

ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL CHR

AFi DEPUIS 1950
collin-lucy®



CATALOGUE

ÉDITION
2 0 2 5

• FROID • VITRINES & COMPTOIRS • LAVERIE • CUISSONS
• PETIT MATÉRIEL • VALENTINE® • INOX & VENTILATION



Chères clientes, chers clients.

Nous sommes heureux de vous présenter notre tout nouveau catalogue 2025. Nous avons mis en place une large offre de produits qui répond à tous les besoins de vos clients, des plus courants aux plus spécifiques. Notre engagement envers les besoins du marché se reflète non seulement dans la richesse de notre gamme, mais également dans nos prix compétitifs.

Nous sommes fiers de vous offrir une plateforme de commandes en ligne : www.collin-lucy.be exclusivement destinée à nos revendeurs et installateurs. Nous tenons à souligner notre politique de distribution rigoureuse mise en place depuis de nombreuses années qui vous respecte. Nous ne faisons pas de vente en direct. Tous nos produits sont disponibles uniquement à travers notre réseau de revendeurs, garantissant ainsi un service de proximité et une relation de confiance. Nous croyons fermement que cette approche renforce notre partenariat et assure votre satisfaction.

Cette année, nous avons mis l'accent sur l'optimisation de notre stock avec un **entrepôt de 10 000 m² pour garantir une disponibilité maximale de nos produits tout au long de l'année.**

Nous vous invitons à découvrir notre catalogue et ses nouveautés :

Les armoires réfrigérées (page 42), les tables réfrigérées (page 50), les soubassements réfrigérés (page 67) le refroidisseur de bouteilles et de canettes (page 93) ou encore la nouvelle gamme de friteuses CORE de Valentine (page 260).

ENSEMBLE, CONTINUONS À CONSTRUIRE UN AVENIR PROSPÈRE.

Nous vous remercions pour votre fidélité et votre confiance qui sont essentielles à notre succès réciproque.

CHRISTINE COTTARD
Présidente

CHRISTOPHE RICHERT
Directeur du site



Bienvenue chez AFI Collin-Lucy !

AFI Collin-Lucy est une société basée en Belgique, à la frontière de la France et qui **importe et distribue des équipements de cuisines professionnelles** pour l'hôtellerie, la restauration et les collectivités au travers d'un réseau de plus de 2500 revendeurs et installateurs.

Créée en 1950, AFI Collin-Lucy est, du haut de ses **74 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 frontalière belge **AFI Collin-Lucy**.

AFI Collin-Lucy, 74 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 **6 univers** distincts.

FROID

VITRINES ET COMPTOIRS

LAVERIE

CUISSONS

PETIT MATÉRIEL

INOX ET VENTILATIONS



AFI Collin-Lucy, 10.000 m² de stock disponible !

AFI Collin-Lucy, c'est aussi **10.000m²** de stockage de produits de qualité, pour offrir un approvisionnement direct à nos clients revendeurs et installateurs **dans les meilleurs délais.**

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 ensuite suivre la livraison de votre commande, grâce au suivi d'expédition en ligne de notre partenaire JOST.

**10.000M² DE STOCKAGE 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.com

VOS INTERLOCUTEURS AFI COLLIN-LUCY**DIRECTEUR****Christophe RICHERT**

00 32 473 13 16 03

*christophe.richert@collin-lucy.com***RESPONSABLE DES VENTES****Christophe DAXHELET**

00 32 472 11 05 74

*christophe.daxhelet@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**Priscillia**00 32 61 51 11 10 #1 #1
commercial@collin-lucy.com**Elke**00 32 61 51 11 10 #1 #3
commercial@collin-lucy.com**Stéphanie**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

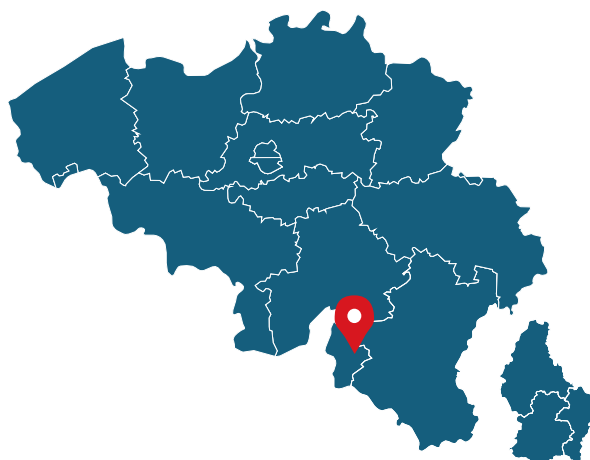
VOS INTERLOCUTEURS AFI COLLIN-LUCY

SIÈGE SOCIAL

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - BELGIQUE

Accueil : 00 32 61 51 11 10

www.collin-lucy.be



SERVICE COMPTABILITÉ



Hanen

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



Pierre

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



Mouad

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



Hervé

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

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

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

COMMANDEZ EN LIGNE !

La référence pour l'achat de matériel
de cuisine professionnelle: CHR, 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



www.collin-lucy.com





LIVRAISON
BENELUX
SOUS 24H

DÉPART
DE LIVRAISON
À PARTIR DE
3 DÉPÔTS :
MOLINFAING
GHLIN
HERSTAL



La force du service **DISTRIBUTION** est une traçabilité et un Track & Trace dynamique.

- ✓ Interlocuteur dédié pour tous vos envois
- ✓ Interface d'encodage des ordres de transport
- ✓ Traçabilité complète de vos marchandises (IN-OUT-DELIVERY)
- ✓ Suivi des livraisons en temps réel (système Track & Trace)
- ✓ Mise à jour des heures de livraison et avertissement clients (mail – sms)
- ✓ Intégration informatique complète possible grâce à notre équipe réactive

« **JOST Distribution** – Votre partenaire logistique fiable. Avec JOST, chaque colis, du plus petit au plus volumineux, est pris en charge avec soin et livré dans les meilleures conditions. Grâce à notre technologie de pointe, suivez votre marchandise **en temps réel**, de l'enlèvement à la livraison finale. **Fiabilité, traçabilité, tranquillité d'esprit.** »

« **Un suivi précis, une assistance 24/7.** Chez **JOST**, nos experts utilisent les technologies les plus avancées pour un suivi **transparent** de vos expéditions. Notre service client, disponible 24h/24, vous accompagne avec réactivité et expertise. **Fiabilité – Proximité – Satisfaction** »

JOST, life in motion

www.jostgroup.com

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.

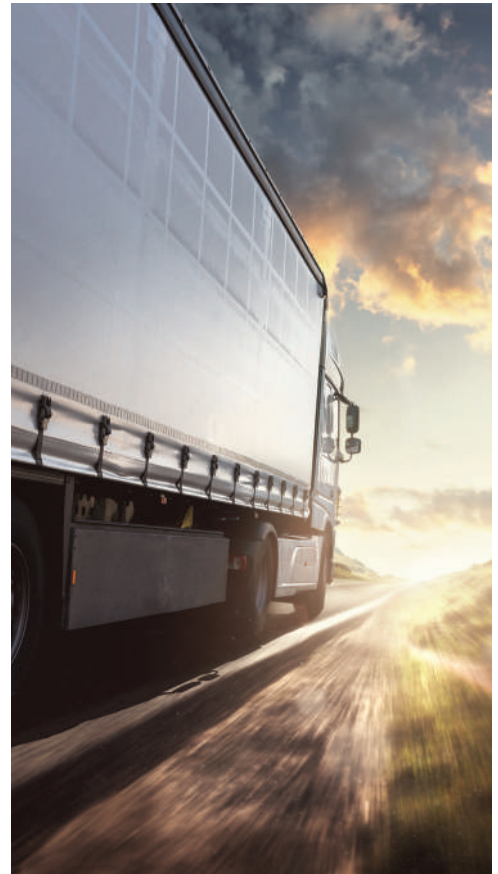
**1 colis refusé car abîmé
constaté après déballage**

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

NON RECEVABLE

1 colis refusé car porte enfoncée

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 2025 - PRIX PUBLICS (HORS TAXES) EN €

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.



les cgv présentées dans le catalogue sont celles en vigueur à la date de parution du catalogue. ces dernières sont susceptibles d'évoluer.
les dernières conditions en vigueur sont celles présentées sur le site internet : www.collin-lucy.be

AFI collin-lucy®



SOMMAIRES



PAGES
24 À 101

UNIVERS **FROID**

PAGES
102 À 155

UNIVERS **VITRINES & COMPTOIRS**

PAGES
156 À 163

UNIVERS **LAVERIE**

PAGES
164 À 209

UNIVERS **CUISSENS**

PAGES
210 À 251

UNIVERS **PETIT MATÉRIEL**

PAGES
252 À 263

UNIVERS **VALENTINE**

Valentine 
SWISS MADE

PAGES
264 À 287

UNIVERS **INOX & VENTILATION**

UNIVERS FROID

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES	28 à 47
TABLES & SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS	48 à 66
VITRINES & SALADETTES RÉFRIGÉRÉES	
POSER	60 à 62
TABLES, SALADETTES & MEUBLES	69 à 77
CELLULES MIXTES	78 à 79
ARRIÈRE-BARS	80 à 89
MINI-BARS & CAVES À VINS	90 à 91
ARMOIRES À BOISSONS	
& MINIS-PRÉSENTOIRS	92 à 94
MACHINES À GLAÇONS	95
CONGÉLATEURS & BAHUTS	98 à 100
REFROIDISSEURS POUBELLE	101

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES ABS & INOX

- 28** ARMOIRES • T°+/- • ABS
- 29** ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/- • ABS
- 30** ARMOIRES • DOUBLE GN 2/1
OU 600 X 400 • T°+/- • ABS
- 31** ARMOIRES • GN 2/1 • ABS
INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 36** ARMOIRES • 600 ET 1200 L • T°+/- • INOX
- 37** ARMOIRES • GN 2/1 • 700 ET 1400 L • T°+/- • INOX
- 38** ARMOIRES • 700 ET 1400 L
• 2 - 4 DEMI-PORTES • T°+/- • INOX

- 40** ARMOIRES PÂTISSIÈRES
• 600 X 400 ET 600 X 800 • T°+/- • INOX
- 41** ARMOIRES À POISSONS • T°+ • INOX

ARMOIRES PORTES PLEINES EMBOUTIES

- 42** ARMOIRES PORTES PLEINES • 700 L • T°+/- **NOUVEAU**
- 44** ARMOIRES • INOX • 1 - 2 PORTES
PLEINES • GN 2/1 • T°+/-
- 45** ARMOIRES • INOX
• 2 - 4 DEMI-PORTES PLEINES • GN 2/1 • T°+/-

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES VITRÉES ABS & INOX

- 32 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/- • ABS
- 33 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/- • ABS
- 34 ARMOIRES • GN 2/1
INOX OU SKINPLATE • T°+ • ABS
- 35 ARMOIRES • GN 2/1 ET 600 X 400 • T°+ • ABS
- 35 ARMOIRES • 2 PORTES BATTANTES • T°+

- 39 ARMOIRES • INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR
INOX • GN 2/1 • T°+/-

ARMOIRES PORTES VITRÉES EMBOUTIES INOX

- 46 ARMOIRES • INOX • 1 - 2 PORTES
PLEINES • GN 2/1 • T°+/-
- 47 ARMOIRES • INOX
• 2 - 4 DEMI-PORTES PLEINES • GN 2/1 • T°+/-

TABLES & SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

TABLES PORTES PLEINES

- 48 TABLES **600** • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+ • INOX
- 49 TABLES **600** • GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+ • INOX
- 50 TABLES **700** • GN 1/1
• 2 - 3 - 4 PORTES • T°+ • INOX **NOUVEAU**
- 52 TABLES **700** • GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+/-
- 58 TABLES PÂTISSIÈRES **800**
• 600 X 400 • 2 - 3 PORTES • T°+ • INOX
- 59 TABLES À PIZZAS **800** • AVEC VITRINE • INOX

TABLES VITRÉES

- 54 TABLES **700** • GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES
• INOX • T°+
- 55 TABLES **700** • GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+

TABLES À TIROIRS

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

SOUBASSEMENTS

- 64 SOUBASSEMENTS **600/700** • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+
- 65 SOUBASSEMENTS **600/700** • 4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+
- 67 SOUBASSEMENTS **700**
• 2 - 3 - 4 PORTES OU 4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+ **NOUVEAU**

KITS TIROIRS

- 66 KITS TIROIRS POUR TABLES ET SOUBASSEMENTS

VITRINES & SALADETTES RÉFRIGÉRÉES À POSER

VITRINES

- 60 VITRINES DROITES
- 61 VITRINES AVEC COUVERCLES INOX

SALADETTES

- 62 SALADETTES À POSER

TABLES, SALADETTES & MEUBLES

- 69 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**
• 2 - 3 PORTES • GN 1/1 • INOX
- 70 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • CLASSE A
• 2 - 3 PORTES • GN 1/1 • INOX **NOUVEAU**
- 71 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**
2 - 4 - 6 TIROIRS • INOX
- 72 SALADETTES **700** • GN 1/1 • 2 - 3 PORTES • INOX

- 73 SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES • INOX
- 74 SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES • VITRÉES • INOX
- 75 TABLES + SALADETTE OUVERTE **700**
GN 1/1 • 2 - 3 PORTES • INOX
- 76 MEUBLES DE PRÉPARATIONS **700/800**
• 2 - 3 PORTES • INOX
- 77 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO» **700** • INOX

CELLULES MIXTES & REFROIDISSEURS POUBELLE

78 CELLULES DE REFROIDISSEMENT
MIXTES • 5 NIVEAUX

79 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

101 REFROIDISSEURS DE POUBELLE

ARRIÈRE-BARS

PORTES VITRÉES • 900 MM

80 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES

PORTES VITRÉES • 905 MM

81 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

PORTES VITRÉES • 910 MM

82 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

PORTES PLEINES & VITRÉES • 820 MM

83 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES

84 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES

85 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

86 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES

87 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES
SANS GROUPE

88 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES
SANS GROUPE

89 OPTIONS : TIROIRES ET CLAYETTES

MINI-BARS, ARMOIRES À BOISSONS & CAVES À VINS

90 MINI-BARS D'HÔTEL

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

92 ARMOIRES À BOISSONS • PORTES VITRÉES
• T°+ VERTICALES

93 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE
CANETTES • 2 PORTES VITRÉES BATTANTES

93 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE
CANETTES • 2 PORTES VITRÉES COULISSANTES

NOUVEAU

94 MINIS-PRÉSENTOIRS VITRÉS NÉGATIFS • T°-

MACHINES À GLAÇONS

95 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À PALETTES

MACHINE SOFT

96 MACHINE SOFT • DÉBIT INTENSIF

NOUVEAU

CONGÉLATEURS & BAHUTS

98 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
SÉRIE BRASSERIE • PORTES COULISSANTES

98 CONGÉLATEURS • PORTES VITRÉES COULISSANTES

99 CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT

UNIVERS

VITRINES & COMPTOIRS

COMPTOIRS D'EXPOSITION 104 à 109

GAMME POISSONNERIE 110

VITRINES D'EXPOSITION 112 à 114

VITRINES À POSER 115 à 118 / 126 à 127

LIBRE SERVICE & MINI MARKET 119 à 121

VITRINES MURALES 122 à 125

COMPTOIRS D'EXPOSITION

- | | |
|--|--|
| 104 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT | 108 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE |
| 106 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE BOMBÉ | 109 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS |

GAMME POISSONNERIE

- 110** VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS

VITRINES D'EXPOSITION

- | | |
|---|---|
| 112 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE DROIT | 114 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE
4 FACES VITRÉES • TRIPLE VITRAGE
VENTILÉES |
| 113 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE BOMBÉ | |

VITRINES À POSER

- | | |
|--|--|
| 115 VITRINES À POSER • 4 FACES VITRÉES
DOUBLE VITRAGE | 117 VITRINES CHAUDES À POSER
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE |
| 116 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE | 118 VITRINES À POSER
AVEC ET SANS CHARIOT |
| 117 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER
PORTES COULISSANTES
SERVICE AVANT ET ARRIÈRE | 126 VITRINES DE PRÉSENTATION POUR
CRÈMES GLACÉES À POSER |
| | 127 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À SUSHIS
• PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 265 & 330 MM |

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

119 ÎLOTS – LIBRE SERVICE**120** MODULES GMS – MINI MARKET
• NÉGATIFS • 2 PORTES**121** MODULES GMS – MINI MARKET
• NÉGATIFS • 3 PORTES

MEUBLES MURAUX & ARMOIRES MURALES

122 MEUBLES MURAUX
• PORTES BATTANTES OU COULISSANTES**124** MEUBLES MURAUX
• PRODUITS LAITIERS ET CHARCUTERIE**125** ARMOIRES MURALES
• 2 - 3 PORTES BATTANTES

UNIVERS LAVERIE

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE 158 à 159**LAVE-VAISSELLE À CAPOT 160 à 161****TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE 162**

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

158 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE**159** LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE • POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

160 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • MONOPHASÉ • 230 V**161** LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRIPHASÉ • 400 V

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

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

UNIVERS CUISSONS

GAMME 650 166 à 169

GAMME 700 170 à 187

GAMME 900 188 à 201

FOURS PROFESSIONNELS 202 à 204

FOURS À PIZZAS 206 à 209

FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES

GAMME 650

- 166** PLAQUES RONDES
- 167** PLAQUES À SNACKER
- 168** FRITEUSES
- 169** GRILL AVEC PIERRES DE LAVE
- 169** SOUBASSEMENTS

GAMME 700

- 170** FOURNEAUX SUR PLACARD ET SUR FOUR
- 171** FRITEUSES SUR COFFRE
- 172** FEUX VIFS
- 172** PLAQUES RONDES
- 173** FOURNEAUX SUR FOUR GN 2/1
- 175** FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ
- 176** PLAQUES INDUCTION
- 176** PLAQUES VITROCÉRAMIQUES
- 177** PLAQUES COUP DE FEU
- 177** WOK
- 178** PLAQUES À SNACKER
- 180** GRILL AVEC PIERRES DE LAVE
- 180** GRILLADE GAZ
- 181** FRITEUSES
- 182** RÉSERVE À FRITES
- 182** PLANS NEUTRES
- 183** SALAMANDRES

GAMME 700

- 183** CUISEURS À PÂTES
- 184** BAINS-MARIE
- 185** MARMITES
- 186** SAUTEUSES
- 187** SOUBASSEMENTS

GAMME 900

- 188** FEUX VIFS
- 188** PLAQUES CARRÉES ÉLECTRIQUES
- 189** FOURNEAUX SUR FOUR
- 191** WOK
- 191** PLAQUES COUP DE FEU
- 192** PLAQUES À INDUCTION
- 192** PLAQUES VITROCÉRAMIQUES
- 193** GRILL AVEC PIERRES DE LAVE
- 193** GRILLADE GAZ
- 194** PLAQUES À SNACKER
- 196** RÉSERVE À FRITES
- 196** PLANS NEUTRES
- 197** BAINS-MARIE
- 198** FRITEUSES SUR PLACARD
- 199** CUISEURS À PÂTES SUR PLACARD
- 200** SAUTEUSES
- 201** SOUBASSEMENTS

FOURS PROFESSIONNELS

202 FOURS À CONVECTION
AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

202 FOURS À CONVECTION
CHAMBRE ÉMAILLÉE

203 FOURS MIXTES

204 FOURS À CONVECTION • ÉLECTROMÉCANIQUES
& PROGRAMMABLES • AVEC HUMIDIFICATEUR

FOURS À PIZZAS

206 FOURS À PIZZAS
POUR PIZZA Ø 250 ET 300 MM • GAMME **AFI**

207 FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 330 MM

208 FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 340 MM

209 FOURS À PIZZAS
ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

UNIVERS **PETIT MATÉRIEL**

FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE 213

BATTEURS & PÉTRINS 216 à 220

CRÊPIÈRES & GAUFRIERS 221 à 223

**GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES
• SHOARMAS 224 à 234**

**CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE
& BASE CHAUFFANTE 235 à 236**

FRITEUSES TABLE & COFFRE 237 à 240

TRANCHEURS & HACHOIRS 246 à 248

FOURS MICRO-ONDES 249

BALANCES 250

FOURS

213 FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE

BATTEURS & PÉTRINS

- | | |
|---|---|
| 216 BATTEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES | 219 PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES |
| 217 BATTEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES | 220 PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE
CUVE AMOVIBLE |
| 218 PÉTRINS DIGITAUX & MÉCANIQUES • 2 VITESSES | |

CRÊPIÈRES & GAUFRIERS

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 221 CRÊPIÈRES | 223 GAUFRIERS |
|----------------------|----------------------|

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES • SHOARMAS

- | | |
|--|--|
| 224 GRILLS RAINURÉS | 230 PLAQUES À INDUCTION • 280 MM |
| 226 TOASTERS À CONVOYEUR | 231 PLAQUES À SNACKER
LISSES ET RAINURÉES |
| 226 TOASTERS | 232 PLAQUES À SNACKER • LISSES |
| 227 SALAMANDRES | 233 PLAQUES À SNACKER
• LISSES RAINURÉES • 2/3 - 1/3 |
| 228 SALAMANDRES PRO • TRAVERSANTE | 234 GRILL AVEC PIERRES DE LAVE |
| 229 SHOARMAS GAZ ET ÉLECTRIQUE | 234 BRÛLEURS SUR PIEDS |
| 229 COUTEAUX À DÖNER KEBAB | |

CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE

- | | |
|---------------------------------|--|
| 235 CHAUFFE-ASSIETTES | 236 PLAQUE CHAUFFANTE POUR GN 1/1 |
| 235 BAINS-MARIE DE TABLE | |

FRITEUSES TABLE & COFFRE

- | | |
|--|---------------------------------|
| 237 FRITEUSES DE TABLE • AVEC ET SANS VIDANGE | 240 FRITEUSES SUR COFFRE |
|--|---------------------------------|

TRANCHEURS & HACHOIRS

- | | |
|--|---------------------------------|
| 246 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C | 247 TRANCHEURS À PIGNONS |
| 246 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER | 248 HACHOIRS |
| 247 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING | |

FOURS MICRO-ONDES

- 249** FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

BALANCES

- 250** BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO
STANDARD & À POSER AU SOL

UNIVERS *Valentine*®

FRITEUSES DE TABLE	254
FRITEUSES ÉLECTRIQUES • GAMME CORE	260
CHAUFFE-FRITES	261
CUISEURS À PÂTES	262

FRITEUSES DE TABLE

- 254** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 2/3 ET 5 LITRES
255 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 7, 10 ET 18 LITRES

FRITEUSES ÉLECTRIQUES • GAMME CORE

- 260** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 7-8 LITRES
260 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 9-10 LITRES
260 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • (2 X) 7-8 LITRES
260 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • (2 X) 9-10 LITRES
260 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 15-18 LITRES
260 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 25-28 LITRES

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

CHAUFFE-FRITES

- 261** CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES

CUISEURS À PÂTES

- 262** CUISEURS À PÂTES LIGURIA

UNIVERS INOX & VENTILATION

TABLES & ARMOIRES 266 à 273

ÉTAGÈRES & CHARIOTS 268 & 274 à 279

PLONGES & POUBELLES 269 & 280

HOTTES & VENTILATION 282 à 285

BACS GASTRO & CLAYETTES 286 à 287

TABLES, ARMOIRES & MEUBLES

266 TABLES • SÉRIE 600

267 TABLES • SÉRIE 700

270 MEUBLES DE RANGEMENT

271 MEUBLES CHAUD

272 ARMOIRES MURALES

273 TIROIRS À CAFÉ

273 PLACARDS

ÉTAGÈRES & CHARIOTS

268 ÉTAGÈRES DE CHEF

274 CHARIOTS PORTE BACS GASTRONORMES
GN 1/1 ET GN 2/1

274 CHARIOTS DE SERVICE

275 ÉTAGÈRES MURALES

PROFONDEURS 300 MM ET 400 MM

276 ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX

277 ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES

279 ÉTAGÈRES CHROMÉES

PLONGES & POUBELLES

269 PLONGES • SANS ÉTAGÈRE DE FOND

280 LAVE-MAINS

280 POUBELLES MOBILES

280 BACS À FARINE

HOTTES & VENTILATION

282 HOTTES DE VENTILATION

283 HOTTES DE VENTILATION
ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ

284 MOTEURS D'EXTRACTION

284 GROUPES D'EXTRACTION STANDARD

285 FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS

285 FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS
MOTEUR INCORPORÉ

BACS GASTRO & CLAYETTES

286 BACS GASTRONORMES

287 COUVERCLES

287 CLAYETTES

UNIVERS **FROID**

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES	28 à 47
TABLES & SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS	48 à 66
VITRINES & SALADETTES RÉFRIGÉRÉES POSER	60 à 62
TABLES, SALADETTES & MEUBLES	69 à 77
CELLULES MIXTES	78 à 79
ARRIÈRE-BARS	80 à 89
MINI-BARS & CAVES À VINS	90 à 91
ARMOIRES À BOISSONS & MINIS-PRÉSENTOIRS	92 à 94
MACHINES À GLAÇONS	95
CONGÉLATEURS & BAHUTS	98 à 100
REFROIDISSEURS POUBELLE	101

SOMMAIRE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES ABS & INOX

- 28 ARMOIRES • T°+/- • ABS
- 29 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/- • ABS
- 30 ARMOIRES • DOUBLE GN 2/1
OU 600 X 400 • T°+/- • ABS
- 31 ARMOIRES • GN 2/1 • ABS
INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 36 ARMOIRES • 600 ET 1200 L • T°+/- • INOX
- 37 ARMOIRES • GN 2/1 • 700 ET 1400 L • T°+/- • INOX
- 38 ARMOIRES • 700 ET 1400 L
• 2 - 4 DEMI-PORTES • T°+/- • INOX
- 40 ARMOIRES PÂTISSIÈRES
• 600 X 400 ET 600 X 800 • T°+/- • INOX
- 41 ARMOIRES À POISSONS • T°+ • INOX

ARMOIRES PORTES PLEINES EMBOUTIES

- 42 ARMOIRES PORTES PLEINES • 700 L • T°+/- **NOUVEAU**
- 44 ARMOIRES • INOX • 1 - 2 PORTES
PLEINES • GN 2/1 • T°+/-
- 45 ARMOIRES • INOX
• 2 - 4 DEMI-PORTES PLEINES • GN 2/1 • T°+/-

ARMOIRES PORTES VITRÉES
ABS & INOX

- 32 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/- • ABS
- 33 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/- • ABS
- 34 ARMOIRES • GN 2/1
INOX OU SKINPLATE • T°+ • ABS
- 35 ARMOIRES • GN 2/1 ET 600 X 400 • T°+ • ABS
- 35 ARMOIRES • 2 PORTES BATTANTES • T°+
- 39 ARMOIRES • INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR
INOX • GN 2/1 • T°+/-

ARMOIRES PORTES VITRÉES
EMBOUTIES INOX

- 46 ARMOIRES • INOX • 1 - 2 PORTES
PLEINES • GN 2/1 • T°+/-
- 47 ARMOIRES • INOX
• 2 - 4 DEMI-PORTES PLEINES • GN 2/1 • T°+/-

TABLES & SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

TABLES PORTES PLEINES

- 48 TABLES **600** • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+ • INOX
- 49 TABLES **600** • GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+ • INOX
- 50 TABLES **700** • GN 1/1
• 2 - 3 - 4 PORTES • T°+ • INOX **NOUVEAU**
- 52 TABLES **700** • GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+/-
- 58 TABLES PÂTISSIÈRES **800**
• 600 X 400 • 2 - 3 PORTES • T°+ • INOX
- 59 TABLES À PIZZAS **800** • AVEC VITRINE • INOX

TABLES VITRÉES

- 54 TABLES **700** • GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES
• INOX • T°+

- 55 TABLES **700** • GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+

TABLES À TIROIRS

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

SOUBASSEMENTS

- 64 SOUBASSEMENTS **600/700** • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+
- 65 SOUBASSEMENTS **600/700** • 4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+
- 67 SOUBASSEMENTS **700**
• 2 - 3 - 4 PORTES OU 4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+ **NOUVEAU**

KITS TIROIRS

- 66 KITS TIROIRS POUR TABLES ET SOUBASSEMENTS

VITRINES & SALADETTES RÉFRIGÉRÉES À POSER

VITRINES

- 60** VITRINES DROITES
61 VITRINES AVEC COUVERCLES INOX

SALADETTES

- 62** SALADETTES À POSER

TABLES, SALADETTES & MEUBLES

- 69** TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**
 • 2 - 3 PORTES • GN 1/1 • INOX
- 70** TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • CLASSE A
 • 2 - 3 PORTES • GN 1/1 • INOX **NOUVEAU**
- 71** TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**
 2 - 4 - 6 TIROIRS • INOX
- 72** SALADETTES **700** • GN 1/1 • 2 - 3 PORTES • INOX
- 73** SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES • INOX
- 74** SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES • VITRÉES • INOX
- 75** TABLES + SALADETTE OUVERTE **700**
 GN 1/1 • 2 - 3 PORTES • INOX
- 76** MEUBLES DE PRÉPARATIONS **700/800**
 • 2 - 3 PORTES • INOX
- 77** MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO» **700** • INOX

CELLULES MIXTES
& REFROIDISSEURS POUBELLE

- 78** CELLULES DE REFROIDISSEMENT
 MIXTES • 5 NIVEAUX
- 79** CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES
- 101** REFROIDISSEURS DE POUBELLE

ARRIÈRE-BARS

PORTES VITRÉES • 900 MM

- 80** ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES

PORTES VITRÉES • 905 MM

- 81** ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

PORTES VITRÉES • 910 MM

- 82** ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

PORTES PLEINES & VITRÉES • 820 MM

- 83** ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES
- 84** ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES
- 85** ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES
- 86** ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES
- 87** ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES
 SANS GROUPE
- 88** ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES
 SANS GROUPE
- 89** OPTIONS : TIROIRES ET CLAYETTES

MINI-BARS, ARMOIRES À BOISSONS & CAVES À VINS

- 90 MINI-BARS D'HÔTEL
- 91 CAVES À VINS • PORTE VITRÉE FUMÉE • DEUX ZONES T°
- 92 ARMOIRES À BOISSONS • PORTES VITRÉES • T°+ VERTICALES
- 93 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES • 2 PORTES VITRÉES BATTANTES
- 93 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES • 2 PORTES VITRÉES COULISSANTES **NOUVEAU**
- 94 MINIS-PRÉSENTOIRS VITRÉS NÉGATIFS • T°-

MACHINES À GLAÇONS

- 95 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À PALETTES

MACHINE SOFT

- 96 MACHINE SOFT • DÉBIT INTENSIF **NOUVEAU**

CONGÉLATEURS & BAHUTS

- 98 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES SÉRIE BRASSERIE • PORTES COULISSANTES
- 98 CONGÉLATEURS • PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 99 CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT

AFi collin-lucy®

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

- 200 - 400 - 600 L GN 2/1 • INTÉRIEUR ABS
- FINITION LAQUÉE BLANCHE
- POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

- CUVE ABS À ANGLES ARRONDIS : FACILITÉ DE NETTOYAGE
- THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE
- AFFICHAGE DIGITAL
- ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR
- FERMETURE À CLEF
- PORTE RÉVERSIBLE
- A60BPP-2/A60BNP-2 : DIMENSIONS INTÉRIEURES GN 2/1
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- Pieds inox hauteur 90 mm fournis d'origine avec A60BPP-2 et A60BNP-2
- Alimentation : 230/1/T

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

ARMOIRES POSITIVES

- DÉGIVRAGE ET RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUE
- Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage
- Gaz réfrigérant R600A
- Température de fonctionnement -2°C/+8°C
- Espacement entre les niveaux 70 mm

- Isolation : 40 mm sans CFC

Dotation :
A20BPP-2 : 2 grilles 502 x 415 mm
+ 1 grille 502 x 211 mm

A40BPP-2 : 3 grilles 502 x 415 mm
+ 1 grille 502 x 211 mm

A60BPP-2 : 3 grilles GN 2/1
(650 x 530 mm) + 1 grille
650 x 305 mm

ARMOIRES NÉGATIVES

- GRILLES FIXES ÉVAPORATRICES
- Réfrigération statique
- Gaz réfrigérant R290A
- Température de fonctionnement -18/-22°C

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

- Dégivrage manuel
- Isolation : 60 mm sans CFC

Dotation :
A20BNP-2 : 3 grilles 400 x 415 mm évaporatrices fixes

A40BNP-2 : 7 grilles 431 x 415 mm évaporatrices fixes

A60BNP-2 : 7 grilles GN 2/1
(650 x 530 mm) évaporatrices fixes



LAQUÉE 130 L T⁺ RÉF. A20BPP-2



LAQUÉE 350 L T⁺ RÉF. A40BPP-2

ARMOIRES POSITIVES PORTES PLEINES

Réf.	Classe énerg.	Volume (litres)	Puiss. (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Niveaux	Prix (h.t) €
A20BPP-2	A	130	120	43	600 x 585 x 850	5 niveaux - pas de 70 mm	625
A40BPP-2	D	350	195	69	600 x 585 x 1850	19 niveaux - pas de 70 mm	917
A60BPP-2	D	570	235	92	777 x 695 x 1890*	19 niveaux - pas de 70 mm	1 088

ARMOIRES NÉGATIVES PORTES PLEINES

Réf.	Classe énerg.	Volume (litres)	Puiss. (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Niveaux	Prix (h.t) €
A20BNP-2	A	120	195	48	600 x 585 x 850	3 niveaux - pas de 220 mm	667
A40BNP-2	C	340	245	71	600 x 585 x 1850	7 niveaux - pas de 225 mm	994
A60BNP-2	B	555	255	96	777 x 695 x 1890*	7 niveaux - pas de 233 mm	1 188

*Hauteur sans pieds

ACCESSOIRES

CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	502 x 415	14
GA60	GN 2/1 - 650 x 530	15

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

- INTÉRIEUR ABS • FINITION BLANCHE OU INOX
- POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

- 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

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

ARMOIRES POSITIVES

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

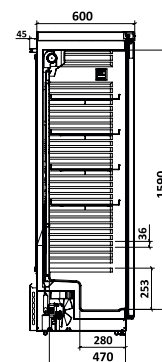
Dotation : 4 clayettes réglables
en hauteur (495 x 428 mm)

ARMOIRES NÉGATIVES

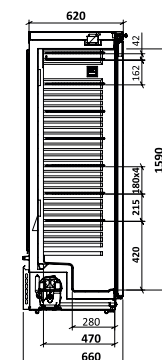
- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Dégivrage manuel

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

AP360/ AP360L



AP360N/ AP360LN



SKINP. 268 L T°- RÉF. AP360N



INOX 308 L T°+ RÉF. AP360L

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AP360	308	180	71	590 x 600 (+45) x 1860	1 312
AP360L	308	180	76	590 x 600 (+45) x 1860	1 432

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	1 550
AP360LN	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1 651

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV35	495 x 435	31

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

- INTÉRIEUR ABS - FINITION BLANCHE OU INOX
- POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES
- DOUBLE FORMAT GN 2/1 ET 600 X 400

- 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 N500IP : extérieur blanc
N500N et IN : extérieur inox



SKINP. 455 L T°+ RÉF. N500P



INOX 442 L T°- RÉF. N500IN

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 tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique
- 13 niveaux au pas de 95 mm

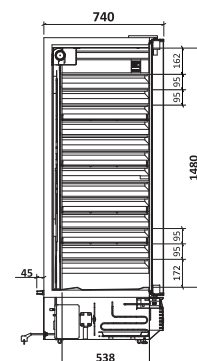
Dotation : 4 clayettes GN 2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur

ARMOIRES NÉGATIVES

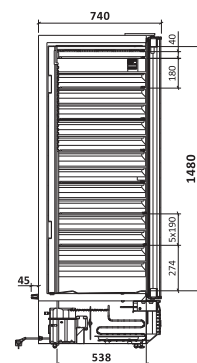
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Dégivrage manuel

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

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	190	90	750 x 740(+45) x 1900	1 550
N500IP	455	190	97	750 x 740(+45) x 1900	1 673

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N500N	442	270	96	750 x 740(+45) x 1900	1 739
N500IN	442	270	102	750 x 740(+45) x 1900	1 869

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	47

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

- INTÉRIEUR ABS - FINITION BLANCHE OU INOX
- POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES GN 2/1

- 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 AN : 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

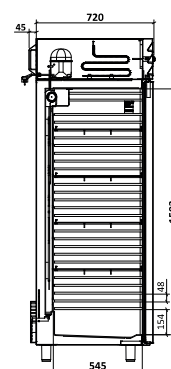
Dotation : 4 clayettes GN 2/1
(650 x 530 mm) réglables en hauteur

ARMOIRES NÉGATIVES

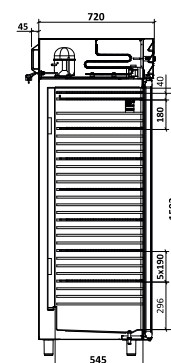
- Gaz réfrigérant R290
- Froid statique
- Température -18°C/-22°C
- Dégivrage manuel
- Options : Paniers

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

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	180	95	750 x 720(+45) x 1995	1 739
ATG600A	476	180	98	750 x 720(+45) x 1995	1 847

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG600N	459	280	96	750 x 720(+45) x 1995	1 854
ATG600AN	459	280	100	750 x 720(+45) x 1995	2 035

OPTIONS KITS DE 12 PANIERS

Réf.	Prix (h.t) €
OP12	270

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	47

OPTIONS KIT ROULETTES

Réf.	Prix (h.t) €
KR600	81

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

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

GAZ R600a/R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ/STATIQUE
LAQUÉES

- CUVE ABS À ANGLES ARRONDIS : FACILITÉ DE NETTOYAGE
- THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE
- AFFICHAGE DIGITAL
- ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR
- FERMETURE À CLEF
- A60BPV-2/A60BNV-2 : DIMENSIONS INTÉRIEURES GN 2/1
- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur : ABS thermoformé
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- Pieds inox hauteur 90 mm fournis d'origine avec A60BPV-2 et A60BNV-2
- Alimentation : 230/1/T
- Portes non réversibles sur les armoires vitrées

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

ARMOIRES POSITIVES

- DÉGIVRAGE ET RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage
- Gaz réfrigérant R600A
- Température de fonctionnement

+2°C/+8°C

- Espacement entre les niveaux 70 mm
- Dégivrage et réévacuation automatiques
- Isolation : 40 mm sans CFC

Dotation :
A40BPV-2 : 3 grilles
502 x 415 mm + 1 grille
502 x 211 mm

A60BPV-2 : 3 grilles GN 2/1
(650 x 530 mm) + 1 grille
650 x 305 mm

ARMOIRES NÉGATIVES

- Réfrigération statique
- Gaz réfrigérant R290
- Température de fonctionnement -15/-20°C
- Grilles fixes évaporatrices
- Dégivrage manuel
- Isolation : 60 mm sans CFC

Dotation :
A40BNV-2 :
7 grilles 431 x 415 mm
+ évaporatrices fixes

A60BNV-2 :
7 grilles GN 2/1

(650 x 530 mm)
+ évaporatrices fixes



LAQUÉE 350 L 185 W RÉF. A40BPV-2

ARMOIRES POSITIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Classe énerg.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BPV-2	B	350	195	79	600 x 585 x 1850	19 niveaux - pas de 70 mm	1 097
A60BPV-2	B	570	235	88	777 x 695 x 1890*	19 niveaux - pas de 70 mm	1 328

ARMOIRES NÉGATIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Classe énerg.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BNV-2	C	340	300	79	600 x 585 x 1850	7 niveaux - pas de 225 mm	1 275
A60BNV-2	C	555	410	108	777 x 695 x 1890*	7 niveaux - pas de 233 mm	1 551

ACCESSOIRES CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	502 x 415	14
GA60	GN 2/1 - 650 x 530	15

*Hauteur sans pieds

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

- POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES
- INOX ET SKINPLATE

• 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)

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV360	308	170	84	590 x 600 (+45) x 1860	1 521
AV360L	308	170	87	590 x 600 (+45) x 1860	1 593

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV360N	268	385	96	620 x 620 (+40) x 1860	1 968
AV360LN	268	385	96	620 x 620 (+40) x 1860	2 075

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV35	495 x 435	31

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

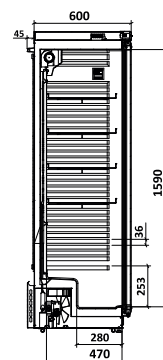


SKINP. 308 L 220 W RÉF. AV360

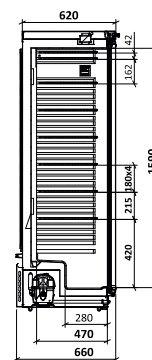


INOX 268 L 335 W RÉF. AV360LN

AV360/ AV360L



AV360N/ AV360LN



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

- INTÉRIEUR ABS - FINITION BLANCHE OU INOX
- POSITIVES VENTILÉES GN 2/1

- 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

ATG600V : extérieur blanc
ATG600AV : extérieur inox

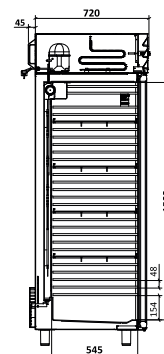
ARMOIRES POSITIVES

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

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

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

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG600V	476	200	109	750 x 720(+45) x 1995	2 029
ATG600AV	476	200	114	750 x 720(+45) x 1995	2 115

OPTIONS CLAYETTES GN 2/1

Réf.	Prix (h.t) €
MC21	47

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PORTE VITRÉE

- INTÉRIEUR ABS • FINITION BLANCHE • POSITIVE VENTILÉE
- DOUBLE FORMAT GN 2/1 OU 600 X 400
- **FABRICATION EUROPÉENNE**

- **ACCEPTÉ LES CLAYETTES GN 2/1 ET 600 x 400**
- **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 tangential très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Condenseur ventilé
- Dégivrage automatique
- Porte à fermeture automatique

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

Livrées montées sur roulettes



GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
FROID VENTILÉ	
SKINPLATE	
CLAYETTES GN 2/1 ET 600 x 400	



SKINP. 455 L 240 W RÉF. N500V

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N500V	455	200	104	750 x 740(+45) x 1900	1 847

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	47

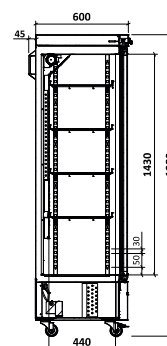
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PORTES VITRÉES 2 PORTES BATTANTES • POSITIVE

- **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

ARMOIRE POSITIVE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ARV800PV	585	255	164	1180 x 605(+45) x 2090	3 012

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CARV	1055 x 395	94

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX
- **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
530 x 650 mm par porte

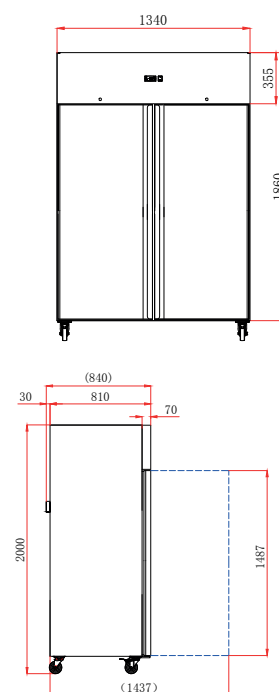
Évaporateur à l'intérieur



INOX 600 L 1 RÉF. AAF6P

INOX 1200 L 2 RÉF. AAF12P

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	1 506
AAF12P	2	1200	380	213	1340 x 810 x 2010	2 246

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	1 713
AAF12N	2	1200	700	221	1340 x 810 x 2010	2 393

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35
AAKITFOOT-6	Kit pieds réglables - 6 pieds (de 140 à 180 mm)	53

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	18
SAF7	Jeu de glissières	15

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

• INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

• 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 2/1 530 x 650 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



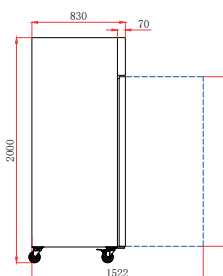
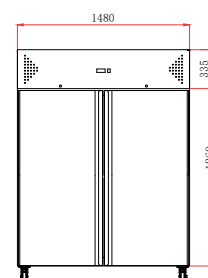
INOX 700 L 1 RÉF. AAF7P



INOX 1400 L 2 RÉF. AAF14P

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

AAF14P/AAF14N



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7P	1	700	215	134	740 x 830 x 2010	1 517
AAF14P	2	1400	395	198	1480 x 830 x 2010	2 395

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7N	1	700	480	138	740 x 830 x 2010	1 742
AAF14N	2	1400	765	208	1480 x 830 x 2010	2 606



OPTIONS KIT DE SUSPENSION POUR GIBIER

Réf.	Description	Prix (h.t) €
AAKITGIBIER	Poids supporté max 60 kg	20

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35
GA7	Clayette GN 2/1 plastifiée	18
SA7	Jeu de glissières	15

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

• INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

• **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
530 x 650 mm par côté**

ARMOIRES POSITIVES

• Gaz réfrigérant R290

• Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

• Gaz réfrigérant R290

• Température -18°C/-22°C

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

FROID VENTILÉ

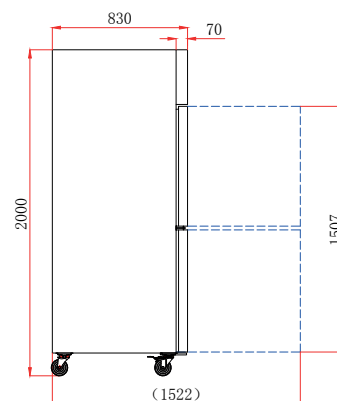
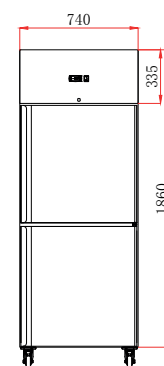
INOX

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	1 551
AA14PPNM	4	1400	430	213	1480 x 830 x 2010	2 444

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	1 778
AA14PNNM	4	1400	795	226	1480 x 830 x 2010	2 656

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35
AAKITFOOT-6	Kit pieds réglables - 6 pieds (de 140 à 180 mm)	53

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GA7	Clayette GN 2/1 plastifiée	18
SA7	Jeu de glissières	15

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTE VITRÉE

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX • 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

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	1 562

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7NV	650	415	155	740 x 830 x 2010	1 923

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GA7	Clayette GN 2/1 plastifiée	18
SA7	Jeu de glissières	15

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES

• INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

• 600 X 400 ET 600 X 800

• 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

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

600 X 400 / 600 X 800

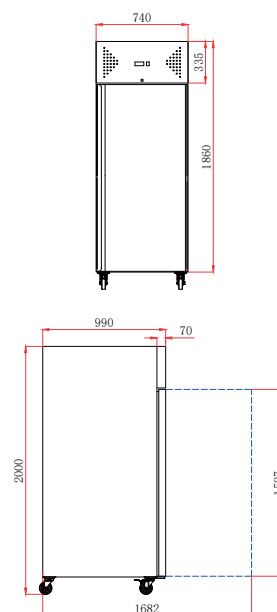


INOX 650 L T°+ RÉF. AA7PP



INOX 737 L T°+ RÉF. AA8PP

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	1 517
AA8PP	737	550	158	740 x 990 x 2010	1 576

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	1 742
AA8PN	737	1250	168	740 x 990 x 2010	1 771

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GA8	Clayette 600 x 800 plastifiée	18
SAF7P	Jeu de glissières pour AA7PP/PN	15
SAF8	Jeu de glissières pour AA8PP/PN	15

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À POISSONS

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX
- POSITIVE

- 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 600 x 400
- Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur
- 230 V Mono

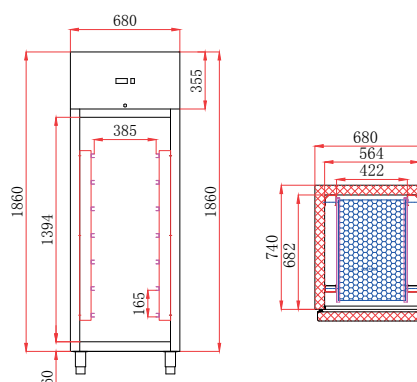
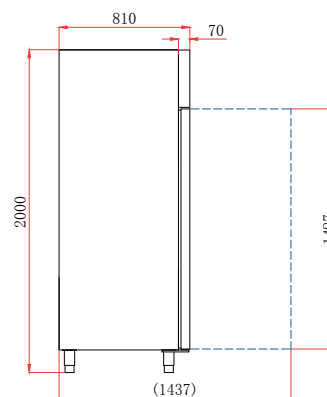
Livrées avec 7 bacs



AA6PF



INOX T°+ RÉF. AA6PF



ARMOIRE POSITIVE

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	1 690

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
BACP	Bac 600 x 400	108

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES EMBOUTIES

• INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

700 LITRES • 1 PORTE

POSITIVE OU NÉGATIVE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

1 PORTE

- CLASSE CLIMATIQUE 4
- PORTE RÉVERSIBLE
- Isolation : 90 mm
- Intérieur et extérieur en inox
- Froid ventilé
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation
- Serrure
- Dégivrage automatique
- Alimentation : 220V/50 Hz
- Éclairage intérieur LED

Dotations : 4 clayettes

Évaporateur encastré

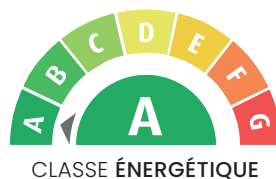
**DISPONIBLES À PARTIR
DE JUIN 2025**

ARMOIRE POSITIVE

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

ARMOIRE NÉGATIVE

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



NOUVEAU



INOX | 700 L | 1 | RÉF. AAF7PA / AAF7NB

NOUVEAU

ARMOIRE POSITIVE

Réf.	Classe energ.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) extérieures L x P x H	Dim. (mm) intérieures L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AAF7PA	A	1	700	195	740 x 830 x 2010	560 x 670 x 1337	124	2 009

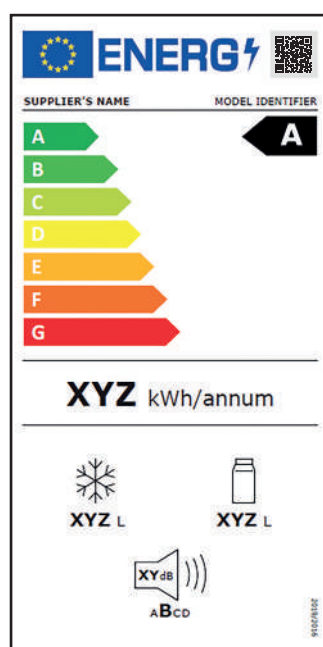
NOUVEAU

ARMOIRE NÉGATIVE

Réf.	Classe energ.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) extérieures L x P x H	Dim. (mm) intérieures L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AAF7NB	B	1	700	240	740 x 830 x 2010	560 x 670 x 1337	127	2 396

LES APPAREILS DE CLASSE **A** SONT LES PLUS EFFICACES.

ILS CONSOMMENT TRÈS PEU D'ÉNERGIE, CE QUI RÉDUIT
CONSIDÉRABLEMENT VOS FACTURES D'ÉLECTRICITÉ



QR code

Échelle de A à G

Consommation
électrique en kWh

Informations
spécifiques au produit

Niveau sonore en
décibels sur une
échelle de A à D

UNE INFORMATION CLAIRE ET ACCESSIBLE

- 1 Le QR code est désormais apposé dessus permettant aux consommateurs d'accéder à une base de données plus poussée sur le produit. Les informations présentées ne sont pas à caractère commercial.
- 2 Nouveau système de classement qui reprend la toute première échelle allant de A (soit les équipements les moins énergivores) à G (les équipements qui consomment le plus).
- 3 La consommation d'énergie en kilowattheure des produits est présentée plus clairement au centre de l'étiquette.
- 4 Informations spécifiques du produit animées avec des pictogrammes.
- 5 Le niveau de bruit de l'appareil en décibels.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES EMBOUTIES

- GN 2/1 • 1 - 2 **PORTES PLEINES**
- **POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ**
- **INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX**

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié

- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 3 clayettes par porte
- 22 niveaux espacés de 57 mm
- OZ700P/OZ700N : Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ1400P : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm



INOX 610 L 1 **1** RÉF. OZ700P



INOX 1410 L 2 **1** RÉF. OZ1400P

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

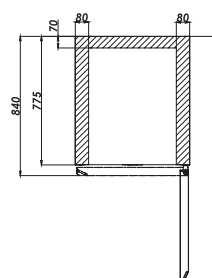
ARMOIRES POSITIVES

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

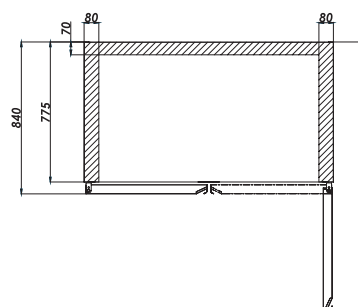
ARMOIRES NÉGATIVES

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

OZ700P/OZ700N



OZ1400P/OZ1400N



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P	1	610	190	145	690 x 840 x 2100	3 228
OZ1400P	2	1410	350	224	1380 x 840 x 2100	4 834

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N	1	610	500	151	690 x 840 x 2100	3 507
OZ1400N	2	1410	780	232	1380 x 840 x 2100	5 894

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	46
OZCAR270	Clayette pour armoire	26

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES EMBOUTIES

- GN 2/1 • 2 - 4 **DEMI-PORTES PLEINES**
- **POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ**
- **INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX**

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié

- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 1 clayette par demi-porte
- 19 niveaux espacés de 57 mm
- OZ700P-2P/ OZ700N-2P : Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ1400P-4P : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

GAZ R290	
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. OZ1400P-4P

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2P	2	610	190	145	690 x 840 x 2100	3 628
OZ1400P-4P	4	1410	350	224	1380 x 840 x 2100	5 361

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N-2P	2	610	500	151	690 x 840 x 2100	3 894
OZ1400N-4P	4	1410	780	232	1380 x 840 x 2100	6 567

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	46
OZCAR270	Clayette pour armoire	26

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES EMBOUTIES

- GN 2/1 • 1 - 2 **PORTES VITRÉES**
- **POSITIVES** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**
- **INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX**

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température

- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 3 clayettes par porte
- 22 niveaux espacés de 57 mm

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

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 (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700PVP	1	610	190	151	690 x 840 x 2100	3 622
OZ1400P-2PV	2	1410	350	236	1380 x 840 x 2100	5 294

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	46
OZCAR270	Clayette pour armoire	26

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES EMBOUTIES

- GN 2/1 • 2 - 4 **DEMI-PORTES VITRÉES**
- **POSITIVES** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**
- **INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX**

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température

- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 1 clayette par demi-porte
- 19 niveaux espacés de 57 mm

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID VENTILÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
2-4 DEMI-PORTES
CLAYETTES GN 2/1

ARMOIRES POSITIVES

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



INOX | 610 L | 2 | RÉF. OZ700P-2PV



INOX | 1410 L | 4 | RÉF. OZ1400P-4PV

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2PV	2	610	190	151	690 x 840 x 2100	3 880
OZ1400P-4PV	4	1410	350	236	1380 x 840 x 2100	5 728

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	46
OZCAR270	Clayette pour armoire	26

TABLES RÉFRIGÉRÉES

• AVEC OU SANS DOSSERET • POSITIVES

• 2 - 3 - 4 PORTES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

• INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

- 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 325 x 430 mm par porte

PROFONDEUR 600

SÉRIE

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
AVEC/SANS DOSSERET
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
2-3-4 PORTES



INOX | 228 L | 2 | RÉF. AAS2PP



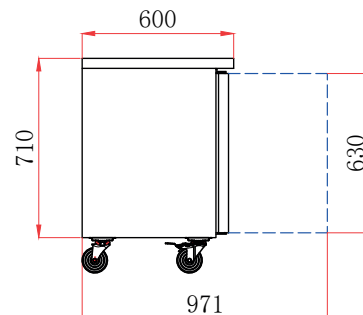
INOX | 339 L | 3 | RÉF. AAS3PP

AAS4PD
AVEC DOSSERET

INOX | 449 L | 4 | RÉF. AAS4PP



ASS PP



SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS2PP	2	228	215	94	1360 x 600 x 850	1 467
AAS3PP	3	339	230	111	1795 x 600 x 850	1 756
AAS4PP	4	449	345	136	2230 x 600 x 850	2 121

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	215	94	1360 x 600 x 950	1 504
AAS3PD	3	339	230	111	1795 x 600 x 950	1 798
AAS4PD	4	449	345	136	2230 x 600 x 950	2 178

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF1	Clayette plastifiée 430 x 325	20
SAF1	Jeu de glissières	15

TABLES RÉFRIGÉRÉS

• GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET • POSITIVES

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

• INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

• GROUPE TROPICALISÉ
• CLASSE CLIMATIQUE 4

- 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

PROFONDEUR 700

SÉRIE

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
AVEC/SANS DOSSERET
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
2-3-4 PORTES
CLAYETTES GN 1/1

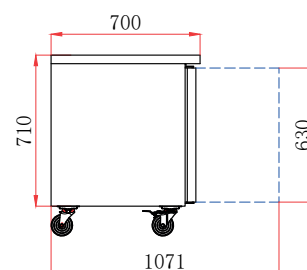


INOX 282 L 2 RÉF. AA2PP



INOX 417 L 3 RÉF. AA3PP

AA PP

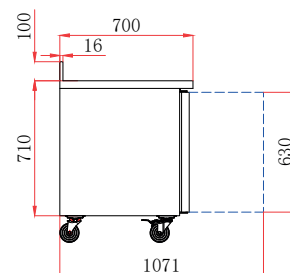


AA4PD
AVEC DOSSERET

INOX 553 L 4 RÉF. AA4PP



AA PD



SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP	2	282	215	110	1360 x 700 x 850	1 671
AA3PP	3	417	230	140	1795 x 700 x 850	1 954
AA4PP	4	553	345	160	2230 x 700 x 850	2 412

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	215	110	1360 x 700 x 950	1 711
AA3PD	3	417	230	140	1795 x 700 x 950	1 985
AA4PD	4	553	345	160	2230 x 700 x 950	2 467

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

Réf.	Prix (h.t) €
AAKITDRAWER	263

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35
GAFF2	Clayette GN 1/1 plastifiée	20
SAF2	Jeu de glissières	15

TABLES RÉFRIGÉRÉES

• GN 1/1 • SANS DOSSERET • POSITIVES

• 2 - 3 - 4 PORTES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

• INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

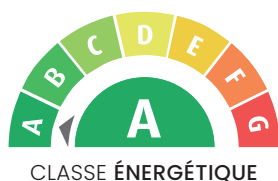
• CLASSE CLIMATIQUE 4

- Froid ventilé
- Isolation : 60 mm
- Intérieur et extérieur en inox
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Température +2°C/+8°C
- Alimentation : 220V/50 Hz
- Serrure
- Joints de portes clipsés

- Capacité : 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
- Dégivrage automatique
- Sur pieds

Dotation :
1 clayette GN 1/1 par porte

DISPONIBLES À PARTIR
DE JUIN 2025



NOUVEAU



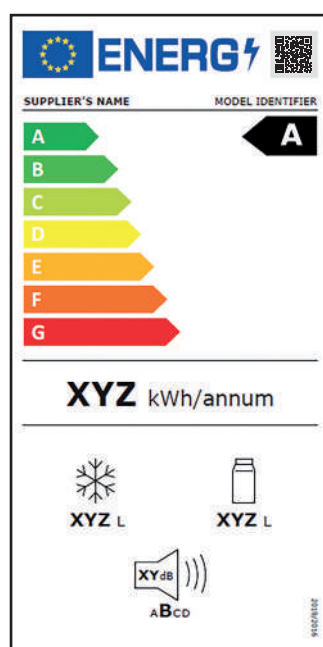
NOUVEAU

SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Classe energ.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) extérieures L x P x H	Dim. (mm) intérieures L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AA2PPA	2	A	282	200	1360 x 700 x 850	799 x 580 x 564	81	1 837
AA3PPA	3	A	417	220	1795 x 700 x 850	1234 x 580 x 564	107	2 150
AA4PPA	4	A	553	275	2230 x 700 x 850	1669 x 580 x 564	132	2 527

LES APPAREILS DE CLASSE **A** SONT LES PLUS EFFICACES.

ILS CONSOMMENT TRÈS PEU D'ÉNERGIE, CE QUI RÉDUIT
CONSIDÉRABLEMENT VOS FACTURES D'ÉLECTRICITÉ



QR code

Échelle de A à G

Consommation
électrique en kWh

Informations
spécifiques au produit

Niveau sonore en
décibels sur une
échelle de A à D

UNE INFORMATION CLAIRE ET ACCESSIBLE

- 1 Le QR code est désormais apposé dessus permettant aux consommateurs d'accéder à une base de données plus poussée sur le produit. Les informations présentées ne sont pas à caractère commercial.
- 2 Nouveau système de classement qui reprend la toute première échelle allant de A (soit les équipements les moins énergivores) à G (les équipements qui consomment le plus).
- 3 La consommation d'énergie en kilowattheure des produits est présentée plus clairement au centre de l'étiquette.
- 4 Informations spécifiques du produit animées avec des pictogrammes.
- 5 Le niveau de bruit de l'appareil en décibels.

TABLES RÉFRIGÉRÉS

- PROF 700 • GN 1/1 • POSITIVES
- 2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES**
- **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

TIROIRS
voir page 66



- **PORTES NON RÉVERSIBLES**
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température

- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107 mm
- Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40 % d'humidité



INOX | 301 L | 2 | RÉF. OZ2PP



INOX | 457 L | 3 | RÉF. OZ3PP

OZ4PD
AVEC DOSSERET

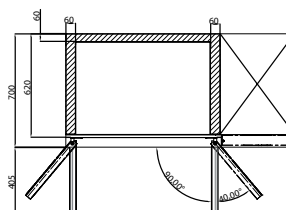
INOX | 625 L | 4 | RÉF. OZ4PP

PROFONDEUR 700

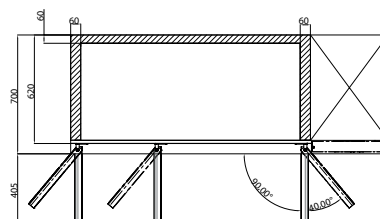
GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID VENTILÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
AVEC/SANS DOSSERET
INOX
2-3-4 PORTES



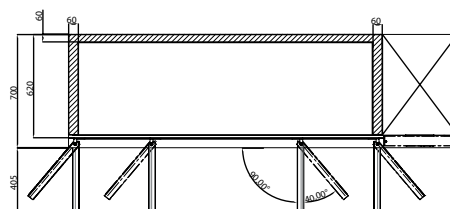
OZ2PP



OZ3PP



OZ4PP



SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PP	2	301	180	1314 x 700 x 850	2 825
OZ3PP	3	457	220	1780 x 700 x 850	3 439
OZ4PP	4	625	280	2246 x 700 x 850	4 187

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PD	2	301	180	144	1314 x 700 x 950	2 970
OZ3PD	3	457	220	177	1780 x 700 x 950	3 584
OZ4PD	4	625	280	206	2246 x 700 x 950	4 622

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	46
OZCMR700	Clayette pour table	10
OZGT	Jeu de glissière pour table	21

TABLES RÉFRIGÉRÉS NÉGATIVES

• PROF 700 • GN 1/1 • NÉGATIVES
• 2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

• PORTES NON RÉVERSIBLES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP

- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107 mm

PROFONDEUR 700

GAZ R290
TEMPÉRATURES NÉGATIVES
FROID VENTILÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
AVEC/SANS DOSSERET
INOX
2-3-4 PORTES

SÉRIE



TIROIRS
voir page 66



INOX 301 L 2 RÉF. OZ2PN



INOX 457 L 3 RÉF. OZ3PN

OZ4ND
AVEC DOSSERET

INOX 625 L 4 RÉF. OZ4PN

SANS DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PN	2	301	450	1314 x 700 x 850	3 219
OZ3PN	3	457	540	1780 x 700 x 850	3 926
OZ4PN	4	625	670	2246 x 700 x 850	4 766

AVEC DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2ND	2	301	450	149	1314 x 700 x 950	3 364
OZ3ND	3	457	540	182	1780 x 700 x 950	4 071
OZ4ND	4	625	670	212	2246 x 700 x 950	4 911

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	46
OZCMR700	Clayette pour table	10
OZGT	Jeu de glissière pour table	21

TABLES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX
- GN 1/1 • 2 - 3 - 4 **PORTES VITRÉES** • POSITIVES
- **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

PROFONDEUR 700

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID VENTILÉ
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
2-3-4 PORTES
CLAYETTES GN 1/1

SÉRIE



INOX | 282 L | 2 | RÉF. AA2PV

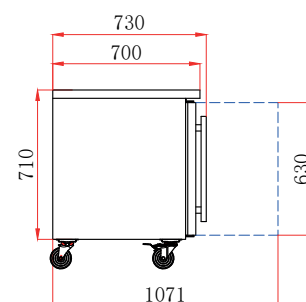


INOX | 417 L | 3 | RÉF. AA3PV



INOX | 553 L | 4 | RÉF. AA4PV

AA2PV/3PV/4PV



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PV	2	282	215	125	1360 x 700 x 850	1 723
AA3PV	3	417	230	153	1795 x 700 x 850	2 233
AA4PV	4	553	345	182	2230 x 700 x 850	2 509

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1 plastifiée	20
SAF2	Jeu de glissières	15

TABLES RÉFRIGÉRÉS PORTES VITRÉES

• INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

• GN 1/1 • 2 - 3 - 4 **PORTES VITRÉES** • POSITIVES

• **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

• **PORTES NON RÉVERSIBLES**

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP

- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107 mm

PROFONDEUR 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

2-3-4 PORTES



TIROIRS
voir page 66



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 (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PV	2	301	180	148	1314 x 700 x 850	3 104
OZ3PV	3	457	220	183	1780 x 700 x 850	3 686
OZ4PV	4	625	280	214	2246 x 700 x 850	4 431

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	46
OZCMR700	Clayette pour table	10
OZGT	Jeu de glissière pour table	21

TABLES RÉFRIGÉRÉS

• INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

• PROF 700 • 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



INOX | 301 L | 4 | RÉF. OZ4GTN



INOX | 457 L | 6 | RÉF. OZ6GTN



INOX | 625 L | 8 | RÉF. OZ8GTP

PROFONDEUR 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

TIROIRS
voir page 66

TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTP	4	301	180	172	1314 x 700 x 850	3 953
OZ6GTP	6	457	220	219	1780 x 700 x 850	5 146
OZ8GTP	8	625	280	262	2246 x 700 x 850	6 389

TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTN	4	301	450	177	1314 x 700 x 850	4 272
OZ6GTN	6	457	540	224	1780 x 700 x 850	5 494
OZ8GTN	8	625	670	268	2246 x 700 x 850	6 868

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	46
OZCMR700	Clayette pour table	10
OZGT	Jeu de glissière pour table	21

TABLES RÉFRIGÉRÉS

• INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

• PROF 700 • 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



INOX | 301 L | 6 | | RÉF. OZ4PTP

INOX | 457 L | 9 | | RÉF. OZ6PTP



INOX | 625 L | 12 | | RÉF. OZ8PTN

PROFONDEUR 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

TIROIRS
voir page 66



TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTP	6	301	180	184	1314 x 700 x 850	4 456
OZ6PTP	9	457	220	237	1780 x 700 x 850	5 900
OZ8PTP	12	625	280	286	2246 x 700 x 850	7 392

TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTN	6	301	450	189	1314 x 700 x 850	4 799
OZ6PTN	9	457	540	242	1780 x 700 x 850	6 291
OZ8PTN	12	625	670	292	2246 x 700 x 850	7 922

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	46
OZCMR700	Clayette pour table	10
OZGT	Jeu de glissière pour table	21

TABLES RÉFRIGÉRÉS PÂTISSIÈRES

- 600 X 400 • 2 - 3 PORTES • POSITIVES
- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX
- PLAN 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

PROFONDEUR 800

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID VENTILÉ
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
PLAN DE TRAVAIL INOX OU GRANIT
2-3 PORTES

SÉRIE

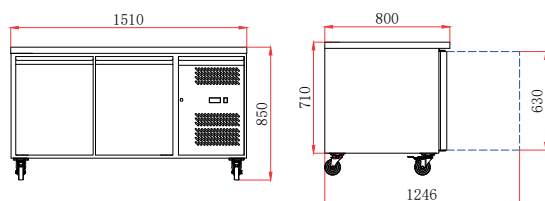


PLAN INOX | 390 L | 2 | RÉF. AA28PP

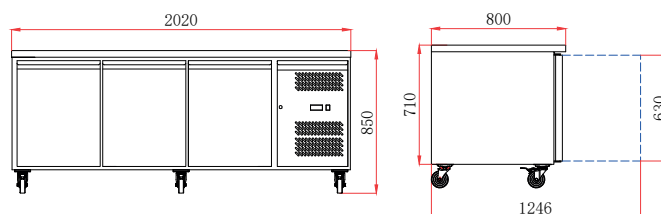


PLAN GRANIT | 580 L | 3 | RÉF. AA38PPDM3

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	215	140	1510 x 800 x 850	1 686
AA38PP	3	580	320	152	2020 x 800 x 850	2 188

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	215	140	1510 x 800 x 850	1 893
AA38PPDM3	3	580	320	152	2020 x 800 x 850	2 338

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	20
SAF28	Jeu de glissières	15

TABLES À PIZZAS RÉFRIGÉRÉES

- AVEC VITRINE • POSITIVES
- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX
- PLAN DE TRAVAIL GRANIT

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

PROFONDEUR 800

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

SÉRIE



Dotation : 1 clayette par porte
(600 x 400 mm)

AA2PZ+TB :
7 tiroirs à pâtons non réfrigérés

LIVRÉS SANS BACS GN



INOX | 390 L | 2 | RÉF. AA2PZ

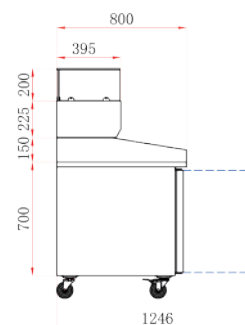


INOX | 580 L | 2 | 7 | RÉF. AA2PZ+TB



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	215 + 110	250	1510 x 800 x 1435	6 bacs GN 1/3	2 357
AA3PZ	3	580	320 + 110	320	2020 x 800 x 1435	9 bacs GN 1/3	2 897
AA2PZ+TB	2 portes + 7 tiroirs	390	215 + 110	366	2025 x 800 x 1435	9 bacs GN 1/3	3 059

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	20
SAF28	Jeu de glissières	15

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER

• 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

GAZ R600 
TEMPÉRATURES POSITIVES 
FROID STATIQUE 
INOX AISI 304 
PROFONDEUR 335 OU 395 MM 



AISI 304 7 GN 1/4 RÉF. TRIVRX1600/330

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER BAC GN 1/4 • PROFONDEUR 335 MM

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/330	5 bacs GN 1/4	110	25	1200 x 335 x 435	549
TRIVRX1400/330	6 bacs GN 1/4	110	27	1400 x 335 x 435	561
TRIVRX1500/330	7 bacs GN 1/4	110	29	1500 x 335 x 435	573
TRIVRX1600/330	7 bacs GN 1/4	110	30	1600 x 335 x 435	582
TRIVRX1800/330	8 bacs GN 1/4	110	32	1800 x 335 x 435	595
TRIVRX2000/330	10 bacs GN 1/4	110	34	2000 x 335 x 435	620

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER BAC GN 1/3 • PROFONDEUR 395 MM

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/380	4 bacs GN 1/3	110	28	1200 x 395 x 435	551
TRIVRX1400/380	6 bacs GN 1/3	110	30	1400 x 395 x 435	567
TRIVRX1500/380	6 bacs GN 1/3	110	31	1500 x 395 x 435	578
TRIVRX1600/380	7 bacs GN 1/3	110	32	1600 x 395 x 435	603
TRIVRX1800/380	8 bacs GN 1/3	110	35	1800 x 395 x 435	626
TRIVRX2000/380	9 bacs GN 1/3	110	37	2000 x 395 x 435	654

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER

• COUVERCLES INOX

- **COUVERCLE INOX**
- Gaz réfrigérant : R600a
- 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 R600A 
TEMPÉRATURES POSITIVES 
FROID STATIQUE 
GROUPE LOGÉ 
INOX 
PROFONDEUR 395 MM 



INOX 4  1/3 T°+ RÉF. C120C



INOX 8  1/3 T°+ RÉF. C180C

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER 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) €
C120C	4 bacs GN 1/3	110	25	1200 x 395 x 280	657
C140C	4 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	110	27	1400 x 395 x 280	662
C150C	5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	110	29	1500 x 395 x 280	678
C160C	7 bacs GN 1/3 + 1 GN 1/2	110	30	1600 x 395 x 280	719
C180C	8 bacs GN 1/3	110	32	1800 x 395 x 280	747
C200C	9 bacs GN 1/3	110	34	2000 x 395 x 280	781

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES À POSER

- 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



GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE



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	1 086



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	1 102



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 240	1 217



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	1 086



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	995

* Uniquement bac 100 mm

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES À POSER

GAZ R134a
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID STATIQUE



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	1 188



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	1 072



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	1 246



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	1 086



SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

• 2 - 3 - 4 PORTES

• POSITIFS • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/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 325 x 430

SÉRIE 700

- Portes GN 1/1

PROFONDEUR
600/700

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES

TIROIRS
voir page 66

INOX 136 L 2 RÉF. SBRP2P-1600



INOX 215 L 3 RÉF. SBRP3P-1600

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P6-1420	2	136	180	88	1420 x 600 x 600	2 357
SBRP2P-1600	2	136	180	88	1600 x 600 x 600	2 413
SBRP3P-1600	3	215	250	114	2000 x 600 x 600	2 953
SBRP3P6-1880	3	215	250	114	1880 x 600 x 600	3 055
SBRP4P-1600	4	295	270	131	2400 x 600 x 600	3 518

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1420	2	170	180	100	1420 x 700 x 600	2 449
SBRP2P-1700	2	170	180	100	1600 x 700 x 600	2 559
SBRP3P-1700	3	265	250	126	2000 x 700 x 600	3 025
SBRP3P-1880	3	265	250	126	1880 x 700 x 600	3 198
SBRP4P-1700	4	365	270	146	2400 x 700 x 600	3 683

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

• 4 - 6 - 8 TIROIRS

• POSITIFS • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/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 325 x 430

SÉRIE 700

- Tiroirs GN 1/1

PROFONDEUR 600/700

SÉRIE

GAZ R134a



TEMPÉRATURES POSITIVES



FROID STATIQUE



ÉVAPORATEUR TRAITÉ



INOX



4-6-8 TIROIRS



TIROIRS
voir page 66



INOX | 170 L | 4 | RÉF. SBRP4T-1700



INOX | 265 L | 6 | RÉF. SBRP6T-1700

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T6-1420	4	138	180	104	1420 x 600 x 600	3 107
SBRP4T-1600	4	138	180	104	1600 x 600 x 600	3 268
SBRP6T6-1880	6	215	250	138	1880 x 600 x 600	4 161
SBRP6T-1600	6	215	250	138	2000 x 600 x 600	4 223
SBRP8T-1600	8	295	270	163	2400 x 600 x 600	5 224

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1420	4	170	180	116	1420 x 700 x 600	3 378
SBRP4T-1700	4	170	180	116	1600 x 700 x 600	3 486
SBRP6T-1880	6	265	250	150	1880 x 700 x 600	4 431
SBRP6T-1700	6	265	250	150	2000 x 700 x 600	4 636
SBRP8T-1700	8	365	270	178	2400 x 700 x 600	5 503

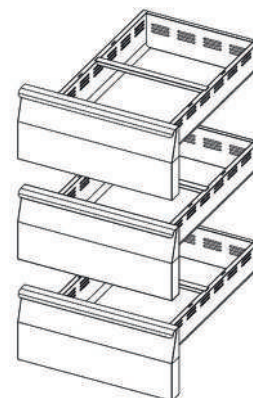
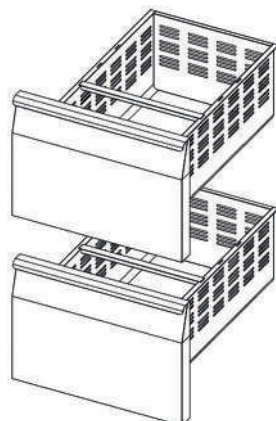
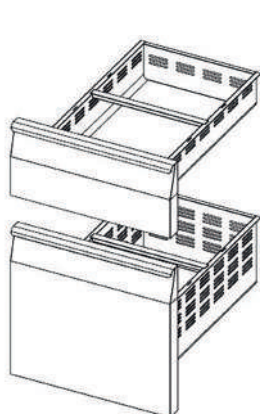
KITS TIROIRS POUR TABLES ET SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

PROFONDEUR 700

INOX

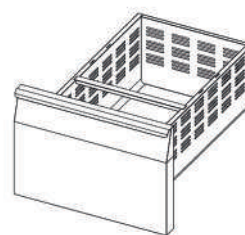
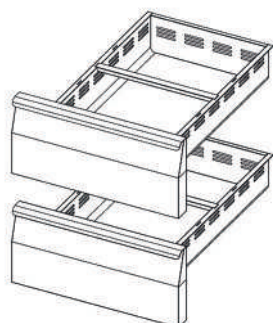
SÉRIE

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 1/3 sur grand tiroir GN 2/3	611
OZKT-2X1/2	1/2 - 1/2	Grand tiroir GN 1/2 sur grand tiroir GN 1/2	572
OZKT-3X1/3	1/3 - 1/3 - 1/3	Trois petits tiroirs superposés GN 1/3	894



KITS TIROIRS POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS - SÉRIE 700

Réf.	Tiroirs	Description	Prix (h.t) €
OZKT-2X1/3	1/3 - 1/3	Petit tiroir GN 1/3 sur petit tiroir GN 1/3	562
OZKTSBR	2/3	Grand tiroir GN 2/3	273

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

- 2 - 3 - 4 PORTES OU 4 - 6 - 8 TIROIRS
- POSITIFS

• CLASSE CLIMATIQUE 5

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Construction en acier inoxydable
- Isolation de 60 millimètres d'épaisseur
- Alimentation : 220 V / 50 Hz
- Pieds réglables en hauteur (50 mm)
- Porte à fermeture automatique
- Évaporateur cuivre
- Dégivrage automatique

SOUBASSEMENTS AVEC PORTES

- 1 clayette par porte
- Hauteur porte : 430 mm

SOUBASSEMENTS AVEC TIROIRS

- Tiroirs GN 1/1
530 x 325 mm

PROFONDEUR 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

2-3-4 PORTES

4-6-8 TIROIRS

NOUVEAU



202 L | 2 | RÉF. AASBP1200-2P



302 L | 6 | RÉF. AASBP1600-6T

NOUVEAU

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS - AVEC PORTES

Réf.	Classe energ.	Portes	Volume (litres)	Puiss. (W)	Dim. (mm) extérieures L x P x H	Dim. (mm) intérieures L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AASBP1200-2P	C	2	202	245	1200 x 700 x 650	799 x 580 x 364	78	1 491
AASBP1600-3P	C	3	302	260	1600 x 700 x 650	1234 x 580 x 364	103	1 852
AASBP2000-4P	C	4	402	270	2000 x 700 x 650	1669 x 580 x 364	125	2 140

NOUVEAU

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS - AVEC TIROIRS GN 1/1

Réf.	Classe energ.	tiroirs	Volume (litres)	Puiss. (W)	Dim. (mm) extérieures L x P x H	Dim. (mm) intérieures L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AASBP1200-4T	C	4	202	245	1200 x 700 x 650	799 x 580 x 364	78	2 433
AASBP1600-6T	C	6	302	260	1600 x 700 x 650	1234 x 580 x 364	103	3 204
AASBP2000-8T	C	8	402	270	2000 x 700 x 650	1669 x 580 x 364	125	4 016



TABLES RÉFRIGÉRÉS

- 2 - 3 PORTES • GN 1/1 • POSITIVES
- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN INOX/DOS GALVANISÉ
- ÉVAPORATEUR INJECTÉ
- Gaz réfrigérant R600a pour AAS901 et R290 pour AAS903T
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono

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

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

PROFONDEUR 700

GAZ R290 / R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

SÉRIE



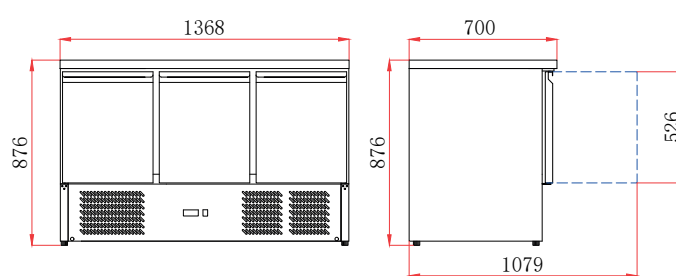
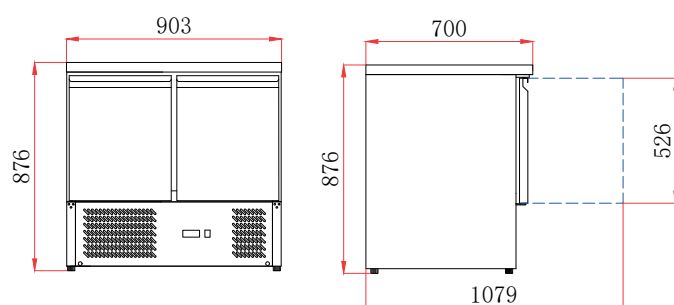
INOX 240 L 2 RÉF. AAS901



INOX 368 L 3 RÉF. AAS903T

AAS901

AAS903T



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS901	2	240	170	69	903 x 700 x 876	749
AAS903T	3	368	240	95	1368 x 700 x 876	1 339

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1 plastifiée	20
SAF2	Jeu de glissières	15

TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 2 - 3 PORTES • GN 1/1 • POSITIVES
- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

- CLASSE CLIMATIQUE 4
- Intérieur et extérieur en inox
- Gaz réfrigérant R600a
- Tablette GN 1/1 ou tiroir GN 1/1
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Température +2°C/+8°C
- Isolation : 60 mm
- Joints de porte clipsés
- Dégivrage automatique
- Alimentation : 220V/50 Hz
- Thermostat digital

DISPONIBLES À PARTIR
DE JUIN 2025

PROFONDEUR 700

GAZ R600A

TEMPÉRATURES POSITIVES

2-3 PORTES

SÉRIE



CLASSE ÉNERGÉTIQUE



220 L 2 RÉF. AAS901A



368 L 3 RÉF. AAS903TA

NOUVEAU

NOUVEAU

TABLES POSITIVES

Réf.	Classe énérg.	Portes	Volume (litres)	Puiss. (W)	Dim. (mm) extérieures L x P x H	Dim. (mm) intérieures L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AAS901A	A	2 portes	240	110	903 x 700 x 897	830 x 595 x 455	81	855
AAS903TA	A	3 portes	368	120	1368 x 700 x 897	1295 x 595 x 455	104	1 505



TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 2 - 4 - 6 TIROIRS • GN 1/1 • POSITIVES
- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

- AISI304 pour intérieur et extérieur avec coin arrondi en bas pour un nettoyage facile
- Gaz réfrigérant R600a pour AAS901-2D / AAS901-4D et R290 pour AAS903-6D
- Avec plateau en acier inoxydable
- Tablette GN 1/1 ou tiroir GN 1/1
- Dimensions intérieures des tiroirs

- 300 x 525 mm
- Profondeur maximum des bacs GN 1/1 : 150 mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Température +2°C/+8°C
- Évaporateur dans la paroi
- 230 V Mono

PROFONDEUR 700

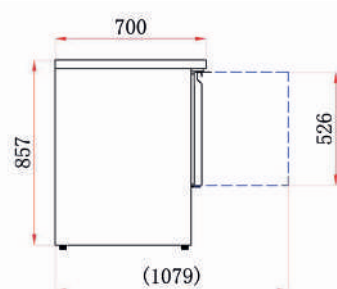
GAZ R290 / R600A
TEMPÉRATURES POSITIVES
INOX AISI 304
2-4-6 TIROIRS GN 1/1

SÉRIE

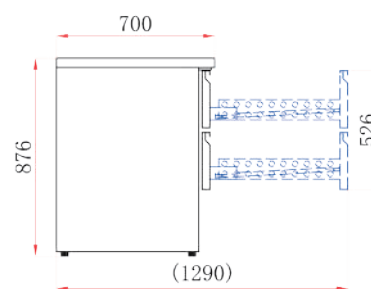


AISI 304 230 L 1 1 2 RÉF. AAS901-2D

AAS901-2D



AAS901-4D/ AAS903-6D



AISI 304 220 L 4 RÉF. AAS901-4D



AISI 304 368 L 6 RÉF. AAS903-6D

TABLES 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	914
AAS901-4D	4 tiroirs GN 1/1	220	170	98	900 x 700 x 880	1 073
AAS903-6D	6 tiroirs GN 1/1	368	240	145	1365 x 700 x 880	1 780

SALADETTES

- 2 - 3 PORTES • POSITIVES
- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI

- Gaz réfrigérant R600a pour AAS900 et R290 pour AAS903
- 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

PROFONDEUR 700

GAZ R290 / R600A
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR
INOX
2-3 PORTES

SÉRIE

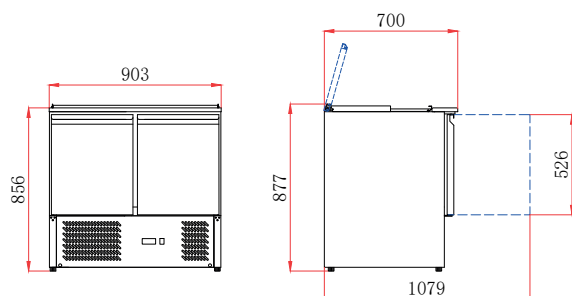


INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAS900

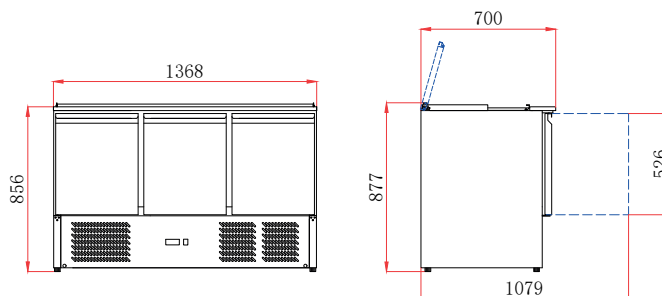


INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAS903

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	786
AAS903	3	368	270	115	1368 x 700 x 877	4 bacs GN 1/1	1 399

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	18
SAF3	Jeu de glissières	15

SALADETTES

- 2 - 3 PORTES • POSITIVES
- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN INOX/DOS GALVANISÉ
- ÉVAPORATEUR INJECTÉ
- Gaz réfrigérant R600a pour AAPS200 et R290 pour AAPS300
- 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 700

GAZ R290 / R600A

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

SÉRIE

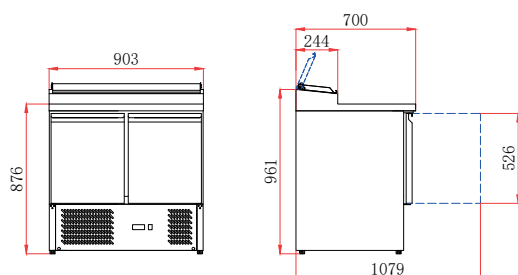


INOX 240 L 2 RÉF. AAPS200

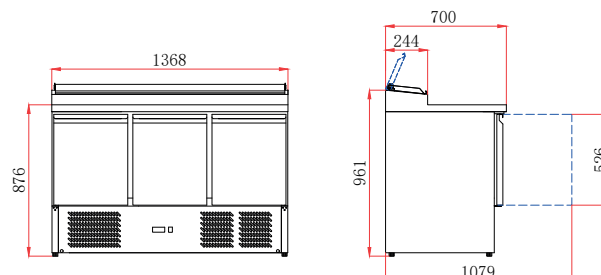


INOX 392 L 3 RÉF. AAPS300

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	885
AAPS300	3	392	270	104	1368 x 700 x 961	8 bacs GN 1/6	1 520

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1 plastifiée	20
SAF2	Jeu de glissières	15

SALADETTES

- 2 - 3 PORTES • POSITIVES
- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX • STRUCTURES VITRÉES

ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI

- Gaz réfrigérant R600a AAS900V et R290 pour AAS903V
- 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

PROFONDEUR 700

GAZ R290 / R600A

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES

SÉRIE

32

1

2

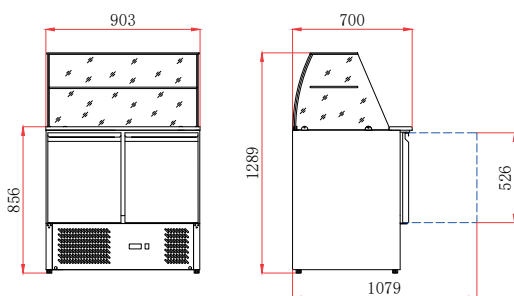
3

4



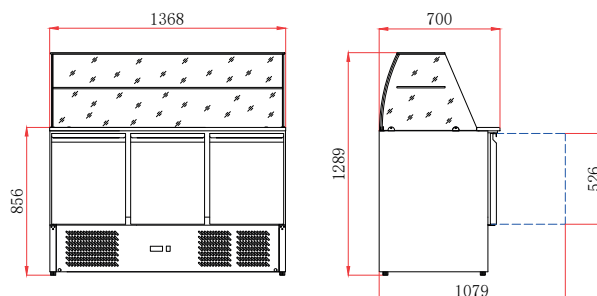
INOX 240 L 2 RÉF. AAS900V

AAS900V



INOX 368 L 3 RÉF. AAS903V

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	972
AAS903V	3	368	270	165	1368 x 700 x 856 (1289 avec vitrage)	4 bacs GN 1/1	1 436

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	18
SAF3	Jeu de glissières	15

TABLES REFRIGÉRÉES + SALADETTE OUVERTE

• GN 1/1 • 2 - 3 PORTES • POSITIVES
• INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

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

- compatible pour bac GN 1/1
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- 230 V Mono

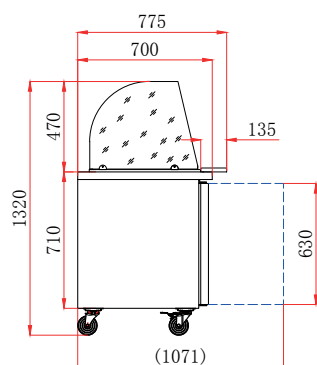
LIVRÉES SANS BACS GN



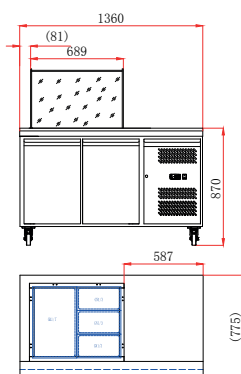
INOX 465 L 3 RÉF. AA3PP+PS



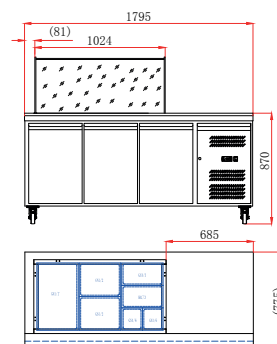
AA2PP+PS/AA3PP+PS



AA2PP+PS



AA3PP+PS



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Capacité	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP+PS	2	2 bacs GN 1/1	314	215	115	1360 x 700 x 1365	1 696
AA3PP+PS	3	3 bacs GN 1/1	465	230	137	1795 x 700 x 1365	2 205

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	35

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1 plastifiée	20
SAF2	Jeu de glissières	15

MEUBLES DE PRÉPARATIONS

- 2 - 3 PORTES • POSITIFS
- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR 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



INOX | 282 L | 2 | RÉF. AAS27PP



INOX | 580 L | 3 | RÉF. AAS38PP

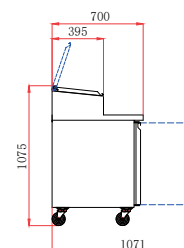
PROFONDEUR
700/800

SÉRIE

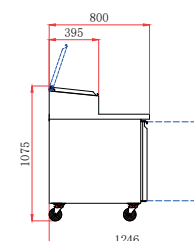
GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID VENTILÉ
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
2-3 PORTES



AAS27PP/AAS37PP



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	1 805
AAS37PP	3	417	370	130	1795 x 700 x 1085	8 bacs GN 1/3	2 288

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	1 930
AAS38PP	3	580	370	180	2020 x 800 x 1085	10 bacs GN 1/3	2 425

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1 pour AAS27PP/37PP	20
SAF2	Jeu de glissières pour AAS27PP/37PP	15
GAF28	Clayette 400 x 600 pour AAS28PP/38PP	20
SAF28	Jeu de glissières pour AAS28PP/38PP	15

MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO»

• 2-3 PORTES • POSITIFS • INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR INOX

- PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
- Intérieur et extérieur en inox
- Gaz réfrigérant R600a pour AAPS900 et R290 pour AAPS903 et AAPS903PZ
- 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

PROFONDEUR 700

SÉRIE

GAZ R290 / R600A

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX

PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT

2-3 PORTES



INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAPS900

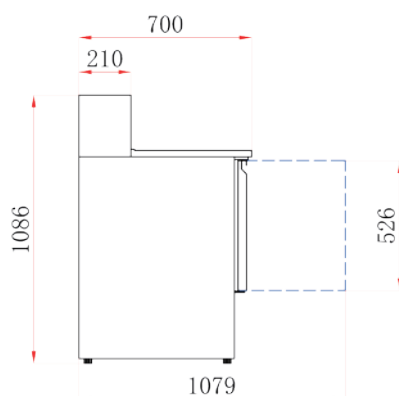


INOX | 402 L | 3 | RÉF. AAPS903

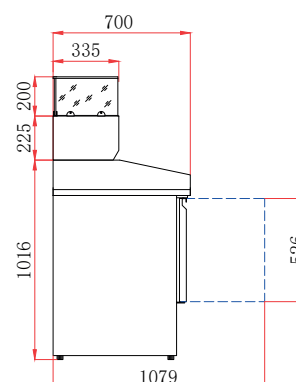


INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAPS903PZ

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	761
AAPS903	3	402	270	166	1365 x 700 x 1075	8 bacs GN 1/6	1 501
AAPS903PZ	3	368	390	270	1400 x 700 x 1020	6 bacs GN 1/4	1 817

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	18
SAF3	Jeu de glissières	15

CELLULE DE REFROIDISSEMENT MIXTE

• 5 NIVEAUX

REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION RAPIDES !

GAZ R290
INOX AISI 304

- **SONDE À CŒUR DE SÉRIE**
- **PORTE RÉVERSIBLE**
- Gaz réfrigérant R290
- 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 | 5 GN 1/1 ET 600X400 | 449 W | RÉF. RF50FASTER

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Pieds	Prix (h.t) €
RF50FASTER	GN 1/1 et 600 x 400 : 5 niveaux	+90°/+3° = 90 min./15kg	+90°/-18° = 240 min./10kg	749	105	760 x 725 x 770	pieds ajustables	2 946

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

• 5 - 10 - 13 NIVEAUX

• PORTE RÉVERSIBLE

- Gaz réfrigérant 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 600 x 400 mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Travaillent avec et sans sonde

GAZ R290

FROID VENTILÉ

INOX AISI 304



AISI 304 5 600X400 1159 W RÉF. CM3.X



AISI 304 10 600X400 980 W RÉF. CM5.X



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

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CM3.X	5 bacs 600 x 400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./20kg	+70°C/-18°C = 240 min./15kg	750	130	800 x 800 x 1000	3 362
CM5.X	10 bacs 600 x 400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./40kg	+70°C/-18°C = 240 min./28kg	980	139	800 x 800 x 1490	4 206
CM10.X	13 bacs 600 x 400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./60kg	+70°C/-18°C = 240 min./38kg	1200	182	800 x 800 x 1756	5 242

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 140 à 180 mm)	35

ARRIÈRE-BARS INOX

• 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

HAUTEUR 900 MM

- 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
- 230 V Mono

Dotation : 2 clayettes ajustables par porte

GAZ R600a ❄️
 FROID VENTILÉ ❄️
 INOX 🏠
 2-3 PORTES 🚪
 HAUTEUR 900 mm 📏

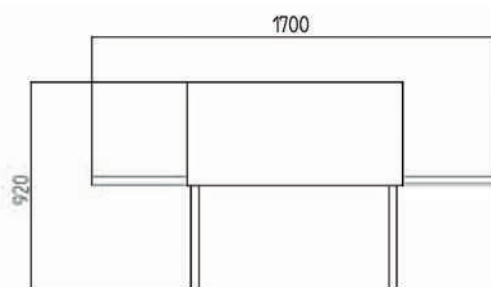
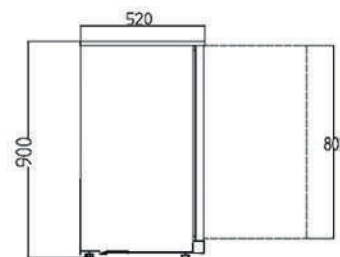


INOX 208 L 2 🚪 RÉF. C2BI



INOX 320 L 3 🚪 RÉF. C3BI

C2BI/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	912
C3BI	3	320	5,3	92	1350 x 520 x 900	1 559

ARRIÈRE-BARS

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

HAUTEUR 850 MM

- PROFONDEUR ÉTAGE 0 : 200 MM
- 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



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1B.X



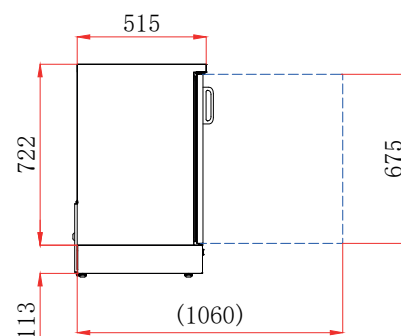
SKINP. T°+ 2 RÉF. C2B.X



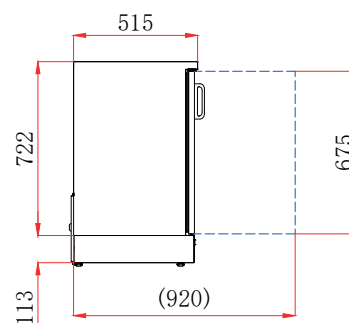
SKINP. T°+ 3 RÉF. C3B.X

GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
GROUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
1-2-3 PORTES	
HAUTEUR 850 mm	

C1B.X



C2B.X/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 850	708
C2B.X	2	227	198	92	920 x 515 x 850	840
C3B.X	3	341	253	123	1350 x 515 x 850	1 434

ARRIÈRE-BARS

• 1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES OU COULISSANTES

HAUTEUR 910 MM

- 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

GAZ R600a	❄️
TEMPÉRATURES POSITIVES	🌡️
GROUPE LOGÉ	🔌
CARROSSERIE SKINPLATE	🛡️
1-2-3 PORTES	🚪
HAUTEUR 910 mm	📏



SKINP. T°+ 1 🚪 RÉF. C1B



SKINP. T°+ 2 🚪 RÉF. C2C

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1B	1	151	250	54	600 x 535 x 910	791
C2B	2	254	250	75	920 x 535 x 910	916
C3B	3	382	250	95	1350 x 535 x 910	1 456

PORTES COULISSANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1C	1	151	250	52	600 x 535 x 910	816
C2C	2	251	250	72	920 x 535 x 910	941
C3C	3	382	250	91	1350 x 535 x 910	1 515

OPTIONS POUR PORTES BATTANTES CLAYETTES

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

OPTIONS POUR PORTES COULISSANTES 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

HAUTEUR SANS LES PIEDS : 820 MM

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- CLASSE CLIMATIQUE 4
- Groupe compresseur incorporé
logé à gauche
- Température +2/+8°C
- Gaz réfrigérant : R290
- Hauteur intérieure 740 mm
- 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 (70 mm)
- 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

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

Dotation : 2 clayettes ajustables
par porte

TIROIRS
voir page 89



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	204	230	86	1255 x 565 x 890	1 874
FGB145	↗252-308 ↕462-528	261	230	97	1455 x 565 x 890	1 985

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	347	370	120	1775 x 565 x 890	2 318
FGB206	↗414-506 ↕759-840	444	390	130	2065 x 565 x 890	2 449

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	448	400	129	2295 x 565 x 890	2 892
FGB267	↗567-704 ↕1056-1152	578	420	154	2675 x 565 x 890	3 129

ARRIÈRE-BARS INOX

• 2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

HAUTEUR SANS LES PIEDS : 820 MM

- EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR EN INOX
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION OPTIMALE DU FROID)
- CLASSE CLIMATIQUE 4
- Gaz réfrigérant : R290
- Température +2/+8°C
- Hauteur intérieure 740 mm
- Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé

- Construction robuste sur pieds réglables (70 mm)
- 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

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

TIROIRS
voir page 89



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	204	230	86	1225 x 565 x 890	1 981
FGB145I	☞ 252-308 ☞ 462-528	261	230	97	1455 x 565 x 890	2 086

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	347	370	120	1775 x 565 x 890	2 449
FGB206I	☞ 414-506 ☞ 759-840	444	390	130	2065 x 565 x 890	2 579

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	129	2295 x 565 x 890	3 066
FGB267I	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	622	420	154	2675 x 565 x 890	3 226

ARRIÈRE-BARS

• 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

HAUTEUR SANS LES PIEDS : 820 MM

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- CLASSE CLIMATIQUE 4

- Groupe compresseur incorporé
logé à gauche
- Gaz réfrigérant : R290
- Hauteur intérieure 740 mm
- 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 (70 mm)
- Isolation polyuréthane injecté :
40 mm
- Éclairage LED
- Récupération des eaux de
dégivrage et réévaporation
automatique

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

- Dimensions ouvertures des portes :
- FGB125/177/229PV : 340 mm
- FGB145/206/267PV : 440 mm

Dotation : 2 clayettes ajustables
par porte



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	204	230	86	1255 x 565 x 890	2 144
FGB145PV	☞ 252-308 ☞ 462-528	283	230	97	1455 x 565 x 890	2 246

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	347	370	121	1775 x 565 x 890	2 666
FGB206PV	☞ 414-506 ☞ 759-840	444	390	136	2065 x 565 x 890	2 825

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	400	153	2295 x 565 x 890	3 361
FGB267PV	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	622	420	158	2675 x 565 x 890	3 593

ARRIÈRE-BARS INOX

• 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

HAUTEUR SANS LES PIEDS : 820 MM

- EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR EN INOX
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION OPTIMALE DU FROID)
- CLASSE CLIMATIQUE 4
- Gaz réfrigérant : R290
- Hauteur intérieure 740 mm
- Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur

- pieds réglables (70 mm)
- 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

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



INOX 410 W 4 RÉF. FGB229PVI

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) €
FGB125PVI	☞ 216-264 ☞ 396-432	204	230	86	1225 x 565 x 890	2 246
FGB145PVI	☞ 252-308 ☞ 462-528	261	230	97	1455 x 565 x 890	2 347

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	347	370	120	1775 x 565 x 890	2 825
FGB206PVI	☞ 414-506 ☞ 759-840	444	390	130	2065 x 565 x 890	2 985

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	153	2295 x 565 x 890	3 440
FGB267PVI	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	622	430	158	2675 x 565 x 890	3 724

ARRIÈRE-BARS

• 2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • **SANS GROUPE**

HAUTEUR SANS LES PIEDS : 820 MM

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- CLASSE CLIMATIQUE 4
- Gaz réfrigérant : R600a
- Hauteur intérieure 740 mm
- Permet 3 niveaux de stockage
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste

- sur pieds réglables (70 mm)
- Isolation polyuréthane injecté :
40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage

**Dotation : 2 clayettes ajustables
par porte**

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 89



SKINP. 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	1 540
FGB138SG	↕ 252-308 ↕ 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1 620

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	1 968
FGB199SG	↕ 414-506 ↕ 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	2 062

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	2 557
FGB260SG	↕ 567-704 ↕ 1056-1152	760	386	152	2600 x 565 x 890	2 758

ARRIÈRE-BARS

• 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • SANS GROUPE

HAUTEUR SANS LES PIEDS : 820 MM

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- CLASSE CLIMATIQUE 4
- Gaz réfrigérant : R600a
- Hauteur intérieure 740 mm
- Permet 3 niveaux de stockage
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur
pieds réglables (70 mm)

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

Dotation : 2 clayettes ajustables
par portePOUR 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	1 807
FGB138SGV	↗ 252-308 ↕ 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1 874

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	2 316
FGB199SGV	↗ 414-506 ↕ 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	2 436

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	3 066
FGB260SGV	↗ 567-704 ↕ 1056-1152	760	320	152	2600 x 565 x 890	3 280

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	731
NTFGB2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	585
NTFGB1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	556

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	790
NTFGB22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	644
NTFGB11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	615

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	736
NTFGB2I	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	615
NTFGBI1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	562

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	819
NTFGBI22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	673
NTFGBI11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	644

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	mm	Prix (h.t) €
F30/1	350 x 405	28
F31/1	400 x 405	25
F32/1	500 x 405	34
F30/2	405 x 405	30
F31/2	455 x 405	34
F32/2	550 x 405	37

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 +5°C/+12°C
- Dégivrage automatique
- Gaz ammoniac
- Joints de portes clipsés

Dotation : 2 clayettes

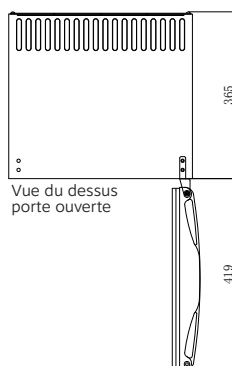


65W 2  RÉF. MB40

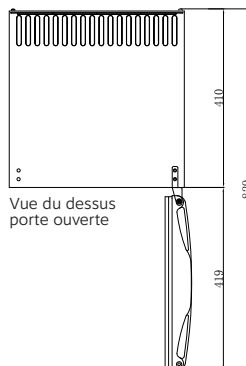


65 W 2  RÉF. RCG40A

MB30



MB40/MB50



RCG30A



RCG40A/RCG50A



PORTES PLEINES

Réf.	Clayettes	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MB30	1	24	65	16	402 x 439 x 496	459
MB40	2	34	65	18	402 x 464 x 556	496
MB50	3	42	90	20	402 x 464 x 666	532

PORTES VITRÉES

Réf.	Clayettes	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RCG30A	1	24	65	17	402 x 439 x 496	497
RCG40A	2	34	65	19	402 x 464 x 556	512
RCG50A	3	42	90	21	402 x 464 x 666	545

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)
- 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	31	85	41	493 x 635 x 840	1 737
CW510DT	151	180	100	598 x 720 x 1767	2 417

ARMOIRES À BOISSONS PORTES VITRÉES

• POSITIVES VERTICALES

GAZ R600 
TEMPÉRATURES POSITIVES 
FROID VENTILÉ 
1 PORTE 
5 CLAYETTES 

• PORTE NON RÉVERSIBLE

- Gaz réfrigérant R600a
- Température 0°C / +10°C
- Froid ventilé
- Serrure
- Thermostat mécanique et thermomètre analogique
- Charnière à droite
- 230 V Mono

XLS-382W

- Éclairage intérieur avec interrupteur
- 2 pieds à l'avant et 2 roulette arrière
- Condensateur statique
- Verrou mécanique
- 5 clayettes 505 x 930 mm
- 25 niveaux espacés de 50 mm

XLS-412W

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



382L T°+ RÉF. XLS-382W



382 L 94 KG RÉF. XLS-412W

ARMOIRES POSITIVES AVEC PORTE VITRÉE

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
XLS-382W	382	94	593 x 620 x 1830	892
XLS-412W	382	94	593 x 620 x 1830	892

REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

• 2 PORTES VITRÉES BATTANTES

- 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	*3
TEMPÉRATURES POSITIVES	0
FROID VENTILÉ	*
2 PORTES	1
CLAYETTES	2



6 10L T°+ RÉF. XLS-850WG.2

2 PORTES VITRÉES BATTANTES

Réf.	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
XLS-620WG.2	8	610	122	1000 x 610 x 2020	1 563
XLS-850WG.2	8	810	142	1190 x 660 x 2020	1 761

REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

• 2 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Ambiance de fonctionnement maximum de +32°C
- Epaisseur de l'isolation : 60 mm
- Éclairage LED
- Thermostat digital
- Alimentation : 220V/50HZ
- Évaporateur
- Nettoyage facile
- Fermeture à clé

- Éclairage intérieur
- Étagères réglables sur crémaillères
- Bandeau supérieur avec éclairage

**Dotation : 8 étagères
(L x P : 428 x 505 mm)**

LIVRÉS SUR ROULETTES



2 T°+ RÉF. KLRF800

NOUVEAU



GAZ R290	*3
TEMPÉRATURES POSITIVES	0
2 PORTES	1
CLAYETTES	2

NOUVEAU

2 PORTES VITRÉES COULISSANTES

Réf.	Portes	Puissance (W)	Dim. (mm) extérieures L x P x H	Dim. (mm) intérieures L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
KLRF800	2	500	1000 x 720 x 2063	880 x 580 x 1365,5	125	2 226

MINI-PRÉSENTOIRS VITRÉS

• 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 triple vitrage
- Porte à fermeture automatique
- Clayette PVC réglable
- pieds réglables
- 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	55	210	35	620 x 575 x 552	1 102
RTD-99L	90	320	41	620 x 575 x 712	1 168



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	55	210	35	620 x 575 x 676	1 165
RTD-99LC	90	320	42	620 x 575 x 836	1 229

MACHINES À GLAÇONS CREUX

• SYSTÈME À PALETTES

- **TYPE DE GLACE : GLAÇONS CYLINDRIQUES CREUX**
- Gaz réfrigérant R290
- Poids moyen environ 17 g
- 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 23 à 36 kg par 24 heures
- Destinés au rafraîchissement des boissons et des cocktails
- Clientèle : Bars, restaurants, hôtels
- Livrées avec une pelle en plastique

Gestion de la machine possible par application via bluetooth

GAZ R290



INOX



GLAÇONS CYLINDRIQUES CREUX



SYSTÈME À PALETTE



21 KG/24H 15 250 W RÉF. MGP21A-2

HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 130 mm

25 KG/24H 15 265 W RÉF. MGP25A-2

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-2	23	15	7 kg 410 glaçons	18 - 22	200	30	340 x 545 x 690	1 593
MGP25A-2	25	15	10 kg 588 glaçons	18 - 23	354	33	400 x 545 x 690	1 660
MGP37A-2	36	20	12 kg 706 glaçons	14 - 17	585	36	450 x 545 x 690	1 882

MACHINE SOFT

• DÉBIT **INTENSIF**

GAZ R290



INOX



- **CAPTEUR DE MANQUE DE MÉLANGE / AGITATEUR DE CUVE**
- Gaz réfrigérant R290
- Construction en Inox AISI 304
- Écran LCD
- Poignée en Inox AISI 304 avec butées et retour automatique
- Alimentation du mélange dans les cylindres par gravité
- Température de l'environnement de travail : 10°C à 38°C
- Température de production -3,5°C/-9°C
- Pré-refroidissement des cuves (4-10°C)
- Fonction de dégivrage et mode de fonctionnement de nuit
- Filtre à air avec entrée d'air des deux côtés et sortie arrière
- Ventilateur condenseur (130 W)
- Équipé de 2 compresseurs
- 230 V / 50 Hz Mono

NOUVEAU



INOX 38 L/H T° RÉF. CF8240G



CUVE À
ANGLES ARRONDIS



ÉCRAN
LCD



VENTILATEUR
CONDENSEUR



DISTRIBUTEURS
3 MANETTES

NOUVEAU

Réf.	Capacité de production (L/h)	Capacité des cuves	Capacité du cylindre de congélation	Puiss. (w)	Dim. (mm) L x P x H	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CF8240G	38	(2x) 8 L	(2 x) 1,9 L	2900	541 x 815 x 1515	215,5	9 900



REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES

• 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

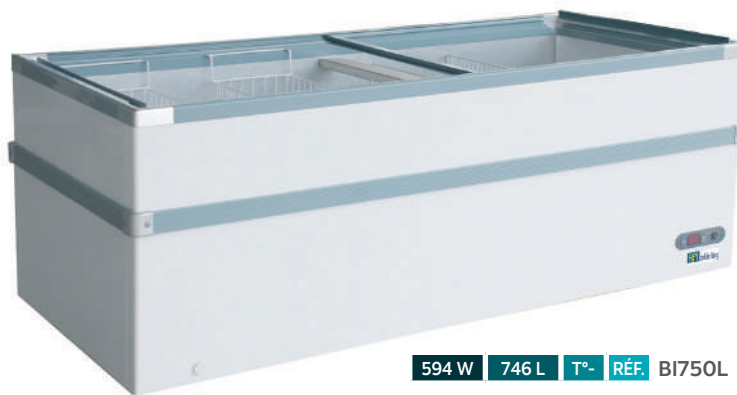
Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MFK320	300	55	1040 x 660 x 1060	1 072
RI-260-C	260	57	990 x 715 x 900	563

CONGÉLATEURS BAHUTS

• PORTES VITRÉES COULISSANTES

• COMPRESSEUR DANFOSS

- Gaz R290
- Température : -18°C/-24°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	2 145
BI750L	746	105	594	2 x 570 x 710 x 200	1850 x 760 x 620	2050 x 960 x 825	2 425
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	3 010

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	1 376

- Gaz réfrigérant R600a
- Température : -17/-25°C
- 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	81	42	890 x 690 x 860	918
MF370	275	91	44	1190 x 690 x 860	936
MF460	411	126	53	1510 x 690 x 890	1 269

CONGÉLATEURS BAHUTS

• COUVERCLE BASCULANT

- Gaz réfrigérant R600
- Température -18°C/-24°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



SÉRIE

GAZ R600



TEMPÉRATURES NÉGATIVES



LAQUÉ



LAQUÉ 391 L T° RÉF. XF-402JA



LAQUÉ 479 L T° RÉF. XF-512JA



LAQUÉ 561 L T° RÉF. XF-650

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
XF-402JA	345	55	1275 x 740 x 825	766
XF-512JA	435	63	1535 x 740 x 825	860
XF-650	561	75	1930 x 710 x 825	1 112

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	932 x 740 x 970	2 581
WBC1-240	1 container 240 litres	32	1090 x 920 x 1230	3 510

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	2 957
WBC2-240	2 containers 240 litres	57	1810 x 920 x 1230	3 940

UNIVERS

VITRINES & COMPTOIRS

COMPTOIRS D'EXPOSITION 104 à 109

GAMME POISSONNERIE.....110

VITRINES D'EXPOSITION112 à 114

VITRINES À POSER115 à 118 / 126 à 127

LIBRE SERVICE & MINI MARKET119 à 121

VITRINES MURALES122 à 125

SOMMAIRE

COMPTOIRS D'EXPOSITION

- | | |
|---|---|
| <p>104 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT</p> <p>106 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE BOMBÉ</p> | <p>108 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE</p> <p>109 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS</p> |
|---|---|

GAMME POISSONNERIE

- 110** VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS

VITRINES D'EXPOSITION

- | | |
|---|--|
| <p>112 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE DROIT</p> <p>113 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE BOMBÉ</p> | <p>114 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE
4 FACES VITRÉES • TRIPLE VITRAGE
VENTILÉES</p> |
|---|--|

VITRINES À POSER

- | | |
|---|---|
| <p>115 VITRINES À POSER • 4 FACES VITRÉES
DOUBLE VITRAGE</p> <p>116 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE</p> <p>117 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER
PORTES COULISSANTES
SERVICE AVANT ET ARRIÈRE</p> <p>117 VITRINES CHAUDES À POSER
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE</p> | <p>118 VITRINES À POSER
AVEC ET SANS CHARLOT</p> <p>126 VITRINES DE PRÉSENTATION POUR
CRÈMES GLACÉES À POSER</p> <p>127 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À SUSHIS
• PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 265 & 330 MM</p> |
|---|---|

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- | | |
|---|---|
| <p>119 ÎLOTS – LIBRE SERVICE</p> <p>120 MODULES GMS – MINI MARKET
• NÉGATIFS • 2 PORTES</p> | <p>121 MODULES GMS – MINI MARKET
• NÉGATIFS • 3 PORTES</p> |
|---|---|

MEUBLES MURAUX & ARMOIRES MURALES

- | | |
|---|---|
| <p>122 MEUBLES MURAUX
• PORTES BATTANTES OU COULISSANTES</p> <p>124 MEUBLES MURAUX
• PRODUITS LAITIERS ET CHARCUTERIE</p> | <p>125 ARMOIRES MURALES
• 2 - 3 PORTES BATTANTES</p> |
|---|---|

COMPTOIRS D'EXPOSITION

- VITRAGE **DROIT** • FROID STATIQUE OU VENTILÉ
- 3 PROFONDEURS

- 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

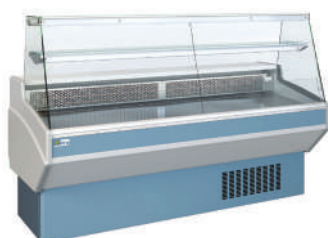
Options couleurs : sur demande

GAZ R290

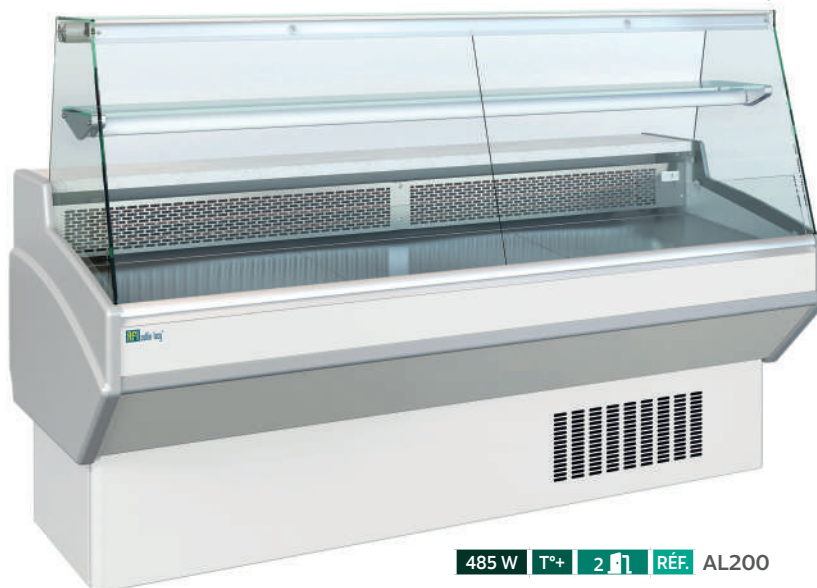
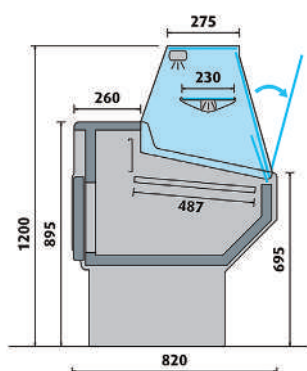
TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE OU VENTILÉ

PROFONDEURS 820-931-1054 mm

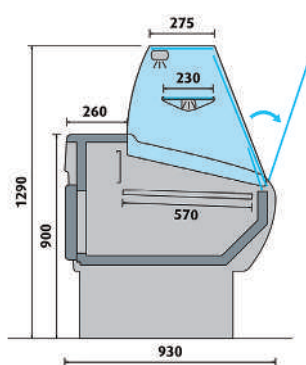


AL/AL V

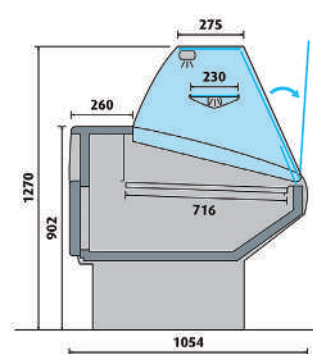


485 W | T°+ | 2 | RÉF. AL200

BE/BE V



OM/OM V



KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256515	AL100	95
2256516	AL130	125
2256517	AL150	130
2256518	AL200	170
2256519	AL250	210

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256500	BE100	92
2256501	BE130	125
2256502	BE150	143
2256503	BE200	169
2256504	BE250	238

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM100	86
2257501	OM130	112
2257502	OM150	127
2257503	OM200	170
2257504	OM250	215
2257505	OM300	244

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	119
KAL-P	200 - 250	157

COULEURS

Couleur standard	Options couleurs

PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m²)	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	2 835
AL130	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	3 328
AL150	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3 526
AL200	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4 519
AL250	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	5 178

PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m²)	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	3 035
AL130V	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	3 615
AL150V	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3 819
AL200V	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4 908
AL250V	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	5 655

PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m²)	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	3 031
BE130	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	3 548
BE150	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3 767
BE200	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3 821
BE250	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	5 481

PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m²)	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	3 229
BE130V	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	3 822
BE150V	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	4 051
BE200V	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	5 005
BE250V	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	5 952

PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m²)	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	3 221
OM130	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3 819
OM150	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	4 030
OM200	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4 894
OM250	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5 805
OM300	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6 290

PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m²)	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	3 546
OM130V	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	4 121
OM150V	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	4 431
OM200V	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4 287
OM250V	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5 893
OM300V	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6 788

COMPTOIRS D'EXPOSITION

- VITRAGE **BOMBÉ** • FROID STATIQUE OU VENTILÉ
- 3 PROFONDEURS

- **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

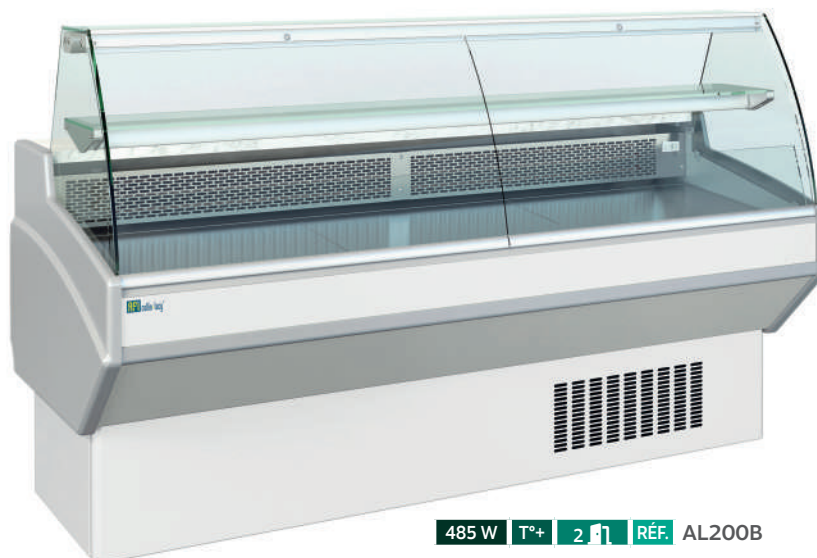
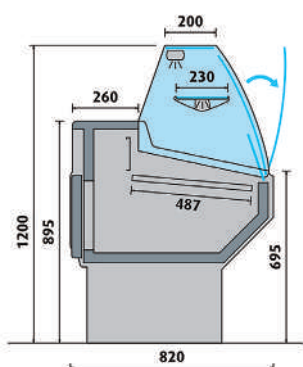
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60 % d'humidité

Options couleurs : sur demande

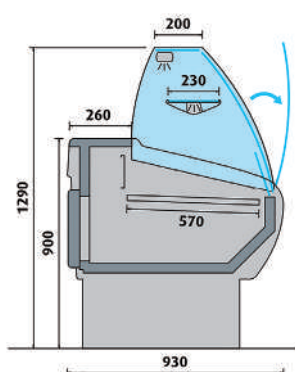
GAZ R290 
TEMPÉRATURES POSITIVES 
FROID STATIQUE OU VENTILÉ 
PROFONDEURS 820-931-1054 mm 



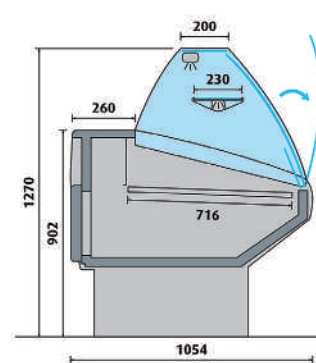
AL B/AL VB

485 W T°+ 2  RÉF. AL200B

BE B/BE VB



OM B/OM VB



KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256515	AL100	95
2256516	AL130	125
2256517	AL150	130
2256518	AL200	170
2256519	AL250	210

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256500	BE100	92
2256501	BE130	125
2256502	BE150	143
2256503	BE200	169
2256504	BE250	238

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM100	86
2257501	OM130	112
2257502	OM150	127
2257503	OM200	170
2257504	OM250	215
2257505	OM300	244

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	119
KAL-P	200 - 250	157

COULEURS

Couleur standard	Options couleurs
	     

PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m²)	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	2 887
AL130B	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	3 390
AL150B	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3 558
AL200B	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4 608
AL250B	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	5 286

PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m²)	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	3 086
AL130BV	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	3 676
AL150BV	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3 851
AL200BV	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4 996
AL250BV	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	5 763

PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m²)	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	3 088
BE130B	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2 169
BE150B	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	2 945
BE200B	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	4 733
BE250B	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	5 593

PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m²)	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	2 115
BE130BV	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	3 885
BE150BV	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	4 086
BE200BV	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	5 098
BE250BV	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	6 067

PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m²)	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	3 679
OM130B	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	4 199
OM150B	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	4 321
OM200B	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	5 310
OM250B	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	6 163
OM300B	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6 972

PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m²)	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	3 778
OM130VB	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	4 453
OM150VB	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	4 662
OM200VB	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	5 665
OM250VB	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	6 812
OM300VB	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	7 157

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
- 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

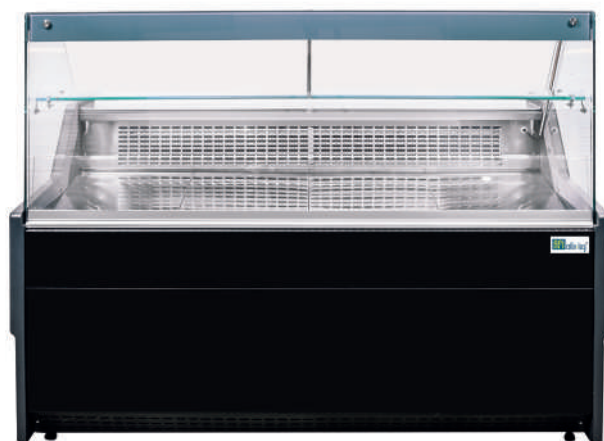
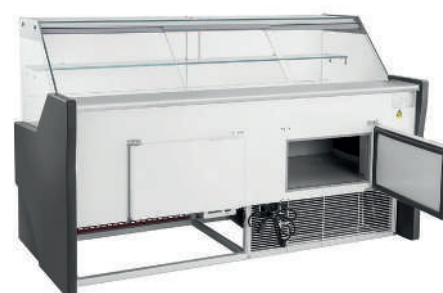
FROID VENTILÉ

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	2 961
VSA1500D.V1B	1	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2 985
VSA2000D.V1B	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3 262
VSA2500D.V1B	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3 663

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	2 961
VSA1500D.V1G	1	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2 985
VSA2000D.V1G	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3 262
VSA2500D.V1G	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3 663

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



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



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



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

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-1210L	3 bacs GN 1/1	170	104	1210 × 765 × 1370	2 344
RTS-1490L	4 bacs GN 1/1	170	123	1490 × 765 × 1370	2 591
RTS-2150L	6 bacs GN 1/1	200	156	2150 × 765 × 1370	3 205

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS

- Gaz réfrigérant R290
- Température : 0°C/+4°C
- Sur roulettes
- Construction en acier inoxydable
- Isolation écologique en polyuréthane
- Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température
- Prévue pour lit de glace
- 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

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

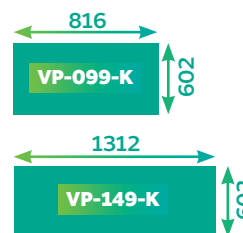
INOX

**ARMOIRES
RÉFRIGÉRÉES À
POISSONS**
voir page 41

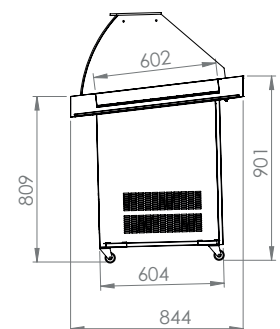


435 W T°+ RÉF. VP-099-K

PLANS D'EXPOSITION



VP-099-K/VP-149-K



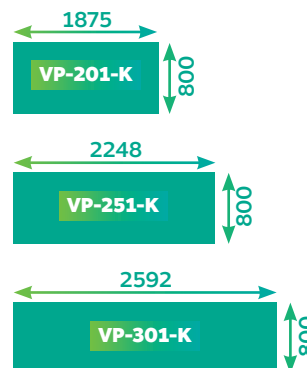
VITRINES POSITIVES

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	2 024
VP-149-K	435	1312 x 602	1410 x 900 x 1200	2 474

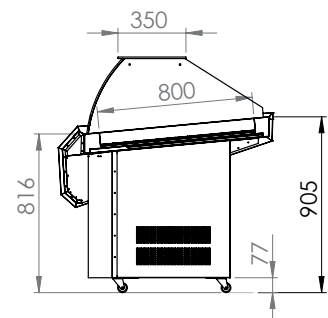


590 W T°+ RÉF. VP-201-K

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	4 017
VP-251-K	590	2248 x 800	2500 x 1100 x 1200	4 782
VP-301-K	772	2592 x 800	3000 x 1100 x 1200	5 483



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

- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur

GAZ R290

FROID VENTILÉ

2 - 3 ÉTAGÈRES

TEMPÉRATURES POSITIVES

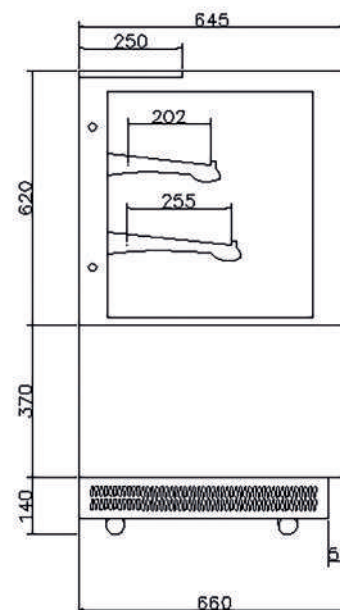


650 L RÉF. EDEN600



560 L RÉF. EDEN60

EDEN



VITRAGES DROITS • 2 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EDEN40	280	900 x 660 x 1130	1 359
EDEN50	380	1200 x 660 x 1130	1 423
EDEN60	480	1500 x 660 x 1130	1 617
EDEN70	580	1800 x 660 x 1130	1 794

VITRAGES DROITS • 3 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EDEN400	395	900 x 660 x 1400	1 582
EDEN500	540	1200 x 660 x 1400	1 649
EDEN600	685	1500 x 660 x 1400	1 842
EDEN700	831	1800 x 660 x 1400	2 026

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



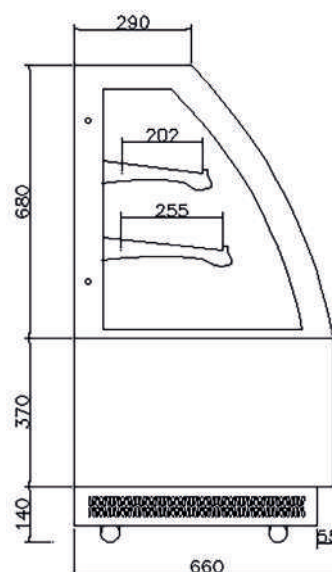
560 L RÉF. OASIS60



521 L RÉF. OASIS600



OASIS



VITRAGES BOMBÉS • 2 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OASIS40	235	900 x 660 x 1190	1 359
OASIS50	315	1200 x 660 x 1190	1 453
OASIS60	395	1500 x 660 x 1190	1 616
OASIS70	475	1800 x 660 x 1190	1 831

VITRAGES BOMBÉS • 3 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OASIS400	301	900 x 660 x 1400	1 582
OASIS500	411	1200 x 660 x 1400	1 649
OASIS600	521	1500 x 660 x 1400	1 842
OASIS700	632	1800 x 660 x 1400	2 068

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	3 252
4FA80P	350	0,8	160	800 x 630 x 1850	4 263

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	5 590
4FA80N	350	0,8	180	800 x 630 x 1850	6 619

OPTIONS VITRINE POUR + DE 800 M D'ALTITUDE

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	801
RT-78L-3	78	190	36	452 x 406 x 966	828

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	801
RT-78LB-3	78	190	36	452 x 406 x 966	828

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

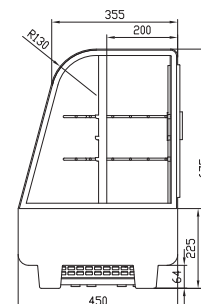
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement ventilé
- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Décor noir pour RTW-100L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60 % d'humidité

GAZ R134a

TEMPÉRATURES FROIDES

FROID VENTILÉ

RTW-100L

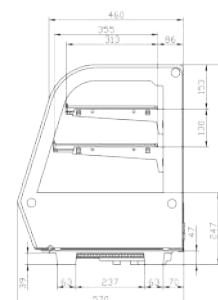


160 W 100 L T°+ RÉF. RTW-100L



160 W 120 L T°+ RÉF. RTW-120L

RTW-120L/RTW-160L



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	919
RTW-120L	120	160	57	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	1 121
RTW-160L	160	160	66	813 x 335 - 813 x 367	880 x 568 x 686	1 200

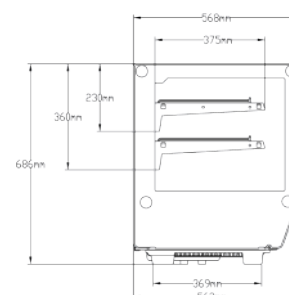


160 W 120 L T°+ RÉF. RTW-120L-5



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	1 121
RTW-160L-5	160	160	66	813 x 367	880 x 568 x 686	1 200

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER

• PORTES COULISSANTES • **SERVICE AVANT ET ARRIÈRE**

• DOUBLE VITRAGE 4 FACES

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+12°C
- Condenseur sans entretien
- Clayettes réglables en hauteur

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

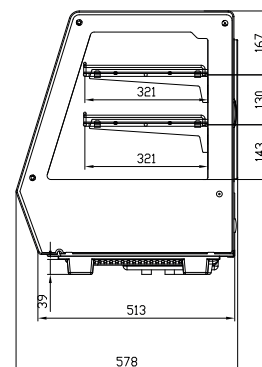


160 W 125 L T°+ RÉF. RTW-125L

GAZ R134a	
TEMPÉRATURES FROIDES	
FROID VENTILÉ	

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

RTW-125L



VITRINES DROITES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-125L	125	160	54	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	1 130

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	904
RTR-160L	160	1500	43	856 x 568 x 686	977

VITRINES À POSER

• AVEC ET SANS CHARIOT

- 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	1 086
RTW-175L	4 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	66	818 x 540	915 x 890 x 542	2 023
RTW-255L	6 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	84	1154 x 540	1250 x 890 x 542	2 095



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	2 067
RTW-255LT	1250 x 890 x 1080	2 144

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

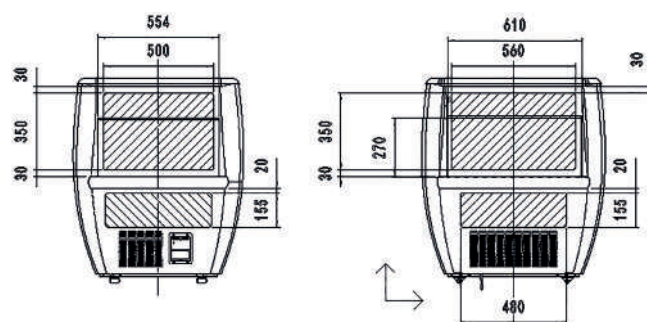
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- Affichage Setter
- Thermostat Dixell
- Hauteur de chargement sur îlot : 270 mm

GAZ R290 
TEMPÉRATURES POSITIVES 
FROID VENTILÉ 

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



87 L RÉF. STP0908



STP0908

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP0908	87	230	772 x 833 x 930	2 138

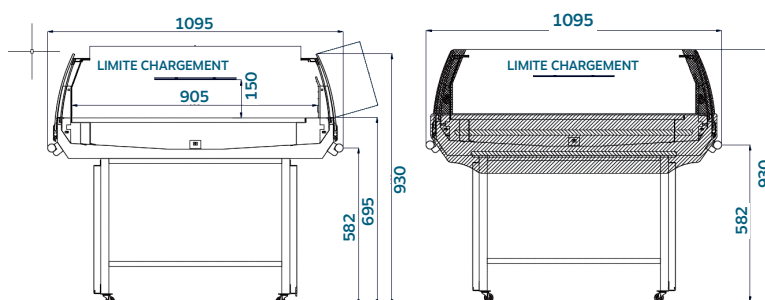
- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/+6°C
- Refroidissement ventilé
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- 4 pieds réglables

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

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



190 L RÉF. STP1310



STP1310

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP1310	190	550	1370 x 1080 x 935	3 621

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
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60 % d'humidité
- Mono 230 V

PARTIE BASSE

- Froid statique
- Dégivrage par gaz chaud
- Séparateurs de paniers pour super marché : 2+1
- Thermostat numérique
- Pieds réglables

DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE :

une température pour le meuble du haut et une pour le meuble du bas

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID STATIQUE/VENTILÉ

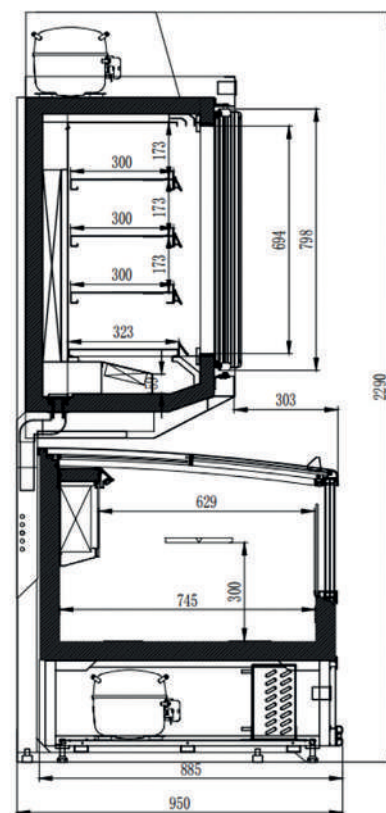
PARTIE HAUTE

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- 3 étagères réglables avec porte-étiquettes de prix



RÉF. CQSUP15-2

CQSUP15-2



NOUVEAU

MODULES • FROID NÉGATIF

Réf.	Partie	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CQSUP15-2	Basse	2	595	378	n.c.	1358 x 885 x 940	4 935
	Haute	2	300	312	125	1358 x 620 x 2290	

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
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60 % d'humidité
- Mono 230 V

PARTIE BASSE

- Froid statique
- Dégivrage par gaz chaud
- Séparateurs de paniers pour super marché : 2+1
- Thermostat numérique
- Pieds réglables

DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE :

une température pour le meuble du haut et une pour le meuble du bas

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID STATIQUE/VENTILÉ



PARTIE HAUTE

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- 3 étagères réglables avec porte-étiquettes de prix

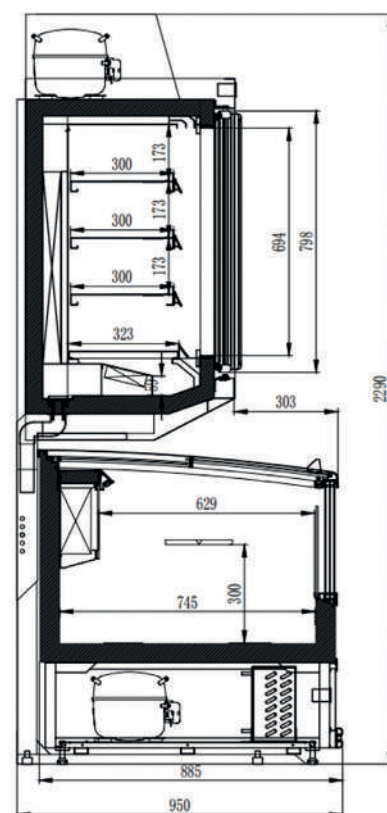
NOUVEAU



RÉF. CQSUP21-2



CQSUP21-2



NOUVEAU

MODULES • FROID NÉGATIF

Réf.	Partie	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CQSUP21-2	Basse	2	n.c.	n.c.	n.c.	2008 x 885 x 940	6 998
	Haute	3	420	312	155	2008 x 620 x 2290	

VITRINES MURALES

• PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

• 2 PORTES EN VERRE

- Gaz réfrigérant R290
- 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
- Joints latéraux 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 R290

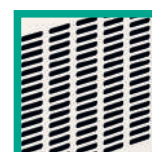
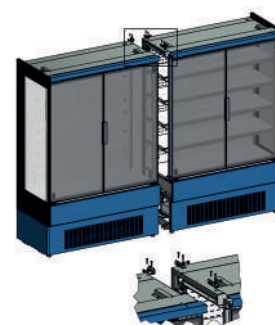
TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE LOGÉ

sur commande
RAL BLANC1,14 m² | 1915 W | T°+ | RÉF. PSIIIP15101,14 m² | 1380 W | T°+ | RÉF. PSIIIPC1510

PSI II



sur commande

GROUPE À DISTANCE

2 PORTES BATTANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSIIIP1310	1,49	570	225	1305 x 635 x 1920	4 893
PSIIIP1510	1,73	606	245	1505 x 635 x 1920	5 246
PSIIIP1935	2,28	1190	285	1930 x 635 x 1920	7 087

2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSIIIPC1310	1,49	570	225	1310 x 670 x 1920	5 470
PSIIIPC1510	1,73	606	245	1510 x 670 x 1920	5 881
PSIIIPC1935	2,28	1190	285	1935 x 670 x 1920	7 765

COULEURS

Couleur standard	Options couleurs

VITRINES MURALES

• PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

• 2 PORTES EN VERRE

- Gaz réfrigérant R290
- Réfrigération ventilée avec groupe logé
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Régulateur électronique facile à utiliser
- Éclairage LED dans la partie supérieure

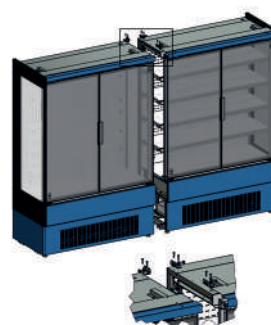
- Décoration et intérieur en tôle peinte ou en acier inoxydable
- Joints latéraux panoramiques avec double vitrage
- Profil porte prix transparent en PVC
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60 % d'humidité

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID VENTILÉ
GROUPE LOGÉ



1,14 m² | 1915 W | T°+ | RÉF. | PSIIIP1510N

PSI II



2 PORTES BATTANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSIIIP1310N	1,49	570	225	1305 x 635 x 1920	4 893
PSIIIP1510N	1,73	606	245	1505 x 635 x 1920	5 246
PSIIIP1935N	2,28	1190	285	1930 x 635 x 1920	7 087

2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSIIIPC1310N	1,49	570	225	1310 x 670 x 1920	5 497
PSIIIPC1510N	1,73	606	245	1510 x 670 x 1920	5 902
PSIIIPC1935N	2,28	1190	285	1935 x 670 x 1920	7 859

MEUBLES MURAUX

• PRODUITS LAITIERS ET CHARCUTERIE

- FAIBLE ENCOMBREMENT
- RÉFRIGÉRATION VENTILÉE
- Gaz réfrigérant R290
- 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 R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

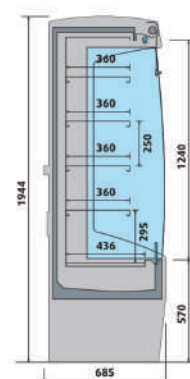
FROID VENTILÉ



1,60 m² 890 W T°+ RÉF. DEL130



DEL



Réf.	Surface (m²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DEL70	0,79	635	90	705 x 685 x 1944	3 754
DEL88	1,02	670	135	886 x 685 x 1944	3 833
DEL130	1,58	1080	190	1330 x 685 x 1934	5 070
DEL150	1,84	1210	210	1530 x 685 x 1944	5 869
DEL200	2,37	1490	290	1955 x 685 x 1944	6 462

COULEURS

Couleur standard

Options couleurs

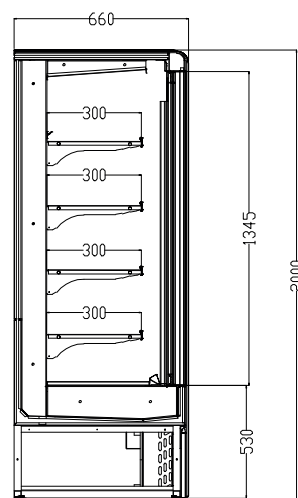


VITRINES MURALES

• 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
- Convient 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	
GROUPE LOGÉ	
NOIR MAT	
2-3 PORTES	

BLC

NOIR **2** **T°+** **RÉF.** BLC1366

NOIR **4** **T°+** **RÉF.** BLC2066

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (m³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BLC1066	2	0,44	700	1002 X 700 X 2000	3 558
BLC1366	2	0,59	769	1320 X 700 X 2000	4 237
BLC1566	2	0,69	903	1524 X 700 X 2000	4 887
BLC2066	3	0,89	958	1940 X 700 X 2000	5 330

VITRINES DE PRÉSENTATION POUR 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	1 440
RTD-77L	77	140/162	32	805 × 666 × 305	1 451
RTD-77L-2	77	140/162	28	805 × 666 × 358	1 463

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À SUSHIS

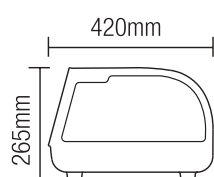
• PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 265 & 330 MM

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/12°C
- Éclairage LED
- Affichage et contrôle numérique
- Verre incurvé avant
- Portes coulissantes
- Système de refroidissement direct
- Dégivrage automatique

- Évaporateur supérieur avec bac de récupération des condensats
- Prévu pour bacs de 40 mm de profondeur
- Option (versions 330 mm) : boîte lumineuse pour publicité

LIVRÉS SANS BACS GN

GAZ R134a
TEMPÉRATURES POSITIVES
HAUTEUR 265 & 330 MM

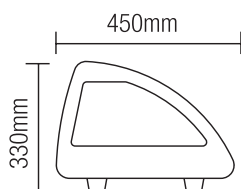


62 L T°+ RÉF. RTS-62L



VITRINES POSITIVES - HAUTEUR 265 MM

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-42L	4 bacs GN 1/3	180	34,5	1177 x 420 x 265	1 185
RTS-52L	5 bacs GN 1/3	180	38,5	1352 x 420 x 265	1 229
RTS-62L	6 bacs GN 1/3	180	41,5	1529 x 420 x 265	1 258
RTS-132L	5 bacs GN 1/2	180	45	1800 x 420 x 265	1 272



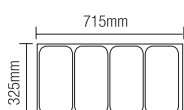
103 L T°+ RÉF. RTS-103L



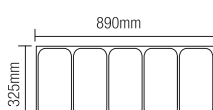
VITRINES POSITIVES - HAUTEUR 330 MM

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	1 086
RTS-63L	5 bacs GN 1/3	160	36	1307 x 450 x 330	1 116
RTS-83L	6 bacs GN 1/3	160	39	1483 x 450 x 330	1 176
RTS-103L	5 bacs GN 1/2	160	44	1754 x 450 x 330	1 200

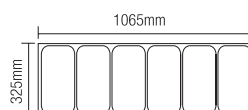
RTS-42L / RTS-43L



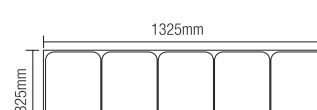
RTS-52L / RTS-63L

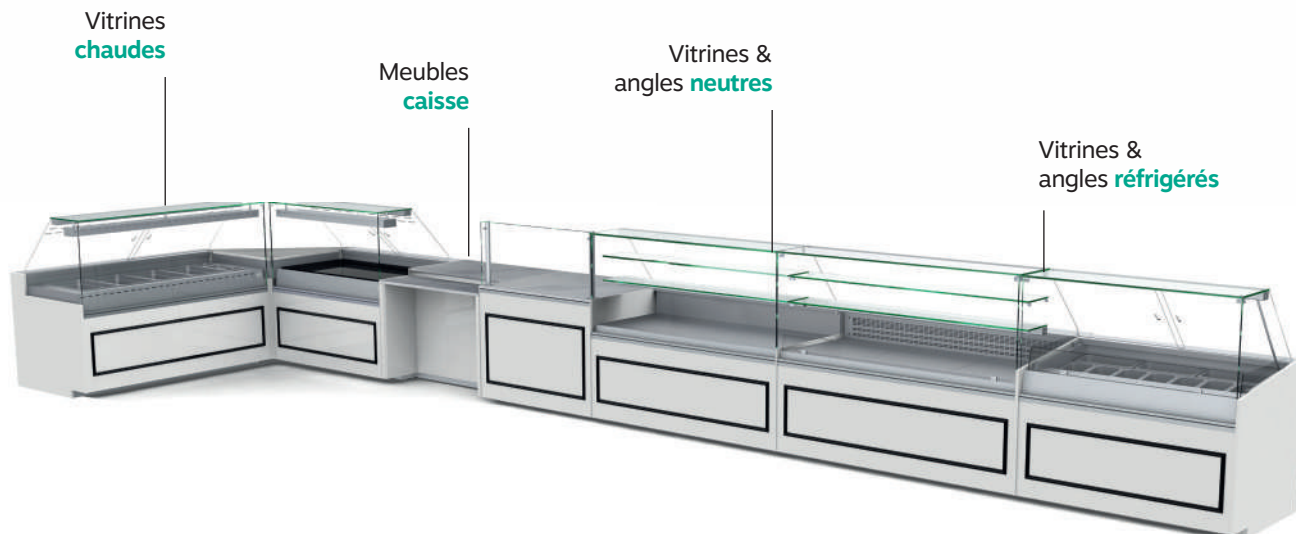


RTS-62L / RTS-83L



RTS-132L / RTS-103L



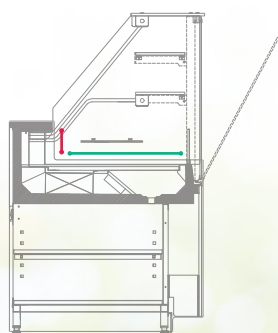


MODÈLE EASY

LINÉAIRE DE VENTE



BOULANGERIE-SNACKING



HAUTEUR DE CHARGEMENT
100 mm

PROFONDEUR D'EXPOSITION
615 mm

SPÉCIFICITÉS

- 2 profondeurs disponibles : 790 ou 900 mm
- Une gamme complète avec toutes les vitrines : neutres, chaudes, froides...
- Hauteur de chargement 100 mm
- La plus large palette de personnalisation avec 6 décors, 11 teintes stratifiées et plus de 180 teintes laquées

PRÉCONISATION

- Tous les concepts de snacking et les boulangeries traditionnelles







MODÈLE VISTA

LINÉAIRE DE VENTE



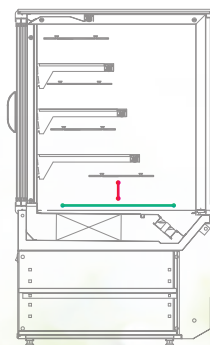
BOULANGERIE-SNACKING

SPÉCIFICITÉS

- Une surface d'exposition maximale sur 4 niveaux réfrigérés avec un encombrement minimal
- Portes coulissantes et battantes (selon longueurs) côté service pour une réfrigération optimale

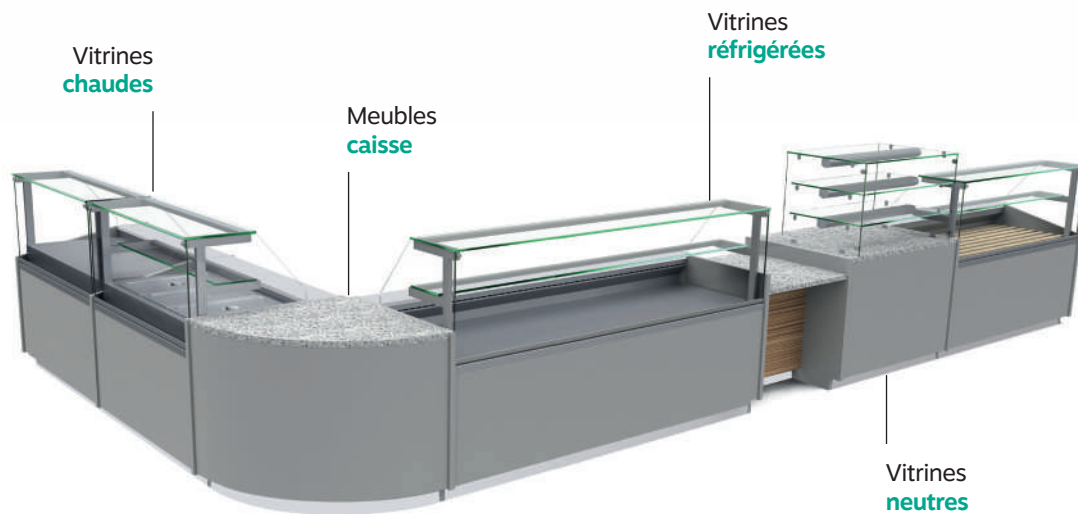
PRÉCONISATION

- Pour les salons de thé, boulangeries - pâtisseries, sandwicheries, self et restauration rapide nécessitant une grande capacité d'exposition



**HAUTEUR DE
CHARGEMENT**
130 mm

**PROFONDEUR
D'EXPOSITION**
610 mm

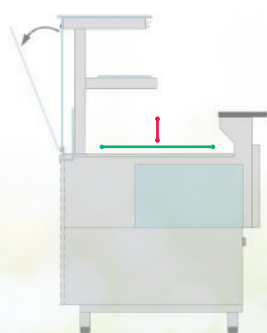


MODÈLE CEOS

LINÉAIRE DE VENTE



BOULANGERIE-SNACKING



HAUTEUR DE CHARGEMENT
120 mm

PROFONDEUR D'EXPOSITION
605 mm

SPÉCIFICITÉS

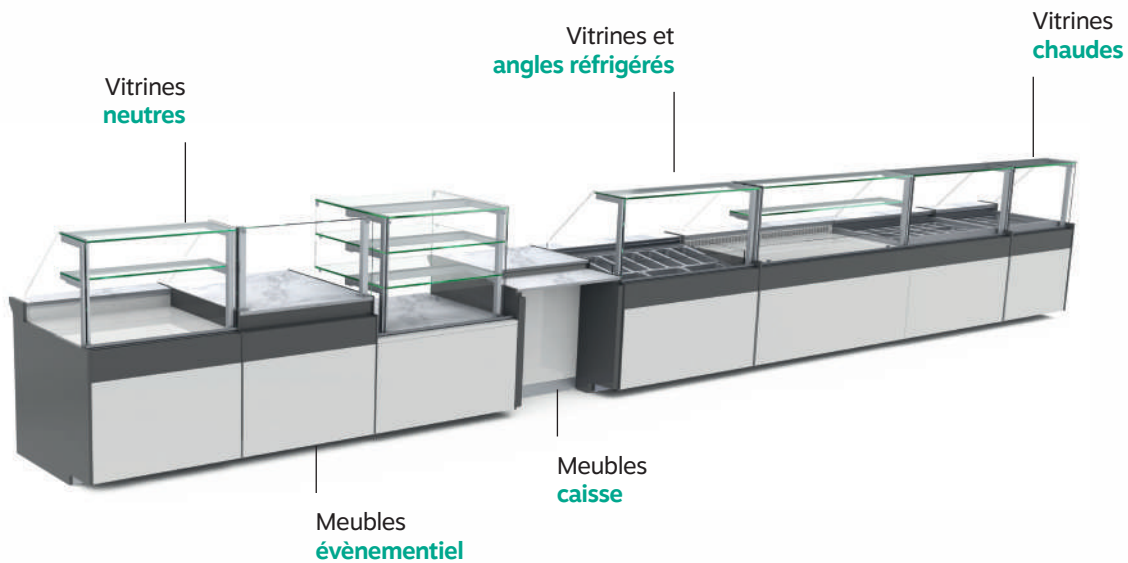
- Hauteur de chargement 120 mm
- Profondeur hors tout 880 mm
- Hauteur d'exposition 730 mm
- Le vitrage est maintenu par des poteaux pour une structure plus solide et un montage facilité
- Réserve réfrigérée

PRÉCONISATION

- Pour tous les concepts de restauration à emporter nécessitant une capacité de chargement importante







MODÈLE KUBO

LINÉAIRE DE VENTE



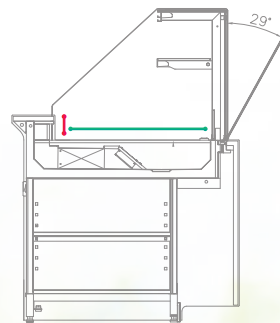
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

SPÉCIFICITÉS

- Une large gamme de vitrines réfrigérées, chaudes ou neutres pour répondre à tous les besoins d'agencement
- Une hauteur d'exposition à 750 mm du sol pour une meilleure attractivité visuelle
- Une hauteur de chargement de 50 mm

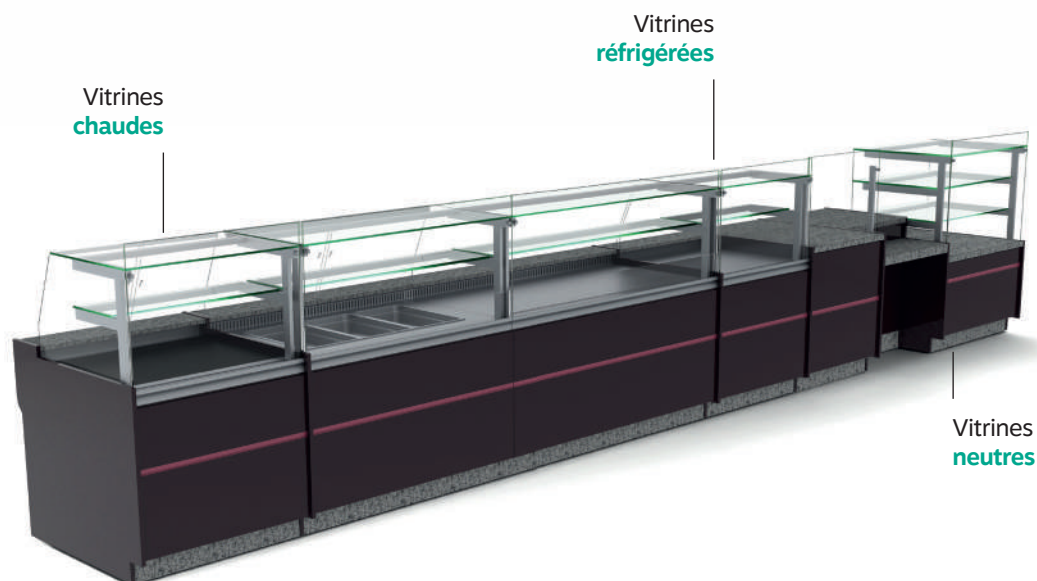
PRÉCONISATION

- Une gamme plébiscitée par les pâtisseries et chocolatiers désireux d'élargir leur offre produit avec la restauration rapide. *Nécessitant une grande capacité d'exposition.*



HAUTEUR DE
CHARGEMENT
50 mm

PROFONDEUR
D'EXPOSITION
615 mm

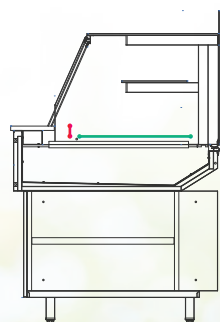


MODÈLE TOPAZE

LINÉAIRE DE VENTE



BOULANGERIE-PÂTISSERIE



HAUTEUR DE CHARGEMENT 60 mm
PROFONDEUR D'EXPOSITION 635 mm

SPÉCIFICITÉS

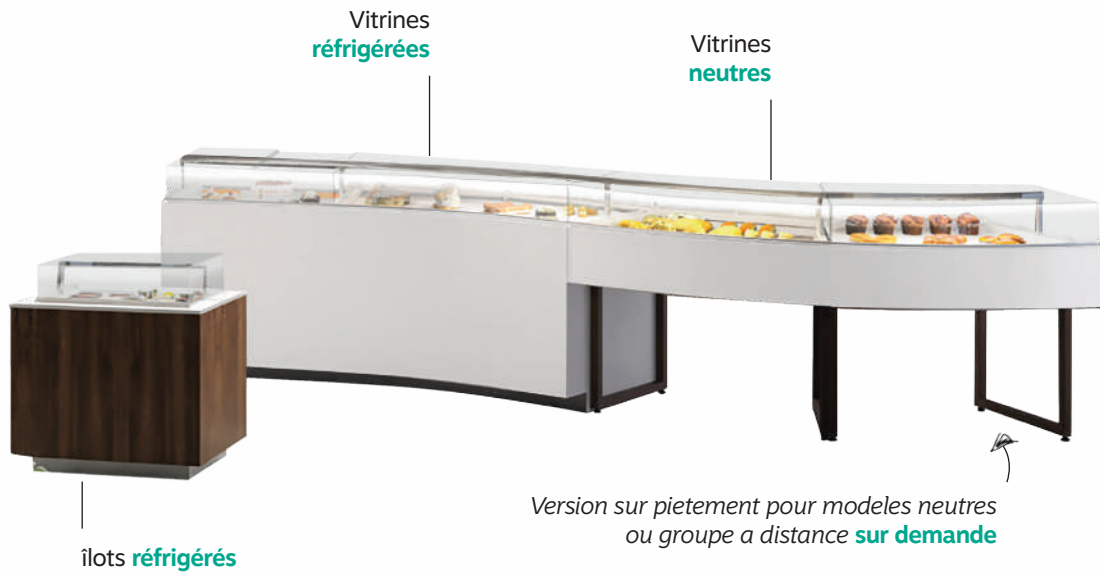
- Un plateau d'exposition à 820 mm pour des produits au plus près du regard des clients
- Un vitrage pare-haleine et une tablette supérieure de 600 mm idéale pour les viennoiseries
- Une hauteur de chargement de 60 mm

PRÉCONISATION

- Une gamme parfaitement adaptée aux boulangeries-pâtisseries traditionnelles qui misent sur l'impact visuel de leurs viennoiseries et leurs gâteaux tout en optimisant l'espace de vente







MODÈLE MINIMAL

LINÉAIRE DE VENTE



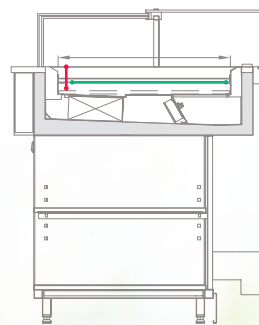
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

SPÉCIFICITÉS

- Une hauteur d'exposition de 900 mm
- Un plateau d'exposition réglable en hauteur
- Un vitrage collé cubique
- Système anti-condensation par soufflage d'air

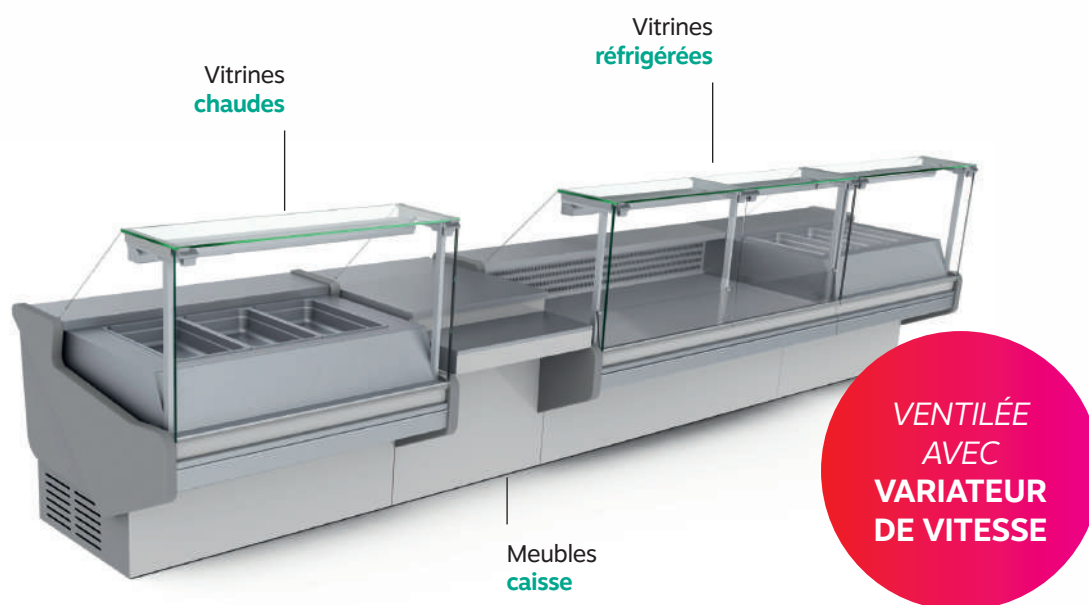
PRÉCONISATION

- Pour les artisans qui veulent sublimer leurs créations à travers un agencement qui privilégie la transparence et la lumière



HAUTEUR DE CHARGEMENT
2 niveaux réglables
42 ou 82 mm

PROFONDEUR D'EXPOSITION
605 mm

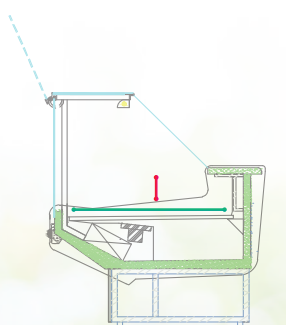


MODÈLE LIBRA

LINÉAIRE DE VENTE



BOUCHERIE



HAUTEUR DE CHARGEMENT
200 mm

PROFONDEUR D'EXPOSITION
840 ou 910 mm

SPÉCIFICITÉS

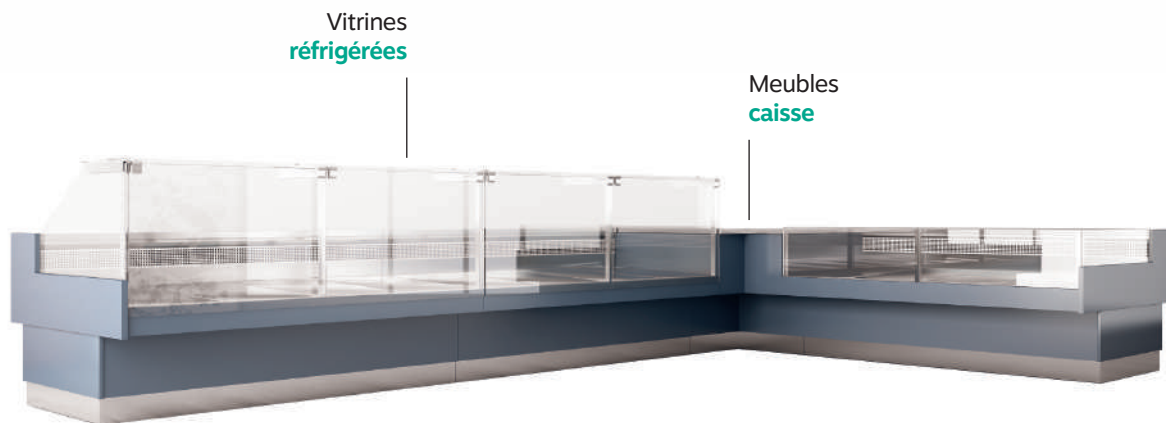
- Hauteur de chargement de 200 mm
- 2 styles de décor : droit ou standard
- 2 types de vitrage : droit ou bombé
- Versions avec ou sans réserves
- 2 profondeurs d'exposition possibles

PRÉCONISATION

- Une gamme parfaitement adaptée aux boucheries, charcuteries et traiteurs







MODÈLE ARA

LINÉAIRE DE VENTE



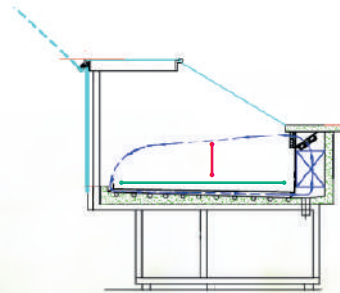
BOUCHERIE / FROMAGERIE

SPÉCIFICITÉS

- Double froid
- Hauteur de chargement de 230 mm
- 6 vitrages au choix

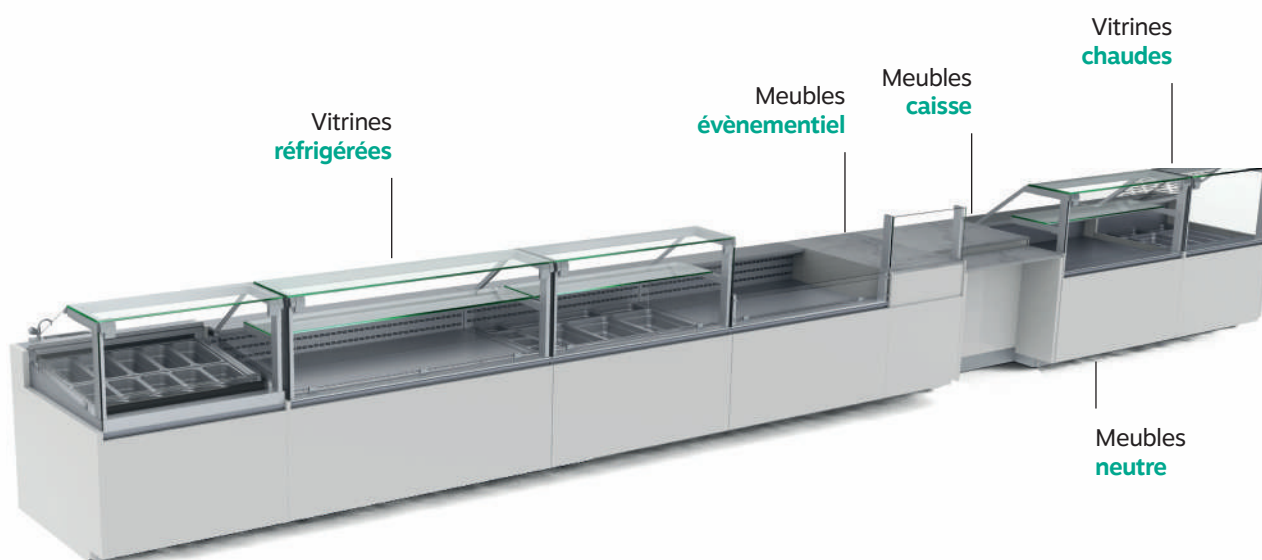
PRÉCONISATION

- Une gamme parfaitement adaptée aux bouchers et fromagers



HAUTEUR DE
CHARGEMENT
230 mm

PROFONDEUR
D'EXPOSITION
870 mm

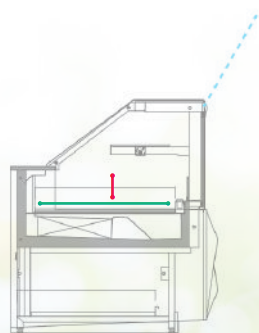


MODÈLE DAISY

LINÉAIRE DE VENTE



BOUCHERIE



HAUTEUR DE CHARGEMENT
140 mm

PROFONDEUR D'EXPOSITION
720 mm

SPÉCIFICITÉS

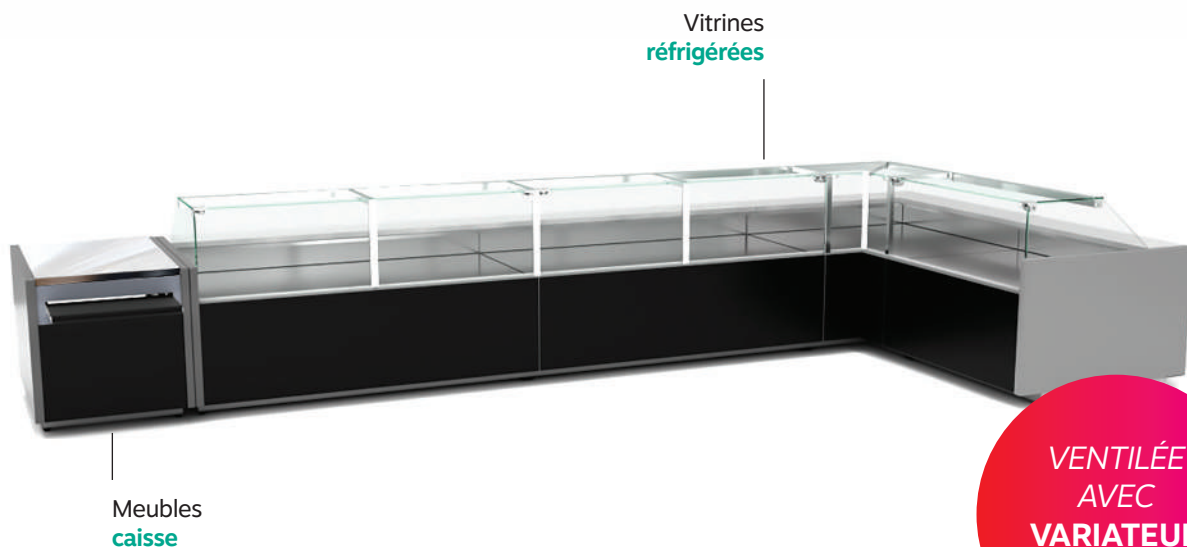
- Gamme complète avec une hauteur de chargement de 140 mm et une profondeur d'exposition de 720 mm
- Vitrage relevable par pistons

PRÉCONISATION

- Pour tous les commerces de vente à emporter, les pâtisseries et les traiteurs haut de gamme







VENTILÉE
AVEC
VARIATEUR
DE VITESSE

MODÈLE M1000

LINÉAIRE DE VENTE



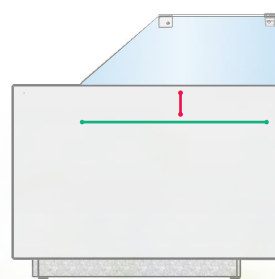
BOUCHERIE

SPÉCIFICITÉS

- Hauteur de chargement de 190 mm
- Vitrage bas rabattable

PRÉCONISATION

- Une gamme parfaitement adaptée aux commerces de proximité



HAUTEUR DE
CHARGEMENT
190 mm

PROFONDEUR
D'EXPOSITION
900 mm

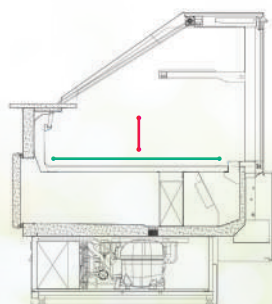
Vitrines
réfrigéréesVENTILÉE
AVEC
VARIATEUR
DE VITESSEMeubles
caisse

MODÈLE ISOTEKA

LINÉAIRE DE VENTE



BOUCHERIE



**HAUTEUR DE
CHARGEMENT** 180 mm

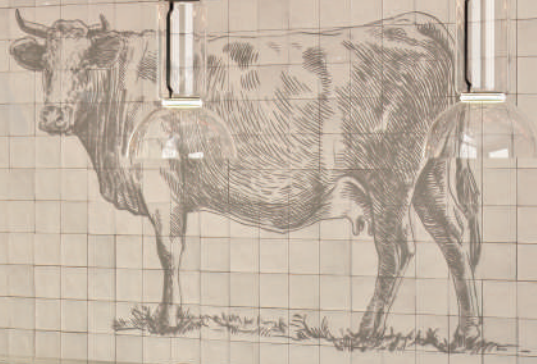
**PROFONDEUR
D'EXPOSITION** 820 mm

SPÉCIFICITÉS

- Avec son design épuré, elle offre une visibilité optimum des produits exposés
- Versions avec ou sans réserves
- Construction tout inox (chassis, cuve et exposition)

PRÉCONISATION

- Conçue spécialement pour répondre aux besoins des bouchers, charcutiers, traiteurs & fromagers
- Disponible en différentes finitions laquées ou stratifiées, elle s'adaptera à toutes les décorations et ambiances







MODÈLE COLUMBUS

VITRINE MURALE



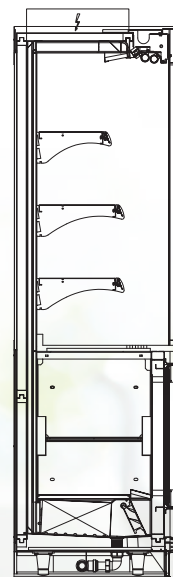
MÉTIERS DE BOUCHE

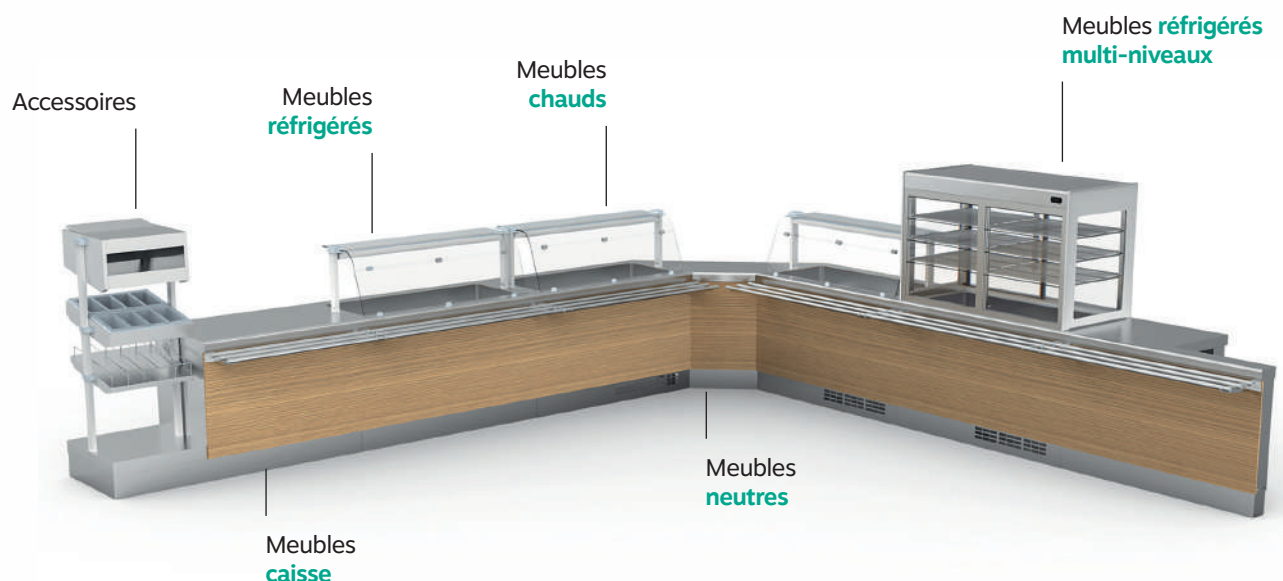
SPÉCIFICITÉS

- 2 profondeurs : 1000 ou 650 mm
- 3 étagères réglables en hauteur
profondeur 400 mm
- Soubassement réfrigéré avec portes
battantes
 - Éclairage LED sous le fronton
 - Rideau de nuit motorisé
- Groupe à distance uniquement

PRÉCONISATION

- Une gamme parfaitement adaptée aux
commerces de proximité





MODÈLE ALYAT

VITRINE MURALE



VENTE À EMPORTER

SPÉCIFICITÉS

- Une gamme self-service avec un agencement tout inox

PRÉCONISATION

- Une gamme conçue pour simplifier l'expérience du self-service, alliant praticité et performance







MODÈLE FRESCO

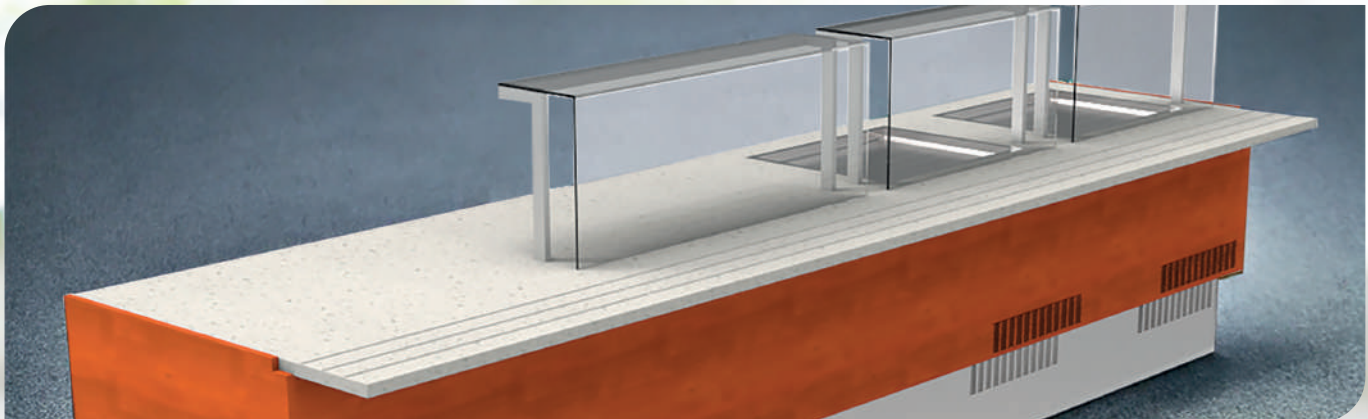
LINÉAIRE DE VENTE



VENTE À EMPORTER

SPÉCIFICITÉS

- une gamme contemporaine et complète pour une ligne de self-service moderne adaptée à vos besoins



UNIVERS **LAVERIE**

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE.....158 à 159

LAVE-VAISSELLE À CAPOT160 à 161

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE162

SOMMAIRE

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

158 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

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

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

160 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • MONOPHASÉ • 230 V

161 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRIPHASÉ • 400 V

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

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

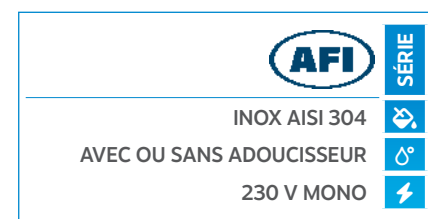


LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

• PANIERS CARRÉS 350 X 350 • 400 X 400 • 500 X 500

- 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

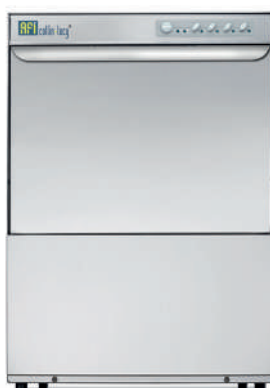


- Fond de cuve embouti et incliné pour une évacuation optimale en fin de travail



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.	1 505
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.	1 709
LVSH50	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler : 2800 Cuve : 1250	63	1 - 120 sec.	2 050

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.	1 775
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.	2 034
LVSH50D	590 x 600 x 850	345	3650	650	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler : 3000 Cuve : 2700	63	1 - 120 sec.	2 496

OPTIONS ET SUPPORTS

Réf.	Désignation	Prix (h.t.) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	170
STAND40	Support pour LVSH40	429
STAND	Support pour LVSH50	429

OPTIONS POMPES DE VIDANGE NON MONTÉES

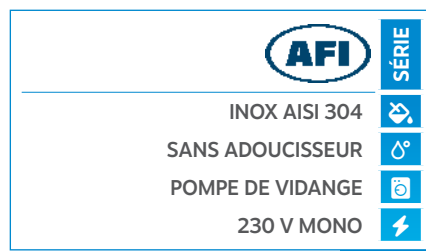
Réf.	Désignation	Prix (h.t.) €
DW999900086	Pour modèles 35/40/50	204
DW999900081	Pour modèles 35D/40D/50D	204

LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

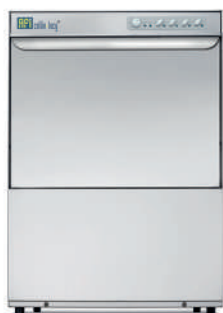
• PANIERS CARRÉS 350 X 350 • 400 X 400 • 500 X 500

• **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

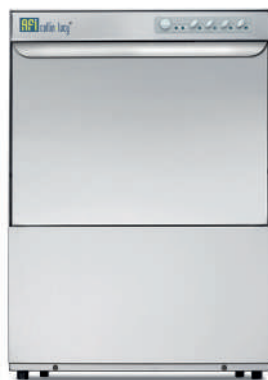


AISI 304 230 V 1,4 L/H
RÉF. LVSH35+PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 65 mm
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
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
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	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35+PS	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler : 2400 Cuve : 1250	60,6	1 - 120 sec.	1 709
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.	1 914
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.	2 254

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	170

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

• PANIERS CARRÉS 500 X 500 • MONOPHASÉ

- Lave-vaisselle à capot pour panier 500 X 500 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

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.	4 168



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.	4 682



OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	170

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pompes de vidange non montées	204

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

• PANIERS CARRÉS 500 X 500

• LAVE-VAISSELLE À CAPOT POUR PANIER 500 X 500 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

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.	3 759

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.	4 271

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

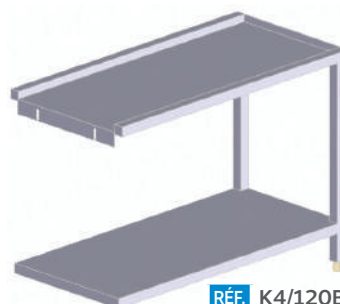
INOX

SÉRIE

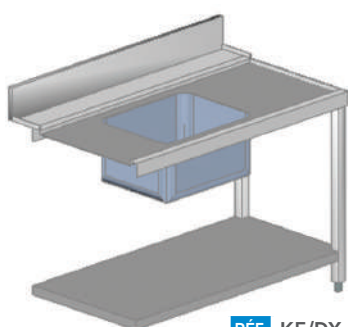
INOX



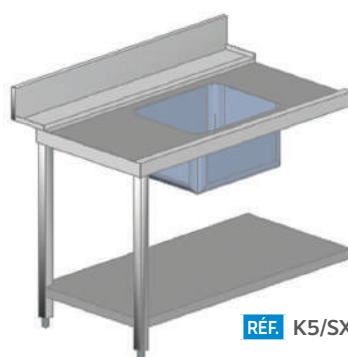
RÉF. K4/70B



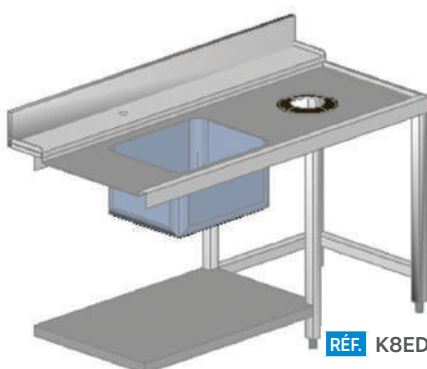
RÉF. K4/120B



RÉF. K5/DX



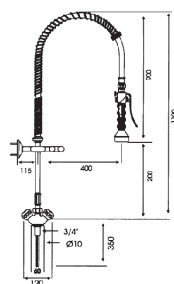
RÉF. K5/SX



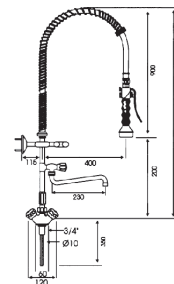
RÉF. K8ED



RÉF. K8EG



RÉF. CLARCO



RÉF. LUXA

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
K4/70B	Table de sortie gauche/droite de 700 mm	588
K4/120B	Table de sortie gauche/droite de 1200 mm	701
K5/SX	Plonge entrée gauche 1200 mm	1 501
K5/DX	Plonge entrée droite 1200 mm	1 501
K8ED	Plonge entrée droite 1500 mm + trou vide déchets	2 090
K8EG	Plonge entrée gauche 1500 mm + trou vide déchets	2 090



UNIVERS **CUISSONS**

GAMME 650166 à 169

GAMME 700170 à 187

GAMME 900188 à 201

FOURS PROFESSIONNELS.....202 à 204

FOURS À PIZZAS.....206 à 209

SOMMAIRE

FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES

GAMME 650

- 166 PLAQUES RONDES
- 167 PLAQUES À SNACKER
- 168 FRITEUSES
- 169 GRILL AVEC PIERRES DE LAVE
- 169 SOUBASSEMENTS

GAMME 700

- 170 FOURNEAUX SUR PLACARD ET SUR FOUR
- 171 FRITEUSES SUR COFFRE
- 172 FEUX VIFS
- 172 PLAQUES RONDES
- 173 FOURNEAUX SUR FOUR GN 2/1
- 175 FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ
- 176 PLAQUES INDUCTION
- 176 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES
- 177 PLAQUES COUP DE FEU
- 177 WOK
- 178 PLAQUES À SNACKER
- 180 GRILL AVEC PIERRES DE LAVE
- 180 GRILLADE GAZ
- 181 FRITEUSES
- 182 RÉSERVE À FRITES
- 182 PLANS NEUTRES
- 183 SALAMANDRES

GAMME 700

- 183 CUISEURS À PÂTES
- 184 BAINS-MARIE
- 185 MARMITES
- 186 SAUTEUSES
- 187 SOUBASSEMENTS

GAMME 900

- 188 FEUX VIFS
- 188 PLAQUES CARRÉES ÉLECTRIQUES
- 189 FOURNEAUX SUR FOUR
- 191 WOK
- 191 PLAQUES COUP DE FEU
- 192 PLAQUES À INDUCTION
- 192 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES
- 193 GRILL AVEC PIERRES DE LAVE
- 193 GRILLADE GAZ
- 194 PLAQUES À SNACKER
- 196 RÉSERVE À FRITES
- 196 PLANS NEUTRES
- 197 BAINS-MARIE
- 198 FRITEUSES SUR PLACARD
- 199 CUISEURS À PÂTES SUR PLACARD
- 200 SAUTEUSES
- 201 SOUBASSEMENTS

FOURS PROFESSIONNELS

- 202 FOURS À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 202 FOURS À CONVECTION CHAMBRE ÉMAILLÉE

- 203 FOURS MIXTES
- 204 FOURS À CONVECTION • ÉLECTROMÉCANIQUES & PROGRAMMABLES • AVEC HUMIDIFICATEUR

FOURS À PIZZAS

- 206 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 250 ET 300 MM • GAMME AFI
- 207 FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 330 MM

- 208 FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 340 MM
- 209 FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES

• 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

TOP 650

SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE

2-4 PLAQUES

INOX


SOUBASSEMENTS

voir page 169



INOX | 2 | 4,6 KW | RÉF. JUS-TZ-2



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	729



PLAQUES À SNACKER GAZ OU ÉLECTRIQUES

• 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 169



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	858
JUS-TRG-60	596 x 510 x 14	12	58	600 x 650 x 475	1 044

- **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 | 3,9 KW | RÉF. JUS-DGH-40



INOX | 7,8 KW | RÉF. JUS-DGH-60



SOUBASSEMENTS

voir page 169



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	3,9	42	400 x 650 x 475	891
JUS-DGH-60	596 x 510	7,8	58	600 x 650 x 475	1 051

FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES

• 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 169



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	1 009
JUS-TRC-2	2 x 10	12	36	600 x 650 x 475	1 574

• 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 169



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	1 079
JUS-TEF-2	2 x 12,5	17	35	600 x 650 x 475	1 814

GRILL AVEC PIERRES 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 169

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	871
JUS-TRH-60	580 x 500	14,4	67	600 x 650 x 475	1 068

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	434
JUS-600	600	16	600 x 512 x 555	480

OPTIONS PORTES

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
PJUS4	Porte pour JUS-400	50
PJUS6	Porte pour JUS-600	99

FOURNEAUX SUR PLACARD ET SUR FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUES

GAMME 700

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



INOX 16 KW RÉF. JUS-RA-4

- 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 21,8 KW RÉF. JUS-RQ-4

GAMME 700

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	2 100
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	2 425
JUS-RA-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	-	155	-	1050 x 700 x 850	2 756
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	3 231

COMMUTATEUR 7 POSITIONS

- Tout inox
- 4 plaques rondes
- Tri 400 V
- Lampe témoin de chauffe



INOX 9,2 KW RÉF. JZH-TE-4

- Four statique
- Grille de four 579,5 x 540 mm
- Série TE sur placard
- Série TT sur four



INOX 14 KW RÉF. JZH-TT-4

GAMME 700

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	1 595
JZH-TT-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	4,8	75	700 x 700 x 850	2 370



FRITEUSES SUR COFFRE GAZ OU ÉLECTRIQUES

• GAMME 700

- 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)

GAMME 700

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

20 LITRES PAR CUVE

INOX

SÉRIE



INOX ⚡ 12 KW RÉF. JZH-TC-1



INOX ⚡ 24 KW RÉF. JZH-TC-2

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	1 058
JZH-TC-2	2 x 20	24	107	700 x 700 x 850	1 595



- 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)

GAMME 700

FRITEUSE GAZ

20 LITRES PAR CUVE

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ
DE VILLE FOURNI

SÉRIE



INOX 🔥 15,5 KW RÉF. JZH-RC-1



INOX 🔥 31 KW RÉF. JZH-RC-2

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	1 433
JZH-RC-2	2 x 20	31	107	700 x 700 x 850	2 063



FEUX VIFS

• GAMME 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



INOX 2 15 KW RÉF. F2AP7G40



INOX 4 30 KW RÉF. F4AP7G80

GAMME 700

SÉRIE

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



SOUBASSEMENTS
voir page 187



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP7G40	15	400 x 700 x 280	1 052
F4AP7G80	30	800 x 700 x 280	1 776

PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES

• GAMME 700

- 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



INOX 2 5,2 KW RÉF. F2AP7E40



INOX 4 10,4 KW RÉF. F4AP7E80

GAMME 700

SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE
2-4 PLAQUES
INOX



SOUBASSEMENTS
voir page 187

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	702
F4AP7E80	10,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1 141



FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1 GAZ OU ÉLECTRIQUES

• GAMME 700

- **4 BRÛLEURS** disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- **FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Four gaz : allumage Piezo



INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG80LS

GAMME 700

SÉRIE

FOURNEAU GAZ

4 BRÛLEURS

FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE GN 2/1

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ
DE VILLE FOURNI



FOURNEAUX 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	3 315
F4G7FG80LS	7	4 x 7,5	37	800 x 700 x 850	3 324

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	3 228
F4G7FE80LS	6	Tri 400 V	4 x 7,5	36	800 x 700 x 850	3 236



FOURNEAU ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

• GAMME 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 sure, isolée

GAMME 700

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

4 PLAQUES

FOUR ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE GN 2/1

INOX

SÉRIE



- 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

FOURNEAU ÉLECTRIQUE 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	2 582



FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

GAMME 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

GAMME 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. F6G7FG120LP



INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG120+PCF



FOURNEAU 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) €
F6G7FG120LP	7	3 x 6 + 3 x 7,5	47,5	1200 x 700 x 849	4 516

FOURNEAU 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	5 106



PLAQUES INDUCTION

GAMME 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 grâce 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

GAMME 700

PLAQUE INDUCTION

1-2 FOYERS

INOX



INOX 2 7 KW RÉF. PVI7AP80



SOUBASSEMENTS

voir page 187



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	1 243
PVI7AP80	7	230 V Mono	800 x 700 x 280	2 284

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

GAMME 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 grâce 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



SOUBASSEMENTS

voir page 187

GAMME 700

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

2-4 FOYERS

INOX



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	2 086
PVINF7AP80	8,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	3 918



PLAQUES COUP DE FEU GAZ

• GAMME 700

- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple

- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil PCF7G80C et permettant de diminuer le risque de brûlure



SOUBASSEMENTS
voir page 187

GAMME 700

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

SÉRIE



INOX | 10 KW | RÉF. PCF7G80C



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PCF7G80C	10	800 x 700 x 280	2 592

WOK GAZ

• GAMME 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

GAMME 700

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

SÉRIE



SOUBASSEMENTS
voir page 187



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	844
WOK7G80	28	800 x 700 x 280	1 486

PLAQUES À SNACKER GAZ

PLAQUES SIMPLES & DOUBLES

• GAMME 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

GAMME 700

GRILL GAZ
PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME
INOX
INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée



INOX | 7 KW | RÉF. GR7G40



INOX | 14 KW | RÉF. GR7G801/2NC



SOUBASSEMENTS
voir page 187



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	1 385
GR7G40C	Chrome	7	400 x 700 x 280	1 651

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	1 461
GR7G40NC	Chrome	7	400 x 700 x 280	1 733

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	2 249
GR7G80C	Chrome	14	800 x 700 x 280	2 785

PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G801/2N	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	2 312
GR7G801/2NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2 851

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	2 423
GR7G80NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2 967

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

PLAQUES SIMPLES & DOUBLES

GAMME 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

GAMME 700

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX



cuisson sont disponibles :
lisse, nervurée ou semi-lisse et
semi-nervurée

- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée



INOX 4,5 KW RÉF. GR7E40



INOX 9 KW RÉF. GR7E801/2NC



SOUBASSEMENTS

voir page 187



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	1 200
GR7E40C	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1 422

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	1 289
GR7E40NC	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1 495

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	1 933
GR7E80C	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2 340

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) €
GR7E801/2N	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1 996
GR7E801/2NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2 405

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	2 106
GR7E80NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2 521

GRILL AVEC PIERRES DE LAVE

GAMME 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

GAMME 700

GRILL GAZ

INOX

+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



SOUBASSEMENTS

voir page 187



INOX 7 KW RÉF. GPL7PG40



INOX 14 KW RÉF. GPL7PG80



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GPL7PG40	7	400 x 700 x 280	1 408
GPL7PG80	14	800 x 700 x 280	2 273

GRILLADE GAZ

GAMME 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 protections 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 187

GAMME 700

GRILLADE GAZ

INOX

+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



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	3 299

FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES

GAMME 700

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 12 litres
- Cuve emboutie avec zone froide
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile
- Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Un panier par cuve de 12 litres
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le devant de l'appareil pour faciliter la récupération de l'huile usagée

GAMME 700

FRITEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

12 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



SOUBASSEMENTS

voir page 187



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	1 617
FAP7G80	12 + 12	110 - 190°C	20	800 x 700 x 280	2 892

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	1 516
FAP7E80	12 + 12	60 - 190°C	22	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2 759



RÉSERVE À FRITES

• GAMME 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

GAMME 700

POSTE DE SALAGE ÉLECTRIQUE

INOX

SÉRIE



ÉLECTRIQUES

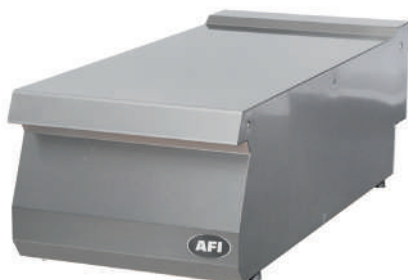


Réf.	Tension et voltage	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSP7E40	230 V Mono	1	400 x 700 x 280	606

PLANS NEUTRES

• GAMME 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

GAMME 700

INOX

SÉRIE



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN7P40	400 x 700 x 280	314
PN7P80	800 x 700 x 280	451

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

GAMME 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

GAMME 700

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	1 210

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

GAMME 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

PROFONDEUR
PANIER
150 MM

GAMME 700

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE
20 LITRES PAR CUVE
INOX

LIVRÉ AVEC : 2 PANIERS
130 X 130 X 200 H
+ 1 PANIER 80 X 280 X 200 H

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	1 181



BAINS-MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUES

• GAMME 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 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 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 gastronomes vendus séparément

GAMME 700

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE

BAC GN 1/1

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



SOUBASSEMENTS

voir page 187

**BACS
GASTRO**

voir page 230



INOX  1 kW RÉF. BMP7G40



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	869
BMP7G80	4	800 x 700 x 280	1 034



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	752
BMP7E80	30 - 90°C	2	230 V Mono	800 x 700 x 280	1 034



MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES

GAMME 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

GAMME 700

MARMITE GAZ/ÉLECTRIQUE

60 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



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	5 077
MA7G60D	Direct	60	11	230 V Mono	800 x 700 x 850	4 265

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	4 604



SAUTEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES

• GAMME 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

GAMME 700

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

50 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve
- Cuisson plus rapide et plus économique
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle



INOX ⚡ 7,5 KW RÉF. SA7E50



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. 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	4 820

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	4 295



SOUBASSEMENTS

• GAMME 700

GAMME 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	400
S7P80	800 x 630 x 570	620



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	255
S7SP80	800 x 580 x 570	328

FEUX VIFS

• GAMME 900

- 2, 4 ou 6 brûleurs disponibles
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale



INOX 2 16 KW RÉF. F2AP9G40



INOX 4 32 KW RÉF. F4AP9G80

GAMME 900

SÉRIE

RÉCHAUD GAZ
2-4-6 BRÛLEURS
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS
voir page 201



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	1 255
F4AP9G80	2 x 6 + 2 x 10	32	800 x 900 x 280	2 220
F6AP9G120	3 x 6 + 3 x 10	48	1200 x 900 x 280	3 071

PLAQUES CARRÉES ÉLECTRIQUES

• GAMME 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



INOX 6 24 KW RÉF. F6AP9E120

GAMME 900

SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE
2-4-6 PLAQUES
INOX



SOUBASSEMENTS
voir page 201

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	1 927
F4AP9E80	4 x 4	16	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3 622
F6AP9E120	6 x 4	24	Tri 400 V	1200 x 900 x 280	5 117



FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE

• GAMME 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

GAMME 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 minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Dimensions du four : four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 feux et four de 1060 x 550 x 275 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	3 852
F4G9FG80LS	8	4 x 10	48	800 x 900 x 850	3 900
F6G9FG120LP	8	3 x 6 + 3 x 10	56	1200 x 900 x 850	5 248
F6G9FG120LS	13	3 x 6 + 3 x 10	61	1200 x 900 x 850	5 544

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	38	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3 784
F4G9FE80LS	6	4 x 10	46	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3 834
F6G9FE120LP	6	3 x 6 + 3 x 10	54	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5 146
F6G9FE120LS	9	3 x 6 + 3 x 10	57	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5 637



FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

GAMME 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 ce modèle 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.

GAMME 900

SÉRIE

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

4 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



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	4 973



WOK GAZ

GAMME 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

GAMME 900

SÉRIE

WOK GAZ



INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 201



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WOK9G40	14	400 x 900 x 280	934
WOK9G80	28	800 x 900 x 280	1 634

PLAQUE COUP DE FEU GAZ

GAMME 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



INOX 10 KW RÉF. PCF9G80C

GAMME 900

SÉRIE

PLAQUE GAZ



INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 201



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PCF9G80C	10	800 x 900 x 280	2 909

PLAQUES À INDUCTION

GAMME 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

GAMME 900

PLAQUE INDUCTION

2-4 FOYERS

INOX



INOX 4 14 KW RÉF. PVI9AP80



SOUBASSEMENTS
voir page 201



INDUCTION

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVI9AP40	7	230 V Mono	400 x 900 x 280	2 067
PVI9AP80	14	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3 784

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

GAMME 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

GAMME 900

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

2-4 FOYERS

INOX



INOX 4 12 KW RÉF. PVINF9AP80



SOUBASSEMENTS
voir page 201



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	2 660
PVINF9AP80	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	5 001

GRILL AVEC PIERRES DE LAVE

GAMME 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

GAMME 900

SÉRIE

GRILL GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 201



GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GPL9PG40	10	400 x 900 x 280	1 357
GPL9PG80	20	800 x 900 x 280	2 292

GRILLADE GAZ

GAMME 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
- Défecteur 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 201

GAMME 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	3 562
CG9PG120	40	1200 x 900 x 280	5 402

PLAQUES À SNACKER GAZ

• PLAQUES SIMPLES OU DOUBLES

• GAMME 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 9 KW RÉF. GR9G40



INOX 18 KW RÉF. GR9G801/2NC



SOUBASSEMENTS

voir page 201



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	1 550
GR9G40C	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	2 033

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	1 623
GR9G40NC	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	2 107

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	2 681
GG9G80C	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3 480

PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G801/2N	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2 723
GR9G801/2NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3 572

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	2 802
GR9G80NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3 572

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

• PLAQUES SIMPLES OU DOUBLES

• GAMME 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

GAMME 900

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX



- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée



INOX | 6 KW | RÉF. GR9E40



INOX | 12 KW | RÉF. GR9E801/2NC



SOUBASSEMENTS
voir page 201

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	1 324
GR9E40C	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1 701

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	1 437
GR9E40NC	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1 849

PLAQUES DOUBLES • LISSES

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	2 275
GR9E80C	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2 936

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.) €
GR9E801/2N	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2 322
GR9E801/2NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3 029

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	2 416
GR9E80NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2 965

RÉSERVE À FRITES

GAMME 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

GAMME 900

POSTE DE SALAGE ÉLECTRIQUE

INOX

SÉRIE



SOUBASSEMENTS

voir page 201

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	731

PLANS NEUTRES

GAMME 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

GAMME 900

INOX

SÉRIE



SOUBASSEMENTS

voir page 201



INOX RÉF. PN9P40



INOX RÉF. PN9P80

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN9P40	400 x 900 x 280	407
PN9P80	800 x 900 x 280	585

BAINS-MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUE

• GAMME 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 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 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 gastronormes vendus séparément

GAMME 900

SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE

BAC GN 2/3

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 201



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	1 014
BMP9G80	4	800 x 900 x 280	1 165

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	884
BMP9E80	30 - 90 °C	2	230 V Mono	800 x 900 x 280	1 191

FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES SUR PLACARD

GAMME 900

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 22 litres
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus mono bloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Deux paniers par cuve de 22 litres
- Grand panier en option
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée
- Temps de cuisson 3 ½ minutes

GAMME 900

FRITEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

22 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



INOX 22 KW RÉF. FR9G40



INOX 36 KW RÉF. FR9E80



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR9G40	22	110 - 190 °C	22	400 x 900 x 850	2 459
FR9G80	22 + 22	110 - 190 °C	44	800 x 900 x 850	4 538

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	2 402
FR9E80	22 + 22	60 - 190 °C	36	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4 362



CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES SUR PLACARD

• GAMME 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

Livré avec 3 paniers
280 x 130 x 230 H par cuve



INOX 18 KW RÉF. CAP9G40



INOX 24 KW RÉF. CAP9E80

GAMME 900

SÉRIE

CUISEUR À PÂTES GAZ/ÉLECTRIQUE



40 LITRES PAR CUVE



INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CAP9G40	40	18	400 x 900 x 850	2 715
CAP9G80	40 + 40	36	800 x 900 x 850	4 831

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	2 712
CAP9E80	40 + 40	24	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4 355



SAUTEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES

GAMME 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

GAMME 900

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE
80/100/130/205 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SÉRIE



- 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	6 193
SA9G100	100	24	230 V Mono	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	6 622
SA9G130	130	30	230 V Mono	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	7 109
SA9G205	205	44	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	11 593

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	5 443
SA9E100	100	12	Tri 400 V	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	5 874
SA9E130	130	15	Tri 400 V	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	6 809
SA9E205	205	21	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	10 659



SOUBASSEMENTS

• GAMME 900

GAMME 900

SÉRIE

INOX



- 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	415
S9P80	800 x 791 x 570	655
S9P120	1200 x 791 x 570	951



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	296
S9SP80	800 x 743 x 570	377
S9SP120	1200 x 743 x 570	529

FOURS À CONVECTION

• AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

FOUR ÉLECTRIQUE

CHAMBRE EN INOX

• OUVERTURE DE PORTE À 90°
(PERMET DE SORTIR FACILEMENT
LES PLAQUES DU FOUR)

- Thermostat 50°C-300°C
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)
- Ouverture de porte à 90° (permet de sortir facilement les plaques du four)
- Équipé de 2 ventilateurs
- Poignée de porte robuste en inox
- Porte double vitrage

YXD-1A et YXD-4A

- Chambre de cuisson en inox
- Minuterie 120 minutes
- Signal sonore de fin de cuisson
- Modèle YXD-1A équipé de 2 résistances
- Modèle YXD-4A équipé de 3 résistances
- Grill pour le modèle YXD-4A

Livrés avec 4 plaques aluminium
454 x 327 mm

YXD-8A

- FONCTION AUTO
REVERSE : INVERSION DU SENS
DE ROTATION DE LA TURBINE =
excellente distribution de la chaleur
- Minuterie 105 minutes + fonction
«continu»
- Arrêt du moteur à l'ouverture de
porte
- Chambre de cuisson émaillée
- Équipé de 2 résistances de 3,1 kW
chacune

Livrés avec 4 plaques 600 x 400



⚡ 4,67 kW RÉF. YXD-4A



⚡ 6,4 kW RÉF. YXD-8A

Format
600 x 400



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	724
YXD-4A	2,67 kW + 2 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	40	595 x 530 x 570	815
YXD-8A	6,4 kW	--	400 x 600	62	834 x 725 x 572	1 330

FOURS À CONVECTION

• CHAMBRE ÉMAILLÉE

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

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	1 085

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 L x P x H (mm)	Dimensions four L x P x H (mm)	Prix (h.t) €
FELD04	4	4 - 600 x 400/4 - GN 1/1	5,45	79	840 x 920 x 675	680 x 520 x 360	2 929
FELD05	5	5 - 600 x 400/5 - GN 1/1	6,45	87	840 x 920 x 755	680 x 480 x 440	3 084
FELD06	6	6 - 600 x 400/5 - GN 1/1	7,65	91	840 x 920 x 835	680 x 480 x 520	3 165
FELD07	7	7 - 600 x 400/4 - GN 1/1	10,7	106	840 x 920 x 935	680 x 480 x 620	3 704
FELD10	10	10 - 600 x 400/5 - GN 1/1	12,7	127	840 x 920 x 1155	680 x 480 x 840	4 011



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	482



SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
FELD06SUP	Pour four FELD06	1 013
FELD10SUP	Pour four FELD10	1 013

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPPGN1/1	Grille GN 1/1	94
GRILLESUPP600X40	Grille 600 x 400	110

FOURS À CONVECTION

- **ÉLECTROMÉCANIQUES**
- **AVEC HUMIDIFICATEUR**

FOUR ÉLECTRIQUE 
4-6-10 NIVEAUX GN 1/1 
INOX 

- 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 752 x 561	3 134
GEU611	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 780 x 711	3 305
GEU1011	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 780 x 1011	4 215



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	959
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	950

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPPGN1/1	Grille INOX GN 1/1	94

FOURS À CONVECTION

- PROGRAMMABLES
- AVEC HUMIDIFICATEUR

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Éclairage intérieur de la chambre
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie

- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Espacement entre les niveaux : 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de la porte

- Humidification programmable ou manuelle
- Section du câble : 5G2,5
- Tri 400 V

Dotation : 1 grille GN 1/1



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 752 x 561	3 373
GEU611P	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 780 x 711	3 543
GEU1011P	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 780 x 1011	4 457



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	959
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	950

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPPGN1/1	Grille INOX GN 1/1	94

FOURS À PIZZAS

• POUR PIZZA Ø 250 ET 300 MM



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

PIZZAS Ø 250 MM

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	1 186
FAPE4X4	2 x 4 pizzas	8	65	500 x 500	800 x 720 x 700	1 695
FAPE5	1 x 5 pizzas	5	65	620 x 620	920 x 820 x 440	1 440
FAPE5X5	2 x 5 pizzas	10	115	620 x 620	920 x 820 x 780	2 289



PIZZAS Ø 300 MM

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	2 119
FAPE6+6	2 x 6 pizzas	12	145	920 x 620	1220 x 820 x 780	3 220
FAPE9	1 x 9 pizzas	8	110	920 x 920	1220 x 1140 x 440	2 628
FAPE9+9	2 x 9 pizzas	16	190	920 x 920	1220 x 1140 x 780	4 069



SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
OZSUPS	Support sans glissières	1 087
OZSUPC	Support avec glissières	1 211

FOURS À PIZZAS

• POUR PIZZA Ø 330 MM

• PORTE EXTRA LARGE

- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 60 mm 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	568
NFP11	2 pizzas	5	47	530 x 430 x 520	2 x 350 x 350 x 110	957

• PORTE VITRÉE EXTRA LARGE

- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 60 mm 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	1 281
NFP44	8 pizzas	10	150	960 x 780 x 770	2 x 680 x 680 x 150	2 002



SUPPORTS

Réf.	Désignation	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SP1680	Pour NFP4	900 x 770 x 1100	345
SP2680	Pour NFP44	900 x 770 x 850	328

FOURS À PIZZAS

• POUR PIZZA Ø 340 MM

• 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

FOUR ÉLECTRIQUE

4-6-8-9-12-18 PIZZAS

INOX



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	2 340
SB4	1 x 4 pizzas	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	2 128
SB6	1 x 6 pizzas	7,2	97	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 430	2 892
SB4+4	2 x 4 pizzas	9,6	150	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 770	3 994
SB6+6	2 x 6 pizzas	14,4	198	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 770	5 234
SB9	1 x 9 pizzas	10,8	121	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 430	3 756
SB9+9	2 x 9 pizzas	21,6	227	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 770	7 159

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	602
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	634
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	821



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	3 004
SB66G	2 x 6 pizzas	14,4	198	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 770	5 205

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB6/66G	1360 x 850 x 910	723

FOURS À PIZZAS

• ENTIÈREMENT EN PIERRES 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	3 168
LE44TOP	2 x 4	9,6	178	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 770	5 870
LE6TOP	6	7,2	120	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 360	3 717
LE66TOP	2 x 6	14,4	243	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 770	6 885
LE9TOP	9	10,8	151	1020 x 1035 x 145	1360 x 1470 x 360	5 542

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	602
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	634
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	821

• 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 300 mm



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	5 616
LG6	6	9,6	170	610 x 940 x 150	960 x 1235 x 520	6 426

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SLG4	960 x 935 x 850	681
SLG6	960 x 1235 x 850	731

UNIVERS **PETIT MATÉRIEL**

FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE	213
BATTEURS & PÉTRINS.....	216 à 220
CRÊPIÈRES & GAUFRIERS	221 à 223
GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES • SHOARMAS.....	224 à 234
CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE.....	235 à 236
FRITEUSES TABLE & COFFRE.....	237 à 240
TRANCHEURS & HACHOIRS.....	246 à 248
FOURS MICRO-ONDES.....	249
BALANCES.....	250

SOMMAIRE

FOURS

213 FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE

BATEURS & PÉTRINS

216 BATEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES

217 BATEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES

218 PÉTRINS DIGITAUX & MÉCANIQUES • 2 VITESSES

219 PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES

220 PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE
CUVE AMOVIBLE

CRÊPIÈRES & GAUFRIERS

221 CRÊPIÈRES

223 GAUFRIERS

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES • SHOARMAS

224 GRILLS RAINURÉS

226 TOASTERS À CONVOYEUR

226 TOASTERS

227 SALAMANDRES

228 SALAMANDRES PRO • TRAVERSANTE

229 SHOARMAS GAZ ET ÉLECTRIQUE

229 COUTEAUX À DÖNER KEBAB

230 PLAQUES À INDUCTION • 280 MM

231 PLAQUES À SNACKER
LISSES ET RAINURÉES

232 PLAQUES À SNACKER • LISSES

233 PLAQUES À SNACKER
• LISSES RAINURÉES • 2/3 - 1/3

234 GRILL AVEC PIERRES DE LAVE

234 BRÔLEURS SUR PIEDS

CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE

235 CHAUFFE-ASSIETTES

235 BAINS-MARIE DE TABLE

236 PLAQUE CHAUFFANTE POUR GN 1/1

FRITEUSES TABLE & COFFRE

237 FRITEUSES DE TABLE • AVEC ET SANS VIDANGE

240 FRITEUSES SUR COFFRE

TRANCHEURS & HACHOIRS

246 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C

246 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER

247 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING

247 TRANCHEURS À PIGNONS

248 HACHOIRS

FOURS MICRO-ONDES

249 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

BALANCES

250 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO
STANDARD & À POSER AU SOL



VERSION INOX

SPEED[®] COLOR DISPONIBLE EN 5 COLORIS



VERSION NOIRE

VERSION BLEUE

VERSION BLANCHE

VERSION ROUGE

SPEED[®] INOX / **SPEED[®] COLOR**

FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE

*DÉMARREZ VOTRE
CUISSON D'UNE
SIMPLE PRESSION !*

FACILE À UTILISER

- Son écran couleur tactile 5 pouces permet une prise en main simplifiée
- Possibilité de créer soi-même plus de 1000 recettes • Ajout de photos pour personnaliser ses recettes • Programmes : Jusqu'à 15 étapes par cuisson

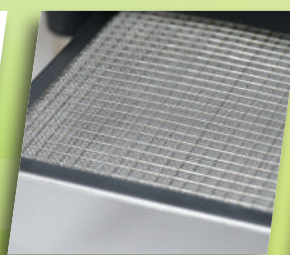
FACILE À INSTALLER

- Le four n'a pas besoin de hotte d'extraction • Il suffit de le brancher sur une prise monophasée • Faible encombrement : installation dès 60 cm de comptoir

NETTOYAGE

- Facile à nettoyer avec ses angles arrondis
- Filtre à graisse et à air démontables pour l'entretien



FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE• **GAMME SPEED'COLOR & SPEED'INOX**ANGLES
ARRONDISÉCRAN
TACTILES 5"FILTRES
DÉMONTABLESPORT
USB

- GAUFRES : 15 secondes
- CROQUE-MONSIEUR : 45 secondes
- PIZZA GARNIE : 60 secondes
- SANDWICH POULET : 45 secondes
- HAMBURGER : 90 secondes

FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE

GAMME SPEED'COLOR & SPEED'INOX

SPEED'COLOR / **SPEED'INOX**

FOUR HYBRIDE ÉLECTRIQUE

PORT USB

SÉRIE



- SEULEMENT 422 MM DE PROFONDEUR ENTRE CHAQUE PIED
- ÉCRAN COULEUR TACTILE 5 POUCES
- 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 > idéal pour les chaînes
- Faible encombrement
- Alimentation 220/230V ~ 50Hz
- Fonctionnement silencieux : 54dB en fonctionnement
- Cavité en acier inoxydable



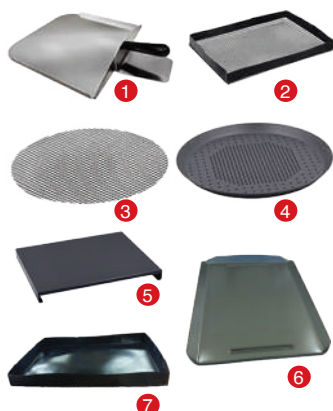
INOX RÉF. SPEEDINOX



Réf.	Coloris	Vol. (L)	Puiss. max. (W)	Micro-ondes (W)	Air chaud convection (W)	Poids (KG)	Dimensions (L x P x H) (mm)		Prix € HT
							Extérieures	Chambre	
SPEEDINOX	INOX	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
SPEEDCOLOR-BLACK	NOIR	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
SPEEDCOLOR-BLUE	BLEU	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
SPEEDCOLOR-WHITE	BLANC	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
SPEEDCOLOR-RED	ROUGE	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970

ACCESSOIRES

Réf.	Numéro	Désignation	Dimensions (L x P x H) (mm)	Prix (h.t) €
P10	1	Pelle avec poignée	410 x 300 x 70	37
PPAN	2	Panier de cuisson en Teflon avec fond nid d'abeille	280 x 210 x 25	22
PTEF	3	Tapis en Teflon rond nid d'abeille	Diamètre : 210 Hauteur : 1	5
PPIZ	4	Plaque à pizzas ronde	Diamètre : 257 Hauteur : 20	23
PPLAQ	5	Plaque revêtement Teflon	343,4 x 311,7 x 25	28
PPLAT	6	Plateau de cuisson plat	222 x 285 x 20	105
PPANP	7	Panier de cuisson en Teflon avec fond plein	222 x 290 x 30	66



BATTEURS-MÉLANGEURS

- 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 243



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	1 025
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	1 278

BATTEURS-MÉLANGEURS

10-20-30 LITRES

INOX AISI 304



- 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



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	1 089
BM20	20	1,1	85	555 x 505 x 764	1 341
BM30	30	1,5	170	616 x 595 x 1138	2 242



OPTION SUPPORT

Réf.	Description	Prix (h.t) €
SPBM	Support pour batteur-mélangeur	398



OPTION HACHOIR

Réf.	Description	Prix (h.t) €
HVBM	Hachoir pour batteur-mélangeur	491

PÉTRINS

• 2 VITESSES • AFFICHAGE DIGITAL

- 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 243



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	3 408

PÉTRINS

• 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 243



JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DU STOCK



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	8 484
PM120	120	75	3,7/7,5	670	1240 x 780 x 1500	11 273

PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES

10-20-30-40-50 LITRES

STRUCTURE EN ACIER

- **MOTEUR PUISSANT VENTILÉ**
- Structure en acier protégé par un vernis résistant à la chaleur
- Bol, spirale et grille de protection en inox
- Transmission par courroie
- Minuterie
- Sécurité sur grille de protection
- Roulette

BACS À FARINE
voir page 243



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	1 421
DN20M	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1 615
DN30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1 868

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	2 266
DN50	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2 367

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	1 445
DN20T	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1 665
DN30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1 952
DN40T	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	2 314
DN50T	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2 436

PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE CUVE AMOVIBLE

20-30-40 LITRES



20 L | 1,5 KW | RÉF. HTD20M



20 L | 1,5 KW | RÉF. HTD20T

**BACS À
FARINE**
voir page 243


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	1 952
HTD30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	2 071

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	2 012
HTD30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	2 145
HTD40T	40	450 x 270	2,2	170	870 x 480 x 920	2 641

LAMINOIR POUR PIZZA VERTICAL

 FORMEUSE PIZZAS ÉLECTRIQUE
PIZZA DE 140 À 290 MM
& DE 260 À 400 MM


- 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

ÉLECTRIQUES



Réf.	Pour pizzas	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FP30	de 140 à 290 mm	370	31	420 x 420 x 700	1 941
FP40	de 260 à 400 mm	370	38	520 x 520 x 800	2 136

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

FABRICATION FRANÇAISE

- Crêpières avec plaques en fonte émaillée pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, galettes au sarrasin, tampus indiennes, chapatis indonésien, blinis... Très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué
- Disques en fonte émaillée
- Haute performance :
 - une température parfaitement homogène,
 - un transfert de chaleur adapté au gaz et à l'électricité
- La fonte émaillée assure une

cuisson homogène, avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable

- Les résistances en spirale directement intégrées sous la plaque répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes
- Équipement : thermostats 0-280°C, voyants de contrôle, commandes indépendantes

Livré avec raclette en bois



1 ⚡ 3 KW RÉF. RG-CES350



2 ⚡ 6 KW RÉF. RG-CED350

Ø PLAQUES 350 MM • ÉLECTRIQUES

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-CES350	1	3	230	14,5	450 x 500 x 240	577
RG-CED350	2	6	380	29	860 x 500 x 240	927



Ø PLAQUES 400 MM • ÉLECTRIQUES

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-CES400	1	3	230	18	450 x 500 x 240	603
RG-CED400	2	6	380	34	860 x 500 x 240	994



CRÊPIÈRES GAZ

FABRICATION FRANÇAISE

- Crêpières avec plaques en fonte émaillée pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, galettes au sarrasin, tampus indiennes, chapatis indonésien, blinis... Très apprécié aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué
- Disques en fonte émaillée
- Haute performance :
 - une température parfaitement homogène,
 - un transfert de chaleur adapté au gaz et à l'électricité
- La fonte émaillée assure une cuisson homogène, avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable
- Les brûleurs 8 branches en étoile répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes
- Équipement: boutons de réglage, boutons d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité, veilleuses, commandes indépendantes
- Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN
- Monté avec injecteur butane propane

Livré avec un jeu d'injecteurs gaz de ville

Livré avec raclette en bois

CRÊPIÈRE GAZ

350 MM / 400 MM

1-2 PLAQUES

PLAQUES EN FONTE ÉMAILLÉE
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



1 3,2 KW RÉF. RG-CGS350



2 6,4 KW RÉF. RG-CGD350

Ø PLAQUES 350 MM • GAZ

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-CGS350	1	3,2	16	450 x 500 x 240	604
RG-CGD350	2	6,4	32	860 x 500 x 240	1 090



Ø PLAQUES 400 MM • GAZ

Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-CGS400	1	3,2	18,5	450 x 500 x 240	657
RG-CGD400	2	6,4	34	860 x 500 x 240	1 163



GAUFRIERS

FABRICATION FRANÇAISE

- Les gaufriers sont conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte fraîche maison
- L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30
- Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage
- Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle, commandes indépendantes, moules Bruxelles (3x5 carrés) ou moules Liège (4x6 carrés)

GAUFRIER ÉLECTRIQUE 
 MOULE BRUXELLES 3X5/LIÈGE 4X6 
 1-2 FERS 
 PLAQUES EN FONTE ÉMAILLÉE 



3X5  1  1,6 KW RÉF. RG-GSE10



3X5  2  3,2 KW RÉF. RG-GDE10

MOULES BRUXELLES 3X5 CARRÉS • ÉLECTRIQUES



Réf.	Fers	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-GSE10	1	1,6	230	19	305 x 440 x 230	843
RG-GDE10	2	3,2	230	38	550 x 440 x 230	1 654



4X6  1  1,6 KW RÉF. RG-GSE20



4X6  2  3,2 KW RÉF. RG-GDE20

MOULES LIÈGE 4X6 CARRÉS • ÉLECTRIQUES



Réf.	Fers	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-GSE20	1	1,6	230	22	305 x 440 x 230	843
RG-GDE20	2	3,2	230	38	550 x 440 x 230	1 654

GRILLS PANINIS

• RAINURÉS

GRILL ÉLECTRIQUE



• BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE

- Thermostat 300°C

- Lampe témoin de mise sous tension et de chauffe
- Thermostat mécanique

- 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	471
GH811E	355 x 235	2,2	20	410 x 305 x 210	527



GRILLS PANINIS

• RAINURÉS

- Construction Inox
- Poignées résistantes à la chaleur
- Régulation du thermostat 50 à 300°C pour les modèles simples et 50 à 310°C pour les modèles doubles
- Plaques nervurées
- 230 V Mono

AFI
SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE



4 KW RÉF. GTP5530



6 KW RÉF. GTP6040

SIMPLES - ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GTP2735	2,5	20	270 x 350	410 x 410 x 280	494
GTP2745	3	27	270 x 450	510 x 410 x 280	567

DOUBLES - 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	786
GTP6040	6	45	600 x 400	640 x 480 x 290	992



TOASTERS À CONVOYEUR

- 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



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	1 034
TC600	600	2,6	19	500 x 450 x 350	1 141

TOASTERS

- ÉQUIPÉS D'UNE GRILLE DE PROTECTION DES TUBES QUARTZ
- Construction tout inox
- Résistances à tubes quartz renforcées
- Équipés d'une minuterie 0-15 mn
- Témoins lumineux de fonctionnement

TOASTER ÉLECTRIQUE

INOX



- Sélecteur de chauffe sol/voûte (Modèle Pro)
- 230 V Mono

Livrés sans pince



INOX 1 NIV. 2 KW RÉF. 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	267
TB33	2 x 320 x 220	2	3	11	440 x 240 x 380	380
TB6	500 x 260	1	2,8	13	660 x 290 x 300	657

OPTION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
P	Pince à toaster	13

TOASTER SALAMANDRE

FABRICATION FRANÇAISE

- Unique au monde, ce toaster salamandre Gastronorm GN 1/1 universel à 2 rampes de cuisson permet de décongeler, dorer, glacer, griller, toaster ou gratiner tout type de plats, instantanément sans fumée ni odeur
- Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé

- Sélection indépendante des 2 rampes quartz à 3 tubes (total : 6 tubes)
- Équipement : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15' avec position de blocage pour une utilisation en continu, voyants de contrôle, grille et plateau à poignées

Livré d'origine avec des grilles protège tubes (système breveté)

Livré sans plat

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE



2.7 KW RÉF. RG-TS

ÉLECTRIQUE



Réf.	Surface de cuisson (mm)	Rendement (toasts/h)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-TS	510 x 320	200	2,7	230	15	640 x 380 x 330	500

SALAMANDRES

• À PLAFOND MOBILE

- **PLAFOND MOBILE POUR UN RÉGLAGE PARFAIT DE LA POSITION**
- Salamandre à plafond mobile
- Construction tout inox
- Équipée de 2 régulateurs de puissance
- Équipée de 2 zones 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

Livrée avec support mural

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE



INOX



INOX 4 KW RÉF. EB600



ÉLECTRIQUE

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EB600	2 zones de chauffe	4	49	600 x 450 x 500	1 006

SALAMANDRES

• TRAVERSANTE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX



- 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

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	666



SHOARMAS GAZ ET ÉLECTRIQUE

• MOTEUR EN BAS

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

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	1 820

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	1 929



COUTEAUX À KEBAB

- 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

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	1 083



PLAQUES À INDUCTION

• SURFACE DE CUISSON DE 280 MM

PLAQUE ÉLECTRIQUE
SURFACE DE CUISSON 280 MM
INOX

- CONSTRUCTION TOUT INOX
- PLAQUE EN VERRE SCHOTT
- L'induction, le système de cuisson le plus performant et le plus économique
- Excellente aération des parties électriques
- Filtre amovible
- 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.

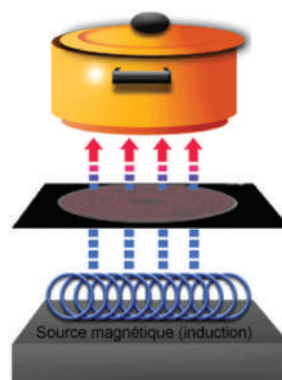
UNE VRAIE PLAQUE POUR LES PROFESSIONNELS

✓ PLAQUE EN VERRE SCHOTT

✓ RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA PUISSANCE SÉPARÉS



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	587



PLAQUES À SNACKER GAZ

• 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. GR325AINOX | 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	666
GR600A	2	Lisse 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	809

INOX | 1  | 3200 W | RÉF. GR325RINOX | 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	766
GR600R	2	Rainurée 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	924

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUE

• LISSES

• 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

PLAQUE ÉLECTRIQUE
1-2-3 ZONES DE CUISSON
INOX

- 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	433
GH400	1	400 x 390	3000	230 V Mono	26	400 x 540 x 260	473
GH610	2	600 x 400	6000	230 V Mono	39	610 x 540 x 260	585
GH760	3	750 x 400	9000	Tri 400 V	99	760 x 540 x 260	660

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUE

• LISSES • RAINURÉES

• 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

PLAQUE ÉLECTRIQUE

INOX



INOX 3000 W RÉF. AGH400L



INOX 6000 W RÉF. AGH610L

PLAQUES LISSES • 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	531
AGH610L	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	643
AGH830L	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	908



• 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	580
AGH610R	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	701



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	961



GRILL AVEC PIERRES DE LAVE

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



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	918
GS6	650 x 480	18	42	785 x 670 x 270	1 424

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	1 068

CHAUFFE-ASSIETTES

• 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



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	581
CA60	60	750	22	330 x 360 x 730	400 x 410 x 900	804
CA120	120	2 x 750	37	630 x 360 x 730	700 x 410 x 900	1 272

BAINS-MARIE DE TABLE

• 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

BAC GN 1/1

INOX

BACS GASTRO
voir page 230



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	303
PV11	GN 1/1	Avec	1400	7	350 x 550 x 240 + 7 Prof. robinet de vidange	380

PLAQUE CHAUFFANTE POUR GN 1/1

GN 1/1

INOX



• POUR MAINTENIR EN TEMPÉRATURE

- Surface en inox

- Chauffage par résistance électrique
- Thermostat réglable 0°C à 90°C

- Pieds en caoutchouc
- 230 V Mono



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	254
BR211	2 x GN 1/1	800	14	660 x 530 x 60	392
BR311	3 x GN 1/1	1200	15	990 x 530 x 60	528
BR411	4 x GN 1/1	1600	18	1320 x 530 x 60	660



FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUE

• SANS VIDANGE

• 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



INOX | 8 L | 3,25 KW | RÉF. SF8M



INOX | 2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF88M

Panier de 140 x 245 x 100 mm

Panier de 220 x 245 x 100 mm

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	237
SF44	2 x 4	2 x 2	7	380 x 430 x 290	467
SF8M	8	3,25	6	280 x 430 x 290	318
SF88M	2 x 8	2 x 3,25	12	550 x 430 x 290	573

• 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	248

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUE AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE

• AVEC ET SANS VIDANGE

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	351
SF88MC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 430 x 290	660



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	415
SF99VC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 510 x 290	808

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	586

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUE AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE

• AVEC VIDANGE

- Construction inox
- Thermostat 100°C-180°C
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité
- Zone froide de décantation
- 230 V mono



INOX 10 L 3,25 KW RÉF. FE10

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

10 LITRES PAR CUVE

INOX



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	399
FE102	2 x 10	2 x 3,25	20	680 x 515 x 270	779

FRITEUSES SUR COFFRE ÉLECTRIQUE

- **MULTI-PUISSANCE**
- **3 PUISSANCES**
- Friteuses sur coffre spéciale surgelés de 16 litres ou 25 litres
- Construction tout inox
- Cuve totalement emboutie avec zone anti-débordement
- Commutateur 3 positions permettant d'adapter la puissance (selon le modèle) aux besoins du client : 4 ou 6 kW (maintien à température de l'huile), 8 ou 12 kW (cuisson d'aliments frais) et

12 ou 18 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
- Équipées d'un bac de vidange
- Pieds inox réglables en hauteur
- Tri 400 V

Panier de 240 x 300 x 145 mm

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

16 OU 25 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	1 450
FT255C	25	6, 12, 18	30	400 x 700 x 850	1 631

FRITEUSES DE TABLE OU SUR COFFRE ÉLECTRIQUE

• AVEC VIDANGE

- 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	782
FR996	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110	-	600 x 540 x 310	1 465
FRF112	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	972
FRF212	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	1 866



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	1 110
FR996CT	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110	-	600 x 540 x 850	1 889
FRF112C	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 850	1 198
FRF212C	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 850	2 062



FRITEUSES ÉLECTRIQUES

2 X 8 LITRES • MONOPHASÉES OU TRIPHASÉES

• AVEC VIDANGE

FABRICATION FRANÇAISE

- Friteuse de 2 cuves 2 x 8 L pour maîtriser votre consommation d'huile et pour alterner les fritures
- Contrôle indépendant des 2 cuves avec systèmes de vidange
- Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.
- Équipement : commutateur-thermostat 190°C, thermostat inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, résistances à forte puissance

maintenues par 2 brides inox dans chaque cuve, paniers équipés d'une poignée thermorésistante, voyants de contrôle, commandes indépendantes

- Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets frais ou surgelés... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et de fait, sans transmission de goût ni d'odeur



INOX 16 L 9 KW RÉF. RG-FR2X8TRI

TRIPHASÉE

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FR2X8TRI	2 x 8	2 x 4,5	380/50/3 3ph+N+T	25	400 x 600 x 465	1 053



INOX 16 L 6 KW RÉF. RG-FR2X8

MONOPHASÉE

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FR2X8	2 x 8	2 x 3	2 cordons 230 V	25	400 x 600 x 465	922



FRITEUSE TRIPHASÉE/MONOPHASÉE

8 LITRES PAR CUVE

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 243



FRITEUSES GAZ

• AVEC VIDANGE

FABRICATION FRANÇAISE

SOUBASSEMENTS

voir page 243



FRITEUSE GAZ

8-12 LITRES

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

- Utilisation facile : allumage Piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage
- Contrôle de l'allumage de la veilleuse
- Possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier
- Dosseret arrière pour l'évacuation des gaz
- Vidange parfaite et en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans

résidu d'huile

- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité
- Équipement : bouton de réglage, bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, brûleur très puissant, pieds réglables

Montée en butane/propane et
livrée avec un jeu d'injecteurs GN

Livrée avec seau de vidange



INOX 8 L 6 KW RÉF. RG-FR8G



GAZ

Réf.	Capacité (litres)	Rendement (kg/h)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FR8G	8	10	6	25	250 x 700 x 500	1 035

- Utilisation facile : allumage Piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage
- Contrôle de l'allumage de la veilleuse
- Possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier
- Dosseret arrière pour l'évacuation des gaz
- Vidange parfaite et en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans

résidu d'huile

- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité
- Équipement : réglage thermostatique 180°C, bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, 2 brûleurs très puissants, pieds réglables

Montée en butane/propane et
livrée avec un jeu d'injecteurs GN

Livrée avec seau de vidange



INOX 12 L 9 KW RÉF. RG-FR12G



GAZ

Réf.	Capacité (litres)	Rendement (kg/h)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FR12G	12	18	9	35	400 x 600 x 325	1 372

FRITEUSES ÉLECTRIQUES MODULAIRES

FABRICATION FRANÇAISE

- Friteuse modulaire 12 L à forte puissance avec un seul bouton de commande : le commutateur-thermostat pour allumer la friteuse et régler la température
- Boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé
- Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.
- Équipement : commutateur-thermostat 190°C, thermostat inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, résistance à forte puissance, panier avec poignée thermorésistante, voyants de contrôle

- Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

12 LITRES

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 243



INOX 12 L 9 KW RÉF. RG-FRM12

ÉLECTRIQUE



Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FRM12	12	9	380	25	400 x 600 x 445	835

SOUBASSEMENTS FRITEUSES

FABRICATION FRANÇAISE

- Meuble support tout inox pour friteuses
- Porte et contre-porte à fermeture magnétique
- Pieds hauteur 150 mm avec possibilité de fixation au sol
- **Uniquement pour les modèles :**
RG-FR2X8TRI - RG-FR2X8
RG-FR8G - RG-FR12G
RG-FRM12

INOX



RÉF. RG-SFR

Réf.	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-SFR	10	400 x 600 x 525	300

FRITEUSES ÉLECTRIQUES 16 LITRES SUR COFFRE

• AVEC VIDANGE **FABRICATION FRANÇAISE**

- Puissance maxi (12 kW) : montée rapide en température, cuisson d'aliments surgelés
- Puissance midi (8 kW) : cuisson d'aliments frais
- Puissance mini (4 kW) : maintien à température de l'huile
- Peut être livré avec un grand panier ou 2 demi-paniers
- Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité
- Seau de vidange d'origine
- Equipement : couvercle,

commutateur-thermostat 190°C, thermostat inox double sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile, résistances à forte puissance, paniers équipés d'une poignée thermorésistante, voyants de contrôle

- Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

16 LITRES

INOX



INOX | 16 L | 12 KW | RÉF. RG-FRC16

ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (litres)	Rendement (kg/h)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FRC16	16	25	12	380	34	400 x 600 x 980	1 406

Options 2 DEMI-PANIER



FRITEUSES ÉLECTRIQUES 20 LITRES SUR COFFRE

• AVEC VIDANGE **FABRICATION FRANÇAISE**

- Pour alterner les fritures et maîtriser votre consommation d'huile, cette friteuse est équipée de 2 cuves, 2 paniers de 10L et d'1 commutateur pour sélectionner 1 ou 2 zones de friture
- Contrôle indépendant des 2 cuves
- Vidange en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité
- Seau de vidange d'origine
- Équipement : commutateur-thermostat 190°C, thermostat inox double sécurité en cas de

surchauffe ou d'insuffisance d'huile, résistances à forte puissance maintenue par 2 brides inox dans chaque cuve, paniers équipés d'une poignée thermorésistante, voyants de contrôle, commandes indépendantes

- Le filtrage automatique de l'huile par décantation permet de frire successivement dans la même huile frites, poissons, beignets... avec une consommation d'huile minimale sans carbonisation des particules alimentaires et, de fait, sans transmission de goût ni d'odeur

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

20 LITRES PAR CUVE

INOX



INOX | 20 L | 12 KW | RÉF. RG-FRC20

ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FRC20	2 x 10	2 x 6	380	38	400 x 600 x 980	1 525



FRITEUSES GAZ 16 LITRES SUR COFFRE

• AVEC VIDANGE **FABRICATION FRANÇAISE**

- Allumage Piezo (pile fournie) par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage
- Contrôle de l'allumage de la veilleuse
- Dosseret arrière pour l'évacuation des gaz
- Vidange par robinet dans le coffre.
- Possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier
- Équipement : bouton d'allumage Piezo, thermocouple et veilleuse, 2 brûleurs très puissants multiflammes sous la cuve, pieds

réglables H : 100mm

- Porte et contre-porte à fermeture magnétique
- Accès facile pour toute intervention technique par simple retrait du cadran avant
- Hauteur dosseret arrière : 180 mm

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN

Livrée avec seau de vidange

FRITEUSE GAZ
16 LITRES
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 16 L 12 KW RÉF. RG-FRC16G



GAZ

Réf.	Capacité (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RG-FRC16G	16	12	39	400 x 600 x 1055	1 648

Options

2 DEMI-PANIER



TRANCHEURS À COURROIE

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	734
T300C	300	220 x 170	420	30	620 x 520 x 460	1 012

TRANCHEURS À COURROIE

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	1 133
S300	300	260 x 200	210	24	600 x 480 x 420	1 315
S300GT	300	300 x 220	210	30	690 x 510 x 440	1 719

TRANCHEURS À COURROIE

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	1 467
K300GT	300	300 x 220	240	30	690 x 510 x 440	1 812
K350GT	350	320 x 240	370	35	710 x 570 x 470	2 487

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	3 726

HACHOIRS

PRÉVU POUR UTILISATION ALIMENTAIRE EN MILIEU PROFESSIONNEL

- Expert en traitement viande
- Le design est conforme à tous les standards de sécurité
- En concordance stricte avec les standards d'hygiène
- Entretien facile
- Certification CE

- Fabrication tout inox
- Châssis poli
- Appareil fiable et attractif
- Son design compact fait que le hachoir est idéal pour l'utilisation dans des cuisines ouvertes ou devant le consommateur
- L'appareil est conçu pour hacher de la viande de texture la plus épaisse
- Moteur d'énergie efficiente avec ventilateur de refroidissement et

vitesses précises

- Équipé d'un interrupteur avant-arrière et d'un bouton reset
- Taille compacte sans angles aigus ni arêtes
- 230 V Mono

Équipé d'origine d'une plaque Ø 8 mm



INOX 80 KG 300 W RÉF. 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	656
TC12	120	550	24,5	240 x 210 x 315	781
TC22	220	900	35	300 x 250 x 365	946

ACCESSOIRES



PLAQUES

Réf.	Prix (h.t) €
P2/8	12
P2/12	14
P2/22	18
P3/8	12
P3/12	14
P3/22	18
P4/12	14
P4/22	18
P5/8	12
P5/12	14
P5/22	18
P6/12	14
P6/22	18
P8/8	12
P8/12	14
P8/22	18
P10/12	14
P10/22	18

COUTEAUX

Réf.	Prix (h.t) €
C8	6
C12	7
C22	7

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

26-30 LITRES



INOX



- 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
- Fonction de décongélation
- Option changement de programme
- Fonction multiplication du temps x2
- Lumière interne
- Fermeture sécurisée
- Signal de fin de cuisson
- Affichage numérique

- Minuterie 20 min (pleine puissance) et/ou 60 min (puissance variable)



INOX 26 L RÉF. ERM1052-26



COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Puissance absorbée (w)	Puissance restituée (w)	Phases de cuisson	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1052-26	26	5	1550	1000	3	14,7	511 x 430 x 311	544
ERM1050-30	30	5	1600	1000	3	18	542 x 461 x 329	758

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

35 LITRES



INOX



- 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
2 ÉTAGES

MODÈLE

INOX 35 L RÉF. ERM1852-35



COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Cuisson multi-étapes	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1852-35	35	5	3	33	570 x 512 x 370	1 674

BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO

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	478
SS12	12 kilos - 2 grammes	5	300 x 320 x 130	478
SS30	30 kilos - 5 grammes	5	300 x 320 x 130	478

BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO

- **À POSER AU SOL**

20 GR - 150 KG

INOX



- **TÊTE DE LECTURE REHAUSSÉE SUR COLONNE**

- Grand plateau inox de 430 x 530 mm
- 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	831



FRITEUSES DE TABLE 254

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
• GAMME CORE 260

CHAUFFE-FRITES 261

CUISEURS À PÂTES 262

FRITEUSES DE TABLE

- 254** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 2/3 ET 5 LITRES
255 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 7, 10 ET 13 LITRES

FRITEUSES ÉLECTRIQUES • GAMME CORE

- 260** FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 7-8 LITRES
260 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 9-10 LITRES
260 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • (2 X) 7-8 LITRES
260 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • (2 X) 9-10 LITRES
260 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 15-18 LITRES
260 FRITEUSES À COMMANDES MÉCANIQUES • 25-28 LITRES

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

NOUVEAU

CHAUFFE-FRITES

- 261** CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES

CUISEURS À PÂTES

- 262** CUISEURS À PÂTES LIGURIA

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

DE TABLE OU À ENCASTRER

2/3 ET 5 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage (ces éléments peuvent être mis au lave-vaisselle)
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système pour un rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer

lorsque le panier est plongé dans l'huile

- Zone froide sous le corps de chauffe, permet de récupérer les déchets
- Corps de chauffe très long, ne brûle pas l'huile
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- Versions encastrables (TF55MAF / TF55AF) uniquement, sans supplément de prix, à préciser à la commande

- Plage de température : 120°C - 190°C

Dimensions paniers :
155 x 235 x 105 mm

INOX 5 L 3,6 KW RÉF. TF5AF



INOX 2 X 5 L 7,2 KW RÉF. TF55AF

230 V MONO



Réf.	Cuve (L)	Puiss. (kw)	Production H/ (kg)	Encastrable	Dim. L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Prix (h.t) €
TF3AF	2-3	2,3	3-6	Non	200 x 390 x 180-310	6	962
TF5MAF	5	3,6	6-9	Non	213 x 410 x 265-420	9	1 443
TF55MAF	2 x 5	2 x 3,6	16-22	Oui	420 x 415 x 265-420	15	2 903

TRI 400 V



Réf.	Cuve (L)	Puiss. (kw)	Production H/ (kg)	Encastrable	Dim. L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Prix (h.t) €
TF5AF	5	3,6	6-9	Non	213 x 410 x 265-420	9	1 443
TF55AF	2 x 5	7,2	16-22	Oui	420 x 415 x 265-420	15	2 903

ACCESSOIRES

Réf.	Pour friteuse	Dimensions L x P x H (mm)	Prix (h.t) €
Paniers pour friteuses			
VA558002AF	TF3 / TF5 / TF55	155 x 235 x 105	--

Grille à poisson disponible, pour plus d'infos nous contacter.

ACCESSOIRES

Réf.	Pour friteuse	Dimensions L x P x H (mm)	Prix (h.t) €
Tables pour friteuses série TF			
VA1090AF	TF5	290 x 370 x 650	1 506
VA5090AF	TF55	430 x 370 x 650	--

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

DE TABLE OU À ENCASTRER

7, 10 ET 13 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage (ces éléments peuvent être mis au lave-vaisselle)
- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- Dialogue système pour un rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Zone froide sous le corps de chauffe, permet de récupérer les déchets
- Corps de chauffe très long, ne brûle pas l'huile
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- Versions encastrables (TF7MAF / TF7AF / TF10AF / TF7TAF) uniquement, sans supplément de prix, à préciser à la commande
- Alimentation : 400 V (2 phases + 1 terre) sauf TF10AF et TF13AF
- Plage de température : 120°C - 190°C

Dimensions paniers :

7 L : 220 x 235 x 105 mm

10 L : 305 x 235 x 105 mm

13 L : 480 x 235 x 105 mm

Valentine

SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

7,10 ET 13 LITRES PAR CUVE

INOX



INOX 10 L 6,9 KW RÉF. TF10AF

230 V MONO



Réf.	Cuve (L)	Puiss. (kw)	Production H/ (kg)	Encastrable	Dim. L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Prix (h.t) €
TF7MAF	7	3,6	8-11	Oui	280 x 415 x 265-420	10	1 528
TF77MAF	2 x 7	2 x 3,6	16-22	Non	560 x 415 x 265-420	17	2 971

TRI 400 V



Réf.	Cuve (L)	Puiss. (kw)	Production H/ (kg)	Encastrable	Dim. L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Prix (h.t) €
TF7AF	7	3,6	8-11	Oui	280 x 415 x 265-420	10	1 528
TF77AF	2 x 7	2 x 3,6	16-22	Non	560 x 415 x 265-420	17	2 971
TF10AF	10	6,9	14-20	Oui	360 x 415 x 265-420	11	1 954
TF13AF	13	6,9	14-20	Non	560 x 415 x 265-420	16	2 312
VERSION TURBO							
TF7TAF	7	4,6	10-15	Oui	280 x 415 x 265-420	10	1 677
TF77TAF	2 x 7	2 x 4,6	20-30	Non	560 x 415 x 265-420	17	3 273

ACCESSOIRES

Réf.	Pour friteuse	Dimensions L x P x H (mm)	Prix (h.t) €
Paniers pour friteuses			
VA1080AF	TF7 / TF77	220 x 235 x 105	101
VA3080AF	TF10	305 x 235 x 105	127
VA4080AF	TF13	480 x 235 x 105	221

ACCESSOIRES

Réf.	Pour friteuse	Dimensions L x P x H (mm)	Prix (h.t) €
Tables pour friteuses série TF			
VA1090AF	TF7	290 x 370 x 650	1 506
VA2090AF	TF77	568 x 370 x 650	1 506
VA3090AF	TF10	377 x 370 x 650	1 506

Grille à poisson disponible, pour plus d'infos nous contacter.

Valentine[®]
 + SWISS MADE

LA GAMME CORE

UN DESIGN ENTièrement REPENSÉ POUR UNE PRISE EN MAIN ERGONOMIQUE. UNE CONCEPTION ET UNE FABRICATION SWISS MADE, UNE GRANDE MANIABILITÉ, DES PERFORMANCES DE POINTE ET UNE SÉCURITÉ PERMANENTE :

*L'ART CULINAIRE
 S'EXPRIME AINSI SANS
 AUCUNE CONTRAINTE,
 ET CE SUR LA DURÉE.*

NOUVEAU



Valentine[®]

LA GAMME CORE

DES FRITEUSES CONÇUES DE MANIÈRE DURABLE POUR SATISFAIRE LES PLUS HAUTES EXIGENCES

DURABILITÉ

- Garantie de 2 ans sur toutes les pièces
- Conception et fabrication Swiss Made
- 20 ans de disponibilité de pièces détachées

ERGONOMIE

- Boîtier de raccordement électrique amovible en format cartouche, facilitant le SAV, en particulier pour les friteuses à encastrer (*sur modèle CORE + et CORE + SMART*)
- Prise en main ergonomique grâce à la poignée avant et aux roulettes

ÉCONOMIE - ÉCOLOGIE

- Nouveau système de filtration pour une qualité d'huile prolongée
- Isolation maximale pour un rendement à 100%, sans perte d'énergie
- Interface Sicotronic intégrée, système d'optimisation d'énergie

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

- Corps de chauffe pivotant vers le haut, avec un accès facilité pour le nettoyage
- Tous les modèles sont équipés de roulettes réglables de 850 à 900 mm de hauteur
- Roulettes avant munies de freins et ajustables pour sols inégaux
- Sur demande : kit pour différenciation des cuves et avec des couleurs distinctes (robinet de vidange, bacs de récupération d'huile)
- Facilité d'entretien

CERTIFICATIONS

- CB, DNV-GL, UL/NSF, SABER
- Index IPX4

VERSIONS ENCASTRABLES

- Solution sur mesure, esthétique et adaptée à vos besoins, la gamme The CORE s'intègre parfaitement à votre plan de travail, sans compromis. Vous personnalisez l'emplacement des différents éléments de cuisson et créez ainsi votre composition optimale.



SYSTÈME SMART

- La gamme « Smart » possède une nouvelle régulation électronique permettant d'analyser et d'adapter la cuisson en permanence, garantissant ainsi une grande précision et une qualité optimale en toute circonstance. Détection d'absence d'huile : la friteuse est automatiquement mise hors tension avant d'atteindre 230°C. Système de commande intégré à l'interface avec affichage LED.

POMPE DE FILTRATION

- Système de filtration à chaud
- Plusieurs cycles de filtration consécutifs possibles
- Retour de l'huile directement dans la cuve, sécurité augmentée
- Chaque cuve a son propre circuit de filtration : pas de mélange des huiles

LA GAMME CORE

NOUVEAU



CORE

- Thermostat électromécanique
- Bouton de réglage de la température
- Sans minuterie
- Thermostat réglable dès 95°C pour le nettoyage

Option disponible : *Encastrément + Turbo*

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS GAMMES COMPLÉMENTAIRES
DISPONIBLES *SUR SIMPLE CONSULTATION*

CORE+



- Régulation électronique
- Précision de la régulation +/- 1°C
- Commande intuitive par bouton rotatif
- Réglage personnalisé de la température et du temps de cuisson
- Fonction ECO, réduisant la consommation d'énergie en cas d'inactivité prolongée
- « Adaptive cooking » selon la charge du panier

- Interface Sicotronic intégrée, système d'optimisation d'énergie
- Mode nettoyage
- Boîtier de raccordement électrique amovible en format cartouche
- Détection d'absence d'huile

Options disponibles : *Encastrément, levage, pompe et version marine, Turbo*

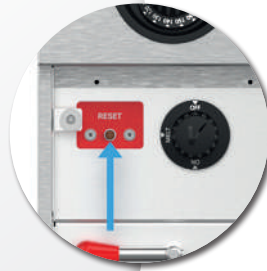
CORE+ SMART



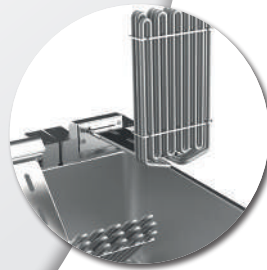
- Régulation électronique
- Précision de la régulation +/- 1°C
- 6 programmes personnalisables par cuve
- Pompe de filtration pour chaque cuve
- Levage automatique pour chaque panier
- Filtration de l'huile
- Fonction ECO, réduisant la consommation d'énergie en cas

- d'inactivité prolongée
- « Adaptive cooking » selon la charge du panier
- Interface Sicotronic intégrée, système d'optimisation d'énergie
- Mode nettoyage
- Boîtier de raccordement électrique amovible en format cartouche
- Détection d'absence d'huile

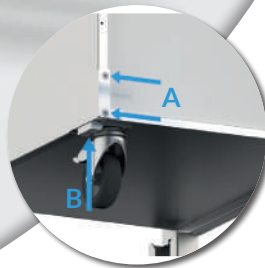
Options disponibles : *Encastrément et version marine*



RESET :
pour réarmer le
thermostat de sécurité



Corps de chauffe en tube
inox de haute qualité,
pivotant vers le haut,
**améliorant l'accès à
l'intérieur de la cuve lors de
l'entretien**

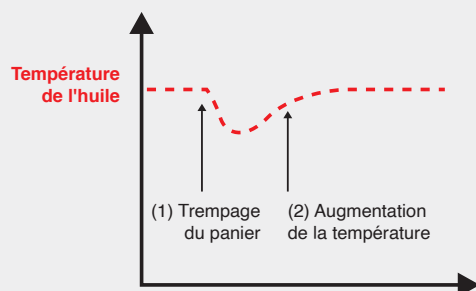


Roues **réglables** en hauteur
(850/900 mm)

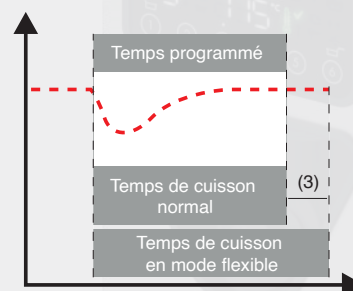
(A) Réglable en hauteur
(B) vis de nivellement

LE TEMPS DE CUISSON **EST ADAPTÉ** À LA CHARGE DU PANIER
(UNIQUEMENT SUR LES GAMMES CORE+ ET CORE+SMART)

STANDARD



CUISSON ADAPTATIVE



FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

GAMME CORE

- Thermostat électromécanique
- Bouton de réglage de la température
- Option levage ou pompe non disponible
- Sans minuterie
- Thermostat réglable dès 95°C pour le nettoyage

Ajouter un "E" en fin de référence pour la version encastrée



INOX 7-8 L 7,2 KW RÉF. CORE200AF



INOX 25-28 L 22 KW RÉF. CORE2200AF

NOUVEAU

230 V MONO



Réf.	Nombre de cuve	cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions paniers (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CORE200MAF	1	7-8	7,2	158 x 285 x 135	200 x 600 x 850-900	4 941
CORE250MAF	1	9-10	7,2	202 x 285 x 135	250 x 600 x 850-900	5 216
CORE2200MAF	2	7-8	14,4	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	8 235
CORE2525MAF	2	9-10	14,4	202 x 285 x 135	500 x 600 x 850-900	8 784
CORE400MAF	1	15-18	14,4	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	7 412

NOUVEAU

TRI 400 V



Réf.	Nombre de cuve	cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions paniers (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CORE200AF	1	7-8	7,2	158 x 285 x 135	200 x 600 x 850-900	4 941
CORE200TAF	1	7-8	9	158 x 285 x 135	200 x 600 x 850-900	5 216
CORE250AF	1	9-10	7,2	202 x 285 x 135	250 x 600 x 850-900	8 235
CORE250TAF	1	9-10	11	202 x 285 x 135	250 x 600 x 850-900	8 784
CORE2200AF	2	7-8	14,4	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	5 216
CORE2200TAF	2	7-8	18	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	5 490
CORE2525AF	2	9-10	14,4	202 x 285 x 135	500 x 600 x 850-900	8 784
CORE2525TAF	2	9-10	22	202 x 285 x 135	500 x 600 x 850-900	9 333
CORE400AF	1	15-18	14,4	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	7 412
CORE400TAF	1	15-18	18	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	7 961
CORE600AF	1	25-28	22	255 x 285 x 135	600 x 600 x 850-900	10 157

ACCESSOIRES

Réf.	Désignation	Pour modèles	Prix (h.t) €
VB208701	Panier 158 x 285 x 135 mm	CORE200 - CORE400 - CORE2200	299
VB258701	Panier 202 x 285 x 135 mm	CORE250 - CORE2525	330
VB408701	Panier 350 x 285 x 135 mm	CORE400	423
VB308701	Panier 255 x 285 x 135 mm	CORE600	381

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES

COMPACT ET PERFORMANT

26 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable
- 3 corps de chauffe (2 sous la cuve)
- Cuve inox emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis, facilitant le nettoyage
- Alimentation 230 V
- SILOFRITEVO-2AF : chauffe frites sur armoires avec possibilité de rangement de bacs GN
- Le chauffe frites est NON ENCASTRABLE.

Valentine

SÉRIE

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE

26 LITRES

INOX



INOX 26 L 0,85 KW RÉF. SILOFRIT-2AF



INOX 26 L 0,85 KW RÉF. SILOFRITEVO-2AF

230 V MONO



Réf.	Cuve (L)	Puiss. (kw)	Sur placard	Dim. L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Prix (h.t) €
SILOFRIT-2AF	26	0,85	Non	398 x 602 x 265/696	16	2 518
SILOFRITEVO-2AF	26	0,85	Oui	398 x 602 x 850/1280	66	4 303

ACCESSOIRES



Réf.	Pour	Désignation	Dim. L x P x H (mm)	Prix (h.t) €
SILOP-2AF	SILOFRIT-2AF	Armoire basse avec possibilité de rangement de vos bacs GN (charnière à droite)	390 x 580 x 590 (hauteur totale de 850 mm)	1 789
VD0010AF	SILOFRITEVO-2AF	Tablette	-	80

CUISEURS À PÂTES LIGURIA

COMPACT ET PERFORMANT
20 LITRES

- Construction entièrement en acier inoxydable, solide et durable
- Intérieur et extérieur de la cuve en inox AISI 304
- Robinet de vidange en façade
- Livré avec 4 paniers ronds perforés, Ø 140 mm profondeur 210 mm, avec poignées (capacité unitaire 400 g environ)
- Thermostat de sécurité
- Régulateur à impulsion
- 1 bouton de commande pour le contrôle de la température
- Raccordement possible à une arrivée d'eau (robinet inclus)


INOX | 20 L | 2,9 KW | RÉF. LIGT03MAF
Valentine
SÉRIE
CUISEURS À PÂTES LIGURIA
20 LITRES
INOX

230 V MONO

Réf.	Cuve (L)	Puiss. (kw)	Dim. L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Prix (h.t) €
LIGT03MAF	20	2,9	344 x 575 x 315	22	3 506

TRI 400 V

Réf.	Cuve (L)	Puiss. (kw)	Dim. L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Prix (h.t) €
LIGT03AAF	20	4,5	344 x 575 x 315	22	3 506


V378621AF

V395101AF

SILOP-2AF
ACCESSOIRES

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
V378621AF	2 paniers rectangulaires inox Dimensions L x P x H : 140 x 280 x 210 mm	290
V395101AF	7 petits paniers inox Dimensions L x P x H : 128 x 90 x 210 mm (Prix du panier à l'unité)	743
SILOP-2AF	Armoire basse pour cuiseur à pâtes avec possibilité de rangement de vos bacs GN (charnière à droite). Dimensions L x P x H : 390 x 580 x 590 mm (pour une hauteur totale de 850 mm)	1 789
VD0010AF	Tablette pour SILOP-2AF	80

Valentine[®]

✚ SWISS MADE



Valentine[®]

UNIVERS INOX & VENTILATION

TABLES & ARMOIRES 266 à 273

ÉTAGÈRES & CHARIOTS 268 & 274 à 279

PLONGES & POUBELLES 269 & 280

HOTTES & VENTILATION 282 à 285

BACS GASTRO & CLAYETTES 286 à 287

SOMMAIRE

TABLES, ARMOIRES & MEUBLES

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 266 TABLES • SÉRIE 600 | 272 ARMOIRES MURALES |
| 267 TABLES • SÉRIE 700 | 273 TIROIRS À CAFÉ |
| 270 MEUBLES DE RANGEMENT | 273 PLACARDS |
| 271 MEUBLES CHAUD | |

ÉTAGÈRES & CHARIOTS

- | | |
|--|--|
| 268 ÉTAGÈRES DE CHEF | 276 ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX |
| 274 CHARIOTS PORTE BACS GASTRONOMES
GN 1/1 ET GN 2/1 | 277 ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES |
| 274 CHARIOTS DE SERVICE | 279 ÉTAGÈRES CHROMÉES |
| 275 ÉTAGÈRES MURALES
PROFONDEURS 300 MM ET 400 MM | |

PLONGES & POUBELLES

- | | |
|---|------------------------------|
| 269 PLONGES • SANS ÉTAGÈRE DE FOND | 280 POUBELLES MOBILES |
| 280 LAVE-MAINS | 280 BACS À FARINE |

HOTTES & VENTILATION

- | | |
|--|--|
| 282 HOTTES DE VENTILATION | 285 FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS |
| 283 HOTTES DE VENTILATION
ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ | 285 FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS
MOTEUR INCORPORÉ |
| 284 MOTEURS D'EXTRACTION | |
| 284 GROUPES D'EXTRACTION STANDARD | |

BACS GASTRO & CLAYETTES

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 286 BACS GASTRONOMES | 287 CLAYETTES |
| 287 COUVERCLES | |

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



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	389
DC6009	900	600	870	389
DC6010	1000	600	870	434
DC6011	1100	600	870	434
DC6012	1200	600	870	434
DC6013	1300	600	870	501
DC6014	1400	600	870	501
DC6015	1500	600	870	549
DC6016	1600	600	870	549
DC6017	1700	600	870	631
DC6018	1800	600	870	631
DC6019	1900	600	870	631
DC6020	2000	600	870	721
DC6021	2100	600	870	721
DC6022	2200	600	870	820
DC6023	2300	600	870	820
DC6024	2400	600	870	820
DC6025	2500	600	870	869

AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD6008	800	600	970	561
DD6009	900	600	970	561
DD6010	1000	600	970	606
DD6011	1100	600	970	606
DD6012	1200	600	970	606
DD6013	1300	600	970	673
DD6014	1400	600	970	673
DD6015	1500	600	970	721
DD6016	1600	600	970	721
DD6017	1700	600	970	803
DD6018	1800	600	970	803
DD6019	1900	600	970	803
DD6020	2000	600	970	893
DD6021	2100	600	970	893
DD6022	2200	600	970	992
DD6023	2300	600	970	992
DD6024	2400	600	970	1 031
DD6025	2500	600	970	1 031

Sur demande

Sur demande

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	414
DC7009	900	700	870	414
DC7010	1000	700	870	458
DC7011	1100	700	870	458
DC7012	1200	700	870	458
DC7013	1300	700	870	524
DC7014	1400	700	870	524
DC7015	1500	700	870	574
DC7016	1600	700	870	574
DC7017	1700	700	870	656
DC7018	1800	700	870	656
DC7019	1900	700	870	656
DC7020	2000	700	870	755
DC7021	2100	700	870	755
DC7022	2200	700	870	853
DC7023	2300	700	870	853
DC7024	2400	700	870	853
DC7025	2500	700	870	902

AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD7008	800	700	970	586
DD7009	900	700	970	586
DD7010	1000	700	970	630
DD7011	1100	700	970	630
DD7012	1200	700	970	630
DD7013	1300	700	970	697
DD7014	1400	700	970	697
DD7015	1500	700	970	746
DD7016	1600	700	970	746
DD7017	1700	700	970	828
DD7018	1800	700	970	828
DD7019	1900	700	970	927
DD7020	2000	700	970	927
DD7021	2100	700	970	1 015
DD7022	2200	700	970	1 015
DD7023	2300	700	970	1 015
DD7024	2400	700	970	1 064
DD7025	2500	700	970	1 064

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KRG.	4 roues pivotantes dont 2 avec freins	265

ÉTAGÈRES 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	259
SR144	1400	300	350	10	259
SR164	1600	300	350	12	295
SR184	1800	300	350	14	319
SR204	2000	300	350	16	578

DOUBLES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SR127	1200	300	700	10	491
SR147	1400	300	700	12	491
SR167	1600	300	700	14	518
SR187	1800	300	700	16	553
SR207	2000	300	700	18	615

TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER

AVEC DOSSERET

INOX

- Bac 400 x 400 x 250 mm de profondeur
- Avec dossier de 100 mm
- Avec tablette inférieure

Livrées avec crépine et bonde de trop-plein

Robinetterie et siphon en option



INOX RÉF. STCD167A

AVEC DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Place de l'évier	Prix (h.t) €
STCD127A	1200	700	870	droite	889
STCD167A	1600	700	870	droite	874
STCD207A	2000	700	870	droite	1 039
STCS127A	1200	700	870	gauche	768
STCS167A	1600	700	870	gauche	874
STCS207A	2000	700	870	gauche	1 039

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 dossier de 100 x 15 mm plié
- Piétement en tube carré inox de 40 x 40 doté de vérins réglables
- Habillage 3 faces



INOX RÉF. MAK2/1D



INOX RÉF. MAK2/2

INOX600/700

INOX 18/10

SÉRIE



(bandeau périphérique)

- Piétement arrière en retrait de 60 mm
- Construction inox 18/10

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		623
MAK2/0	1200	600	850	36	2		855
MAK1/1G	1200	600	850	35	1		673
MAK1/1D	1200	600	850	35	1		673
MAK2/1G	1600	600	850	45	2		995
MAK2/1D	1600	600	850	45	2		911
MAK2/2	2000	600	850	58	2		1 137

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		655
MPK2/0	1200	700	850	39	2		1 302
MPK1/1G	1200	700	850	38	1		721
MPK1/1D	1200	700	850	38	1		721
MPK2/1G	1800	700	850	55	2		1 063
MPK2/1D	1800	700	850	55	2		1 063
MPK2/2	2000	700	850	60	2		1 228

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		845
MPK1/1DMLV	1200	700	850	45	1		845
MPK2/1GMLV	1800	700	850	58	2		1 089
MPK2/1DMLV	1800	700	850	58	2		1 089

MEUBLES DE RANGEMENT

- Portes coulissantes suspendues
- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe
- Pieds réglables

INOX700

SÉRIE

AVEC/SANS DOSSERET

INOX 18/10



INOX RÉF. GTA16

NEUTRES - SANS DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09	900	700	870	823
GTA10	1000	700	870	848
GTA11	1100	700	870	848
GTA12	1200	700	870	848
GTA13	1300	700	870	934
GTA14	1400	700	870	934
GTA15	1500	700	870	1 022
GTA16	1600	700	870	1 022
GTA17	1700	700	870	1 132
GTA18	1800	700	870	1 132
GTA19	1900	700	870	1 132
GTA20	2000	700	870	1 290
GTA21	2100	700	870	1 290
GTA22	2200	700	870	1 545
GTA23	2300	700	870	1 545
GTA24	2400	700	870	1 752
GTA25	2500	700	870	1 752

Sur demande

NEUTRES - AVEC DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09D	900	700	970	995
GTA10D	1000	700	970	1 010
GTA11D	1100	700	970	1 010
GTA12D	1200	700	970	1 010
GTA13D	1300	700	970	1 095
GTA14D	1400	700	970	1 095
GTA15D	1500	700	970	1 192
GTA16D	1600	700	970	1 192
GTA17D	1700	700	970	1 303
GTA18D	1800	700	970	1 303
GTA19D	1900	700	970	1 303
GTA20D	2000	700	970	1 461
GTA21D	2100	700	970	1 461
GTA22D	2200	700	970	1 716
GTA23D	2300	700	970	1 716
GTA24D	2400	700	970	1 923
GTA25D	2500	700	970	1 923

Sur demande

MEUBLES CHAUD

• CHAUFFE ASSIETTES

- 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

INOX700
SÉRIE

TEMPÉRATURE 30 À 70°C

INOX 18/10



INOX RÉF. GTA10CH



CHAUFFANTS

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09CH	900	700	870	1 192
GTA10CH	1000	700	870	1 217
GTA11CH	1100	700	870	1 217
GTA12CH	1200	700	870	1 217
GTA13CH	1300	700	870	1 303
GTA14CH	1400	700	870	1 303
GTA15CH	1500	700	870	1 399
GTA16CH	1600	700	870	1 399
GTA17CH	1700	700	870	1 510
GTA18CH	1800	700	870	1 510
GTA19CH	1900	700	870	1 510
GTA20CH	2000	700	870	1 668
GTA21CH	2100	700	870	1 668
GTA22CH	2200	700	870	1 923
GTA23CH	2300	700	870	1 923
GTA24CH	2400	700	870	2 130
GTA25CH	2500	700	870	2 130

Sur demande

ARMOIRES MURALES

• AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES

AVEC/SANS PORTES

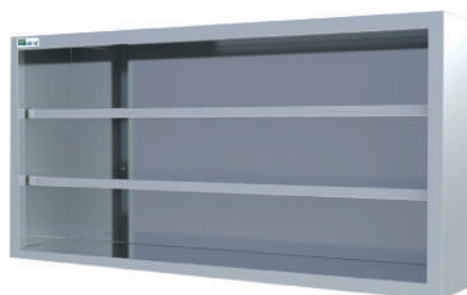
INOX 18/10

- 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	607
GAS10	1000	400	700	41	639
GAS11	1100	400	700	45	639
GAS12	1200	400	700	49	721
GAS13	1300	400	700	53	721
GAS14	1400	400	700	57	721
GAS15	1500	400	700	61	802
GAS16	1600	400	700	65	802
GAS17	1700	400	700	69	902
GAS18	1800	400	700	73	902
GAS19	1900	400	700	77	902
GAS20	2000	400	700	81	1 087
GAS21	2100	400	700	85	1 087
GAS22	2200	400	700	89	1 087
GAS23	2300	400	700	93	1 184

Sur demande

SANS PORTE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
GASO09	900	400	700	35	443
GASO10	1000	400	700	39	467
GASO11	1100	400	700	43	467
GASO12	1200	400	700	47	516
GASO13	1300	400	700	51	516
GASO14	1400	400	700	55	516
GASO15	1500	400	700	59	578
GASO16	1600	400	700	63	578
GASO17	1700	400	700	67	639
GASO18	1800	400	700	71	639
GASO19	1900	400	700	75	639
GASO20	2000	400	700	79	787
GASO21	2100	400	700	83	787
GASO22	2200	400	700	87	787
GASO23	2300	400	700	91	860

Sur demande

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	553
SY-CAF-2	800	600	200	7	775
SY-CAF-3	1200	600	200	10	984

PLACARD SPÉCIAL 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	2 653

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	737
AR-057-3	500	700	870	42	799

CHARIOTS PORTE BACS GASTRONORMES GN 1/1 ET GN 2/1

BACS GN 1/1 - GN 2/1

INOX



**BACS
GASTRO**
voir page 286



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	737
CG-075-1	Bacs GN 2/1	750	650	1600	38	984

CHARIOTS DE SERVICE

- Construction robuste INOX 18/10
- 2 ou 3 tablettes
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes

À MONTER



INOX 3 RÉF. CT-085-3

2-3 TABLETTES

INOX 18/10



LARGEUR 540 MM

Réf.	Étagères	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CT-085-2	2	800	540	870	12	369
CT-105-2	2	1000	540	870	14	443
CT-085-3	3	800	540	870	23	454
CT-105-3	3	1000	540	870	25	541

ÉTAGÈRES MURALES

• PROFONDEURS **300 MM** ET **400 MM**

- Construction inox 18/10
- Bords arrières relevés

- Les tablettes se posent sur des consoles réglables en hauteur sur crémaillères ou sur consoles fixes

PROFONDEUR 300 ET 400 MM

INOX 18/10



INOX RÉF. MM-093-1



INOX RÉF. MM-093-2



INOX RÉF. MM-093-3

SIMPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-1	900	300	150	7	147
MM-123-1	1200	300	150	8,5	178
MM-143-1	1400	300	150	8,5	197
MM-163-1	1600	300	150	9,5	221

DOUBLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-2	900	300	400	13	295
MM-123-2	1200	300	400	15,5	356
MM-143-2	1400	300	400	17,2	393
MM-163-2	1600	300	400	18,5	443

TRIPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-3	900	300	900	19,5	443
MM-123-3	1200	300	900	23	528
MM-143-3	1400	300	900	26	590
MM-163-3	1600	300	900	29	663

SIMPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-1	900	400	150	7,5	172
MM-124-1	1200	400	150	9,5	209
MM-144-1	1400	400	150	10,5	234
MM-164-1	1600	400	150	11,5	259

DOUBLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-2	900	400	400	14,8	344
MM-124-2	1200	400	400	18,5	418
MM-144-2	1400	400	400	20,5	467
MM-164-2	1600	400	400	23	516

TRIPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-3	900	400	900	23,8	516
MM-124-3	1200	400	900	28,2	627
MM-144-3	1400	400	900	31	700
MM-164-3	1600	400	900	33,5	775

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	528
SC-115-0	1100	500	1800	33	651
SC-145-0	1400	500	1800	40	700
SC-165-0	1600	500	1800	49	737
SC-185-0	1800	500	1800	60	848

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	615
SC-115-D	1100	500	1800	33	737
SC-145-D	1400	500	1800	40	787
SC-165-D	1600	500	1800	49	835
SC-185-D	1800	500	1800	60	947

ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES

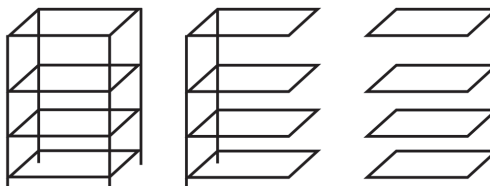
• LA SOLUTION POUR VOTRE STOCKAGE

- 2 LARGEURS : 360 OU 540 MM
- HAUTEUR : 1820 MM
- 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



ÉTAGÈRES POUR CHAMBRE FROIDE

- **LARGEUR : 360 MM**
- **HAUTEUR : 1820 MM**
- Tablettes dotées d'un renfort
- Serpentins triangulés périphériques



LARGEUR 360 OU 540 MM

HAUTEUR 1820 MM

KITS DE BASE
4 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
800 mm	K1480	171
900 mm	K1490	174
1100 mm	K14110	208
1200 mm	K14120	219
1400 mm	K14140	243
1500 mm	K14150	255

KITS D'ACCOLAGE
2 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
800 mm	C1480	108
900 mm	C1490	129
1100 mm	C14110	147
1200 mm	C14120	156
1400 mm	C14140	166
1500 mm	C14150	185

TABLETTES
SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
800 mm	E1480	76
900 mm	E1490	82
1100 mm	E14110	126
1200 mm	E14120	133
1400 mm	E14140	137
1500 mm	E14150	147

KIT DE BASE 4 pieds + 4 tablettes



Clips support tablettes



KIT D'ACCOLAGE 2 pieds + 4 tablettes



Crochets de connexion kit d'accolage

- **LARGEUR : 540 MM**
- **HAUTEUR : 1820 MM**
- 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) €
800 mm	-	-
900 mm	-	-
1000 mm	K21100	264
1100 mm	K21110	264
1200 mm	K21120	264
1300 mm	K21130	271
1400 mm	K21140	291
1500 mm	K21150	305

KITS D'ACCOLAGE
2 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
800 mm	C2180	113
900 mm	C2190	122
1000 mm	C21100	169
1100 mm	C21110	174
1200 mm	C21120	192
1300 mm	C21130	198
1400 mm	C21140	209
1500 mm	C21150	226

TABLETTES
SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
800 mm	E2180	119
900 mm	E2190	132
1000 mm	E21100	134
1100 mm	E21110	134
1200 mm	E21120	158
1300 mm	E21130	160
1400 mm	E21140	153
1500 mm	E21150	191



ÉTAGÈRES

• CHROMÉES

- 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

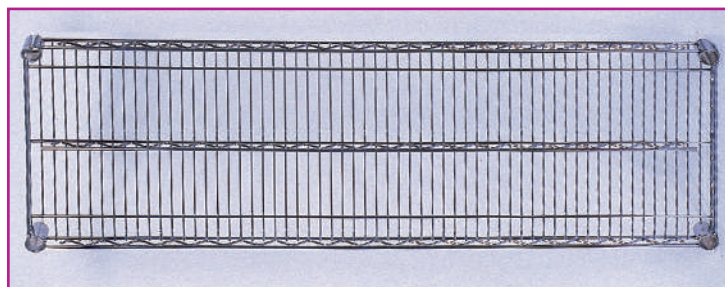
4 NIVEAUX
ACIER CHROMÉ



ACIER CHROMÉ RÉF. K1836

ENSEMBLE COMPLET 4 MONTANTS ET 4 TABLETTES

Réf.	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
K1836	920 x 460 x 1830	219
K1848	1220 x 460 x 1830	263
K1860	1520 x 460 x 1830	305



ACIER CHROMÉ RÉF. E1836

TABLETTES COMPLÉMENTAIRES

Réf.	Tablettes	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
E1836	4 pièces	920 x 460	117
E1848	4 pièces	1220 x 460	148
E1860	4 pièces	1520 x 460	180

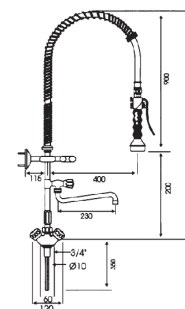
LAVE-MAINS

- Avec mitigeur eau chaude et froide
- Plan supérieur inox embouti avec dossier de 60 mm de haut
- Bac ovale de 340 x 260 mm
- 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. LUXA

LAVE-MAINS

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
L01	400	350	200	10	308

OPTIONS ROBINETTERIE

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
LUXA	Mélangeur avec bec mobile + douchette	529
NI64	Siphon pour plonge 1 bac	23
NI264	Siphon pour plonge 2 bacs	22

POUBELLE MOBILES



INOX RÉF. V0/1

Réf.	Volume (litres)	Dimension (Ø mm)	Prix (h.t) €
V0/1	60	400 x 640	266

BAC 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	593



HOTTES DE VENTILATION

MURAL COMBY

INOX

TYPE



HOTTE ENTIÈREMENT ÉQUIPÉE

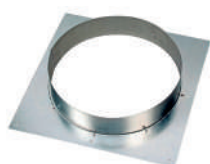
- Type mural comby
- Le tout est déjà câblé
- Robinet d'écoulement des graisses et goulotte de récupération
- Construction inox 18/10
- Moteur incorporé (centrifuge à double ouïe)
- Éclairage hermétique IP65
- Variateur de vitesses digital encastré en façade
- Filtres inox à chicanes (type labyrinthe) 400 x 500 mm
- Bandeau de façade de 150 mm de haut
- 230 V Mono



INOX RÉF. SJ20



Réf.	Débit (m³/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	1 578
SJ12	1260	208 x 232	189	1200 x 900 x 450	1 654
SJ14	1260	208 x 232	189	1400 x 900 x 450	1 727
SJ16	1620	208 x 232	189	1600 x 900 x 450	1 803
SJ18	1620	208 x 232	189	1800 x 900 x 450	1 899
SJ20	2520	260 x 300	420	2000 x 900 x 450	2 073
SJ22	2520	260 x 300	420	2200 x 900 x 450	2 149
SJ24	2520	260 x 300	420	2400 x 900 x 450	2 225
SJ26	2520	260 x 300	420	2600 x 900 x 450	2 317
SJ28	2520	260 x 300	420	2800 x 900 x 450	2 413
SJ30	2520	260 x 300	420	3000 x 900 x 450	2 486



PLATINES VIROLES

Réf.	Diamètre (mm)	Prix (h.t) €
PV200	200	74
PV250	250	74
PV300	300	74

HOTTES DE VENTILATION

• ÉCLAIRAGE LED

STANDARD

TYPE

INOX



- Filtres inox à chicanes, type labyrinthe
- Construction inox 18/10
- Joues latérales à l'horizontale,

- auvent penté vers le bas
- Bandeau de façade de 150 mm de haut

Extracteur et variateur
non compris (voir 284)



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	1 102
PR12	2000	300 x 300	1200 x 900 x 450	1 202
PR14	2000	300 x 300	1400 x 900 x 450	1 299
PR16	3000	300 x 400	1600 x 900 x 450	1 403
PR18	3000	300 x 400	1800 x 900 x 450	1 609
PR20	3000	300 x 400	2000 x 900 x 450	1 642
PR22	3000	300 x 400	2200 x 900 x 450	1 743
PR24	3000	300 x 400	2400 x 900 x 450	1 794
PR26	3000	300 x 400	2600 x 900 x 450	1 964
PR28	4000	2 x 300 x 400	2800 x 900 x 450	2 087
PR30	5000	2 x 300 x 400	3000 x 900 x 450	2 187
PR32	5000	2 x 300 x 500	3200 x 900 x 450	2 518
PR36	6000	2 x 300 x 500	3600 x 900 x 450	2 705
PR40	6000	2 x 300 x 500	4000 x 900 x 450	2 898

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	929
D9T	Moteur à incorporer dans les modèles PR20 à PR30	420	1 044
MEC8	Variateur de vitesse mécanique à touches sensibles jusqu'à 8 amp.	-	182

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

CADRE EN ALU ET PANNEAUX EN ACIER



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	1 291
EC10/10/4	2,2 à 3,4 mètres	3500	3/4 CV - 4,2 A	600 x 600 x 600	1 395
EC12/12/6	3,2 à 4 mètres	4500	3/4 CV - 3,8 A	750 x 750 x 750	1 875

SUPPORTS MURAUX

Réf.	Pour caisson de	Prix (h.t) €
SM6	600 mm	126
SM8	750 mm	149

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	1 636
FG09	Caisson de filtration avec 9 cylindres soit 28 kg de carbone	700 x 700 x 700	2 372

CONSUMMABLES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
F28/5	Filtre microfibres de remplacement pour FG05	29
F59/9	Filtre microfibres de remplacement pour FG09	45
SC25	Sac de charbon actif de remplacement (25 kilos)	227

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	2 751
GFP09	3,6	2600	3 478

BACS GASTRONORMES

AFI

SÉRIE

INOX



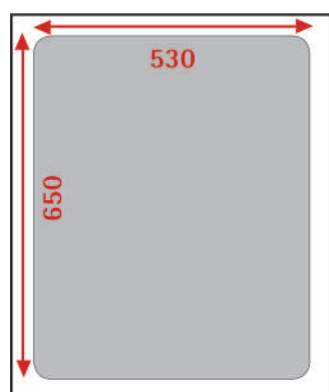
INOX RÉF. B21100



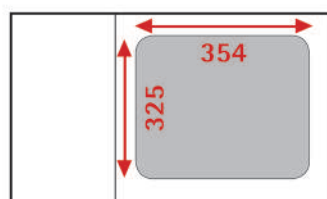
INOX RÉF. B11150



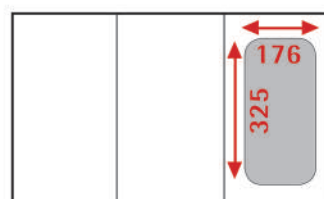
INOX RÉF. B12100



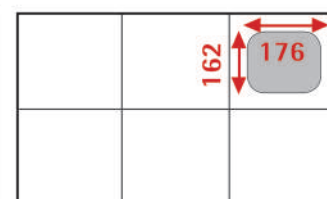
GN 2/1



GN 2/3



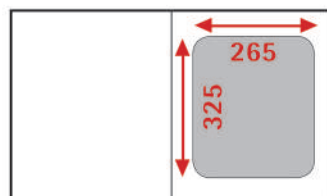
GN 1/3



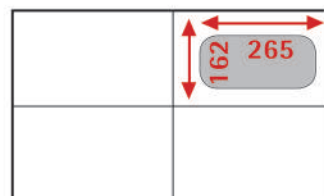
GN 1/6



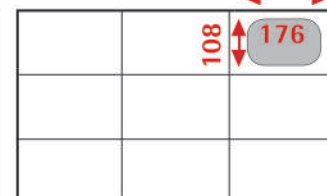
GN 1/1



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	36
B2165		65	18,5	50
B21100		100	28,5	59
B21150		150	42,5	97
B1120	GN 1/1 - 530 x 325 mm	20	3	20
B1165		65	9	24
B11100		100	14	29
B11150		150	21	43
B2365	GN 2/3 - 354 x 325 mm	65	5,5	23
B23100		100	9	24
B12100	GN 1/2 - 325 x 265 mm	100	6	15
B12150		150	9	26
B13100	GN 1/3 - 325 x 176 mm	100	4	14
B13150		150	5,7	25
B14100	GN 1/4 - 265 x 162 mm	100	2,8	13
B14150		150	4	21
B16100	GN 1/6 - 176 x 162 mm	100	1,5	10
B16150		150	1,7	18
B19100	GN 1/9 - 176 x 108 mm	100	1	12
BG5	Crème glacée - 360 x 170 mm	120	5	36

COUVERCLES

Sans découpe pour le passage de la louche


AFI
SÉRIE

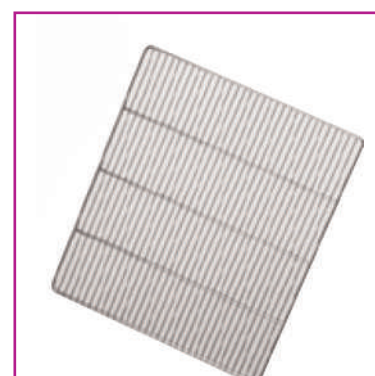
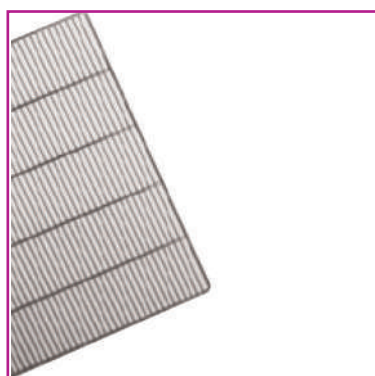
INOX


**BACS
GASTRO**
voir page 286


Réf.	Capacité	Prix (h.t) €
C11L	1/1	20
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	20
121	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	26
146	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	39

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	24
TI21	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	38
TI46	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	42

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 déliée 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 CESSION 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 enroulement des moteurs mis en marche sans être suffisamment protégés au moyen de disjoncteurs ou contacteurs équipés de relais thermiques parfaitement réglés sont également exclus de la garantie. Nous nous engageons à effectuer la remise en état ou le remplacement dans un délai prioritaire de toute partie ou pièce du matériel fourni, qui présenterait un défaut imputable à un vice de matériaux, d'exécution ou de construction au cas où l'installation aurait été réalisée par nos soins. Dans ce cas le client s'engage à nous permettre de faire les mises au point et les remplacements qui s'imposent. Partant, aucune prétention à indemnité ou réduction de prix, ni demande de résolution de la vente ne seront recevables à défaut de nous avoir permis d'intervenir dans un délai raisonnable. Si des tiers effectuent des travaux de réparation ou de modification aux appareils pendant la période de garantie, celle-ci tombe de plein droit (dans le cas d'installation réalisé par nos soins). Il en est de même pour le cas où ces appareils seraient endommagés par des tiers. Tout retard de paiement prive le client du droit de garantie.

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 quelque 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 intenter 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.



Scannez-moi !



WWW.COLLIN-LUCY.BE

afi collin-lucy®

GRUPE
FURNOTEL®

AFI • Collin-Lucy

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE
- Belgique
Tél : 0032 61 51 11 10

SERVICE COMMERCIAL

Direct : 0032 61 51 11 10 #1 #1
commercial@collin-lucy.com

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES

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

VOTRE REVENDEUR