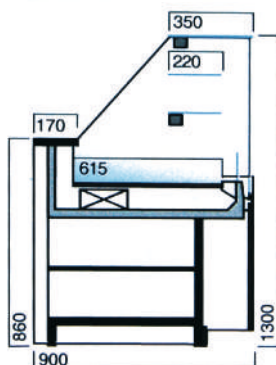
Température: +3°C/+5°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVT 125	1250	0,77	471	647	1
ELVT 165	1650	1,02	855	825	2
ELVT 205	2050	1,26	855	844	2
ELVT 250	2500	1,54	1038	876	3

**VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES AVEC RÉSERVE**

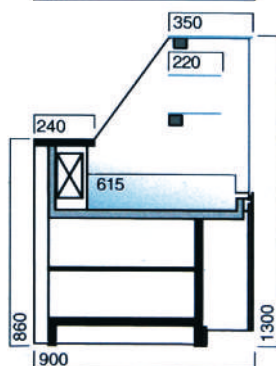
Température: +3°C/+5°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELET 125	1250	0,77	471	647	1
ELET 165	1650	1,02	471	825	2
ELET 205	2050	1,26	855	844	2
ELET 250	2500	1,54	855	876	3

**VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES SANS RÉSERVE**

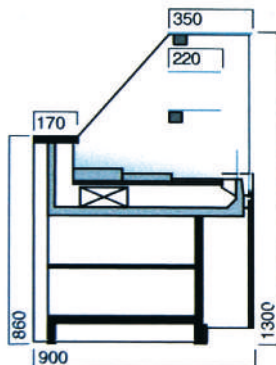
Température: +3°C/+5°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVS 85	850	0,52	471	612	-
ELVS 125	1250	0,72	471	647	-
ELVS 165	1650	1,02	855	825	-
ELVS 205	2050	1,26	855	844	-
ELVS 250	2500	1,54	855	876	-

**VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES SANS RÉSERVE**

Température: +3°C/+5°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELES 85	850	0,52	281	459	-
ELES 125	1250	0,72	281	487	-
ELES 165	1650	1,02	471	652	-
ELES 205	2050	1,26	855	830	-
ELES 250	2500	1,54	855	858	-

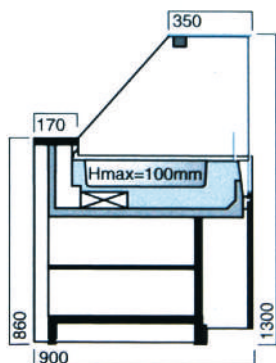
**VITRINES «CHOCOLAT» VENTILÉES SANS RÉSERVE AVEC RÉGLAGE D'HUMIDITÉ**

Température: +5°C/+13°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVSCHE 85	850	-	471	614	-
ELVSCHE 125	1250	-	471	647	-

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS

E-LINE SÉRIE



VITRINES «SALADES» VENTILÉES SANS RÉSERVE

Température: +3°C/+6°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVSSL 85	850	-	471	615	-
ELVSSL 125	1250	-	471	647	-
ELVSSL 165	1650	-	855	825	-



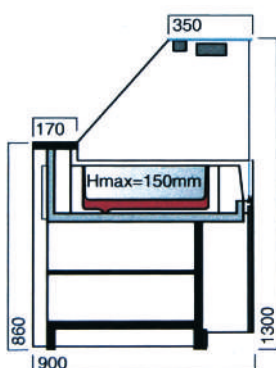
850
2 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/9 (176 X 108 X 100)



1250
3 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



1650
4 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



VITRINES BAIN-MARIE

Température: +60°C/+65°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m²)	Puissance chauff. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVBM 85	850	-	1500	1173	-
ELVBM 125	1250	-	3000	3295	-
ELVBM 165	1650	-	3000	3425	-



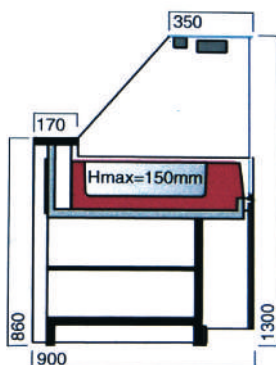
850
2 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/9 (176 X 108 X 100)



1250
3 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



1650
4 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES POUR BACS GN

Température: +60°C/+65°C

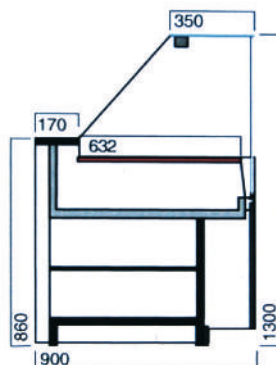
Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m²)	Puissance chauff. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELAQV 85	850	0,51	240	1043/1543	-
ELAQV 125	1250	0,76	240	1835/2335	-



850
2 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/9 (176 X 108 X 100)



1250
3 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



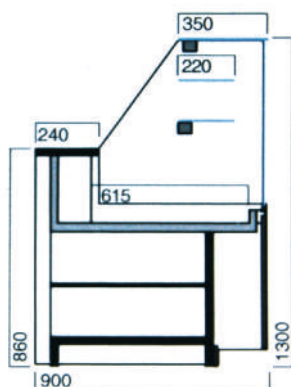
VITRINES PLATEAU CHAUFFANT

Température: +60°C/+65°C

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m²)	Puissance chauff. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVTA 85	850	0,51	240	890	-
ELVTA 125	1250	0,76	240	1240	-

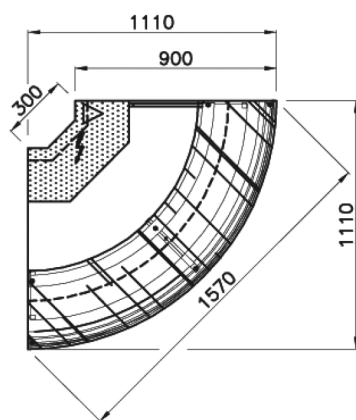
VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS

E-LINE SÉRIE



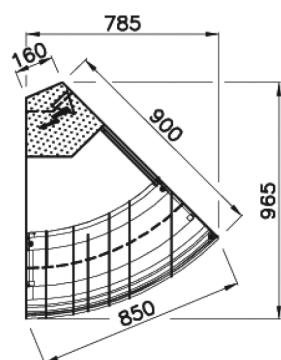
VITRINES NEUTRES

Réf.	Dimension	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELVNT 85	850	0,90	-	-	-
ELVNT 125	1250	1,32	-	-	-
ELVNT 165	1650	1,74	-	-	-
ELVNT 205	2050	2,16	-	-	-
ELVNT 250	2500	2,64	-	-	-



ANGLES VITRÉS VENTILÉS RÉFRIGÉRÉS

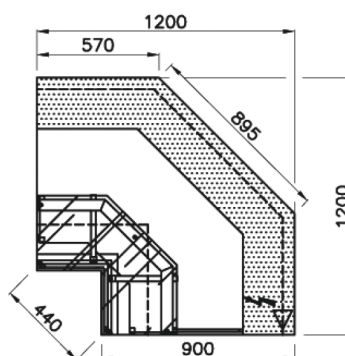
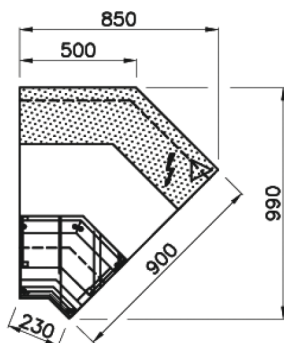
Réf.	Angles	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELCVVE 90	extérieur	-	-	-	-
ELCVVI 45	intérieur	-	-	-	-
ELCVVI 90	intérieur	-	-	-	-



ANGLES NEUTRES VITRÉS

Réf.	Angles	Surf. d'expo réfr. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELCVNE 45	extérieur	-	-	-	-
ELCVNE 90	extérieur	-	-	-	-
ELCVNI 45	intérieur	-	-	-	-
ELCVNI 90	intérieur	-	-	-	-

= Côté service

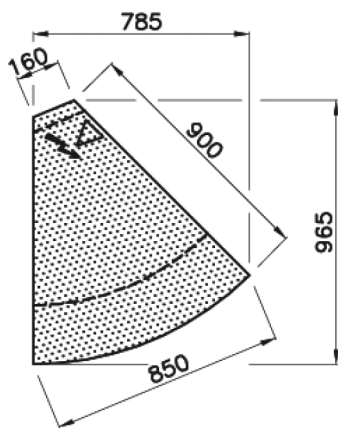
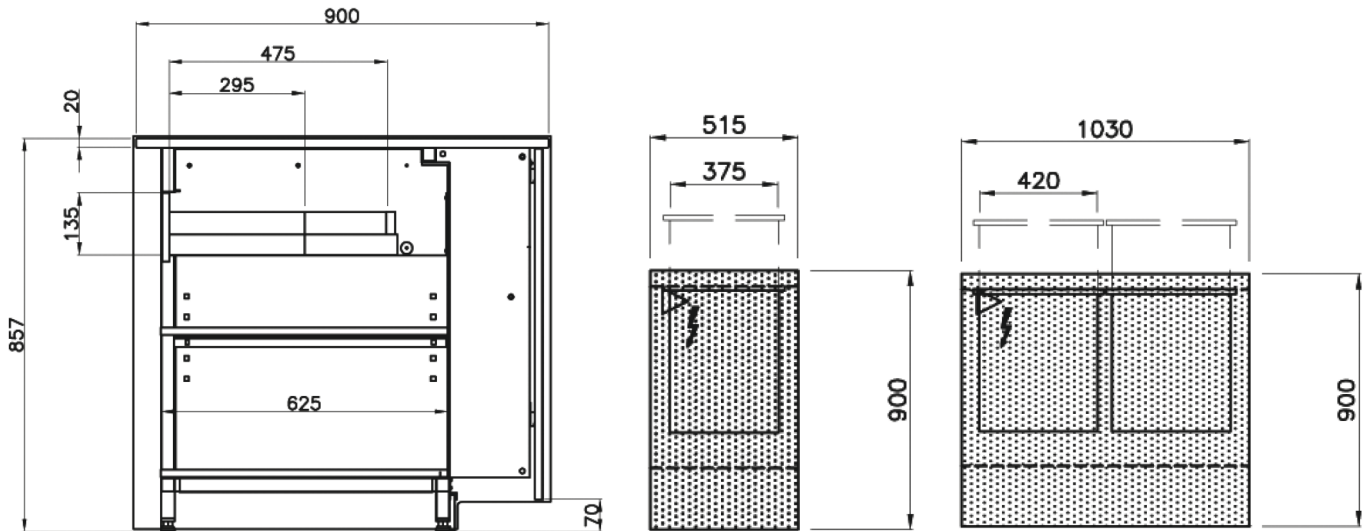


VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

E-LINE SÉRIE

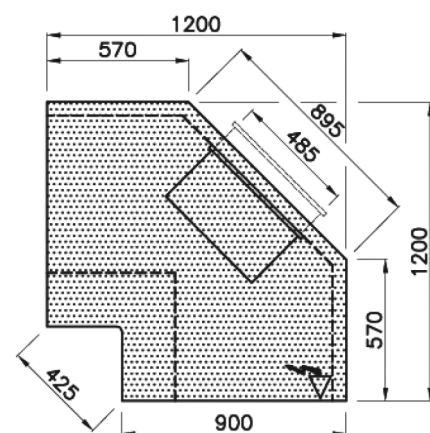
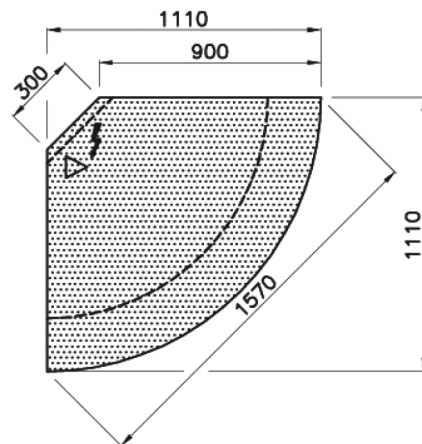
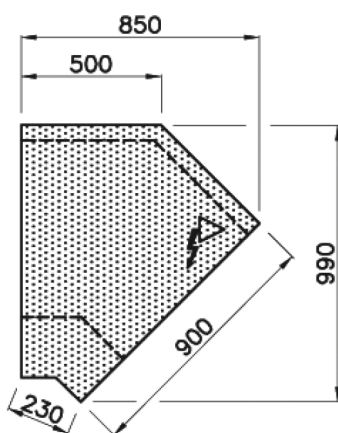
CAISSES UN NIVEAU

Réf.	Angles	Surf. d'expo réf. (m ²)	Puissance chauff. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELCX 515	-	-	-	-	-
ELCX 1030	-	-	-	-	-



ANGLES CAISSES

Réf.	Angles	Surf. d'expo réf. (m ²)	Puissance frigo. (W)	Puissance nom. (W)	Portillons
ELCXE 45	-	-	-	-	-
ELCXE 90	-	-	-	-	-
ELCXI 45	-	-	-	-	-
ELCXI 90	-	-	-	-	-



VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 95 VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC RÉSERVE **N**
- 96 VITRINES RÉFRIGÉRÉES SANS RÉSERVE **N**

ANGLES RÉFRIGÉRÉES

- 97 ANGLES RÉFRIGÉRÉES SANS RÉSERVE **N**

MEUBLES

- 98 MEUBLES CAISSES & MEUBLES EN ANGLE INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR **N**
- 99 MEUBLES CAISSES PMR & MEUBLES EN ANGLE INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR **N**

JORDAO

VITRINES RÉFRIGÉRÉES
ISOTEKA®

180
mm

820
mm

VITRINES RÉFRIGÉRÉES - AVEC OU SANS RÉSERVE - AVEC OU SANS GROUPE

NOUVEAU

ISOTEKA®

SÉRIE



LA VITRINE ISOTEKA®

votre vitrine pour les bouchers,
charcutiers, traiteurs &
fromagers



VITRINES RÉFRIGÉRÉES

– AVEC OU SANS RÉSERVE

- AVEC OU SANS GROUPE

NOUVEAU

ISOTEKA®

SÉRIE

Fermetures arrière en plexiglas
(de série) coulissants amovibles
pour un rendement frigorifique
accru et une consommation
énergétique optimum

Cuve intérieure / extérieure
en acier inox pour une
durabilité augmentée

Etagère intermédiaire non
réfrigérée (en option)



Vitres latérales double
vitrage & soufflage
d'air en façade pour
limiter les phénomènes
de condensation

Froid ventilé avec variateur de vitesse de
ventilation pour garantir une diffusion uniforme
de la température et une adaption parfaite aux
différentes typologies de produits présentés

VITRINES RÉFRIGÉRÉES – AVEC RÉSERVE SANS GROUPE - AVEC JOUES

NOUVEAU

ISOTEKA®

SÉRIE

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

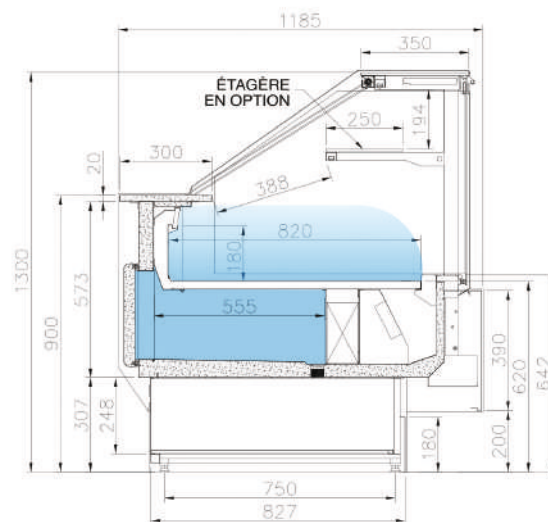
- Température de fonctionnement -1 à +5°C
- Classe climatique 3M1
- Sans groupe (groupe logé en option)
- Froid ventilé avec variateur de vitesse
- Vitesse de ventilation réglable par variateur
- Gaz R290 avec détente par capillaire en groupe logé
- Gaz R452A, R449A, R454C (à préciser à la commande) avec détente par détendeur en sans groupe
- Système anti-condensation par soufflage d'air frontal et vitres latérales doubles
- Thermostat électronique
- Dégivrage automatique
- Evacuation des eaux de dégivrage par raccordement au tout à l'égout (kit de réévaporation en option)
- Diamètre d'évacuation : 32 mm
- (Prévoir chariot élévateur pour assurer le déchargement des vitrines 3125 et 3750 mm)

Ambiance de fonctionnement
+25°C et 60% d'humidité

VERSION AVEC GROUPE :
Contactez-nous pour tous renseignements



RÉF. ISORTV1875



AVEC RÉSERVE • SANS GROUPE

Réf.	Temp. (°C)	Long. avec joues (mm)	Long. sans joue (mm)	Surf. exp. (m ²)	Puiss. frigo à -10°C (W)	Puiss. absorbée sans groupe (W)	Puiss. absorbée groupe logé (w)*	Portes réserve (N)	Surf. stockage réserve (m ²)
ISORTV937	-1° / +5°C	977	937	0,77	703	86	498	1	0.52
ISORTV1250	-1° / +5°C	1290	1250	1,03	938	94	610	2	0.69
ISORTV1562	-1° / +5°C	1602	1562	1,28	1 172	137	876	2	0.86
ISORTV1875	-1° / +5°C	1915	1875	1,54	1 407	142	930	3	1.04
ISORTV2500	-1° / +5°C	2540	2500	2,05	1 875	188	1184	4	1.38
ISORTV3125	-1° / +5°C	3165	3125	2,92	2 343	274	-	5	1.73
ISORTV3750	-1° / +5°C	3790	3750	3,07	2 812	282	-	6	2.08

* MAJORER LA PUISSANCE DE 500 W SI OPTION RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES – SANS RÉSERVE

SANS GROUPE - AVEC JOUES

NOUVEAU

ISOTEKA®

SÉRIE

VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

- Température de fonctionnement -1 à +5°C
- Classe climatique 3M1
- Sans groupe (groupe logé en option)
- Froid ventilé avec variateur de vitesse
- Vitesse de ventilation réglable par variateur
- Gaz R290 avec détente par capillaire en groupe logé
- Gaz R452A, R449A, R454C (à préciser à la commande) avec détente par détendeur en sans groupe
- Système anti-condensation par soufflage d'air frontal et vitres latérales doubles
- Thermostat électronique
- Dégivrage automatique

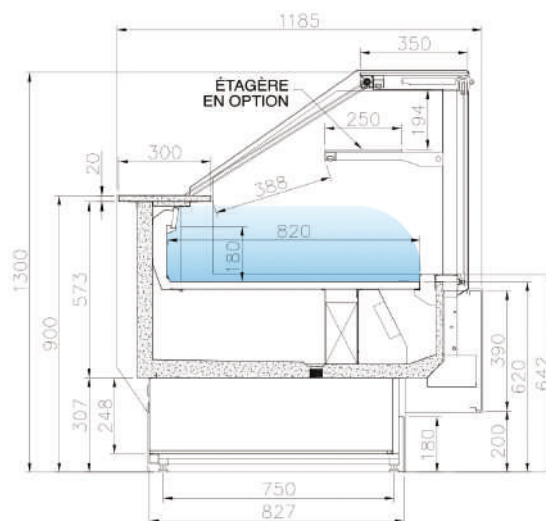
- Evacuation des eaux de dégivrage par raccordement au tout à l'égout (kit de réévaporation en option)
- Diamètre d'évacuation : 32 mm
- *(Prévoir chariot élévateur pour assurer le déchargement des vitrines 3125 et 3750 mm)*

Ambiance de fonctionnement
+25°C et 60% d'humidité

VERSION AVEC GROUPE :
Contactez-nous pour tous renseignements



RÉF. ISORSV1875



SANS RÉSERVE • SANS GROUPE

Réf.	Temp. (°C)	Long. avec joues (mm)	Long. sans joue (mm)	Surf. exp. (m²)	Puiss. frigo à -10°C (W)	Puiss. absorbée sans groupe (W)	Puiss. absorbée groupe logé (w)*
ISORSV937	-1° / +5°C	977	937	0,77	703	86	498
ISORSV1250	-1° / +5°C	1290	1250	1,03	938	94	610
ISORSV1562	-1° / +5°C	1602	1562	1,28	1172	137	876
ISORSV1875	-1° / +5°C	1915	1875	1,54	1407	142	930
ISORSV2500	-1° / +5°C	2540	2500	2,05	1875	188	1184
ISORSV3125	-1° / +5°C	3165	3125	2,92	2343	274	-
ISORSV3750	-1° / +5°C	3790	3750	3,07	2812	282	-

* MAJORER LA PUISSANCE DE 500 W SI OPTION RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUE

ANGLES RÉFRIGÉRÉES – SANS RÉSERVE SANS GROUPE - SANS JOUES

NOUVEAU

ISOTEKA®

SÉRIE

**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**

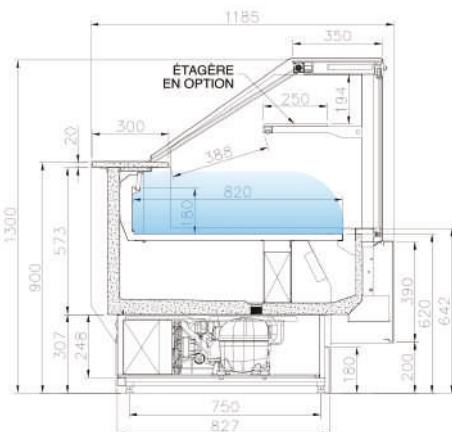
- Température de fonctionnement -1 à +5°C
- Classe climatique 3M1
- Sans groupe (groupe logé en option)
- Froid ventilé avec variateur de vitesse
- Vitesse de ventilation réglable par variateur
- Gaz R290 avec détente par capillaire en groupe logé
- Gaz R452A, R449A, R454C (à préciser à la commande) avec détente par détendeur en sans groupe
- Système anti-condensation par soufflage d'air frontal et vitres latérales doubles
- Thermostat électronique
- Dégivrage automatique
- Evacuation des eaux de dégivrage par raccordement au tout à l'égout (kit de réévaporation en option)
- Diamètre d'évacuation : 32 mm

**Ambiance de fonctionnement
+25°C et 60% d'humidité**

**VERSION AVEC GROUPE :
Contactez-nous pour tous renseignements**



RÉF. ISORSVI90

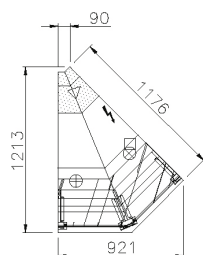


SANS RÉSERVE · SANS GROUPE

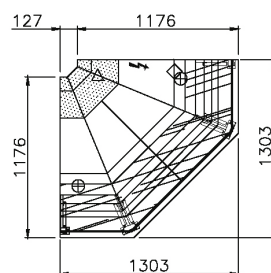
Réf.	Angle	Temp. (°C)	Encombrement sans joues (mm)	Puiss. frigo à -10°C (W)	Puiss. absorbée sans groupe (W)	Puiss. absorbée groupe logé (w)*
ANGLE EXTÉRIEUR (UNIQUEMENT EN GROUPE À DISTANCE)						
ISORSVE45	45°	-1° / +5°C	921	938	56	-
ISORSVE90	90°	-1° / +5°C	1303	938	94	-
ANGLE INTÉRIEUR						
ISORSVI45	45°	-1° / +5°C	1026	938	64	580
ISORSVI90	90°	-1° / +5°C	1450	938	86	602

* MAJORER LA PUISSANCE DE 500 W SI OPTION RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUE

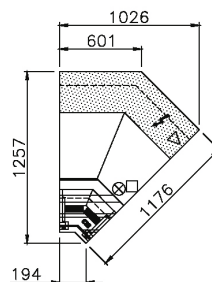
ANGLE 45° : EXTÉRIEUR



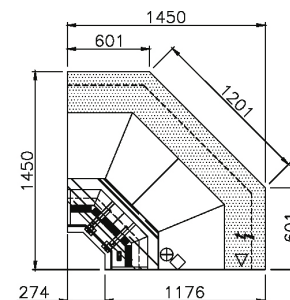
ANGLE 90° : EXTÉRIEUR



ANGLE 45° : INTÉRIEUR



ANGLE 90° : INTÉRIEUR



MEUBLES CAISSES & MEUBLES EN ANGLE INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR

NOUVEAU

ISOTEKA®

SÉRIE

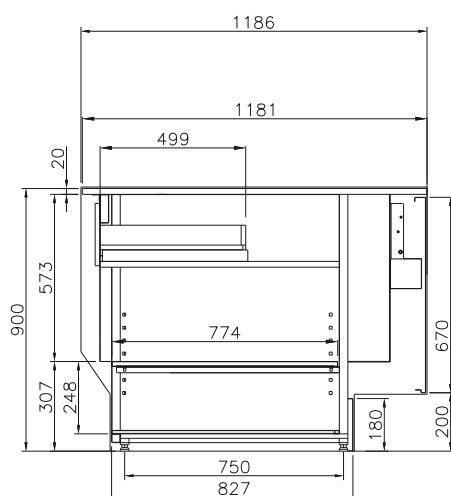
VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

- Pieds de nivellement
- Construction en stratifié gris
- Plan de travail en marbre blanc compact
- Espace de rangement ouvert (côté service)
- 1 étagère intermédiaire

- 1 tiroir de rangement.



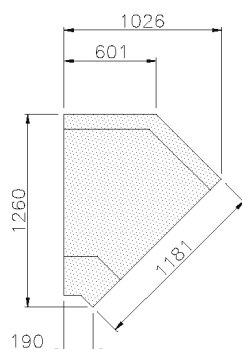
RÉF. ISOCS937



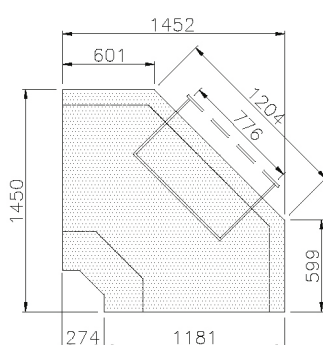
MEUBLES CAISSES & ANGLES CAISSES

Réf.	Caisse	Encombrement sans joues (mm)	Profondeur sans joues (mm)
MEUBLE CAISSE (AVEC 1 JOUE)			
ISOCS937	-	937	1181
ISOCS1250	-	1250	1181
MEUBLE AVEC ANGLE EXTÉRIEUR (SANS JOUES)			
ISOCSE45	45°	1216	1181
ISOCSE90	90°	1304	1181
MEUBLE AVEC ANGLE INTÉRIEUR (SANS JOUES)			
ISOCSI45	45°	1026	1181
ISOCSI90	90°	1452	1181

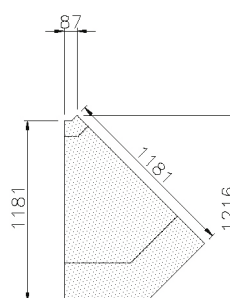
ANGLE 45° : INTÉRIEUR



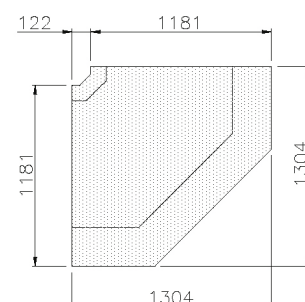
ANGLE 90° : INTÉRIEUR



ANGLE 45° : EXTÉRIEUR



ANGLE 90° : EXTÉRIEUR



MEUBLES CAISSES PMR & MEUBLES EN ANGLE INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR

NOUVEAU

ISOTEKA®

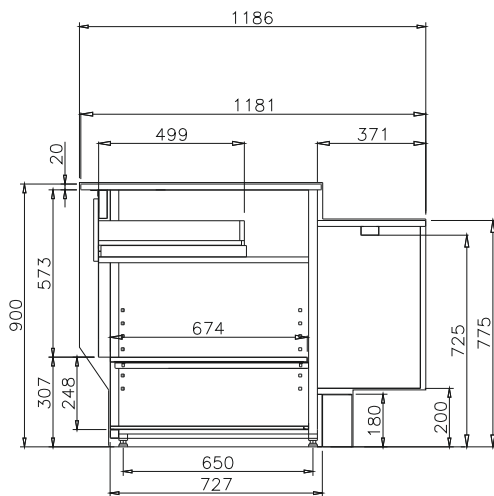
SÉRIE

**VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ :
CONTACTEZ-NOUS POUR TOUS RENSEIGNEMENTS**

- Pieds de nivellement
- Construction en stratifié gris
- Plan de travail en marbre blanc compact 2 niveaux
- Espace de rangement ouvert (côté service)
- 1 étagère intermédiaire
- 1 tiroir de rangement.



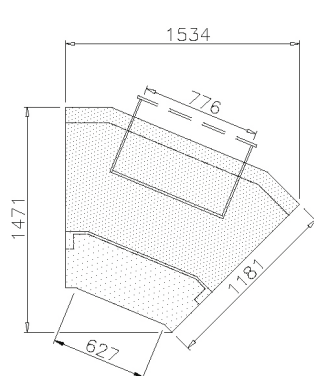
RÉF. ISOPMR937



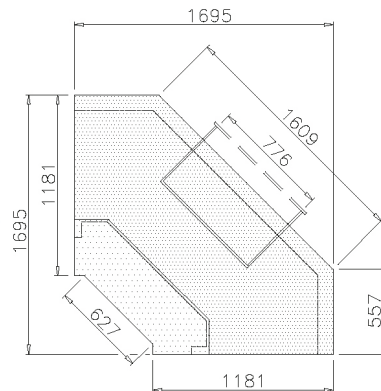
MEUBLES CAISSES PMR & ANGLES CAISSES PMR

Réf.	Caisse	Encombrement sans joues (mm)	Profondeur sans joues (mm)
MEUBLE CAISSE PMR (AVEC 1 JOUE)			
ISOPMR937	-	937	1181
ISOPMR1250	-	1250	1181
MEUBLE PMR AVEC ANGLE EXTÉRIEUR (SANS JOUES)			
ISOPMRE45	45°	1048	1181
ISOPMRE90	90°	1304	1181
MEUBLE PMR AVEC ANGLE INTÉRIEUR (SANS JOUES)			
ISOPMRI45	45°	1534	1181
ISOPMRI90	90°	1695	1181

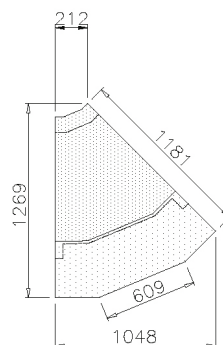
ANGLE 45° : INTÉRIEUR



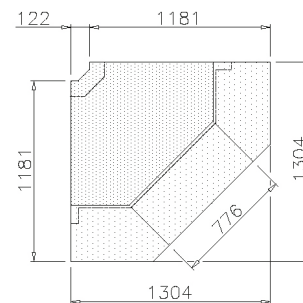
ANGLE 90° : INTÉRIEUR



ANGLE 45° : EXTÉRIEUR



ANGLE 90° : EXTÉRIEUR



UNIVERS FROID

ARRIÈRE-BARS	104 à 116
MINI-BARS & CAVES À VINS	117 à 119
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES	120 à 134
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES SÉRIE STAR*	135 à 140
TABLES, SALADETTES & MEUBLES SÉRIE STAR*	141 à 153
MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS SÉRIE AFISTAR	154
ARMOIRES ET TABLES RÉFRIGÉRÉES N SÉRIE KA*	155 à 157
MEUBLES MURAUX	158 à 162
PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER	163 à 170
CONGÉLATEURS & BAHUTS	171 à 175
MACHINES À GLAÇONS	176 à 177
CELLULES MIXTES	178 à 179
REFROIDISSEURS POUBELLE	180

SOMMAIRE

ARRIÈRE-BARS

PORTES VITRÉES • 855MM

104 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

PORTES VITRÉES • 900MM

105 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES

106 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

107 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

PORTES VITRÉES • 930MM

108 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

109 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

SÉRIE FGB • 890MM

110 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES

111 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES

112 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

113 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES

114 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES
SANS GROUPE

115 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES
SANS GROUPE

116 OPTIONS : TIROIRES ET CLAYETTES

MINI-BARS & CAVES À VINS

117 MINI-BARS D'HÔTEL

118 CAVES À VINS • PORTE VITRÉE FUMÉE • DEUX ZONES T°

119 CAVES À VINS

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES VITRÉES

120 ARMOIRES • T°+

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

122 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-

123 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • T°+

124 ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES

125 ARMOIRES • GN 2/1 ET 600X400 • T°+

125 ARMOIRES 2 PORTES BATTANTES • T°+

126 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
2 PORTES COULISSANTES

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

128 VITRINES À POSER • T°-

129 VITRINES À POSER • T°+

ARMOIRES PORTES PLEINES

130 ARMOIRES • T°+/-

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

132 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-

133 ARMOIRES • DOUBLE GN 2/1
OU 600X400 • T°+/-

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

ARMOIRES SÉRIE STAR❄️

135 ARMOIRES • 600 ET 1200 L • T°+/-

136 ARMOIRES • 700 ET 1400 L • GN 2/1 • T°+/-

137 ARMOIRES • 700 ET 1400
DEMI-PORTES • T°+/-

138 ARMOIRES **POISSONS** • T°+

139 ARMOIRES • PORTES VITRÉES
GN 2/1 • T°+/-

140 ARMOIRES • 600X400 ET 600X800 • T°+/-

TABLES, SALADETTES & MEUBLES

SÉRIE STAR❄️

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>141 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700 • 2 - 3 PORTES</p> <p>142 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700
2 - 4 - 6 TIROIRS</p> <p>143 SALADETTES 700 • 2 - 3 PORTES</p> <p>144 SALADETTES 700 • 2 - 3 PORTES</p> <p>145 SALADETTES 700 • 2 - 3 PORTES • VITRÉES</p> <p>146 TABLES + SALADETTE OUVERTE 700
GN 1/1 • 2 - 3 PORTES</p> <p>147 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO» 700</p> <p>148 TABLES RÉFRIGÉRÉES 600
2 - 3 - 4 PORTES</p> | <p>149 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES</p> <p>150 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES</p> <p>151 MEUBLES DE PRÉPARATIONS 700/800
2 - 3 PORTES</p> <p>152 TABLES RÉFRIGÉRÉES 800
600X400 • 2 - 3 PORTES</p> <p>153 MEUBLES PIZZAS 800 • AVEC VITRINE</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

SÉRIE AFISTAR

- 154** MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS
AVEC VITRINE • REHAUSSÉ

ARMOIRES & TABLES SÉRIE KA❄️

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- 155** ARMOIRES • GN 2/1
1 - 2 PORTES PLEINES • T°+/- **N**

TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 156** TABLES **600** • AVEC OU SANS DOSSERET
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • T°+ **N**
- 157** TABLES **700** • GN 1/1
AVEC OU SANS DOSSERET
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • T°+ **N**

MEUBLES MURAUX

- 158** REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
- 159** MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 160** MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II NOIRE • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES **N**
- 161** MEUBLES MURAUX • SÉRIE DELTA
- 162** ARMOIRES MURALES • PORTES BATTANTES

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

- 164 PRÉSENTOIRS DE CRÈMES GLACÉES À POSER
- 165 PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER PORTES COULISSANTES HAUTEUR 265 MM
- 166 PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER PORTES COULISSANTES HAUTEUR 330 MM
- 167 PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER SÉRIE ÉCO
- 169 UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES VITRINES DROITES • SÉRIE **AFISTAR**
- 170 UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES COUVERCLES INOX

CONGÉLATEURS & BAHUTS

- 171 COMPTOIRS DE CRÈMES GLACÉES
- 172 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES SÉRIE BRASSERIE • PORTES COULISSANTES
- 172 CONGÉLATEURS • PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 173 CONGÉLATEURS • PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 174 CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT

MACHINES À GLAÇONS

- 176 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À ASPERSION
- 177 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À PALETTES

CELLULES MIXTES & REFROIDISSEURS POUBELLE

- 178 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES • 3 - 5 - 10 NIVEAUX
- 179 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES • 5 - 10 - 13 NIVEAUX
- 180 REFROIDISSEURS DE POUBELLE

AFi collin-lucy®

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

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

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

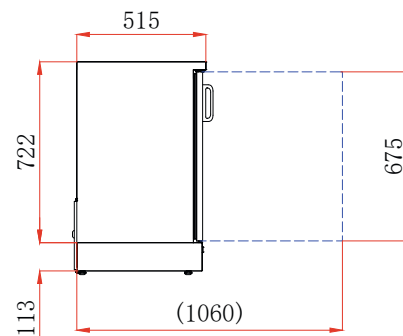
Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 855 mm

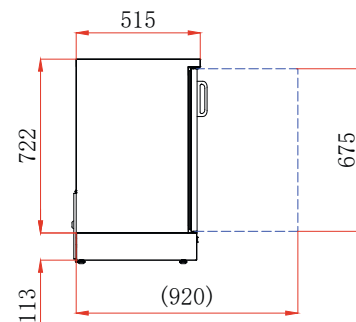
PROFONDEUR ÉTAGE 0 : 200 MM

GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
GRUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
1-2-3 PORTES	
HAUTEUR 855 mm	

C1B.X



C2B.X/C3B.X



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1B.X



SKINP. T°+ 2 RÉF. C2B.X



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3B.X

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1B.x	1	142	209	80	600 x 515 x 855	708
C2B.x	2	227	198	92	920 x 515 x 855	840
C3B.x	3	341	253	123	1350 x 515 x 855	1434

ARRIÈRE-BARS INOX

2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

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

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

PROFONDEUR ÉTAGE 0 : 200 MM

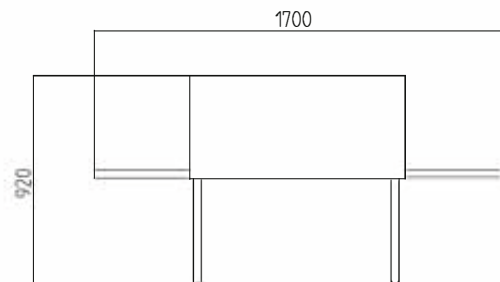
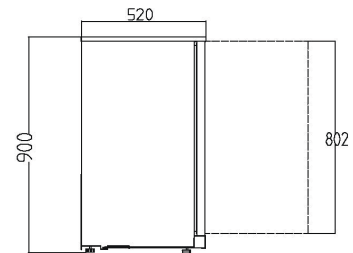
GAZ R600a	
FROID VENTILÉ	
INOX	
2-3 PORTES	
HAUTEUR 900 mm	



INOX 208 L 2 RÉF. C2BI



C2BI/C3BI



INOX 320 L 3 RÉF. C3BI

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C2BI	2	208	4,4	70	900 x 520 x 900	885
C3BI	3	320	5,3	92	1350 x 520 x 900	1528

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

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

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

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

AFI	SÉRIE
GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
LAQUÉ NOIRE	
1-2-3 PORTES	
HAUTEUR 900 mm	



LAQUÉ T°+ 1 RÉF. RW138H

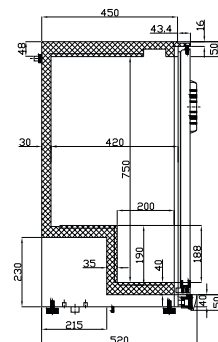


LAQUÉ T°+ 2 RÉF. RW208H



LAQUÉ T°+ 3 RÉF. RW330H

RW138H/RW208H/RW330H



PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RW138H	1	133	180	44	600 x 520 x 900	633
RW208H	2	201	230	62	900 x 520 x 900	844
RW330H	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	1330

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 PORTES VITRÉES COULISSANTES

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

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

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

AFI	SÉRIE
GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
LAQUÉ NOIRE	
2-3 PORTES	
HAUTEUR 900 mm	

UNIVERS FROID

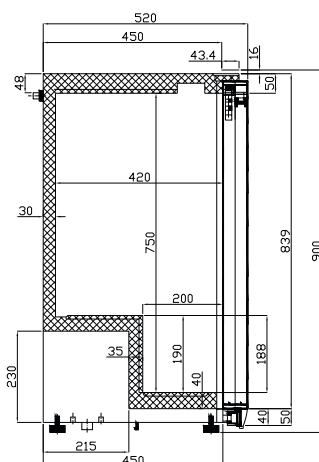


LAQUÉ T⁺ 2 RÉF. RW208S

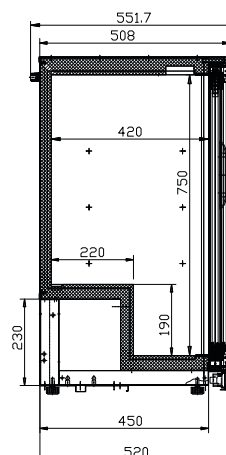


LAQUÉ T⁺ 3 RÉF. RW330S

RW208S



RW330S



PORTES COULISSANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RW208S	2	201	230	58	900 x 520 x 900	810
RW330S	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	1362

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

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

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

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 930 mm

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



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1B



SKINP. T°+ 2 RÉF. C2B



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3B

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1B	1	140	250	54	602 x 535 x 930	768
C2B	2	223	250	75	920 x 535 x 930	889
C3B	3	335	250	95	1350 x 535 x 930	1427

OPTIONS CLAYETTES

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

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES COULISSANTES

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

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

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 930 mm

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



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1C

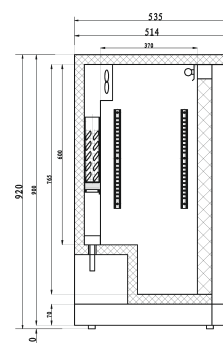


SKINP. T°+ 2 RÉF. C2C



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3C

C1C/C2C/C3C



PORTES COULISSANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1C	1	140	250	52	602 x 535 x 930	792
C2C	2	223	250	72	920 x 535 x 930	914
C3C	3	335	250	91	1350 x 535 x 930	1485

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
CC3/1	Clayettes (4) 400 x 315 mm	11
CC3/2	Clayettes (2) 440 x 315 mm	11

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

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

- Construction robuste sur pieds
réglables (7 cm)
- Isolation polyuréthane injecté:
40 mm
- Éclairage LED
- Récupération des eaux de
dégivrage et réévaporation
automatique
- Dimensions ouvertures des portes:
- FGB125/177/229: 340 mm
- FGB145/206/267: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables
par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

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



SKINP. 320 W 2 RÉF. FGB125



SKINP. 370 W 3 RÉF. FGB177



SKINP. 400 W 4 RÉF. FGB229

Sur commande
GROUPE LOGÉ À DROITE

2 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125	☞216-264 ☞396-432	229	320	80	1255 x 565 x 890	1861
FGB145	☞252-308 ☞462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	1946

3 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177	☞360-440 ☞630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	2273
FGB206	☞414-506 ☞759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	2401

4 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229	☞504-616 ☞864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	2827
FGB267	☞567-704 ☞1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	3068

ARRIÈRE-BARS INOX







2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

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

- Isolation polyuréthane injecté: 40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage LED
- Dimensions ouvertures des portes:
 - FGB125/177/229i: 340 mm
 - FGB145/206/267i: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

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

TIROIRS
voir page 116



Sur commande
GROUPE LOGÉ À DROITE



INOX 400 W 4  RÉF. FGB229i

2 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125i	↻ 216-264 ☒ 396-432	229	320	80	1225 x 565 x 890	1960
FGB145i	↻ 252-308 ☒ 462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	2045

3 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177i	↻ 360-440 ☒ 630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	2401
FGB206i	↻ 414-506 ☒ 759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	2528

4 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229i	↻ 504-616 ☒ 864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	2955
FGB267i	↻ 567-704 ☒ 1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	3196

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION OPTIMALE DU FROID)
- Groupe compresseur incorporé logé à gauche
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Accès facile et sans outil au condenseur pour nettoyage
- Froid ventilé

- Construction robuste sur pieds réglables (7 cm)
- Isolation polyuréthane injecté: 40 mm
- Éclairage LED
- Récupération des eaux de dégivrage et réévaporation automatique
- Dimensions ouvertures des portes:
 - FGB125/177/229PV: 340 mm
 - FGB145/206/267PV: 440 mm

GAZ R290 

FROID VENTILÉ 

GROUPE LOGÉ 

CARROSSERIE SKINPLATE 

2-3-4 PORTES 

HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm



SKINP. 330 W 2  RÉF. FGB125PV



SKINP. 370 W 3  RÉF. FGB177PV



SKINP. 410 W 4  RÉF. FGB229PV

Sur commande
GROUPE LOGÉ À DROITE



2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125PV	☞216-264 ☞396-432	229	330	92	1255 x 565 x 890	2102
FGB145PV	☞252-308 ☞462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	2202

3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177PV	☞360-440 ☞630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	2614
FGB206PV	☞414-506 ☞759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	2770

4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229PV	☞504-616 ☞864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	3295
FGB267PV	☞567-704 ☞1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	3523

ARRIÈRE-BARS INOX

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

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

- Isolation polyuréthane injecté: 40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage LED
- Dimensions ouvertures des portes:
 - FGB125/177/229PVi: 340 mm
 - FGB145/206/267PVi: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

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



INOX 410 W 4 RÉF. FGB229PVi

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125PVi	↻216-264 ↴396-432	229	330	92	1225 x 565 x 890	2202
FGB145PVi	↻252-308 ↴462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	2301

3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177PVi	↻360-440 ↴630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	2770
FGB206PVi	↻414-506 ↴759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	2926

4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229PVi	↻504-616 ↴864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	3423
FGB267PVi	↻567-704 ↴1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	3651

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • SANS GROUPE

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


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


Dotation: 2 clayettes ajustables
par porte


Hauteur sans les pieds: 820 mm

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


GAZ R600a 

FROID VENTILÉ 

SANS GROUPE 

CARROSSERIE SKINPLATE 

2-3-4 PORTES 

HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 

TIROIRS
voir page 116SKINP. 320 W 2  RÉF. FGB118SG

2 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB118SG	↻216-264 ☒396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	1477
FGB138SG	↻252-308 ☒462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1563

3 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB170SG	↻360-440 ☒630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	1861
FGB199SG	↻414-506 ☒759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	1989

4 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB222SG	↻504-616 ☒864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	2315
FGB260SG	↻567-704 ☒1056-1152	760	386	152	2600 x 565 x 890	2528

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • SANS GROUPE

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

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

**Dotation: 2 clayettes ajustables
par porte**

Hauteur sans les pieds: 820 mm

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

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



SKINP. | 320 W | 2 | RÉF. FGB118SGV

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB118SGV	↻216-264 ↻396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	1733
FGB138SGV	↻252-308 ↻462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1804

3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB170SGV	↻360-440 ↻630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	2216
FGB199SGV	↻414-506 ↻759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	2344

4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB222SGV	↻504-616 ↻864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	2784
FGB260SGV	↻567-704 ↻1056-1152	760	320	152	2600 x 565 x 890	2983

OPTIONS ET ACCESSOIRES POUR ARRIÈRE-BARS

BLOCS TIROIRS SKINPLATE OU INOX

SKINPLATE OU INOX 

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



TIROIRS SKINPLATE NOIR • POUR FGB118SG - FGB125 - FGB170SG - FGB177 - FGB222SG - FGB229

Réf.	Tiroirs	Dim. int. (mm) L x P x H utile	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGB3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	710
NTFGB2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	568
NTFGB1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	540

TIROIRS SKINPLATE NOIR • POUR FGB138SG - FGB145 - FGB199SG - FGB206 - FGB260SG - FGB267

Réf.	Tiroirs	Dim. int. (mm) L x P x H utile	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGB33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	767
NTFGB22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	625
NTFGB11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	597

TIROIRS INOX • POUR FGB125I - FGB177 i - FGB229I

Réf.	Tiroirs	Dim. (mm) L x P x H	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGBI3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	710
NTFGB2I	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	597
NTFGBI1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	739

TIROIRS INOX • POUR FGB145I - FGB206I - FGB267I

Réf.	Tiroirs	Dim. (mm) L x P x H	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGBI33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	795
NTFGBI22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	653
NTFGBI11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	625

OPTIONS CLAYETTES



Réf.	mm	Prix (h.t) €
F30/1	350 x 405	22
F31/1	400 x 405	24
F32/1	500 x 405	32
F30/2	405 x 405	26
F31/2	455 x 405	28
F32/2	550 x 405	34

MODÈLES CLAYETTES

Réf.	Description
FGB108	4 x F30/1
FGB118	4 x F31/1
FGB138	4 x F32/1
FGB158	2 x F30/1 + 4 x F30/2
FGB170	2 x F31/1 + 4 x F31/2
FGB199	2 x F32/1 + 4 x F32/2
FGB222	8 x F31/2
FGB260	8 x F32/2

MINI-BARS D'HÔTEL

PORTES PLEINES ET VITRÉES

GAZ AMMONIAC 
TEMPÉRATURES POSITIVES 

- TRÈS SILENCIEUX
- PORTE RÉVERSIBLE
- Réfrigération à absorption NH₃ (Ammoniac)
- Éclairage LED
- Serrure de porte

- Température +4°C/+12°C
- Dégivrage automatique
- Gaz ammoniac
- Joints de portes clipsés

Dotation: 2 clayettes



65 W  RÉF. MB40

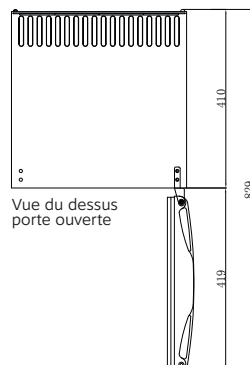


65 W  RÉF. RCG40A

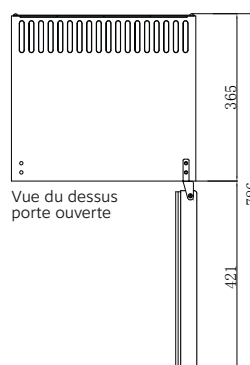
MB30



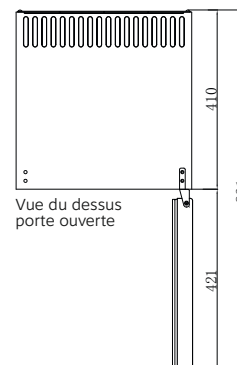
MB40/MB50



RCG30A



RCG40A/RCG50A



PORTES PLEINES

Réf.	Clayettes	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MB30	2	24	65	13	402 x 420 x 500	446
MB40	2	34	65	17	402 x 455 x 560	482
MB50	3	42	65	17	402 x 450 x 670	476

PORTES VITRÉES

Réf.	Clayettes	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RCG30A	2	24	65	14	402 x 420 x 500	460
RCG40A	2	34	65	18	402 x 455 x 560	474
RCG50A	3	42	65	29	402 x 450 x 670	505

CAVES À VINS

PORTE VITRÉE FUMÉE • DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE

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

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

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

GAZ R600a 
2 ZONES DE TEMPÉRATURE 
FROID VENTILÉ 



87 W 38  RÉF. CW360DT



180 W 174  RÉF. CW510DT



VITRE FUMÉE

Réf.	Nombre de bouteilles	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CW360DT	38	87	41	493 x 587 x 840	979
CW510DT	174	180	100	598 x 685 x 1750	2217

CAVES À VINS



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

KLS149W

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

KLD372W

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

GAZ R134a 
 TEMPÉRATURE POSITIVE 
 FROID STATIQUE 



33  0,12 KW RÉF. KLS149W



78  0,12 KW RÉF. KLD372W

Réf.	Nombre de bouteilles (75 cl)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLS149W	33	145	0,12	44	595 x 664 x 810	682
KLD372W	78	332	0,12	67	595 x 640 x 1856	852

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES POSITIVES VERTICALES

• PORTE NON RÉVERSIBLE

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C / +10°C
- Froid ventilé
- Serrure
- Thermostat mécanique et thermomètre analogique
- Charnière à droite

DC388PV

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

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

XLS-412W

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

GAZ R600a



TEMPÉRATURES POSITIVES



FROID VENTILÉ



350 L 56 KG RÉF. DC388PV



382 L 94 KG RÉF. XLS-412W

ARMOIRE POSITIVE PORTE VITRÉE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DC388PV	350	155	56	600 x 570 x 1835	1146
XLS-412W	382	n.c.	94	593 x 620 x 1830	1268

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

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

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

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

ARMOIRES POSITIVES

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

Dotation: 3 clayettes réglables en hauteur

ARMOIRES NÉGATIVES

- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation: 60 mm

Dotation: 7 clayettes fixes évaporatrices



LAQUÉE 350 L 185 W RÉF. A40BPV



LAQUÉE 555 L 358 W RÉF. A60BNV

ARMOIRES POSITIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BPV	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaux espacés de 70 mm	1325
A60BPV	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaux espacés de 70 mm	1563

ARMOIRES NÉGATIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A40BNV	440	358	73	600 x 600 x 1850	1672
A60BNV	555	358	94	770 x 690 x 1890	1916

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT) CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	506 x 415	12
GA60	654 x 525	18

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES INOX OU SKINPLATE

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

THERMOSTAT DIGITAL

- Sur roulettes
- Éclairage LED
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- 230 V Mono
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique
- Serrure

AV360 et AV360N : extérieur blanc
AV360L et AV360LN : extérieur inox

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R600A
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Isolation en polyuréthane 50 mm
- Dégivrage automatique

Dotation: 4 clayettes (495 x 428 mm) réglables en hauteur

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Dégivrage manuel

Dotation: 6 clayettes réfrigérantes évaporatrices fixes (493 x 380 mm)

TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV360	308	220	84	590 x 600 (+45) x 1860	1491
AV360L	308	220	87	590 x 600 (+45) x 1860	1563

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV360N	268	335	96	620 x 620 (+40) x 1860	1903
AV360LN	268	335	96	620 x 620 (+40) x 1860	1974

OPTIONS (POUR T° + UNIQUÈMENT)

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV35	495 x 435	30

CLAYETTES



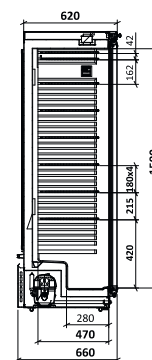
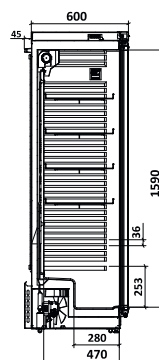
SKINP. 308 L 220 W RÉF. AV360



INOX 268 L 335 W RÉF. AV360LN

AV360/ AV360L

AV360N/ AV360LN



REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

1 PORTE VITRÉE

- Gaz réfrigérant R600
- Température 0°C/10°C
- 1 éclairage LED vertical
- 2 pieds ajustables + 2 roues
- Thermostat mécanique
- Porte à fermeture automatique (sauf pour KLRF225)
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Verrou mécanique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

AFI	SÉRIE
GAZ R600	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
FROID VENTILÉ	
1 PORTE	
5 CLAYETTES	



225 L | T°+ | RÉF. KLRF225



240 L | T°+ | RÉF. KLRF240



370 L | T°+ | RÉF. KLRF370



1 PORTE VITRÉE

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
KLRF225	♂130 ♀260	5	225	60	450 x 497 x 1881	938
KLRF240	♂151 ♀335	5	240	72	595 x 614 x 1320	710
KLRF370	♂217 ♀467	5	370	74	595 x 650 x 2000	852

ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES

1 PORTE VITRÉE

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



SÉRIE

GAZ R290



TEMPÉRATURES NÉGATIVES



FROID VENTILÉ



1 PORTE



5-6 CLAYETTES



ALUMINIUM



ALU | 374 L | T°- | RÉF. KLVG370



ALU | 496 L | T°- | RÉF. KLVG490

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Clayettes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLVG370	5	374	670	98	640 x 670 x 2056	1520
KLVG490	6	496	870	128	670 x 718 x 2026	2060

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

GN 2/1 ET 600x400 • THERMOFORMÉ • POSITIVES

FABRICATION EUROPÉENNE

- **ACCEPTÉ LES CLAYETTES GN2/1 ET 600x400**
- **THERMOSTAT DIGITAL**
- Gaz R600a
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Éclairage intérieur LED
- Finition extérieure skinplate blanc
- Finition intérieure thermoformée
- 230 V Mono
- Isolation en polyuréthane 60 mm

- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Condenseur ventilé
- Dégivrage automatique
- Porte à fermeture automatique

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

Livrées montées sur roulettes

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



SKINP. 455 L 240 W RÉF. N500V

TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N500V	455	240	104	750 x 740(+45) x 1900	1832

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	40

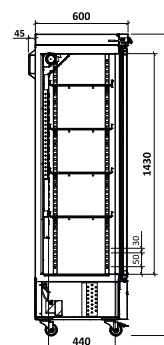
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES 2 PORTES BATTANTES • POSITIVES

- **THERMOSTAT DIGITAL**
- Gaz R290
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Éclairage LED
- Intérieur et extérieur en skinplate blanc
- 230 V Mono
- Isolation en polyuréthane 50 mm
- Dégivrage automatique
- Porte à fermeture automatique
- 2 serrures
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein



- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- SKINPLATE

ARV800PV



SKINP. 585 L 475 W RÉF. ARV800PV

TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ARV800PV	585	475	164	1180 x 605(+45) x 2090	2898

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CARV	1055 x 395	80

REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

2 PORTES VITRÉES COULISSANTES

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

AFI

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

2 PORTES

4 CLAYETTES



678 L | T°+ | RÉF. KLRF680



793 L | T°+ | RÉF. KLRF790

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRF680	↻470 ☑940	4	678	140	880 x 712 x 2001	1563
KLRF790	↻685 ☑1214	4	793	158	990 x 822 x 2001	1761

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES POSITIVES VENTILÉES GN 2/1 INOX OU SKINPLATE

- THERMOSTAT DIGITAL
- Éclairage LED
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Groupe logé sur le dessus
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- 230 V Mono
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique
- Pieds inox réglables en hauteur

ARMOIRES POSITIVES

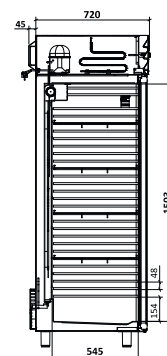
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

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

ATG600V : extérieur blanc
ATG600AV : extérieur inox

- GAZ R600a
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- SKINPLATE OU INOX
- CLAYETTES GN 2/1

ATG600V/ ATG600AV



SKINP. 476 L T°+ RÉF. ATG600V



INOX 476 L T°+ RÉF. ATG600AV

TEMPÉRATURES POSITIVES




Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG600V	476	255	109	750 x 720(+45) x 1995	1989
ATG600AV	476	255	114	750 x 720(+45) x 1995	2074

OPTIONS CLAYETTES GN 2/1

Réf.	Prix (h.t) €
MC21	40

VITRINES À POSER PORTES VITRÉES

NÉGATIVES

GAZ R290 
TEMPÉRATURES NÉGATIVES 
FROID VENTILÉ 

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



49 L 160 W T° RÉF. RTD-49L



99 L 160 W T° RÉF. RTD-99L

SANS AFFICHAGE LUMINEUX SUPÉRIEUR

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-49L	49	160	35	620 x 575 x 552	1080
RTD-99L	99	160	41	620 x 575 x 712	1145



49 L 160 W T° RÉF. RTD-49LC



99 L 160 W T° RÉF. RTD-99LC

AVEC AFFICHAGE LUMINEUX SUPÉRIEUR

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-49LC	49	160	35	620 x 575 x 676	1142
RTD-99LC	99	160	42	620 x 575 x 836	1205

VITRINES À POSER PORTES VITRÉES

POSITIVES

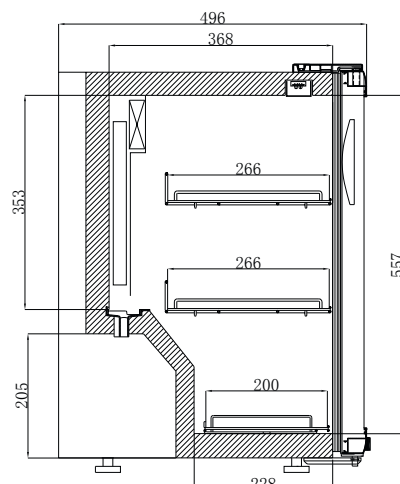
- Gaz réfrigérant R600a
- Température 0°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe en plaque laquée noire
- Face interne en aluminium noir
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Dégivrage manuel
- Isolation : Cyclopentane (45 mm par côté)
- Joint d'étanchéité amovible
- Commutateur indépendant pour l'éclairage interne
- Verre de sécurité trempé tempéré à double épaisseur
- Porte à fermeture automatique
- Serrure montée de série
- Pieds réglables

Dotation: 3 clayettes réglables



LAQUÉ T⁺ 1 RÉF. RWRC60

RWRC60



AFI	SÉRIE
GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
LAQUÉ NOIRE	
1 PORTE	

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWRC60	1	60	80	33	432 x 496 x 672	710

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

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

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

Dotation: 3 clayettes

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

ARMOIRES POSITIVES

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

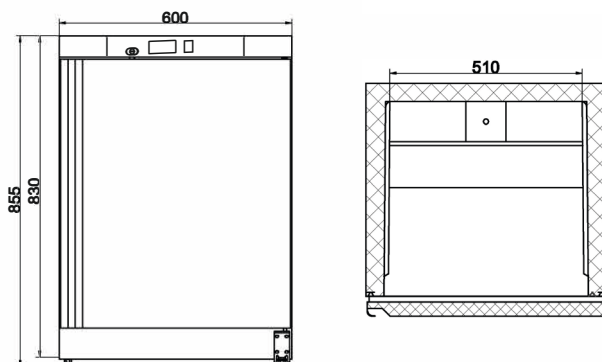
ARMOIRES NÉGATIVES

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

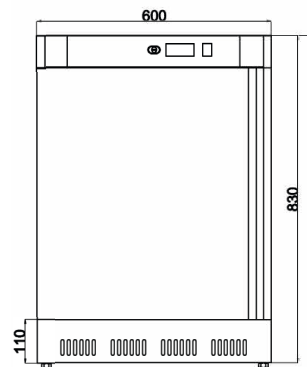


LAQUÉE 130 L T°+ RÉF. A20BPP

A20BPP



A20BNP



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A20BPP	130	120	44	600 x 585 x 855	627

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A20BNP	120	150	44	600 x 585 x 855	677

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

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

- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur : ABS thermoformé
- Fermeture à clef d'origine
- Affichage digital
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono
- Pieds : hauteur 90 mm pour A60BPP et A60BNP

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

ARMOIRES POSITIVES

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

Dotation: 3 clayettes réglables en hauteur

ARMOIRES NÉGATIVES

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

Dotation: 7 clayettes fixes évaporatrices



LAQUÉE 350 L T°+ RÉF. A40BPP



LAQUÉE 555 L T°- RÉF. A60BNP

ARMOIRES POSITIVES PORTES PLEINES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BPP	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaux espacés de 70 mm	1287
A60BPP	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaux espacés de 70 mm	1516

ARMOIRES NÉGATIVES PORTES PLEINES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A40BNP	440	358	73	600 x 600 x 1850	1366
A60BNP	555	358	94	770 x 690 x 1890	1587

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	506 x 415	12
GA60	654 x 525	18

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES
SKINPLATE OU INOX • PORTES RÉVERSIBLES

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

- PORTE RÉVERSIBLE
- THERMOSTAT DIGITAL
- Sur roulettes
- 230 V Mono
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique
- Serrure

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R600A
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Isolation en polyuréthane 50 mm
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangential très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

Dotation: 4 clayettes réglables en hauteur (495 x 428 mm)

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Dégivrage manuel

Dotation: 6 clayettes réfrigérantes évaporatrices fixes (493 x 380 mm)

AP360 et AP360N : extérieur blanc
AP360L et AP360LN : extérieur inox

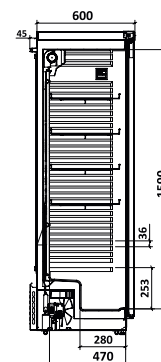


SKINP. 268 L T° RÉF. AP360N

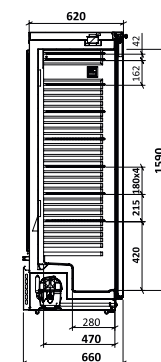


INOX 308 L T°+ RÉF. AP360L

AP360/AP360L



AP360N/AP360LN



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AP360	308	210	71	590 x 600 (+45) x 1860	1293
AP360L	308	210	76	590 x 600 (+45) x 1860	1392

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AP360N	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1520
AP360LN	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1619

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV35	495 x 435	30

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

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

- PORTE RÉVERSIBLE
- THERMOSTAT DIGITAL
- 230 V Mono
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique

Livrées montées sur roulettes

N500P et N500N : extérieur blanc
N500iP et N500iN : extérieur inox

ARMOIRES POSITIVES

- ACCEPTENT DES CLAYETTES GN 2/1 OU 600 X 400
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangential très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

Dotation : 4 clayettes GN 2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur



SKINP. 455 L T°+ RÉF. N500P



INOX 442 L T°- RÉF. N500iN

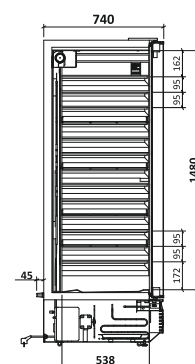
- GAZ R600a/R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
- FROID VENTILÉ/STATIQUE
- SKINPLATE OU INOX
- CLAYETTES GN 2/1 ET 600x400

ARMOIRES NÉGATIVES

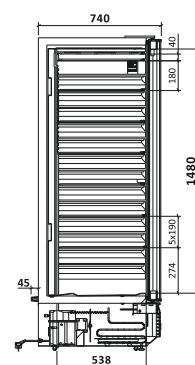
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Dégivrage manuel

Dotation: 6 clayettes fixes réfrigérantes (650 x 510mm)

N500P/N500iP



N500N/N500iN



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N500P	455	220	90	750 x 740(+45) x 1900	1520
N500iP	455	220	97	750 x 740(+45) x 1900	1648

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N500N	442	330	96	750 x 740(+45) x 1900	1705
N500iN	442	330	102	750 x 740(+45) x 1900	1832

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	40

CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	40

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

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

- PORTE RÉVERSIBLE
- THERMOSTAT DIGITAL
- Éclairage LED
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Groupe logé sur le dessus
- 230 V Mono
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Condenseur ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Porte à fermeture automatique

ATG600 et ATG600N:
extérieur blanc
ATG600A et ATG600AN:
extérieur inox

ARMOIRES POSITIVES

- ÉCLAIRAGE LED
- Gaz réfrigérant R600
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangential très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

Dotation: 5 clayettes GN 2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur

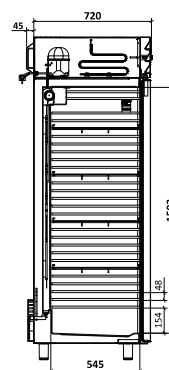
ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Froid statique
- Température -18°C/-22°C
- Dégivrage manuel
- Options: Paniers

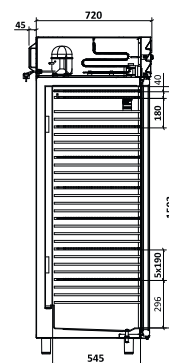
Dotation: 6 clayettes réfrigérantes évaporatrices fixes (650 x 530 mm)

- GAZ R600/R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
- FROID VENTILÉ/STATIQUE
- SKINPLATE OU INOX
- CLAYETTES GN 2/1

ATG600/ATG600A



ATG600N/ATG600AN



SKINP. 476 L T°+ RÉF. ATG600



INOX. 459 L T°- RÉF. ATG600AN

OP12
KIT DE 12 PANIERS

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG600	476	220	95	750 x 720(+45) x 1995	1705
ATG600A	476	220	98	750 x 720(+45) x 1995	1818

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG600N	459	330	96	750 x 720(+45) x 1995	1818
ATG600AN	459	330	100	750 x 720(+45) x 1995	1932

OPTIONS KITS DE 12 PANIERS

Réf.	Prix (h.t) €
OP12	26

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	40

OPTIONS KIT ROULETTES

Réf.	Prix (h.t) €
KR600	79

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

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

• PORTE RÉVERSIBLE

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

ARMOIRES POSITIVES

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

ARMOIRES NÉGATIVES

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

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

Évaporateur à l'intérieur



INOX 600 L 1 RÉF. AAF6P

INOX 1200 L 2 RÉF. AAF12P

STAR

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

INOX

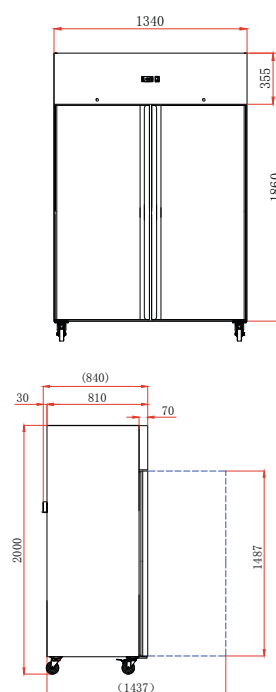
1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1

SÉRIE



AAF12P/AAF12N



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF6P	1	600	195	125	680 x 810 x 2010	1673
AAF12P	2	1200	380	213	1340 x 810 x 2010	2495

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF6N	1	600	450	132	680 x 810 x 2010	1903
AAF12N	2	1200	700	221	1340 x 810 x 2010	2659

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
AAKITFOOT-6	Kit pieds réglables - 6 pieds (de 14 à 18 cm)	59

OPTIONS

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

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

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

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

- Capacité: Maximum 22 niveaux espacés de 55 mm

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

Évaporateur encastré

ARMOIRES POSITIVES

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

ARMOIRES NÉGATIVES

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

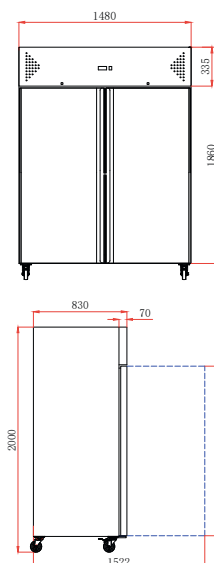
STAR ❄️

SÉRIE

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
1-2 PORTES
CLAYETTES GN 2/1



AAF14P/AAF14N



INOX 700 L 1 RÉF. AAF7P

INOX 1400 L 2 RÉF. AAF14P

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7P	1	700	456	134	740 x 830 x 2010	1686
AAF14P	2	1400	650	198	1480 x 830 x 2010	2661

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7N	1	700	1000	138	740 x 830 x 2010	1935
AAF14N	2	1400	1300	208	1480 x 830 x 2010	2896



OPTIONS KIT DE SUSPENSION POUR GIBIER

Réf.	Description	Prix (h.t) €
AAKITGIBIER	Poids supporté max 60 kg	22

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	30
SAF7	Jeu de glissières	18

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

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

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

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

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

ARMOIRES POSITIVES

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

ARMOIRES NÉGATIVES

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

STAR ❄️ SÉRIE

GAZ R290 ❄️

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES 📏

GROUPE TROPICALISÉ 🌿

ÉVAPORATEUR TRAITÉ 🧊

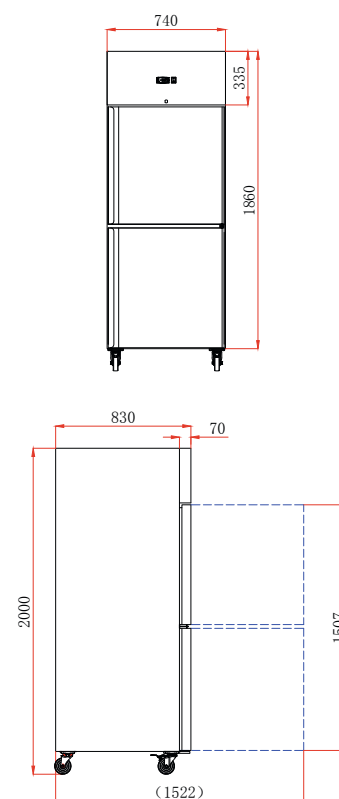
FROID VENTILÉ 🌀

INOX 🏠

2-4 DEMI-PORTES 🚪

CLAYETTES GN 2/1 📦

AAF7PPNM/AAF7PNNM



INOX 700 L 2 🚪 RÉF. AAF7PPNM

INOX 1400 L 4 🚪 RÉF. AA14PNNM

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PPNM	2	700	230	136	740 x 830 x 2010	1723
AA14PPNM	4	1400	430	213	1480 x 830 x 2010	2716

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PNNM	2	700	495	141	740 x 830 x 2010	1975
AA14PNNM	4	1400	795	226	1480 x 830 x 2010	2951

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
AAKITFOOT-6	Kit pieds réglables - 6 pieds (de 14 à 18 cm)	59

OPTIONS

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

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS

SÉRIE STAR • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX
POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Intérieur et extérieur Inox
- Gaz réfrigérant: R290
- Froid statique avec ventilateur
- Température: -2°C/+8°C
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique remplaçable

- Sur roulettes
- 7 niveaux pour bacs 600x400
- Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur
- 230 V Mono

Livrées avec 7 bacs



INOX T°+ RÉF. AA6PF

STAR FISH SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

GROUPE TROPICALISÉ

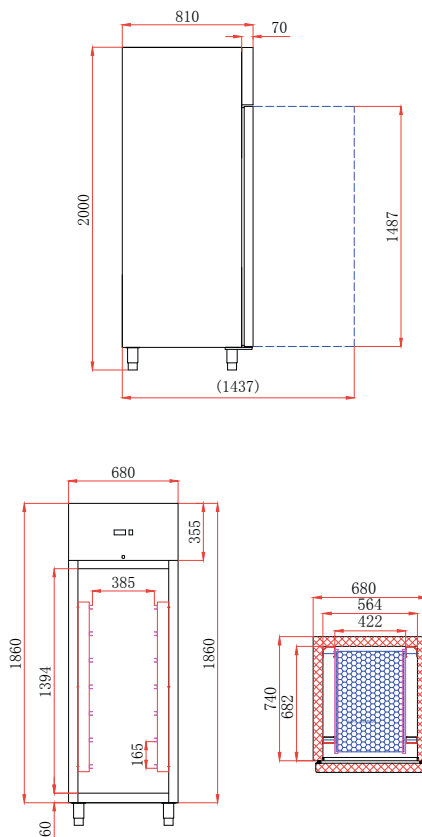
INOX

MATÉRIEL À DÉCOUVRIR

POISSONNERIES **PAGE 44**
VITRINES RÉFRIGÉRÉES

POISSONNERIES **PAGE 349**
TABLES DE TRAVAIL

AA6PF



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA6PF	600	175	123	680 x 810 x 2010	1878

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
BACP	Bac 600 x 400	101

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

SÉRIE STAR GN 2/1 • POSITIVES OU NÉGATIVES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

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

- Interrupteur de porte pour ventilation
- Interrupteur d'éclairage séparé
- 230 V Mono

Dotations: 3 clayettes par porte

ARMOIRES POSITIVES

- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -15°C/-18°C

STAR ❄️

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX AISI 304

CLAYETTES GN 2/1



AISI 304 T°+ 650 L RÉF. AAF7PV



AISI 304 T°- 650 L RÉF. AAF7NV

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PV	650	215	147	740 x 830 x 2010	1736

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7NV	650	495	155	740 x 830 x 2010	2137

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

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

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR 600X400 ET 600X800

POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

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

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

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

ARMOIRES POSITIVES

- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -18°C/-22°C



INOX | 650 L | T°+ | RÉF. AA7PP



INOX | 737 L | T°+ | RÉF. AA8PP

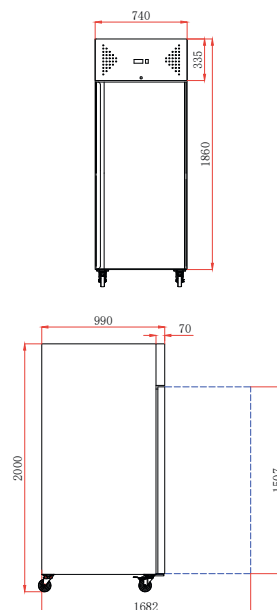
STAR

SÉRIE

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
600X400/600X800



AA8PP/AA8PN



ARMOIRES POSITIVES • 600 X 400 ET 600 X 800

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA7PP	650	456	134	740 x 840 x 2010	1686
AA8PP	737	550	158	740 x 990 x 2010	1751

ARMOIRES NÉGATIVES • 600 X 400 ET 600 X 800

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA7PN	650	1000	138	740 x 840 x 2010	1935
AA8PN	737	1250	168	740 x 990 x 2010	1890

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

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

TABLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

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

- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm

Dotation : 1 clayette par porte

STAR 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES



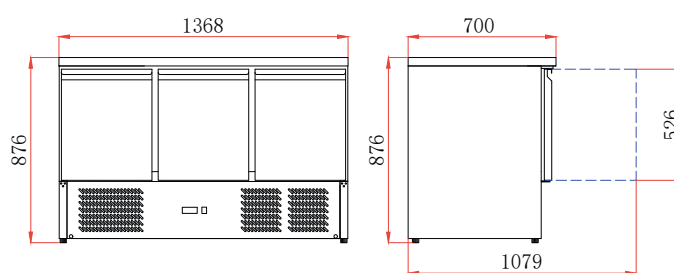
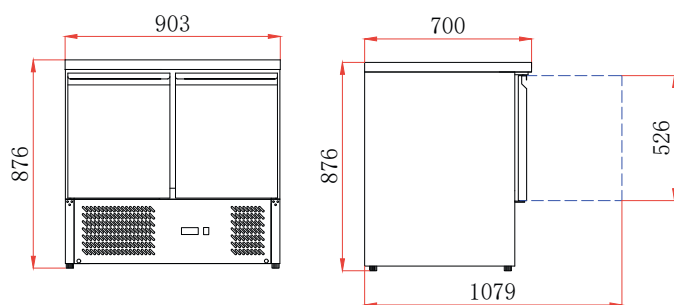
INOX 240 L 2 RÉF. AAS901



INOX 368 L 3 RÉF. AAS903T

AAS901

AAS903T



SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS901	2	240	180	69	903 x 700 x 876	842
AAS903T	3	368	270	95	1368 x 700 x 876	1504

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	28
SAF2	Jeu de glissières	16

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR • 2 - 4 - 6 TIROIRS

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

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

STAR **700**

SÉRIE

GAZ R290

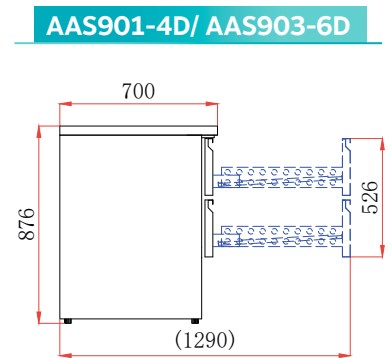
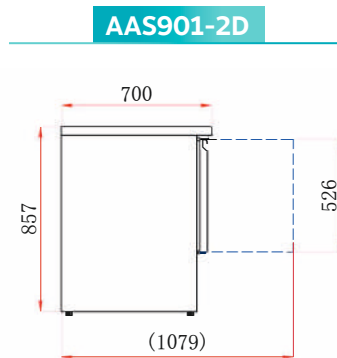
TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX AISI 304

2-4-6 TIROIRS GN 1/1



AISI 304 230 L 1 1 2 RÉF. AAS901-2D



AISI 304 220 L 4 RÉF. AAS901-4D



AISI 304 368 L 6 RÉF. AAS903-6D

SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes et tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS901-2D	1 porte + 2 tiroirs GN 1/1	230	170	92	900 x 700 x 880	1027
AAS901-4D	4 tiroirs GN 1/1	220	170	98	900 x 700 x 880	1206
AAS903-6D	6 tiroirs GN 1/1	368	240	145	1365 x 700 x 880	2000

SALADETTES

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur en inox/dos galvanisé
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C

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

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

PROFONDEUR TABLETTE DE SERVICE : 135 MM

STAR 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES



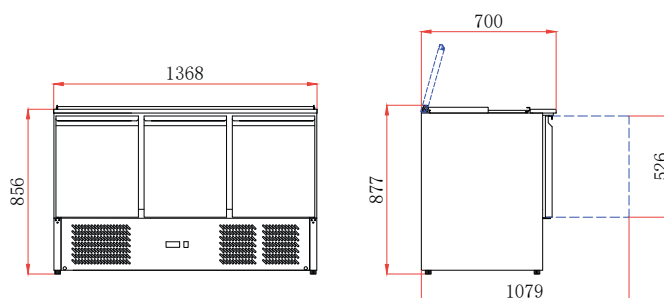
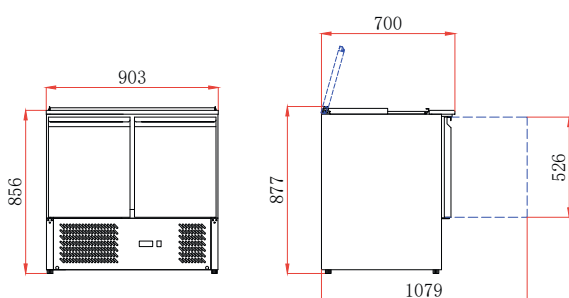
INOX 240 L 2 RÉF. AAS900



INOX 368 L 3 RÉF. AAS903

AAS900

AAS903



SALADETTES POSITIVE

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS900	2	240	180	69	903 x 700 x 877	2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6	827
AAS903	3	368	270	115	1368 x 700 x 877	4 bacs GN 1/1	1474

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	28
SAF3	Jeu de glissières	16

SALADETTES

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

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

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

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

STAR 700

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

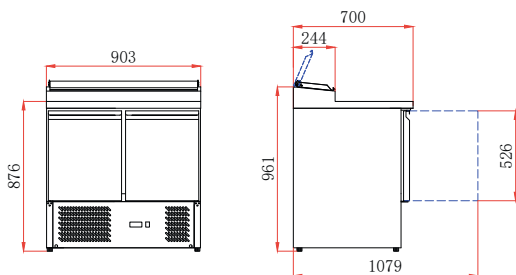


INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAPS200

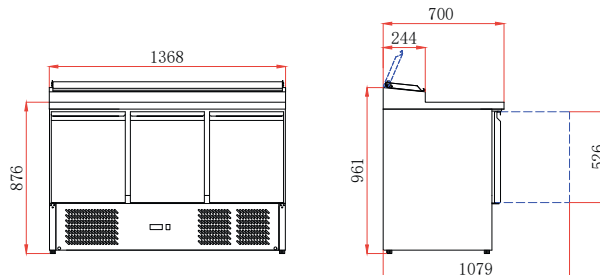


INOX | 392 L | 3 | RÉF. AAPS300

AAPS200



AAPS300



SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAPS200	2	240	180	70	903 x 700 x 961	5 bacs GN 1/6	994
AAPS300	3	392	270	104	1368 x 700 x 961	8 bacs GN 1/6	1708

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	28
SAF2	Jeu de glissières	16

SALADETTES

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX • STRUCTURES VITRÉES

- ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur en inox/dos galvanisé
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C
- Température : +2°C/+8°C

- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par portes

LIVRÉES SANS BACS GN

PROFONDEUR TABLETTE DE SERVICE : 135 MM

STAR 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES



BACS GASTRO
voir page 366



GARANTIE
2 ans
pièces
EXCLUSIVE



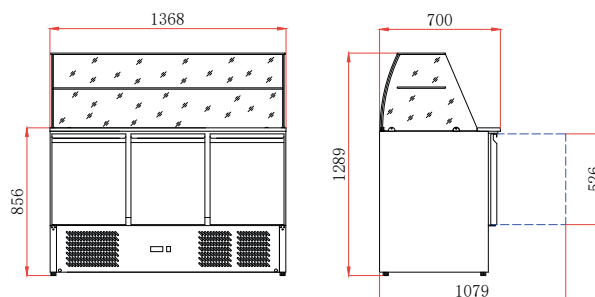
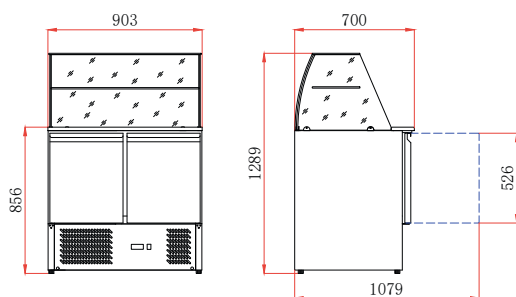
INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAS900V



INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAS903V

AAS900V

AAS903V



SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS900V	2	240	180	89	903 x 700 x 856 (1289 avec vitrage)	2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6	1092
AAS903V	3	368	270	165	1368 x 700 x 856 (1289 avec vitrage)	4 bacs GN 1/1	1614

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	28
SAF3	Jeu de glissières	16

TABLES REFRIGÉRÉES + SALADETTE OUVERTE

SÉRIE STAR GN 1/1 • 2 - 3 PORTES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Acier inoxydable pour l'intérieur et l'extérieur
- Coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique

- Joint de porte magnétique remplaçable
- 1 étagère par clayette et compatible pour bac GN 1/1
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- 230 V Mono

LIVRÉES SANS BACS GN



INOX | 465 L | 3 | RÉF. AA3PP+PS

STAR 700

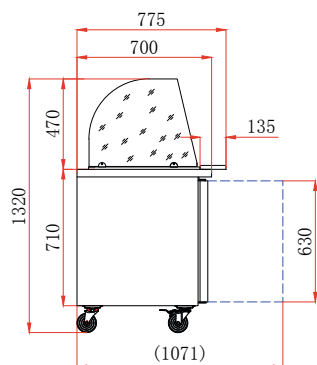
SÉRIE

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

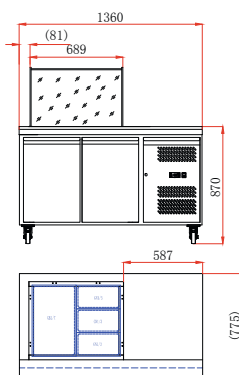
BACS GASTRO
voir page 366



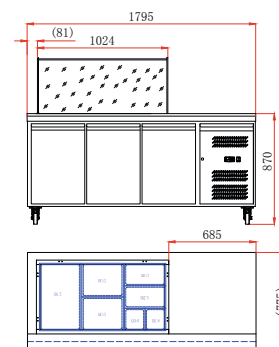
AA2PP+PS/AA3PP+PS



AA2PP+PS



AA3PP+PS



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Capacité	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP+PS	2	2 bacs GN 1/1	314	215	115	1360 x 700 x 1365	1696
AA3PP+PS	3	3 bacs GN 1/1	465	230	137	1795 x 700 x 1365	2205

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	28
SAF2	Jeu de glissières	16

MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO»

SÉRIE STAR • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

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

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

Dotation :
1 clayette GN 1/1 par porte

AAPS903PZ: Présentoir réfrigéré avec groupe séparé inclus

LIVRÉS SANS BACS GN

STAR 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX

PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT

2-3 PORTES

BACS GASTRO
voir page 366



INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAPS900

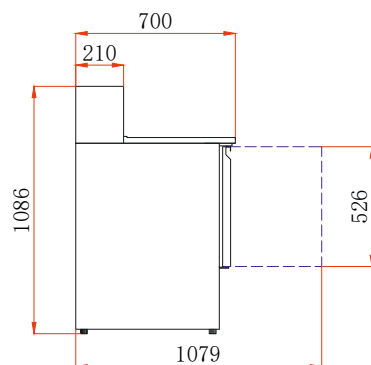


INOX | 402 L | 3 | RÉF. AAPS903

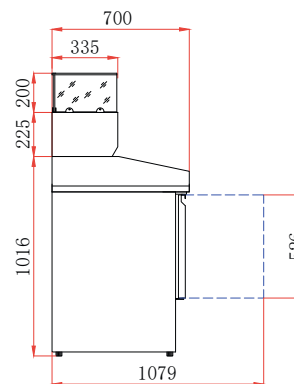


INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAPS903PZ

AAPS900/AAPS903



AAPS903PZ



MEUBLES PIZZAS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAPS900	2	240	180	106	900 x 700 x 1075	5 bacs GN 1/6	855
AAPS903	3	402	270	166	1365 x 700 x 1075	8 bacs GN 1/6	1501
AAPS903PZ	3	368	390	270	1400 x 700 x 1020	6 bacs GN 1/4	2042

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	28
SAF3	Jeu de glissières	16

TABLES RÉFRIGÉRÉES

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

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

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

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

Dotation :
1 clayette 325x430mm par porte

STAR  600

SÉRIE

GAZ R290



TEMPÉRATURES POSITIVES



AVEC/SANS DOSSERET



GROUPE TROPICALISÉ



ÉVAPORATEUR TRAITÉ



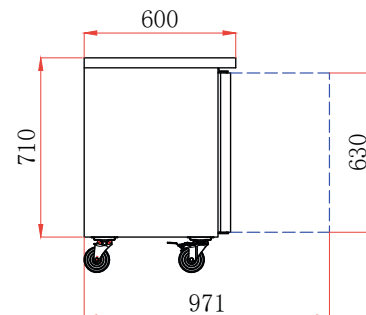
INOX



2-3-4 PORTES

INOX 228 L 2  RÉF. AAS2PPINOX 339 L 3  RÉF. AAS3PPAAS4PD
AVEC DOSSERETINOX 449 L 4  RÉF. AAS4PP

ASS PP



SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS2PP	2	228	233	94	1360 x 600 x 850	1467
AAS3PP	3	339	275	111	1795 x 600 x 850	1929
AAS4PP	4	449	380	136	2230 x 600 x 850	2121

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS2PD	2	228	233	94	1360 x 600 x 950	1504
AAS3PD	3	339	275	111	1795 x 600 x 950	1976
AAS4PD	4	449	380	136	2230 x 600 x 950	2178

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF1	Clayette plastifiée 430 x 325	28
SAF1	Jeu de glissières	16

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET
2 - 3 - 4 PORTES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

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

- Température +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

Dotation :
1 clayette GN 1/1 par porte

STAR 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

AVEC/SANS DOSSERET

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES

CLAYETTES GN 1/1



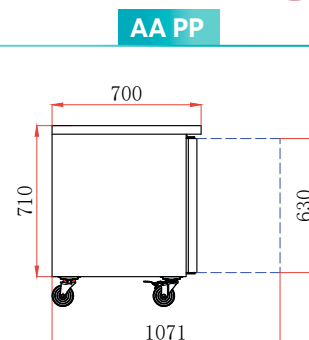
RÉF. AAKITDRAWER
Compatibles Série STAR 700
KIT TIROIRS 2 X 1/2



INOX 282 L 2 RÉF. AA2PP

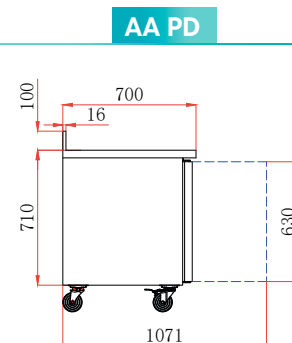


INOX 417 L 3 RÉF. AA3PP



AA4PD
AVEC DOSSERET

INOX 553 L 4 RÉF. AA4PP



SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP	2	282	233	110	1360 x 700 x 850	1671
AA3PP	3	417	275	140	1795 x 700 x 850	2171
AA4PP	4	553	380	160	2230 x 700 x 850	2412

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PD	2	282	233	110	1360 x 700 x 950	1711
AA3PD	3	417	275	140	1795 x 700 x 950	2205
AA4PD	4	553	380	160	2230 x 700 x 950	2467

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

Réf.	Compatibilité	Prix (h.t) €
AAKITDRAWER	Série STAR 700 + Série AFI 700	295

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
GAF2	Clayette GN 1/1 plastifiée	28
SAF2	Jeu de glissières	16

TABLES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

SÉRIE STAR GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

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

STAR 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES

CLAYETTES GN 1/1



INOX 282 L 2 RÉF. AA2PV

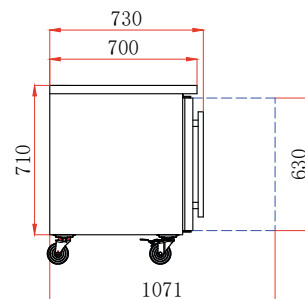


INOX 417 L 3 RÉF. AA3PV



INOX 553 L 4 RÉF. AA4PV

AA2PV/AA3PV/AA4PV



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PV	2	282	215	125	1360 x 700 x 850	1723
AA3PV	3	417	230	153	1795 x 700 x 850	2233
AA4PV	4	553	345	182	2230 x 700 x 850	2509

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	28
SAF2	Jeu de glissières	16

MEUBLES DE PRÉPARATIONS

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

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

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉS SANS BACS GN

STAR 700/800

SÉRIE

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



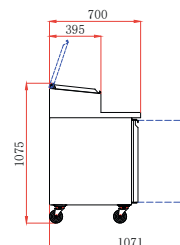
AAS27PP/AAS37PP



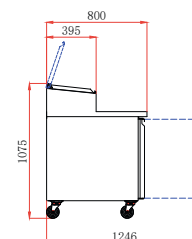
INOX 282 L 2 RÉF. AAS27PP



INOX 580 L 3 RÉF. AAS38PP



AAS28PP/AAS38PP



SÉRIE 700 • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS27PP	2	282	330	122	1360 x 700 x 1085	6 bacs GN 1/3	1805
AAS37PP	3	417	370	130	1795 x 700 x 1085	8 bacs GN 1/3	2288

SÉRIE 800 • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS28PP	2	390	330	138	1510 x 800 x 1085	7 bacs GN 1/3	1930
AAS38PP	3	580	370	180	2020 x 800 x 1085	10 bacs GN 1/3	2425

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAFF2	Clayette GN 1/1 pour AAS27PP/37PP	28
SAFF2	Jeu de glissières pour AAS27PP/37PP	16
GAFF28	Clayette 400 x 600 pour AAS28PP/38PP	30
SAFF28	Jeu de glissières pour AAS28PP/38PP	18

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR 600X400 • 2 - 3 PORTES

PLANS DE TRAVAIL INOX OU GRANIT

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

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

Dotation : 5 paires de glissières par porte

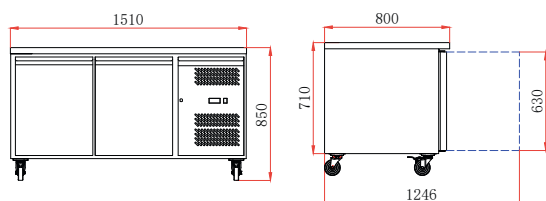


PLAN INOX | 390 L | 2 | RÉF. AA28PP

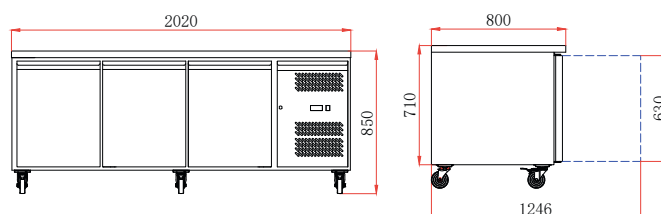


PLAN GRANIT | 580 L | 3 | RÉF. AA38PPDM3

AA28PP/AA28PPDM2



AA38PP/AA38PPDM3



PLAN DE TRAVAIL INOX • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA28PP	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1686
AA38PP	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	2188

PLAN DE TRAVAIL GRANIT • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA28PPDM2	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1893
AA38PPDM3	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	2338

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

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

STAR 800

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL INOX OU GRANIT

2-3 PORTES



MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE STAR • AVEC VITRINE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

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

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

Dotation : 1 clayette par porte (600x400 mm)

AA2PZ+TB:
7 tiroirs à pôtons non réfrigérés

LIVRÉS SANS BACS GN

STAR 800

SÉRIE

- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ TABLE/STATIQUE VITRINE
- GROUPE TROPICALISÉ
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ
- INOX
- PLAN DE TRAVAIL GRANIT
- 2-3 PORTES



INOX 390 L 2 RÉF. AA2PZ

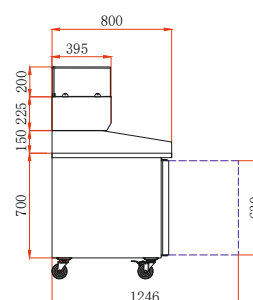


INOX 580 L 2 7 RÉF. AA2PZ+TB



INOX 585 L 3 RÉF. AA3PZ

AA PZ



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes et tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AA2PZ	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bacs GN 1/3	2357
AA3PZ	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bacs GN 1/3	2897
AA2PZ+TB	2 portes + 7 tiroirs	580	395	366	2025 x 800 x 1435	9 bacs GN 1/3	3059

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

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

MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE AFISTAR • AVEC VITRINE • REHAUSSÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur AiSi304/
dos galvanisé

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

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

Hauteur rebord: 200 mm
Pour une meilleure utilisation
de la surface de travail en
dessous de la vitrineDotation : 1 clayette par porte
(600x400 mm)

LIVRÉS SANS BACS GN

AFI STAR 800

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ TABLE/STATIQUE VITRINE

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL GRANIT

2-3 PORTES

BACS
GASTRO
voir page 366HAUTEUR DU REBORD
PLUS ÉLEVÉ DE 5 CM

+ 5 CM



INOX | 390 L | 2 | RÉF. TRIPZ2P-HIGH



INOX | 585 L | 3 | RÉF. TRIPZ3P-HIGH

TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
TRIPZ2P-HIGH	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bacs GN 1/3	2522
TRIPZ3P-HIGH	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bacs GN 1/3	3067

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	39
AAKITCASTERS - 6	Kit roulettes - 6 roulettes	94

OPTIONS

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

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

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

POSITIVES OU NÉGATIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- Gaz réfrigérant R290
- Capacité GN 2/1
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 441
- Froid ventilé avec système monobloc
- Dégivrage automatique
- Clayettes Amovibles en Acier plastifié GN 2/1 (650 x 530mm)
- Porte réversible
- Fermeture automatique
- Lampe LED sur le dessus

- Fermeture à clés
- 4 pieds en inox

Dotation: 3 clayettes par porte

ARMOIRES POSITIVES

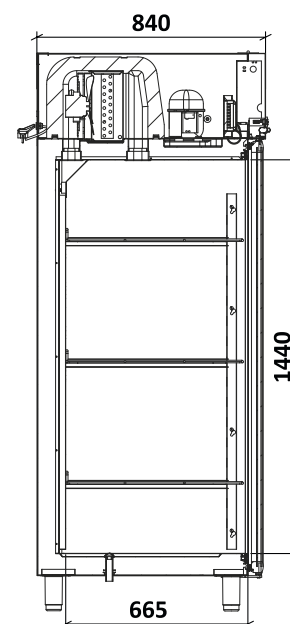
- Température -2°C/+8°C
- ISOLATION: POLYURETHANE 80 MM

ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -15°C/-25°C
- ISOLATION: POLYURETHANE 80 MM

NOUVEAU

AFI	SÉRIE
GAZ R290	✱
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES	🔒
INOX AISI 304 / 441	🔧
1-2 PORTES	🚪
CLAYETTES GN 2/1	🍽️



AISI 304 535 L 1 🚪 RÉF. AGP700TA

AISI 304 1225 L 2 🚪 RÉF. AGP1400TA

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGP700TA	1	535	315	145	720 x 840 x 2035	2548
AGP1400TA	2	1225	430	235	1440 x 840 x 2035	3836

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGP700TAN	1	535	560	150	720 x 840 x 2035	3136
AGP1400TAN	2	1225	700	235	1440 x 840 x 2035	4480

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAGP	Clayette GN 2/1	49
SAGP	jeu de glissière	29

TABLES RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- Froid ventilé
- Moteur extractible sur le côté droit
- Fond intérieur estampé
- Surface extérieure Inox AISI 441
- Surface intérieure Inox AISI 304
- Plan de travail Inox AISI 304
- Dos en Acier Galvanisé
- Dégivrage automatique
- Pieds Inox Réglables
- Support étagère Inox
- Avec ou Sans Dossieret 100 mm

- Capacité : GN 1/1 - 325 x 530 mm

Dotation :
1 clayette 325 x 430 mm par porte

TABLES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- ISOLATION: POLYURETHANE 60 MM

NOUVEAU

AFI 600

SÉRIE

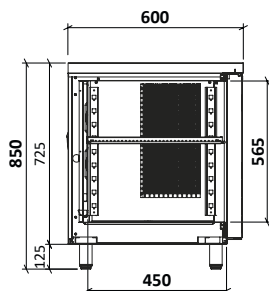
GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
SANS DOSSERET
INOX AISI 304 / 441
2-3-4 PORTES



AISI 304 / 441 238 L 2 RÉF. BRS15



AISI 304 / 441 367 L 3 RÉF. BRS20



AISI 304 / 441 495 L 4 RÉF. BRS25

SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BRS15	2	238	180	119	1500 x 600 x 900	2450
BRS20	3	367	224	153	2000 x 600 x 900	2912
BRS25	4	495	244	188	2500 x 600 x 900	3514

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GBRS	Clayette GN 1/1	35
SBRS	jeu de glissière	20

TABLES RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES** • **POSITIVES**

- GROUPE TROPICALISÉ
- Froid ventilé
- Moteur extractible sur le côté droit
- Fond intérieur estampé
- Surface extérieure Inox AISI 441
- Surface intérieure Inox AISI 304
- Plan de travail Inox AISI 304
- Dos en Acier Galvanisé
- Dégivrage automatique
- Pieds Inox Réglables
- Support étagère Inox
- Avec ou Sans Dossieret 100 mm

- Capacité : GN 1/1 - 325 x 530 mm

Dotation :
1 clayette 325 x 430 mm par porte

TABLES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- ISOLATION:
POLYURETHANE 60 MM

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

SANS DOSSERET

INOX AISI 304 / 441

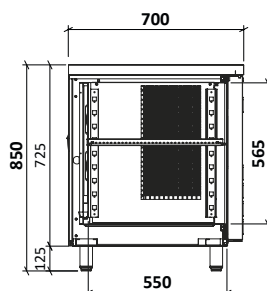
2-3-4 PORTES



AISI 304 / 441 291 L 2 RÉF. BRG15



AISI 304 / 441 447 L 3 RÉF. BRG20



AISI 304 / 441 604 L 4 RÉF. BRG25

SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BRG15	2	291	192	128	1500 x 700 x 900	2548
BRG20	3	447	240	164	2000 x 700 x 900	3038
BRG25	4	604	263	203	2500 x 700 x 900	3598

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GBRG	Clayette GN 1/1	39
SBRG	jeu de glissière	20

REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

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

Volet mécanique



SÉRIE

GAZ R290



TEMPÉRATURES POSITIVES



4 CLAYETTES



607 L | T°+ | RÉF. KLRFO600

Réf.	Capacité (bouteilles/ canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRFO600	♂276 ♀621	4	607	129	880 x 750 x 2147	3153

MEUBLES MURAUX

SÉRIE PSI II • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

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

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

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

GAZ R452a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID VENTILÉ 

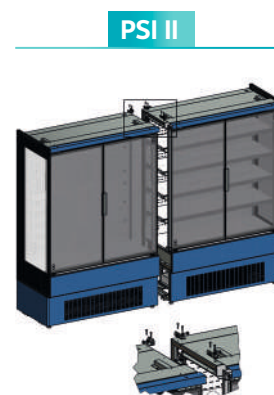
GRUPE LOGÉ 



1,14 m² 1915 W T°+ RÉF. PSI II P 1510



1,14 m² 1380 W T°+ RÉF. PSI II PC 1510



sur commande
GRUPE À DISTANCE

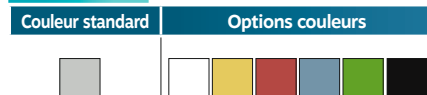
2 PORTES BATTANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II P 1310	0,98	1915	225	1305 x 635 x 1920	4797
PSI II P 1510	1,14	1915	245	1505 x 635 x 1920	5143
PSI II P 1935	1,48	2120	285	1930 x 635 x 1920	6948

2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II PC 1310	0,98	1000	225	1310 x 670 x 1920	5363
PSI II PC 1510	1,14	1380	245	1510 x 670 x 1920	5766
PSI II PC 1935	1,48	1950	285	1935 x 670 x 1920	7705

COULEURS





MEUBLES MURAUX


SÉRIE PSI II NOIRE • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES


- 2 PORTES EN VERRE
- Gaz réfrigérant R452A
- Réfrigération ventilée avec groupe logé
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Régulateur électronique facile à utiliser
- Éclairage LED dans la partie supérieure
- Décoration et intérieur en tôle peinte ou en acier inoxydable
- Joes latérales panoramiques avec double vitrage
- Profil porte prix transparent en PVC
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

NOUVEAU

GAZ R452a 

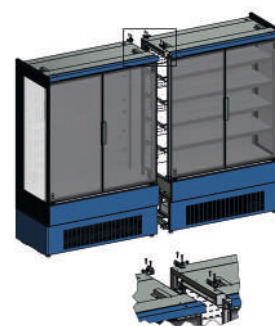
TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID VENTILÉ 

GRUPE LOGÉ 

1,14 m² 1915 W T⁺ RÉF. PSI II P 1510 N

PSI II



2 PORTES BATTANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II P 1310 N	0,98	1915	225	1305 x 635 x 1920	4797
PSI II P 1510 N	1,14	1915	245	1505 x 635 x 1920	5143
PSI II P 1935 N	1,48	2120	285	1930 x 635 x 1920	6948

2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II PC 1310 N	0,98	1000	225	1310 x 670 x 1920	5363
PSI II PC 1510 N	1,14	1380	245	1510 x 670 x 1920	5766
PSI II PC 1935 N	1,48	1950	285	1935 x 670 x 1920	7705

MEUBLES MURAUX


SÉRIE DELTA • PRODUITS LAITIERS ET CHARCUTERIE


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


Livrés d'origine avec un rideau de nuit

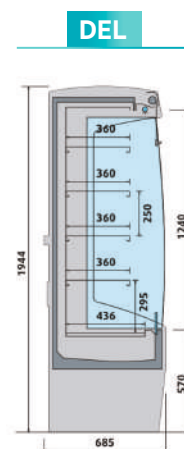
Dotation : 4 étagères (3 étagères profondeur 360 mm et 1 étagère profondeur 436 mm)

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

GAZ R452a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

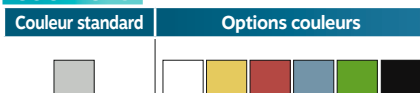
FROID VENTILÉ 



1,60 m² 890 W T⁺ RÉF. DEL130

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DEL70	0,80	700	175	705 x 655 x 1934	3385
DEL88	1,20	780	220	886 x 655 x 1934	3632
DEL130	1,60	890	260	1330 x 655 x 1934	4159
DEL150	1,86	1270	300	1530 x 655 x 1934	5034
DEL200	2,40	1370	342	1955 x 655 x 1934	5509

COULEURS



ARMOIRES MURALES

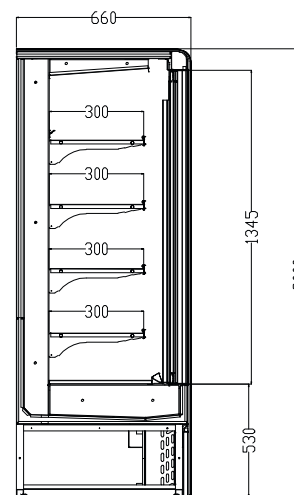
2 - 3 PORTES BATTANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -1°C/+5°C
- Froid ventilé
- 4 rayonnages
- Faces vitrées
- Affichage numérique
- Éclairage LED
- Étagères continues
- Pieds réglables
- Capacité de charge maximale par étage : 95 kg
- Surfaces résistantes à l'humidité
- Portes à fermeture automatique
- Grande ergonomie
- Thermostat numérique

- Évaporateur
- Évacuation automatique des eaux de condensats
- Valve d'expansion capillaire
- Dégivrage automatique
- Portes avec double vitrage
- Conviennent pour tous les types de produits
- Qualité supérieure
- Nettoyage facile
- 230 V Mono
- Couleur : Noir mat
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- GRUPE LOGÉ
- NOIR MAT
- 2-3 PORTES

BLC



NOIR 2 T+ RÉF. BLC1366



NOIR 4 T+ RÉF. BLC2066

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BLC1066	2	0,36	n.c.	1000 x 660 x 2000	2981
BLC1366	2	0,46	991	1310 x 660 x 2000	4154
BLC1566	2	0,53	1127	1500 x 660 x 2000	4791
BLC2066	4	0,71	1165	1935 x 660 x 2000	5225

Découvrez notre gamme de présentoirs réfrigérés à poser!



52 L T°+ RÉF. RTS-52L



103 L T°+ RÉF. RTS-103L



130 W T°+ RÉF. GASTRO PR1/1



INOX 8 1/3 T°+ RÉF. C 180 C



AISI 304 7 GN 1/4 RÉF. TRIVRX1600/330







INOX 67 L T°- RÉF. RTD-67L



PRÉSENTOIRS DE CRÈMES GLACÉES À POSER

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

LIVRÉS SANS BACS GN

GAZ R134a 
 TEMPÉRATURES NÉGATIVES 
 INOX 
 4 BACS 5L 



INOX 67 L T°- RÉF. RTD-67L



INOX 77 L T°- RÉF. RTD-77L



INOX 77 L T°- RÉF. RTD-77L-2

PRÉSENTOIRS NÉGATIFS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-67L	67	140/162	30	805 × 666 × 356	1412
RTD-77L	77	140/162	32	805 × 666 × 305	1412
RTD-77L-2	77	140/162	28	805 × 666 × 358	1412

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 265 MM

GAZ R134a 
 TEMPÉRATURES POSITIVES 
 HAUTEUR 265 MM 

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

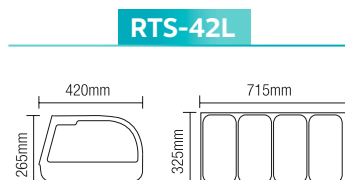
- Système de refroidissement direct
- Dégivrage automatique
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Prévu pour bacs de 40 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN

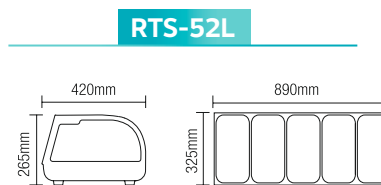
BACS GASTRO
voir page 366 



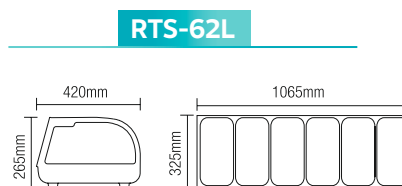
42 L T°+ RÉF. RTS-42L



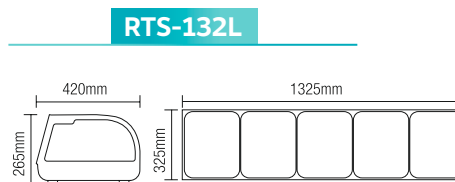
52 L T°+ RÉF. RTS-52L



62 L T°+ RÉF. RTS-62L



132 L T°+ RÉF. RTS-132L



VITRINES POSITIVES

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-42L	4 bacs GN 1/3	180/190	34,5	1177 x 420 x 265	1162
RTS-52L	5 bacs GN 1/3	180/190	38,5	1352 x 420 x 265	1205
RTS-62L	6 bacs GN 1/3	180/190	41,5	1529 x 420 x 265	1233
RTS-132L	5 bacs GN 1/2	180/190	45	1800 x 420 x 265	1247

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 330 MM

GAZ R134a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

HAUTEUR 330 MM 

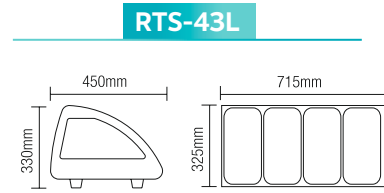
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/12°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Verre incurvé avant
- Portes coulissantes
- Système de refroidissement direct

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

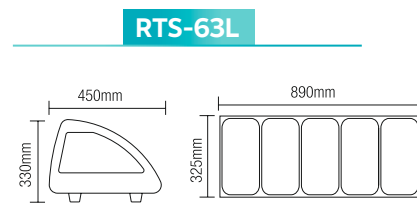
LIVRÉS SANS BACS GN



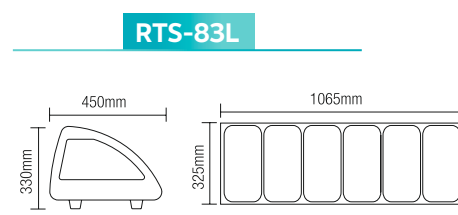
43 L T°+ RÉF. RTS-43L



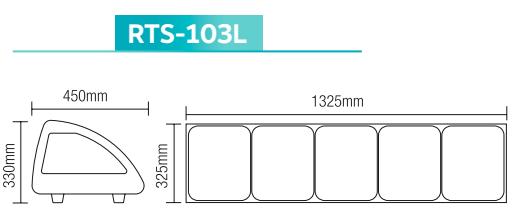
63 L T°+ RÉF. RTS-63L



83 L T°+ RÉF. RTS-83L



103 L T°+ RÉF. RTS-103L



VITRINES POSITIVES

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-43L	4 bacs GN 1/3	160	33	1131 x 450 x 330	1065
RTS-63L	5 bacs GN 1/3	160	36	1307 x 450 x 330	1094
RTS-83L	6 bacs GN 1/3	160	39	1483 x 450 x 330	1153
RTS-103L	5 bacs GN 1/2	160	44	1754 x 450 x 330	1176

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER SÉRIE ÉCO

**STRUCTURE EN ABS OU PS
THERMOFORMÉ**

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

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

LIVRÉS SANS BACS GN



8 GN 1/6 130 W T°+ RÉF. MINI PR8/6



9 GN 1/4 130 W T°+ RÉF. MIXTO PR9/4



7 GN 1/3 130 W T°+ RÉF. MIDI PR7/3



10 GN 1/3 180 W T°+ RÉF. MAXI PR10/3

GAZ R134a
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID STATIQUE



4 GN 1/3 130 W T°+ RÉF. MICRO PR4/3



6 GN 1/6 170 W T°+ RÉF. PICO PR6/6



4 GN 1/6 170 W T°+ RÉF. NANO PR4/6



1 GN 1/1 130 W T°+ RÉF. GASTRO PR1/1



6 GN 1/4 130 W T°+ RÉF. MACRO PR6/4

MINI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR8/6	8 bacs GN 1/6	130	20	1720 x 230 x 220	1065

MICRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR4/3	4 bacs GN 1/3	130	20	1020 x 410 x 220	1080

MIXTO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR9/4	9 bacs GN 1/4	130	22	1830 x 330 x 230	1193

PICO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR6/6	6 bacs GN 1/6	170	15	1320 x 245 x 235	1065

NANO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR4/6	4 bacs GN 1/6*	170	12	990 x 245 x 235	966

MIDI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR7/3	7 bacs GN 1/3	130	25	1580 x 450 x 230	1165

GASTRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR1/1	1 bac GN 1/1	130	18	600 x 400 x 370	1051

MAXI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR10/3	10 bacs GN 1/3	180	30	2080 x 410 x 220	1222

MACRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR6/4	6 bacs GN 1/4	130	18	1270 x 330 x 230	1065

* Uniquement bac 100 mm

UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE AFISTAR • VITRINES DROITES

Construction inox AiSi304

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

- Froid statique
- Thermostat électronique réglable (Dixell)

LIVRÉES SANS BACS GN

AFI STAR	SÉRIE
GAZ R600	✱
TEMPÉRATURES POSITIVES	🔒
FROID STATIQUE	❄️
INOX AISI 304	🔧
PROFONDEUR 335 OU 395 MM	📏



AISI 304 7 GN 1/4 RÉF. TRIVRX1600/330



UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES • PROFONDEUR 335MM

Réf.	Capacité	Puissance (HP)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/330	5 bacs GN 1/4	1	25	1200 x 335 x 435	678
TRIVRX1400/330	6 bacs GN 1/4	1	27	1400 x 335 x 435	693
TRIVRX1500/330	7 bacs GN 1/4	1	29	1500 x 335 x 435	708
TRIVRX1600/330	7 bacs GN 1/4	1	30	1600 x 335 x 435	718
TRIVRX1800/330	8 bacs GN 1/4	1	32	1800 x 335 x 435	735
TRIVRX2000/330	10 bacs GN 1/4	1	34	2000 x 335 x 435	765

UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES • PROFONDEUR 395MM







Réf.	Capacité	Puissance (HP)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/380	4 bacs GN 1/3	1	28	1200 x 395 x 435	680
TRIVRX1400/380	6 bacs GN 1/3	1	30	1400 x 395 x 435	700
TRIVRX1500/380	6 bacs GN 1/3	1	31	1500 x 395 x 435	713
TRIVRX1600/380	7 bacs GN 1/3	1	32	1600 x 395 x 435	745
TRIVRX1800/380	8 bacs GN 1/3	1	35	1800 x 395 x 435	773
TRIVRX2000/380	9 bacs GN 1/3	1	37	2000 x 395 x 435	807

UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES COUVERCLES INOX

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

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

LIVRÉES SANS BACS GN

GAZ R134a 
TEMPÉRATURES POSITIVES 
FROID STATIQUE 
GROUPE LOGÉ 
INOX 
PROFONDEUR 395 MM 

**BACS
GASTRO**
voir page 366



INOX 4  T°+ RÉF. C 120 C



INOX 8  T°+ RÉF. C 180 C

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

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C 120 C	4 bacs GN 1/3	149	25	1200 x 395 x 280	638
C 140 C	4 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	149	27	1400 x 395 x 280	643
C 150 C	5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	149	29	1500 x 395 x 280	658
C 160 C	7 bacs GN 1/3 + 1 GN 1/2	149	30	1600 x 395 x 280	698
C 180 C	8 bacs GN 1/3	149	32	1800 x 395 x 280	725
C 200 C	9 bacs 1/3	1/6	34	2000 x 395 x 280	758

COMPTOIRS HORIZONTAUX DE CRÈMES GLACÉES

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

LIVRÉES SANS BACS GN

AFI	SÉRIE
GAZ R600	☼
TEMPÉRATURES NÉGATIVES	🔒
7 OU 8 BACS	🍷

BACS GASTRO
voir page 366



COMPTOIRS NÉGATIFS

Réf.	Capacité	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLHG380	7 bacs de 5L	381	73	1305 x 635 x 1255	1207
KLHG465	8 bacs de 5L	467	84	1555 x 635 x 1255	1392

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
BG5	Bac inox 5L pour crème glacée	35



REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES

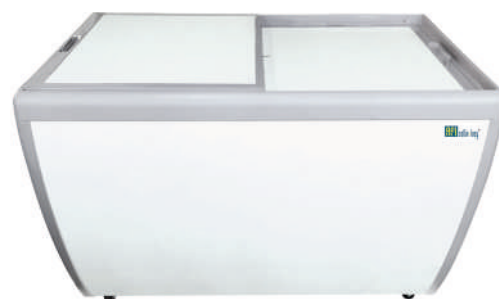
SÉRIE BRASSERIE • PORTES PLEINES COULISSANTES

• ORIFICE DE VIDANGE

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



SKINP. 300 L T⁺ RÉF. MFK320



SKINP. 260 L T⁺ RÉF. RI-260-C

GAZ R290 ❄️
TEMPÉRATURES POSITIVES 🌡️
FROID STATIQUE ❄️
SKINPLATE 🔄

REFROIDISSEUR PORTES COULISSANTES

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MFK320	300	55	1040 x 660 x 1060	1051
RI-260-C	260	57	990 x 715 x 900	547

CONGÉLATEURS BAHUTS

PORTES VITRÉES COULISSANTES

• COMPRESSEUR DANFOSS

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



594 W 746 L T⁻ RÉF. BI750L



GAZ R290 ❄️
TEMPÉRATURES NÉGATIVES 🌡️
FROID STATIQUE ❄️

LIVRÉES AVEC PANIERS




CONGÉLATEURS PORTES COULISSANTES

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Puissance (W)	Paniers (mm)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BI530L	528	81	410	4 x 280 x 710 x 200	1350 x 760 x 620	1550 x 960 x 825	2103
BI750L	746	105	594	2 x 570 x 710 x 200	1850 x 760 x 620	2050 x 960 x 825	2377
BI920L	965	185	594	2 x 570 x 710 x 200 4 x 280 x 710 x 200	2350 x 760 x 620	2550 x 960 x 825	2951

CONGÉLATEURS BAHUTS

PORTES VITRÉES COULISSANTES

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

	SÉRIE
GAZ R290	
TEMPÉRATURES NÉGATIVES	



790 L T°- RÉF. KLCCG790



912 L T°- RÉF. KLCCG900

2 SÉPARATEURS

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCCG790	790	135	1856 x 870 x 925	2102

3 SÉPARATEURS

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCCG900	912	146	2106 x 870 x 925	2131

CONGÉLATEURS BAHUTS COUVERCLE BASCULANT

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

Dotation: 2 paniers



BLANC 600 L T°- RÉF. BD598F



GAZ R290	
TEMPÉRATURES NÉGATIVES	
FROID STATIQUE	
CARROSSERIE BLANCHE	

CONGÉLATEURS COUVERCLES BASCULANTS

Réf.	Volume (litres)	Puissance	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BD598F	600	280 W - 1/3 HP	85	1603 x 726 x 1030	1349

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

Dotation: 1 panier



LAQUÉE 324 L T°- RÉF. MF370



GAZ R600a	
TEMPÉRATURES NÉGATIVES	
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	
LAQUÉE BLANCHE	

CONGÉLATEURS COUVERCLES BASCULANTS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MF240	209	80	42	830 x 660 x 850	891
MF370	324	110	55	1170 x 660 x 850	909
MF460	402	195	65	1400 x 660 x 850	1244

CONGÉLATEURS BAHUTS COUVERCLE BASCULANT

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

AFI	SÉRIE
GAZ R600	❄️
TEMPÉRATURES NÉGATIVES	🌡️
LAQUÉ	🔧



LAQUÉ 391 L T° RÉF. KLCA390



LAQUÉ 479 L T° RÉF. KLCA480




Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCA390	391	63	1305 x 720 x 845	744
KLCA480	479	70	1555 x 720 x 845	835
KLCA650	655	79	2055 x 720 x 845	1080

MACHINES À GLAÇONS

SYSTÈME À ASPERSION

UN GLAÇON PLUS TRANSPARENT QUE JAMAIS !

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

GAZ R290 
 INOX 
 GLAÇONS PLEINS 



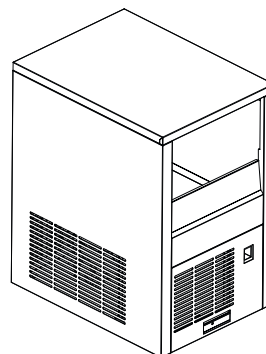
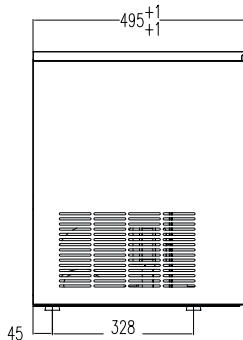
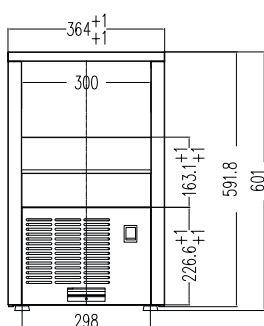
20 KG/24H 28  500 W RÉF. ICM20

30 KG/24H 28  580 W RÉF. ICM30

 HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 60 mm

 HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 60 mm




ICM



Réf.	Production 24/H (kg)	Réserve (kg)	Puissance (W)	Compresseur	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ICM20	20	6	500	Damper	36	364 x 495 x 605	936
ICM30	30	6	580	Embraco	38	364 x 495 x 605	1045

MACHINES À GLAÇONS

SYSTÈME À PALETTES

GAZ R134a 
 INOX 
 GLAÇONS CYLINDRIQUES CREUX 

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

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

Livrées avec une pelle en plastique



21 KG/24H 15  250 W RÉF. MGP21A

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 130 mm

25 KG/24H 15  265 W RÉF. MGP25A

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 130 mm

REFROIDISSEMENT AIR

Réf.	Production 24/H (kg)	Nombre de glaçons/cycle	Réserve	Cycle (minutes)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MGP21A	21	15	7 kg 410 glaçons	18 - 22	250	30	340 x 547 x 694	1435
MGP25A	25	15	10 kg 588 glaçons	18 - 23	265	33	400 x 547 x 694	1520
MGP37A	37	20	12 kg 706 glaçons	14 - 17	350	36	450 x 547 x 694	1705

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

3 - 5 - 10 NIVEAUX

REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION RAPIDES !

GAZ R452a
INOX AISI 304

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



AISI 304 | 3 GN 2/3 | 218 W | RÉF. RF 2/3






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



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

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Pieds	Prix (h.t) €
RF 2/3	GN 2/3: 3 niveaux	+45°/+3° = 90 min./7kg	+45°/-18° = 240 min./5k	218	60	600 x 609 x 370	À poser sur plan de travail	2799
RF 50 FASTER	GN 1/1 et 600 x 400: 5 niveaux	+90°/+3° = 90 min./15kg	+90°/-18° = 270 min./10kg	449	105	760 x 700 x 850	pieds ajustables	2676
RF 10 FASTER	GN 1/1 et 600 x 400: 10 niveaux	+90°/+3° = 90 min./40kg	+90°/-18° = 270 min./28kg	900	140	790 x 760 x 1630	pieds ajustables	5924

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

GAZ R404a/R290 
 FROID VENTILÉ 
 INOX AISI 304 

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



AISI 304 5 600X400 1159 W RÉF. CM 3.X



AISI 304 10 600X400 980 W RÉF. CM 5.X



AISI 304 13 600X400 1200 W RÉF. CM 10.X

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CM 3.X	5 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./20kg	+70°C/-18°C = 240 min./15kg	1159	130	800 x 800 x 930	3265
CM 5.X	10 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./40kg	+70°C/-18°C = 240 min./28kg	980	139	800 x 800 x 1515	4084
CM 10.X	13 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./60kg	+70°C/-18°C = 240 min./38kg	1200	182	800 x 800 x 1763	5090

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

REFROIDISSEURS DE POUBELLE

1 - 2 CONTAINERS

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

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX AISI 304

2-3 CONTAINERS

Livrés montés

Livrés sans containers



2 X 240 L T°+ RÉF. WBC2-240



1 X 120 L T°+ RÉF. WBC1-120



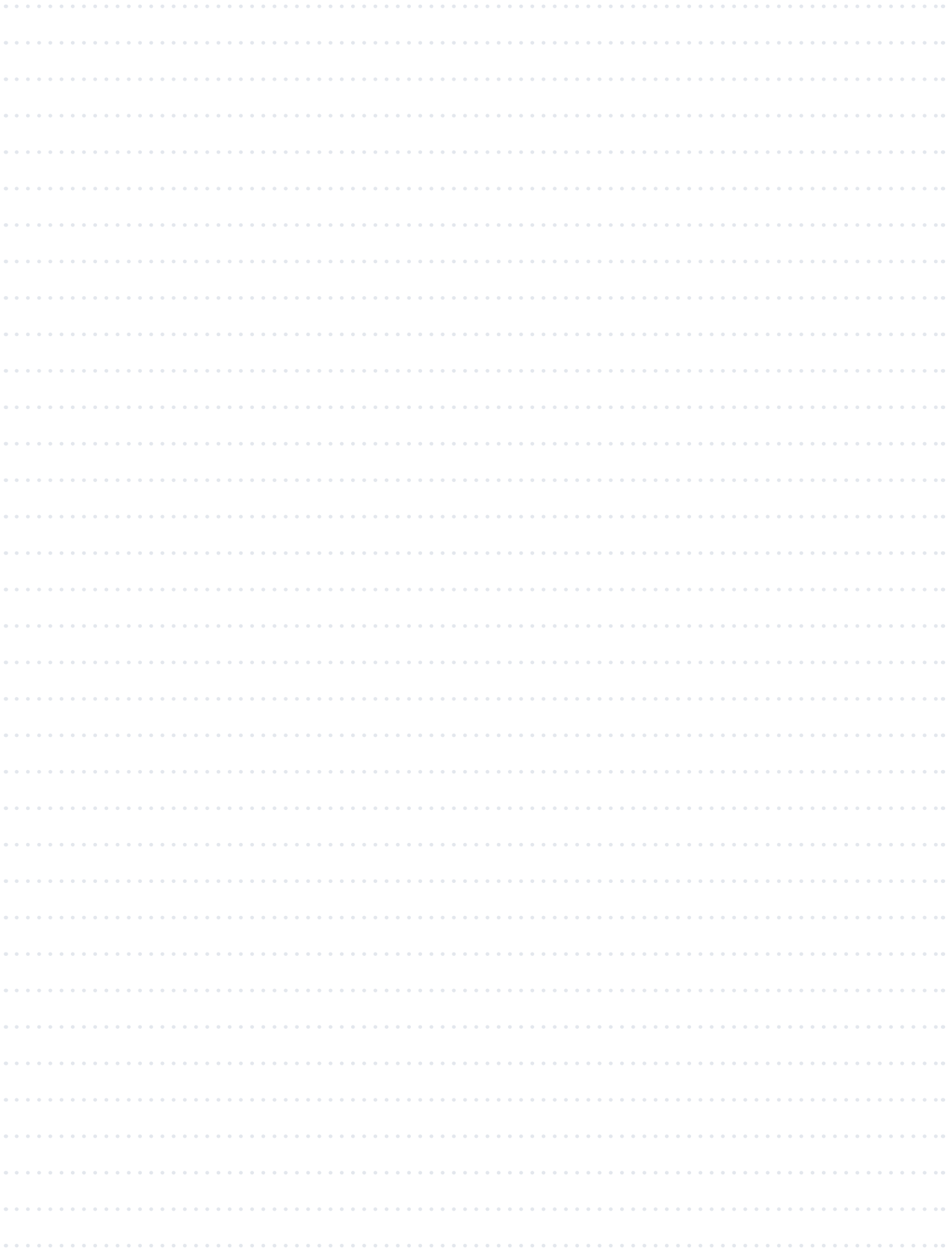
1 X 240 L T°+ RÉF. WBC1-240

1 CONTAINER

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WBC1-120	1 container 120 litres	30	832 x 740 x 970	2530
WBC1-240	1 container 240 litres	32	1090 x 920 x 1230	3441

2 CONTAINERS

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WBC2-120	2 containers 120 litres	55	1422 x 740 x 970	2899
WBC2-240	2 containers 240 litres	57	1810 x 920 x 1230	3863



UNIVERS **FROID** AFI

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES	184 à 187
TABLES RÉFRIGÉRÉES	188 à 192
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS	193 à 195
OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS	197

SOMMAIRE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES PLEINES

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

ARMOIRES PORTES VITRÉES

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

TABLES RÉFRIGÉRÉES

TABLES PORTES PLEINES

- 188** TABLES **700** • GN 1/1 • T°+
189 TABLES NÉGATIVES **700** • GN 1/1

TABLES VITRÉES

- 190** TABLES **700** • GN 1/1 • T°+

TABLES À TIROIRS

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

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

- 193** SOUBASSEMENTS **600/700** • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+
195 SOUBASSEMENTS **600/700** • 4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+

OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS

- 197** KITS TIROIRS **700**



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 · 1 - 2 PORTES **PLEINES**

POSITIVES OU NÉGATIVES · ÉVAPORATEUR TRAITÉ

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

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm



INOX | 610 L | 1 | RÉF. OZ700P



INOX | 1410 L | 2 | RÉF. OZ1400P

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI	SÉRIE
GAZ R290	☼
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES	🔒
FROID VENTILÉ	❄️
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	👤
INOX	🔩
1-2 PORTES	🚪
CLAYETTES GN 2/1	📦

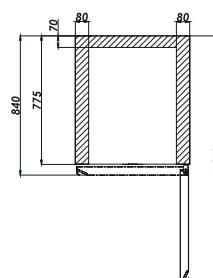
ARMOIRES POSITIVES

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

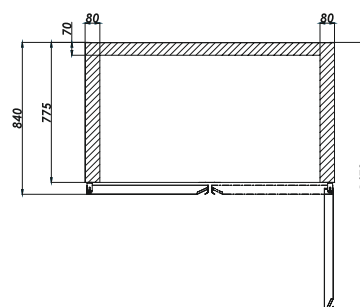
ARMOIRES NÉGATIVES

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

OZ700P/OZ700N



OZ1400P/OZ1400N



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P	1	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	3165
OZ1400P	2	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	4739

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N	1	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	3438
OZ1400N	2	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	5778

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

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

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

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI	SÉRIE
GAZ R290	#3
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES	🔒
FROID VENTILÉ	❄️
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	📄
INOX	🏠
2-4 DEMI-PORTES	🚪
CLAYETTES GN 2/1	📦

ARMOIRES POSITIVES

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

ARMOIRES NÉGATIVES

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



INOX 610 L 2 🚪 RÉF. OZ700P-2P

INOX 1410 L 4 🚪 RÉF. OZ1400N-4P

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2P	2	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	3557
OZ1400P-4P	4	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	5256

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N-2P	2	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	3818
OZ1400N-4P	4	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	6438

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 · 1 - 2 PORTES VITRÉES**POSITIVES · ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

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

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm**DISPONIBLE SUR COMMANDE****AFI**

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1

ARMOIRES POSITIVES

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



INOX | 610 L | 1 | RÉF. OZ700PVP



INOX | 1410 L | 2 | RÉF. OZ1400P-2PV

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700PVP	1	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	3551
OZ1400P-2PV	2	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	5190

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

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

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

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI	SÉRIE
GAZ R290	#3
TEMPÉRATURES POSITIVES	🔒
FROID VENTILÉ	❄️
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	📄
INOX	🏠
2-4 DEMI-PORTES	📏
CLAYETTES GN 2/1	📦

ARMOIRES POSITIVES

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



INOX 610 L 2 📏 RÉF. OZ700P-2PV



INOX 1410 L 4 📏 RÉF. OZ1400P-4PV

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2PV	2	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	3804
OZ1400P-4PV	4	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	5616

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

TABLES RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • POSITIVES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

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



DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

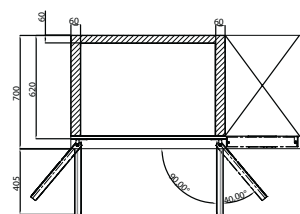
ÉVAPORATEUR TRAITÉ

AVEC/SANS DOSSERET

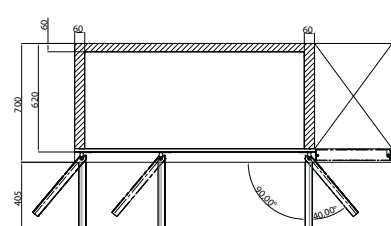
INOX

2-3-4 PORTES

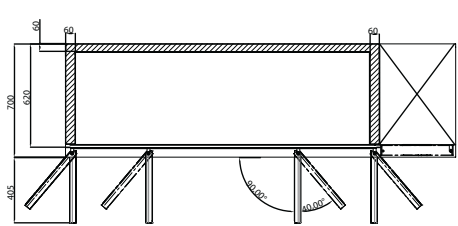
OZ2PP



OZ3PP



OZ4PP



INOX 301 L 2 RÉF. OZ2PP



INOX 457 L 3 RÉF. OZ3PP



INOX 625 L 4 RÉF. OZ4PP

SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PP	2	301	0,18	1314 x 700 x 850	2770
OZ3PP	3	457	0,22	1780 x 700 x 850	3372
OZ4PP	4	625	0,28	2246 x 700 x 850	4105

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PD	2	301	0,18	144	1314 x 700 x 950	2912
OZ3PD	3	457	0,22	177	1780 x 700 x 950	3514
OZ4PD	4	625	0,28	206	2246 x 700 x 950	4531

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

TABLES RÉFRIGÉRÉS NÉGATIVES

GAMME AFI GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

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

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

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

AVEC/SANS DOSSERET

INOX

2-3-4 PORTES



INOX 301 L 2 RÉF. OZ2PN



INOX 457 L 3 RÉF. OZ3PN



INOX 625 L 4 RÉF. OZ4PN

SANS DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PN	2	301	0,45	1314 x 700 x 850	3156
OZ3PN	3	457	0,54	1780 x 700 x 850	3849
OZ4PN	4	625	0,67	2246 x 700 x 850	4673

AVEC DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2ND	2	301	0,45	149	1314 x 700 x 950	3298
OZ3ND	3	457	0,54	182	1780 x 700 x 950	3991
OZ4ND	4	625	0,67	212	2246 x 700 x 950	4815

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

TABLES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES **VITRÉES****POSITIVES** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

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

DISPONIBLE SUR COMMANDE**AFI 700**

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

2-3-4 PORTES



INOX 301 L 2 RÉF. OZ2PV



INOX 457 L 3 RÉF. OZ3PV



INOX 625 L 4 RÉF. OZ4PV

TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PV	2	301	0,18	148	1314 x 700 x 850	3043
OZ3PV	3	457	0,22	183	1780 x 700 x 850	3614
OZ4PV	4	625	0,28	214	2246 x 700 x 850	4344

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

TABLES RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI GN 1/1 • 4 - 6 - 8 TIROIRS

POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

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

DISPONIBLE
SUR COMMANDE

AFI 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

4-6-8 TIROIRS

ARMOIRES POSITIVES

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

ARMOIRES NÉGATIVES

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



INOX 301 L 4 RÉF. OZ4GTP



INOX 457 L 6 RÉF. OZ6GTP



INOX 625 L 8 RÉF. OZ8GTP

TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTP	4	301	0,18	172	1314 x 700 x 850	3875
OZ6GTP	6	457	0,22	219	1780 x 700 x 850	5045
OZ8GTP	8	625	0,28	262	2246 x 700 x 850	6264

TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTPN	4	301	0,45	177	1314 x 700 x 850	4188
OZ6GTPN	6	457	0,54	224	1780 x 700 x 850	5386
OZ8GTPN	8	625	0,67	268	2246 x 700 x 850	6733

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

TABLES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 1/1 • 6 - 9 - 12 TIROIRS

POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

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

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

6-9-12 TIROIRS

ARMOIRES POSITIVES

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

ARMOIRES NÉGATIVES

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



INOX | 301 L | 6 | RÉF. OZ4PTP | INOX | 457 L | 9 | RÉF. OZ6PTP



INOX | 625 L | 12 | RÉF. OZ8PTN

TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTP	6	301	0,18	184	1314 x 700 x 850	4369
OZ6PTP	9	457	0,22	237	1780 x 700 x 850	5784
OZ8PTP	12	625	0,28	286	2246 x 700 x 850	7247

TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTN	6	301	0,45	189	1314 x 700 x 850	4705
OZ6PTN	9	457	0,54	242	1780 x 700 x 850	6168
OZ8PTN	12	625	0,67	292	2246 x 700 x 850	7767

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 2 - 3 - 4 PORTES

POUR MODULE DE 40 CM

POSITIFS • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 60 mm

SÉRIE 600

- Portes 325x430

SÉRIE 700

- Portes GN 1/1

DISPONIBLE
SUR COMMANDE

AFI 600/700

SÉRIE

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES



INOX | 136 L | 2 | RÉF. SBRP2P-1600



INOX | 215 L | 3 | RÉF. SBRP3P-1600



INOX | 365 L | 4 | RÉF. SBRP4P-1700

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1600	2	136	0,18	88	1600 x 600 x 600	2366
SBRP3P-1600	3	215	0,25	114	2000 x 600 x 600	2895
SBRP4P-1600	4	295	0,27	131	2400 x 600 x 600	3449

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1700	2	170	0,18	100	1600 x 700 x 600	2509
SBRP3P-1700	3	265	0,25	126	2000 x 700 x 600	2966
SBRP4P-1700	4	365	0,27	146	2400 x 700 x 600	3611

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 2 - 3 PORTES**POSITIFS** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 60 mm

SÉRIE 600

- Portes 325x430

SÉRIE 700

- Portes GN 1/1

DISPONIBLE SUR COMMANDE**AFI 600/700**

SÉRIE

GAZ R134a



TEMPÉRATURES POSITIVES



FROID STATIQUE



ÉVAPORATEUR TRAITÉ



INOX



2-3-4 PORTES



INOX | 136 L | 2 | RÉF. SBRP2P6-1420



INOX | 265 L | 3 | RÉF. SBRP3P-1880

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P6-1420	2	136	0,18	88	1420 x 600 x 600	2409
SBRP3P6-1880	3	215	0,25	114	1880 x 600 x 600	2866

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1420	2	170	0,18	100	1420 x 700 x 600	2509
SBRP3P-1880	3	265	0,25	126	1880 x 700 x 600	2966

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 4 - 6 - 8 TIROIRS

POUR MODULE DE 40 CM

POSITIFS • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono

SÉRIE 600

- Tiroirs 325x430

SÉRIE 700

- Tiroirs GN 1/1

DISPONIBLE
SUR COMMANDE

AFI 600/700

SÉRIE

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

4-6-8 TIROIRS



INOX | 170 L | 4 | RÉF. SBRP4T-1700



INOX | 265 L | 6 | RÉF. SBRP6T-1700



INOX | 295 L | 8 | RÉF. SBRP8T-1600

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1600	4	138	0,18	104	1600 x 600 x 600	3224
SBRP6T-1600	6	215	0,25	138	2000 x 600 x 600	4179
SBRP8T-1600	8	295	0,27	163	2400 x 600 x 600	5134

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1700	4	170	0,18	116	1600 x 700 x 600	3418
SBRP6T-1700	6	265	0,25	150	2000 x 700 x 600	4344
SBRP8T-1700	8	365	0,27	178	2400 x 700 x 600	5395

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 4 - 6 TIROIRS

POSITIFS • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono

SÉRIE 600

- Tiroirs 325x430

SÉRIE 700

- Tiroirs GN 1/1

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 600/700

SÉRIE

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

4-6-8 TIROIRS



INOX | 138 L | 4 | RÉF. SBRP4T6-1420



INOX | 265 L | 6 | RÉF. SBRP6T-1880

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T6-1420	4	138	0,18	104	1420 x 600 x 600	3269
SBRP6T6-1880	6	215	0,25	138	1880 x 600 x 600	4079

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1420	4	170	0,18	116	1420 x 700 x 600	3419
SBRP6T-1880	6	265	0,25	150	1880 x 700 x 600	4344

KITS TIROIRS POUR TABLES ET SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI

DISPONIBLE
SUR COMMANDE

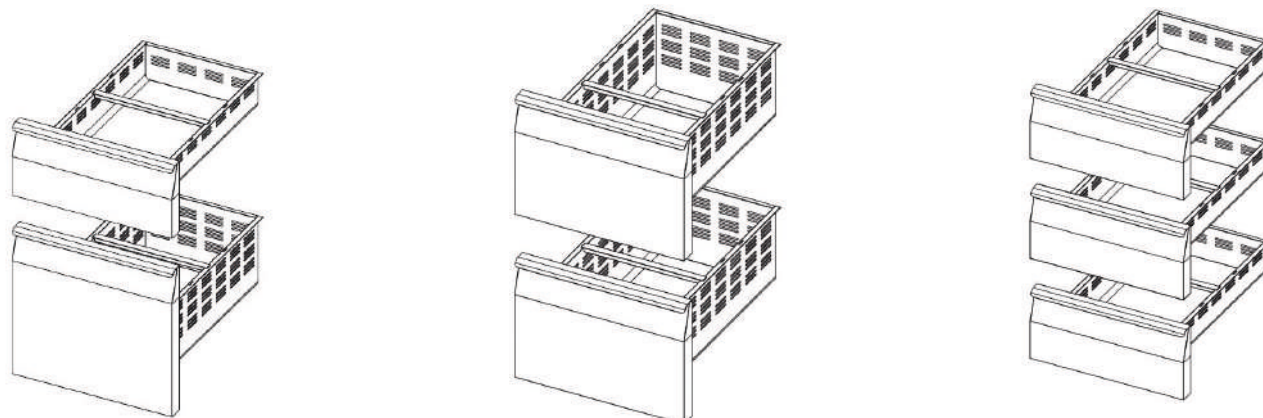
AFI 700

SÉRIE

INOX



À monter par vos soins



KITS TIROIRS POUR TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE 700

Réf.	Tiroirs	Description	Prix (h.t) €
OZKT-2/3-1/3	1/3 - 2/3	Petit tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1	593
OZKT-2X1/2	1/2 - 1/2	Grand tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1	555
OZKT-3X1/3	1/3 - 1/3 - 1/3	Trois petits tiroirs superposés GN 1/1	868



KITS TIROIRS POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS - SÉRIE 700

Réf.	Tiroirs	Description	Prix (h.t) €
OZKT-2X1/3	1/3 - 1/3	Petit tiroir GN 1/1 sur petit tiroir GN 1/1	546
OZKTSBR	2/3	Grand tiroir GN 1/1	265

UNIVERS **LAVERIE**

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE.....	200 à 201
LAVE-VAISSELLE À CAPOT	202 à 203
TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE	204

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

- 200 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE
- 201 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE • POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

- 202 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • MONOPHASÉ • 230 V
- 203 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRIPHASÉ • 400 V

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

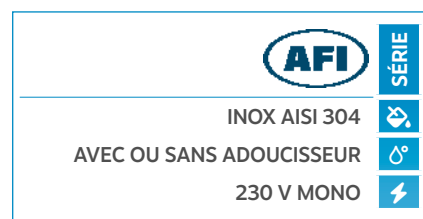
- 204 TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE DE LAVE-VAISSELLE



LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

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

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



- Fond de cuve embouti et incliné pour une évacuation optimale en fin de travail



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

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



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

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



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

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

LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1381
LVSH40	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1568
LVSH50	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2800 Cuve: 1250	63	1 - 120 sec.	1881



LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35D	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1628
LVSH40D	450 x 535 x 700	305	3200	400	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1866
LVSH50D	590 x 600 x 850	345	3650	650	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 3000 Cuve: 2700	63	1 - 120 sec.	2290



OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

OPTIONS POMPES DE VIDANGE NON MONTÉES

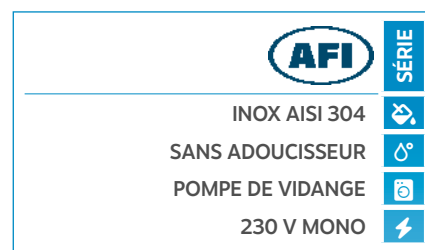
Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pour modèles 35/40/50	170
DW999900081	Pour modèles 35D/40D/50D	170

LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

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

POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

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



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

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

Livré avec :

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



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

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

Livré avec :

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



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

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

Livré avec :

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

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



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puiss. max. (W)	Puiss. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35 + PS	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1568
LVSH40 + PS	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1756
LVSH50 + PS	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2800 Cuve: 1250	63	1 - 120 sec.	2068

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER CARRÉS 50X50 • MONOPHASÉ

VOLTAGE 230 V MONOPHASÉ

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

- Préfiltre de cuve
- Triple filtration
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure du capot en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Installation en ligne ou en angle
- Filtres couvrant complètement la surface de la cuve

AFI	SÉRIE
INOX AISI 304	
AVEC OU SANS ADOUCISSEUR	
230 V MONO	

- Thermostat de cuve et de boiler
- Doseur de produit de rinçage

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



AISI 304 | 230 V | 2,8 L/H | RÉF. LVSH800



AISI 304 | 230 V | 2,8 L/H | RÉF. LVSH800D

LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH800	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	6550	550	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 6000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3824



LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH800D	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	10120	1120	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 9000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	4295



OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pompes de vidange non montées	170

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER CARRÉS 50 X 50 • **TRIPHASÉ**

LAVE-VAISSELLE À CAPOT POUR PANIER 50X50 EN INOX AISI 304 AVEC OU SANS ADOUCISSEUR

- Capot simple paroi
- Bras de lavage et rinçage en polypropylène (bras de lavage inox pour le modèle LVSH100D)
- Commandes mécaniques
- Démarrage automatique à l'abaissement du capot
- Triple filtration
- Préfiltre de cuve (en inox sur modèle LVSH100D)
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Affichage des températures de lavage et rinçage (modèle LVSH100D)
- Partie supérieure du capot en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Installation en ligne ou en angle
- Filtres couvrant complètement la surface de la cuve

AFI	SÉRIE
INOX AISI 304	
AVEC OU SANS ADOUCISSEUR	
TRI 400 V	

- Thermostat de cuve et de boiler
- Doseur de produit de rinçage
- Tri 400 V

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



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



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

LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH100	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	6550	550	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 6000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3449



LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH100D	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	10120	1120	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 9000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3918



OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pompes de vidange non montées	170

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE DE LAVE-VAISSELLE

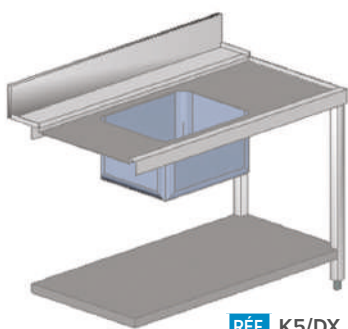
AFI SÉRIE
INOX



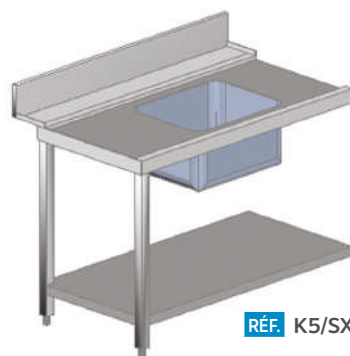
RÉF. K4/70B



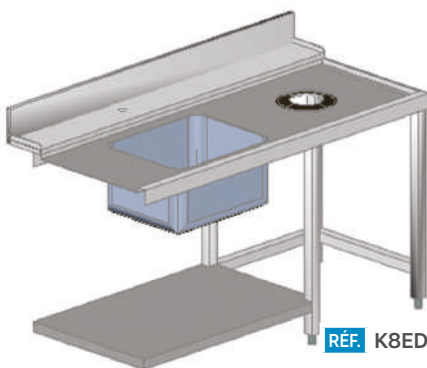
RÉF. K4/120B



RÉF. K5/DX



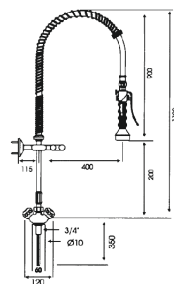
RÉF. K5/SX



RÉF. K8ED

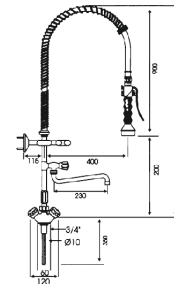


RÉF. K8EG



RÉF. CLARCO

CLARCO & LUXA
voir page 361



RÉF. LUXA

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
K4/70B	Table de sortie gauche/droite de 70 cm	511
K4/120B	Table de sortie gauche/droite de 120 cm	626
K5/SX	Plonge entrée gauche 120 cm	1317
K5/DX	Plonge entrée droite 120 cm	1317
K8ED	Plonge entrée droite 150 cm + trou vide déchets	1866
K8EG	Plonge entrée gauche 150 cm + trou vide déchets	1866

A large grid of dotted lines for writing, consisting of 20 columns and 40 rows.

UNIVERS CUISSONS

FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES	208 à 213
FOURNEAUX	214
FOURS PROFESSIONNELS	215 à 219
FOURS À PIZZAS	220 à 223

SOMMAIRE

FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES

MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER

- 208 PLAQUES • GAMME **TOP 650**
- 209 PLAQUES À SNACKER • GAMME **TOP 650**
- 210 FRITEUSES • GAMME **TOP 650**
- 211 GRILLS PIERRE DE LAVE • GAMME **TOP 650**
- 211 SOUBASSEMENTS • GAMME **TOP 650**

MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE

- 212 FRITEUSES SUR COFFRE • GAMME **TOP 700**
- 213 CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE

FOURNEAUX

- 214 FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR • GAMME **TOP 700**

FOURS PROFESSIONNELS

- 215 FOURS À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 215 FOURS À CONVECTION CHAMBRE CÉRAMIQUE
- 216 FOURS À CONVECTION ÉLECTROMÉCANIQUES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 217 FOURS À CONVECTION PROGRAMMABLES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 218 FOURS MIXTES
- 219 FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

FOURS À PIZZAS

- 220 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 25 ET 30 CM • GAMME **AFI**
- 221 FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 33 CM
- 222 FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 34 CM
- 223 FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

PLAQUES

GAMME TOP 650

- **DESSUS EMBOUTI**
- Tout inox
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Plaque chauffante ronde
- Lampe témoin 3 positions de chauffe
- 230 V Mono pour JUS-TZ-2
- Tri 400 V pour JUS-TZ-4

TOP 650 SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE ⚡

2-4 PLAQUES 🌀

INOX 🔩



SOUBASSEMENTS

voir page 211



INOX 2 🌀 4,6 KW RÉF. JUS-TZ-2



INOX 4 🌀 9,2 KW RÉF. JUS-TZ-4



ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TZ-2	2	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	708
JUS-TZ-4	4	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	1095

PLAQUES À SNACKER

GAMME TOP 650

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

TOP 650 SÉRIE

PLAQUE GAZ 🔥

INOX 🔧

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI 🏠



INOX | 6 KW | RÉF. JUS-TRG-40



INOX | 12 KW | RÉF. JUS-TRG-60



SOUBASSEMENTS
voir page 211



GAZ

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRG-40	396 x 510 x 14	6	42	400 x 650 x 475	833
JUS-TRG-60	596 x 510 x 14	12	58	600 x 650 x 475	1024

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

TOP 650 SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE ⚡

INOX 🔧



INOX | 4,6 KW | RÉF. JUS-DGH-40



INOX | 9,2 KW | RÉF. JUS-DGH-60



SOUBASSEMENTS
voir page 211

ÉLECTRIQUES

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-DGH-40	396 x 510	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	865
JUS-DGH-60	596 x 510	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	1014



FRITEUSES

GAMME TOP 650

NETTOYAGE FACILE

- Robinet de vidange
- Panier 200 x 310 x 140 mm
- Pieds réglables

- Thermostat de régulation
- Thermostat de sécurité
- Température 50°C à 190°C
- Allumage de la veilleuse par Piezo



6 KW RÉF. JUS-TRC-1



12 KW RÉF. JUS-TRC-2

TOP 650 SÉRIE

FRITEUSE GAZ

10 LITRES PAR CUVE

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS
voir page 211



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRC-1	10	6	23	400 x 650 x 475	989
JUS-TRC-2	2 x 10	12	36	600 x 650 x 475	1543

NETTOYAGE FACILE

- Robinet de vidange
- Panier 200 x 310 x 140 mm
- Pieds réglables

- Thermostat de régulation
- Thermostat de sécurité
- Température 120°C à 190°C
- Tri 400 V



8,5 KW RÉF. JUS-TEF-1



17 KW RÉF. JUS-TEF-2

TOP 650 SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

12,5 LITRES PAR CUVE



SOUBASSEMENTS
voir page 211



ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TEF-1	12,5	8,5	20	400 x 650 x 475	1058
JUS-TEF-2	2 x 12,5	17	35	600 x 650 x 475	1778

GRILLS PIERRE DE LAVE

GAMME TOP 650

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

TOP 650 SÉRIE

GRILL GAZ 🔥

INOX 🔩

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI 🔧



INOX 🔥 7,2 KW RÉF. JUS-TRH-40



INOX 🔥 14,4 KW RÉF. JUS-TRH-60



SOUBASSEMENTS
voir page 211



GAZ

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRH-40	380 x 500	7,2	45	400 x 650 x 475	846
JUS-TRH-60	580 x 500	14,4	67	600 x 650 x 475	1047

SOUBASSEMENTS

GAMME TOP 650

TOP 650 SÉRIE



RÉF. JUS-400



RÉF. JUS-600

Réf.	Pour appareil (mm)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-400	400	13	400 x 512 x 555	421
JUS-600	600	16	600 x 512 x 555	466

OPTIONS PORTES

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
PJUS4	Porte pour JUS-400	41
PJUS6	Porte pour JUS-600	96

FRITEUSES SUR COFFRE

GAMME TOP 700

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

- Allumage Piezo
- Zone froide
- Pieds réglables

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



INOX 15,5 KW RÉF. JZH-RC-1



INOX 31 KW RÉF. JZH-RC-2

TOP 700

SÉRIE

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



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-RC-1	1 x 20	15,5	53	360 x 700 x 850	1405
JZH-RC-2	2 x 20	31	107	700 x 700 x 850	1931

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

- Zone froide
- Pieds réglables
- Tri 400 V

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



INOX 12 KW RÉF. JZH-TC-1



INOX 24 KW RÉF. JZH-TC-2

TOP 700

SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE
20 LITRES PAR CUVE
INOX



ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-TC-1	1 x 20	12	53	360 x 700 x 850	1037
JZH-TC-2	2 x 20	24	107	700 x 700 x 850	1564

CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE

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

Paniers non fournis



AFI

SÉRIE

CUISEUR À PÂTES GAZ

26 LITRES PAR CUVE

INOX AISI 304

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



AISI 304 | 26 L | 9,5 KW | RÉF. PK70/40CPGS



AISI 304 | 2 X 26 L | 19 KW | RÉF. PK70/80CPGS



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dimensions cuves	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PK70/40CPGS	1 x 26	9,5	307 x 508 x 400	400 x 730 x 870	2591
PK70/80CPGS	2 x 26	19	307 x 508 x 400	800 x 730 x 870	4810

FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR

GAMME TOP 700

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

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



INOX 16 KW RÉF. JUS-RA-4



INOX 21,8 KW RÉF. JUS-RQ-4

TOP 700 SÉRIE

- FOURNEAU GAZ
- 4-6 BRÛLEURS
- FOUR GAZ
- FOUR STATIQUE
- INOX
- INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



FOURNEAUX GAZ

Réf.	Puissance brûleurs	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dimensions four (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-RA-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	-	107	-	700 x 700 x 850	2059
JUS-RQ-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	5,8	107	670 x 540 x 275	700 x 700 x 850	2377
JUS-RA-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	-	155	-	1050 x 700 x 850	2702
JUS-RQ-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	5,8	155	670 x 540 x 275	1050 x 700 x 850	3168

- COMMUTATEUR 7 POSITIONS
- Tout inox
- 4 plaques rondes
- Tri 400 V
- Lampe témoin de chauffe

- Four statique
- Grille de four 579,5 x 540 mm
- Série TE sur placard
- Série TT sur four



INOX 9,2 KW RÉF. JZH-TE-4



INOX 14 KW RÉF. JZH-TT-4

TOP 700 SÉRIE

- FOURNEAU ÉLECTRIQUE
- 4 PLAQUES
- FOUR ÉLECTRIQUE
- FOUR STATIQUE
- INOX

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance plaque	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-TE-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	-	55	700 x 700 x 850	1564
JZH-TT-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	4,8	75	700 x 700 x 850	2324



FOURS À CONVECTION

AVEC **HUMIDIFICATEUR MANUEL**

FOUR ÉLECTRIQUE 
CHAMBRE EN INOX 

- **OUVERTURE DE PORTE À 90° (PERMET DE SORTIR FACILEMENT LES PLAQUES DU FOUR)**
- Chambre de cuisson en inox
- Minuterie 120 minutes
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)
- Porte double vitrage
- Poignée de porte robuste en inox
- Thermostat 50°C-300°C
- Équipés de 2 ventilateurs
- Signal sonore de fin de cuisson
- Modèle YXD-1A équipé de 2 résistances

Livrés avec 4 plaques aluminium
454 x 327 mm



 2,67 KW RÉF. YXD-1A






 4,67 KW RÉF. YXD-4A



Réf.	Puis. 230 V mono	Dim. (mm) chambre	Dim. (mm) grilles	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-1A	2,67 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	38	595 x 530 x 570	703
YXD-4A	2,67 kW + 2 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	40	595 x 530 x 570	791

FOURS À CONVECTION

CHAMBRE CÉRAMIQUE

FOUR ÉLECTRIQUE 
CHAMBRE CÉRAMIQUE 
GRILLES GN 1/1 

- **POIGNÉE ROBUSTE EN BAKÉLITE**
- Construction de la chambre en céramique
- Équipée d'une résistance en bas (2 kW) et de deux résistances en haut : 0,8 kW + 1,8 kW
- Thermostat 50°C-250°C
- Signal sonore de fin de cuisson
- Éclairage intérieur de la chambre de cuisson
- Minuterie
- Accepte uniquement des grilles GN 1/1
- 230 V Mono



 3,1 KW RÉF. YXD-6A

Dotation : 4 grilles dimensions
530 x 325 mm



Réf.	Puissance (kW)	Dim. chambre	Dim. grilles	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-6A	3,1	GN 1/1	GN 1/1	70	796 x 670 x 580	1064

FOURS À CONVECTION

ÉLECTROMÉCANIQUES

AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Ventilateurs en acier auto-reverse 2800t/min
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Éclairage intérieur de la chambre
- Espacement entre les niveaux: 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de porte
- Humidification manuelle
- Section du câble: 5G2,5
- Tri 400 V

Dotation: 1 grille GN 1/1



INOX | 4 NIV. | 6,3 KW | RÉF. GEU411



INOX | 6 NIV. | 7,7 KW | RÉF. GEU611



INOX | 10 NIV. | 11,5 KW | RÉF. GEU1011

ÉLECTRIQUES

Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GEU411	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	3048
GEU611	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	3215
GEU1011	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	4100



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	931
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	812

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPPGN1/1	Grille inox GN 1/1	74

FOURS À CONVECTION

PROGRAMMABLES

AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Éclairage intérieur de la chambre
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Espacement entre les niveaux: 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de la porte
- Humidification programmable ou manuelle
- Section du câble: 5G2,5
- Tri 400 V

AFI SÉRIE

FOUR ÉLECTRIQUE

4-6-10 NIVEAUX GN 1/1

INOX

Dotation: 1 grille GN 1/1



INOX | 4 NIV. | 6,3 KW | RÉF. | GEU411P



INOX | 6 NIV. | 7,7 KW | RÉF. | GEU611P



INOX | 10 NIV. | 11,5 KW | RÉF. | GEU1011P

ÉLECTRIQUES



Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GEU411P	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	3281
GEU611P	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	3446
GEU1011P	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	4335



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	931
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	812

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPPGN1/1	Grille inox GN 1/1	74

FOURS MIXTES

FOUR ÉLECTRIQUE
4-5-6-7-10 NIVEAUX GN 1/1
INOX

- **SONDE À CŒUR AVEC POSSIBILITÉ DE CUISSON DELTA T**
- Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite
- De 4 à 10 niveaux 600 x 400
- Fonction auto-reverse
- Commandes digitales, affichage digital
- 9 programmes de cuisson
- Prévus pour grilles 600 x 400
- Espacement entre les niveaux 80 mm

- Possibilité d'utiliser des grilles GN1/1 (accessoire structure portes-grilles GN1/1 à commander séparément)
- Fonction refroidissement rapide de la chambre
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte
- Gestion automatique de l'humidité
- Équipés d'une sonde à cœur
- Éclairage intérieur
- Thermostat 280°C
- Ouverture de porte frontale (possibilité d'ouverture latérale sur option, commande spéciale)

- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Structure portes-grilles amovible
- Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs
- Équipés de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine)
- Distance entre les plateaux 75 mm
- Tri 230 V ou Tri 400 V

Livrés sans grilles



INOX | 6 NIV. | 7,45 KW | RÉF. FELD06



INOX | 10 NIV. | 12,7 KW | RÉF. FELD10



Réf.	Niveaux	Capacité de chargement	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext (mm)	Dimensions four (mm)	Prix (h.t) €
FELD04	4	4 - 600x400/4 - GN 1/1	5,45	79	840 x 910 x 670	680 x 520 x 360	2872
FELD05	5	5 - 600x400/5 - GN 1/1	6,45	87	840 x 910 x 750	680 x 480 x 440	3024
FELD06	6	6 - 600x400/5 - GN 1/1	7,65	91	840 x 910 x 830	680 x 480 x 520	3103
FELD07	7	7 - 600x400/4 - GN 1/1	10,7	106	840 x 910 x 930	680 x 480 x 620	3631
FELD10	10	10 - 600x400/5 - GN 1/1	12,7	127	840 x 910 x 1150	680 x 480 x 840	3932



OPTION ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
KITP	Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire • Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries • Pierre renforcée avec de l'acier inox • Résistance optimale aux chocs thermiques • Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé	409



SUPPORTS

Réf.	Prix (h.t) €
FELD06SUP	1013

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPPGN1/1	Grille GN 1/1	74
GRILLESUPP600/400	Grille 600x400	99

FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

FOUR ÉLECTRIQUE 
CHAMBRE ÉMAILLÉE 

- **FONCTION AUTO REVERSE: INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA TURBINE** = excellente distribution de la chaleur
- Four à convection avec humidificateur manuel
- Minuterie 105 minutes + fonction «continu»
- Ouverture de porte à 90° (permet de sortir facilement les plaques du four)
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)
- Arrêt du moteur à l'ouverture de porte
- Chambre de cuisson émaillée
- Poignée de porte robuste en inox
- Thermostat 50°C-300°C
- Équipé de 2 résistances de 3,1 kW chacune
- Équipé de 2 ventilateurs
- 230 V Mono



 6,4 KW RÉF. YXD-8A

Livrés avec 4 plaques 600 x 400



Réf.	Niveaux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-8A	4 x 400 x 600 (plateaux)	6,4	62	834 x 725 x 572	1304



FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 25 ET 30 CM

GAMME AFI

AFI

SÉRIE

FOUR ÉLECTRIQUE

4-5-6-8-9-10-12-18 PIZZAS

- Température 85°C - 450 °C
- Tri 400 V
- Porte vitrée permettant facilement le contrôle de la cuisson
- Intérieur et extérieur en galvanisé de 1 mm d'épaisseur minimum
- Peinture électrostatique à l'extérieur, résistante à la chaleur
- Cadre de porte en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur minimum
- Porte du four en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur minimum
- Porte double paroi à ouverture et fermeture facile. Conçu de manière à ce qu'elle ne s'ouvre pas pendant le fonctionnement
- Poignée en bakélite, résistante à la chaleur
- Four à double paroi avec isolation en laine de roche de 60 mm, entre la partie interne et externe
- Briques de cuisson intérieures en pierres de Chamottes, résistantes à la chaleur
- Modèles avec éclairages: 2 lampes par étage, résistantes à la chaleur



6 kW RÉF. FAPE6



9+9 kW RÉF. FAPE9+9

NOUVEAU

PIZZAS Ø 25 CM

Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. int. (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAPE4	1 x 4 pizzas	4	46	500 x 500	800 x 720 x 400	1163
FAPE4X4	2 x 4 pizzas	8	65	500 x 500	800 x 720 x 500	1662
FAPE5	1 x 5 pizzas	5	65	620 x 620	920 x 820 x 440	1412
FAPE5X5	2 x 5 pizzas	10	115	620 x 620	920 x 820 x 780	2244

TRI 400V

PIZZAS Ø 30 CM

Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. int. (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAPE6	1 x 6 pizzas	6	85	920 x 620	1220 x 820 x 440	2077
FAPE6+6	2 x 6 pizzas	12	145	920 x 620	1220 x 820 x 780	3157
FAPE9	1 x 9 pizzas	8	110	920 x 920	1220 x 1140 x 440	2576
FAPE9+9	2 x 9 pizzas	16	190	920 x 920	1220 x 1140 x 780	3989

TRI 400V






SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
OZSUPS	Support sans glissières	1066
OZSUPC	Support avec glissières	1187

FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA **Ø 33 CM**

- **PORTE EXTRA LARGE**
- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 6 cm de laine de roche
- Éléments en acier inoxydable
- Thermostat de contrôle de température
- 230 V Mono
- Sol en pierre réfractaire 20 mm d'épaisseur
- Chambres de cuisson indépendantes

FOUR ÉLECTRIQUE 
 1-2 PIZZAS 
 INOX 



INOX 1  2,5 KW RÉF. NFP1






INOX 2  5 KW RÉF. NFP11



Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext. (mm)	Dimensions int. (mm)	Prix (h.t) €
NFP1	1 pizza	2,5	30	530 x 430 x 290	350 x 350 x 105,2	551
NFP11	2 pizzas	5	47	530 x 430 x 520	2 x 350 x 350 x 110	929

- **PORTE VITRÉE EXTRA LARGE**
- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 6 cm de laine de roche
- Éléments en acier inoxydable
- Thermostat de contrôle de température
- Lumière intérieure
- Tri 400 V
- Vitrine extra large
- Sol en pierre réfractaire 20 mm d'épaisseur
- Chambres de cuisson indépendantes

FOUR ÉLECTRIQUE 
 4-8 PIZZAS 
 INOX 



INOX 4  5 KW RÉF. NFP4



INOX 8  10 KW RÉF. NFP44



Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext. (mm)	Dimensions int. (mm)	Prix (h.t) €
NFP4	4 pizzas	5	80	960 x 780 x 440	680 x 680 x 150	1256
NFP44	8 pizzas	10	150	960 x 780 x 770	2 x 680 x 680 x 150	1963



SUPPORTS

Réf.	Désignation	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SP1680	Pour NFP4	900 x 770 x 1100	335
SP2680	Pour NFP44	900 x 770 x 850	318

FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 34 CM

FOUR ÉLECTRIQUE ⚡
4-6-8-9-12-18 PIZZAS ⌚
INOX 🍷

• PORTE VITRÉE PERMETTANT FACILEMENT LE CONTRÔLE DE LA CUISSON

- Thermostat: 60°C/450°C
- Tri 400 V (sauf SB4M: 230 V Mono)
- Chambre de cuisson en inox
- Charnières avec ressort facilement démontables
- Panneaux extérieurs en tôles laquées
- Partie frontale en acier inox
- Thermomètre

- Sole en pierre réfractaire certifiée pour la cuisson des aliments
- Cheminée pour l'évacuation des fumées



INOX 4 ⌚ 4,8 KW RÉF. SB4



INOX 2X4 ⌚ 9,6 KW RÉF. SB4+4



Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SB4M	1 x 4 pizzas	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	2294
SB4	1 x 4 pizzas	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	2086
SB6	1 x 6 pizzas	7,2	97	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 430	2700
SB4+4	2 x 4 pizzas	9,6	150	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 770	3916
SB6+6	2 x 6 pizzas	14,4	198	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 770	5131
SB9	1 x 9 pizzas	10,8	121	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 430	3682
SB9+9	2 x 9 pizzas	21,6	227	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 770	7019

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	584
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	616
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	797



INOX 6 ⌚ 7,2 KW RÉF. SB6G



INOX 2X6 ⌚ 14,4 KW RÉF. SB66G

3 PIZZAS EN FAÇADE

Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SB6G	1 x 6 pizzas	7,2	97	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 430	2945
SB66G	2 x 6 pizzas	14,4	198	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 770	5032

SUPPORTS




Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB6/66G	1360 x 850 x 910	688

FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

- **RÉSISTANCES BLINDÉES**
- Chambre entièrement réfractaire
- 450°C
- Sole de four en pierre réfractaire
- Cheminée d'évacuation des vapeurs de cuisson
- Façade inox
- Carcasse en acier laqué brun
- Isolation renforcée
- Contrôles thermostatiques séparés pour sole et voûte (2 thermostats de 450°)

- Pyromètres
- Porte vitrée
- Éclairage
- Tri 400 V

SUPERPOSABLE

FOUR ÉLECTRIQUE 
4-6-8-9-12 PIZZAS 
CHAMBRE RÉFRACTAIRE 



2X4   9,6 kW RÉF. LE44TOP



FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

Réf.	Pizzas	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
LE4TOP	4	4,8	91	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 360	3106
LE44TOP	2 x 4	9,6	178	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 770	5534
LE6TOP	6	7,2	120	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 360	3644
LE66TOP	2 x 6	14,4	243	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 770	6750
LE9TOP	9	10,8	151	670 x 1035 x 145	1360 x 1470 x 360	5400

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	584
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	616
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	797





SOLE EN PIERRES RÉFRACTAIRES

- 400°C
- Chambre de cuisson en tôle aluminée
- Frontal et hotte en acier inox
- Côtés et toit en acier verni
- Éclairage

Pour pizza ø 30 cm



4   8,5 kW RÉF. LG4

FOUR GAZ 
4-6 PIZZAS 
CHAMBRE EN TÔLE ALUMINÉE 
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI 



FOURS À PIZZAS GAZ

Réf.	Pizzas	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
LG4	4	8,5	140	610 x 640 x 150	960 x 935 x 520	5506
LG6	6	9,6	170	610 x 940 x 150	960 x 1235 x 520	6159

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SLG4	960 x 935 x 850	661
SLG6	960 x 1235 x 850	710

UNIVERS CUISSONS AFI

FOURNEAUX · SÉRIE 700	228 à 230
MATÉRIEL À POSER · SÉRIE 700	231 à 243
MARMITES & SAUTEUSES · SÉRIE 700	244 à 245
ACCESSOIRES · SÉRIE 700	246
FOURNEAUX · SÉRIE 900	248 à 249
MATÉRIEL À POSER · SÉRIE 900	250 à 260
MATÉRIEL À POSER AU SOL · SÉRIE 900	261 à 263
ACCESSOIRES · SÉRIE 900	264

SOMMAIRE

FOURNEAUX • SÉRIE 700

- 228 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1
- 229 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1
- 230 FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

- | | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 231 RÉCHAUDS À POSER | 239 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES DOUBLES |
| 232 PLAQUES INDUCTION À POSER | 240 FRITEUSES À POSER |
| 233 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER | 241 POSTES DE SALAGE À POSER |
| 234 PLAQUES COUP DE FEU | 241 PLANS NEUTRES À POSER |
| 234 WOK À POSER | 242 CUISEURS À PÂTES À POSER |
| 235 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER | 242 SALAMANDRES |
| 235 CHARGRILLS À POSER | 243 BAINS-MARIE À POSER |
| 236 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES | |
| 237 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES | |
| 238 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES SIMPLES | |

MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

- 244 MARMITES
- 245 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SÉRIE 700

- 246 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 700



FOURNEAUX • SÉRIE 900

- 248 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR
- 249 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

- | | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 250 RÉCHAUDS À POSER | 257 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES DOUBLES |
| 251 WOK À POSER | 258 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER |
| 251 PLAQUES COUP DE FEU | 258 CHARGRILLS À POSER |
| 252 PLAQUES INDUCTION À POSER | 259 POSTES DE SALAGE À POSER |
| 253 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER | 259 PLANS NEUTRES À POSER |
| 254 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES | 260 BAINS-MARIE À POSER |
| 255 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES | |
| 256 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES SIMPLES | |

MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

- 261 FRITEUSES
- 262 CUISEURS À PÂTES
- 263 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SÉRIE 900

- 264 SOUBASSEMENTS



GAMME AFI - SÉRIE 700

Les cuisines à assembler!



FOURNEAUX • SÉRIE 700

PAGES 228 À 230

INOX | 4 | 37 KW | RÉF. F4G7FG80LS



INOX | 14 KW | RÉF. GR7G80 1/2NC



INOX | | 22 KW | RÉF. FAP7E80

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

PAGES 231 À 243



INOX | 2 | 4,2 KW | RÉF. PVINF7AP40

MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

PAGES 244 À 245

INOX | | 9 KW | RÉF. MA7E60I



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

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1**GAMME AFI - SÉRIE 700**

- **4 BRÛLEURS** disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- **FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Four gaz: allumage Piezo

AFI 700

SÉRIE

FOURNEAU GAZ
4 BRÛLEURS
FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE
FOUR STATIQUE GN 2/1
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG80LS

**FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ**

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FG80LP	7	2 x 6 + 2 x 7,5	34	800 x 700 x 850	3250
F4G7FG80LS	7	4 x 7,5	37	800 x 700 x 850	3259

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Tension et voltage	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FE80LP	6	Tri 400 V	2 x 6 + 2 x 7,5	33	800 x 700 x 850	3165
F4G7FE80LS	6	Tri 400 V	4 x 7,5	36	800 x 700 x 850	3173



FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

GAMME AFI - SÉRIE 700

- **PLAQUES ÉLECTRIQUES** équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Dessus renforcé de 1,5 mm monobloc
- Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- **FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION THERMOSTATIQUE DE 50°C À 300°C**
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four
- Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée

AFI 700	SÉRIE
FOURNEAU ÉLECTRIQUE	
4 PLAQUES	
FOUR ÉLECTRIQUE	
FOUR STATIQUE GN 2/1	
INOX	

- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire



INOX 4 16,4 KW RÉF. F4E7FE80

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Tension et voltage	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4E7FE80	6	Tri 400 V	4 x 2,6	16,4	800 x 700 x 850	2531



FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

GAMME AFI - SÉRIE 700

- **4 OU 6 BRÛLEURS** disponibles sur four statique au gaz
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement

- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Allumage Piezo

AFI 700	SÉRIE
FOURNEAU GAZ	
4-6 BRÛLEURS	
FOUR ET PLAQUE GAZ	
FOUR STATIQUE	
INOX	
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI	

- **PLAQUE COUP DE FEU:** Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple



INOX 6 47,5 KW RÉF. F6G7FE120LP



INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG120+PCF

FOURNEAUX 6 FEUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F6G7FE120LP	7	3 x 6 + 3 x 7,5	47,5	1200 x 700 x 849	4450



FOURNEAUX 4 FEUX GAZ + PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance plaque coup de feu (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FG120+PCF	7	6	4 x 6	37	1200 x 700 x 849	5006



RÉCHAUDS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- 2 ou 4 brûleurs disponibles
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc

- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion

AFI 700 SÉRIE

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



INOX | 2 | 15 KW | RÉF. F2AP7G40



INOX | 4 | 30 KW | RÉF. F4AP7G80



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP7G40	15	400 x 700 x 280	1014
F4AP7G80	30	800 x 700 x 280	1713

- Dessus renforcé de 1,5 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène

- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

AFI 700 SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE
2-4 PLAQUES
INOX



INOX | 2 | 5,2 KW | RÉF. F2AP7E40



INOX | 4 | 10,4 KW | RÉF. F4AP7E80

ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP7E40	5,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	682
F4AP7E80	10,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1119



PLAQUES INDUCTION À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Surface de cuisson vitrocéramique avec un ou deux foyers à induction indépendants d'une puissance de 3,5 kW chacun
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans

la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson

- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système)
- Double avantage : La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important
- Diamètre du foyer : 120 - 260 mm

AFI 700

SÉRIE

PLAQUE INDUCTION

1-2 Foyers

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 246



INOX 1 3,5 KW RÉF. PVI7AP40



INOX 2 7 KW RÉF. PVI7AP80

INDUCTION

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVI7AP40	3,5	230 V Mono	400 x 700 x 280	1219
PVI7AP80	7	230 V Mono	800 x 700 x 280	2239



PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine

AFI 700 SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE ⚡

2-4 FOYERS 🌀

INOX 🔧



SOUBASSEMENTS

voir page 246



INOX | 2 🌀 | 4,2 kW | RÉF. PVINF7AP40



INOX | 4 🌀 | 8,4 kW | RÉF. PVINF7AP80

VITROCÉRAMIQUE

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVINF7AP40	4,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	2045
PVINF7AP80	8,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	3841



PLAQUES COUP DE FEU

GAMME AFI - SÉRIE 700



SOUBASSEMENTS

voir page 246

- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple

- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil PCF7G80C et permettant de diminuer le risque de brûlure

AFI 700 SÉRIE

PLAQUE GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 10 KW RÉF. PCF7G80C



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PCF7G80C	10	800 x 700 x 280	2034

WOK À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement
- Large tiroir de récupération du jus

- de cuisson en façade facilement accessible
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil

AFI 700 SÉRIE

WOK GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS

voir page 246



INOX 14 KW RÉF. WOK7G40



INOX 28 KW RÉF. WOK7G80



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WOK7G40	14	400 x 700 x 280	818
WOK7G80	28	800 x 700 x 280	1457

GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- 2 ou 4 brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement

démontable et nettoyable au lave-vaisselle

- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie
- Allumage Piezo
- Chaque brûleur est équipé d'un thermocouple
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible



INOX | 7 KW | RÉF. GPL7PG40



INOX | 14 KW | RÉF. GPL7PG80

AFI 700

SÉRIE

GRILL GAZ



INOX



INJECTEUR B/P



+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS

voir page 246



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GPL7PG40	7	400 x 700 x 280	1210
GPL7PG80	14	800 x 700 x 280	2091

CHARGRILLS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson, plus précise
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible
- Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle

- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme
- Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage



SOUBASSEMENTS

voir page 246

AFI 700

SÉRIE

CHARGRILL GAZ



INOX



INJECTEUR B/P



+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 20 KW | RÉF. CG7PG80



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CG7PG80	20	800 x 700 x 280	2915

GRILLS GAZ À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

AFI 700 SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P

+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS
voir page 246



INOX | 7 KW | RÉF. GR7G40



INOX | 7 KW | RÉF. GR7G40N

PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G40	Acier carbone	7	400 x 700 x 280	1358
GR7G40C	Chrome	7	400 x 700 x 280	1619



PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G40N	Acier carbone	7	400 x 700 x 280	1432
GR7G40NC	Chrome	7	400 x 700 x 280	1699



GRILLS GAZ À POSER PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée



INOX 14 KW RÉF. GG7G80



INOX 14 KW RÉF. GR7G80 1/2NC



INOX 14 KW RÉF. GR7G80N

AFI 700 SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P

+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS

voir page 246

PLAQUES DOUBLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GG7G80	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	2205
GR7G80C	Chrome	14	800 x 700 x 280	2730



PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G80 1/2N	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	2267
GR7G80 1/2NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2795



PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G80N	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	2375
GR7G80NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2909



GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée

AFI 700

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

**SOUBASSEMENTS**

voir page 246



INOX | 4,5 KW | RÉF. GR7E40



INOX | 4,5 KW | RÉF. GR7E40N

PLAQUES SIMPLES · LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E40	Acier carbone	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1190
GR7E40C	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1386



PLAQUES SIMPLES · NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E40N	Acier carbone	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1264
GR7E40NC	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1466



GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée

AFI 700

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 246



INOX | 9 KW | RÉF. GE7E80



INOX | 9 KW | RÉF. GR7E80 1/2NC



INOX | 9 KW | RÉF. GR7E80N

PLAQUES DOUBLES • LISSES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GE7E80	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1895
GR7E80C	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2293

PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E80 1/2N	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1957
GR7E80 1/2NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2358

PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E80N	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2065
GR7E80NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2472

FRITEUSES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 12 litres
- Cuve emboutie avec zone froide
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électriques permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile
- Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Un panier par cuve de 12 litres
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le devant de l'appareil pour faciliter la récupération de l'huile usagée

AFI 700 SÉRIE

FRITEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

12 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS
voir page 246



INOX 10 KW RÉF. FAP7G40



INOX 22 KW RÉF. FAP7E80



GAZ					
Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAP7G40	12	110 - 190°C	10	400 x 700 x 280	1585
FAP7G80	12 + 12	110 - 190°C	20	800 x 700 x 280	2835

ÉLECTRIQUES						
Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAP7E40	12	60 - 190°C	11	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1486
FAP7E80	12 + 12	60 - 190°C	22	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2705



POSTES DE SALAGE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites
- Le fond incurvé facilement démontable à été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture



INOX | 1 KW | RÉF. PSP7E40

AFI 700

SÉRIE

POSTE DE SALAGE ÉLECTRIQUE



INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 246

ÉLECTRIQUES

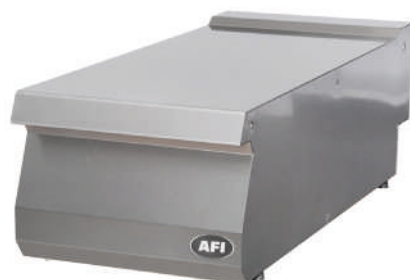


Réf.	Tension et voltage	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSP7E40	230 V Mono	1	400 x 700 x 280	602

PLANS NEUTRES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 700
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles



INOX | RÉF. PN7P40



INOX | RÉF. PN7P80

AFI 700

SÉRIE

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 246

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN7P40	400 x 700 x 280	305
PN7P80	800 x 700 x 280	438

CUISEURS À PÂTES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Cuve emboutie d'une seule pièce d'acier inoxydable sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique
- Plage avant d'égouttage
- Cuve de 20 litres pour un rendement maximum
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil
- Résistances blindées assurant une montée en température rapide



INOX | 5,5 KW | RÉF. CPP7E40

AFI 700 SÉRIE

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE ⚡

20 LITRES PAR CUVE 🍝

INOX 🏠

SOUBASSEMENTS
voir page 246

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CPP7E40	20	30 - 110°C	5,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1170



SALAMANDRES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction tout inox
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra souple et poignée isolante
- Deux zones de température séparées réglable par deux thermostats
- Grille support en acier inoxydable
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace
- Possibilité de fixation murale

Appareil livré sur piètement inox

AFI 700 SÉRIE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE ⚡

INOX 🏠



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAL2000S

ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAL2000S	3,2	230 V Mono	52	600 x 580 x 580	1158



BAINS-MARIE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- La cuve emboutie et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc
- Remplissage manuel de la cuve
- Robinet de vidange avec sécurité en façade
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicones ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir un bac GN 1/1
- Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour deux bacs GN 1/1
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Bacs gastronormes vendus séparément

AFI 700 SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE

BAC GN 1/1

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS
voir page 246



BACS GASTRO
voir page 366



INOX ⚡ 1 KW RÉF. BMP7E40



INOX 🔥 4 KW RÉF. BMP7G80



GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP7G40	2	400 x 700 x 280	844
BMP7G80	4	800 x 700 x 280	1014

ÉLECTRIQUES

Réf.	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP7E40	30 - 90°C	1	230 V Mono	400 x 700 x 280	730
BMP7E80	30 - 90°C	2	230 V Mono	800 x 700 x 280	1014



MARMITES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Les marmites de la série 700 avec leurs cuves embouties circulaires offrent aux cuisiniers un large choix de préparation
- Cuve emboutie d'une seule pièce permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue
- Le couvercle doublé garantit une meilleure isolation qui permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement
- Le système de contrepoids facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux côtés de cette dernière
- Les modèles gaz sont pourvus de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité
- Ils sont équipés de thermocouple
- Robinet de vidange avec poignée athermique
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil
- Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage Piezo sur les modèles gaz
- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se font par simple pression sur un bouton de commande situé en façade
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi
- Les résistances blindées des modèles électriques sont situées en partie basse

AFI 700

SÉRIE

MARMITE GAZ/ÉLECTRIQUE

60 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

INOX ⚡ 9 KW RÉF. MA7E60I



GAZ

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MA7G60I	Indirect	60	11	230 V Mono	800 x 700 x 850	4977
MA7G60D	Direct	60	11	230 V Mono	800 x 700 x 850	3847

ÉLECTRIQUES

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MA7E60I	Indirect	60	9	Tri 400 V	800 x 700 x 850	4514



SAUTEUSES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultrarésistant
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dispensent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances électriques lorsque la cuve est relevée
- Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson)

- Régulation thermostatique de la température de 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique
- Isolation permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie
- Relevage de cuve manuel, électrique en option
- Cuve sans soudure apparente afin de faciliter le nettoyage

AFI 700 SÉRIE

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

50 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve
- Cuisson plus rapide et plus économique
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle



INOX ⚡ 7,5 KW RÉF. SA7E50



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. int. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA7G50	50	13	230 V Mono	673 x 384 x 184	800 x 700 x 850	4725

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA7E50	50	7,5	Tri 400 V	673 x 384 x 184	800 x 700 x 850	4155



SOUBASSEMENTS

GAMME AFI - SÉRIE 700

AFI 700 SÉRIE
INOX

- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de la gamme 700
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes
- Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple



INOX RÉF. S7P40



INOX RÉF. S7P80

AVEC PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S7P40	400 x 630 x 570	388
S7P80	800 x 630 x 570	602



INOX RÉF. S7SP40



INOX RÉF. S7SP80

SANS PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S7SP40	400 x 580 x 570	248
S7SP80	800 x 580 x 570	318

GAMME AFI - SÉRIE 900

*Nouvelle gamme
de matériel de cuissons
professionnel!*

AFI



FOURNEAUX - SÉRIE 900

PAGES 248 À 249

INOX | 4 | 40 KW | RÉF. F4G9FG80LP



INOX | 18 KW | RÉF. GR9G80N



INOX | 30 KW | RÉF. CG9PG80

MATÉRIEL À POSER - SÉRIE 900

PAGES 250 À 260



INOX | 2 KW | RÉF. BMP9G40



MATÉRIEL À POSER AU SOL - SÉRIE 900

PAGES 261 À 263

INOX | 24 KW | RÉF. CAP9E80



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

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR**GAMME AFI - SÉRIE 900**

- **4 OU 6 BRÛLEURS** disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Allumage Piezo pour le four
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale

- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre

AFI 900

SÉRIE

FOURNEAU GAZ

2-4-6 BRÛLEURS

FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- Sur les modèles 4 feux le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Dimensions du four : four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 feux et four de 1060x550x275 mm pour les modèles 6 feux (F6G9FG120LS et F6G9FE120LS)



INOX 4 40 KW RÉF. F4G9FG80LP



INOX 6 48 KW RÉF. F6G9FE120LP

**FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ**

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G9FG80LP	8	2 x 6 + 2 x 10	40	800 x 900 x 850	3776
F4G9FG80LS	8	4 x 10	48	800 x 900 x 850	3824
F6G9FG120LP	8	3 x 6 + 3 x 10	56	1200 x 900 x 850	5145
F6G9FG120LS	13	3 x 6 + 3 x 10	61	1200 x 900 x 850	5435

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G9FE80LP	6	2 x 6 + 2 x 10	32	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3710
F4G9FE80LS	6	4 x 10	40	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3759
F6G9FE120LP	6	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5045
F6G9FE120LS	9	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5526



FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc. Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION THERMOSTATIQUE DE 50°C À 300°C**
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four
- Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Sur les modèles 8090 le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau.

AFI 900

SÉRIE

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

4-6 PLAQUES

FOUR ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE

INOX

⚡

🔥

⚡

📄

🏠

- L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Dimensions du four : four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 plaques et four de 1060x550x275 mm pour le modèle 6 plaques (F6E9FE120LS)



INOX | 4 🔥 | 22 KW | RÉF. F4E9FE80

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE



Réf.	Température	Puissance four (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4E9FE80	50 - 300°C	6	22	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4875
F6E9FE120	50 - 300°C	6	30	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	7199
F6E9FE120LS	50 - 300°C	9	33	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	7202

RÉCHAUDS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- 2, 4 ou 6 brûleurs disponibles
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale

AFI 900 SÉRIE

RÉCHAUD GAZ

2-4-6 BRÛLEURS

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 2 16 KW RÉF. F2AP9G40



INOX 4 32 KW RÉF. F4AP9G80



SOUBASSEMENTS
voir page 264



GAZ

Réf.	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
F2AP9G40	6 + 10	16	400 x 900 x 280	1230
F4AP9G80	2 x 6 + 2 x 10	32	800 x 900 x 280	2176
F6AP9G120	3 x 6 + 3 x 10	48	1200 x 900 x 280	3011

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

AFI 900 SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

2-4-6 PLAQUES

INOX



SOUBASSEMENTS
voir page 264



INOX 6 24 KW RÉF. F6AP9E120

ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance des plaques (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
F2AP9E40	2 x 4	8	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1889
F4AP9E80	4 x 4	16	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3551
F6AP9E120	6 x 4	24	Tri 400 V	1200 x 900 x 280	5017



WOK À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson en façade facilement accessible
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue



INOX | 14 KW | RÉF. WOK9G40



INOX | 28 KW | RÉF. WOK9G80

AFI 900

SÉRIE

WOK GAZ



INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI**SOUBASSEMENTS**

voir page 264

**GAZ**

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WOK9G40	14	400 x 900 x 280	901
WOK9G80	28	800 x 900 x 280	1602

PLAQUES COUP DE FEU

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple
- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil et permettant de diminuer le risque de brûlure

**SOUBASSEMENTS**

voir page 264

AFI 900

SÉRIE

PLAQUE GAZ



INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

INOX | 10 KW | RÉF. PCF9G80C

**GAZ**

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PCF9G80C	10	800 x 900 x 280	2491

PLAQUES INDUCTION À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Surface de cuisson vitrocéramique avec deux ou quatre foyers à induction indépendants d'une puissance de 3.5 kW chacun
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de

la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson

- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système)
- Double avantage: La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important
- Diamètre des foyers 120 - 260 mm

AFI 900

SÉRIE

PLAQUE INDUCTION

2-4 FOYERS

INOX

**SOUBASSEMENTS**

voir page 264



INOX | 2 | 7 KW | RÉF. PV19AP40



INOX | 4 | 14 KW | RÉF. PV19AP80

INDUCTION

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PV19AP40	7	230 V Mono	400 x 900 x 280	2026
PV19AP80	14	230 V Mono	800 x 900 x 280	3710



PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine

AFI 900 SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

2-4 FOYERS

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 264



INOX 2 6 KW RÉF. PVINF9AP40



INOX 4 12 KW RÉF. PVINF9AP80

VITROCÉRAMIQUE

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVINF9AP40	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	2608
PVINF9AP80	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	4903



GRILLS GAZ À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

AFI 900

SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI
SOUBASSEMENTS

voir page 264



INOX | 9 KW | RÉF. GR9G40



INOX | 9 KW | RÉF. GR9G40N

PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G40	Acier carbone	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1520
GR9G40C	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1824



PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G40N	Acier carbone	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1591
GR9G40NC	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1886



GRILLS GAZ À POSER

PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée



INOX 18 KW RÉF. GG9G80



INOX 18 KW RÉF. GR9G80 1/2NC



INOX 18 KW RÉF. GR9G80N

AFI 900

SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI**SOUBASSEMENTS**

voir page 264

PLAQUES DOUBLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GG9G80	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2628
GG9G80C	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3210



PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G80 1/2N	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2670
GR9G80 1/2NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3298



PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G80N	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2747
GR9G80NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3378



GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée

AFI 900

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

**SOUBASSEMENTS**

voir page 264



INOX | 6 KW | RÉF. GR9E40



INOX | 6 KW | RÉF. GR9E40N

PLAQUES SIMPLES - LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E40	Acier carbone	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1298
GR9E40C	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1531



PLAQUES SIMPLES - NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E40N	Acier carbone	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1409
GR9E40NC	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1662



GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée

AFI 900 SÉRIE

 GRILL ÉLECTRIQUE
 PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME
 INOX

SOUBASSEMENTS

voir page 264



INOX 12 KW RÉF. GR9E80



INOX 12 KW RÉF. GR9E80 1/2NC



INOX 12 KW RÉF. GR9E80N

PLAQUES DOUBLES - LISSESS



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2230
GR9E80C	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2707

PLAQUES DOUBLES - SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80 1/2N	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2276
GR9E80 1/2NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2773

PLAQUES DOUBLES - NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80N	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2369
GR9E80NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2852

GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Deux ou quatre brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement démontable et nettoyable au lave-vaisselle
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie
- Pourvues de deux brûleurs chacune elles sont contrôlables par thermostat pour obtenir une excellente qualité de cuisson
- Allumage Piezo
- Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse et d'un thermocouple
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible



INOX | 10 KW | RÉF. GPL9PG40



INOX | 20 KW | RÉF. GPL9PG80

GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
GPL9PG40	10	400 x 900 x 280	1330
GPL9PG80	20	800 x 900 x 280	2247

AFI 900 SÉRIE

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



SOUBASSEMENTS

voir page 264



CHARGRILLS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson plus précise
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible. Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme. Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage



SOUBASSEMENTS

voir page 264

AFI 900 SÉRIE

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



INOX | 30 KW | RÉF. CG9PG80



GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
CG9PG80	30	800 x 900 x 280	3074
CG9PG120	40	1200 x 900 x 280	4568

POSTES DE SALAGE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites
- Le fond incurvé facilement démontable à été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture



INOX | 1 KW | RÉF. PSP9E40

SOUBASSEMENTS
voir page 264

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSP9E40	1	230 V Mono	400 x 900 x 280	710

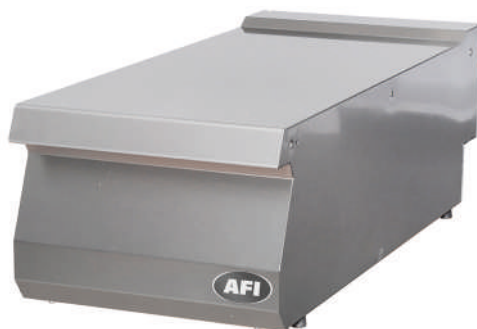
PLANS NEUTRES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse
- Complément indispensable des

fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 900

- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles

SOUBASSEMENTS
voir page 264

INOX | RÉF. PN9P40



INOX | RÉF. PN9P80

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN9P40	400 x 900 x 280	395
PN9P80	800 x 900 x 280	568

BAINS-MARIE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service
- Remplissage manuel de la cuve
- Robinet de vidange avec sécurité en façade
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicose ultra-plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir deux bacs GN 2/3
- Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour quatre bacs GN 2/3
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Bacs gastronomes vendus séparément

AFI 900 SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE

BAC GN 2/3

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 2 KW RÉF. BMP9G40



INOX 2 KW RÉF. BMP9E80

GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP9G40	2	400 x 900 x 280	994
BMP9G80	4	800 x 900 x 280	1142



ÉLECTRIQUES

Réf.	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP9E40	30 - 90 °C	1	230 V Mono	400 x 900 x 280	858
BMP9E80	30 - 90 °C	2	230 V Mono	800 x 900 x 280	1168



FRITEUSES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 22 litres
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus mono bloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Deux paniers par cuve de 22 litres
- Grand panier en option
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée
- Temps de cuisson 3 1/2 minutes

INOX  22 KW RÉF. FR9G40INOX  36 KW RÉF. FR9E80

AFI 900 SÉRIE

FRITEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE 

22 LITRES PAR CUVE 

INOX 

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI 



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR9G40	22	110 - 190 °C	22	400 x 900 x 850	2435
FR9G80	22 + 22	110 - 190 °C	44	800 x 900 x 850	4449

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR9E40	22	60 - 190 °C	18	Tri 400 V	400 x 900 x 850	2366
FR9E80	22 + 22	60 - 190 °C	36	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4276



CUISEURS À PÂTES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique
- Large plage avant d'égouttage pour chaque cuve
- Cuve de 40 litres pour un rendement maximum
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil
- Sur les modèles gaz, les brûleurs micro-perforés haut rendement en acier inoxydable sont pourvus de veilleuse et de thermocouple. Le fonctionnement de la veilleuse est contrôlable visuellement
- Sur les modèles électriques, les résistances blindées assurent une montée en température rapide

Paniers non fournis

AFI 900 SÉRIE

CUISEUR À PÂTES GAZ/ÉLECTRIQUE
40 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 🔥 18 KW RÉF. CAP9G40



INOX ⚡ 24 KW RÉF. CAP9E80



GAZ				
Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CAP9G40	40	18	400 x 900 x 850	2662
CAP9G80	40 + 40	36	800 x 900 x 850	4736

ÉLECTRIQUES					
Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CAP9E40	40	12	Tri 400 V	400 x 900 x 850	2659
CAP9E80	40 + 40	24	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4270



SAUTEUSES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultra-résistant
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple
- Sur les modèles gaz, l'allumage électronique permet une gestion plus performante de la consommation d'énergie et améliore le confort d'utilisation
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dispensent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances

électriques lorsque la cuve est relevée. Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson)

- Régulation thermostatique de la température. De 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique
- Isolation améliorée permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie favorisant également une baisse de la consommation



INOX ⚡ 80 L RÉF. SA9E80

AFI 900 SÉRIE

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

80/100/130/205 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- Relevage de cuve manuel
- Électrique en option
- Cuve sans soudure apparente et coins arrondis afin de faciliter le nettoyage
- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve
- Cuisson plus rapide et plus économique
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. int. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA9G80	80	20	230 V Mono	673 x 505 x 184	800 x 900 x 850	5852
SA9G100	100	24	230 V Mono	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	5969
SA9G130	130	30	230 V Mono	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	6858
SA9G205	205	44	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	10807

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. int. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA9E80	80	9	Tri 400 V	673 x 505 x 184	800 x 900 x 850	5048
SA9E100	100	12	Tri 400 V	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	5614
SA9E130	130	15	Tri 400 V	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	6372
SA9E205	205	21	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	9651



SOUBASSEMENTS

GAMME AFI - SÉRIE 900



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de notre gamme 900
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes
- Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple



INOX RÉF. S9P40



INOX RÉF. S9P80



INOX RÉF. S9P120

AVEC PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S9P40	400 x 791 x 570	403
S9P80	800 x 791 x 570	636
S9P120	1200 x 791 x 570	923



INOX RÉF. S9SP40



INOX RÉF. S9SP80



INOX RÉF. S9SP120

SANS PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S9SP40	400 x 743 x 570	287
S9SP80	800 x 743 x 570	366
S9SP120	1200 x 743 x 570	514

A large grid of dotted lines for writing, consisting of 20 horizontal rows and 100 vertical columns.

UNIVERS **PETIT MATÉRIEL**

BATTEURS & PÉTRINS	268 à 272
GRILLS · TOASTERS · SALAMANDRES	273 à 283
CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE	284 à 285
FRITEUSES TABLE & COFFRE	286 à 289
TRANCHEURS & HACHOIRS	290 à 292
FOURS MICRO-ONDES	293 à 294
BALANCES	295

SOMMAIRE

BATTEURS & PÉTRINS

- | | | | |
|-----|--------------------------------------|-----|------------------------------------------------|
| 268 | BATTEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES | 271 | PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES |
| 269 | BATTEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES | 272 | PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE
CUVE AMOVIBLE |
| 270 | PÉTRINS DIGITAUX • 2 VITESSES | 272 | FORMEUSES À PIZZAS |
| 270 | PÉTRINS MÉCANIQUES • 2 VITESSES | | |

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

- | | | | |
|-----|-----------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------|
| 273 | GRILLS RAINURÉS | 278 | COUTEAUX À DÖNER KEBAB • GAMME AFI |
| 274 | GRILLS TOASTERS PANINIS • GAMME AFI | 279 | PLAQUES À INDUCTION • 28 CM |
| 275 | TOASTERS À CONVOYEUR • GAMME AFI | 280 | PLAQUES À SNACKER
LISSES ET RAINURÉES |
| 275 | TOASTERS | 281 | PLAQUES À SNACKER • LISSES |
| 276 | SALAMANDRES • GAMME AFI | 282 | PLAQUES À SNACKER •
LISSES RAINURÉES • 2/3 - 1/3 |
| 276 | SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE | 283 | GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES |
| 277 | SALAMANDRES PRO • TRAVERSANTE | 283 | BRÛLEURS SUR PIEDS |
| 277 | COUPEURS HOMOGENÉISATEURS
GAMME AFI | | |
| 278 | DÖNER GRILLS • GAMME AFI | | |

CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE

- | | | | |
|-----|----------------------|-----|--------------------------------------|
| 284 | CHAUFFE-ASSIETTES | 285 | BASE CHAUFFANTE POUR GN 1/1 N |
| 284 | BAINS-MARIE DE TABLE | | |

FRITEUSES TABLE & COFFRE

- | | | | |
|-----|----------------------|-----|----------------------------------|
| 286 | FRITEUSES DE TABLE | 289 | FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE |
| 287 | FRITEUSES DE TABLE | | |
| 288 | FRITEUSES SUR COFFRE | | |

TRANCHEURS & HACHOIRS

- | | | | |
|-----|-------------------------------------|-----|----------------------|
| 290 | TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C | 291 | TRANCHEURS À PIGNONS |
| 290 | TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER | 292 | HACHOIRS |
| 291 | TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING | | |

FOURS MICRO-ONDES

- | | |
|-----|----------------------------------|
| 293 | FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS |
| 294 | FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS |

BALANCES

- | | |
|-----|----------------------------------------------|
| 295 | BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO |
| 295 | BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO
À POSER AU SOL |

BATTEURS-MÉLANGEURS

LA GAMME 10 & 20 LITRES

- FAIBLE NUISANCE SONORE
- Entraînement par engrenage
- Corps en aluminium
- Interrupteur de sécurité
- 230 V Mono

Livrés avec 3 outils: crochet, palette, fouet

10-20 LITRES 
CORPS EN ALUMINIUM 

BACS À FARINE
voir page 361



ALU | 10 L | 0,45 KW | RÉF. VFM10A



ALU | 20 L | 1,1 KW | RÉF. VFM20A



Réf.	Capacité cuve	Vitesse (rpm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VFM10A	10 litres - Farine: 2 kg Pâte: 3 kg	3 - Vit. 1 = 108 - Vit. 2 = 195 - Vit. 3 = 355	0,45	68	485 x 410 x 635	1005
VFM20A	20 litres - Farine: 5 kg Pâte: 8 kg	3 - Vit. 1 = 108 - Vit. 2 = 195 - Vit. 3 = 355	1,1	90	600 x 600 x 780	1253

BATTEURS-MÉLANGEURS

3 VITESSES

- Bol en acier inoxydable 304
- 3 vitesses
- Boîtier moulé sous pression permettant un fonctionnement en douceur
- L'engrenage de précision offre un mélange et un pétrissage avec un fonctionnement étonnamment silencieux
- L'embrayage automatique permet de changer de vitesse sans arrêter le mélangeur
- Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque la grille de protection est ouverte
- Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque le bol est abaissé pour plus de sécurité
- Le levier de levage du bol a une conception droite qui facilite le levage ou l'abaissement du bol
- 230 V Mono

Livrés avec 3 outils: crochet, palette, fouet

10-20-30 LITRES

INOX AISI 304



AISI 304 10 L 0,45 KW RÉF. BM10



AISI 304 20 L 1,1 KW RÉF. BM20



AISI 304 30 L 1,5 KW RÉF. BM30



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BM10	10	0,45	40	470 x 370 x 620	1068
BM20	20	1,1	85	555 x 505 x 764	1315
BM30	30	1,5	170	616 x 595 x 1138	2198



OPTION SUPPORT

Réf.	Description	Prix (h.t) €
SPBM	Support pour batteur-mélangeur	386



OPTION HACHOIR

Réf.	Description	Prix (h.t) €
HVBM	Hachoir pour batteur-mélangeur	477

PÉTRINS DIGITAUX

2 VITESSES

- 2 vitesses
- Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
- Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
- Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
- Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
- Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
- Transmission par courroies
- Tri 400 V



25 L | 0,8/1,8 KW | RÉF. PD25

25 LITRES



BACS À FARINE
voir page 361



Réf.	Volume (litres)	Max. farine (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PD25	25	15	0,8/1,8	180	820 x 590 x 1160	3341

PÉTRINS MÉCANIQUES

2 VITESSES

- 2 vitesses
- Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
- Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
- Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
- Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
- Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
- Transmission par courroies
- Tri 400 V



80 L | 2,6/5,2 KW | RÉF. PM80



120 L | 3,7/7,5 KW | RÉF. PM120

80-120 LITRES



BACS À FARINE
voir page 361



Réf.	Volume (litres)	Max. farine (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PM80	80	50	2,6/5,2	512	1210 x 720 x 1430	8318
PM120	120	75	3,7/7,5	670	1240 x 780 x 1500	11052

PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES POUR PIZZERIA ET BOULANGERIE

10-20-30-40-50 LITRES

STRUCTURE EN ACIER



- MOTEUR PUISSANT VENTILÉ
- Structure en acier protégé par un vernis résistant à la chaleur
- Bol, spirale et grille de protection en inox
- Transmission par courroie
- Minuterie
- Sécurité sur grille de protection
- Roulette



ACIER | 20 L | 1,5 KW | RÉF. DN20M



ACIER | 20 L | 1,5 KW | RÉF. DN20T

1 VITESSE • PÉTRINS 230 V MONO - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN10M	10	300 x 210	0,6	70	700 x 350 x 590	1393
DN20M	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1583
DN30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1831

1 VITESSE • PÉTRINS TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN40	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	2222
DN50	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2321

2 VITESSES • PÉTRINS TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN10T	10	300 x 210	0,6	67	700 x 350 x 590	1417
DN20T	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1632
DN30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1914
DN40T	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	2269
DN50T	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2388

PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE CUVE AMOVIBLE

20-30-40 LITRES



**BACS À
FARINE**
voir page 361



20 L | 1,5 KW | RÉF. HTD20M



20 L | 1,5 KW | RÉF. HTD20T

1 VITESSE • 230 V MONO - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
HTD20M	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	1914
HTD30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	2030

2 VITESSES • TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
HTD20T	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	1973
HTD30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	2103
HTD40T	40	450 x 270	2,2	170	870 x 480 x 920	2589

FORMEUSES À PIZZAS

- **N'ALTÈRE PAS LES CARACTÉRISTIQUES DE LA PÂTE ET TRAVAILLE À FROID**
- Machine pour l'étalement de la pâte à pizza, pain, pâtisserie
- Importante économie de temps
- Épaisseur et diamètre réglables
- 230 V Mono



370 W | RÉF. FP40

FORMEUSE PIZZAS ÉLECTRIQUE
PIZZA DE 14 À 29 CM/DE 26 À 40 CM



ÉLECTRIQUES



Réf.	Pour pizzas	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FP30	De 14 à 29 cm	370	31	420 x 420 x 700	1903
FP40	De 26 à 40 cm	370	38	520 x 520 x 800	2094

GRILLS RAINURÉS

- BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE
- Thermostat 300°C
- Lampe témoin de mise sous tension et de chauffe
- Thermostat mécanique

GRILL ÉLECTRIQUE



- 230 V Mono



1,8 KW | RÉF. GH811



2,2 KW | RÉF. GH811E

ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GH811	230 x 220	1,8	14	290 x 370 x 210	457
GH811E	355 x 235	2,2	20	410 x 305 x 210	512

GRILLS TOASTERS PANINIS

GAMME AFI

- 230 V Mono



SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE



2,75 KW RÉF. GTP2740

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GTP2530	2,1	17	250 x 300	360 x 410 x 280	386
GTP2735	2,5	20	270 x 350	410 x 410 x 280	465
GTP2740	2,75	23	270 x 400	460 x 410 x 280	498
GTP2745	3	27	270 x 450	510 x 410 x 280	532
GTP4060	6	45	400 x 600	640 x 480 x 280	881

- 230 V Mono



4 KW RÉF. GTP5530



6 KW RÉF. GTP6040

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GTP5530	4	35	550 x 300	560 x 370 x 260	764
GTP6040	6	45	600 x 400	640 x 480 x 290	963

TOASTERS À CONVOYEUR

GAMME AFI

- Construction Inox
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par rhéostat
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer
- Circulation d'air ventilé
- 230 V Mono

AFI SÉRIE

TOASTER ÉLECTRIQUE
400/600 TOASTS/HEURE
INOX



INOX | 400/H | 2 KW | RÉF. TC425



INOX | 600/H | 2,6 KW | RÉF. TC600

ÉLECTRIQUES



Réf.	Capacité toasts/h	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TC425	400	2	19	368 x 450 x 350	1014
TC600	600	2,6	19	500 x 450 x 350	1119

TOASTERS

- ÉQUIPÉS D'UNE GRILLE DE PROTECTION DES TUBES QUARTZ
- Construction tout inox
- Résistances à tubes quartz renforcées
- Équipés d'une minuterie 0-15 mn
- Témoins lumineux de fonctionnement

TOASTER ÉLECTRIQUE

INOX

Livrés sans pince

- Sélecteur de chauffe sol/voûte (Modèle Pro)
- 230 V Mono



INOX | 1 NIV. | 2 KW | RÉF. TB3



INOX | 2 NIV. | 3 KW | RÉF. TB33



INOX | 1 NIV. | 2,8 KW | RÉF. TB6



Réf.	Espace de chauffe	Niveaux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TB3	320 x 220	1	2	8	440 x 240 x 250	259
TB33	2 x 320 x 220	2	3	11	440 x 240 x 380	369
TB6	500 x 260	1	2,8	13	660 x 290 x 300	638

OPTION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
P	Pince à toaster	13

SALAMANDRES

GAMME AFI

- Construction tout inox
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra-souple et poignée isolante
- Deux zones de température séparées réglables par deux thermostats
- Grille support en acier inoxydable
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace
- Possibilité de fixation murale

Appareil livré sur piétement inox



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAL2000S

AFI

SÉRIE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX



ÉLECTRIQUE



Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAL2000S	3,2	230 V Mono	52	600 x 580 x 580	1158

SALAMANDRES

À PLAFOND MOBILE

- **PLAFOND MOBILE POUR UN RÉGLAGE PARFAIT DE LA POSITION**
- Salamandre à plafond mobile
- Construction tout inox
- Équipée d'un régulateur de puissance
- Équipée de 1 zone de chauffe en haut
- Équipée de pieds antidérapants
- Témoins lumineux de fonctionnement et de chauffe
- Récupérateur de graisse amovible pour un nettoyage facile
- Poignée robuste en bakélite
- Surface de cuisson 590 x 320 mm
- 230 V Mono

Livrées avec support mural



INOX | 4 KW | RÉF. EB600

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX



ÉLECTRIQUE



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EB600	1 zone de chauffe	4	49	600 x 450 x 500	977

SALAMANDRES

PRO · TRAVERSANTE

- TÔLE ARRIÈRE AMOVIBLE PERMETTANT UN ACCÈS DOUBLE FACE EN CAS D'UTILISATION CENTRALE (TRAVERSANTE)
- Salamandre traversante
- Construction tout inox
- Grille réglable sur 2 niveaux équipée de poignées isolées pour un maximum de sécurité
- Équipée d'un tiroir de propreté amovible pour un nettoyage facile
- Résistance inox blindée
- Équipée d'une grille chauffe-plats sur le dessus
- Interrupteur ON/OFF et témoin lumineux de fonctionnement
- Surface de cuisson 620 x 350 mm
- 230 V Mono



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAS

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE



INOX



ÉLECTRIQUE



Réf.	Grille (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAS	620 x 350	3,2	16	760 x 360 x 470	647

COUPEURS HOMOGENÉISATEURS

GAMME AFI

- Construction en acier inox
- Mixeur coupe-légumes, préparation houmous et homogénéisateur
- Différentes vitesses de rotation grâce au variateur de vitesse
- Capteurs de sécurité sur le couvercle et dans la cuve
- Facile d'utilisation et ergonomique
- Fonctionnement silencieux et sans vibration
- Nettoyage facile grâce au démontage des pièces
- Lames en acier inox AIS 420 durcies



INOX | 1,5 KW | RÉF. CT10



SÉRIE

COUPEUR ÉLECTRIQUE



INOX



ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CT10	1,5	230 V Mono	35	320 x 360 x 610	2411
CT10.2	1-1,3	Tri 400 V	36	320 x 360 x 610	2011

DÖNER GRILLS

GAMME AFI • MOTEUR EN BAS SUR CHARIOT

GAZ

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson
- Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups

de l'utilisateur

- Sécurité par thermocouple selon normes CE
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service

ÉLECTRIQUE

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Chauffé indépendamment par des éléments chauffants à commande derrière les verres céramiques
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
- Système de verrou pour le bloc de chauffage mobile
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- TRI 400 V

AFI

SÉRIE

DÖNER GRILL GAZ/ÉLECTRIQUE

90 KG/80 KG

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 13 KW RÉF. KEB4G



INOX 7,2 KW RÉF. KEB4E



GAZ

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4G	90	13	33	650 x 530 x 1170	1784

ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4E	80	7,2	33	650 x 530 x 1100	1784



COUTEAUX À DÖNER KEBAB

GAMME AFI

- Ergonomique
- Épaisseur de coupe réglable
- Couteau adapté à tous types de viandes pour Doner kebab
- Appareil étanche pouvant être nettoyé sans être démonté
- 230 V Mono - 24 V



0,1 KW RÉF. CK

AFI

SÉRIE

COUTEAU ÉLECTRIQUE

4500 TOURS PAR MINUTE




ÉLECTRIQUE

Réf.	Ø couteau (mm)	Tours par minute	Puissance (kW)	Poids (gr)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CK	100	4500	0,1	900	290 x 130 x 140	1062



PLAQUES À INDUCTION

SURFACE DE CUISSON AGRANDIE À 28 CM

PLAQUE ÉLECTRIQUE 
SURFACE DE CUISSON 28 CM 
INOX 

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- L'induction, le système de cuisson le plus performant et le plus économique
- Excellente aération des parties électriques
- Filtre amovible
- Plaque en verre SCHOTT
- 10 niveaux de puissance
- Affichage digital
- Température réglable de 60°C à 240°C (par intervalle de 20°C)
- Timer 0-120 minutes (par intervalle de 1 mn)
- Tableau de commandes à touches sensibles
- Pieds antidérapants
- Filtre amovible très facile d'accès
- 2 ventilateurs de refroidissement
- 230 V Mono

UN ENTRETIEN BEAUCOUP PLUS FACILE. En cas de débordements les salissures ne cuisent pas car la plaque chauffe peu. Une éponge humide et un peu de produit de nettoyage suffisent pour nettoyer la plaque.

PLUS DE SÉCURITÉ. Moins de risque de se brûler en touchant la plaque une fois le récipient enlevé car la chauffe cesse immédiatement, et la température de la plaque est relativement peu élevée.

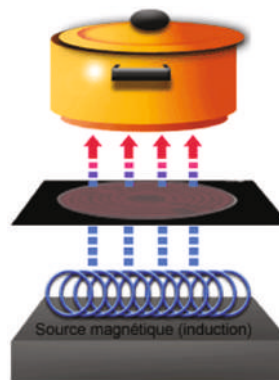
PLUS DE CONFORT. La plaque à induction dégage très peu de chaleur dans la cuisine, contrairement à une plaque électrique classique.

PLUS DE SOUPLESSE ET DE PRÉCISION. Réaction immédiate et précise aux réglages de température. Passage instantané de températures élevées à des températures plus basses pour faire mijoter des plats délicats.

PLUS D'EFFICACITÉ. Répartition parfaitement homogène de la chaleur sur toute la surface de la casserole. Pas de perte de rendement, même si le diamètre du récipient est inférieur à celui de la zone de cuisson. Très peu de déperdition de chaleur puisque la chaleur est produite directement dans le fond du récipient, sans aucun intermédiaire.



INOX | 3,5 KW | RÉF. PI3500W



Le champ électromagnétique se transforme en courant induit dans le fond de la casserole puis en chaleur

Plaque vitrocéramique (verre Schott)

Champ magnétique

Courant électrique

Inducteurs

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PI3500W	3,5	7	440 x 365 x 120	570

PLAQUES À SNACKER LISSES ET RAINURÉES

- PLAN DE CUISSON EN ACIER SABLÉ
- Structure en acier inox
- Allumage Piezo

- Tiroir de récupération des graisses
- Épaisseur de la plaque: 10 mm
- Température: 300°C

PLAQUE GAZ

1-2 ZONES DE CUISSON

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 1 | 3200 W | RÉF. GR325A



INOX | 2 | 6400 W | RÉF. GR600A

PLAQUES LISSES • GAZ

Réf.	Zones de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR325A	1	Lisse 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	647
GR600A	2	Lisse 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	788



INOX | 1 | 3200 W | RÉF. GR325R






INOX | 2 | 6400 W | RÉF. GR600R

PLAQUES RAINURÉES • GAZ

Réf.	Zones de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR325R	1	Rainurée 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	744
GR600R	2	Rainurée 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	900



PLAQUES À SNACKER LISSES

PLAQUE ÉLECTRIQUE 
1-2-3 ZONES DE CUISSON 
INOX 

- PLAQUE DE CUISSON EN ACIER LISSE (ÉPAISSEUR 10 MM)
- Construction tout inox
- Tiroir de propreté amovible
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Pieds antidérapants



INOX | 1  | 1500 W | RÉF. GH250



INOX | 1  | 3000 W | RÉF. GH400



INOX | 2  | 6000 W | RÉF. GH610



INOX | 3  | 9000 W | RÉF. GH760

PLAQUES LISSES - ÉLECTRIQUES



Réf.	Zone de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GH250	1	250 x 330	1500	230 V Mono	16	260 x 465 x 260	420
GH400	1	400 x 390	3000	230 V Mono	26	400 x 540 x 260	459
GH610	2	600 x 400	6000	230 V Mono	39	610 x 540 x 260	568
GH760	3	750 x 400	9000	Tri 400 V	99	760 x 540 x 260	641

PLAQUES À SNACKER

LISES • RAINURÉES • 2/3 LISES - 1/3 RAINURÉES

PLAQUE ÉLECTRIQUE
INOX

- PLAQUE DE CUISSON EN ACIER LISSE (ÉPAISSEUR 10 MM)
- Construction tout inox

- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Tiroir de propreté amovible

- Témoins lumineux de fonctionnement
- Pieds antidérapants



INOX 3000 W RÉF. AGH400L



INOX 6000 W RÉF. AGH610L

PLAQUES LISES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH400L	395 x 400	3000	230 V Mono	400 x 500 x 200	516
AGH610L	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	626
AGH830L	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	885

- PLAQUES DE CUISSON RAINURÉES EN ACIER (ÉPAISSEUR 15 MM)

- Structure en inox 430
- Plan de cuisson en acier

- Thermostat de 50°C à 300°C
- Tiroir de récolte des graisses



INOX 3000 W RÉF. AGH400R



INOX 6000 W RÉF. AGH610R

PLAQUES RAINURÉES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH400R	395 x 400	3000	230 V Mono	400 x 500 x 200	563
AGH610R	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	684



INOX 9000 W RÉF. AGH830R

1/3 PLAQUE RAINURÉE - 2/3 PLAQUE LISSE • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH830R	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	937

GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES

GRILL DE CUISSON INOX (480 X 325 MM) ÉQUIPÉE DE POIGNÉES

- Construction tout inox
- Équipé d'un tiroir de propreté
- Allumage Piezo
- Construction double paroi
- Rampes gaz spéciales anti-encrassement

- Équipé d'une sécurité thermocouple
- Pierres volcaniques disposées sur une grille inox
- Fourni avec injecteurs de rechange
- Gaz naturel

Livrés avec un sac de pierres réfractaires de 5 kg

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



INOX 8,9 KW RÉF. GS3



INOX 18 KW RÉF. GS6



GAZ

Réf.	Surface de cuisson (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GS3	480 x 325	8,9	24	525 x 390 x 363	891
GS6	650 x 480	18	42	785 x 670 x 270	1388

PIERRES VOLCANIQUES POUR RENOUVELLEMENT

Réf.	Description	Prix (h.t) €
P51	Sac 5 kg	21

BRÛLEURS SUR PIEDS

VEILLEUSE

- Thermocouple de sécurité
- Repose casserole en fonte
- Idéal pour grandes casseroles



11 KW RÉF. GB11

BRÛLEUR GAZ
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GB11	11	21	540 x 540 x 400	1047

CHAUFFE-ASSIETTES

30-60-120 ASSIETTES
INOX

- RÉSISTANCE INOX BLINDÉE SUR LA PAROI ARRIÈRE
- PORTES RÉVERSIBLES
- Doubles parois calorifugées
- 3 niveaux

- Construction inox sur pieds réglables
- Pour assiettes de Ø maximum 320 mm
- Régulation par thermostat

- Témoin lumineux
- Interrupteur sur la face avant
- Avec grille de protection
- 230 V Mono



INOX 30 400 W RÉF. CA30



INOX 60 750 W RÉF. CA60



INOX 120 2X750 W RÉF. CA120



Réf.	Capacité (assiettes)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CA30	30	400	16	330 x 360 x 380	400 x 410 x 550	564
CA60	60	750	22	330 x 360 x 730	400 x 410 x 900	781
CA120	120	2 x 750	37	630 x 360 x 730	700 x 410 x 900	1247

BAINS-MARIE DE TABLE

BAC GN 1/1
INOX

- RÉSISTANCE PLACÉE SOUS LA CUVE
- Bains-marie électriques GN 1/1
- Construction tout inox
- Cuve emboutie
- Prévus pour bacs profondeur 150 mm
- Modèle PV11 équipé d'un robinet de vidange avec sécurité
- Interrupteur ON/OFF
- Témoin lumineux de fonctionnement
- 230 V Mono



Livrés sans bac



INOX 1400 W RÉF. PP11



INOX 1400 W RÉF. PV11

BAINS-MARIE AVEC OU SANS VIDANGE



Réf.	Capacité	Vidange	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PP11	GN 1/1	Sans	1400	7	350 x 550 x 240	294
PV11	GN 1/1	Avec	1400	7	350 x 550 x 240 + 7 Prof. robinet de vidange	369

NOUVEAUGN 1/1 INOX 

BASE CHAUFFANTE POUR GN 1/1

- Surface en inox
- Chauffage par résistance électrique
- Thermostat réglable 0°C à 90°C
- Pieds en caoutchouc
- 230 V Mono



INOX | 800 W | RÉF. BR211



INOX | 400 W | RÉF. BR111



INOX | 1200 W | RÉF. BR311



INOX | 1600 W | RÉF. BR411



Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BR111	1 x GN 1/1	400	12	330 x 530 x 60	247
BR211	2 x GN 1/1	800	14	660 x 530 x 60	381
BR311	3 x GN 1/1	1200	15	990 x 530 x 60	513
BR411	4 x GN 1/1	1600	18	1320 x 530 x 60	641

FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

- ZONE FROIDE DE DÉCANTATION
- Interrupteur de sécurité
- Cuves amovibles
- Construction inox satiné avec poignées et couvercle
- Panier en fil chromé
- Résistances amovibles pour faciliter l'entretien
- Interrupteur et témoin lumineux
- Contrôle thermostatique avec thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Cuve pentée solidaire de la carcasse
- Rupteur d'alimentation électrique
- 230 V Mono

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡
4-8 LITRES PAR CUVE 🍷
INOX 🗑️



INOX | 4 L | 2 KW | RÉF. SF4

Panier de 140 x 245 x 100 mm



INOX | 8 L | 3,25 KW | RÉF. SF8M

Panier de 220 x 245 x 100 mm



INOX | 2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF88M

Panier de 220 x 245 x 100 mm

SANS VIDANGE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF4	4	2	4	190 x 430 x 290	230
SF44	2 x 4	2 x 2	7	380 x 430 x 290	453
SF8M	8	3,25	6	280 x 430 x 290	309
SF88M	2 x 8	2 x 3,25	12	550 x 430 x 290	556



- MEILLEURE ÉVAPORATION DE L'EAU CONTENUE DANS LES FRITES, meilleur contact huile/ frites, meilleur rendement
- Friteuse d'une capacité de 4 litres à hauteur d'huile diminuée pour une surface augmentée

Panier de 220 x 245 x 70 mm



5 L | 2,5 KW | RÉF. SF5

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡
5 LITRES 🍷

SANS VIDANGE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF5	5	2,5	9	260 x 385 x 290	241



FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

FRITEUSE ÉLECTRIQUE



8 LIVRES PAR CUVE



8 L | 3,25 KW | RÉF. SF8MC



2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF88MC

SANS VIDANGE - AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF8MC	8	3,25	230 V Mono	6	280 x 430 x 290	341
SF88MC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 430 x 290	641



8 L | 3,25 KW | RÉF. SF9VC



2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF99VC

AVEC VIDANGE - AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF9VC	8	3,25	230 V Mono	7	280 x 510 x 290	403
SF99VC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 510 x 290	784

SPÉCIALES SURGELÉS



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF9VTS	8	5,25	Tri 400 V	7	280 x 510 x 290	569

FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

- Construction inox
- Thermostat 100°C-180°C

- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité

- Zone froide de décantation
- 230 V mono

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡
10 LITRES PAR CUVE 🍷
INOX ♻️



INOX | 10 L | 3,25 KW | RÉF. FE10

AVEC VIDANGE ET CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FE10	10	3,25	12	300 x 515 x 270	389
FE102	2 x 10	2 x 3,25	20	680 x 515 x 270	759

FRITEUSES SUR COFFRE

- **MULTI-PUISSANCE**
- **3 PUISSANCES**
- Friteuse sur coffre spéciale surgelés
- 16 litres
- Construction tout inox
- Cuve totalement emboutie avec zone anti-débordement
- Commutateur 3 positions permettant d'adapter la puissance aux besoins du client: 4 kW (maintien à température de l'huile), 8 kW (cuisson d'aliments frais)

et 12 kW (montée rapide en température et cuisson d'aliments surgelés)

- Thermostat réglable 110°C/190°C
- Équipée d'une zone froide
- Thermostat de sécurité
- Voyants de contrôle
- Équipée d'un bac de vidange
- Pieds inox réglables en hauteur
- Tri 400 V

Panier de 240 x 300 x 145 mm

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡
16 LITRES 🍷
INOX ♻️



INOX | 16 L | 4-8-12 KW | RÉF. FT700MV






Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FT700MV	16	4, 8, 12	21	400 x 700 x 850	1380
FT255C	25	6, 12, 18	30	400 x 700 x 850	2975

FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE

- CUVE EMBOUTIE
- CONSTRUCTION TOUT INOX
- Friteuses électriques avec robinet de vidange
- Équipées d'un relais de puissance
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Cuve emboutie et résistance amovible pour un entretien facile

- Contrôle thermostatique
- Équipées d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Tri 400 V

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 
12 LITRES PAR CUVE 
INOX 

Modèles sur coffre: livrés avec un bac de récupération des huiles

Livrées avec une grille de protection dans la cuve

Livrées avec panier en fil chromé



INOX | 12 L | 9 KW | RÉF. FRF112C



INOX | 12 L | 9 KW | RÉF. FRF112



INOX | 2X12 L | 18 KW | RÉF. FRF212

DE TABLE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. panier (mm)	Dim. cuve (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR96	9	6	185 x 245 x 110		300 x 540 x 310	762
FR996	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110		600 x 540 x 310	1427
FRF112	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	947
FRF212	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	1654



SUR COFFRE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. panier (mm)	Dim. cuve (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR96CT	9	6	185 x 245 x 110		300 x 540 x 850	1080
FR996CT	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110		600 x 540 x 850	1840
FRF112C	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 850	1168
FRF212C	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 850	2009



TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE T/C

250-300 MM 

- ANNEAU CIRCULAIRE DE PROTECTION
- Diamètres 250 et 300 mm
- Aiguiser amovible
- Protège doigts
- Chariot démontable avec une clé
- Équipés de pieds ventouses antidérapants
- 230 V Mono



Ø 250 | 320 W | RÉF. T250C





Ø 300 | 420 W | RÉF. T300C



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
T250C	250	180 x 150	320	30	580 x 375 x 460	713
T300C	300	220 x 170	420	30	620 x 520 x 460	992

TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE SUPER

250-300 MM 
ALUMINIUM ANODISÉ 

- TRÈS BELLE CONSTRUCTION EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ pour résister aux corrosions du sel et de l'acide
- Puissance et capacité de coupe maximale
- Anneau circulaire de protection
- Commande basse tension
- Protège mains en plexi
- Aiguiser incorporé
- Chariot boulonné
- 230 V Mono





ALU | Ø 300 | 210 W | RÉF. S300



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S250	250	240 x 190	210	19	580 x 470 x 370	1111
S300	300	260 x 200	210	24	600 x 480 x 420	1290
S300GT	300	300 x 220	210	30	690 x 510 x 440	1685

TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE KING

300-350 MM 
ALUMINIUM ANODISÉ 

- CONÇUS POUR RÉSISTER À LA CORROSION DUE AU SEL ET À L'ACIDE
- Diamètres 300 et 350 mm
- Construction en alliage d'aluminium anodisé
- Commandes basse tension
- Protège main en plexi
- Anneau circulaire de protection
- Aiguiser incorporé
- Chariot démontable avec position de blocage
- Équipés de pieds ventouses antidérapants
- 230 V Mono





ALU Ø 300 240 W RÉF. K300GT



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
K300	300	260 x 200	210	30	600 x 480 x 420	1455
K300GT	300	300 x 220	240	30	690 x 510 x 440	1776
K350GT	350	320 x 240	370	35	710 x 570 x 470	2438

TRANCHEURS À PIGNONS

350 MM 
ALUMINIUM ANODISÉ 

- APPAREIL TRÈS ROBUSTE
- TRÈS BELLE CONSTRUCTION EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ POUR RÉSISTER AUX CORROSIONS DU SEL ET DE L'ACIDE
- Commande basse tension
- Protège-main en plexi
- Anneau circulaire de protection
- Aiguiser incorporé
- Chariot démontable avec position de blocage
- Puissance et capacité de coupe nettement au-dessus de la moyenne
- 230 V Mono



ALU Ø 350 520 W RÉF. EK350GT



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EK350GT	350	320 x 240	520	50	800 x 580 x 480	3653

HACHOIRS

80-120-220 KG
INOX

• PRÉVU POUR UTILISATION ALIMENTAIRE EN MILIEU PROFESSIONNEL

- Expert en traitement viande
- Le design est conforme à tous les standards de sécurité
- En concordance stricte avec les standards d'hygiène
- Entretien facile
- Certification CE

- Fabrication tout inox
- Châssis poli
- Appareil fiable et attractif
- Son design compact fait que le hachoir est idéal pour l'utilisation dans des cuisines ouvertes ou devant le consommateur
- L'appareil est conçu pour hacher de la viande de texture la plus épaisse
- Moteur d'énergie efficiente avec ventilateur de refroidissement et

- vitesse précises
- Équipé d'un interrupteur avant-arrière et d'un bouton reset
- Taille compacte sans angles aigus ni arêtes
- 230 V Mono

Équipé d'origine d'une plaque Ø 8 mm



INOX 80 KG 300 W RÉF. TC8



INOX 120 KG 550 W RÉF. TC12



INOX 220 KG 900 W RÉF. TC22



Réf.	Capacité (kg)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TC8	80	300	25,5	210 x 200 x 315	637
TC12	120	550	24,5	240 x 210 x 315	758
TC22	220	900	35	300 x 250 x 365	918

ACCESSOIRES



PLAQUES

Réf.	Prix (h.t) €
P2/8	12
P2/12	14
P2/22	17
P3/8	12
P3/12	14
P3/22	17
P4/12	14
P4/22	17
P5/8	12
P5/12	14
P5/22	17
P6/12	14
P6/22	17
P8/8	12
P8/12	14
P8/22	17
P10/8	12
P10/12	14
P10/22	17

COUTEAUX

Réf.	Prix (h.t) €
C8	6
C12	7
C22	7

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

- MAGNETRON TOSHIBA
- Extérieur et intérieur du four entièrement en acier inoxydable
- Porte en verre résistant et structure entièrement en acier inoxydable.
- Poignée en métal robuste.
- Fond fixe en verre GN 1/2
- Puissance absorbée 1550 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation
- Option changement de programme
- Fonction multiplication du temps x2
- Lumière interne
- Fermeture sécurisée
- Signal de fin de cuisson



INOX 26 L RÉF. ERM1052-26

AFI

SÉRIE

26-30 LITRES

INOX



COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Phases de cuisson	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1052-26	26	5	3	14,7	511 x 430 x 311	528

- Contenance 30 Litres, GN 2/3
- Plateau intégré en céramique
- Extérieur et cavité en acier inoxydable
- Fonction double quantité
- Affichage numérique
- Minuterie 20 min (pleine puissance) et/ou 60 min (puissance variable)
- Puissance absorbée 1600 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation
- Éclairage interne
- Signalisation: cycle terminé



INOX 30 L RÉF. ERM1050-30

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Phases de cuisson	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1050-30	30	5	3	18	542 x 461 x 329	736

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

- Contenance 30 Litres, GN 2/3
- Plateau intégré en céramique
- Commande mécanique avec la minuterie manuelle 10 min, très simple d'utilisation
- Extérieur et cavité en acier inoxydable
- Porte battante avec poignée et vitre thermique
- Éclairage intérieur
- Four idéal pour sa fiabilité dans le temps
- Puissance absorbée 1600 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation

AFI

SÉRIE

30-35 LITRES

INOX



INOX | 30 L | RÉF. ERM1050-30M

COMMANDES MANUELLES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1050-30M	30	5	18	542 x 461 x 329	597

- Finition intérieure et extérieure en acier inoxydable
- Grande contenance 35 L GN 2/3
- Magnetron TOSHIBA
- Plan intermédiaire
- Modèle à usage super intensif
- Affichage en LED
- Émission d'ondes par le haut et

le bas par deux magnétrons et deux agitateurs d'ondes pour une parfaite répartition de la chaleur et une cuisson plus homogène

- Plateau en céramique
- 10 Touches programmables
- Capacité de mémoire 20
- Poignée en acier inoxydable

- Éclairage interne
- Minuteur : 60.00
- Filtre à air amovible
- Puissance absorbée 3000 W
- Puissance restituée 1800 W
- Signale sonore : réglable en fin de cycle
- Filtre à air amovible



ERM1852-35 MODÈLE 2 ÉTAGES

INOX | 35 L | RÉF. ERM1852-35

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Cuisson multi-étapes	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1852-35	35	5	3	33	570 x 512 x 370	1641

BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO

SÉRIE STANDARD

1 GR - 30 KG



- **PROTÉGÉE CONTRE ENVIRONNEMENT HUMIDE**
- Robustesse
- Fiabilité
- Précision
- Résistante aux poussières et à la corrosion
- Non poinçonnée
- Simplicité d'utilisation
- Lecture aisée grâce à un affichage par cristaux liquides de 27 mm de haut
- Tableau de commande ergonomique
- Fonctionne sur accumulateur incorporé (autonomie 100 heures)
- Transfo incorporé

- Avec sécurité en cas de surcharge



1 GR - 6 KG RÉF. SS30

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SS6	6 kilos - 1 gramme	5	300 x 320 x 130	464
SS12	12 kilos - 2 grammes	5	300 x 320 x 130	464
SS30	30 kilos - 5 grammes	5	300 x 320 x 130	464

BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO

À POSER AU SOL

20 GR - 150 KG



INOX



- **TÊTE DE LECTURE REHAUSSÉE SUR COLONNE**
- Grand plateau inox de 43 x 53 cm
- Système de tarages successifs
- Non poinçonnée
- Construction robuste avec sécurité en cas de surcharge
- Simplicité d'utilisation
- Lecture aisée grâce à un affichage par cristaux liquides de 27 mm de haut
- Tableau de commande ergonomique
- Fonctionne sur accumulateur incorporé (autonomie 100 heures)
- Transfo incorporé



INOX 20 GR - 150 KG RÉF. SS150

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SS150	150 kilos - 20 grammes	19	430 x 700 x 790	807

UNIVERS *Valentine* [®]

SWISS MADE

FRITEUSES ÉLECTRIQUES • GAMME EVO 298 à 308

FRITEUSES DE TABLE 309 à 312

CHAUFFE-FRITES 312

SOMMAIRE

FRITEUSES ÉLECTRIQUES • GAMME EVO

- 298** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 600 • 25-28 LITRES
- 299** FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES • GAMME EVO 600 • 25-28 LITRES
- 300** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 400 • 15-18 LITRES
- 301** FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES • GAMME EVO 400 • 15-18 LITRES
- 302** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 2525 • 2 X 9-10 LITRES
- 303** FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES • GAMME EVO 2525 • 2 X 9-10 LITRES
- 304** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 250 • 9-10 LITRES
- 305** FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES • GAMME EVO 250 • 9-10 LITRES
- 306** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 2200 • 2 X 7-8 LITRES
- 307** FRITEUSES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES • GAMME EVO 2200 • 2 X 7-8 LITRES
- 308** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • GAMME EVO 200 • 7-8 LITRES

FRITEUSES DE TABLE

- | | |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 309 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 13 LITRES | 311 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 5 LITRES |
| 309 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 10 LITRES | 312 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 2-3 LITRES |
| 310 FRITEUSES ÉLECTRIQUES • 7 LITRES | |

CHAUFFE-FRITES

- 312** CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES

À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 600 • 25-28 LITRES

- Construction et finition: entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide: cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO: pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue: rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie: isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température: réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile: capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage: facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo: idéal pour frites et aliments surgelés

Dimensions paniers:
2 x (255 x 285 x 135 mm)



INOX | 25-28 L | 21,6 KW | RÉF. EVO-600M

230 V MONO



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-600M	Sur pieds	57-68	25-28	21,6	83	600 x 600 x 850-900	11694
EVO-600ME	À encastrer	57-68	25-28	21,6	83	600 x 600 x 850-900	10784

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

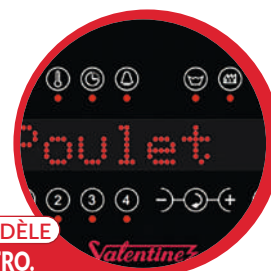
GAMME EVO 600 • 25-28 LITRES

- **POMPE 25 L**
- **RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS**
- Construction et finition: entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide: cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO: pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue: rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie: isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température: réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile: capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage: facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo: idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers:
2 x (255 x 285 x 135 mm)**



EVO-600VCELP MODÈLE
COMMANDE ÉLECTRO.



INOX | 25-28 L | 21,6 KW | RÉF. EVO-600VCELP

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation: 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température: précision de +/- 1°C



TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-600VCELP	À encastrer	57-68	25-28	21,6	88	600 x 600 x 850-900	18346

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 400 • 15-18 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers :
2 x (157 x 285 x 135 mm)**



INOX | 15-18 L | 14,4 KW | RÉF. EVO-400M

TRI 230 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-400T	Sur pieds	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	7279
EVO-400TE	À encastrer	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	6071

TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-400M	Sur pieds	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	7085
EVO-400ME	À encastrer	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	5892

TURBO • TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-400MT	Sur pieds	52-64	15-18	22	53	400 x 600 x 850-900	7607
EVO-400MTE	À encastrer	52-64	15-18	22	53	400 x 600 x 850-900	6399

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

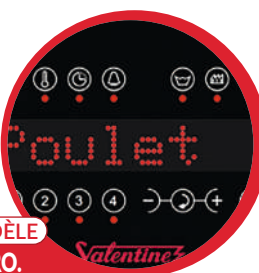
GAMME EVO 400 • 15-18 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

Dimensions paniers :
2 x (157 x 285 x 135 mm)



EVO-400VCE **MODÈLE**
COMMANDE ÉLECTRO.



INOX | 15-18 L | 14,4 KW | RÉF. EVO-400VCE

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation : 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température : précision de +/- 1°C



TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-400VCE	À encastrer	38-46	15-18	14,4	69	400 x 600 x 850-900	8830

TURBO • TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-400VCET	À encastrer	52-64	15-18	22	69	400 x 600 x 850-900	9337

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES

À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 2525 • 2 X 9-10 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers :
2 x (202 x 285 x 135 mm)**



INOX | 2 X 9-10 L | 14,4 KW | RÉF. EVO-2525M

TRI 230 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2525T	Sur pieds	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	8487
EVO-2525TE	À encastrer	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	7935

TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2525M	Sur pieds	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	8487
EVO-2525ME	À encastrer	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	7756

TURBO • TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2525MT	Sur pieds	56-72	2 x 9-10	22	68	500 x 600 x 850-900	9009
EVO-2525MTE	À encastrer	56-72	2 x 9-10	22	68	500 x 600 x 850-900	8278

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 2525 • 2 X 9-10 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers :
2 x (202 x 285 x 135 mm)**



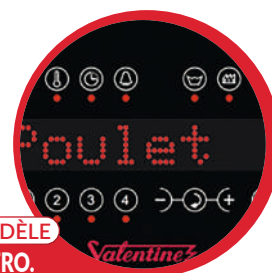
**EVO-2525VCET MODÈLE
COMMANDE ÉLECTRO.**

INOX | 2 X 9-10 L | 22 KW | RÉF. EVO-2525VCET



COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation : 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température : précision de +/- 1°C



TURBO • TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2525VCET	À encastrer	56-72	2 x 9-10	22	78	500 x 600 x 850-900	11873

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 250 • 9-10 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions panier :
202 x 285 x 135 mm**



INOX 9-10 L 7,2 KW RÉF. EVO-250M

TRI 230 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-250T	Sur pieds	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	5191
EVO-250TE	À encastrer	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	4385

TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-250M	Sur pieds	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	5101
EVO-250ME	À encastrer	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	4296

TURBO • TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-250MT	Sur pieds	28-36	9-10	11	40	250 x 600 x 850-900	5355
EVO-250MTE	À encastrer	28-36	9-10	11	40	250 x 600 x 850-900	4549

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

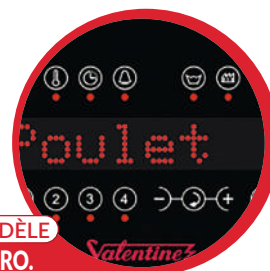
GAMME EVO 250 • 9-10 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions panier :
202 x 285 x 135 mm**



**EVO-250VCE MODÈLE
COMMANDE ÉLECTRO.**



INOX 9-10 L 7,2 KW RÉF. EVO-250VCE

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation : 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température : précision de +/- 1°C

Valentine	SÉRIE
FRITEUSE ÉLECTRIQUE	
9-10 LITRES	
COMMANDE ÉLECTRONIQUE	
INOX	

TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-250VCE	À encastrer	20-26	9-10	7,2	48	250 x 600 x 850-900	6429

TURBO • TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-250VCET	À encastrer	28-36	9-10	11	48	250 x 600 x 850-900	6697

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 2200 • 2 X 7-8 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers :
2 x (157 x 285 x 135 mm)**



INOX | 2 X 7-8 L | 14,4 KW | RÉF. EVO-2200M

TRI 230 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2200T	Sur pieds	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	8293
EVO-2200TE	À encastrer	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	7458

TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2200M	Sur pieds	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	8114
EVO-2200ME	À encastrer	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	7279

TURBO • TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2200MT	Sur pieds	52-64	2 x 7-8	22	62	400 x 600 x 850-900	8621
EVO-2200MTE	À encastrer	52-64	2 x 7-8	22	62	400 x 600 x 850-900	7786

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 2200 • 2 X 7-8 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie

- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

**Dimensions paniers :
2 x (157 x 285 x 135 mm)**



EVO-2200VCE **MODÈLE**
COMMANDE ÉLECTRO.

INOX 2 X 7-8 L 14,4 KW RÉF. EVO-2200VCE



COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Une cuisson en permanence analysée et corrigée, pour une qualité parfaite dans toutes les conditions
- Un signal sonore indique quand les aliments sont prêts
- Le computer peut également piloter le dispositif de levage automatique du panier
- Programmation : 4 programmes à choix avec menu en 5 langues, température, nom des aliments et temps de cuisson
- Température : précision de +/- 1°C



TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2200VCE	À encastrer	38-46	2 x 7-8	14,4	71	400 x 600 x 850-900	10888

TURBO • TRI 400 V



Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-2200VCET	À encastrer	52-64	2 x 7-8	22	71	400 x 600 x 850-900	11411

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES

À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME EVO 200 • 7-8 LITRES

- Construction et finition : entièrement en acier inoxydable. Solide, durable et facile à nettoyer. Index IPX4
- Zone froide : cuve avec récupération des déchets sous le corps de chauffe.
- Fonction ECO : pour un préchauffage économique et pour faire fondre la graisse (uniquement un niveau de corps de chauffe fonctionne)
- Système dialogue : rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Economie d'énergie : isolation maximale pour un rendement à 100% pour une chaleur maximale et sans perte d'énergie
- Température : réglage de la température de 95°C à 190°C avec possibilité de faire bouillir de l'eau pour le nettoyage
- Economie d'huile : capacité d'huile diminuée pour une totale optimisation
- Nettoyage : facile grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant
- Turbo : idéal pour frites et aliments surgelés

Dimensions panier :
157 x 285 x 135 mm



INOX | 7-8 L | 7,2 KW | RÉF. EVO-200M

TRI 230 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-200T	Sur pieds	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	4877
EVO-200TE	À encastrer	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	4206

TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-200M	Sur pieds	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	4788
EVO-200ME	À encastrer	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	4102

TURBO • TRI 400 V

Réf.	Type	Capacité de production (kg/h)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EVO-200MT	Sur pieds	26-32	7-8	11	36	200 x 600 x 850-900	5056

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

13 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Composants de première qualité
- Friteuse en trois parties: le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces deux derniers sont nettoyables au lave vaisselle
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système: pour un rendement maximal
- Zone de décantation sous le corps de chauffe
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- Robinet de vidange

Dimensions panier:
480 x 235 x 105 mm



INOX | 13 L | 6,9 KW | RÉF. FT13M

TRI 400 V



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FT13M	13	6,9	16	550 x 410-450 x 260-420	2282

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

10 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Composants de première qualité
- Friteuse en trois parties: le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces deux derniers sont nettoyables au lave vaisselle
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système: pour un rendement maximal
- Zone de décantation sous le corps de chauffe
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- Robinet de vidange

Dimensions panier:
305 x 235 x 105 mm



INOX | 10 L | 6,9 KW | RÉF. TF10M

TRI 400 V



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF10M	10	6,9	14	370 x 410-450 x 260-420	1924

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

7 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Composants de première qualité
- Friteuse en trois parties: le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces deux derniers sont nettoyables au lave vaisselle
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système: pour un rendement maximal
- Zone de décantation sous le corps de chauffe
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- Robinet de vidange

Dimensions paniers:
220 x 235 x 105 mm

Valentine

SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

7 LITRES PAR CUVE

INOX



INOX 7 L 3,6 KW RÉF. TF7T



INOX 2 X 7 L 7,2 KW RÉF. TF77T

230 V MONO



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF7M	7	3,6	10	280 x 410-450 x 260-420	1447
TF77M	2 x 7	2 x 3,6	17	560 x 410-450 x 260-420	2834

TRI 400 V



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF7T	7	3,6	10	280 x 410-450 x 260-420	1506
TF77T	2 x 7	2 x 3,6	17	560 x 410-450 x 260-420	2923

TURBO • TRI 400 V



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF7TT	7	4,6	10	280 x 410-450 x 260-420	1656
TF77TT	2 x 7	2 x 4,6	17	560 x 410-450 x 260-420	3222

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

5 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Composants de première qualité
- Friteuse en trois parties: le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces deux derniers sont nettoyables au lave vaisselle
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système: pour un rendement maximal
- Zone de décantation sous le corps de chauffe
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- Robinet de vidange

Dimensions paniers:
155 x 235 x 105 mm



INOX 5 L 3,6 KW RÉF. TF5M



INOX 2 X 5 L 7,2 KW RÉF. TF55M

230 V MONO



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF5M	5	3,6	7	210 x 410-450 x 260-420	1417
TF55M	2 x 5	7,2	13	420 x 410-450 x 260-420	2864

2 X 400 V

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF5T	5	3,6	7	210 x 410-450 x 260-420	1253

TRI 400 V



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF55T	2 x 5	7,2	13	420 x 410-450 x 260-420	2864

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

2-3 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Composants de première qualité
- Friteuse en trois parties: le boîtier de commande, la cuve et le châssis. Ces deux derniers sont nettoyables au lave vaisselle
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système: pour un rendement maximal
- Zone de décantation sous le corps de chauffe
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- Robinet de vidange

Dimensions panier:
155 x 235 x 105 mm

Valentine

SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

2-3 LITRES PAR CUVE

INOX



INOX | 2-3 L | 3 KW | RÉF. TF3

230 V MONO

MONO
230V

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TF3	2-3	3	6.2	200 x 390 x 180/310	671

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES

26 LITRES

- POUR DES METS TOUJOURS CHAUDS
- Construction robuste et solide, entièrement en acier inoxydable
- Deux corps de chauffe (un dessus, un dessous): pour une meilleure répartition de la chaleur
- Potence plus haute vers l'avant pour faciliter l'accès avec le panier
- Durable et facile à nettoyer



INOX | 26 L | 0,85 KW | RÉF. VMAX

Valentine

SÉRIE

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE

26 LITRES

INOX

230 V MONO

MONO
230V

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VMAX	26	0,85	16	398 x 600 x 265/696	2476

Valentine[®]
+ SWISS MADE



Valentine[®]
SWISS MADE

UNIVERS



VITRINES CHAUFFANTES	316
RAMPES CHAUFFANTES	317 à 318
RÉCHAUDS	317
VISIO BUFFET	319
FOURS	321 à 323
SALAMANDRES & TOASTERS	324 à 325
FRITEUSES	327 à 328 & 339 à 341
MACHINES BARBES À PAPA, POP CORN	329 à 330
GAUFRIERS	331 à 333
CRÊPIÈRES	334 à 337
BROYEUR À GLACE & MIXER	338
GRILLS PANINI, PLAQUES HAMBURGERS	342 à 343

SOMMAIRE



VITRINES CHAUFFANTES

- 316 2 NIVEAUX • SERVICE AVANT & ARRIÈRE
316 3 NIVEAUX • VENTILÉES

RAMPES INFRAROUGES

- 317 RAMPES INFRAROUGES À RÉSTANCES
BLINDÉES

RÉCHAUDS

- 317 RÉCHAUDS GAZ 2 & 3 FEUX

RAMPES CHAUFFANTES

- 318 RAMPES CHAUFFANTES
VITROCÉRAMIQUES **N**

VISIO BUFFET

- 319 VISIO BUFFET

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

- 320 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES HAMBURGERS
320 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES ULTRA-PLATES

FOURS

- 321 FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE
322 FOURS À CONVECTION
323 FOURS À PIZZAS / QUARTZ INFRAROUGES

SALAMANDRES & TOASTERS

- 324 SALAMANDRES BASE RÉGLABLE
325 TOASTERS MULTIFONCTIONS
AVEC RÉGULATEUR

FRITEUSES

- 327 FRITEUSES FORAINES GAZ
328 FRITEUSES À BEIGNETS
328 DOSEUR À CHICHIS

MACHINES À BARBES À PAPA

- 329 MACHINES À BARBES À PAPA

MACHINES À POP CORN

- 330 MACHINES À POP CORN

GAUFRIERS

- 331 GAUFRIERS EXPRESS ÉLECTRIQUES
332 GAUFRIERS ÉLECTRIQUES
GAUFRES RONDES OU EN ÉPIS
333 GAUFRIERS GAZ RÉVERSIBLES

CRÊPIÈRES

- 334 CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES **N**
335 CRÊPIÈRES GAZ **N**
336 CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE FORAINE **N**
337 CRÊPIÈRE GAZ FORAINE **N**

BROYEUR À GLACE & MIXER

- 338 BROYEUR À GLACE AUTOMATIQUE
338 MIXER DE BAR **N**

FRITEUSES

- 339 FRITEUSE ÉLECTRIQUE 12 LITRES SUR COFFRE
339 FRITEUSE DE TABLE ÉLECTRIQUE 8 LITRES
AVEC ROBINET DE VIDANGE
340 FRITEUSE DE TABLE ÉLECTRIQUE - 10 LITRES
AVEC ROBINET DE VIDANGE
340 FRITEUSE DE TABLE ÉLECTRIQUE - 2 CUVES DE
4 & 8 LITRES
341 FRITEUSE GAZ - 16 LITRES SUR COFFRE
341 CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE

GRILLS PANINI

- 342 GRILLS PANINI ÉLECTRIQUES **N**

PLAQUES HAMBURGERS

- 343 PLAQUES HAMBURGERS ÉLECTRIQUES **N**

VITRINES CHAUFFANTES

2 NIVEAUX • SERVICE AVANT ET ARRIÈRE

- Construction robuste et solide
- Ouverture côté service et côté clients
- Éclairage supérieur et inférieur des étagères
- Plateau à miettes amovible pour un nettoyage facile
- Gamme de températures de 30 à 90°C
- Bac à eau pour garder le produit frais plus longtemps
- 2 étagères
- 230 V Mono



INOX | 1030 W | T°+ | RÉF. N60INOX

SOFRACA

SÉRIE

TEMPÉRATURES CHAUDES

2 NIVEAUX

INOX



VITRINES DROITES

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. étagères (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N60INOX	1030	25	576 x 260 x 130 (étage du haut) 576 x 414 x 160 (étage du bas)	600 x 420 x 430	1209



VITRINES CHAUFFANTES

3 NIVEAUX • VENTILÉES

- Présentation et maintien en température des quiches, des pizzas des viennoiseries, des friands,...
- Vitrines totalement panoramiques, finition inox, équipées d'un éclairage LED
- Ouverture des portes vitrées à 180° pour un chargement facile
- Diffusion homogène de la chaleur et contrôle de l'humidité
- Chauffage à pierre réfractaire ventilée 20-90°C
- Régulation précise de la température par thermostat électronique
- Contrôle de l'humidité grâce à un tiroir à eau pour conserver le moelleux des produits
- Thermostat électronique (20-90°C)
- Interrupteurs marche/arrêt et ventilation
- Tiroir à eau
- Vitrine 3 niveaux acceptant les plats GN 1/1, 400 x 600 mm, ou les plats américains
- Entretien facile : les clayettes, les supports de clayettes, le plateau inférieur inox, le tiroir à eau et la chamotte en pierre réfractaire sont totalement amovibles
- 230 V Mono

Dotation : 2 clayettes

Sur commande **OPTION**
VITRINE 5 NIVEAUX

INOX | 1,2 KW | T°+ | RÉF. N83

SOFRACA

SÉRIE

TEMPÉRATURES CHAUDES

3 NIVEAUX GN 1/1 OU 400X600

INOX



VITRINES DROITES

Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) ext. L x P x H	Dim. (mm) int. L x P x H	Prix (h.t) €
N83	1,2	30	670 x 433	780 x 490 x 480	750 x 460 x 360	1447



RAMPES INFRAROUGES À RÉSISTANCES BLINDÉES

- Compactes idéales pour maintenir tous vos plats au chaud
- Résistance garantie 2 ans
- Interrupteur à bascule On/Off en acier chromé
- Support avec 3 points de fixation pour une excellente stabilité
- Double isolation = pas de déperdition de chaleur
- Rampes infra-rouges avec régulateur. Le régulateur de chaleur permet de régler la température pour s'adapter aux différents produits à réchauffer
- Carter également en INOX
- Résistance blindée
- 1 protection résistance
- 1 régulateur de chaleur
- Concentration de la chaleur par déflecteurs
- La rampe chauffante à infrarouge est idéale pour réchauffer tous les produits alimentaires de manière uniforme et permet aussi un maintien au chaud sans dessécher les aliments
- Son utilisation est facile et elle peut être déplacée sans problème grâce aux réflecteurs radiaux, ce qui permet d'avoir une chaleur plus uniforme sur toute la zone de maintien à chaud
- 230 V Mono



INOX 1100 W RÉF. 33082SR

ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
33082SR	1100	5	1226 x 160 x 70	624

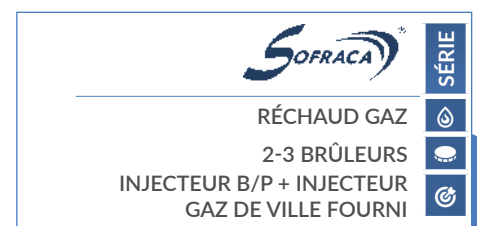


OPTIONS SUPPORT RAMPE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
33090A	Stabilité maximum - Vendu par paire	93

RÉCHAUDS GAZ 2 ET 3 FEUX

- Diamètre maximum casserole : 20 cm



2 13000 W RÉF. 27026AC



3 21000 W RÉF. 27066



2 ET 3 FEUX GAZ

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
27026AC	2 x 6500	22	680 x 480 x 200	1235
27036R	2 x 7000 1 x 5000	32	1005 x 510 x 195	1593
27066	3 x 7000	34	1005 x 510 x 195	1612

RAMPES CHAUFFANTES VITROCÉRAMIQUES

NOUVEAU

SOFRACA

SÉRIE

RAMPE VITRO ÉLECTRIQUE

CARTER INOX

- Ce produit a été conçu afin de répondre à une meilleure hygiène dans le secteur du maintien en température. En effet, contrairement aux produits existants sur le marché qui lors de la réchauffe du produit laissent la vapeur graisseuse s'incruster dans les aspérités, le produit Sofraca, lui, répond grâce à sa vitre qui recouvre l'ensemble des émetteurs à cette problématique
- Le produit permet de réchauffer l'ensemble de la surface du produit instantanément grâce à des émetteurs adaptés pour le vitrocéramique.
- Le produit est contrôlé par un régulateur qui permet d'adapter facilement la température correspondante au produit à réchauffer.
- Comme toutes les rampes les supports de sofraca sont adaptables à ce produit.
- L'ensemble de la tôle est en inox
- Voyant de contrôle permet de lire facilement la mise sous tension
- Le produit en 230 volts et facilement installable dans l'ensemble des cuisines ou buffets
- 230 V Mono

VERSION AVEC RÉGULATEUR :
LE RÉGULATEUR PERMET DE
CHOISIR LA PUISSANCE DE
CHAUFFE
(Toutes les zones de chauffe sont
allumées)



INOX ⚡ 1500 W RÉF. 33082V



INOX ⚡ 500 W RÉF. 33062V



INOX ⚡ 1000 W RÉF. 33072V

RAMPES VITROCÉRAMIQUES AVEC RÉGULATEUR

MONO
230V

Réf.	Longueur (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
33062V	550	500	3	554 x 182 x 77	606
33072V	920	1000	5	894 x 182 x 77	683
33082V	1220	1500	6	1244 x 182 x 77	737



OPTIONS SUPPORT RAMPE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
33090A	Stabilité maximum - Vendu par paire	93

VISIO BUFFET

2 CHOIX DE TEMPÉRATURES
BOL EN VERRE
CAPACITÉ : 12 LITRES

- Bol en verre borosilicate lavable en machine
- Double paroi en verre pour une isolation parfaite
- La paroi extérieure reste froide et isole l'élément de chauffe : sécurité garantie
- La base reste également froide grâce à une double isolation : sécurité garantie
- Voyant lumineux de sécurité indiquant que l'élément chauffant est encore chaud en position arrêt
- Panneau de contrôle esthétique avec 3 boutons tactiles inox ultra-résistant (humidité, choc, usure...) :
 - 1 bouton pour la mise sous tension (LED vert)
 - 2 boutons pré-réglés pour choisir la

température : 55/65°C ou 80/90°C, (LED orange du bouton sélectionné)

- Élément de chauffe incomparable :
 - Une résistance blindée dans deux coquilles d'aluminium pour une diffusion parfaite de la chaleur
 - Une poignée amovible en aluminium, lavable en machine
- 230 V Mono

VOS CLIENTS SONT ATTIRÉS PAR L'ASPECT ORIGINAL ET DÉCORATIF DU MATÉRIEL. VOS BUFFETS SONT MIS EN VALEUR. LA VISION DES PRODUITS EST APPÉTISSANTE, ATTRACTIVE, ET SUSCITE L'ENVIE DE CONSOMMER.



RÉFÉRENCE 20002



RÉFÉRENCE 20002E



■ Pâtes, plats en sauce



■ Jardinières de légumes, ratatouilles



■ Stockage neutre (bonbons, gâteaux, fruits secs...)



■ Riz, nouilles



■ Cocktails & sangria



■ Vin chaud

MODÈLE À POSER

Réf.	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
20002	12	800	13	450 x 360 x 385	2134



MODÈLE ENCASTRABLE

Réf.	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
20002E	12	800	15	473 x 388 x 327 Dim. d'encastrement : 445 x 368 x 56	2009



PLAQUES VITROCÉRAMIQUES HAMBURGERS

- Bâti inox (AISI 430)
- Récupérateur de graisse
- 1 thermostat
- 1 voyant de contrôle
- Câble + prise
- Cuisson de divers aliments en séquence sans mélanger les saveurs et sans attacher
- Mise en température très rapide
- Consommation réduite
- Nettoyage facile de la surface
- Aucun joint apparent
- 230 V Mono



AISI 430 | 10-12 | 2500 W | RÉF. 23152S

SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE

10-12 PIÈCES

AISI 430



ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (pièces)	Débit (pièces/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
23152S	10-12	175-200	2500	11	478 x 320	570 x 500 x 120	949



PLAQUES VITROCÉRAMIQUES ULTRA-PLATES

- Construction tout inox brossé « haute qualité »
- Plaques ultra plate de 3cm d'épaisseur
- Panneau de contrôle simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70°C, 80/90°C, 100/110°C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionné)
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400, possibilité de poser des bacs gastronomes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Plaques vitrocéramique design « esprit traiteur » mise en valeur de vos plats et produits, attractive à la vue des clients
- 230 V Mono



INOX | 600 W | RÉF. 30012V

SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE

35 MM

INOX



ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
30012V	600	7,5	600 x 400	700 x 500 x 35	1899



FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

GAMME SOFRASPEED

- 3 TECHNOLOGIES COMBINÉES : CONVECTION (RAYONNEMENT INFRAROUGE), MICRO-ONDES ET AIR PULSÉ
- 3 FONCTIONS PRINCIPALES : DÉCONGÉLATION, REMISE EN TEMPÉRATURE ET CUISSON
- Température maximum : 280°C
- Ventilation : 10 vitesses
- Micro-ondes : 10 paliers (0 à 100%)
- Port USB pour importer et exporter des recettes > idéale pour les chaînes
- Faible encombrement
- Fonctionnement silencieux : 54dB en fonctionnement
- Cavité en acier inoxydable
- Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis
- Filtre à air facile d'accès
- Coloris : Noir en acier inoxydable
- Magnétron basse consommation
- Convection : Rayonnement Infrarouge
- Facile à nettoyer avec ses angles arrondis
- Filtre à graisse et à air démontables pour l'entretien

SÉRIE

FOUR HYBRIDE ÉLECTRIQUE

PORT USB

IDÉAL POUR

- ✓ Boulangerie - Pâtisserie
- ✓ Snack - Vente à emporter
- ✓ Restaurant - Brasserie - Café
- ✓ Hôtellerie
- ✓ Food Truck - Corner
- ✓ Centre commercial
- ✓ Traiteur
- ✓ Administrations

DÉMARREZ VOTRE CUISSON D'UNE SIMPLE PRESSION!

GAUFRES • BEIGNETS

15
SECONDES

CROQUE-MONSIEUR

45
SECONDES

PIZZA GARNIE

60
SECONDES

SANDWICH POULET

45
SECONDES



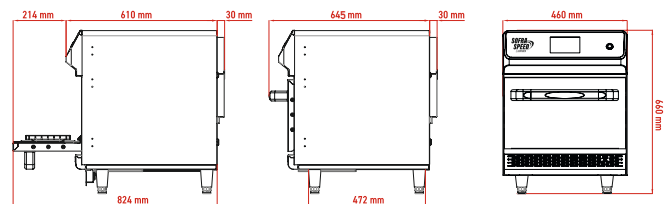
4 ACCESSOIRES EN DOTATION

- ✓ Pelle avec protection sur les côtés
- ✓ Panier en téflon rectangulaire
- ✓ Plaque ronde à Pizza
- ✓ Disque en téflon



17 L | 1,5-3,5 KW | RÉF. SOFRASPEED

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE SOFRASPEED



ÉLECTRIQUE

Réf.	Volume (litres)	Puissance nominale (kW)	Puissance micro-ondes (kW)	Puissance air chaud (kW)	Dim. (mm) chambre	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SOFRASPEED	17	3,5	1,5	3	305 x 305 x 185	460 x 675 x 660	5790



FOURS À CONVECTION

SUR COMMANDE

- Four à convection 28 litres vertical
- Thermostat 0-270°C
- Thermo-ventilateur
- Echelles inox amovibles 5 niveaux
- Porte double vitrage
- Format vertical = faible encombrement, largeur 370 mm
- Très performant :
 - Montée rapide en température : 270°C en 7 minutes
 - Cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte
- Idéal pour la cuisson et le réchauffage sans dessèchement des viennoiseries, quiches, pizzas, friands, tartelettes, cookies, ou encore plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four,...)

- Convient aux produits frais, surgelés ou pré-poussés
- Particulièrement adapté à la cuisson de produits pré-poussés surgelés (exemple : 16 minutes à 180°C pour la cuisson de croissants poussés surgelés)
- 230 V Mono

Livré avec 2 plaques de cuisson perforées (255 x 310 mm) et 1 plat ramasse-miettes

SOFRACA

SÉRIE

FOUR ÉLECTRIQUE



5 NIVEAUX



5 NIV. | 1500 W | RÉF. 24180V

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
24180V	28	1500	20	270 x 330 x 320	370 x 535 x 495	858

MONO
230V

FOURS À PIZZAS / QUARTZ INFRAROUGES

POUR PIZZA Ø 41 CM



- Minuterie à blocage
- 2 régulations thermiques (thermostat 0-350°C + doseur d'énergie)
- Voyants de contrôle
- Porte à double isolation avec hublot en verre trempé
- Fours superposables (kit en option)
- Chauffage par quartz infrarouges (1050°C): montée très rapide en température
- Capacité par chambre : 1 pizza ø 41 cm
- Double régulation de la voûte et de la sole: 1 thermostat pour la chambre et les quartz infrarouges + 1 régulateur de puissance pour la sole en pierre réfractaire
- Le régulateur de puissance pour la sole permet d'adapter la cuisson selon le type de pizza et l'épaisseur de la pâte (pâte très fine, moyenne ou épaisse), permet également de cuire d'autres produits comme des pancakes, des chapatti, des flammekueche, des pâtisseries,...
- Tri 400 V



1 ☞ 5000 W RÉF. 18464

ÉLECTRIQUES




Réf.	Débit (pièces/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
18464	30	5000	57	660 x 430 x 110	895 x 580 x 270	1962

SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KITSUPERP	Kit de superposition four	60

SALAMANDRES BASE RÉGLABLE

- Habillage élégant inox finement satiné
- Système à crémaillère qui permet de régler le plateau vers la source de chaleur
- Réchauffage des éléments de rayonnement par 2 brûleurs à flamme pilotée
- Commandé par un robinet à soupape avec voyant pilote et thermocouple
- Allumage Piezo
- Tiroir de récupération extractible
- Résistance en incoloy Ø 9 mm insérées dans le plafond
- Idéal pour les glaçages
- Grille acier chromé
- Poignée isolante
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie



SÉRIE

SALAMANDRE GAZ/ÉLECTRIQUE 

INOX 

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI 



INOX | 7400 W | RÉF. 24086



GAZ

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
24086	7400	38	575 x 400	750 x 400 x 460	2946

- Habillage élégant inox finement satiné
- 2 zones de températures différentes
- 2 régulateurs d'énergie
- 2 résistances blindées
- Résistance en incoloy Ø 9 mm insérées dans le plafond
- Idéal pour les glaçages
- Grille acier chromé
- Poignée isolante
- Tiroir de récupération extractible
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie
- 230 V Mono



INOX | 4000 W | RÉF. 24074

ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
24074	4000	35	575 x 400	790 x 400 x 350	2118



TOASTERS MULTIFONCTIONS AVEC RÉGULATEUR

- Construction tout Inox AISI 430
- 3 interrupteurs (sélection haut/milieu et bas des rampes)
- 1 régulateur de chaleur 5 fonctions
- 2 étages
- 3 rampes indépendantes de 4 tubes quartz chacune
- 2 grilles intérieures de travail
- 2 plaques inox (supérieure et inférieure)
- Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini
- 230 V Mono



AISI 430 | 4400 W | RÉF. 11052

SÉRIE

TOASTER ÉLECTRIQUE

10-12 PIÈCES/GRILLE

AISI 430

ÉLECTRIQUE



Réf.	Capacité (pièces/grille)	Débit (pièces/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
11052	10-12	480-500	5400	27	(2x) 480 x 280 Haut. plat max : 70 mm	570 x 360 x 390	1171

- Construction tout Inox AISI 430
- 3 interrupteurs (sélection haut/milieu et bas des rampes)
- 1 régulateur de chaleur
- 2 étages
- 3 rampes INDÉPENDANTES de 4 tubes quartz chacune
- 2 grilles intérieures de travail
- 2 plaques inox (supérieure et inférieure)
- Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.



AISI 430 | 4000 W | RÉF. 11042 - 11044

SÉRIE

TOASTER ÉLECTRIQUE

8-10 PIÈCES/GRILLE

AISI 430

ÉLECTRIQUE - 230 V



Réf.	Capacité (pièces/grille)	Débit (pièces/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
11042	8-10	280 / 300	4000	25	(2x) 338 x 280	430 x 360 x 390	1030

ÉLECTRIQUE - 400 V



Réf.	Capacité (pièces/grille)	Débit (pièces/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
11044	8-10	280 / 300	4000	25	(2x) 338 x 280	430 x 360 x 390	1030

TOASTERS MULTIFONCTIONS AVEC RÉGULATEUR

- Poignée au tiroir de propreté
- Poignée fixée aux grilles intérieures de travail pour une manipulation plus facile et éviter la perte de la poignée
- Interrupteur pour allumer ou éteindre chaque rampe de tubes quartz
- Tiroir amovible
- 2 rampes de 2 tubes quartz chacune
- 1 grille intérieure de travail en acier chromé
- 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes)
- 1 régulateur de chaleur
- Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.



AISI 430 2800 W RÉF. 11122 - 11124

SOFRACA®

SÉRIE

TOASTER ÉLECTRIQUE

8-10 PIÈCES/GRILLE

AISI 430



ÉLECTRIQUE - 230 V



Réf.	Capacité (pièces/grille)	Débit (pièces/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
11122	8-10	110 / 120	2800	13	477 x 215	570 x 280 x 280	699

ÉLECTRIQUE - 400 V



Réf.	Capacité (pièces/grille)	Débit (pièces/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
11124	8-10	110 / 120	2800	13	477 x 215	570 x 280 x 280	699

- 2 étages
- 3 rampes de 2 tubes quartz chacune
- 2 grilles intérieures de travail
- 3 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes)
- Construction Inox (AISI 430)
- Équipé d'un régulateur de chaleur
- Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.



AISI 430 2700 W RÉF. 11562R

SOFRACA®

SÉRIE

TOASTER ÉLECTRIQUE

4-6 PIÈCES/GRILLE

AISI 430



ÉLECTRIQUE - 230 V



Réf.	Capacité (pièces/grille)	Débit (pièces/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Surface utile (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
11562R	4-6	120	2700	12	(2x) 340 x 230 x 70	410 x 275 x 400	513

FRITEUSES FORAINES GAZ

- Construction tout inox brossé (AISI 430)
- Friteuses foraines 10 litres
- Spéciale surgelés et haut débit
- Idéales pour Food Truck, utilisation extérieure, marché, association...
- Optimisation du rapport puissance/volume d'huile pour un rendement maximum
- Allumage Piezo
- 1 vidange à gros débit pour utilisation plus facile
- Dosseret arrière pour évacuation des gaz
- Sécurité et veilleuse
- 1 bloc minisit
- 1 thermocouple
- Possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier

Couvercle fourni



AISI 430 | 10 L | 8400 W | RÉF. 13206

	SÉRIE
FRITEUSE GAZ	
10 LITRES	
AISI 430	
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI	



GAZ						
Réf.	Capacité (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
13206	10	8400	20	400 x 350 x 170	490 x 620 x 600	2347



FRITEUSES À BEIGNETS

- Construction tout inox (AISI 430)
- Friteuse à beignets 18 Litres
- 1 grand panier 460 x 340 x 130 mm
- 1 thermostat de sécurité
- 1 vidange de sécurité
- 1 zone froide
- 1 thermostat de régulation
- 3 résistances blindées
- Coupe circuit magnétique
- Tri 400 V



AISI 430 18 L 9000 W RÉF. 13144AC

SOFRACA

SÉRIE

FRITEUSE À BEIGNETS ÉLECTRIQUE

18 LITRES

AISI 430

ÉLECTRIQUES



Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
13144AC	18	9000	19	600 x 620 x 130	1699

DOSEUR À CHICHIS

- Fabrication tout INOX AISI 304
- Robuste et compact
- Cuve et piston inox alimentaire

Kit de fixation murale fourni

Livré avec 2 embouts: 1 embout étoile 6 branches + 1 embout étoile 8 branches



AISI 430 1,2 L RÉF. CHICHIM

SOFRACA

SÉRIE

AISI 430

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CHICHIM	1,2	10	730 x 300 x 560	1935

MACHINES À BARBES À PAPA

- Idéale pour les fêtes foraines, marchés, kermesses,...
- 1 résistance de chauffe
- Diamètre de la cuve aluminium : 650 mm
- 1 interrupteur ON/OFF
- 1 interrupteur d'allumage de la résistance de chauffe
- 1 bouton de réglage de puissance de chauffe de 160°C à 200°C

- 2 poignées de blocage pour le transport
- 230 V Mono

Vendu avec un filet de stabilisation et clip non métallique

Livraison en 2 colis :
[1] la base - [2] la cuve



ALU | 1080 W | RÉF. 79014

ÉLECTRIQUE



Réf.	Portion/min	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
79014	2-3	1080	19	280 x 280 x 520 (hauteur avec bol)	2719

MACHINES À POP CORN

- Machine à pop-corn très robuste
- 1 interrupteur On/Off
- 1 interrupteur pour lumière
- Casserole robuste en téflon haute qualité
- Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile
- 230 V Mono

Livré avec 2 mesurette pour le maïs et l'huile



1100 W RÉF. 1204110

ÉLECTRIQUES

Réf.	Débit (kg/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
1204110	2,6	1100	21	450 x 450 x 610	1554



- Machine à pop-corn très robuste
- Structure en aluminium
- Casserole robuste en téflon haute qualité
- 1 tiroir de propreté
- 1 interrupteur pour lumière
- 1 interrupteur On/Off
- 1 résistance de maintien au chaud
- Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile
- 230 V Mono

Livré avec 2 mesurette pour le maïs et l'huile



1790 W RÉF. 1208110

ÉLECTRIQUES

Réf.	Débit (kg/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
1208110	4	1790	24	508 x 355 x 736	2049



GAUFRIERS EXPRESS ÉLECTRIQUES

GAUFRIER FONTE D'ALUMINIUM ÉLECTRIQUE SPÉCIAL POUR GAUFRES SURGELÉES ET PÂTE FRAÎCHE

- Décongélation et réchauffage extrêmement rapide 1'30 à 2' - décongélation au fur et à mesure des besoins = aucune perte de produit - rentabilité exceptionnelle = amortissement du gaufrier en 1 mois environ, à raison de 15/18 gaufres vendues par jour - Le résultat après cuisson est remarquable, la gaufre surgelée est légère et croustillante, par la qualité vous fidélisez vos clients
- Cuisson également de la pâte à gaufre "artisanale" avec le gaufrier
- Carter en inox poli (AISI 430)
- Fer en fonte d'aluminium

- 2 gaufres par fer
- 1 voyant de contrôle
- 1 thermostat de contrôle
- Cuisson homogène avec résistances sur fer du haut et du bas
- Une minuterie de 0 à 5 min
- 230 V Mono

	SÉRIE
GAUFRIER ÉLECTRIQUE	
24 ALVÉOLES	
1-2 FERS	
PLAQUES EN FONTE D'ALUMINIUM	



24 1 1800 W RÉF. 19242

24 ALVÉOLES • 1 FER



Réf.	Débit (gaufres/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19242	50-60 surgelées 23-30 fraîches	1800	9,4	170 x 100 x 25	262 x 385 x 546 haut. fermé : 214	1129

GAUFRIER FONTE D'ALUMINIUM ÉLECTRIQUE SPÉCIAL POUR GAUFRES SURGELÉES ET PÂTE FRAÎCHE

- Décongélation et réchauffage extrêmement rapide 1'30 à 2' - décongélation au fur et à mesure des besoins = aucune perte de produit - rentabilité exceptionnelle = amortissement du gaufrier en 1 mois environ, à raison de 15/18 gaufres vendues par jour - Le résultat après cuisson est remarquable, la gaufre surgelée est légère et croustillante, par la qualité vous fidélisez vos clients
- Cuisson également de la pâte à gaufre "artisanale" avec le gaufrier
- Carter en inox poli (AISI 430)

- Fer en fonte d'aluminium
- 2 gaufres par fer
- 2 voyants de contrôle
- 2 thermostats de contrôle
- Cuisson homogène avec résistances sur fer du haut et du bas
- 2 minuteries de 0 à 5 min
- 230 V Mono



24 2 3600 W RÉF. 19252

24 ALVÉOLES • 2 FERS



Réf.	Débit (gaufres/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19252	100-120 surgelées 50-60 fraîches	3600	14,8	170 x 100 x 25	490 x 385 x 546 haut. fermé : 214	2250

GAUFRIERS ÉLECTRIQUES

GAUFRES RONDES OU EN ÉPIS

- Gaufriers électriques conçus pour la pâte fraîche mais aussi les pâtons surgelés ou les gaufres surgelées précuites
- Bac de récupération amovible pour un nettoyage facile
- Gaufriers avec plaque en fonte à forte valeur de conduction pour une répartition homogène de la chaleur et la préparation de gaufres dorées et croustillantes en 2'30
- Bac de récupération de l'excédent de pâte amovible pour un nettoyage facile

- Interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle
- Minuterie en option (qui ne coupe pas la chauffe)
- 230 V Mono

19072

- Pour la cuisson de gaufres rondes : gaufriers avec moule rond diamètre 185 mm (dimensions des plots : 15 x 19 mm à la base et 11 x 11 mm en surface)



SÉRIE

GAUFRIER ÉLECTRIQUE 

GAUFRE RONDE OU EN ÉPIS 

PLAQUES EN FONTE 

19062

- Pour la cuisson de gaufres en épis (longueur 23 cm) : gaufrier avec moule à 4 bâtonnets

Livré avec un pinceau et une fourchette spéciale gaufre



RONDE | 1600 W | RÉF. 19072



ÉPIS | 1600 W | RÉF. 19062

GAUFRES RONDES

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19072	1600	22	Ø 185 hauteur 26	305 x 440 x 230	1114



GAUFRES EN ÉPIS

Réf.	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19062	1600	22	230 x 60 x 30	305 x 440 x 230	1114



GAUFRIERS GAZ RÉVERSIBLES

- Gaufrier réversible pour une répartition parfaitement homogène de la pâte et des gaufres plus aérées
- La réversibilité des fers est facile à manipuler
- Carter en inox
- Tiroir de propreté
- 2 gaufres par fer

19066

- 1 fer réversible en fonte grise
- 1 sécurité et 1 veilleuse
- 1 robinet avec option ralenti

19046

- 2 fers réversibles en fonte grise
- 2 sécurités et 2 veilleuses
- 2 robinets avec option ralenti

	SÉRIE
GAUFRIER GAZ	
24 ALVÉOLES	
1-2 FERS	
PLAQUES EN FONTE GRISE	
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI	



24 1 3000 W RÉF. 19066



24 2 5240 W RÉF. 19046

**24 ALVÉOLES • 1 FER**

Réf.	Débit (gaufres/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19066	12-15	3000	25	150 x 105 x 23	250 x 640 x 310	1430

**24 ALVÉOLES • 2 FERS**

Réf.	Débit (gaufres/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. gaufre (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
19046	23-30	5240	40	150 x 105 x 23	540 x 640 x 310	2335

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

FABRICATION FRANÇAISE

- CRÊPIÈRES PROFESSIONNELLES À USAGE INTENSIF
- Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur = forte accumulation de la chaleur pour une économie d'énergie
- Fonte microssillonée haute qualité = effet coussin d'air, la pâte n'attache pas = cuisson homogène
- 1 ou 2 plaques en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 ou 2 thermostats de précision
- 1 ou 2 voyants de contrôle
- CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430
- Ouies = en forme de V pour une circulation parfaite de l'air
- Tableau de bord protégé des éclaboussures et des risques de débordement de la pâte grâce à l'avancée du châssis en inox
- Jupe = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner la crêpière contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques

Livré avec 1 râteau en bois



RÉSISTANCE 8 MM D'ÉPAISSEUR HAUTE QUALITÉ POUR UN USAGE INTENSIF ET DURABLE.

RÉSISTANCE INSÉRÉE SOUS LA PLAQUE DE FONTE =
- UNE PARFAITE RÉPARTITION DE LA TEMPÉRATURE
SOIT 100 % DE PRODUCTION
- UNE MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE

NOUVEAU

SOFRACA

SÉRIE

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

400 MM

1-2 PLAQUES

PLAQUES EN FONTE ÉMAILLÉE



RÉF. CK3



1 3,6 KW RÉF. CR1CE40



2 7,2 KW RÉF. CR2CE40

Ø PLAQUES 400 MM • ÉLECTRIQUES

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CR1CE40	1	3,6	220-240V	20	470 x 488 x 245	760
CR2CE40	2	(2x) 3,6	220-240V	37	882 x 488 x 245	1317

KIT CRÊPES

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CK3	2 spatules, 2 « T » en bois, 1 tampon graisseur et un lot de mix de pâte à crêpes	490 x 150 x 90	2	330

MONO 230V

CRÊPIÈRES GAZ

FABRICATION FRANÇAISE

- CRÊPIÈRES PROFESSIONNELLES À USAGE INTENSIF
- CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430
- Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur = forte accumulation de la chaleur pour une économie d'énergie
- Fonte microsilonnée haute qualité = effet coussin d'air, la pâte n'attache pas = cuisson homogène
- 1 ou 2 plaques en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 ou 2 robinets
- 1 ou 2 brûleurs en étoile
- 1 ou 2 boutons d'allumage piezo
- Oues = en forme de V pour une circulation parfaite de l'air
- Tableau de bord protégé des éclaboussures et des risques de débordement de la pâte grâce à l'avancée du chassis en inox
- Jupe = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner la crêpière contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques



PLAQUE DE FONTE AVEC MULTICÔNES POUR LA PARTIE EN CONTACT AVEC LA FLAMME, CES MULTICÔNES ÉVITENT DES PICS DE CHALEUR. LEUR FORME EN CÔNE PERMET UNE RÉPARTITION UNIFORME ET PARFAITE DE LA CHALEUR.

BRÛLEUR À 8 BRANCHES EN FORME D'ÉTOILE POUR UNE RÉPARTITION HOMOGENE DE LA TEMPÉRATURE

NOUVEAU

SOFRACA

SÉRIE

CRÊPIÈRE GAZ

400 MM

1-2 PLAQUES

PLAQUES EN FONTE ÉMAILLÉE
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

Livré avec 1 râteau en bois

Livré en butane/propane avec injecteur de rechange en gaz naturel



RÉF. CK3



1 3,2 KW RÉF. CR1CG40



2 6,4 KW RÉF. CR2CG40

Ø PLAQUES 400 MM • GAZ

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CR1CG40	1	3,2	24	472 x 512 x 251	846
CR2CG40	2	6,4	42	882 x 512 x 251	1435

KIT CRÊPES

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CK3	2 spatules, 2 « T » en bois, 1 tampon graisseur et un lot de mix de pâte à crêpes	490 x 150 x 90	2	330



CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE FORAINE

FABRICATION FRANÇAISE

- CRÊPIÈRES PROFESSIONNELLES À USAGE INTENSIF
- Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur = forte accumulation de la chaleur pour une économie d'énergie
- Fonte microsilonnée haute qualité = effet coussin d'air, la pâte n'attache pas = cuisson homogène
- 1 plaque en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 thermostat de précision
- 1 voyant de contrôle
- CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430
- Poignées extérieures = facilité de manutention pour tout déplacement et nettoyage de la zone de travail
- Tableau de bord protégé des éclaboussures et des risques de débordement de la pâte grâce à l'avancée du châssis en inox
- Jupe = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner la crêpière contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques

Livré avec 1 râteau en bois

NOUVEAU

SOFRACA

SÉRIE

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

400 MM

1 PLAQUE

PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE



RÉSISTANCE 8 MM D'ÉPAISSEUR HAUTE QUALITÉ POUR UN USAGE INTENSIF ET DURABLE.

RÉSISTANCE INSÉRÉE SOUS LA PLAQUE DE FONTE =
- UNE PARFAITE RÉPARTITION DE LA TEMPÉRATURE
SOIT 100 % DE PRODUCTION
- UNE MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE



RÉF. CK3



1 3 KW RÉF. CR1RE40



Ø PLAQUES 400 MM • ÉLECTRIQUES

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CR1RE40	1	3	220-240V	18	452 x 452 x 132	632

KIT CRÊPES

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CK3	2 spatules, 2 « T » en bois, 1 tampon graisseur et un lot de mix de pâte à crêpes	490 x 150 x 90	2	330



CRÊPIÈRES GAZ FORAINE

FABRICATION FRANÇAISE

- CRÊPIÈRES PROFESSIONNELLES À USAGE INTENSIF
- CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430
- Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur = forte accumulation de la chaleur pour une économie d'énergie
- Fonte microsilonnée haute qualité = effet coussin d'air, la pâte n'attache pas = cuisson homogène
- 1 plaque en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 robinet de ralenti
- 1 brûleur en étoile
- 1 bouton d'allumage piezo
- Poignées extérieures = facilité de manutention pour tout déplacement et nettoyage de la zone de travail
- Tableau de bord protégé des éclaboussures et des risques de débordement de la pâte grâce à l'avancée du chassis en inox
- Jupe = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner la crêpière contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques

NOUVEAU

SOFRACA

SÉRIE

CRÊPIÈRE GAZ

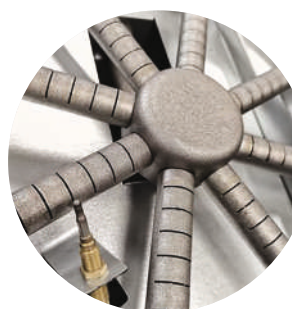
400 MM

1 PLAQUE

PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

Livré avec 1 râteau en bois

Livré en butane/propane avec
injecteur de rechange en gaz
naturel



PLAQUE DE FONTE AVEC MULTICÔNES POUR LA PARTIE EN CONTACT AVEC LA FLAMME, CES MULTICÔNES ÉVITENT DES PICS DE CHALEUR. LEUR FORME EN CÔNE PERMET UNE RÉPARTITION UNIFORME ET PARFAITE DE LA CHALEUR.

BRÛLEUR À 8 BRANCHES EN FORME D'ÉTOILE POUR UNE RÉPARTITION HOMOGENÈME DE LA TEMPÉRATURE



1 3 KW RÉF. CR1RG40



RÉF. CK3



Ø PLAQUES 400 MM • GAZ

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CR1RG40	1	3	18	452 x 452 x 195	567

KIT CRÊPES

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CK3	2 spatules, 2 « T » en bois, 1 tampon graisseur et un lot de mix de pâte à crêpes	490 x 150 x 90	2	330

BROYEUR À GLACE AUTOMATIQUE

- Lame spécifique pour broyer et casser la glace à la perfection et préparer des cocktails innovants de manière fiable et sûre
- Corps en alliage poli
- Bol et assemblage de lames en acier inox
- Système d'arrêt de sécurité breveté
- 230 V Mono

ÉCRASE JUSQU'À 2 KG DE GLACE PAR MINUTE

PERMET DE L'UTILISER POUR UN SEUL COCKTAIL OU DE PRÉPARER LA QUANTITÉ NÉCESSAIRE POUR PLUSIEURS HEURES.



RÉF. BG90



SÉRIE

BROYEUR À GLACE ÉLECTRIQUE



CORPS EN ALLIAGE



BROYEUR À GLACE AUTOMATIQUE • ÉLECTRIQUE



Réf.	Débit (kg/h)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BG90	± 100	150	5	210 x 230 x 460	949

MIXER DE BAR

- CONTENANCE DES BOLS : 1,5 L
- Unité de coupe de 3 lames en acier inoxydable, complètement démontable pour un nettoyage facile
- 2 vitesses + fonction Pulse
- Bouton marche/arrêt
- Entraînement par liaison métal/caoutchouc.
- IDÉAL POUR SMOOTHIE
- 230 V Mono

IDÉAL POUR TOUTES VOS PRÉPARATIONS

PERMET DE MÉLANGER, COUPER, FOUETTER, RÉDUIRE OU ÉCRASER DES FRUITS EN QUELQUES SECONDES GRÂCE À SON MOTEUR À VITESSE VARIABLE.



RÉF. MX185

NOUVEAU

SÉRIE

MIXER DE BAR ÉLECTRIQUE



CONTENANCE DES BOLS : 1,5 L



LE SYSTÈME DE FIXATION SÉCURISE LE PICHET

PERMET DE RÉDUIRE LE BRUIT ET D'AUGMENTER LA DURABILITÉ DES PIÈCES

MIXER DE BAR • ÉLECTRIQUE



Réf.	Bol	Moteur (Tours/Min)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MX185	Polycarbonate	15 000 à 23 000	1300	5	195 x 180 x 470	611

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 12 LITRES SUR COFFRE

- TÊTE DE FRITEUSE AMOVIBLE = NETTOYAGE FACILE DE LA CUVE
- CUVE EMBOUTIE
- Zone de foisonnement emboutie et de grandes dimensions pour un maximum de sécurité
- Accès facile aux résistances, nettoyage aisé
- Résistances robustes & surpuissantes, de gros diamètre
- Doigt de gant protégeant le bulbe du thermostat pour une régulation parfaite
- Bonne prise en main des boutons de régulation
- Positionnement facile du panier
- Panier de 12 L : 1 200 gr/panier
- Éléments de régulation protégés par un système de circulation d'air
- 1 grille de protection dans la cuve
- 1 robinet de vidange
- 1 bac de 12 litres
- 1 thermostat
- 1 On / Off
- 1 couvercle pour la cuve
- Zone froide



INOX | 12 L | 9 KW | RÉF. 92114C

ÉLECTRIQUE



Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Dim. Panier (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
92114C	12	9	400/3/N/T	210 x 280 x 120	400 x 700 x 950	1360

FRITEUSE DE TABLE ÉLECTRIQUE 8 LITRES AVEC ROBINET DE VIDANGE

- CARROSSERIE TOUT INOX
- ÉQUIPÉE D'UN RELAIS DE PUISSANCE
- RÉSISTANCE ET CUVE AMOVIBLES POUR UN ENTRETIEN AISÉ
- Design arrondi
- Équipée d'une zone froide
- Poignées sur les côtés
- Contrôle thermostatique
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Voyant de contrôle
- Thermostat de sécurité.

Livrée avec un couvercle



INOX | 8 L | 3,6 KW | RÉF. ACF68N

ÉLECTRIQUE



Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. Panier (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ACF68N	8	3,6	8	220 x 250 x 100	275 x 430* x 380	338

* Profondeur avec robinet +55 mm

FRITEUSE DE TABLE ÉLECTRIQUE 10 LITRES AVEC ROBINET DE VIDANGE

- CARROSSERIE TOUT INOX
- Équipée d'un robinet de vidange et d'une zone froide
- Résistances amovibles pour un entretien aisé
- Contrôle thermostatique
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Voyant de contrôle
- Thermostat de sécurité
- Équipée d'un relais de puissance.

Livrée avec un couvercle



INOX | 10 L | 3,6 KW | RÉF. ACFE101N

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

10 LITRES

INOX

SÉRIE

ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. Panier (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ACFE101N	10	3,6	10	220 x 250 x 100	300 x 480* x 340	527

* Profondeur avec robinet +35 mm



FRITEUSE DE TABLE ÉLECTRIQUE 2 CUVES DE 4 & 8 LITRES

- CARROSSERIE TOUT INOX
- RÉSISTANCES ET CUVES AMOVIBLES POUR UN ENTRETIEN AISÉ
- Design arrondi
- Équipées d'une zone froide
- Poignées sur les côtés
- Contrôle thermostatique
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Voyant de contrôle
- Thermostat de sécurité.

Livrée avec un couvercle

Modèle ACF69N : équipée d'un relais de puissance et d'un robinet de vidange



INOX | 8+8 L | 7,2 KW | RÉF. ACF69N

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

4+4 & 8+8 LITRES

INOX

SÉRIE

ÉLECTRIQUE - 2 CUVES

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. Panier (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ACF35N	4 + 4	(2x) 2,8	10	(2 x) 140 x 250 x 100	370 x 430 x 350	512
ACF69N	8 + 8	(2x) 3,6	12	(2 x) 220 x 250 x 100	540 x 430* x 380	630

* Profondeur avec robinet +55 mm



FRITEUSE GAZ 16 LITRES SUR COFFRE

- Allumage facile par Piezo (pression simultanée des boutons d'allumage et de réglage)
- Contrôle de l'allumage de la veilleuse
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile et en toute sécurité (vidange dans le coffre de la friteuse)

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)

	SÉRIE
FRITEUSE GAZ	
16 LITRES	
INOX	
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI	



INOX 16 L 12 KW RÉF. FG16







GAZ						
Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Dim. Panier (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FG16	16	12	400/3/N/T	250 x 300 x 145	400 x 700 x 1055 (dont dosseret haut. 180 mm)	2181

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE

- CONSTRUCTION TOUT INOX
- BAC INCURVÉ D'ÉGOUTTAGE
- 2 sources de chauffe indépendantes (résistance céramique supérieure et résistance blindée inférieure sous le bac), sélectionnées par commutateur et régulées par thermostat (20-90°C).
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité et bac incurvé d'égouttage totalement amovible.

MAINTIEN À TEMPÉRATURE DES PRODUITS CUITS AU PRÉALABLE DANS UNE FRITEUSE (FRITES, LÉGUMES, FRITURES, ETC.)

	SÉRIE
CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE	
5 KG	
INOX	



INOX 5 KG 0,85 KW RÉF. 15012R

ÉLECTRIQUE						
Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. Int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
15012R	5	0,85	20	290 x 320 x 180	400 x 600 x 500	1011



GRILLS PANINI ÉLECTRIQUES

FABRICATION FRANÇAISE

- **PLAQUE DE FONTE : FONTE COULÉE =**
 - permet une accumulation de chaleur et donc une grande inertie
 - bénéficie d'une économie d'énergie car une fois la température atteinte, le bulbe du thermostat qui est en contact direct avec la fonte viendra couper l'alimentation de la résistance et l'appareil fonctionnera en autonomie.
- **RÉSISTANCES SOUS LA PLAQUE =** permet de couvrir toute la surface de chauffe et donc d'obtenir une

- cuisson homogène des produits
- **FLEXIBLE IP54 =** le flexible électrique reliant la partie supérieure est dans une gaine 100% étanche (unique sur le marché)
- **OUIËS =** en forme de V pour une circulation parfaite de l'air
- **JUPE =** espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner le grill panini contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques
- **POIGNÉE ERGONOMIQUE :** épaisseur de 3 mm =

NOUVEAU

SOFRACA SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

1-2 PLAQUES

PLAQUES EN FONTE COULÉE

- permet une meilleure prise en main
 - empêche de glisser et la surchauffe de cette partie fournit une protection parfaite pour l'utilisateur
- Alimentation 220-240 V

Livré avec un espaceur



2 2 KW RÉF. PPM1



4 6 KW RÉF. PGM2

PETITS MODÈLES • SIMPLES & DOUBLES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaques	Débit (pièces/heure)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface (mm) L x P	Dim.* (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PPM1	2	50 à 60	2	19	260 x 240	295 x 433 x 301	816
PPM2	4	100 à 120	(2x) 2 **	36	(2x) 260 x 240	590 x 433 x 301	1382

GRANDS MODÈLES • SIMPLES & DOUBLES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaques	Débit (pièces/heure)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface (mm) L x P	Dim.* (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PGM1	2	120	3	24	360 x 240	395 x 429 x 301	1068
PGM2	4	240	(2x) 3 **	45	(2x) 360 x 240	800 x 429 x 301	1440

* Dimensions de l'appareil fermé

** 2 cordons d'alimentation

MINUTERIE AIMANTÉE SONORE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GMIN01	Minuterie aimantée sonore	39

PLAQUES HAMBURGERS ÉLECTRIQUES

FABRICATION FRANÇAISE

- PROTECTIONS ANTI-ÉCLABOUSSURES
- 1 THERMOSTAT 300°C
- RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSES
- UNE IMPORTANTE JUPE POUR UNE SÉCURITÉ MAXIMALE = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner le grill panini contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques
- OUIES EN FORME DE V
- PERMETTANT UNE CIRCULATION PARFAITE DE L'AIR

- Alimentation 230 V
- 1 voyant de contrôle



LISSE  1,8 KW RÉF. PHF1L



LISSE  2,4 KW RÉF. PHF2L



RAINURÉE  1,8 KW RÉF. PHF1R



RAINURÉE  2,4 KW RÉF. PHF2R

PLAQUES HAMBURGERS SIMPLES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaques	Débit (pièces/heure)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface (mm) L x P	Dim. * (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PHF1L	Lisse	64	1,8	13,5	360 x 240	395 x 369 x 216	821
PHF1R	Rainurée	64	1,8	13,5	360 x 240	395 x 369 x 216	821

PLAQUES HAMBURGERS DOUBLES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaques	Débit (pièces/heure)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface (mm) L x P	Dim. * (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PHF2L	Lisse	96	2,4	18,5	530 x 240	573 x 369 x 216	1033
PHF2R	Rainurée	96	2,4	18,5	530 x 240	573 x 369 x 216	1033

UNIVERS

INOX & VENTILATION

TABLES & ARMOIRES	346 à 352
ÉTAGÈRES & CHARIOTS	353 à 359
PLONGES & POUBELLES	359 à 361
HOTTES & VENTILATION	362 à 365
BACS GASTRO & CLAYETTES	366 à 367

SOMMAIRE

TABLES & ARMOIRES

- 346 TABLES • SÉRIE 600
- 347 TABLES • SÉRIE 700
- 348 TABLES ARMOIRES
- 349 TABLES ARMOIRES • CHAUFFANTS
- 349 TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS
- 350 ARMOIRES MURALES
AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES
- 351 ARMOIRES
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 351 ARMOIRE À BALAIS • PORTES BATTANTES
- 352 TIROIRS À CAFÉ
- 352 PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ
- 352 PLACARDS À TIROIRS

ÉTAGÈRES & CHARIOTS

- 353 CHARIOTS PORTE BACS GASTRONORMES
GN 1/1 ET GN 2/1
- 353 CHARIOTS DE SERVICE
- 354 ÉTAGÈRES MURALES
PROFONDEURS 300 MM ET 400 MM
- 355 ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX
- 356 ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES
- 357 EPOXY SUPER RENFORCÉ
- 358 ÉTAGÈRES CHROMÉES
- 359 ÉTAGÈRE DE CHEF

PLONGES & POUBELLES

- 359 TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER
- 360 PLONGES SANS ÉTAGÈRE DE FOND
- 361 LAVE-MAINS
- 361 POUBELLES MOBILES
- 361 BACS À FARINE

HOTTES & VENTILATION

- 362 HOTTES DE VENTILATION
- 363 HOTTES DE VENTILATION
ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ
- 364 MOTEURS D'EXTRACTION
- 364 GROUPES D'EXTRACTION STANDARD
- 365 FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS
- 365 FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS
MOTEUR INCORPORÉ

BACS GASTRO & CLAYETTES

- 366 BACS GASTRONORMES
- 367 COUVERCLES
- 367 CLAYETTES

TABLES

SÉRIE 600

- Assemblage très facile en quelques minutes piétement en tubes carrés avec vérins (avec tablette inférieure)
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Plan supérieur de 1,20 mm renforcé par plaque mélaminée
- Tablette inférieure renforcée par profil omega

À MONTER

DD6014
AVEC DOSSERET

AISI 304 RÉF. DC6014

INOX600

SÉRIE

AVEC/SANS DOSSERET

INOX AISI 304

AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DC6008	800	600	870	378
DC6009	900	600	870	378
DC6010	1000	600	870	421
DC6011	1100	600	870	421
DC6012	1200	600	870	421
DC6013	1300	600	870	486
DC6014	1400	600	870	486
DC6015	1500	600	870	533
DC6016	1600	600	870	533
DC6017	1700	600	870	613
DC6018	1800	600	870	613
DC6019	1900	600	870	613
DC6020	2000	600	870	700
DC6021	2100	600	870	700
DC6022	2200	600	870	796
DC6023	2300	600	870	796
DC6024	2400	600	870	796
DC6025	2500	600	870	844

AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD6008	800	600	870	545
DD6009	900	600	870	545
DD6010	1000	600	870	588
DD6011	1100	600	870	588
DD6012	1200	600	870	588
DD6013	1300	600	870	653
DD6014	1400	600	870	653
DD6015	1500	600	870	700
DD6016	1600	600	870	700
DD6017	1700	600	870	780
DD6018	1800	600	870	780
DD6019	1900	600	870	780
DD6020	2000	600	870	867
DD6021	2100	600	870	867
DD6022	2200	600	870	963
DD6023	2300	600	870	963
DD6024	2400	600	870	1011
DD6025	2500	600	870	1011

TABLES

SÉRIE 700

- Assemblage très facile en quelques minutes piétement en tubes carrés avec vérins (avec tablette inférieure)
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Plan supérieur de 1,20 mm renforcé par plaque mélaminée
- Tablette inférieure renforcée par profil omega

À MONTER



AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DC7008	800	700	870	402
DC7009	900	700	870	402
DC7010	1000	700	870	445
DC7011	1100	700	870	445
DC7012	1200	700	870	445
DC7013	1300	700	870	509
DC7014	1400	700	870	509
DC7015	1500	700	870	557
DC7016	1600	700	870	557
DC7017	1700	700	870	637
DC7018	1800	700	870	637
DC7019	1900	700	870	637
DC7020	2000	700	870	733
DC7021	2100	700	870	733
DC7022	2200	700	870	828
DC7023	2300	700	870	828
DC7024	2400	700	870	828
DC7025	2500	700	870	876

AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD7008	800	700	870	569
DD7009	900	700	870	569
DD7010	1000	700	870	612
DD7011	1100	700	870	612
DD7012	1200	700	870	612
DD7013	1300	700	870	677
DD7014	1400	700	870	677
DD7015	1500	700	870	724
DD7016	1600	700	870	724
DD7017	1700	700	870	804
DD7018	1800	700	870	804
DD7019	1900	700	870	900
DD7020	2000	700	870	900
DD7021	2100	700	870	995
DD7022	2200	700	870	995
DD7023	2300	700	870	995
DD7024	2400	700	870	1043
DD7025	2500	700	870	1043

ÉTAGÈRES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
SC146	Pour table 600 mm	290
SC147	Pour table 700 mm	304

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KRG.	4 roues pivotantes dont 2 avec freins	257

TABLES ARMOIRES

- Portes coulissantes suspendues
- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe
- Pieds réglables

**INOX700**

SÉRIE

AVEC/SANS DOSSERET

INOX 18/10

NEUTRES - SANS DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09	900	700	870	799
GTA10	1000	700	870	823
GTA11	1100	700	870	823
GTA12	1200	700	870	823
GTA13	1300	700	870	907
GTA14	1400	700	870	907
GTA15	1500	700	870	1002
GTA16	1600	700	870	1002
GTA17	1700	700	870	1110
GTA18	1800	700	870	1110
GTA19	1900	700	870	1110
GTA20	2000	700	870	1265
GTA21	2100	700	870	1265
GTA22	2200	700	870	1515
GTA23	2300	700	870	1515
GTA24	2400	700	870	1718
GTA25	2500	700	870	1718

NEUTRES - AVEC DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09D	900	700	870	966
GTA10D	1000	700	870	990
GTA11D	1100	700	870	990
GTA12D	1200	700	870	990
GTA13D	1300	700	870	1074
GTA14D	1400	700	870	1074
GTA15D	1500	700	870	1169
GTA16D	1600	700	870	1169
GTA17D	1700	700	870	1277
GTA18D	1800	700	870	1277
GTA19D	1900	700	870	1277
GTA20D	2000	700	870	1432
GTA21D	2100	700	870	1432
GTA22D	2200	700	870	1682
GTA23D	2300	700	870	1682
GTA24D	2400	700	870	1885
GTA25D	2500	700	870	1885

TABLES ARMOIRES

CHAUFFANTS

- Portes coulissantes suspendues
- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe
- Pieds réglables
- Puissance 2500 W
- 230 V Mono
- Température 30 à 70°C



INOX RÉF. GTA10CH

INOX700

SÉRIE

TEMPÉRATURE 30 À 70°C

INOX 18/10



CHAUFFANTS



Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09CH	900	700	870	1169
GTA10CH	1000	700	870	1193
GTA11CH	1100	700	870	1193
GTA12CH	1200	700	870	1193
GTA13CH	1300	700	870	1277
GTA14CH	1400	700	870	1277
GTA15CH	1500	700	870	1372
GTA16CH	1600	700	870	1372
GTA17CH	1700	700	870	1480
GTA18CH	1800	700	870	1480
GTA19CH	1900	700	870	1480
GTA20CH	2000	700	870	1635
GTA21CH	2100	700	870	1635
GTA22CH	2200	700	870	1885
GTA23CH	2300	700	870	1885
GTA24CH	2400	700	870	2088
GTA25CH	2500	700	870	2088

TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS

- 3 DIMENSIONS DE 1 À 2 MÈTRES
- HAUTEUR 80 CM
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Tablette inférieure renforcée par profil omega



AISI 304 RÉF. GR-TP-101-0

AFI

SÉRIE

SPÉCIAL POISSON

INOX AISI 304


 POISSONNERIES **PAGE 44**
VITRINES RÉFRIGÉRÉES

PAGE 138 POISSONNERIES
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES


Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GR-TP-101-0	1000	1200	800	Sur demande
GR-TP-151-0	1500	1200	800	Sur demande
GR-TP-201-0	2000	1200	800	Sur demande

ARMOIRES MURALES

AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES

AVEC/SANS PORTES



INOX 18/10



- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe



INOX RÉF. GAS16



INOX RÉF. GASO16

PORTES COULISSANTES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
GAS09	900	400	700	37	589
GAS10	1000	400	700	41	620
GAS11	1100	400	700	45	620
GAS12	1200	400	700	49	700
GAS13	1300	400	700	53	700
GAS14	1400	400	700	57	700
GAS15	1500	400	700	61	779
GAS16	1600	400	700	65	779
GAS17	1700	400	700	69	876
GAS18	1800	400	700	73	876
GAS19	1900	400	700	77	876
GAS20	2000	400	700	81	1066
GAS21	2100	400	700	85	1066
GAS22	2200	400	700	89	1066
GAS23	2300	400	700	93	1161

SANS PORTE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
GASO09	900	400	700	35	430
GASO10	1000	400	700	39	453
GASO11	1100	400	700	43	453
GASO12	1200	400	700	47	501
GASO13	1300	400	700	51	501
GASO14	1400	400	700	55	501
GASO15	1500	400	700	59	561
GASO16	1600	400	700	63	561
GASO17	1700	400	700	67	620
GASO18	1800	400	700	71	620
GASO19	1900	400	700	75	620
GASO20	2000	400	700	79	764
GASO21	2100	400	700	83	764
GASO22	2200	400	700	87	764
GASO23	2300	400	700	91	835

ARMOIRES

PORTES BATTANTES OU COULISSANTES



- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 avec finition satinée
- 3 étagères robustes
- Portes battantes équipées d'une triple charnière et fermetures magnétiques
- Pieds robustes et réglables en hauteur au moyen de filetage dissimulé
- Comprend une serrure avec clé



AISI 304 RÉF. AD-136-2



AISI 304 RÉF. AD-097-0

1-2 PORTES 
INOX AISI 304 

1 - 2 PORTES BATTANTES • SERRURE SURÉLEVÉE

Réf.	Portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-066-1	1	600	600	1850	85	1086
AD-136-2	2	1200	600	1850	125	1551

2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-097-0	900	700	1800	142	1313
AD-117-0	1100	700	1800	168	1527
AD-137-0	1330	700	1800	196	1670



ARMOIRE À BALAIS

PORTES BATTANTES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 avec finition satinée
- 3 étagères robustes
- Portes battantes équipées d'une triple charnière et fermetures magnétiques
- Pieds robustes et réglables en hauteur au moyen de filetage dissimulé
- Comprend une serrure avec clé



AISI 304 RÉF. AD-136-3

2 PORTES 
INOX AISI 304 

2 PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-136-3	2	1200	600	1850	125	1766

TIROIRS À CAFÉ

1-2-3 TIROIRS

INOX



INOX RÉF. SY-CAF-2

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SY-CAF-1	400	600	200	4	537
SY-CAF-2	800	600	200	7	752
SY-CAF-3	1200	600	200	10	955

PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ

INOX



INOX RÉF. AK-147-K

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AK-147-K	1410	700	1050	110	2601

PLACARDS À TIROIRS

INOX



INOX RÉF. AR-057-2



INOX RÉF. AR-057-3

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AR-057-2	500	700	870	40	716
AR-057-3	500	700	870	42	776

CHARIOTS PORTE BACS GASTRONORMES GN 1/1 ET GN 2/1

BACS GN 1/1 - GN 2/1

INOX



**BACS
GASTRO**
voir page 366



INOX GN 2/1 RÉF. CG-066-2

Réf.	Capacité	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CG-066-2	Bacs GN 1/1	660	650	1600	20	716
CG-075-1	Bacs GN 2/1	750	650	1600	38	955

CHARIOTS DE SERVICE

- Construction robuste INOX 18/10
- 2 ou 3 tablettes
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes

À MONTER

2-3 TABLETTES

INOX 18/10



INOX 3 RÉF. CT-085-3

LARGEUR 540 MM

Réf.	Étagères	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CT-085-2	2	800	540	870	12	358
CT-105-2	2	1000	540	870	14	430
CT-085-3	3	800	540	870	23	441
CT-105-3	3	1000	540	870	25	525

ÉTAGÈRES MURALES

PROFONDEURS **300 MM** ET **400 MM**

PROFONDEUR 300 ET 400 MM

INOX 18/10

- Construction inox 18/10
- Bords arrières relevés

- Les tablettes se posent sur des consoles réglables en hauteur sur crémaillères ou sur consoles fixes



INOX RÉF. MM-093-1



INOX RÉF. MM-093-2



INOX RÉF. MM-093-3

SIMPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-1	900	300	150	7	143
MM-123-1	1200	300	150	8,5	173
MM-143-1	1400	300	150	8,5	191
MM-163-1	1600	300	150	9,5	215

DOUBLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-2	900	300	400	13	286
MM-123-2	1200	300	400	15,5	346
MM-143-2	1400	300	400	17,2	382
MM-163-2	1600	300	400	18,5	430

TRIPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-3	900	300	900	19,5	430
MM-123-3	1200	300	900	23	513
MM-143-3	1400	300	900	26	573
MM-163-3	1600	300	900	29	644

SIMPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-1	900	400	150	7,5	167
MM-124-1	1200	400	150	9,5	203
MM-144-1	1400	400	150	10,5	227
MM-164-1	1600	400	150	11,5	251

DOUBLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-2	900	400	400	14,8	334
MM-124-2	1200	400	400	18,5	406
MM-144-2	1400	400	400	20,5	453
MM-164-2	1600	400	400	23	501

TRIPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-3	900	400	900	23,8	501
MM-124-3	1200	400	900	28,2	609
MM-144-3	1400	400	900	31	680
MM-164-3	1600	400	900	33,5	752

ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS

4 NIVEAUX

4 NIVEAUX
INOX AISI 304



- Super renforcées
- 4 niveaux
- Assemblage sans outil
- Tablettes réglables en hauteur (25 mm)
- Pieds réglables
- Très grande stabilité



AISI 304 RÉF. SC-085-D

ÉTAGÈRES À POSER AU SOL

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SC-085-0	800	500	1800	25	513
SC-115-0	1100	500	1800	33	632
SC-145-0	1400	500	1800	40	680
SC-165-0	1600	500	1800	49	716
SC-185-0	1800	500	1800	60	823

ÉTAGÈRES PERFORÉES À POSER AU SOL

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SC-085-D	800	500	1800	25	597
SC-115-D	1100	500	1800	33	716
SC-145-D	1400	500	1800	40	764
SC-165-D	1600	500	1800	49	811
SC-185-D	1800	500	1800	60	919

ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES

LA SOLUTION POUR VOTRE STOCKAGE

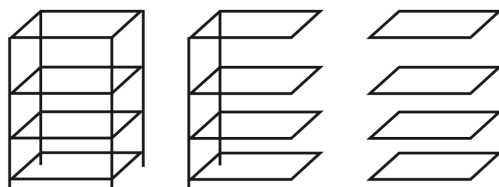
- 2 LARGEURS: 36 OU 54 CM
- HAUTEUR: 182 CM
- Construction acier zingué avec couche époxy, spéciale chambre froide et ambiance humide
- Montage aisé et assemblage sans outils
- Réglage en hauteur des tablettes au pas de 25 mm



Ensemble complet:
4 montants et 4 tablettes

EPOXY SUPER RENFORCÉ

- **LARGEUR: 36 CM**
- **HAUTEUR: 182 CM**
- Tablettes dotées d'un renfort
- Serpentins triangulés périphériques



LARGEUR 36 OU 54 CM
HAUTEUR 182 CM



KITS DE BASE 4 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	K1480	166
90 cm	K1490	169
110 cm	K14110	202
120 cm	K14120	213
140 cm	K14140	236
150 cm	K14150	248

KITS D'ACCOLAGE 2 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	C1480	98
90 cm	C1490	110
110 cm	C14110	109
120 cm	C14120	135
140 cm	C14140	129
150 cm	C14150	167

TABLETTES SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
80 cm	E1480	74
90 cm	E1490	75
110 cm	E14110	122
120 cm	E14120	129
140 cm	E14140	133
150 cm	E14150	143

KIT DE BASE 4 pieds + 4 tablettes



Clips support tablettes



KIT D'ACCOLAGE 2 pieds + 4 tablettes



Crochets de connexion kit d'accolage

- **LARGEUR: 54 CM**
- **HAUTEUR: 182 CM**
- Tablettes dotées de 2 renforts, serpentins triangulés périphériques et centraux permettant des charges lourdes de 350 kg



KITS DE BASE 4 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	-	-
90 cm	-	-
100 cm	K21100	256
110 cm	K21110	256
120 cm	K21120	256
130 cm	K21130	263
140 cm	K21140	283
150 cm	K21150	296

KITS D'ACCOLAGE 2 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	C2180	110
90 cm	C2190	118
100 cm	C21100	126
110 cm	C21110	146
120 cm	C21120	144
130 cm	C21130	161
140 cm	C21140	171
150 cm	C21150	169

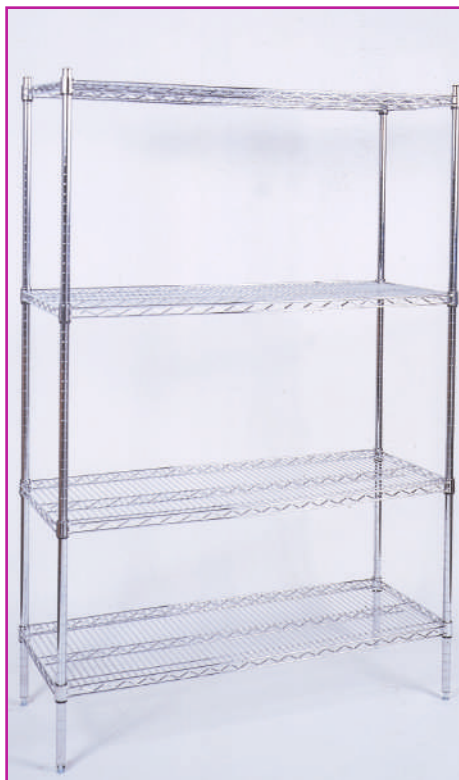
TABLETTES SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
80 cm	E2180	116
90 cm	E2190	128
100 cm	E21100	130
110 cm	E21110	126
120 cm	E21120	153
130 cm	E21130	155
140 cm	E21140	149
150 cm	E21150	185

ÉTAGÈRES CHROMÉES

4 NIVEAUX 
ACIER CHROMÉ 

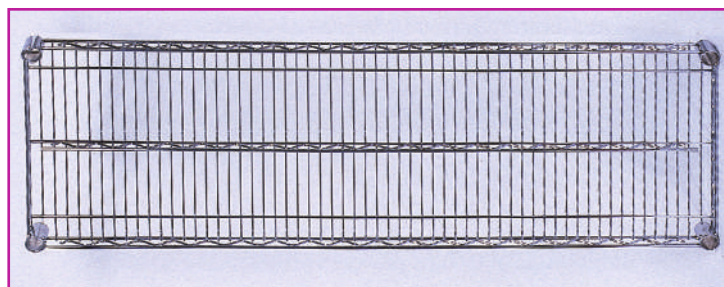
- Super renforcées
- 4 niveaux
- Assemblage sans outil
- Charge de 360 kg par niveau
- Fabrication acier chromé avec renfort central aux tablettes
- Tablettes réglables en hauteur (25 mm)
- Pieds réglables
- Très grande stabilité



ACIER CHROMÉ RÉF. K1836

ENSEMBLE COMPLET 4 MONTANTS ET 4 TABLETTES

Réf.	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
K1836	920 x 460 x 1830	213
K1848	1220 x 460 x 1830	255
K1860	1520 x 460 x 1830	296



ACIER CHROMÉ RÉF. E1836

TABLETTES COMPLÉMENTAIRES

Réf.	Tablettes	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
E1836	4 pièces	920 x 460	114
E1848	4 pièces	1220 x 460	144
E1860	4 pièces	1520 x 460	175

ÉTAGÈRE DE CHEF

- Étagères à placer en superstructure sur tables de travail
- Construction inox 18/10
- 1 ou 2 niveaux

INOX 18/10



INOX | 1 NIV. | RÉF. SR124



INOX | 2 NIV. | RÉF. SR127

SIMPLES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SR124	1200	300	350	8	251
SR144	1400	300	350	10	251
SR164	1600	300	350	12	286
SR184	1800	300	350	14	310
SR204	2000	300	350	16	561

DOUBLES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SR127	1200	300	700	10	477
SR147	1400	300	700	12	477
SR167	1600	300	700	14	503
SR187	1800	300	700	16	537
SR207	2000	300	700	18	597

TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER

- Bac 400 x 400 x 250 mm de profondeur
- Avec dossier de 10 cm
- Avec tablette inférieure

Livrées avec crépine et bonde de trop-plein

Robinetterie et siphon en option

AVEC DOSSERET
INOX



INOX | RÉF. STCD167A

AVEC DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Place de l'évier	Prix (h.t) €
STCD127A	1200	700	870	Droite	696
STCD167A	1600	700	870	droite	808
STCD207A	2000	700	870	Droite	983
STCS127A	1200	700	870	Gauche	696
STCS167A	1600	700	870	Gauche	808
STCS207A	2000	700	870	Gauche	983

PLONGES SANS ÉTAGÈRE DE FOND

- Avec crépine et bonde surverse
- Pieds à monter bacs
400 x 500 x 300 mm (série 600)/
500 x 500 x 300 mm (série 700)
- Plan supérieur embouti avec

- Piétement en tube carré inox de
40 x 40 doté de vérins réglables
- Habillage 3 faces
(bandeau périphérique)

INOX600/700

INOX 18/10

SÉRIE



- Piétement arrière en retrait de 6 cm
- Construction inox 18/10



INOX RÉF. MAK2/1D



INOX RÉF. MAK2/2

SÉRIE 600 - AVEC BACS DE 400 X 500 X 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MAK1/0	600	600	850	25	1		605
MAK2/0	1200	600	850	36	2		830
MAK1/1G	1200	600	850	35	1		653
MAK1/1D	1200	600	850	35	1		653
MAK2/1G	1600	600	850	45	2		966
MAK2/1D	1600	600	850	45	2		830
MAK2/2	2000	600	850	58	2		1115

SÉRIE 700 - AVEC BACS DE 500 X 500 X 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MPK1/0	700	700	850	28	1		636
MPK2/0	1200	700	850	39	2		1276
MPK1/1G	1200	700	850	38	1		700
MPK1/1D	1200	700	850	38	1		700
MPK2/1G	1800	700	850	55	2		1042
MPK2/1D	1800	700	850	55	2		1042
MPK2/2	2000	700	850	60	2		1204

SÉRIE 700 - AVEC BACS DE 500 X 500 X 300 MM - AVEC EMPLACEMENT POUR LAVE-VAISSELLE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MPK1/1GMLV	1200	700	850	45	1		820
MPK1/1DMLV	1200	700	850	45	1		820
MPK2/1GMLV	1800	700	850	58	2		1042
MPK2/1DMLV	1800	700	850	58	2		1042

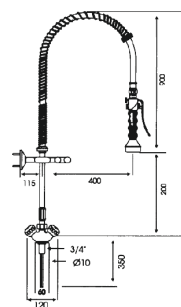
LAVE-MAINS

- Avec mitigeur eau chaude et froide
- Plan supérieur inox embouti avec dossier de 6 cm de haut
- Bac ovale de 34 x 26 cm
- Bandeau inox (habillage 3 faces)
- Commande au genou agissant sur un véritable mitigeur
- Dim. 400 x 350 x 200 mm

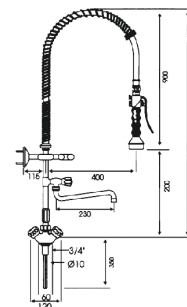
Livré complet avec accroche murale, bec mobile et crépine



INOX RÉF. L01



INOX RÉF. CLARCO



INOX RÉF. LUXA

LAVE-MAINS

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
L01	400	350	200	10	294

OPTIONS ROBINETTERIE

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
CLARCO	Douchette pré-flush avec mélangeur	303
LUXA	Mélangeur avec bec mobile + douchette	457
NI64	Siphon pour plonge 1 bac	18
NI264	Siphon pour plonge 2 bacs	17

POUBELLES MOBILES



INOX RÉF. V0/1

Réf.	Volume (litres)	Dimension (Ø mm)	Prix (h.t) €
V0/1	60	400 x 64	258

BACS À FARINE

- 4 roues pivotantes
- 2 roues avec frein
- Construction inox 18/10, 1,2 mm d'épaisseur
- Sur roues Ø 80 mm
- Poignée de manœuvre
- Couvercle avec charnière centrale (Flip-Flap)



INOX RÉF. BF13

Réf.	Capacité	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
BF13	129 (390 x 565 x 600)	560 x 385 x 700	576

HOTTES DE VENTILATION

MURAL COMBY

INOX

TYPE



HOTTE ENTIÈREMENT ÉQUIPÉE

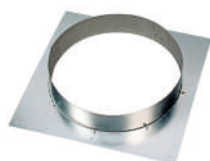
- Type mural comby
- Le tout est déjà câblé
- Robinet d'écoulement des graisses et goulotte de récupération
- Construction inox 18/10
- Moteur incorporé (centrifuge à double ouïe)
- Éclairage hermétique IP65
- Variateur de vitesses digital encastré en façade
- Filtres inox à chicanes (type labyrinthe) 400 x 500 mm
- Bandeau de façade de 15 cm de haut
- 230 V Mono



INOX RÉF. SJ20



Réf.	Débit (m ³ /h)	Sortie (mm)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SJ10	1260	208 x 232	189	1000 x 900 x 450	1547
SJ12	1260	208 x 232	189	1200 x 900 x 450	1622
SJ14	1260	208 x 232	189	1400 x 900 x 450	1693
SJ16	1620	208 x 232	189	1600 x 900 x 450	1768
SJ18	1620	208 x 232	189	1800 x 900 x 450	1862
SJ20	2520	260 x 300	420	2000 x 900 x 450	2032
SJ22	2520	260 x 300	420	2200 x 900 x 450	2107
SJ24	2520	260 x 300	420	2400 x 900 x 450	2181
SJ26	2520	260 x 300	420	2600 x 900 x 450	2272
SJ28	2520	260 x 300	420	2800 x 900 x 450	2366
SJ30	2520	260 x 300	420	3000 x 900 x 450	2437



PLATINES VIROLES

Réf.	Diamètre (cm)	Prix (h.t) €
PV200	20	72
PV250	25	72
PV300	30	72

HOTTES DE VENTILATION

ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ

STANDARD

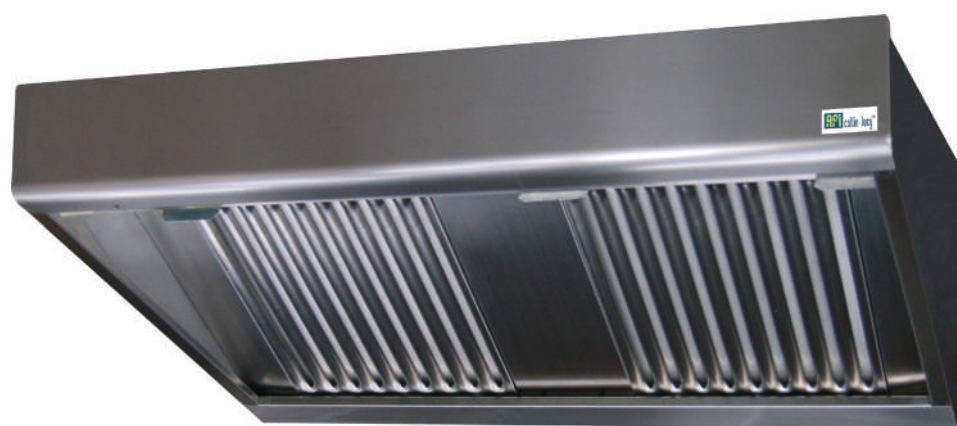
TYPE

INOX



- Filtres inox à chicanes, type labyrinthe
- Construction inox 18/10
- Joes latérales à l'horizontale,
- auvent penté vers le bas
- Bandeau de façade de 15 cm de haut

Extracteur et variateur non compris (voir 364)



INOX RÉF. PR20

Réf.	Débit (m³/h)	Sortie (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR10	2000	300 x 300	1000 x 900 x 450	1080
PR12	2000	300 x 300	1200 x 900 x 450	1178
PR14	2000	300 x 300	1400 x 900 x 450	1274
PR16	3000	300 x 400	1600 x 900 x 450	1375
PR18	3000	300 x 400	1800 x 900 x 450	1577
PR20	3000	300 x 400	2000 x 900 x 450	1610
PR22	3000	300 x 400	2200 x 900 x 450	1709
PR24	3000	300 x 400	2400 x 900 x 450	1759
PR26	3000	300 x 400	2600 x 900 x 450	1925
PR28	4000	2 x 300 x 400	2800 x 900 x 450	2046
PR30	5000	2 x 300 x 400	3000 x 900 x 450	2144
PR32	5000	2 x 300 x 500	3200 x 900 x 450	2469
PR36	6000	2 x 300 x 500	3600 x 900 x 450	2652
PR40	6000	2 x 300 x 500	4000 x 900 x 450	2841

MOTEURS D'EXTRACTION

- Ventilateur centrifuge
- 230 V Mono



RÉF. D7



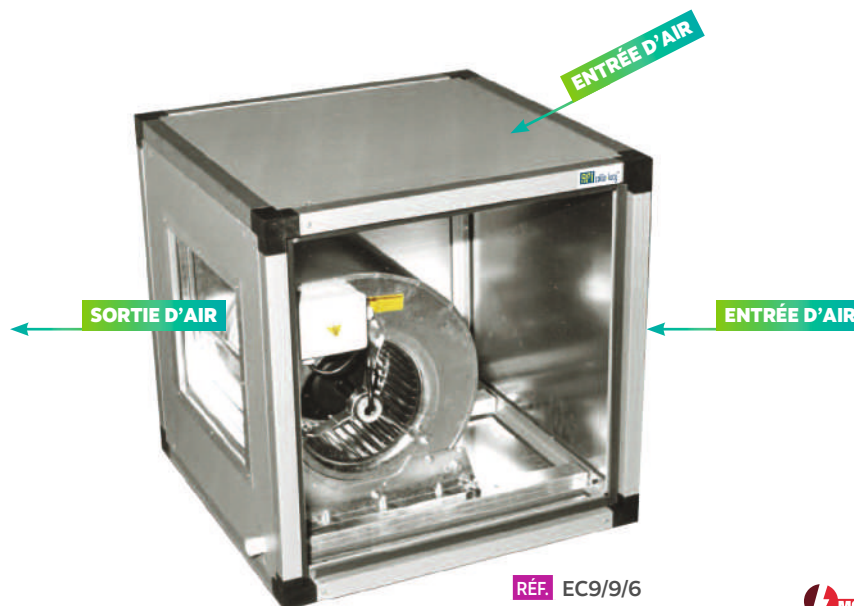
RÉF. MEC8



Réf.	Description	Puissance (W)	Prix (h.t) €
D7	Moteur à incorporer dans les modèles PR10 à PR18	189	902
D9T	Moteur à incorporer dans les modèles PR20 à PR30	420	1024
MEC8	Variateur de vitesse mécanique à touches sensibles jusqu'à 8 amp.	-	177

GROUPES D'EXTRACTION STANDARD

- Isolation phonique
- 230 V Mono
- Ventilateur centrifuge avec caisson à double ouïe moteur accouplé à la turbine
- Cadre et profil en aluminium, panneaux en acier peint
- Le débit en m³/h est donné sur base d'une perte de charge HST de 18 mm H₂O



RÉF. EC9/9/6



Réf.	Pour hottes de	Débit	Puissance	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EC9/9/6	1,2 à 2 mètres	1500	1/5 CV - 2,3 A	600 x 600 x 600	1266
EC10/10/4	2,2 à 3,4 mètres	3500	3/4 CV - 4,2 A	600 x 600 x 600	1368
EC12/12/6	3,2 à 4 mètres	4500	3/4 CV - 3,8 A	750 x 750 x 750	1838

SUPPORTS MURAUX

Réf.	Pour caisson de	Prix (h.t) €
SM6	60 cm	122
SM8	75 cm	145

FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS

INOX 

• CAISSON DE FILTRATION EN ACIER INOX COMPRENANT:

- 1 préfiltre en microfibres de verre, classe UE7, efficacité 87,5% (DIN 53 438)
- Cylindres de carbone minéral (charbon actif) pour un traitement des odeurs avec efficacité de 90%



INOX RÉF. FG09

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FG05	Caisson de filtration avec 5 cylindres soit 15,5 kg de carbone	700 x 400 x 700	1604
FG09	Caisson de filtration avec 9 cylindres soit 28 kg de carbone	700 x 700 x 700	2325

CONSUMMABLES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
F28/5	Filtre microfibres de remplacement pour FG05	28
F59/9	Filtre microfibres de remplacement pour FG09	44
SC25	Sac de charbon actif de remplacement (25 kilos)	220

FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS AVEC MOTEUR INCORPORÉ DANS LE CAISSON

ALUMINIUM 

• STRUCTURE EN PROFILÉ D'ALUMINIUM

- Panneaux double paroi en tôle et isolément en polyuréthane expansé
- Panneau côté inspection démontable avec manilles
- Ventilateur à double aspiration avec moteur directement accouplé à la turbine
- Filtres synthétiques efficacité 85% gravimétrie (G3) en classe EN-779
- Filtres en grillage
- Filtres à charbons actif type E207 à absorption élevée



INOX RÉF. GFP09

Réf.	Ampères	Débit (m³/h)	Prix (h.t) €
GFP05	3,6	1450	2697
GFP09	3,6	2600	3410

BACS GASTRONORMES



SÉRIE

INOX



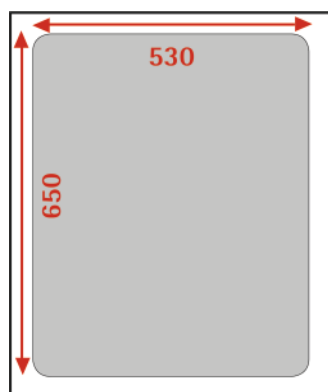
INOX RÉF. B21100



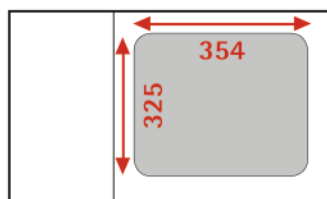
INOX RÉF. B11150



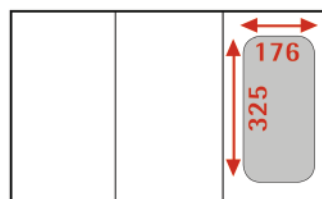
INOX RÉF. B12100



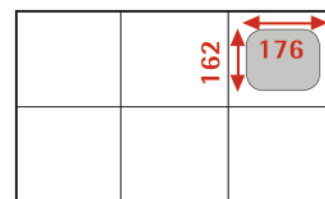
GN 2/1



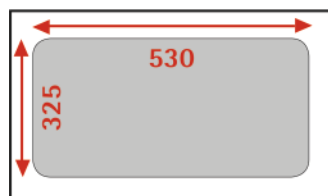
GN 2/3



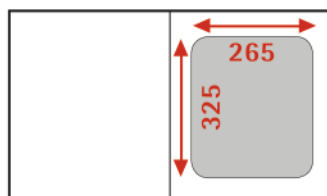
GN 1/3



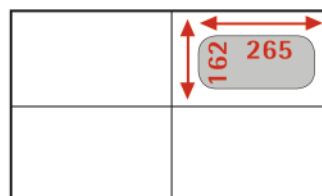
GN 1/6



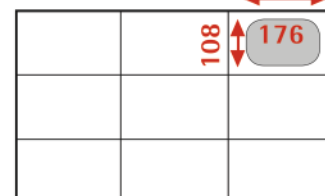
GN 1/1



GN 1/2



GN 1/4



GN 1/9

Réf.	Bacs	Profondeur (mm)	Volume (litres)	Prix (h.t) €
B2120	GN 2/1 - 650 x 530 mm	20	5	35
B2165		65	18,5	49
B21100		100	28,5	57
B21150		150	42,5	94
B1120	GN 1/1 - 530 x 325 mm	20	3	19
B1165		65	9	23
B11100		100	14	28
B11150		150	21	42
B2365	GN 2/3 - 354 x 325 mm	65	5,5	22
B23100		100	9	23
B12100	GN 1/2 - 325 x 265 mm	100	6	15
B12150		150	9	25
B13100	GN 1/3 - 325 x 176 mm	100	4	14
B13150		150	5,7	24
B14100	GN 1/4 - 265 x 162 mm	100	2,8	13
B14150		150	4	20
B16100	GN 1/6 - 176 x 162 mm	100	1,5	10
B16150		150	1,7	17
B19100	GN 1/9 - 176 x 108 mm	100	1	12
BG5	Crème glacée - 360 x 170 mm	120	5	35

COUVERCLES

Sans découpe pour le passage de la louche


AFI

SÉRIE

INOX

**BACS
GASTRO**
voir page 366


Réf.	Capacité	Prix (h.t) €
C11L	1/1	19
C23L	2/3	15
C12L	1/2	9
C13L	1/3	9
C14L	1/4	8
C16L	1/6	6
C19L	1/9	5

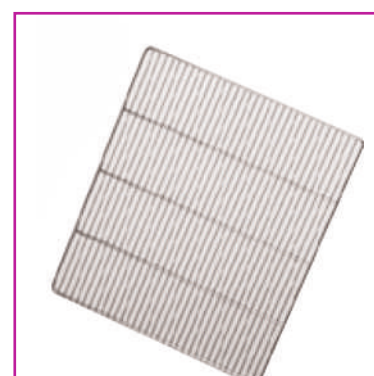
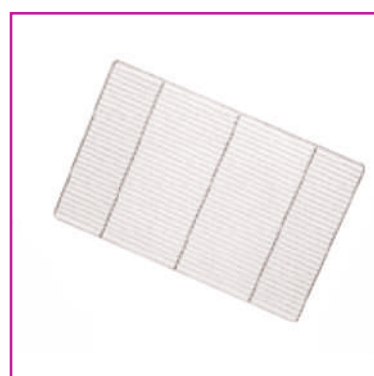
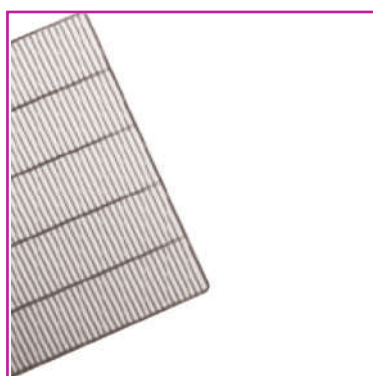
CLAYETTES

- Dimensions gastronormes et euronormes

AFI

SÉRIE

CHROMÉES/INOX



CHROMÉES

Réf.	Clayette	Ø cadre	Fils/Ø	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
111	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	19
121	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	25
146	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	20

SÉRIE SUPER INOX

Réf.	Clayette	Ø cadre	Fils/Ø	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
TI11	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	23
TI21	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	37
TI46	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	41

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 : INFORMATIONS CONCERNANT LES PARTIES

La dénomination commerciale et sociale du vendeur : ÉTABLISSEMENTS COLLIN-LUCY (« Collin Lucy » ou « Nous ») BCE/TVA : 0411.920.396. / Siège social : rue de la Gare 49, 5555 Bièvre. / Adresse électronique : commercial@collin-lucy.com / Site web : <https://www.collin-lucy.fr> ou <https://www.collin-lucy.be> / Tél. : 0032 (0)61 51 11 10 Le client s'engage à fournir des informations exactes, précises et à jour, notamment en ce qui concerne ses coordonnées. Collin Lucy ne pourra être tenue responsable d'une erreur quelconque qui serait due à des informations erronées ou incomplètes fournies par le client.

ARTICLE 2 : OFFRES - COMMANDES FORMATION DU CONTRAT

Toute commande de produit implique l'acceptation sans réserve par le client et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente (« CGV »). Ces dernières prévalent sur tout autre document du client, y compris sur ses éventuelles conditions générales, et s'appliquent à toutes les ventes de produits de la société Collin Lucy. Un accord dérogatoire n'a de valeur que s'il est écrit entre les parties et préalable à la commande.

Ces CGV définissent les obligations respectives des parties à la vente des produits (même à distance) par la société Collin Lucy. Collin Lucy est libre d'opérer à tout moment toute modification ou ajout aux CGV, qui seront applicables immédiatement. Le client s'assurera de prendre connaissance de la dernière version des CGV disponible sur le site internet de Collin Lucy : www.collin-lucy.fr ou www.collin-lucy.be. En contractant avec Collin Lucy, par la confirmation de sa commande et/ou son paiement, le client reconnaît qu'il a lu et compris les CGV et s'engage à les respecter dans leur intégralité. Toute commande signée par lui engage irrévocablement le client. Une confirmation écrite de la part de la société Collin Lucy est indispensable à l'acceptation de la commande, et ce, dans un délai de soixante (60) jours. Le message de commande doit identifier précisément l'article commandé, la référence de celui-ci, la quantité désirée, ainsi que le nom, le prénom, le numéro de téléphone et l'adresse e-mail ou le numéro de fax du client. Collin Lucy ne peut être tenue responsable d'une erreur commise par le client dans les informations communiquées, ni d'une erreur ou absence de commande qui en découlerait.

Le client déclare être majeur et avoir la capacité juridique lui permettant d'effectuer une commande auprès de Collin Lucy et d'accepter les CGV.

Le client est seul responsable de la quantité de produits commandés et du contenu de la commande.

En cas de désistement de la part du client, une indemnité de rupture égale à 30 % du montant de la commande Nous sera due et sera exigible. L'appel à un organisme de crédit n'apparaît pas comme une condition de vente mais simplement comme un modèle de paiement.

Nous nous réservons le droit d'interrompre les livraisons et/ou les travaux, et/ou annuler les commandes en cours sans que le client ne puisse prétendre à indemnité ou droit d'annulation au cas où sa ligne de crédit que Nous lui avons accordée serait en dépassement et/ou la situation comptable du client présenterait des risques financiers, et/ou si le bon de commande est incomplet, et/ou si les données communiquées sont manifestement erronées, et/ou en cas de non-paiement des commandes précédentes, et/ou en cas de commandes portant sur un nombre anormalement élevé d'articles, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée. Collin Lucy peut exercer ce droit au cas par cas. Toute demande de modification d'une commande tant par son volume que sa nature doit faire l'objet d'une acceptation écrite de la société Collin Lucy.

Collin Lucy ne peut en aucun cas être tenue responsable d'un manque de stock disponible. Les commandes sont acceptées par Collin Lucy sous réserve de disponibilité ou d'annulation pour une des causes prévues au présent article.

En cas d'indisponibilité d'un article, le client en est informé par Collin Lucy, et le client peut annuler la commande pour le produit non disponible.

Les présentes conditions Générales de Ventes sont susceptibles d'évoluer. Celles qui sont convenues comme en vigueur par le client sont celles disponibles sur le site internet de la Société www.collin-lucy.fr ou www.collin-lucy.be.

ARTICLE 3 : CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL

Le client est censé connaître les caractéristiques et les conditions d'emploi du matériel qu'il commande. Nos dessins, illustrations et descriptions représentent nos appareils dans les grandes lignes, à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Nous nous réservons expressément le droit de modifier à tout moment et sans avertissement préalable les caractéristiques et les éléments non essentiels de nos appareils, ceci dans un but d'amélioration ou de modernisation.

ARTICLE 4 : PLANS ET PROJETS

Les projets, études, devis et plans que nous confions à nos clients restent notre propriété. Ils sont le résultat de notre travail et de notre expérience et en conséquence ne sont pas remis aux clients à titre gratuit, sauf stipulation contraire. Ils doivent être considérés comme confidentiels et ne peuvent être ni copiés, ni décalqués, ni utilisés par le client sans notre autorisation écrite. Ils doivent nous être restitués sur simple demande sous réserve de dommages et intérêts.

ARTICLE 5 : DÉLAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison sont mentionnés à titre purement indicatif et sans garantie de notre part à moins de convention contraire. Ils dépendent de la disponibilité des transporteurs et de l'ordre d'arrivée des bons de commandes. Leur non-observation ne peut donner lieu à refus, annulation ou indemnité. Ils prennent cours à dater de notre confirmation écrite de la commande et de la réception par nous de tous les renseignements nécessaires à son exécution. Lorsque le marché stipule qu'un acompte sera versé à la commande, les délais courent à dater de la réception de l'acompte, sans préjudice des dispositions qui précèdent. La mention « de stock » signifie, sous les réserves énoncées ci-dessus, livraison dans les dix jours (10) ouvrables de notre acceptation écrite de la commande ou de la réception du versement de l'acompte prévu. Nonobstant toute convention contraire, les délais de livraisons sont suspendus en cas de force majeure (guerre, troubles civils, grèves, lock-out, pandémie, inondation, pénurie de transport etc.) pour nous-mêmes, nos fournisseurs et nos sous-traitants nationaux et étrangers. Collin Lucy sera déchargée de son obligation de délivrer les produits en cas de force majeure et autres cas cités ci-avant.

ARTICLE 6 : PRIX

Nos prix s'entendent pour les marchandises non emballées, matériel au départ de nos entrepôts. Les prix stipulés sont ceux en vigueur à la date de la commande. En cas de hausse de prix des matières premières ou de majoration des salaires et charges sociales survenant entre la commande et la livraison, il est expressément convenu que les prix fixés pourront être ajustés. Les prix communiqués par Collin Lucy sont en euros (€) et comprennent tous taxes belges, s'il y a lieu, hors frais indirects éventuels.

Le client est engagé dès la confirmation de sa commande. Les prix sont établis sur la base des taux de TVA en vigueur à la date de remise de l'offre et toute variation ultérieure de ces taux sera répercutée sur les prix.

Le client reconnaît et accepte que le prix annoncé puisse varier en cours de commande si le fournisseur tiers modifie lui-même ses tarifs, Collin Lucy n'étant pas tenue par une offre de prix ou des frais supplémentaires qui seraient imposés par un tiers pour les produits qui ne sont pas en stock.

Toute modification de la commande par le client peut entraîner une révision du prix initial convenu entre les parties.

Les éventuelles ristournes, promotions ou réductions de prix consenties par Collin Lucy au client sont propres à chaque client et à chaque commande. Elles ont un caractère précaire et n'engagent pas Collin Lucy pour d'autres commandes éventuelles, celle-ci pouvant les adapter ou renoncer à leur application à son entière discrétion.

ARTICLE 7 : RACCORDEMENTS

Le raccordement des appareils aux fluides (eau, gaz, électricité, vapeur) et aux décharges est toujours exclu de nos prestations sauf stipulation contraire confirmée par nous par écrit dans chaque cas. Le client est donc seul responsable en cas de placement inadéquat du produit commandé, ainsi que des conséquences qui en découleraient.

ARTICLE 8 : LIVRAISON

Le transport du matériel par notre propre transporteur ou par les transporteurs rémunérés par nous est effectué aux risques et périls du destinataire. A fortiori, Nous déclinons toute responsabilité lorsque les marchandises sont enlevées par le client ou par l'entremise de son transporteur.

ARTICLE 9 : RÉCEPTION - RÉCLAMATION

Il appartient au client de vérifier les produits livrés au point de vue de la quantité, de la qualité et du prix facturé. Les réclamations éventuelles doivent être faites à la réception. En ce qui concerne leur qualité, les produits sont toujours censés être agréés après un délai de sept (7) jours francs, la date de notre d'envoi faisant foi. Passé ce délai, il n'y aura plus de possibilité d'échange. Toute délivrance d'un produit ne correspondant pas à la commande donnera lieu à un échange dans la limite des stocks disponibles tant chez Collin Lucy que chez le fournisseur tiers. Le client fournira la référence exacte du produit.

Concernant un endommagement dû au transport, les remarques d'usage avec description précise du dommage doivent être stipulées sur le bordereau officiel de transport. Seules les réclamations écrites seront recevables et susceptibles d'être instruites. En aucun cas l'introduction d'une réclamation n'autorise le client à surseoir au paiement des autres fournitures.

Collin Lucy se réserve le droit de refuser de rembourser des produits retournés s'il s'avère que ceux-ci ont été endommagés par le client. La responsabilité du client pourra être engagée en cas de dépréciation du produit autre que celle nécessaire pour établir la nature et les caractéristiques du produit. Le fait d'avoir modifié le produit ou son emballage est toujours considéré comme une dépréciation autre que celle nécessaire pour établir la nature, les caractéristiques ou la bonne utilisation du produit.

Collin Lucy ne peut aucun cas être tenue responsable en cas de commande erronée par le client ou ne correspondant pas à ses besoins réels.

Toute réclamation concernant un produit doit être adressée à Collin Lucy par écrit à l'adresse prévue à l'article 1 des présentes CGV dans un délai de sept (7) jours calendrier à dater de la réception du produit. Passé ce délai, elle ne pourra plus être prise en compte par Collin Lucy.

ARTICLE 10 : RETOUR DE MARCHANDISES

Le retour de marchandises régulièrement commandées n'est pas admis. Dans le cas où un retour serait accepté par Nous, la marchandise doit nous parvenir franco de tous frais, à l'état neuf et dans son emballage d'origine ; de plus, le client est tenu de nous rembourser les frais généraux déjà consommés à raison de 20 % de la valeur nette de la marchandise retournée. Le client reste responsable jusqu'au retour des avaries ou dégradations éventuelles pouvant survenir à la marchandise faisant l'objet d'un retour, jusqu'à sa réception et son agrégation en nos magasins. Tous les frais relatifs, à une éventuelle remise à l'état neuf lui seront portés en compte. Le remboursement éventuel fera l'objet d'un bon ou d'une note de crédit valable pour l'achat d'autres marchandises.

ARTICLE 11 : PAIEMENT

Les paiements seront effectués au siège de notre société, au comptant à la réception, net et sans escompte. Nos représentants ne sont pas autorisés à accepter des fonds. Le client est seul responsable des fonds qu'il aurait ainsi confiés sans accord formel de notre part. Le terme de paiement prend cours à la date de facturation.

En cas de retard de paiement, un intérêt de 15 % l'an sera dû à partir de l'échéance, sans qu'il soit nécessaire de mettre le client en demeure. En outre, si le retard dépasse trente (30) jours, le montant de la facture sera augmenté de 20 % à titre d'indemnité forfaitaire avec un minimum de 25 €. Tout défaut de paiement à l'échéance nous autorise à suspendre ou à résilier d'office, sans avis, toute autre commande en cours. Les frais d'escompte des effets signés par le client sont à sa charge. En cas de remise de chèque ou virement en paiement de matériel commandé et payable à l'enlèvement, la marchandise sera livrée après l'encaissement.

ARTICLE 12 : CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

La société Collin Lucy se réserve l'entière propriété des marchandises jusqu'à leur complet paiement ainsi que celui des accessoires. Les risques sont à la charge du client à partir de la signature du bon de livraison. Il devra en conséquence en assurer la garde et prendre les assurances nécessaires. Les acomptes

pourront être conservés pour couvrir les pertes éventuelles à la revente. Le matériel que nous accepterions de livrer « à vue », avec facture pro-forma, afin de permettre au client d'en faire l'essai ou de le montrer à un éventuel utilisateur, reste notre propriété absolue jusqu'au paiement complet de la facture définitive.

ARTICLE 13 : CLAUSE DE CESSIION DE CRÉANCE

En cas de revente des marchandises, même transformées, appartenant au vendeur, le client cède à Collin Lucy dès à présent toutes les créances résultant de leur revente.

ARTICLE 14 : GARANTIE

Sauf indication contraire, nous accordons une garantie de douze (12) mois à compter de leur livraison sur tous les produits dont nous avons la représentation générale. Les autres produits faisant l'objet de nos fournitures restent garantis par l'usine productrice ou son importateur en Belgique. La garantie comprend uniquement le remplacement de pièces jugées défectueuses à l'exclusion de toute main d'œuvre et frais quelconques d'expédition ou de déplacement. En aucun cas notre responsabilité ne peut être engagée, il appartient au revendeur installateur et où au client utilisateur de se couvrir par une assurance adéquate. Sont exclues de la garantie toutes défectuosités dues à une utilisation, une installation ou un raccordement erroné. Toutes brûlures ou avaries aux enroutement des moteurs mis en marche sans être suffisamment protégés au moyen de disjoncteurs ou contacteurs équipés de relais thermiques parfaitement réglés sont également exclus de la garantie. Nous nous engageons à effectuer la remise en état ou le remplacement dans un délai prioritaire de toute partie ou pièce du matériel fourni, qui présenterait un défaut imputable à un vice de matériau, d'exécution ou de construction au cas où l'installation aurait été réalisée par nos soins. Dans ce cas le client s'engage à nous permettre de faire les mises au point et les remplacements qui s'imposent. Partant, aucune prétention à indemnité ou réduction de prix, ni demande de résolution de la vente ne seront recevables à défaut de nous avoir permis d'intervenir dans un délai raisonnable. Si des tiers effectuent des travaux de réparation ou de modification aux appareils pendant la période de garantie, celle-ci tombe de plein droit (dans le cas d'installation réalisé par nos soins). Il en est de même pour le cas où ces appareils seraient endommagés par des tiers. Tout retard de paiement prive le client du droit de garantie.

En cas d'achat par un client consommateur au sens du Code de droit économique, la garantie légale en cas de défaut de conformité pour les produits est de deux (2) ans à compter de la délivrance du produit. Pour mettre en œuvre cette garantie, le client consommateur doit informer Collin Lucy du défaut de conformité endéans les deux mois à compter du jour où le client a contesté le défaut, à peine de forclusion. Il sera dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du produit si celui-ci intervient durant les six (6) mois suivant la délivrance du bien. Il appartient au client de conserver la facture d'achat, elle seule faisant foi quant à la date d'achat du produit faisant courir la garantie.

Toute intervention du client (en ce compris réparation) sur le produit fait échec à la mise en œuvre de la garantie. De même, un mauvais placement ou un défaut de mise au point du client ne peut jamais être assimilé à un défaut de conformité et ne bénéficiera donc pas de la garantie légale. Collin Lucy se réserve le droit de vérifier que le montage a été réalisé dans les règles prescrites par le constructeur.

En cas d'inexécution, la responsabilité de Collin Lucy ne pourra être recherchée si l'inexécution du contrat de vente ou sa mauvaise exécution est imputable soit au client, soit au fait d'un tiers étranger à la prestation, soit à un cas de force majeure.

Les parties s'engagent à respecter, durant toute la durée du contrat, les prescriptions légales en vigueur.

Sont exclus de la garantie, les défauts dus à : un manque de soins et d'entretien de la part du client, une installation incorrecte du produit par le client, des dégradations ou accidents qui surviendraient du fait du client ou d'un tiers.

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 Client ne pourra se prévaloir de quelconque indemnité,

ou remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'œuvre et de déplacement ou encore à des dommages - intérêts et cela même en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire.

Notre garantie ne couvre pas non plus les pertes et préjudices liés directement ou indirectement aux marchandises exposées ou conservées qui seraient rendues non comestibles ni les conséquences de leur consommation.

ARTICLE 15 : PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET RESPECT DU SITE

Le Site, son contenu, et tout autre matériel et éléments du Site qu'ils soient (et notamment les dispositions contenues dans le Code belge de droit économique ainsi que par tous les textes internationaux en vigueur) restent la propriété exclusive de Collin Lucy ou des ayants droit concernés. Il est notamment interdit, même si cela s'avère techniquement possible, de reproduire, télécharger, modifier, adapter, utiliser, traduire, diffuser, communiquer au public, commercialiser ou mettre à disposition tout ou partie du contenu du Site, à quelques fins et de quelle manière que ce soit, de façon permanente ou provisoire, que ce soit à des fins commerciales ou non lucratives.

Le Site et son contenu ne peuvent faire l'objet d'aucune autre utilisation que celles expressément autorisées ou requises par la navigation sur le Site. Toute utilisation non autorisée du contenu du Site peut constituer notamment un délit de contrefaçon et donner lieu à des poursuites judiciaires civiles ou pénales et au paiement de dommages et intérêts.

Le Site, son contenu et ses adresses sont édités par Collin Lucy, dont les informations figurent à l'article 1 des présentes.

Le client utilise le Site sous sa propre et seule responsabilité.

Malgré tout le soin apporté à la construction du Site, Collin Lucy ne peut garantir et ne peut être tenue responsable en cas de dommages causés par, entre autres, une interruption, un défaut ou une erreur dans les fonctionnalités proposées par le Site ou dans les informations fournies, un délai dans les opérations ou les transmissions ou de manière générale à une interruption dans le fonctionnement du Site, un virus informatique ou autres problèmes techniques similaires, un défaut du réseau, ou pour quelque autre motif que ce soit, lors de l'utilisation du Site ou de son contenu. Collin Lucy gère de manière libre et indépendante le contenu du Site et peut dès lors, notamment, sans notification préalable au client, suspendre ou annuler l'accès au Site ou à une partie de celui-ci, modifier les informations et produits disponibles sur le Site ou modifier la présentation du Site, sa structure, et ses rubriques.

Le client s'engage à ne pas commettre ou omettre d'actes qui auraient pour objet ou pour effet directement ou indirectement, de perturber ou interrompre les réseaux connectés au Site ou les serveurs de tiers, de ne pas se conformer à toutes les réglementations et procédures du réseau internet, de gêner l'utilisation du Site, de copier, altérer, modifier, interférer avec le Site, son usage ou son contenu, ou d'utiliser le Site à des fins illégales, interdites par les termes des CGV ou portant atteinte aux droits de Collin Lucy, ni à encourager de tels actes.

Le client n'interférera pas avec l'usage du Site par des tiers, en tentant par exemple d'obtenir un accès aux données personnelles, aux mots de passe, ou de tracer toute information sur les tiers ayant eu accès au Site.

Le client ne testera pas la capacité du Site, ou sa vulnérabilité, et s'abstiendra de tout acte pouvant porter atteinte à sa sécurité ou à son intégrité.

Le client s'engage à garantir Collin Lucy en cas d'action, perte, réclamation, dédommagement, indemnisation (ce compris les frais d'avocats), introduits contre Collin Lucy par tout tiers, en relation ou en conséquence d'un usage inapproprié du Site ou des produits par le client.

ARTICLE 16 : VIE PRIVÉE TRAITEMENT DES DONNÉES PERSONNELLES

La présente politique de vie privée a pour objet d'informer le client de manière complète et transparente sur l'utilisation de ses données personnelles par Collin Lucy, qui entend respecter la vie privée de chaque client.

Le client est toutefois conscient qu'internet n'est pas un moyen d'information entièrement sécurisé, et que par conséquent, une garantie totale quant au respect de sa vie privée et des données personnelles qu'il a transmises ne peut être assurée par Collin Lucy.

Collin Lucy s'engage à ce que la collecte et l'utilisation des données personnelles du client effectuée par elle sur le Site soit réalisée conformément aux réglementations européennes et belges en vigueur, et notamment le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données abrogeant la directive 95/46/CE (« RGPD »), ainsi que la loi du 30 juillet 2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel. Cette réglementation est consultable dans son intégralité sur le site de l'Autorité de protection des données, à l'adresse suivante : <https://www.autoriteprotectiondonnees.be>.

Collin Lucy est responsable du traitement de ces données à caractère personnel et de ses coordonnées de contact reprises à l'article 1 des présentes.

Seules les données personnelles que le client communique de son plein gré par le biais du Site en vue d'obtenir des informations au sujet d'un produit, soit lors d'une commande, sont collectées, enregistrées et stockées par Collin Lucy : il s'agit de son nom, prénom, adresse, adresse email et son numéro de téléphone (ci-après « Données personnelles »).

Le traitement des Données personnelles collectées lors de la commande de produits est nécessaire à l'exécution du contrat entre Collin Lucy et le client, à savoir le traitement de la commande, la facturation, l'information au client concernant sa commande, la gestion des éventuels problèmes, etc., et celles-ci sont conservées jusqu'à l'expiration du délai de prescription applicable en matière contractuelle.

Aucune de ces informations n'est destinée à être transmise à des tiers non-autorisés, ni utilisée à des fins commerciales, ni pour ébaucher un profil statistique des utilisateurs du Site.

Le client est informé que ses données personnelles pourront être stockées ou transférées hors de l'UE. Ce transfert se fera toutefois exclusivement dans un pays reconnu par la Commission européenne comme offrant un niveau de protection suffisant. Le client bénéficie d'un droit d'accès à ces informations dans les conditions prévues dans la loi précitée, ainsi que d'un droit de rectification en cas d'erreur des données le concernant. Le client bénéficie également d'un droit d'opposition concernant ces données. Pour exercer son droit d'accès, de rectification ou d'opposition, le client devra adresser un courrier à l'adresse du vendeur mentionnée à l'article 1 des présentes.

Par ailleurs, le client a la possibilité d'introduire une réclamation auprès de l'Autorité de protection des données : <https://www.autoriteprotectiondonnees.be>.

Pour optimiser son fonctionnement, le Site peut utiliser des cookies pour stocker de l'information sur la session du client. En acceptant les présentes CGV, et la politique de vie privée, le client accepte l'usage éventuel des cookies par Collin Lucy. Le client qui n'accepte pas l'usage des cookies devra les désactiver directement dans son système de navigation, ce qui pourrait porter atteinte au bon fonctionnement du Site.

Collin Lucy peut communiquer toute information concernant le client (y compris son identité) si cela s'avère nécessaire en cas de plainte ou d'investigations concernant un usage du Site non conforme aux présentes CGV, ou à la législation applicable, sur la base de toutes fiches d'envoi, données et informations qu'un client aurait communiquées par l'intermédiaire du Site, ou encore pour pouvoir identifier, contacter ou tenter une action judiciaire à l'encontre d'une personne causant préjudice ou interférant avec le Site ou les droits de Collin Lucy ou les droits des autres clients utilisant le Site

ARTICLE 17 : NULLITÉ D'UNE CLAUSE

Si une ou plusieurs clauses de CGV devai(en)t être considérée(s) comme nulle(s) pour quelque motif que ce soit, seul le minimum sera considéré comme nul et sera remplacé par des dispositions valides qui respectent au mieux l'objectif des CGV. Les autres dispositions resteront pleinement applicables.

ARTICLE 18 : JURIDICTION

La législation Belge est seule d'application aux présentes CGV, à l'utilisation du Site et à l'ensemble des relations entre Collin Lucy et le client. En cas de litige, seuls les cours et tribunaux de l'arrondissement de Namur – division Dinant sont compétents.

Area with horizontal dotted lines for writing.

AFI • COLLIN-LUCY

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - Belgique

☎ **0032 61 51 11 10**

SERVICE COMMERCIAL

☎ **0032 61 51 11 10 #1 #1**

✉ commercial@collin-lucy.com

SERVICE TECHNIQUE - SAV

☎ **0032 61 51 11 10 #1 #2**

✉ sav@collin-lucy.com



BELGIQUE

IBAN: BE66 2500 1264 4643
BIC : GEBABEBB

TVA : BE 0411 920 396
RCD 15.612

GROUPE
FURNOTEL®



WWW.COLLIN-LUCY.BE



VOTRE REVENDEUR