

nosem®

Notre équipe, ***Votre force.***

MACHINES À GLAÇONS
FROID
FROID DALMEC
LAVERIE
CUISSON MODULAIRE *BARON*
CUISSON MODULAIRE *OLIS*

TARIF 2020-21

CUISSON INDÉPENDANTE
FRITEUSES
REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
INOX
SELF-SERVICE

L'ENSEMBLIER DE LA CUISINE

SE RENOUVELER SANS CESSE *POUR ANTICIPER LES BESOINS*.



Chères clientes, chers clients,

Jamais la notion de service n'aura pris autant de sens qu'en ces années 2020/21.

La crise sanitaire de 2020 inattendue et inédite a bouleversé la société française et bien au-delà de nos frontières.Elle nous fait tous , encore plus, prendre conscience de l'importance que nous devons donner aux valeurs fondamentales de l'entreprise.
J'entends par valeurs :

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

Pour cela nous combinons :

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

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

TOUTE CETTE ALCHIMIE CONSTITUE LA VALEUR AJOUTÉE DE LA SOCIÉTÉ NOSEM ET EXPLIQUE AUSSI SA PÉRENNITÉ DÉSORMAIS DE PLUS DE 55 ANS.

VOUS DÉCOUVRIREZ DANS CETTE ÉDITION 2020/21 UNE LARGE SÉLECTION DE NOUVEAUX PRODUITS ET DE COMPLÉMENTS DE GAMME.

CHEZ BARON : NOUVELLES LIGNES DE CUISSON MODULAIRE QUEEN ET NOUVELLES GAMMES DE FOURS

- Nouveau look pour la gamme de cuisson modulaire « QUEEN » avec une attention toute particulière portée sur l'esthétisme. « QUEEN » propose plus que jamais une multitude de possibilités pour vos clients avec plus de 400 produits au catalogue.

Découvrez également les nouveaux fours BARON, simplicité et efficacité sont les atouts qui caractérisent les gammes « HORIZON 3 » et SMARTLINE.

NOUVEAUTÉS OLIS : NOUVELLE GAMME DE CUISSON MODULAIRE « NOVATRICE », AVEC UN DESIGN TOURNÉ VERS LES CHEFS QUI AIMENT METTRE EN AVANT LEUR FOURNEAU.

Des produits « spécifiques » sont à découvrir tels que la sauteuse multifonction « FIT PAN », les friteuses haut rendement tactiles « EVO », différentes finitions comme le dessus uni, l'encastrable et le sur-mesure ou encore la coloration du piano.

FRITEUSES VALENTINE :

- Arrivée d'une nouvelle friteuse « ALPINA », qui nous permet d'avoir un excellent compromis entre les friteuses à commandes mécaniques et les friteuses haut rendement électronique.

MACHINE À GLACON ICEMATIC :

- La gamme CS est disponible au R290 ce qui permet d'avoir une consommation d'énergie beaucoup plus réduite (jusqu'à 25% sur certains modèles), 2 nouveaux modèles pour les grandes capacités de machine à paillettes viennent compléter notre gamme « SÉRIE F » avec 160 et 200 Kg de production.

FROID :

- Des nouveautés sont à découvrir dans notre offre de chambre froide : des produits totalement démontables et une installation qui se fera dans un temps très réduit.

LAVERIE :

- Nouvelle gamme de lave batterie à granules qui vient compléter notre large proposition de lave-vaisselles.

MODULINE :

- Nouveau cuiseur à pression 3 niveaux avec écran tactile. Un produit innovant avec une grande performance, tout ce qui définit les gammes de produits « MODULINE »

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

Bien Cordialement

Christine COTTARD, **Présidente**

nosem® | GROUPE FURNOTEL®

SOMMAIRE GÉNÉRAL

LE GROUPE **FURNOTEL**



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

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



GROUPE FURNOTEL®

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

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

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

N'hésitez pas à contacter :

- pour la division CHR à Athis-Mons :

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

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

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

UN CHOIX INCOMPARABLE DE PRODUITS

+

UNE LARGE GAMME DE PRIX

=

UNE RÉPONSE À TOUS LES SEGMENTS DE MARCHÉ PRODUITS ET PRIX

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

Furnotel® nosem® AFI collin-lucy® | SOFRACA® *LE SPÉCIALISTE DU PETIT MATÉRIEL*

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

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

4 MARQUES = 4 CATALOGUES

LA DIVISION VITRINES, AGENCEMENT DE MAGASINS ET COMPTOIRS

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

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

1 MARQUE = 1 CATALOGUE





AVANTAGE NOSEM N°1 :

UN STOCK DE 15 000 M²

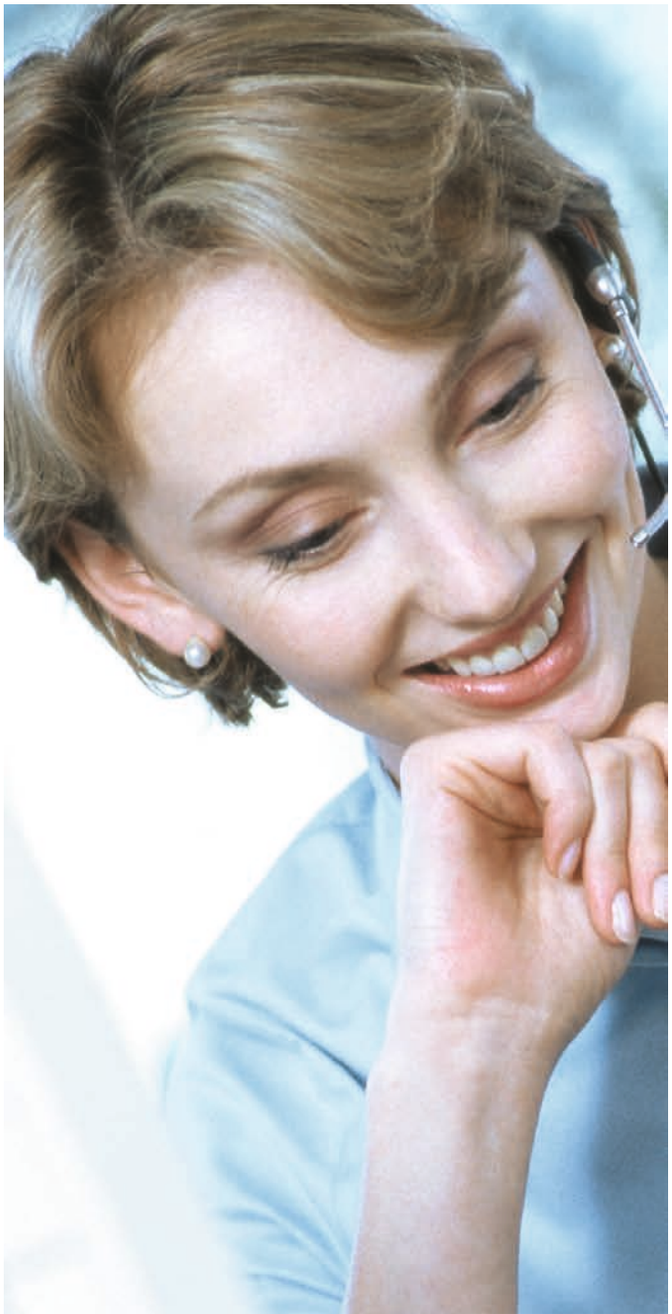
*Vous souhaitez faire l'***acquisition d'une armoire frigorifique et pouvoir en disposer dans un délai record** *?*

V

Notre stock permanent de 15 000 m² *nous permet de répondre dans les délais les plus brefs à vos besoins, dans tous segments de produits proposés en catalogue.*

V

Choisir **NOSEM, c'est être assuré d'avoir plus de disponibilité, plus de réactivité et plus de rapidité.**



AVANTAGE NOSEM N° 2 :

UNE LOGISTIQUE À TOUTE ÉPREUVE

Nous mettons à votre disposition un service ADV composé d'une équipe expérimentée qui traite plus de 40 000 appels par an.

Nos conseillers sont le relais de notre équipe commerciale. Ils vous conseillent et vous accompagnent, de la prise de commande à la livraison de votre matériel en vos locaux. Notre taux de service pour les expéditions de commandes passées avant 16 h est de près de 100%.

Notre service logistique assure plus de 15 000 préparations de commandes par an.





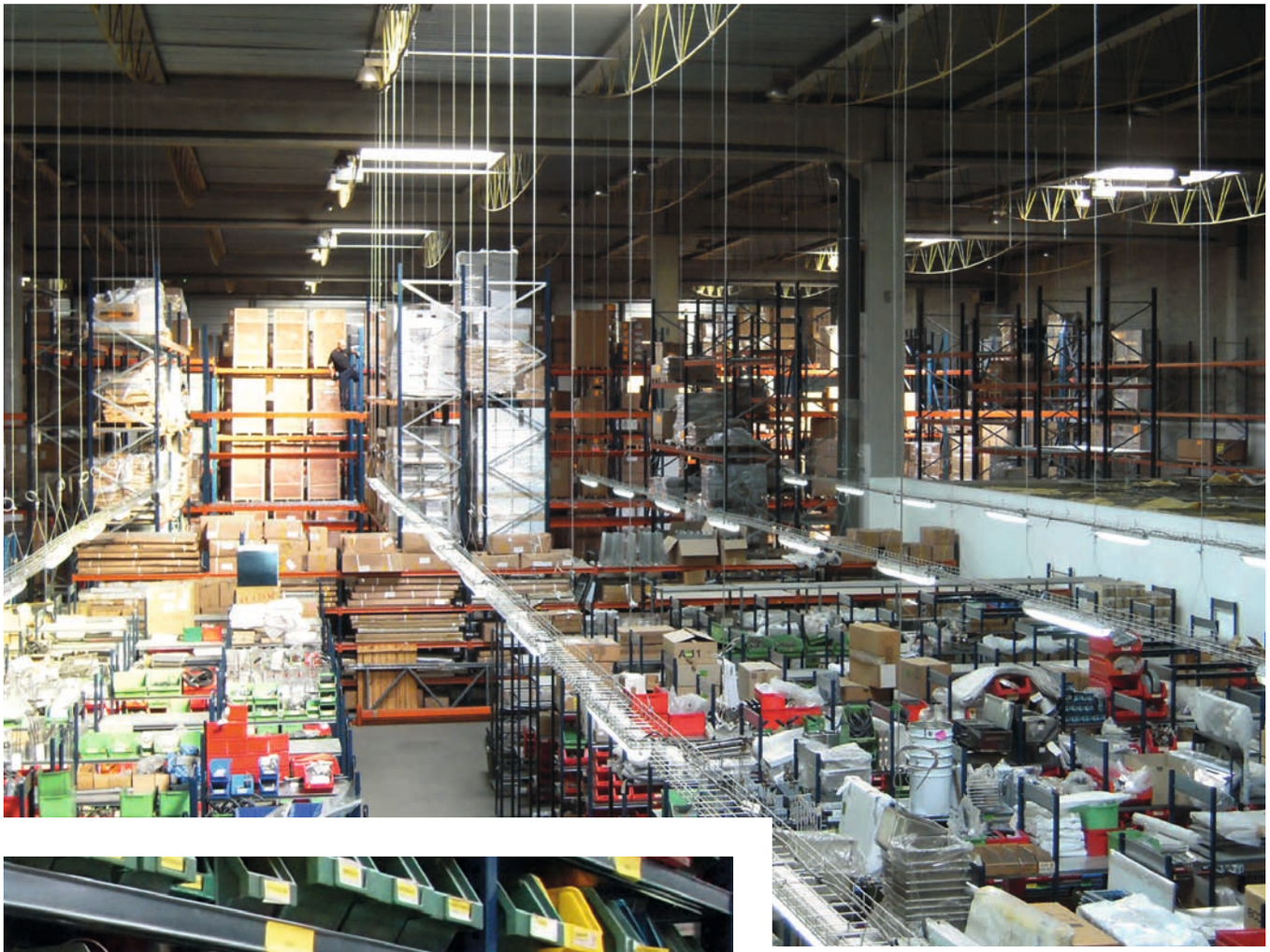
AVANTAGE NOSEM N°3 :

UNE LIVRAISON GRATUITE FRANCE* ENTIÈRE

* Uniquement France Metropolitaine

Nosem vous garantit une expédition Franco de port, quel que soit le montant de votre commande, en messagerie ou par affrêtement.







AVANTAGE NOSEM N°4 :

UN VRAI SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES / SAV

Nos équipes expérimentées SAV (Pièces Détachées) sont à votre écoute avec une ligne directe pour vous offrir le meilleur service client.

Notre important stock nous permet de répondre en temps réel à vos besoins, sans vous faire subir un temps d'attente lié à un manque de pièces.

Nous expédions plus de 50 000 pièces détachées par an partout en France.

AVANTAGE NOSEM N°5 : DES INTERLOCUTEURS EN DIRECT

DIRECTEUR COMMERCIAL



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

DIRECTRICE DE LA RELATION CLIENTÈLE



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

DIRECTEUR DES VENTES



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

DIRECTEUR EXPORT

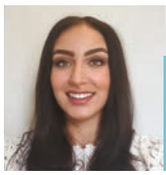


Frédéric SARAMON
+ 33 (0)6 76 22 55 75
+ 33 (0)1 75 30 20 40
Responsable Export / Dom-Tom
export@sofraca.fr

VOS 13 DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX

SERVICE COMMERCIAL

Ligne directe : 00 377 97 98 40 90
Fax : 00 377 97 98 40 99
commercial@nosem.mc



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



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



Thierry MARTIN
06 07 27 15 81
thierry.martin@groupe-furnotel.com
36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 79 - 85 - 86



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Stéphane CHAMPION
06 70 03 77 75

Benoît VANDAELE
06 72 01 83 64

Sofia BEN AÏSSA
07 86 09 46 45

Stéphan THOUIN
06 08 31 55 77

Mickael BLEY
06 07 68 19 91

Florence KASUBA
06 21 83 08 60

Thierry MARTIN
06 07 27 15 81

Pascal PLAISANCE
06 72 01 83 59

Frédéric TESSIER
06 72 01 83 60

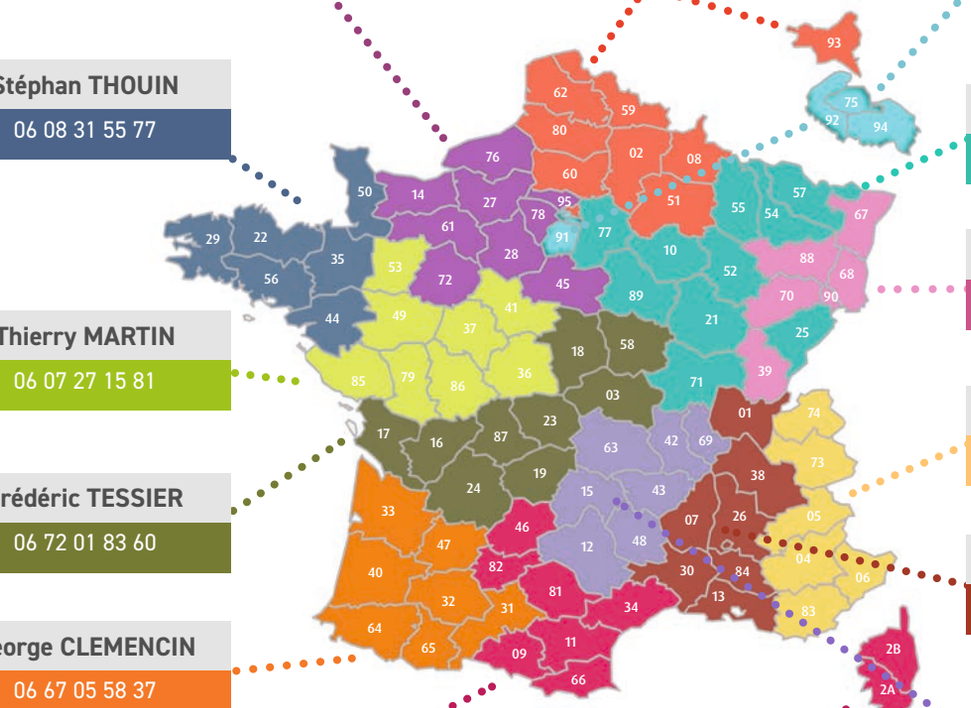
Frédéric MITZAIKOFF
06 72 01 83 58

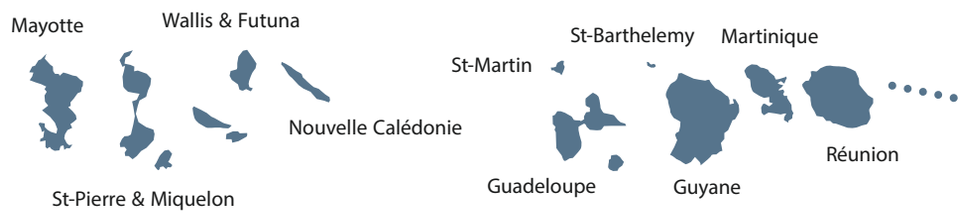
George CLEMENCIN
06 67 05 58 37

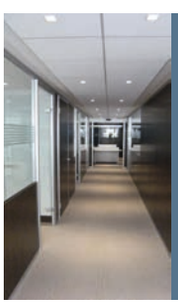
Angélique LAROUMET
06 11 74 64 52

Stephan VASSALIE
06 07 22 80 27

Frédéric SARAMON
+33 (0)6 76 22 55 75

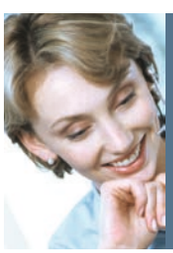






SIÈGE SOCIAL

Le Thalès - 1, rue du Gabian BP 718
98014 MONACO CEDEX
Accueil : 00 377 97 98 40 90
Fax : 00 377 97 98 40 99
www.nosem.mc
commercial@nosem.mc



LOGISTIQUE COPADIC

21, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
Accueil : 01 75 30 20 70
Fax : 01 75 30 20 71
adv@nosem.com



SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES

Ligne directe : 01 75 30 20 72
Fax : 01 75 30 20 73
pieces.detachees@nosem.mc



SERVICE TECHNIQUE - SAV

Ligne directe : 01 75 30 20 74
Fax : 01 75 30 20 75
sav@nosem.mc

nosem®

Notre équipe, votre force.

MACHINES À GLAÇONS

Icematic

Garantie 2 ans pièces et 1 an main d'œuvre sur toute la gamme ICEMATIC

2 ans pièces GARANTIE — 1 an main d'œuvre GARANTIE

CUISSON MODULAIRE

baron | OLIS

Garantie 2 ans pièces sur l'ensemble de la gamme BARON et OLIS

2 ans pièces GARANTIE

CUISSON INDÉPENDANTE

MENUMASTER Commercial

Garantie 3 ans pièces sur micro-ondes MENUMASTER

3 ans pièces GARANTIE

SAMSUNG

Garantie 5 ans pièces sur micro-ondes SAMSUNG

5 ans pièces GARANTIE

FROID

nosem LIGNE VERTE | nosem LIGNE BLEUE

Garantie 2 à 3 ans pièces sur l'ensemble des tables, armoires, saladettes et cellules(Ligne bleue et verte)

2 ans pièces GARANTIE — 3 ans pièces GARANTIE

FROID

DALMEC

Garantie 2 ans pièces sur l'ensemble des tables, armoires, meubles à pizzas et cellules DALMEC

2 ans pièces GARANTIE

LAVERIE

COLGED

Garantie 2 ans pièces sur l'ensemble de la gamme COLGED

2 ans pièces GARANTIE

FRITEUSES

Valentine

Garantie 3 ans pièces sur friteuses VALENTINE et 5 ans sur résistances

3 ans pièces GARANTIE — 5 ans résistances GARANTIE

AVANTAGE NOSEM N°6 :

DES GARANTIES EXCLUSIVES DE 2 À 5 ANS

Nous vous proposons en exclusivité des garanties de 2 ans, 3 ans et même 5 ans sur une large sélection de produits de grandes marques.

V

Un gage de qualité et de fiabilité qui fait toute la différence !

V

Un réel engagement commercial pour vous assurer tranquillité et sérénité sur le long terme.

AVANTAGE NOSEM N°7 : DES PARTENAIRES LEADERS DANS LEUR UNIVERS

Laverie - depuis plus de 60 ans

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

NOSEM, partenaire du groupe EUROTEC pour la France depuis près de 30 ans
- Des responsables pièces détachées et des techniciens expérimentés
- Une documentation technique complète, y compris pour des modèles anciens
- Des pièces détachées d'origine.

Machines à glaçons - depuis 40 ans

Gamme complète de **machines à glaçons** (de 21 kg à 415 kg) et machines à paillettes (de 90 kg à 2100 kg). Marque du fabricant italien CastelMAC, chef de file mondial depuis plus de 40 ans dans la réfrigération commerciale.

Spécialiste Italien de la fabrication d'**équipements de réfrigération** (armoires réfrigérées, tables réfrigérées, meubles à pizzas, cellules...).
Belle présentation, design innovant et performances frigorifiques élevées, testées en ambiance tropicalisée.

Olis est un nom connu, depuis 1972, dans le secteur de la grande restauration, pour son importante production de machines, appareils et composants.
La solidité, la fiabilité des produits et l'expérience font partie du patrimoine d'Olis qui, encore aujourd'hui, lui permet de continuer de projeter et d'imaginer de nouveaux scénarios pour le grand monde de la restauration professionnelle.

Cuisson - depuis 20 ans

Cuisson modulaire profondeur 650 / 700 / 900 / 1100 et fours.
Depuis 1995, la marque Baron répond aux demandes les plus exigeantes de la restauration professionnelle.

Micro-ondes - depuis 40 ans

Gamme de **fours micro-ondes professionnels** (de 1 000 à 3 500 W restitués). Plus de 40 années d'expérience dans le domaine des fours à micro-ondes et leader du marché des fours à micro-ondes commerciaux dans plusieurs pays. Détenteur d'un brevet sur la rotation de l'antenne du magnétron.

Micro-ondes - depuis 30 ans

Fours micro-ondes professionnels (de 1 000 à 1 900 W restitués, commandes mécaniques ou digitales, ...)
Leader mondial de la fabrication électronique grâce à des produits et des services fiables et innovants, à une force d'innovation et une volonté de découverte permanente.

Friteuses - depuis 70 ans

Gamme de **friteuses électriques haut rendement**. Depuis 1947, la compétence et la performance d'une entreprise familiale. Un développement et une fabrication 100 %"swiss made".

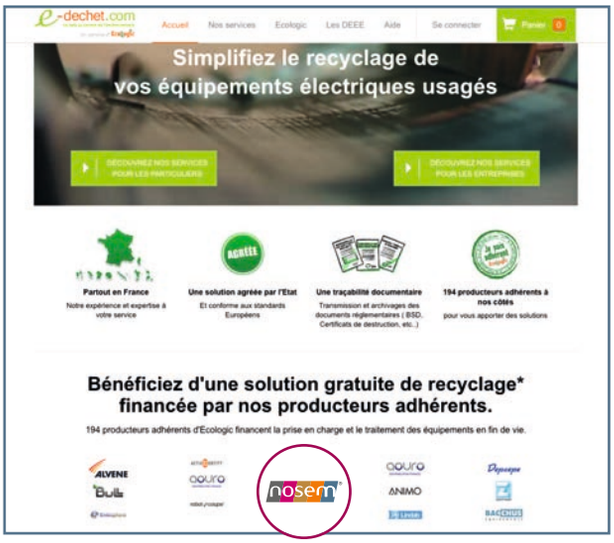
Fours et chariots RMT - depuis 30 ans

Gamme de fours et de chariots de remise et maintien en température.
Depuis 1989 fabricant à succès sur le marché italien, européen et mondial des équipements professionnels pour la cuisine et la restauration.

UNE SOLUTION GRATUITE DE RECYCLAGE FINANCÉE PAR 194 PRODUCTEURS ADHÉRENTS

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

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



AVANTAGE NOSEM N°8 : UN ACTEUR ÉCONOMIQUE ÉCO-RESPONSABLE

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

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



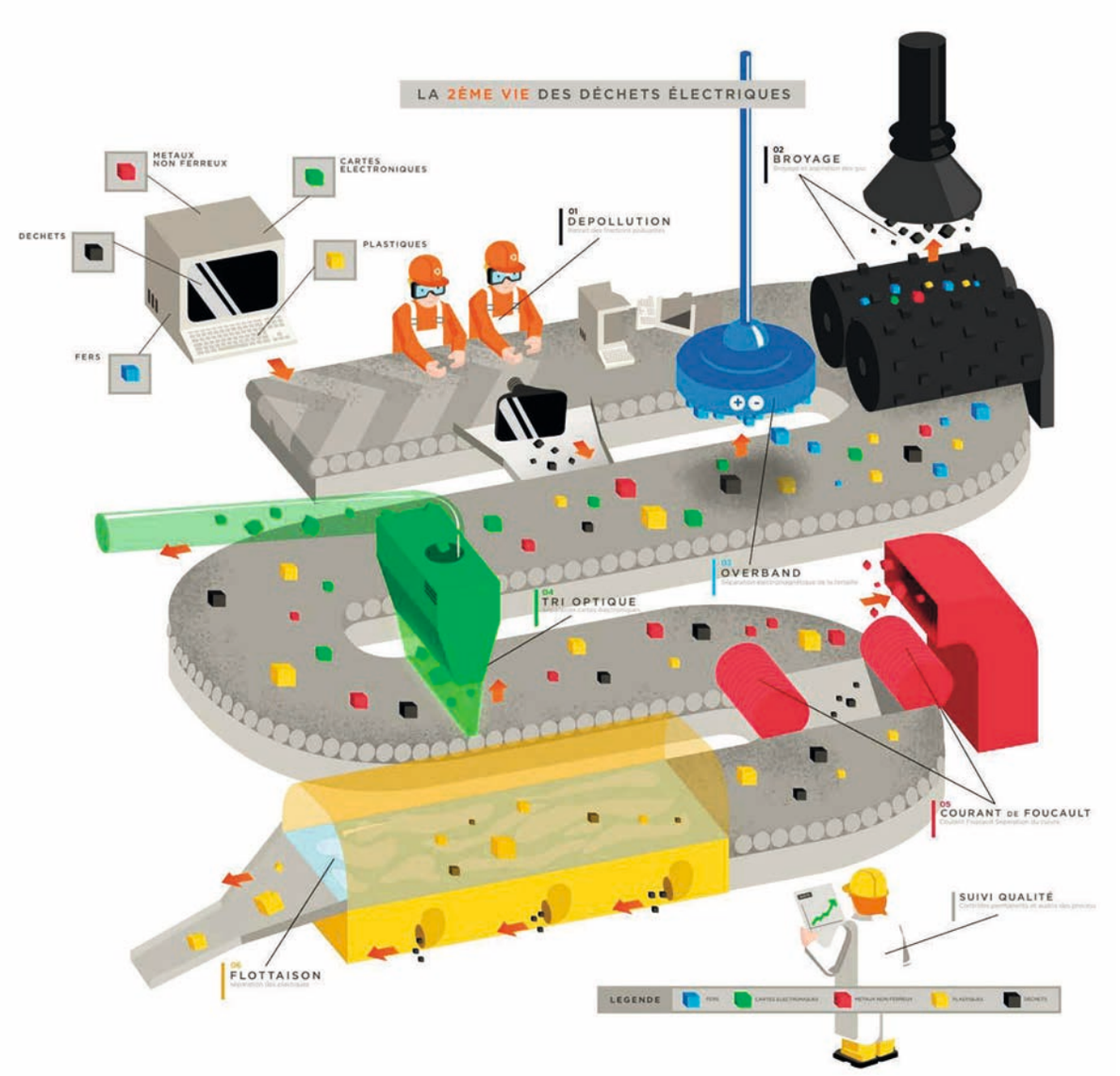
La collecte pour la reprise de vos équipements électriques en fin de vie est gratuite dans les conditions suivantes :
❶ *Au-delà de 500 kg de matériel, collecte sur votre site*
❶ *Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport*

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

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

EcoLogic

La 2e vie des déchets électriques



LE PRINCIPE DU TRI SÉLECTIF AVANT RECYCLAGE

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

VALO RESTO PRO

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

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

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

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

L'ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE DES ARMOIRES FRIGORIFIQUES

VERS UNE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

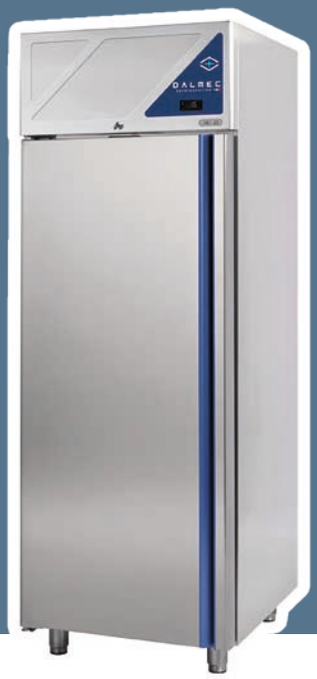
Afin de réduire l'impact énergétique des armoires frigorifiques professionnelles, la commission Européenne a adopté des dispositions en matière d'étiquetage et d'informations relatives aux produits frigorifiques professionnels (Directive 2010/30/UE).

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

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

ÉQUIPEMENTS CONCERNÉS

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



UNE INFORMATION CLAIRE ET ACCESSIBLE



Modèle 1



Modèle 2

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

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

CLASSES D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE DES ARMOIRES FRIGORIFIQUES PROFESSIONNELLES

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

MODÈLE ÉCONOME

MODÈLE ÉNERGIVORE



LE GUIDE D'ACHAT

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

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

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

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

2 COMMANDER SON MATÉRIEL

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

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

3 PAYER SON MATÉRIEL

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

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

4 RÉCEPTIONNER SON MATÉRIEL

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

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

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

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

ATTENTION : les mentions «sous réserve de déballage» ou «emballage intact» dégagent le transporteur et le fournisseur de toute responsabilité.
Pour toute précision complémentaire, consultez nos conditions générales de vente, page 449.

SOMMAIRE TARIF 2020-21

24 MACHINE A GLAÇONS



Icematic

MACHINES À GLAÇONS

26 **SÉRIE E**
Glaçons creux - Système à palettes
Production de 21 à 150 kg

28 **SÉRIE CS**
Glaçons pleins - Système à aspersion
Production de 20 à 89 kg

30 **SÉRIE M**
Glaçons pleins grande capacité
Production de 154 à 465 kg

MACHINES À PAILLETTES

32 **SÉRIE F et SF**
Moyenne & grande capacité
Production de 90 à 2500 kg

33 **SÉRIE F - Avec réserve**
Production de 90 à 200 kg

33 **SÉRIE F et SF - Sans réserve**
Production de 120 à 2500 kg

COFFRES DE STOCKAGE

34 **SÉRIE D**
Pour machines sans réserve
Stockage de 129 à 478 kg

Icematic

36 FROID



nosem LIGNE VERTE

nosem LIGNE BLEUE

baron

DESSERTES SNACK PROF. 600 MM

38 **Positives -2/+8°C avec groupe**

TABLES GN 1/1 PROF. 700 MM

39 **Positives -2/+8°C avec groupe**

40 **Négatives -10/-20°C avec groupe**

MINI SALADETTE - MINI TABLE

41 **Positives +2/+8°C**
Prof. 700 mm avec groupe

42 **Positives +4/+10°C**
Prof. 700 mm avec groupe

MINI TABLES À PIZZA

43 **Positives +2/+8°C**
Prof. 700 mm avec groupe

VITRINES POUR TABLES À PIZZA

44 **Structures positives +2/+10°C**
Vitrées

TABLES À PIZZA

45 **Positives -2/+8°C**
Prof. 800 mm avec groupe

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

46 **Positifs +2/+8°C**
Prof. 700 mm avec tiroirs

47 **Négatifs -15/-20°C**
Prof. 700 mm avec grands tiroirs

48 **Bi-température**
Prof. 700 mm avec tiroirs

49 **Positifs -2/+10°C**
Prof. 630 mm avec portes ou tiroirs

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES INTÉRIEUR ABS

50 **Positives -2 /+8°C . 200 L**
Porte pleine ou vitrée -. Blanche
Porte pleine - Inox

50 **Négatives -10 /-25°C . 200 L**
Porte pleine - Blanche ou Inox

51 **Positives -2 /+8°C . 400 L**
Porte pleine - Blanche ou inox
Porte vitrée - Blanche

52 **Négatives -10 /-25°C . 400 L**
Porte pleine - Blanche ou inox
Porte vitrée - Blanche

53 **Négative -10 /-25°C . 520 L**
Porte pleine - Blanche avec paniers

54 **Positives GN 2/1 . 600 L**
Porte pleine - Blanche ou inox . -2/+8°C
Porte vitrée - Blanche . +2/+8°C

55 **Négatives -10 /-25°C . 600 L . GN 2/1**
Porte pleine - Blanche ou inox
Porte vitrée - Blanche

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 700 L - GN 2/1 FINITION INOX

56 **Positive +2 /+8°C** - *Porte pleine*

57 **Négative -18 /-22°C** - *Porte pleine*

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 700 ET 1400 L - GN 2/1 - FINITION INOX

58 **Positives -2 /+8°C**
- Porte pleine ou vitrée

59 **Négatives -18 /-22°C**
- Porte pleine ou vitrée

60 **Positives +2/+8°C**
Négatives -18/-22°C
- Porte pleine

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À POISSON 400 L - GN 1/1 - FINITION INOX

61 **Positives -2 /+8°C**
- Porte pleine

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 520 L - 600 X 400

Finition LAQUÉE BLANCHE

62 **Positives +2 /+8°C**
Porte pleine avec groupe

nosem LIGNE VERTE | nosem LIGNE BLEUE

baron

NOUVEAUTÉ

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

63 3 / 5 / 7 / 10 / 15 / 20 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400 - *Touch Control*

64 3 niveaux GN 2/3

FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE

65 À raccordement sur réseau

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

66 Intérieur inox . 2 / 3 / 4 Portes *pleines avec groupe*

66 Intérieur inox . 2 / 3 / 4 Portes *vitrées avec groupe*

CHAMBRES FROIDES POSITIVES/NÉGATIVES

68 Système et équipements

73 Isolation 80 mm pour chambres froides positives

73 Isolation 100 mm pour chambres froides négatives

GROUPES FRIGORIFIQUES POUR CHAMBRES FROIDES

70 Unité de refroidissement pré-assemblée
Positifs -2/+8°C . Négatifs -18/-23°C

74 Monoblocs à chevauchement
Positifs -5/+5°C . Négatifs -15/-25°C

75 Système SPLIT
Positifs -5/+5°C . Négatifs -15/-25°C

RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES

71 Structure aluminium 4 niveaux
Rayonnages linéaire, L et U



DALMEC

ARMOIRES 600 ET 1200 L

78 Positives -2/+10°C
avec groupe ou sans groupe
Porte pleine - Porte vitrée - Inox

78 Négatives -18/-22°C
avec groupe ou sans groupe
Porte pleine - Porte vitrée - Inox

ARMOIRES 700 ET 1400 L - GN 2/1

80 Positives -2/+10°C et 0/+10°C
avec ou sans groupe
Porte pleine - Porte vitrée - Inox

80 Négatives -18/-22°C
avec groupe ou sans groupe
Porte pleine - Porte vitrée - Inox

ARMOIRES À POISSONS 700 ET 1400 L GN 2/1

82 Positives -5/+10°C
avec groupe
Porte pleine - Porte vitrée - Inox

ARMOIRES À VIANDES 700 ET 1400 L GN 2/1

84 Positives -2/+10°C *avec groupe*
Porte pleine - Porte vitrée - Inox

ARMOIRES PÂTISSIÈRES 700 ET 1400 L 600 X 400

86 Positives -2/+10°C *avec groupe*
Porte pleine - Porte vitrée - Inox

86 Négatives -18/-22°C *avec groupe*
Porte pleine - Porte vitrée - Inox

ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE 1400 L GN 2/1

88 Avec groupe ou sans groupe
Porte pleine - Porte vitrée - Inox

ARMOIRES DÉMONTABLES 1400 L 1000 X 1000

90 Positives ou négatives
Porte pleine - Tôle blanche ou inox

ARMOIRES À CHARIOTS 1900 L ET 2000 L

92 Positives 0/+10°C avec groupe
Porte pleine - Inox

TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 600 430 X 325

94 Positives 0/+10°C . Négatives -18/-22°C
avec groupe ou sans groupe
Portes pleines - Inox

TABLES VITRÉES PROF. 600 - 430 X 325

96 Positives 0/+10°C
avec groupe ou sans groupe
Portes vitrées - Inox

TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 700 - GN 1/1

98 Positives 0/+10°C . Négatives -18/-22°C
Avec groupe ou sans groupe
Portes pleines - Inox

TABLES VITRÉES PROF. 700 - GN 1/1

100 Positives 0/+10°C
avec groupe ou sans groupe
Portes vitrées - Inox

TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 800 600 X 400

102 Positives 0/+10°C . Négatives -18/-22°C
Avec groupe ou sans groupe
Portes pleines - Inox

TABLES SNACK PROF. 800 - 600 X 400

104 Positives +4/+10°C
avec groupe ou sans groupe
Portes pleines - Inox

SOMMAIRE TARIF 2020-21

76 | FROID DALMEC



SALADETTES PROF. 700 - GN 1/1

106 Positives +4/+10°C
avec groupe ou sans groupe
Portes pleines - Inox

TABLES À PIZZA GN 1/1 PROF. 700 & 600 X 400 PROF. 800

108 Positives 0/+10°C
avec groupe ou sans groupe
Portes pleines-. Inox

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

110 3 niveaux GN 2/3
3 ou 5 niveaux GN 1/1
5, 10 ou 15 niveaux 600 x 400
(ou GN 1/1 uniquement plateau)

112 | LAVERIE



LAVERIE COLGED TECHNOLOGIE

114 Les systèmes brevetés COLGED

115 Commandes électroniques gammes NEOTECH et TOPTECH

116 Spécificités techniques gamme STARTECH

117 Spécificités techniques gamme NEOTECH

118 Spécificités techniques gamme TOPTECH

119 Présentation des gammes

LAVE-VERRES

120 Répartition des gammes par format de casier

121 Gamme STEELTECH
N **STEEL 330** - *Casiers 350 x 350*
STEEL 340 - *Casiers 390 x 390*
STEEL 350 - *Casiers 450 x 450*

124 Gamme STARTECH
STAR 405 - *Casiers 400 x 400*

125 Gamme NEOTECH
NEO 400 - *Casiers 400 x 400*
NEO 500 - *Casiers 500 x 500*

127 Gamme TOPTECH
TOP 420 - *Casiers 400 x 400*
TOP 520 - *Casiers 500 x 500*

LAVE-VAISSELLE

129 Répartition des gammes par format de casier

130 Gamme STEELTECH
N **STEEL 360 / STEEL 361**
- Casiers 500 x 500
Passage utile 325 mm

132 Gamme STARTECH
STAR 605 - Casiers 500 x 500
Passage utile 355 mm
STAR 705 - Casiers 500 x 500
Frontal et surélevé
Passage utile 360 mm

134 Gamme NEOTECH
N **NEO 600** - *Casiers 500 x 500*
Passage utile 355 mm

N **NEO 600 COMMUTABLE EN 230 V MONO**
- *Casiers 500 x 500*
Passage utile 355 mm
NEO 700 - *Casiers 500 x 500*
Frontal et surélevé
Passage utile 355 mm

137 Gamme TOPTECH
TOP 620 - *Casiers 500 x 500*
Passage utile 355 mm

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CASIERS 500 X 500

138 Gamme STEELTECH
STEEL 370 - *Commandes mécaniques*
Passage utile 400 mm

139 Gamme STARTECH
STAR 805 - *Commandes mécaniques*
Passage utile 450 mm

140 Gamme NEOTECH
NEO 800 - *Commandes électroniques*
Passage utile 450 mm
N **NEO 800R** - *Commandes électroniques avec condenseur de buée*
Passage utile 450 mm
N **NEO 801H** - *Commandes électroniques en partie supérieure*
Passage utile 450 mm
NEO803 - *Commandes électroniques en partie supérieure*
Passage utile 465 mm

144 Gamme TOPTECH
TOP 820 - *Commandes ProSmart*
Passage utile 465 mm
TOP 820R - *Commandes électroniques avec condensateur de buée*
Passage utile 465 mm

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CASIERS 600 X 500

148 Gamme NEOTECH
NEO803L - *Commandes électroniques en partie supérieure*
Passage utile 465 mm

150 Gamme TOPTECH
TOP 823L - *Commandes ProSmart*
Passage utile 465 mm



NOUVEAUTÉ



TOP 823LR - *Commandes électroniques*
Avec condensateur de buée
Passage utile 465 mm

TABLES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT

154 Environnement pour lave-vaisselle
casiers 500 x 500

155 Environnement pour lave-vaisselle
casiers 600 x 500

LAVE-BATTERIES À GRANULES

156 GR900 - *Passage utile 635 mm*

156 GR900TR - *Avec condenseur récupérateur - Passage utile 635 mm*

156 GR1000TR - *Avec condenseur récupérateur - Passage utile 830 mm*

LAVE-USTENSILES

160 Gamme NEOTECH
NEO900 - *Casiers 600 x 500*
Passage utile 400 mm
NEO901 - *Casiers 560 x 630*
Passage utile 650 mm
NEO902 - *Casiers 560 x 630*
Passage utile 850 mm

162 Gamme TOPTECH
TOP920 - *Casiers 600 x 500*
Passage utile 400 mm
TOP921 - *Casiers 560 x 630*
Passage utile 650 mm
TOP922 - *Casiers 560 x 630*
Passage utile 850 mm
TOP923 - *Casiers 700 x 700*
Passage utile 850 mm
TOP924 - *Casiers 700 x 1320*
Passage utile 850 mm
TOP921RV1 & TOP922RV1
Avec condenseur de buée
Casiers 500 x 630
TOP923RV1 & TOP924RV1
Avec condenseur de buée
Casiers 700 x 700 & 700 x 1320

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

167 Spécificités techniques des gammes

171 Gamme ISYTECH 3110
2 programmes
Hauteur utile 450 mm
Carrosserie double paroi

174 Gamme ISYTECH 3111
4 programmes
Hauteur utile 450 mm
Surpresseur de rinçage
Double système de filtration inox

178 Gamme PROTECH 3121
4 programmes
Triple rinçage
Surpresseur de rinçage

180 Gamme TOPTECH 3122
5 programmes
Possibilité prélavage renforcé et lavage double
Triple rinçage
Surpresseur de rinçage
Jusqu'à 300 casiers / heure
Zone de séchage intégrée
Condenseur de buée intégré

TABLES POUR LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

185 Tables avec bac / TVO
Tables de jonction avec bac
Tables d'entrée ou de sortie lisses
Tables à rouleaux
Tables d'angle
Étagère murales

ADOUCISSEURS D'EAU

188 7, 12 & 18 LITRES
Programmateur électronique

189 KINETICO
Fonctionnement automatique sans électricité

CASIERS DE LAVAGE

NOSEM LAVERIE

190 Casiers universels
Casiers à couverts
Casiers à assiettes
Casiers à verres et tasses
Accessoires

ROBINETTERIE

NOSEM LAVERIE

192 Robinets
Douchettes
Mélangeurs



NOUVEAUTÉ

SOMMAIRE TARIF 2020-21

194 CUISSON MODULAIRE



GAMME 650
198 Feux gaz tops et fourneaux
199 Éléments tops électriques
199 Fourneaux électriques
202 Grillades gaz ou électriques
204 Grillades à barreaux gaz ou électriques
206 Friteuses gaz ou électriques *
207 Bains-marie et cuiseurs à pâtes électriques
208 Éléments neutres et soubassements
210 Soubassements réfrigérés sans dessus

GAMME QUEEN 700 N
214 Tops feux vifs et plaque coup de feu
215 Woks 1 feu & 2 feux
216 Fourneaux gaz sur fours
218 Tops et fourneaux électriques
222 Plaques à induction
223 Tops neutres et bains-marie
224 Grillades gaz ou électriques
226 Grillades gaz pierres de lave
227 Cuiseurs à pâtes monoblocs gaz ou électriques
228 Friteuses monoblocs gaz ou électriques *
230 Marmites gaz ou électriques
231 Sauteuses gaz ou électriques
232 Soubassements réfrigérés sans dessus
233 Soubassements fours
234 Soubassements neutres
236 Options et accessoires

GAMME QUEEN 900 N
240 Éléments tops feux vifs et plaque coup de feu
242 Fourneaux gaz sur fours
244 Fourneaux coup de feu gaz
246 Détails et options feux vifs
247 Tops et fourneaux électriques
248 Plaques de cuisson à induction
249 Top neutres et bains-marie
250 Grillades gaz ou électriques
252 Grillades gaz pierres de lave
253 Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques
254 Friteuses monoblocs gaz ou électriques *
256 Marmites rondes 50, 110 et 150 L
258 Sauteuses basculantes
259 Soubassements fours GN 2/1
260 Soubassements neutres et options
262 Accessoires et options

GAMME 1100
266 Feux vifs et fourneaux gaz
268 Plaque coup de feu gaz
269 Plaque de cuisson vitrocéramique
270 Plaque de cuisson à induction
271 Plaque coup de feu électrique
272 Bains-marie électriques
273 Élements neutres, tops et monoblocs
274 Grillades gaz tops ou monoblocs
276 Grillades électriques tops ou monoblocs
278 Cuiseurs à pâtes
279 Friteuses gaz et électriques *
280 Accessoires et soubassements baie libre
281 Barres de dressage, étagères

* Retrouvez également les friteuses de la marque VALENTINE en page 374

282 CUISSON MODULAIRE



DIAMANTE 90 N
286 Fit-Pan
288 Fourneaux gaz
290 Wok gaz
292 Plaque coup de feu gaz
294 Plaque coup de feu électriques
296 Fourneaux électriques avec plaques en fonte
298 Plaques électriques vitrocéramique
300 Plaques électriques à induction
302 Bain-marie gaz / électrique
304 Grillades gaz - Version AISI 430
306 Grillades gaz - Version CHROME
308 Grillades électriques - Version AISI 430
310 Grillades électriques - Version CHROME
312 Grills à pierre volcanique
314 Grills gaz / électriques
316 Cuiseurs à pâtes gaz / électriques
318 Friteuses gaz / électriques
320 Friteuses gaz / élec. - Haut rendement
322 Sauteuses basculantes
326 Marmites
324 Sauteuse multifonctions et Chauffe frites
328 Eléments neutres
330 Accessoires

SOMMAIRE TARIF 2020-21

338 | CUISSON INDÉPENDANTE



NOUVEAUTÉ

nosem

baron

SAMSUNG

MENUMASTER Commercial

baron

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR *HORIZON 3*

340 5, 7 et 10 niveaux
GN 1/1 et 600 x 400
Commandes électromécaniques

342 5, 7 et 10 niveaux
GN 1/1 et 600 x 400
Commandes électroniques

342 Accessoires supplémentaires

FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT - *HORIZON 3 SLIM*

346 6 niveaux GN 2/3 ou GN 1/1
Commandes électromécaniques

348 6 niveaux GN 2/3 ou GN 1/1
Commandes électroniques

351 Accessoires supplémentaires

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR GAZ ET ÉLECTRIQUES - *SMART*

354 7 et 10 niveaux GN 1/1
Commandes électroniques

355 20 niveaux GN 1/1 et GN 2/1
Commandes électroniques

360 Autres options et accessoires

FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE GAZ ET ÉLECTRIQUES - *SMART*

358 7 et 10 niveaux GN 1/1
Commandes électroniques

359 20 niveaux GN 1/1 et GN 2/1
Commandes électroniques

360 Autres options et accessoires

nosem

FOURS MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNELS

362 Semi Professionnel cafétéria
900 W restitués

362 Semi Professionnel à minuteur
900 W restitués

SAMSUNG

FOURS MICRO -ONDES PROFESSIONNELS

364 Fours micro-ondes
1 magnétron
1050 W restitués

365 Fours micro-ondes
2 magnétrons
1500 W et 1850 W restitués

MENUMASTER Commercial

363 Fours micro-ondes
1 magnétron
1000 W restitués

367 Fours micro-ondes
1 magnétron
1100 W restitués

368 Fours micro-ondes
2 magnétrons
1400 W,1800 W et 2100 W restitués

369 Fours micro-ondes GN 1/1
4 magnétrons
2100 W et 3500 W restitués

370 Fours combinés micro-ondes / convection
Série JET
Micro-ondes 1400 W et 1900 W restitués / Convection 2700 W

371 Fours combinés micro-ondes / convection
Série MRX
Micro-ondes 1000 W
Convection 3000 W

nosem

SALAMANDRES

372 Électriques à plafonds mobiles

373 Électriques fermées, gaz, rampes chauffantes



NOUVEAUTÉ

SOMMAIRE TARIF 2020-21

374 FRITEUSES



FRITEUSES ÉLECTRIQUES *

376 Présentation des friteuses à haut rendement

N 378 Friteuses de table ou à encastrer - Série TF

380 Friteuses à haut rendement à *commandes mécaniques* - Série EVO

381 Chauffe frites - Série EVO

382 Friteuses à haut rendement à *commandes électroniques* - Série EVO

N 384 Friteuses ALPINA 300 *avec régulation électronique*

CUISEURS À PÂTES LIGURIA

385 Cuiseurs à pâtes 20 L N
Compact - 230 V et 400 V



* Retrouvez également les friteuses de la marque Baron dans l'onglet Cuisson modulaire pages 206, 228, 254 et 279

386 REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE



FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

SÉRIE RRS

389 4, 6 et 9 niveaux GN 2/3

389 7 et 10 niveaux GN 1/1

389 10 et 12 niveaux GN 2/1

SÉRIE RRO

392 6, 10 et 14 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400

393 7, 10 et 14 niveaux GN 2/1

394 Options et accessoires pour GN 1/1, GN 2/1 ou 600 x 400

CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

SÉRIE RRT

397 6, 10 et 16 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400

398 10 et 16 niveaux GN 2/1

ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 ET GN 2/1

SÉRIES HSH / HSW

400 Armoires pour 3 et 5 bacs GN 1/1

400 Armoire pour 5 bacs GN 2/1 ou 10 bacs GN 1/1

400 Tiroirs pour 1, 2 et 3 bacs GN 1/1

401 Tiroirs pour 1, 2 et 3 bacs GN 1/1

401 Options chassis à roulettes

CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 ET GN 2/1

SÉRIE HHT

402 Chariots de 8 bacs GN 1/1 à 16 bacs GN 2/1 ou 32 bacs GN 1/1

FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE

SÉRIES CSC / CSD / CHC

405 Fours à commandes électroniques

407 Fours à écran tactile avec programmateur

CUISSON VAPEUR À PRESSION N

409 Cuiseur à vapeur 3 niveaux GN 1/1



SOMMAIRE TARIF 2020-21

410 | INOX



TABLES

412 Tables de travail centrales ou adossées - Profondeur 600 / 700 mm

414 Tables du chef

MEUBLES DE RANGEMENT

415 Meubles de rangement centraux ou adossés

MEUBLES CHAUDS

416 Meubles chauds centraux ou adossés

PLONGES

417 Plonges 1 ou 2 bacs

418 Plonges laverie

419 Plonges pâtissières

ARMOIRES

420 Armoires hautes profondeur 500 mm

420 Armoire suspendue en coin
profondeur 400 mm

PLACARDS MURAUX

420 Placards muraux profondeur 400 mm

ÉTAGÈRES MURALES

421 Étagères pleines

421 Étagères barreaudées

GRILLES ET BACS

422 Grilles inox
Plâterie pour fours
Bacs inox
Dimensions gastronormes

HYGIÈNE ET ENTRETIEN

423 Lave-mains avec dosseret acier inox
Armoire à stériliser
Poste de lavage des sols

424 Poubelle mobile inox
Support inox sacs poubelles
Désinsectiseurs électriques
Chariot porte casiers

425 Chariots 20 niveaux gn1/1, gn2/1 et 600 x 400
Chariots porte assiettes
Chariot niveau constant assiettes
Chariots de débarrassage

RAYONNAGES N

426 Étagères structure Duralinox & étagères Polymère



428 | SELF



SELF SERVICE 750 N

432 Éléments neutres droits

433 Éléments neutres d'angle

434 Meubles caisses

436 Éléments chauds

437 Éléments réfrigérés

438 Éléments réfrigérés avec stockage réfrigéré

439 Éléments réfrigérés avec vitrine réfrigérée

440 Éléments de distribution

441 Étagères en superstructure

442 Accessoires et options

444 Nuancier RAL international extrait

446 NUANCIER POLYREY®



nosem® Icematic



MACHINES À GLAÇONS ET PAILLETTES

MACHINES À GLAÇONS

26 SÉRIE E - SYSTÈME À PALETTES
Glaçons creux avec réserve
Production de 21 à 150 kg

28 SÉRIE CS - SYSTÈME À ASPERSION
Glaçons pleins avec réserve
Production de 20 à 89 kg

30 SÉRIE M - SYSTÈME À PROJECTION (TÊTE DE PRODUCTION)
Glaçons pleins grande capacité sans réserve
Production de 154 à 465 kg

MACHINES À PAILLETTES

33 SÉRIE F ET SF AVEC ET SANS RÉSERVES (TÊTE DE PRODUCTION)
Avec réserve production de 90 à 200 kg N
Sans réserve production de 120 à 2500 kg

COFFRES DE STOCKAGE

34 SÉRIE D
Pour machines sans réserve
Stockage de 129 à 478 kg

1 an main d'oeuvre GARANTIE
2 ans pièces GARANTIE



MACHINES

À GLAÇONS

MACHINES À GLAÇONS
SÉRIE E - *GLAÇONS CREUX MACHINE À PALETTES*

SYSTÈME À PALETTES
INCENSIBLE AU CALCAIRE





COMMANDES AVEC BOUTON MARCHE ARRÊT EN FAÇADE ET **AFFICHAGE PAR LED.**



CARROSSERIE ENTIÈREMENT EN **ACIER INOXYDABLE** *AU DESIGN MODERNE À* **ANGLES ARRONDIS.**



VIDANGE RÉHAUSSÉE *ET POSSIBILITÉ DE RACCORDEMENT SUR LE CÔTÉ.*

1 an main d'oeuvre GARANTIE

2 ans pièces GARANTIE

SERIE E

• Carrosserie en acier inox aux finitions extrêmement soignées • Ventilation frontale qui améliore le rendement dans les versions condensées à l'air • Filtre accessible en façade (extractible et lavable) pour éviter l'encrassement du condenseur • Coffre de stockage en ABS moulé, à angles arrondis, avec sonde de niveau de remplissage et vidange indépendante de la vidange du bac évaporateur • Réfrigérant R134A • Alimentation mono 230 V + T. • Tube de vidange à 12 cm du sol afin de faciliter l'installation dans n'importe quelle situation.

CONVIENT POUR :

BARS, COCKTAILS, COLLECTIVITÉS, HÔTELLERIE, RESTAURATION

TEMAD ANTIBACT 004261

• Gicleurs protégés par TEMAD ANTIBACT 004261, produit inorganique conçu pour contrôler la croissance des bactéries sur les revêtements et fibres nylon. De nature inorganique, inerte et non toxique, TEMAD ANTIBACT, repose sur la libération d'ions d'argent, en présence d'humidité.

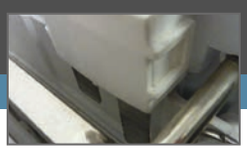


KIT DE NETTOYAGE BAC & ÉVAPORATEUR

Composé d'1 Kg d'acide citrique, d'un tuyau flexible et d'un récipient en plastique, il permet le nettoyage et la désinfection de la machine. *Ex : 200 gr pour 1 cycle de E21 ou E25*

REF : *KLE 91 € H.T.*

NOUVEAU CAPTEUR DE NIVEAU D'EAU ET SYSTÈME DE NETTOYAGE SEMI AUTOMATIQUE.



FILTRE DE PROTECTION DU CONDENSEUR EXTRACTIBLE, VENTILATION FRONTALE AVEC ENTRÉE D'AIR EN FAÇADE.



DÉFLECTEUR DE GLACE INDÉPENDANT DE LA PORTE, CHARNIÈRES RENFORCÉES ET JOINT DE PORTE AMÉLIORÉ.



ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € *HT*
KPE	Kit 4 pieds - ø 50 mm - hauteur 100-120 mm / Tous modèles de la E21NANO à la E45	129

■ CHARNIÈRES RENFORCÉES ■ AFFICHAGE PAR LED
■ VIDANGE RÉHAUSSÉE ■ FILTRE DE PROTECTION DU CONDENSEUR EXTRACTIBLE

SÉRIE E - GLAÇONS CREUX AVEC RÉSERVE

MODÈLE	PRODUCTION (KG/24)	STOCKAGE (KG)	CONDENSEUR	PUISSANCE COMPRESSEUR (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX *€ HT*
E21IXNANO	21	5	Air	370	250	340 x 545 x 620	35/30	1 493
E21WIXNANO			Eau		220			1 499
E21IX	21	7	Air	370	250	340 x 545 x 690	35/30	1 525
E21WIX			Eau		220		34/29	1 558
E25IX	25	10	Air	475	265	400 x 545 x 690	39/33	1 581
E25WIX			Eau		220		38/32	1 613
E35IX	37	12	Air	782	350	450 x 545 x 690	42/36	1 935
E35WIX			Eau		300		43/37	1 890
E45IX	45	16	Air	782	370	500 x 600 x 690	48/41	2 539
E45WIX			Eau		320			2 539

● *Livrées sans pieds*


E21


E25


E35


E45

SÉRIE E - GLAÇONS CREUX AVEC RÉSERVE

MODÈLE	PRODUCTION (KG/24)	STOCKAGE (KG)	CONDENSEUR	PUISSANCE COMPRESSEUR (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX *€ HT*
E50IX	50	21	Air	718	370	500 x 585 x 880**/956	58/51	2 595
E50WIX			Eau		280		57/50	2 507
E60IX	60	28	Air	1250	570	600 x 585 x 880**/956	60/52	2 703
E60WIX			Eau		520		58/50	2 755
E75IX	75	36	Air	1250	620	700 x 585 x 880**/956	63/55	2 855
E75WIX			Eau		450		62/54	3 158
E90IX	92	40	Air	1593	790	800 x 585 x 880**/956	76/68	3 233
E90WIX			Eau		460			3 576
E150IX	150	67	Air	2714	990	920 x 650 x 1280**/1356	116/100	4 889
E150WIX			Eau		675			4 938

** *Hauteur sans pieds. (livrées d'origine avec pieds)*


E50


E60


E75


E90

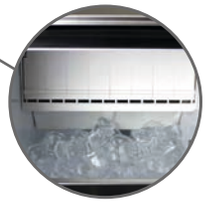

E150

MACHINES À GLAÇONS
SÉRIE CS - *GLAÇONS PLEINS MACHINE À ASPERSION*





*SYSTÈME D'OUVERTURE DE PORTE PAR COULISSEMENT = **SOLUTION PLUS ROBUSTE.***



GRANDE CAPACITÉ DE STOCKAGE - *LARGE OUVERTURE DE PORTE QUI **FACILITE L'ACCÈS À LA RÉSERVE.***



VIDANGE RÉHAUSSÉE À 12 CM DU SOL - *POSSIBILITÉ DE RACCORDEMENT SUR LE CÔTÉ.*

1 an main d'oeuvre GARANTIE

2 ans pièces GARANTIE

ALIMENTATION
MONO 230-240 V + T

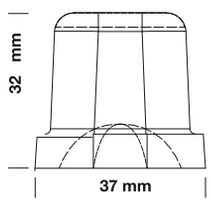
AVEC LES GLAÇONS PLEINS ICEMATIC À FONTE LENTE, LE GOÛT DES BOISSONS EST PRÉSERVÉ, LA FRAÎCHEUR ASSURÉE ET LE CLIENT COMBLÉ !

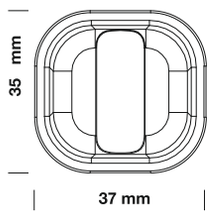
TEMAD ANTIBACT 004261

• Gicleurs protégés par TEMAD ANTIBACT 004261, produit inorganique conçu pour contrôler la croissance des bactéries sur les revêtements et fibres nylon. De nature inorganique, inerte et non toxique, TEMAD ANTIBACT, repose sur la libération d'ions d'argent, en présence d'humidité.

CONVIENT POUR :

BARS, DISCOTHÈQUES, HÔTELLERIE, RESTAURATION, FAST-FOODS





Les machines ICEMATIC de la **Série CS** fabriquent des glaçons **pleins et compacts** avec une forme brevetée, spécialement étudiée pour le refroidissement prolongé des boissons.



Vis de réglage mini/maxi : possibilité de jouer sur la durée du cycle pour ajuster la taille du glaçon (forme plus ou moins pleine dans sa partie concave, glaçon plus ou moins lourd).

■ OUVERTURE DE PORTE SANS CHARNIÈRE ■ LARGE OUVERTURE DE PORTE
■ AJUSTEMENT TAILLE DU GLAÇON PAR VIS DE RÉGLAGE ■ VIDANGE RÉHAUSSÉE

SÉRIE CS - GLAÇONS PLEINS AVEC RÉSERVE

MODÈLE	PRODUCTION (KG/24)*	STOCKAGE (KG)	NOMBRE GLAÇONS / CYCLE	CONDENSEUR	PUISSANCE COMPRESSEUR (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX *€ HT*
● CS20A	20	6,5	18	Air	559	440	340 x 480 x 600	33/28	1 261
● CS20W				Eau		360			1 261
● CS25A	24	7	18	Air	679	460	400 x 480 x 600	42/34	1 447
● CS25W				Eau		410			1 447
● CS35A	36	11,5	28	Air	755	470	400 x 540 x 690	44/36	1 581
● CS35W				Eau		420			1 581
● CS40A	41	15	28	Air	1144	590	500 x 540 x 690	48/39	1 874
● CS40W				Eau		540			1 874
● CS50A	52	22	36	Air	1161	680	500 x 580 x 800	56/48	2 119
● CS50W				Eau		630			2 119
CS70A	72	42	56	Air	1317	880	700 x 580 x 910**/995	69/57	2 673
CS70W				Eau		560			2 673
CS90A	89	42	56	Air	1910	980	700 x 580 x 910**/995	73/61	3 051
CS90W				Eau		820			3 051

● *Livrées sans pieds*

* *Productions données pour T° air : 10°C et T° eau : 10°C.*

** *Hauteur sans pieds. (livrées d'origine avec pieds)*



La gamme CS est disponible au R290 (la plus value est de 5%)

ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
KPE	Kit 4 pieds hauteur 100 mm, diamètre 50 mm / Pour tous les modèles de la CS20 à la CS50	129

MACHINES À GLAÇONS
SÉRIE M - *GLAÇONS PLEINS GRANDE CAPACITÉ*

TÊTE DE PRODUCTION GRANDE CAPACITÉ - SANS RÉSERVE



BAC À EAU ET POMPE AMOVIBLES POUR **FACILITER LE NETTOYAGE.**

FILTRE À AIR **ACCESSIBLE SUR LE CÔTÉ** *DE LA MACHINE.*

NOUVEL **ÉVAPORATEUR NICKELÉ** *POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE ET UNE PLUS GRANDE EFFICACITÉ DU DÉGIVRAGE.*

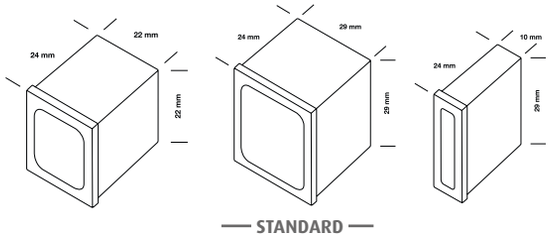
AVEC **LES GLAÇONS PLEINS ICEMATIC À FONTE LENTE**, LE GOÛT DES BOISSONS EST PRÉSERVÉ, LA FRAÎCHEUR ASSURÉE ET LE CLIENT **COMBLÉ !**

TEMAD ANTIBACT 004261

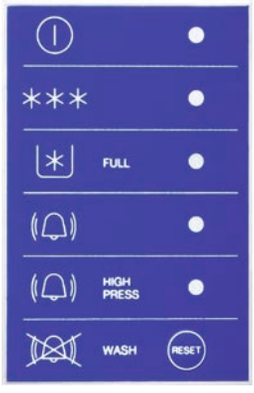
• Gicleurs protégés par TEMAD ANTIBACT 004261, produit inorganique conçu pour contrôler la croissance des bactéries sur les revêtements et fibres nylon. De nature inorganique, inerte et non toxique, TEMAD ANTIBACT, repose sur la libération d'ions d'argent, en présence d'humidité.

CONVIENT POUR :

DISCOTHÈQUES, BARS, COCKTAILS



Tailles de glaçons disponibles :
Taille moyen en standard Tailles demi et grand sur commande.



COMMANDES ÉLECTRONIQUES

avec contrôle des fonctions principales de la machine et **programme automatique de nettoyage et de rincage**.

R290A *MODÈLES M192 ET M202 DISPONIBLES AVEC GAZ ÉCOLOGIQUE R290A.* **NOUS CONSULTER.**

TÊTE DE PRODUCTION GRANDE CAPACITÉ - SANS RÉSERVE

■ DE 154 À 415 KG DE PRODUCTION
■ MACHINES SANS COFFRE DE STOCKAGE ■ RÉFRIGÉRANT R452A

SÉRIE M - GLAÇONS PLEINS SANS RÉSERVE

MODÈLE	PRODUCTION (KG/24)	CONDENSEUR	PUISSANCE COMPRESSEUR (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX *€ HT*
M132IX	154	Air	1637	850	MONO 230V + T	560 X 620 X 575	65/53	3 631
M132WIX	136	Eau		750				3 631
M192IX	225	Air	2348	1100		560 X 620 X 660	80/68	4 058
M192WIX	205	Eau		1000				4 058
M202IX	240	Air	2348	1100		760 X 620 X 575	85/70	3 960
M202WIX	220	Eau		1000				3 960
M302IX	320	Air	3475	1100		760 X 620 X 575	86/71	4 593
M302WIX	285	Eau		1300				4 593
M402IX	430	Air	4360	2100		760 X 620 X 725	106/88	5 766
M402WIX	370	Eau		1900			101/83	5 766
M502IX	465	Air	6629	2350	TRI 400V + N + T	760 X 620 X 725	116/98	7 099
M502WIX	415	Eau		1950				7 099


M132


M192


M202


M302


M402


M502

RETROUVEZ TOUS NOS
COFFRES DE STOCKAGE PAGE 34



MACHINES À PAILLETTES
SÉRIE F & SF - *MOYENNE & GRANDE GRANDE CAPACITÉ*

AVEC & SANS *RÉSERVE*

DE 90 À 200 KG
DE PRODUCTION
(SÉRIE F)



CARROSSERIE
INOX

NOUVEAUTÉ

1 an main d'oeuvre GARANTIE

2 ans pièces GARANTIE

RACCORDEMENTS
EAU : 3/4" GAZ
VIDANGE : Ø 20 MM

DE 330 À 2500 KG
DE PRODUCTION
(SÉRIE SF)

TEMAD ANTIBACT 004261

• Gicleurs protégés par TEMAD ANTIBACT 004261, produit inorganique conçu pour contrôler la croissance des bactéries sur les revêtements et fibres nylon. De nature inorganique, inerte et non toxique, TEMAD ANTIBACT, repose sur la libération d'ions d'argent, en présence d'humidité.

SÉRIE F

• De 90 à 200 Kg de production • Carrosserie extérieure inox, intérieur polyéthylène • Gaz réfrigérant R134A.

SÉRIE SF

• De 330 à 2500 Kg de production • Carrosserie inox • Glace comprimée plus sèche • Régulation électronique • Sortie de glace en dessous, sortie latérale possible avec goulotte en option • Évaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin • Double échange frigorifique, par serpentin de contact et fonctionnement en régime noyé • Moto-réducteur à entraînement direct par bague d'accouplement débrayable par effet hall • Temporisation de 3 minutes du moto-réducteur, après arrêt de la production de froid afin d'évacuer la glace du cylindre évaporateur • Gaz réfrigérant R452A.

CONVIENT POUR :
COMMERCES, COLLECTIVITÉS, RESTAURATION, HÔTELLERIE

ÉVAPORATEUR VERTICAL



ÉVAPORATEUR VERTICAL

avec système vis sans fin, en acier inoxydable

PANNEAU DE CONTRÔLE



1 Alimentation
2 Stockage
3 Température
4 Évaporateur
5 Eau

RETROUVEZ TOUS NOS
COFFRES DE STOCKAGE PAGE 34

SÉRIE F - AVEC RÉSERVE

MODÈLE	PRODUCTION (KG)	STOCKAGE (KG)	CONDENSEUR	PUISSANCE COMPRESSEUR (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX *€ HT*
F80CIX	90	20	Air	702	400	MONO 230V + T	570 X 600 X 695	60/53	4 237
F80CWIX			Eau		350			59/52	4 270
N F160CIX	160	50	Air	1317	650	MONO 230V + T	700 x 616 x 1003	84/74	4 563
N F160CWIX			Eau		530				4 628
N F200CIX	200	50	Air	2108	770	MONO 230V + T	700 x 616 x 1003	85/75	4 775
N F200CWIX			Eau		650				4 808

● *Livrées sans pieds*


F80CIX


F80CWIX


F160CIX & F160CWIX


F200CIX & F200CWIX

SÉRIE F & SF - SANS RÉSERVE

MODÈLE	PRODUCTION (KG)	CONDENSEUR	PUISSANCE COMPRESSEUR (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX *€ HT*
F120IX	120	Air	1200	500	MONO 230V + T	564 X 536 X 531	52/45	3 944
F120WIX		Eau						4 140
F200IX	200	Air	1384	760	MONO 230V + T	564 X 536 X 531	56/49	4 531
F200WIX		Eau						4 661
SF300IX	330	Air	2650	1200	MONO 230V + T	538 X 663 X 650	87/78	6 437
SF300WIX		Eau						6 845
SF500IX	600	Air	5030	2000	MONO 230V + T	538 X 663 X 790	104/95	7 767
SF500WIX		Eau						7 767
SFN1000IX	1220	Air	5160	3600	TRI 400 V + N + T	1065 X 698 X 850	198/179	15 613
SFN1000WIX		Eau						15 613
SFN2200IX	2500	Air	13220	6250	TRI 400 V + N + T	1080 X 780 X 1255	411/390	34 257
SFN2200WIX		Eau					392/371	35 460


F120 & F200


SF300


SF500

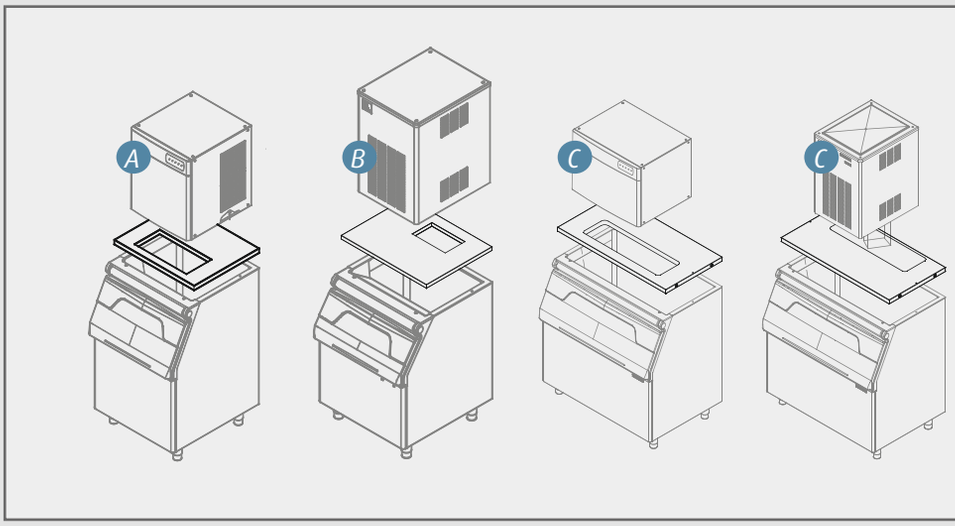

SF1000


SF2200

COFFRES DE STOCKAGE
POUR MACHINES SANS RÉSERVE

- COFFRES DE STOCKAGE UNIVERSELS
- INTÉRIEUR EN POLYÉTHYLÈNE AVEC TRAITEMENT ANTI MICROBIEN

COFFRES DE STOCKAGE



A KM
Couvercles adaptés pour les machines à glace cube

B KF
Couvercles adaptés pour les machines à glace grain

C KFM
couvercles trémie réversible pour machine à glace cube ou grain

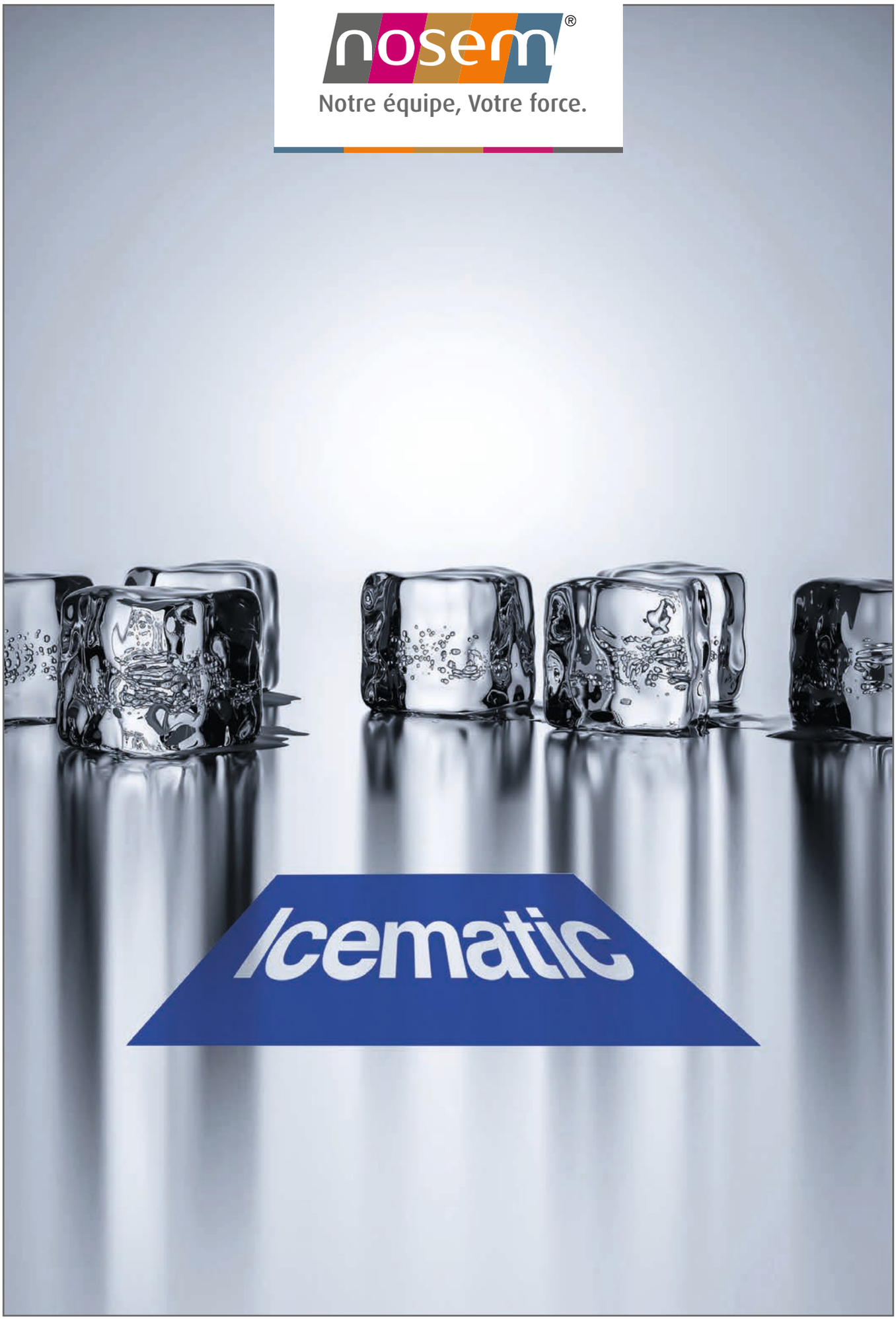
SÉRIE D - COFFRES DE STOCKAGE

MODÈLE	STOCKAGE (KG)	POUR MACHINE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS BRUT / NET (KG)	PRIX *€ HT*
D105	129	M132 - M192 - F120 - F200	568 x 848 x 1048	50/36	1 304
D155	168	M132 - M192 - F120 - F200	568 x 880 x 1270	62/48	1 532
D205	181	M202 - M302 - M402	768 x 848 x 1048	56/43	1 558
D205KM	181	M132 - M192	768 x 848 x 1048	56/43	2 308
D205KF	181	F120 - F200	768 x 848 x 1048	56/43	2 314
D255KM	243	M132 - M192	770 x 880 x 1270	70/55	2 513
D255KF	243	F120 - F200 - SF300 - SF500	770 x 880 x 1270	70/55	2 520
D305KM	252	M202 - M302 - M402 - M502	1081 x 824 x 968	63/48	2 937
D305KF	252	F120 - F200 - SF300 - SF500	1081 x 824 x 968	63/48	2 846
D405KFM	406	M202 - M302 - M402 - M502 - F200 - SF300 - SF500	1235 x 873 x 1270	97/73	3 214
D505KFM	478	M202 - M302 - M402 - M502 - F200 - SF300 - SF500	1331 x 880 x 1270	100/77	3 605



nosem®

Notre équipe, Votre force.



DESSERTES SNACK PROF. 600 MM
LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

38 Positives -2/+8°C avec groupe

TABLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1 PROF . 700 MM
LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

39 Positives -2/+8°C avec groupe
40 Négatives -10/-20°C avec groupe

MINI SALADETTE . MINI TABLE
LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

41 Positives +2/+8°C - *Prof. 700 mm avec groupe*
42 Positives +4/+10°C - *Prof. 700 mm avec groupe*

MINI TABLE À PIZZA
LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

43 Positive +2/+8°C - Prof. 700 mm avec groupe

VITRINES POUR TABLES À PIZZA
LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

44 Structures positives +2/+10°C - Vitrées

TABLES À PIZZA
LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

45 Positives -2/+8°C - Prof. 800 mm - *Avec groupe*

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1
LIGNE BLEUE - SÉRIE CONTEMPORAINE

46 Positifs +2/+8°C - Prof. 700 mm *avec tiroirs BARON*
N **47** Négatifs -15/-20°C - Prof. 700 mm *avec grands tiroirs*
N **48** Bi-Température - Prof. 700 mm *avec tiroirs*
49 Positifs -2/+10°C - Prof. 630 mm *avec portes ou tiroirs*

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES INTÉRIEUR ABS
LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

50 Positives -2 /+8°C . 200 L
- Porte pleine ou porte vitrée . Blanche - Porte pleine . Inox
50 Négatives -10 /-25°C . 200 L
- Porte pleine . Blanche - Porte pleine . Inox
51 Positives -2 /+8°C . 400 L
Porte pleine . Blanche ou inox - Porte vitrée . Blanche
52 Négatives -10 /-25°C . 400 L
Porte pleine . Blanche ou inox - Porte vitrée . Blanche
53 Négative -10 /-25°C . 520 L
Porte pleine . Blanche . Avec paniers
54 Positives GN 2/1 . 600 L
Porte pleine . Blanche ou inox . -2/+8°C
Porte vitrée . Blanche . +2/+8°C
55 Négatives -10 /-25°C . GN 2/1 . 600 L
Porte pleine . Blanche ou inox
Porte vitrée . Blanche

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 700 L . GN 2/1 FINITION INOX
LIGNE BLEUE - SÉRIE CONTEMPORAINE

56 Positive +2 /+8°C - *Porte pleine*
57 Négative -18 /-22°C - *Porte pleine*

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES 700 ET 1400 L . GN 2/1 FINITION INOX
LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

N **58** Positives -2 /+8°C - *Porte pleine ou vitrée*
59 Négatives -18 /-22°C - *Porte pleine*
N **60** Positives +2 /+8°C & Négatives -18 /-22°C - *Porte pleine*

N ARMOIRE À POISSONS 400 L . GN 1/1 FINITION INOX
LIGNE BLEUE - SÉRIE CONTEMPORAINE

61 Positive -2 /+8°C - *Porte pleine*

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE 520 L . 600 X 400 FINITION LAQUÉE BLANCHE
LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

62 Positive 2 /+8°C - *Porte pleine avec groupe*

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES
LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE

63 3 / 5 / 7 / 10 / 15 / 20 niveaux GN 1/1 Touch Control
LIGNE VERTE - SÉRIE CLASSIQUE
64 3 niveaux GN 2/3

FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE
65 À raccordement sur réseau

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE
LIGNE BLEUE - SÉRIE CONTEMPORAINE

66 Intérieur inox . 2 / 3 / 4 Portes pleines avec groupe
66 Intérieur inox . 2 / 3 / 4 Portes vitrées avec groupe

N CHAMBRES FROIDES POSITIVES & NÉGATIVES
68 Système et équipements
73 Isolation 80 mm pour chambres froides positives
73 Isolation 100 mm pour chambres froides négatives

GROUPES FRIGORIFIQUES POUR CHAMBRES FROIDES
N **70** Unité de refroidissement pré-assemblée
Groupes positifs -2/+8°C - Groupes négatifs -18/-23°C
74 Monoblocs à chevauchement
Groupes positifs -5/+5°C - Groupes négatifs -15/-25°C
75 Système SPLIT
Groupes positifs -5/+5°C - Groupes négatifs -15/-25°C

N RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES
71 Structure aluminium 4 niveaux
Rayonnages linéaire, en L et U

2 ans pièces GARANTIE
3 ans pièces GARANTIE



FROID

nosem® LIGNE VERTE

nosem® LIGNE BLEUE

baron

Instaclack®

nosem® LIGNE VERTE

DESSERTES SNACK - SÉRIE CLASSIQUE
PROF. 600 MM - *FROID VENTILÉ -2/+8°C*

GROUPE LOGÉ - *POSITIVES*

PLATEAU À **BORD ARRONDIS**

3 ans pièces GARANTIE



ISOLATION **60 MM**

GROUPE **TROPICALISÉ**



BLOC 2 TIROIRS **EN OPTION.**



GROUPE ÉQUIPÉ D'UN FILTRE À AIR ET ACCESSIBLE, **MONTÉ SUR GLISSIÈRES TÉLÉSCOPIQUES.**

DOTATION	- 1 GRILLE 325 X 430 - 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.

PROFONDEUR 600 MM -2/+8°C

• Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **inox AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Réfrigérant R134A (ou R600A) • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

MODÈLE	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
DESSERTES AVEC GROUPE LOGÉ **SANS** *DOSSERET*							
SN2101TN	2	260	1/4	300	1360 x 600 x 860	88	2 480
SN3101TN	3	386	1/4	300	1795 x 600 x 860	125	2 877
SN4101TN	4	511	1/4	300	2230 x 600 x 860	143	3 450
DESSERTES AVEC GROUPE LOGÉ **AVEC** *DOSSERET*							
SN2201TN	2	260	1/4	300	1360 x 600 x 960	93	2 523
SN3200TN	3	386	1/4	300	1795 x 600 x 960	130	2 924
SN4200TN	4	511	1/4	300	2230 x 600 x 960	148	3 518



SN2201TN SN2101TN



SN3200TN SN3101TN



SN4200TN SN4101TN

CLAYETTES & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GRSN600	Clayette Epoxy 325 x 430	28
JGSN600	Paire de glissières inox	26

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
SNKT2	Remplacement d'une porte par un bloc de 2 tiroirs (non monté)	679
GN650TN53	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	107

TABLES GASTRO GN 1/1 - SÉRIE CLASSIQUE
PROF. 700 MM - *FROID VENTILÉ -2/+8°C*

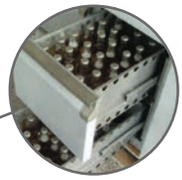
nosem LIGNE VERTE

GROUPE LOGÉ - *POSITIVES*

PLATEAU À **BORD ARRONDIS**



3 ans pièces GARANTIE



BLOC 2 TIROIRS **EN OPTION.**



GROUPE ÉQUIPÉ D'UN FILTRE À AIR ET ACCESSIBLE, **MONTÉ SUR GLISSIÈRES TÉLÉSCOPIQUES.**

ISOLATION **60 MM**

GROUPE **TROPICALISÉ**

DOTATION	- 1 GRILLE GN 1/1 - 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.

PROFONDEUR 700 MM -2/+8°C

• Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **inox AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Réfrigérant R134A (ou R600A) • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

MODÈLE	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TABLES AVEC GROUPE LOGÉ **SANS** *DOSSERET*							
GN2101TN	2	313	1/4	300	1360 x 700 x 850	98	2 453
GN3101TN	3	464	1/4	300	1795 x 700 x 850	134	2 376
GN4101TN	4	616	1/4	300	2230 x 700 x 850	153	3 374
TABLES AVEC GROUPE LOGÉ **AVEC** *DOSSERET*							
GN2201TN	2	313	1/4	300	1360 x 700 x 960	103	2 531
GN3201TN	3	464	1/4	300	1795 x 700 x 960	137	2 438
GN4201TN	4	616	1/4	300	2230 x 700 x 960	155	3 466



GN2200TN — GN2101TN



GN3201TN — GN3101TN



GN4201TN — GN4100TN

CLAYETTES & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GRGN700	Clayette plastifiée GN 1/1	30
JGGN700	Paire de glissières inox	26

BACS & GRILLES *PAGE 334*

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GNKT2	Remplacement d'une porte par un bloc de 2 tiroirs (non monté)	668
GNKT3	Remplacement d'une porte par un bloc de 3 tiroirs (non monté)	853
GN650TN53	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	107

nosem® LIGNE VERTE

TABLES GASTRO GN 1/1 - SÉRIE CLASSIQUE
PROF. 700 MM - *FROID VENTILÉ -10/-20°C*

NÉGATIVES

PLATEAU À **BORD ARRONDIS**



3 ans pièces GARANTIE

ISOLATION **60 MM**

GROUPE **TROPICALISÉ**



CARROSSERIE INTÉRIEURE / EXTÉRIEURE (SAUF ARRIÈRE) **TOUT INOX AISI 304.**



GROUPE ÉQUIPÉ D'UN FILTRE À AIR ET ACCESSIBLE, **MONTÉ SUR GLISSIÈRES TÉLÉSCOPIQUES.**

DOTATION	- 1 GRILLE GN 1/1 - 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.

PROFONDEUR 700 MM **-10/-20°C**

• Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **INOX AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Réfrigérant R290A • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

MODÈLE	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TABLES AVEC GROUPE LOGÉ **SANS** *DOSSERET*							
GN2101BT	2	313	1	470	1360 x 700 x 860	103	3 395
GN3101BT	3	464	1	570	1795 x 700 x 860	136	3 858
TABLES AVEC GROUPE LOGÉ **AVEC** *DOSSERET*							
GN2201BT	2	313	1	470	1360 x 700 x 960	108	3 461
GN3201BT	3	464	1	570	1795 x 700 x 960	141	3 923



GN2201BT GN2101BT



GN3201BT GN3101BT

CLAYETTES & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GRGN700	Clayette plastifiée GN 1/1	30
JGGN700	Paire de glissières inox	26

OPTION

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GN650TN53	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	107

SALADETTE - MINI SALADETTE - MINI TABLE GN 1/1 - SÉRIE CLASSIQUE
PROF. 700 MM - *ENCEINTE VENTILÉE +2/+8°C*

nosem® LIGNE VERTE

POSITIVES ÉVAPORATEUR STATIQUE

PLAN DE
TRAVAIL INOX



LIVRÉE SANS BAC

S9001
- Mini saladette • Cuve réfrigérée
- Évaporateur inox placé à l'arrière.

S9011
- Mini table GN 1/1 • Plan de travail inox.

PS301
- Saladette réfrigérée +2 / +8°C
- 3 portillons GN 1/1
- Porte bacs réfrigérés avec couvercle
- Capacité 6 GN 1/3 + 1 GN 1/2, prof. 150 mm
- Plan de travail inox

Surface utile : 1365 x 305 mm

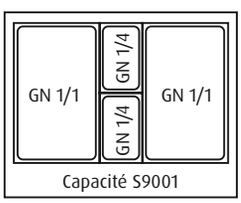
DOTATION	- 1 GRILLE GN 1/1 - 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.

PROFONDEUR 700 MM +2/+8°C

• Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **INOX AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Réfrigérant R600A ambiance 32° • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 35 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

MODÈLE	DÉSIGNATION	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE (HP)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
MINI SALADETTE - MINI TABLE							
S9001	Mini saladette	2	257	1/4	900 x 700 x 850	70	1 414
S9011	Mini table	2	257	1/4	900 x 700 x 850	72	1 557
SALADETTE							
PS301	Saladette	3	425	1/4	1365 x 700 x 1100	155	2 826


S9001




S9011



PS301

CLAYETTES & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE		PRIX *€ HT*
GRGN700	Clayette plastifiée GN 1/1	30
JGGN700	Paire de glissières inox	26

OPTION

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
S90050	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	74

BACS & GRILLES *PAGE 422*

nosem LIGNE VERTE

MINI SALADETTES - MINI TABLES GN 1/1 - SÉRIE CLASSIQUE
PROF. 700 MM - *ENCEINTE VENTILÉE +4/+10°C*

POSITIVES ÉVAPORATEUR STATIQUE

ÉVAPORATEUR MONTÉ
ENTRE LES 2 PORTES



ANGLES INTÉRIEURS
ARRONDIS

GROUPE
TROPICALISÉ

LIVRÉE SANS BAC

SA2P

- Mini saladette GN 1/1
- Plan de travail inox
- Couvercle rabattable inox
- Tablette polyéthylène 13 cm
- Capacité 2 GN 1/1 + 2 GN 1/4, prof. 150 mm

DOTATION	- 1 CLAYETTE RILSAN GN 1/1 - 2 GLISSIÈRES EN ACIER

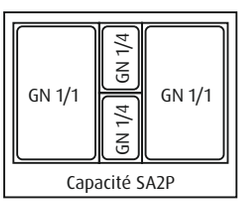
MINI SALADETTE - MINI TABLE

• Intérieur et extérieur en **INOX AISI 304**, sauf le fond extérieur en acier galvanisé • Angles intérieurs arrondis • Épaisseur d'isolation : 40 mm • Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques • Panneau de commande frontal électronique • Réfrigération statique avec ventilateur • Groupe extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) • Gaz réfrigérant R452/R507A • Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques • Compartiment moteur avec ouverture pour faciliter le nettoyage du condenseur • Pieds en plastique réglables en hauteur (H 80/10 mm) • Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression • Alimentation 230 V + T.

MODÈLE	DÉSIGNATION	NB DE PORTE	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
MINI SALADETTE - MINI TABLE							
SA2P	Mini saladette	2	360	280	900 x 700 x 880	120	**1 409**
MTA2P	Mini table	2	360	280	900 x 700 x 880	65	**1 620**



SA2P



Capacité SA2P



MTA2P

CLAYETTES & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
TCN00808	Clayette GN 1/1	**33**
TCN00707	Paire de glissières inox	**27**

OPTION

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
718000607	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	**184**

BACS & GRILLES *PAGE 422*

MINI TABLE À PIZZA GN 1/1 - DESSUS GRANIT - SÉRIE CLASSIQUE
PROF. 700 MM - *FROID VENTILÉ +2/+8°C*

nosem® LIGNE VERTE

POSITIVES

■ FROID VENTILÉ +2/ +8°C ■ 3 PORTES GN 1/1
■ FAIBLE PROFONDEUR 700 MM



PLAN DE TRAVAIL
EN GRANIT

PANNEAU DE CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE À
AFFICHAGE DIGITAL

LIVRÉE SANS BAC

DOTATION	- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES - 1 GRILLE GN 1/1

PROFONDEUR 700 MM +2/+8°C

• Table à pizza réfrigérée • Extérieur/Intérieur inox AISI 304 • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
• Gaz réfrigérant R600A • Cuve réfrigérée capacité : 8 bacs GN 1/6 Prof. 150 mm • Alimentation 230 V + T.

MODÈLE	NB DE PORTE	STRUCTURE RÉFRIGÉRÉE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO. (CV)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
PS9031	3	8 bacs GN 1/6	400	1/4	230	1365 x 700 x 1090	155	2 442

RETROUVEZ TOUS NOS
BACS INOX PAGE 422



nosem® LIGNE VERTE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR TABLE À PIZZA - SÉRIE CLASSIQUE

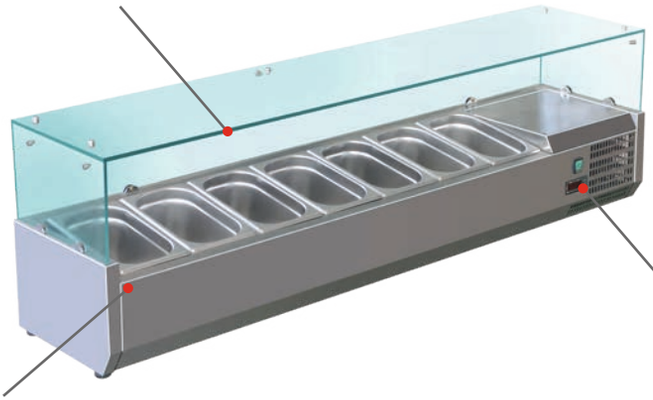
STRUCTURES VITRÉES RÉFRIGÉRÉES +2/+8°C

POSITIVES

FROID STATIQUE
AMBIANCE +38°C

NOUVEAUTÉ

2 ans pièces GARANTIE



THERMOSTAT
DIGITAL

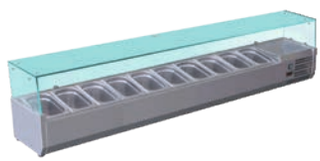
CONSTRUCTION
INOX AISI 304

LIVRÉE SANS BAC

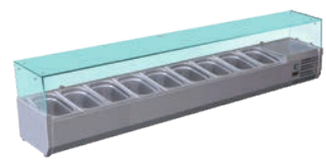
STRUCTURES VITRÉES RÉFRIGÉRÉES +2/+8°C

• Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant R134A • Alimentation 230 V + T • Pour bacs GN 1/3 ou GN 1/4, profondeur 150 mm (non fournis).

MODÈLE	CAPACITÉ	PUISSANCE FRIGO. (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
VRX120	5 bacs GN 1/4	1/5	150	1200 x 335 x 425	25	949
N V12GN13	4 bacs GN 1/3			1200 x 395 x 425		1 016
VRX153	5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2			1500 x 395 x 425	31	1 067
VRX150	7 bacs GN 1/4			1500 x 335 x 425		1 030
N VRX180	9 bacs GN 1/4			1800 x 335 x 425	34	1 088
N V18GN13	8 bacs GN 1/3			1800 x 395 x 425		1 142
VRX200	10 bacs GN 1/4	1/4	230	2000 x 335 x 425	36	1 167
VRX203	9 bacs GN 1/3			2000 x 395 x 425		1 211



VRX203



VRX200



VRX153



VRX150

RETROUVEZ TOUS NOS
BACS INOX PAGE 422



TABLES À PIZZA - DESSSUS GRANIT - SÉRIE CLASSIQUE
PROF. 800 MM *+2/+8°C - FROID VENTILÉ*

nosem® LIGNE VERTE

POSITIVES

PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
PROFONDEUR 800 MM

2 ans pièces GARANTIE



GROUPE LOGÉ
AMBIANCE +35°C

14 NIVEAUX
AU PAS DE 35 MM



PZ2600TN + VRX153
(VITRINES INDÉPENDANTES PAGE PRÉCÉDENTE)

DOTATION	- 7 PAIRES DE GLISSIÈRES INOX POUR GRILLES 600 X 400

TABLES À PIZZA - DESSUS GRANIT **+2/+8°C**

• Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 (sauf arrière), finition satinée • Angles intérieurs arrondis • Plan de travail en granit • Froid ventilé • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant R134A • Isolation par mousse de polyuréthane injectée sans CFC • Épaisseur d'isolation : 60 mm • Portes avec joint magnétique facilement démontables sans outils • Fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T.

MODÈLE	COMPOSITION	STRUCTURE EN OPTION	VOLUME (V)	PUISSANCE FRIGO. (HP)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
PZ2600TN	2 portes	VRX150	427	1/4	350	1510 x 800 x 990	275	3 549
PZ3600TN	3 portes	VRX200	669	1/4	350	2020 x 800 x 990	340	3 843
PZ2610TN	2 portes + 1 bloc 7 tiroirs à patons	VRX200	427	1/4	350	2020 x 800 x 990	380	4 178



PZ2600TN



PZ3600TN



PZ2610TN

GRILLE & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GRPA800	Grille 600 x 400	33
JPGPA800	Paire de glissières inox	28

OPTION

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GN650TN53	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	107

nosem® LIGNE BLEUE

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1
PROF. 700 MM - AVEC TIROIRS - HAUTEUR 650 MM

POSITIVES

- HAUTEUR 650 MM IDÉALE POUR SUPPORT D'ÉLÉMENTS DE CUISSON
- SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1 POSITIFS +2 /+8 °C
- ÉQUIPÉS DE TIROIRS AVEC GROUPE À AIR TROPICALISÉ



SOUBASSEMENTS POSITIVES AVEC TIROIRS

• Tables positives, température : + 2 /+ 8°C • Réfrigérant R134A (ou R290A) • Intérieur et extérieur en acier inox qualité alimentaire facilement nettoyable • Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression • Permet l'utilisation des bacs GN 1/1, hauteur utile 140 mm • Tiroirs dotés de glissières télescopiques en acier inox • Alimentation mono 230 V + T.

MODÈLE	GRAND TIROIR	2 DEMI-TIROIR	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO. (W) -10 + 43°C	PUISSANCE ÉLEC. (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
BRU112	2	-	126,3	172	207	1200 x 700 x 650	94	2 871
BRU212	-	4					103	3 274
BRU116	3	-	189,5	219	262	1600 x 700 x 650	128	3 677
BRU216	-	6					144	4 251
BRU120	4	-	252,7	277	303	2000 x 700 x 650	160	4 368
BRU220	-	8					178	5 169

OPTIONS & ACCESSOIRES

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
BRUKR4	4 roulettes pour modèles BRU112/212	177
BRUKR6	6 roulettes pour modèles BRU116/216 et BRU120/220	195

KITS DE FIXATION POUR ÉLÉMENTS DE CUISSON

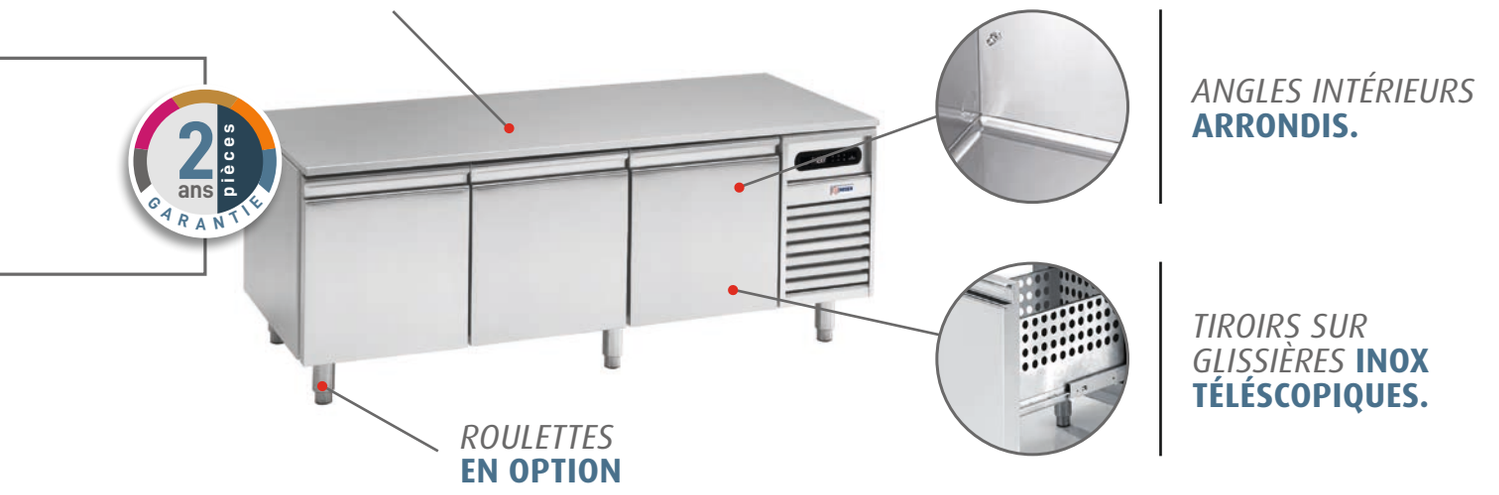
RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX *€ HT*
70TBR12	BRU112/BRU212	224
70TBR16	BRU116/BRU216	285
70TBR20	BRU120/BRU220	355

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1
PROF. 700 MM - AVEC TIROIRS - HAUTEUR 650 MM

nosem® LIGNE VERTE

NÉGATIVES

- HAUTEUR 650 MM IDÉALE POUR SUPPORT D'ÉLÉMENTS DE CUISSON
- SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1 NÉGATIFS -15 /-20 °C



NOUVEAUTÉ

Conçu comme un soubassement réfrigéré négatif pour plan de cuisson, cet équipement rapproche les produits surgelés de la zone de préparation, tout en optimisant l'espace et la circulation dans la cuisine professionnelle.

SOUBASSEMENTS NÉGATIVES AVEC TIROIRS

• Tables négatives, température : - 15/ -20°C • Réfrigérant R290A • Intérieur et extérieur en acier inox qualité alimentaire facilement nettoyable • Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression • Permet l'utilisation des bacs GN 1/1, hauteur utile 140 mm • Tiroirs dotés de glissières télescopiques en acier inox • Alimentation mono 230 V + T.

MODÈLE	GRAND TIROIR	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO. (W) -10 /+45°C	PUISSANCE ÉLEC. (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
BRU112N	2	140	490	241	1200 x 700 x 650	125	4 126
BRU116N	3	210	573	330	1600 x 700 x 650	175	5 296

OPTIONS & ACCESSOIRES

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
BRUKR4	4 roulettes pour modèle BRU112N	177
BRUKR6	6 roulettes pour modèle BRU116N	195

KITS DE FIXATION POUR ÉLÉMENTS DE CUISSON

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX *€ HT*
70TBR12	BRU112N	224
70TBR16	BRU116N	285

nosem® LIGNE VERTE

TABLE RÉFRIGÉRÉ GN 1/1
PROF. 700 MM - AVEC TIROIRS - HAUTEUR 850 MM

BI-TEMPÉRATURE -15/-20°C . -2/+8°C

■ HAUTEUR 850 MM IDÉALE POUR SUPPORT D'ÉLÉMENTS DE CUISSON

2 ans pièces GARANTIE

NOUVEAUTÉ

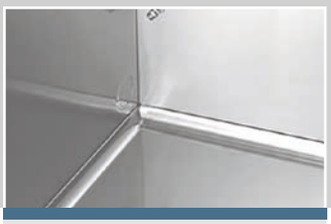




FACILEMENT AMOVIBLE & JOINTS MAGNÉTIQUES



INTÉRIEUR CONSTRUIT POUR LES GRILLES & BACS GN 1/1



ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS

TABLE BI-TEMPÉRATURE AVEC TIROIRS

• Extérieur et intérieur en acier INOX • Angles et bas de cuve arrondis • Glissières en E pour ranger les bacs Gastro sous les grilles • Portes à fermeture automatique avec maintien de la position ouverte à 100° • Joints magnétiques faciles à nettoyer, remplaçables sans outils • Thermostat électronique avec clavier plat • Dégivrage et vaporisation de l'eau de dégivrage automatiques • Condensation et évaporation à ventilation forcée • Isolation en polyuréthane écologique avec zéro PACO (Potentiel d'Appauvrissement de la Couche d'Ozone) et zéro PRP (Potentiel de Réchauffement Planétaire).

MODÈLE	TIROIR POSITIF	TIROIR NÉGATIF	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO. (W) -10 /+45°C	PUISSANCE ÉLEC. (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TR2P1N	2	1	84 + 180	490	440	1860 x 700 x 850	95	4 500

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
BRUKR4	6 roulettes pour modèle TR2P1N	177

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1
PROF. 630 MM - *AVEC PORTES & TIROIRS - HAUTEUR 650 MM*

DESSUS
INOX SANS DOSSERET



SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1
POSITIFS -2/+10°C, AVEC GROUPE

SOUBASSEMENTS

• Carrosserie extérieure / intérieure en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée, intérieur angles arrondis • Froid ventilé, régulation thermostatique, thermomètre digital • Tables positives : température : -2/+10°C • Réfrigérant R134A (ou R290A) • Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupes logés • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC • Alimentation Mono 230 V.

DOTATION - 1 PAIRE DE GLISSIÈRES ET UNE GRILLE PAR PORTE 4 NIVEAUX POSSIBLES AU PAS DE 100 MM.

MODÈLE	VOLUME (L)	COMPOSITION	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ÉLEC. (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
PORTES							
BR12CP01	140	2 portes	232	348	1200 x 630 x 650	85	4 653
BR16CP01	220	3 portes	232	365	1600 x 630 x 650	116	5 431
BR20CP01	300	4 portes	307	692	2000 x 630 x 650	137	6 263
1 BLOC 2 TIROIRS + PORTES							
BR12CP02	140	2 tiroirs + 1 porte	232	348	1200 x 630 x 650	85	5 084
BR16CP02	220	2 tiroirs + 2 portes	232	365	1600 x 630 x 650	116	5 902
BR20CP02	300	2 tiroirs + 3 portes	307	692	2000 x 630 x 650	137	6 708
2 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES							
BR12CP03	140	4 tiroirs	232	348	1200 x 630 x 650	85	5 873
BR16CP03	220	4 tiroirs + 1 porte	232	365	1600 x 630 x 650	116	6 802
BR20CP03	300	4 tiroirs + 2 portes	307	692	2000 x 630 x 650	137	7 973
3 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES							
BR16CP04	220	6 tiroirs	232	365	1600 x 630 x 650	116	7 587
BR20CP04	300	6 tiroirs + 1 porte	307	692	2000 x 630 x 650	137	8 579
4 BLOCS 2 TIROIRS							
BR20CP05	300	8 tiroirs	307	692	2000 x 630 x 650	137	9 368



BR20CP05 — BR16CP04 — BR16CP03 — BR16CP02 — BR12CP01

GRILLE & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
990334	Grille inox GN 1/1 530 x 325	79
FR990399	Paire de glissières	76

OPTION

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
920019	Kit de roues	85

MODÈLES SANS DESSUS *PAGES 210 & 211*

nosem® LIGNE VERTE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE
A200 - *200 LITRES*

POSITIVES / NÉGATIVES

MODÈLE VITRÉ ÉCLAIRAGE
INTÉRIEUR À LED

FERMETURE
À CLEF D'ORIGINE

2 ans pièces GARANTIE



INTÉRIEUR ABS THERMOFORMÉ À
ANGLES ARRONDIS

EXTÉRIEUR FINITION LAQUÉE
BLANCHE OU INOX

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES & NÉGATIVES

• Fermeture à clef d'origine • Commandes électroniques à affichage digital • Déplacement facile grâce à 2 roulettes montées à l'arrière • Ouverture de porte réversible (sauf A200TNV) • Alimentation : 230/1/T. • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C.

ARMOIRES POSITIVES

• Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage • Espacement entre les niveaux 70 mm • Dégivrage et réévaporation automatiques • Isolation 40 mm • Volume net 130 L • Gaz réfrigérant R600A.

ARMOIRES NÉGATIVES

• Réfrigération statique • Grilles évaporatrices fixes • Isolation 60 mm • Dégivrage manuel • Volume net 120 L • Gaz réfrigérant R600A.

MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE	NIVEAUX	PUISS. GROUPE (HP)	PUISS. ABSORB. (HP)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
***ARMOIRES* POSITIVES**									
A201TN	Laqué blanc	Pleine -2°C/+8°C	5 niveaux au pas de 70 mm	1/7	100	2 x (507 x 415) 1 x (507 x 225)	600 x 585 x 855	44	667
A201TNV	Laqué blanc	Vitrée + 2°C/+8 °C			105				796
A201TNIX	Inox	Pleine - 2°C/+8 °C			100				788
***ARMOIRES* NÉGATIVES**									
A201BT	Laqué blanc	Pleine -10°C / -25°C	3 niveaux fixes au pas de 220 mm	1/5	105	3 x (400 x 415)	600 x 585 x 855	45	791
A201BTIX	Inox								935



A200TNV



A200TN & A200TNV



A200TNIX & A201BTIX

CLAYETTE

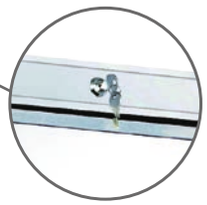
RÉFÉRENCE	MODÈLE	DIMENSIONS - L X P X H (MM)	PRIX *€ HT*
GRGN400	clayette plastifiée supplémentaire	502 x 415	34

POSITIVES

2 ans pièces GARANTIE



INTÉRIEUR ABS THERMOFORMÉ À **ANGLES ARRONDIS**



FERMETURE À **CLEF D'ORIGINE.**



19 NIVEAUX **AU PAS DE 70 MM.**

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES **POSITIVES**

• Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré) • Volume net 350 L • Roulettes arrières • Affichage digital • Isolation, épaisseur 40 mm • Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T • Gaz réfrigérant R600A • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Dégivrage et réévaporation automatiques • Éclairage intérieur • Froid ventilé roll bond • Modèle vitré : éclairage LED sur toute la hauteur.

MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE	PUISS. GROUPE (HP)	PUISS. ABSORB. (HP)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
A401TN	Laqué blanc	Pleine -2°C/+8 °C	1/5	130	3 x (507 x 415) 1 x (507 x 225)	600 x 585 x 1855	69	1 152
A401TNV	laqué blanc	Vitrée + 2°C/+8 °C						1 324
A401TNIX	Inox	Pleine -2°C/+8 °C						1 362



A400TN



A400TNV



A400TNIX

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX *€ HT*
GRGN400	clayette plastifiée supplémentaire	502 x 415	34
RW026B	Jeu de 4 pieds inox haut. 90 mm (Ø filetage = M8)	-	39

nosem LIGNE VERTE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE
A400 - 400 LITRES

NÉGATIVES

2 ans pièces GARANTIE



FERMETURE **À CLEF.**

7 NIVEAUX **AU PAS DE 225 MM.**

INTÉRIEUR ABS THERMOFORMÉ À **ANGLES ARRONDIS**

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES **NÉGATIVES**

• Volume net 340 L • Roulettes arrières • Ouverture de porte réversible (sauf modèle vitré) • Affichage digital • Isolation, épaisseur 60 mm • Eclairage intérieur • Grilles fixes évaporatrices • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T • Évaporateur statique • Gaz réfrigérant R600A • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Dégivrage manuel • Modèle vitré : éclairage LED sur toute la hauteur.

MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE	PUISS. GROUPE (HP)	PUISS. ABSORB. (HP)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
A401BT	Laqué blanc	Pleine -10°C/-25°C	1/4	150	7 x (431 x 415)	600 x 585 x 1855	74	1 350
A401BTV	laqué blanc	Vitrée -10°C/-25°C		380			76	1 973
A401BTIX	Inox	Pleine -10°C/-25°C		150			74	1 499



A401BT



A401BTV



A401BTIX

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX *€ HT*
RW026B	Jeu de 4 pieds inox haut. 90 mm (Ø filetage = M8)	-	39

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE
A500 - AVEC PANIERS - 520 LITRES

nosem LIGNE VERTE

NÉGATIVE

■ FROID STATIQUE -10°C/-25°C ■ OUVERTURE PORTE RÉVERSIBLE ■ LIVRÉE AVEC 4 PIEDS INOX HAUTEUR 90 MM ■ POIGNÉE TOUTE HAUTEUR ■ ISOLATION, ÉPAISSEUR 55 MM

2 ans pièces GARANTIE



FERMETURE **À CLEF.**

LIVRÉE AVEC **13 PANIERS.**

LIVRÉE AVEC **4 PIEDS INOX.**

DOTATION	- 12 PANIERS 310 X 515 X 175 MM - 1 PANIER 598 X 370 X 190 MM

ARMOIRE NÉGATIVE -10/-25°C

• Volume net 520 L • Extérieur finition laquée blanche • Intérieur aluminium peint • Prévue pour température ambiante maximale de +32°C • Gaz réfrigérant R600A • Alimentation : 230/1/T • Réfrigération statique avec 6 grilles fixes évaporatrices 660 x 500 • Température de fonctionnement -10°C / -25°C • ø filetage des pieds : M8.

MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	VOLUME NET (L)	NIVEAUX	PUISS. GROUPE (HP)	PUISS. ABSORB. (HP)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
A501BT	Laqué blanc	520	7	1/3	300	777 x 715 x 1720*	94	2 159

* *HAUTEUR SANS PIEDS*

nosem® LIGNE VERTE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE
A600 - *GN 2/1 - 600 LITRES*

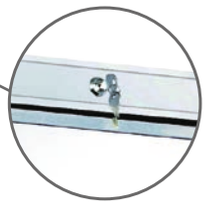
POSITIVES

■ LIVRÉES AVEC 4 PIEDS INOX HAUTEUR 90 MM
■ FROID VENTILÉ ROLL BOND ■ MODÈLE VITRÉ : ÉCLAIRAGE LED SUR TOUTE LA HAUTEUR

2 ans pièces GARANTIE

INTÉRIEUR ABS THERMOFORMÉ À **ANGLES ARRONDIS**





FERMETURE **À CLEF.**



19 NIVEAUX **AU PAS DE 70 MM.**

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES **POSITIVES**

• Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré) • Volume net 570 L • Pieds réglables • Affichage digital • Isolation, épaisseur 40 mm • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T • Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage • Gaz réfrigérant R600A • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Dégivrage et réévaporation automatiques • Éclairage intérieur • ø filetage des pieds : M8.

MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE	PUISS. GROUPE (HP)	PUISS. ABSORB. (HP)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
A601TN	Laqué blanc	Pleine -2/+8°C	1/4	130	3 x (654 x 525) 1 x (654 x 330)	777 x 695 x 1895*	60	1 384
A601TNV	laqué blanc	Vitrée +2/+8°C					90	1 683
A601TNIX	Inox	Pleine -2/+8°C					60	1 862

* *HAUTEUR SANS PIEDS*



A600TN



A600TNV



A600TNIX

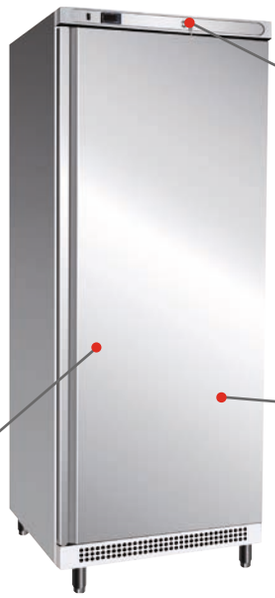
ACCESSOIRE

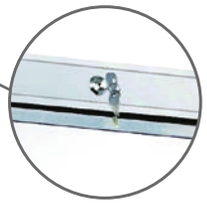
RÉFÉRENCE	MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX *€ HT*
GRGN600	Clayettes plastifiées	650 x 530	38

NÉGATIVES

- **LIVRÉES AVEC 4 PIEDS INOX HAUTEUR 90 MM**
- **MODÈLE VITRÉ : ÉCLAIRAGE LED SUR TOUTE LA HAUTEUR**

2 ans pièces GARANTIE





FERMETURE
À CLEF.



19 NIVEAUX
AU PAS DE 70 MM.

INTÉRIEUR ABS THERMOFORMÉ À
ANGLES ARRONDIS

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES **NÉGATIVES**

• Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré) • Volume net 555 L • Pieds réglables • Affichage digital • Isolation, épaisseur 60 mm • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T • Grilles fixes évaporatrices • Gaz réfrigérant R600A • Température de fonctionnement -10°C /-25°C • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Éclairage intérieur • ø filetage des pieds : M8.

MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE	PUISS. GROUPE (HP)	PUISS. ABSORB. (HP)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
A601BT	Laqué blanc	Pleine	1/3	350	7 x (654 x 525)	777 x 695 x 1895*	94	1 705
A601BTV	laqué blanc	Vitrée						2 314
A601BTIX	Inox	Pleine		520				2 105

** HAUTEUR SANS PIEDS*



A601BT



A601BTV



A601BTIX

nosem® LIGNE BLEUE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
NPI700 - *GN 2/1 - 700 LITRES*

POSITIVE *+2/+8°C*

■ CLASSE ÉNERGÉTIQUE A
■ ISOLATION 85 MM D'ÉPAISSEUR ■ GAZ RÉFRIGÉRANT R600A

2 ans pièces GARANTIE

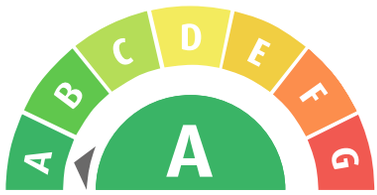




FERMETURE
À CLEF D'ORIGINE.



ÉCLAIRAGE
INTÉRIEUR LED.



CLASSE ÉNERGÉTIQUE

DOTATION	- 3 GRILLES +1 GRILLE POUR LE SOL

ARMOIRE GN 2/1 POSITIVE +2/+8°C - CLASSE ÉNERGÉTIQUE A

• Porte pleine • Extérieur finition inox • Éclairage intérieur LED • Thermostat digital • Support glissières inox emboutis, avec 16 niveaux pour grilles GN 2/1 • Espacement entre niveaux : 60 mm • Poids maximum supporté par grille : 60 KG • Dégivrage automatique • Joint de porte magnétique, facilement remplaçable et de longue durée • Porte réversible • 4 pieds réglables.

MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
NPI700	443	190	147	705 x 900 x2085	230/1/T	146	2 511

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GRSNI700	Grille supérieure	38
GRINI700	Grille inférieure	43
GN650TN53	Kit 4 roues dont 2 avec frein	107

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
NNI700 - *GN 2/1 - 700 LITRES*

nosem® LIGNE BLEUE

NÉGATIVE *-18/ -22°C*

■ CLASSE ÉNERGÉTIQUE B
■ ISOLATION 85 MM D'ÉPAISSEUR ■ GAZ RÉFRIGÉRANT R290A



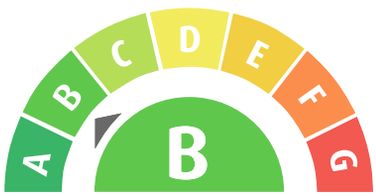


FERMETURE
À CLEF D'ORIGINE.



ÉCLAIRAGE
INTÉRIEUR LED.

2 ans pièces GARANTIE



CLASSE ÉNERGÉTIQUE

DOTATION	- 3 GRILLES + 1 GRILLE POUR LE SOL

ARMOIRE GN 2/1 NÉGATIVE -18/-22°C - CLASSE ÉNERGÉTIQUE B

• Porte pleine • Extérieur finition inox • Éclairage intérieur LED • Thermostat digital • Support glissières inox emboutis, avec 16 niveaux pour grilles GN 2/1 • Espacement entre niveaux : 60 mm • Poids maximum supporté par grille : 60 KG • Dégivrage automatique • Joint de porte magnétique, facilement remplaçable et de longue durée • Porte réversible • 4 pieds réglables.

MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
NNI700	443	250	225	705 x 900 x2085	230/1/T	153	2 832

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GRSNI700	Grille supérieure	38
GRINI700	Grille inférieure	43
GN650TN53	Kit 4 roues dont 2 avec frein	107

nosem LIGNE VERTE

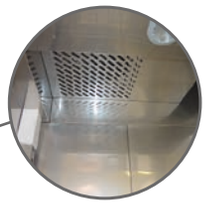
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE
A700/A1400 - GN 2/1 POSITIVES - 700 L/1400 L

POSITIVES -2/+8°C

■ CONSTRUCTION TOUT INOX 18/10 AISI 304, SAUF ARRIÈRE ■ DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION DES CONDENSATS AUTOMATIQUES ■ ÉPAISSEUR D'ISOLATION 60 MM

3 ans pièces GARANTIE





CIRCULATION OPTIMALE DE L'AIR **DANS L'ENCEINTE.**



FILTRE À AIR SUR GROUPE **DE RÉFRIGÉRATION.**

DOTATION

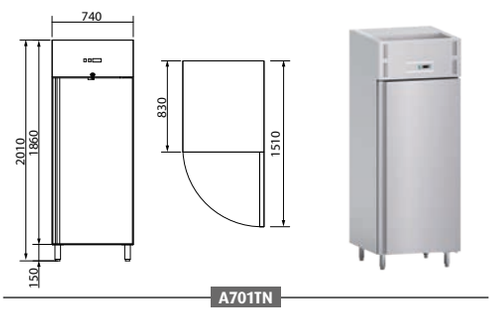
- 3 PAIRES DE GLISSIÈRES
- 3 GRILLES GN 2/1 650 X 530 POUR CHAQUE PORTE.

LIVRÉE AVEC **4 PIEDS INOX** HAUTEUR 150 MM (RÉGLABLE EN HAUTEUR)

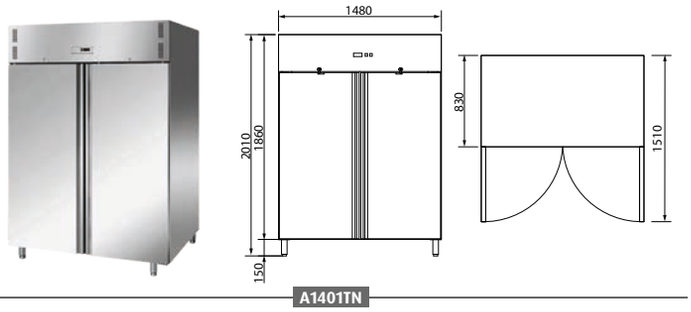
ARMOIRES GN 2/1 **POSITIVES -2/+8°C**, 650 ET 1400 L

• Froid ventilé, temp. -2/+8°C • Gaz R290A • Groupe logé tropicalisé ambiance +43°C, en partie supérieure accessible en façade • Thermostat électronique • Porte réversible (armoire 1 porte) avec fermeture à clef • Porte à fermeture automatique • Joints magnétiques de porte facilement démontables sans outil • Supports de grilles en acier INOX AISI 304 et démontables • Fond et côtés intérieurs à bords arrondis • Éclairage intérieur • Pieds inox réglables en hauteur • Capacité 23 niveaux au pas de 55 mm • Poignée de porte tout inox, entièrement lisse.

MODÈLE	VOLUME (L)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ÉLEC. (W)	PUISS. GROUPE (HP)	ALIM.	DIMENSIONS INT. *L x P x H (MM)*	DIMENSIONS EXT. *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
A701TN	852	290	315	1/4	Mono 230 V	624 x 710 x 1410	740 x 830 x 2010	143	1 949
N A701TNV	685		386					134	1 715
A1401TN	1476	450	700	1/3		1364 x 700 x 1410	1480 x 830 x 2010	198	3 208
N A1401TNV	1476		736					195	3 178



A701TN



A1401TN

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
RWGN650TN08	Clayette GN 2/1 plastifiée	34
RWGN650TN09	Paire de glissières	54
GN650TN53	Kit 4 roues dont 2 avec frein (H. 150 mm)	107

KITS TRANSFORMATION ARMOIRE PÂTISSIÈRE

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
KIT64A550	Fourni avec 20 paires de glissières pour A701TN/BT	398
KIT64A1400	Fourni avec 40 paires de glissières pour A1401TN/BT	671

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE
A700/A1400 - *GN 2/1 NÉGATIVES - 700 L/1400 L*

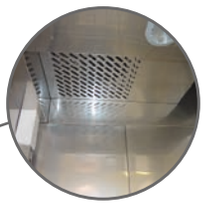
nosem® LIGNE VERTE

NÉGATIVES *-18/-22°C*

■ CONSTRUCTION TOUT INOX 18/10 AISI 304, SAUF ARRIÈRE ■ DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION DES CONDENSATS AUTOMATIQUES ■ ÉPAISSEUR D'ISOLATION 60 MM

3 ans pièces GARANTIE





CIRCULATION OPTIMALE DE L'AIR **DANS L'ENCEINTE.**



FILTRE À AIR SUR GROUPE **DE RÉFRIGÉRATION.**



LIVRÉE AVEC **4 PIEDS INOX** *HAUTEUR 150 MM. (RÉGLABLE EN HAUTEUR)*

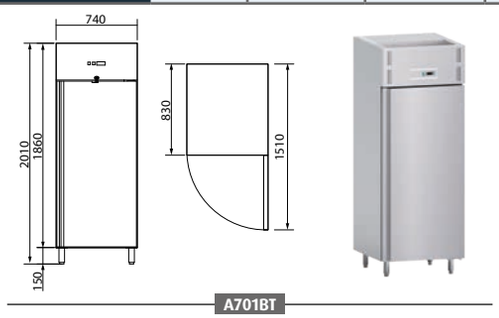
DOTATION

- 3 PAIRES DE GLISSIÈRES
- 3 GRILLES GN 2/1 650 X 530 POUR CHAQUE PORTE.

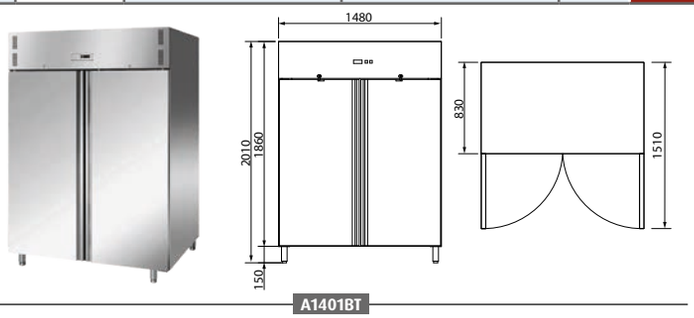
ARMOIRES GN 2/1 **NÉGATIVES -18/-22°C**, *650 ET 1400 L*

• Froid ventilé, temp. -18/-22°C • Gaz R290A • Groupe logé tropicalisé ambiance +43°C, en partie supérieure accessible en façade • Thermostat électronique • Porte réversible (armoire 1 porte) avec fermeture à clef • Porte à fermeture automatique • Joints magnétiques de porte facilement démontables sans outil • Supports de grilles en acier INOX AISI 304 et démontables • Fond et côtés intérieurs à bords arrondis • Éclairage intérieur • Pieds inox réglables en hauteur • Capacité 23 niveaux au pas de 55 mm • Poignée de porte tout inox, entièrement lisse.

MODÈLE	VOLUME (L)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ÉLEC. (W)	PUISS. GROUPE (HP)	ALIM.	DIMENSIONS INT. *L x P x H (MM)*	DIMENSIONS EXT. *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
A701BT	852	910	650	3/4	Mono 230 V	624 x 710 x 1410	740 x 830 x 2010	147	2 802
A1401BT	1476	1125	730	5/4		1364 x 700 x 1410	1480 x 830 x 2010	208	3 997



A701BT



A1401BT

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
RWGN650TN08	Clayette GN 2/1 plastifiée	34
RWGN650TN09	Paire de glissières	54
GN650TN53	Kit 4 roues dont 2 avec frein (H. 150 mm)	107

KITS TRANSFORMATION ARMOIRE PÂTISSIÈRE

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
KIT64A550	Fourni avec 20 paires de glissières pour A701TN/BT	398
KIT64A1400	Fourni avec 40 paires de glissières pour A1401TN/BT	671

nosem® LIGNE VERTE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE
AW700/AW1400 - *GN 2/1 - 700 L/1400 L*

POSITIVES *-2/+8°C* & NÉGATIVES *-18/-22°C*

■ ISOLATION 85 MM D'ÉPAISSEUR ■ GAZ RÉFRIGÉRANT R600A (POSITIVES)
■ GAZ RÉFRIGÉRANT R290A (NÉGATIVES) ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION

NOUVEAUTÉ

2 ans pièces GARANTIE





ÉCLAIRAGE
INTÉRIEUR LED.



SUPPORT GLISSIÈRES
INOX EMBOUTIS.

DOTATION	- 3 GRILLES GN 2/1 - 1 GRILLE POUR LE SOL

ARMOIRES GN 2/1 POSITIVES +2/+8°C & NÉGATIVES -18/-22°C *700 ET 1400 L*

• Extérieur et intérieur en acier inoxydable • Système anti-condensation *(disjoncteur thermique sur le cadre du corps)* • Support glissières inox emboutis, avec 16 niveaux pour grilles GN 2/1 • Espacement entre niveaux : 75 mm • Dégivrage automatique avec chauffage électrique • Lampe LED et serrure montées de série • Porte à fermeture automatique • Porte réversible (AW700TN & AW700BT).

MODÈLE	TEMPÉRATURES	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	VOLUME (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	ALIM.	DIMENSIONS INT. *L x P x H (MM)*	DIMENSIONS EXT. *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
AW700TN	Positive +2/+8°C	B	550	200	Mono 230 V	535 x 665 x 1390	705 x 900 x 2085	145	1 792
AW1400TN		C	1105	200		1260 x 665 x 1390	1430 x 900 x 2085	234	2 730
AW700BT	Négative -18/-22°C	C	550	350	Mono 230 V	535 x 665 x 1390	705 x 900 x 2085	145	2 142
AW1400BT		D	1105	200		1260 x 665 x 1390	1430 x 900 x 2085	234	3 255

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GRSNI700	Grille supérieure	38
GRINI700	Grille inférieure	43
GN650TN53	Kit 4 roues dont 2 avec frein	107



AW700TN & AW700BT



AW1400TN & AW1400BT

ARMOIRE GASTRONORME À POISSONS
GN 1/1 PROFONDEUR 620 MM 400 L

nosem LIGNE BLEUE

POSITIVE -2/+8°C

■ GROUPE TROPICALISÉ + 43°C ET 65 % D'HUMIDITÉ ■ FROID VENTILÉ -2 /+8°C
■ SPÉCIALE POISSONS

NOUVEAUTÉ

2 ans pièces GARANTIE





INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR
EN ACIER AISI 304.
SAUF LE FOND & LE DOS EXTÉRIEUR



CAPACITÉ MAXI 6 BACS
PROFONDEUR 90 MM.



LIVRÉE AVEC
4 PIEDS INOX.
(RÉGLABLE EN HAUTEUR)

3 paires de glissières en acier inoxydable & 3 bacs en polypropylène GN 1/1 avec faux fond, double sonde NTC , trou de vidange avec tiroir extractible de récupération des eaux

DOTATION	- 3 GRILLES PLASTIFIÉES - 3 PAIRES DE GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

ARMOIRE GASTRONORME À POISSONS POSITIVE -2/+8°C

• Capacité 400 L GN 1/1 • Groupe tropicalisé + 43°C et 65 % d'humidité • Isolation épaisseur 50 mm • Froid ventilé -2/+8°C • Fond pointe de diamant avec trou de vidange • Armoire réfrigérée GN 1/1 • Intérieur et extérieur en acier AISI 304, sauf le fond et le dos extérieur (tôle d'acier galvanisé) • Isolation en polyuréthane sans CFC , épaisseur 50 mm • Angles intérieurs arrondis • Porte avec fermeture automatique et joints magnétiques • Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de 110 à 190 mm • Réfrigération ventilée • Groupe tropicalisé standard avec gaz R507 • Évaporateur ventilé peint, thermostat électronique.

MODÈLE	TEMPÉRATURE	PUISS. FRIGO +10/-15°C (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DOTATION BACS GN 1/1	VOLUME BRUT (L)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
APO400	-2/+8°C	748/285	385	3 bacs	363	600 x 620 x 1900	68	2 373

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
718000615	Bac plastique GN 1/1 pour armoire à poissons	48
718000406	Paire de glissières	33
TCN00808	Clayette plastifiée GN 1/1	33

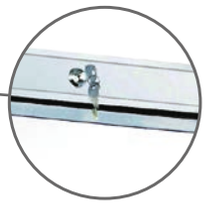
nosem® LIGNE VERTE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CLASSIQUE
A500 - *600 X 400 - 520 L . BLANCHE INTÉRIEUR ABS*

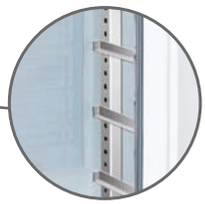
600 X 400 - **POSITIVE** *+2/+8°C*

■ **FROID VENTILÉ ROLL BOND -2°C/+8° C**





FERMETURE
À CLEF.



PRÉVUE POUR DES GRILLES DE
DIMENSIONS.
EURONORMES 600 X 400



LIVRÉE AVEC
4 PIEDS INOX.
(RÉGLABLE EN HAUTEUR)

2 ans pièces GARANTIE

LIVRÉE SANS GRILLE

DOTATION	- 6 PAIRES DE GLISSIÈRES

ARMOIRE **POSITIVE 0/+10°C**

• Volume net 520 L • Porte réversible • Affichage digital • Poignée toute hauteur • Roulettes arrières • Capacité maxi 16 grilles 600 x 400 au pas de 70 mm • Extérieur, finition laquée blanche • Intérieur aluminium peint • Thermostat mécanique • Isolation 60 mm • Prévue pour température ambiante maximale de +32°C • Gaz réfrigérant R134A (ou R600A) • Évaporateur type roll bond + ventilateur • Dégivrage et réévaporation automatiques • ø filetage des pieds : M8.

MODÈLE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	VOLUME NET (L)	NIVEAUX 600 X 400	PUISS. GROUPE (CV)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DOTATION GLISSIÈRE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
AP500TN	Laqué blanc	520	22	1/4	185	6 paires	777 x 715 x 1720*	90	**1 702**

* *HAUTEUR SANS PIEDS*

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GRH5PA	Clayette 600 x 400	**38**
RWHR500P01	Paire de glissières pour armoire AP500TN	**38**

CELLULES DE REFROIDISSEMENT TOUCH CONTROL - *SÉRIE CLASSIQUE*
GN 1/1 ET 600 X 400 DE 3 À 20 NIVEAUX

nosem® LIGNE VERTE

■ CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT DE 15 À 60 KG ■ CAPACITÉ DE CONGÉLATION DE 9 À 35 KG
■ PLAGE DE REFROIDISSEMENT +70°C / -18°C

ISOLATION
ÉPAISSEUR 60 MM SANS CFC

INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN
ACIER INOX*





PANNEAU DE COMMANDE
SENSITIF TOUCH CONTROL.



CHAMBRE PTC ET SONDE À COEUR
GLISSIÈRES EN ACIER INOX.

* *SAUF FOND EXTÉRIEUR EN ACIER GALVANISÉ*

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION

• Gaz réfrigérant R452A • Porte avec fermeture automatique et joint magnétique • Possibilité d'inverser l'ouverture de porte d'usine, nous consulter • Glissières fournies selon capacité modèle • Espace entre plateaux : 70 mm, sauf cellule 7 niveaux : 105 mm • Grilles non fournies (retrouvez nos grilles en page 422) • Couvercle supérieur amovible • Disponible aussi en version sans groupe logé, nous consulter • Supports de grilles compatibles GN 1/1 et 600 x 400 • Groupe facilement extractible et tropicalisé • Température ambiante +43°C • Taux d'humidité 65%.

MODÈLE	PLAGE REFROID.	CAPACITÉ REFROID. (KG)	CAPACITÉ CONGÉL. (KG)	PUISS. ABSORBÉE (W)	VOLUME (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH **CONTROL 3 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400**									
CM03TH	+70°C / -18°C	15	9	1150	70	220/240	750 x 740 x 750/780	82	3 047
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH **CONTROL 5 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400**									
CM05TH	+70°C / -18°C	23	12	1424	100	220/240	750 x 740 x 870/900	92	3 378
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH **CONTROL 7 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400**									
CM07TH	+70°C / -18°C	25	15	1490	190	220/240	750 x 740 x 1300/1320	111	4 918
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH **CONTROL 10 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400**									
CM10TH	+70°C / -18°C	25	15	1490	190	220/240	750 x 740 x 1300/1320	117	4 918
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH **CONTROL 15 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400**									
CM15TH	+70°C / -18°C	45	25	1820	280	380 3P+N	750 x 740 x 1860/1890	166	11 065
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH **CONTROL 20 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400**									
CM20TH	+70°C / -18°C	60	35	2040	340	380 3P+N	750 x 740 x 2090/2120	184	13 397

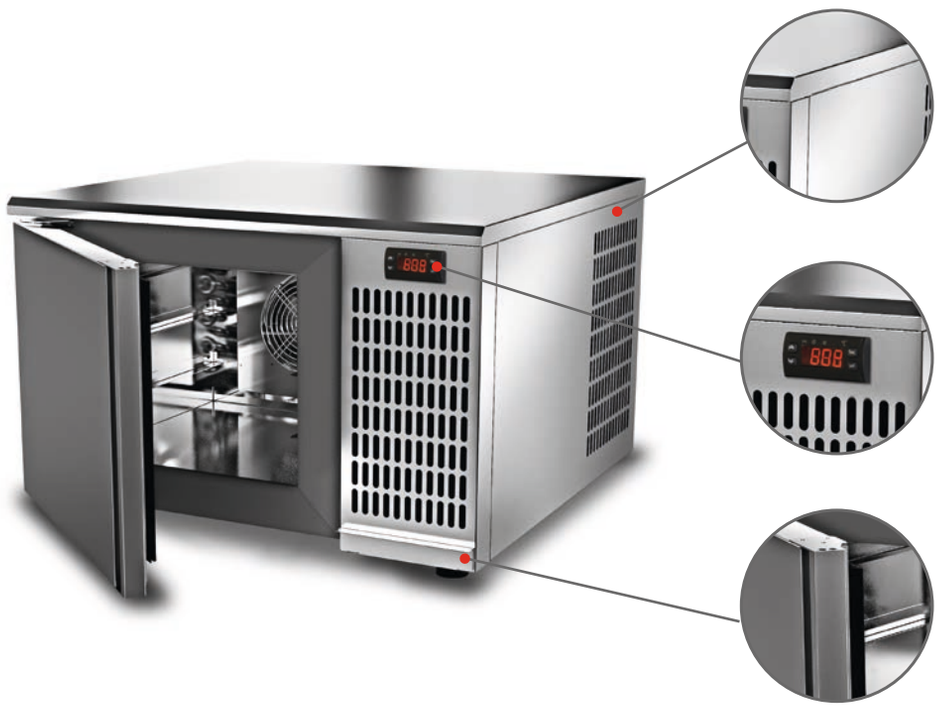


CM03TH CM05TH CM10TH

nosem
LIGNE VERTE

CELLULE DE REFROIDISSEMENT - SÉRIE CLASSIQUE
3 NIVEAUX GN 2/3

■ CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT : 9 KG +3°C EN 90 MN ■ CAPACITÉ DE CONGÉLATION : 7 KG -18°C / - 40°C EN 240 MN ■ CYCLES GÉRÉS PAR LE TEMPS OU PAR LA SONDE



CONSTRUCTION
INOX AISI 304.

PANNEAU DE
COMMANDES DIGITAL.

POIGNÉE DE PORTE
ERGONOMIQUE SUR TOUTE LA HAUTEUR.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION 3 NIVEAUX GN 2/3

• Dégivrage automatique • Épaisseur d'isolation 58 mm • Structure intérieure et extérieure en acier inox, fond extérieur en acier galvanisé • Passage automatique en mode conservation • Groupe frigorifique tropicalisé • Isolation de la cuve (sans CFC) en mousse de polyuréthane expansé 58 mm, densité 40 Kg/Mc • Panneau de commandes digital • Équipée d'origine d'une sonde à coeur • Gaz réfrigérant R404A-R507 • Poignée de porte ergonomique sur toute la hauteur.

MODÈLE	PLAGE REFROID.	CAPACITÉ REFROID. (KG)	CAPACITÉ CONGÉL. (KG)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ELEC. (W)	ALIM.	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
AT323	+70°C / -18°C	9	7	450	520	230V/1/T	340 x 363 x 270	658 x 630 x 420	45	**2 541**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
GRGN23	GRILLE GN2/3	**64**

■ CARROSSERIE LAQUÉ BLANC OU INOX AISI 304 ■ ÉVIER AISI 304, DÉTENTE DIRECTE, R134A ■ ÉLECTRICITÉ 230 V MONO + T

COL DE CYGNE **& RINCE-BOUCHE**

HAUTEUR UTILE SOUS COL DE **CYGNE 150 MM**

HAUTEUR DE **VIDANGE 55 MM**



CASCADE

COL DE CYGNE & RINCE-BOUCHE (MANUEL OU PÉDALE)

HAUTEUR UTILE SOUS COL DE **CYGNE 280 MM**

Icematic



TREVI

FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE

MODÈLE	DÉBIT LITRES / HEURE	FINITION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
CASCADE					
CASCADE	25-30	Laqué blanc	320 x 320 x 970	30	978
CASCADEIX	25-30	Inox AISI 304	320 x 320 x 970	30	1 071
TREVI (ICEMATIC)					
TREVI50IX *	50-60	Inox AISI 304	400 x 335 x 1320	38	1 778

* jusqu'à épuisement du stock

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
CUCS342	Filtre à charbons actifs. Supprime le goût et les odeurs de l'eau - Filtre les impuretés	70

nosem® LIGNE BLEUE

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - SÉRIE CONTEMPORAINE
INTÉRIEUR INOX - 2, 3 OU 4 PORTES

PORTES PLEINES & VITRÉES - GROUPE LOGÉ - *POSITIFS*



TABLETTE INOX
ANTI-BASCULEMENT RÉGLABLE.
(PORTES PLEINES)

GRILLE CHROMÉE
RÉGLABLE.
(PORTES VITRÉES)

KIT DE PIEDS
INOX.
(EN OPTION)

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - **PORTES PLEINES**

• Arrière-bars groupe logé • Température +2/+8°C • Carrosserie Skinplate • Épaisseur d'isolation : 40 mm • Gaz réfrigérant R290A • Pieds en INOX réglables • Système de profi lé anti-condensation • Accès facile pour le nettoyage du condenseur • Thermostat avec fonction Stand by intégrée • Alimentation Mono 230 V.

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - **PORTES VITRÉES**

• Arrière-bars groupe logé • Température +2/+8°C • Carrosserie Skinplate • Épaisseur d'isolation : 40 mm • Gaz réfrigérant R290A • Pieds en INOX réglables • Système de profi lé anti-condensation • Accès facile pour le nettoyage du condenseur • Thermostat avec fonction Stand by intégrée • Thermostat avec interrupteur d'éclairage intégré • Verre trempé de sécurité • Poignée de porte extérieure revêtue de poudre (surface anti-traces de doigts) • Alimentation Mono 230 V.

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE
PORTES PLEINES





POIGNÉE DE PORTE SOUPLE ERGONOMIQUE ET CONFORTABLE



OPTION BLOC 2 OU 3 TIROIRS* À LA PLACE D'UNE PORTE

EXEMPLE DE COMPOSITION D'UN MODÈLE 4 PORTES :
4 PORTES, 3 PORTES + 1 BLOC , 2 PORTES + 2 BLOCS, 1 PORTE + 3 BLOCS OU 4 BLOCS

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - SÉRIE CONTEMPORAINE
INTÉRIEUR INOX - 2, 3 OU 4 PORTES

nosem® LIGNE VERTE

PORTES PLEINES & VITRÉES - GROUPE LOGÉ - *POSITIVES*

■ REFROIDISSEMENT VENTILÉ ■ DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE ■ RÉFRIGÉRANT RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT R290 ■ THERMOSTAT DIGITAL ■ FERMETURE À CLEF

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES PLEINES

MODÈLE	DÉSIGNATION	VOLUME BRUT / NET (L)	PUISSANCE (W)	DOTATION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
AB200	2 portes pleines	315 / 235	224	4 tablettes	1080 x 415 x 740	1460 x 515 x 860	91	2 137
AB300	3 portes pleines	500 / 388	351	6 tablettes	1705 x 415 x 740	2085 x 515 x 860	119	2 626
AB400	4 portes pleines	618 / 481	385	8 tablettes	2160 x 415 x 740	2540 x 515 x 860	149	3 079



AB200 AB300 AB400

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES VITRÉES

MODÈLE	DÉSIGNATION	VOLUME BRUT / NET (L)	PUISSANCE (W)	DOTATION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
AB200V	2 portes vitrées	315 / 235	240	4 grilles	1080 x 415 x 740	1460 x 535 x 860	92	2 401
AB300V	3 portes vitrées	500 / 388	373	6 grilles	1705 x 415 x 740	2085 x 535 x 860	121	3 007
AB400V	4 portes vitrées	618 / 481	456	8 grilles	2160 x 415 x 740	2540 x 535 x 860	151	3 441



AB200V AB300V AB400V

OPTIONS

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX *€ HT*
AB2T	Kit 2 tiroirs à la place d'une porte (uniquement pour portes pleines) - *Non montés*	616
AB3T	Kit 3 tiroirs à la place d'une porte (uniquement pour portes pleines) - *Non montés*	735
KITAB2	Kit 4 pieds réglables 90 mm (mini) / 93 mm (maxi) pour AB200	80
KITAB34	Kit 6 pieds réglables 90 mm (mini) / 93 mm (maxi) pour AB300 et AB400	100

CHAMBRES FROIDES
POSITIVES & NÉGATIVES

NOUVEAUTÉ

■ DÉMONTABLE, TRANSPORTABLE ■ SYSTÈME D'ACCROCHAGE
■ ISOLATION MAXIMALE ■ PAS DE PERTE DE POIDS

LES CHAMBRES FROIDES nosem

RIDEAU À LANIÈRES **(PVC)**

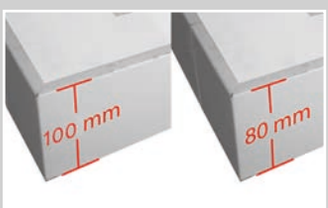


ASSEMBLAGE RAPIDE

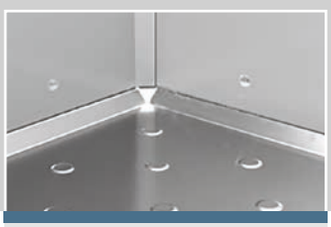
- 2 PERSONNES
- MONTAGE EN 30 MINS

PORTE À FERMETURE **AUTOMATIQUE**

ÉLÉVATEURS DE PLANCHER VENTILÉS
AVEC PLINTHE POLYVALENTE



DEUX ÉPAISSEURS D'ISOLATION POSSIBLE



PLANCHER ANTIDÉRAPANT EN ACIER INOXYDABLE

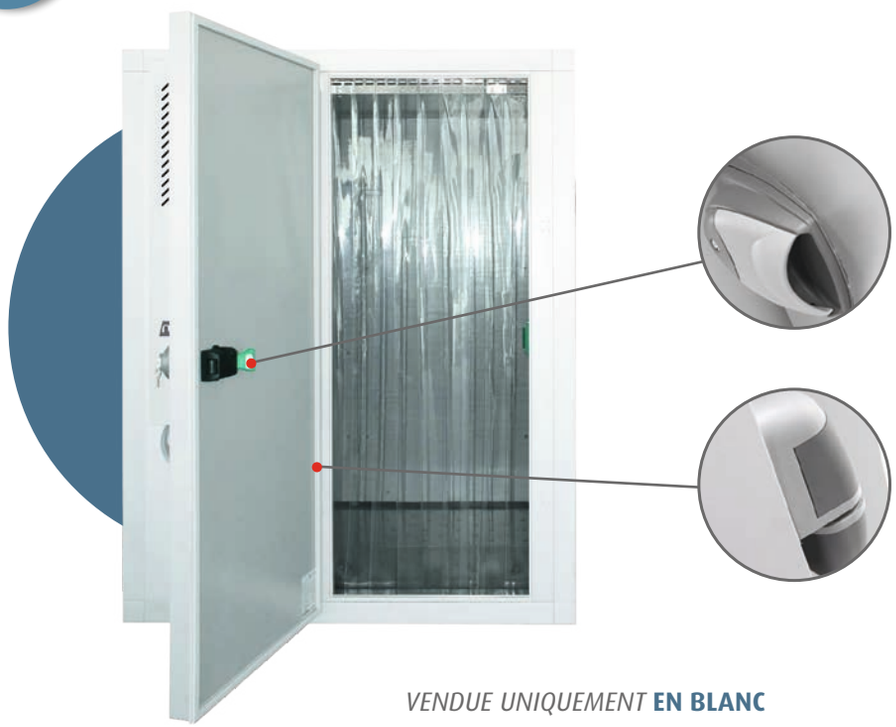


COINS PRÉFORMÉS POUR FACILITER LE NETTOYAGE

NOUVEAUTÉ

CHAMBRES FROIDES
POSITIVES & NÉGATIVES

■ DÉMONTABLE, TRANSPORTABLE ■ SYSTÈME D'ACCROCHAGE
■ ISOLATION MAXIMALE ■ PAS DE PERTE DE POIDS



POIGNÉE ERGONOMIQUE **AVEC SERRURE ET OUVERTURE DE SECOURS DE L'INTÉRIEUR.**

CHARNIÈRES **ROBUSTES.**

VENDUE UNIQUEMENT **EN BLANC**

FERMETURE DE PORTE À CLÉ

HYGIÈNIQUE & FACILE À NETTOYER

POIGNÉE ERGONOMIQUE

MONTAGE RAPIDE

RAPIDES & FACILES À MONTER



CHAMBRES FROIDES **POSITIVES & NÉGATIVES**

• Panneaux en acier à double paroi, avec revêtement en polyester gris de qualité alimentaire • Isolation écologique en polyuréthane avec zéro ODP et zéro GWP • Porte réversible avec charnières renforcées • Porte à fermeture automatique avec maintien automatique ouvert à 110 °.

CHAMBRES FROIDES POSITIVES : Isolation de 80 mm d'épaisseur, hauteur 2100 mm.

CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES : Isolation de 100 mm d'épaisseur, hauteur 2140 mm.

CHAMBRES FROIDES
GROUPES FRIGORIFIQUES - POSITIVES & NÉGATIVES

GROUPES *FRIGORIFIQUES*

■ RÉFRIGÉRANT R452A ■ TEMPÉRATURES DE FONCTIONNEMENT DE - 2°C/ + 8°C OU 18°C/-23°C



NOUVEAUTÉ

ÉVAPORATEUR ET
ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

CONTRÔLEUR ÉLECTRONIQUE
PARAMÉTRIQUE



UNITÉ DE REFROIDISSEMENT PRÉ-ASSEMBLÉE AVEC SOUPAPE DE SURPRESSION CHAUFFÉE

GROUPES FRIGORIFIQUES

REF. GROUPE FRIGO.	TEMP.	TENSION	COURANT	PUISS. (W)	GAZ	CONSO. KWH/24H	CLASSE CLIMAT.	CHARGE RÉFRIG. (G)	PRIX € HT
POUR CHAMBRES **POSITIVES**									
GFP1	- 2°C / + 8°C	220-240 V 50 Hz	4,3 A	850	R452A	8,6	4	450	2 353
GFP2			5,2 A	900		9,3		485	2 666
GFP3			6,2 A	1140		11,4		700	2 996
POUR CHAMBRES **NÉGATIVES**									
GFN1	- 18°C / - 23°C	220-240 V 50 Hz	4,7 A	940	R452A	17,6	4	440	3 082
GFN2			6,0 A	1115		19,5		600	5 103
GFN3			7,2 A	1430		24,4		980	4 152

RAYONNAGES

■ CONCEPTION FONCTIONNELLE ■ ROBUSTE ET DURABLE
■ COMPATIBLE AVEC TOUTES LES DIMENSIONS DES CHAMBRES FROIDES





TABLETTES EN POLYÉTHYLÈNE



MONTAGE FACILE SANS OUTILS



COMPOSITIONS ANGULAIRES



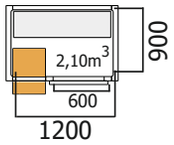
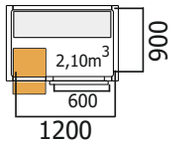
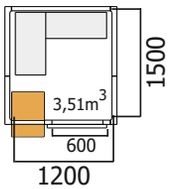
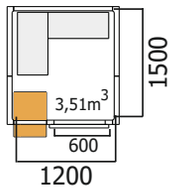
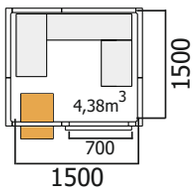
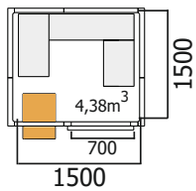
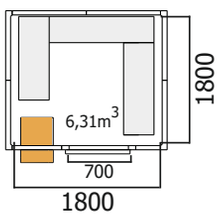
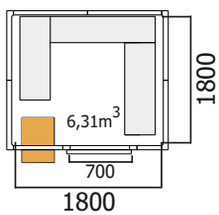
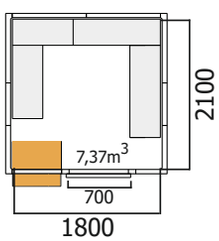
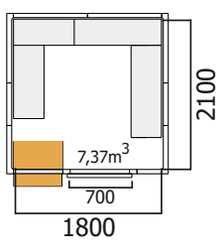
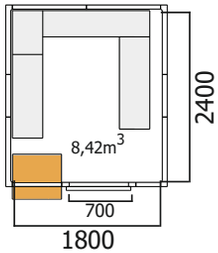
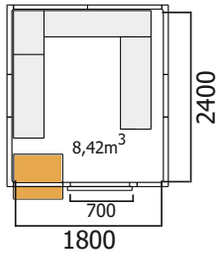
ÉTAGÈRES AMOVIBLE

RAYONNAGES

REF. GROUPE FRIGO.	DESIGNATION	NOTES	NIVEAUX	HAUTEUR (MM)	PROFONDEUR (MM)	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
RCF1	rayonnage linéaire	structure aluminium	4	1670	360	1180	468
RCF2	rayonnage en L					890 + 770	779
RCF3	Rayonnage en U					890 + 1060 + 650	1 221
RCF4						1180 + 1300 + 1300	1 478
RCF5						1060 + 770 + 1060 + 1300	1 701
RCF6						1180 + 650 + 1300 + 1300	1 742

SUR DEMANDE : HAUTEUR DE 2000 MM ET PROFONDEUR 460 MM

CHAMBRES FROIDES
POSITIVES & NÉGATIVES

A POSITIVE 1400 x 1100 MM		**G** NÉGATIVE 1440 x 1140 MM	
B POSITIVE 1400 x 1700 mm		**H** NÉGATIVE 1440 x 1740 mm	
C POSITIVE 1700 x 1700 mm		**I** NÉGATIVE 1740 x 1740 mm	
D POSITIVE 2000 x 2000 mm		**J** NÉGATIVE 2040 x 2040 mm	
E POSITIVE 2000 x 2300 mm		**K** NÉGATIVE 2040 x 2340 mm	
F POSITIVE 2000 x 2600 mm		**L** NÉGATIVE 2040 x 2640 mm	

NOUVEAUTÉ

CHAMBRES FROIDES
POSITIVES 2100 MM & NÉGATIVES 2140 MM

■ DÉMONTABLE, TRANSPORTABLE ■ SYSTÈME D'ACCROCHAGE
■ ISOLATION MAXIMALE ■ PAS DE PERTE DE POIDS

CHAMBRES **POSITIVES** - *HAUTEUR : 2100 MM*

	REF. PANNEAUX	DIMENSIONS PANNEAUX (MM)	VOL. (M^3)	PANNEAUX PRIX € HT	REF. GROUPE FRIGO.	GROUPE FRIGO. PRIX € HT	REF. RAYON-NAGE	DIM. RAYONNAGE (MM)	RAYONNAGE PRIX € HT	REF. CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE	CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE PRIX € HT
A	CFP1411	1400 x 1100	2,1	2 645	GFP1	2 353	RCF1	1180	468	CFP1	5 467
B	CFP1417	1400 x 1700	3,51	3 453	GFP1	2 353	RCF2	890 + 770	779	CFP2	6 585
C	CFP1717	1700 x 1700	4,38	3 848	GFP1	2 353	RCF3	890 + 1060 +650	1 221	CFP3	7 425
D	CFP2020	2000 x 2000	6,31	4 635	GFP2	2 666	RCF4	1180 + 1300 + 1300	1 478	CFP4	8 778
E	CFP2023	2000 x 2300	7,37	5 207	GFP3	2 996	RCF5	1060 + 770 + 1060 + 1300	1 701	CFP5	9 905
F	CFP2026	2000 x 2600	8,42	5 533	GFP3	2 996	RCF6	1180 + 650 + 1300 + 1300	1 742	CFP6	10 271

CHAMBRES **NÉGATIVES** - *HAUTEUR : 2140 MM*

	REF. PANNEAUX	DIMENSIONS PANNEAUX (MM)	VOL. (M^3)	PANNEAUX PRIX € HT	REF. GROUPE FRIGO.	GROUPE FRIGO. PRIX € HT	REF. RAYON-NAGE	DIM. RAYONNAGE (MM)	RAYONNAGE PRIX € HT	REF. CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE	CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE PRIX € HT
G	CFN1411	1440 X 1140	2,1	2 883	GFN1	3 082	RCF1	1180	468	CFN1	6 432
H	CFN1417	1440 x 1740	3,51	3 780	GFN1	3 082	RCF2	890 + 770	779	CFN2	7 330
I	CFN1717	1740 x 1740	4,38	4 294	GFN1	3 082	RCF3	890 + 1060 +650	1 221	CFN3	8 597
J	CFN2020	2040 x 2040	6,31	5 103	GFN2	5 103	RCF4	1180 + 1300 + 1300	1 478	CFN4	10 276
K	CFN2023	2040 x 2340	7,37	5 639	GFN3	4 152	RCF5	1060 + 770 + 1060 + 1300	1 701	CFN5	11 492
L	CFN2026	2040 x 2640	8,42	6 011	GFN3	4 152	RCF6	1180 + 650 + 1300 + 1300	1 742	CFN6	11 904

SUR DEMANDE

- AUTRES DIMENSIONS JUSQU'À 12,63 M^3
- PORTE FERRÉE À GAUCHE POSSIBLE, À PRÉVOIR À LA COMMANDE.

nosem LIGNE VERTE

CHAMBRES FROIDES
GROUPES FRIGORIFIQUES MONOBLOCS À CHEVAUCHEMENT



PANNEAU DE CONTRÔLE **ET COMMANDE**

POUR DÉFINIR LE GROUPE ADAPTÉ À VOTRE BESOIN, NOUS CONSULTER.

PARAMÈTRES DE CALCUL DES PERFORMANCES

• Chargement : 350 Kg/ m3 ; mouvement journalier : 10%, fonctionnement moyen 70% (-5/+5°C) et 75% (-18/-25°C), température de la marchandise introduite : 5°C au dessus de la température de conservation, panneaux de 70 mm (groupes positifs) ou 100 mm (groupes négatifs).

GROUPES FRIGORIFIQUES - **MONOBLOCS**

• Utilisation conseillée pour des températures ambiantes supérieures à 0°c (protéger le groupe des intempéries en cas d'installation à l'extérieur) • Compresseur hermétique • Expansion du gaz par capillaire • Dégivrage cyclique par gaz chaud • Elimination automatique de l'eau de condensation • Batteries d'échange thermique évaporateur et condenseur par tube en cuivre rainuré et ailettes en aluminium • Sonde de sécurité pour signalisation alarme • nettoyage condenseur • Hublot d'éclairage incorporé • Réfrigérant R404A (ou R134A positif / R452A négatif).

				PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 35°C						PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 40°C						
GROUPES POSITIFS -5°C /+5°C																
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				+ 5°C		0°C		- 5°C		+ 5°C		0°C		- 5°C		PRIX € HT
MODÈLE	V/PH-/HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
MGM103EA11XA	230/1/50	1/3	0,3	910	5,3	779	4,2	652	3,2	844	4,7	721	3,7	602	2,9	2 342
MGM105EA11XA	230/1-/50	1/2	0,4	1113	7,1	965	5,8	818	4,6	1039	6,5	899	5,2	760	4,1	2 535
MGM106EA11XA	230/1/50	5/8	0,5	1217	8,1	1062	6,6	903	5,2	1134	7,3	986	6	835	4,6	2 659
MGM107EA11XA	230/1-/50	3/4	0,6	1416	10	1247	8,4	1075	6,7	1332	9,2	1171	7,6	1006	6,1	2 785
MGM110EA11XA	230/1-/50	1	0,7	1606	12	1431	10	1236	8,3	1514	11	1352	9,4	1165	7,6	2 910
MGM211EA11XA	230/1-/50	1	0,7	2129	17	1843	14	1558	12	1986	15	1716	13	1447	10	4 119
GROUPES NÉGATIFS -15°C /-25°C																
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				- 15°C		-20°C		- 25°C		- 15°C		-20°C		- 25°C		PRIX € HT
MODÈLE	V/PH-/HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
BGM110DA11XA	230/1-/50	1	0,7	903	4,1	740	3	593	2	862	3,8	705	2,7	561	1,8	3 161
BGM112DA11XA	230/1/50	1,2	0,9	1112	5,9	923	4,3	1395	8,6	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	3 171
BGM117DA11XA	230/1-/50	1,7	1,3	1452	9,2	1186	6,6	920	4,3	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	3 518
BGM218DA11XA	230/1-/50	1,7	1,3	1737	12	1423	8,9	1133	6,1	1657	11	1353	8,2	1069	5,5	3 800
BGM220DB11XA	400/3N-/50	2	1,5	1959	15	1656	11	1346	8,1	1819	13	1526	10	1235	7	4 320
BGM320DB11XA	400/3N-/50	2	1,5	2632	24	2192	17	1790	13	2109	21	1995	15	1621	11	5 698

AUTRES PUISSANCES DISPONIBLES SUR COMMANDE



PANNEAU DE CONTRÔLE
ET COMMANDE

POUR DÉFINIR LE GROUPE ADAPTÉ À VOTRE BESOIN, NOUS CONSULTER.

PARAMÈTRES DE CALCUL DES PERFORMANCES

• Chargement : 350 Kg/ m3 ; mouvement journalier : 10%, fonctionnement moyen 70% (-5/+5°C) et 75% (-18/-25°C), température de la marchandise introduite : 5°C au dessus de la température de conservation, panneaux de 70 mm (groupes positifs) ou 100 mm (groupes négatifs).

GROUPES FRIGORIFIQUES - SYSTÈME SPLIT

• Utilisation conseillée pour des températures ambiantes supérieures à 0°c (protéger le groupe des intempéries en cas d'installation à l'extérieur) • Compresseur hermétique • Expansion du gaz par capillaire • Dégivrage cyclique par gaz chaud • Élimination automatique de l'eau de condensation • Batteries d'échange thermique évaporateur et condenseur par tube en cuivre rainuré et ailettes en aluminium • Sonde de sécurité pour signalisation alarme nettoyage condenseur • Tuyau préchargé (L = 2,5 m) • Hublot d'éclairage à prévoir • Réfrigérant R404A (ou R134A positif / R452A négatif).

				PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 35°C						PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 40°C						
GROUPES POSITIFS -5°C/+5°C																
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				+ 5°C		0°C		- 5°C		+ 5°C		0°C		- 5°C		PRIX € HT
MODÈLE	V/PH-/HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
MGS103EA11XX	230/1/50	1/3	0,3	910	5,3	779	4,2	652	3,2	844	4,7	721	3,7	602	2,9	3 215
MGS105EA11XX	230/1-/50	1/2	0,4	1113	7,1	965	5,8	818	4,6	1039	6,5	899	5,2	760	4,1	3 306
MGS106EA11XX	230/1/50	5/8	0,5	1217	8,1	1062	6,6	903	5,2	1134	7,3	986	6	835	4,6	3 481
MGS107EA11XX	230/1-/50	3/4	0,6	1416	10	1247	8,4	1075	6,7	1332	9,2	1171	7,6	1006	6,1	3 633
MGS110EA11XX	230/1-/50	1	0,7	1606	12	1431	10	1236	8,3	1514	11	1352	9,4	1165	7,6	3 683
MGS211EA11XX	230/1-/50	1	0,7	2129	17	1843	14	1558	12	1986	15	1716	13	1447	10	4 558
GROUPES NÉGATIFS -15°C/-25°C																
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				- 15°C		-20°C		- 25°C		- 15°C		-20°C		- 25°C		PRIX € HT
MODÈLE	V/PH-/HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	
BGS110DA11XX	230/1-/50	1	0,7	903	4,1	740	3	593	2	862	3,8	705	2,7	561	1,8	3 836
BGS112DA11XX	230/1/50	1,2	0,9	1112	5,9	923	4,3	1395	8,6	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	4 023
BGS117DA11XX	230/1-/50	1,7	1,3	1452	9,2	1186	6,6	920	4,3	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	4 291
BGS218DA11XX	230/1-/50	1,7	1,3	1737	12	1423	8,9	1133	6,1	1657	11	1353	8,2	1069	5,5	4 555
BGS220DB11XX	400/3N-/50	2	1,5	1959	15	1656	11	1346	8,1	1819	13	1526	10	1235	7	5 671
BGS320DB11XX	400/3N-/50	2	1,5	2632	24	2192	17	1790	13	2109	21	1995	15	1621	11	6 221

AUTRES PUISSANCES DISPONIBLES SUR COMMANDE

nosem®

DALMEC
— LIGNE BLEUE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
600 L et 1200 L

78 Positives -2/+10°C
Avec groupe ou sans groupe
Porte pleine . Inox
Porte vitrée . Inox

78 Négatives -18/-22°C
Avec groupe ou sans groupe
Porte pleine . Inox
Porte vitrée . Inox

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
700 L et 1400 L . GN 2/1

80 Positives -2/+10°C et 0/+10°C
Avec groupe ou sans groupe
Porte pleine . Inox
Porte vitrée . Inox

80 Négatives -18/-22°C
Avec groupe ou sans groupe
Porte pleine . Inox
Porte vitrée . Inox

ARMOIRES À POISSONS
700 L et 1400 L . GN 2/1

82 Positives -5/+10°C
Avec groupe
Porte pleine . Inox
Porte vitrée . Inox

ARMOIRES À VIANDES
700 L et 1400 L . GN 2/1

84 Positives -2/+10°C
Avec groupe
Porte pleine . Inox
Porte vitrée . Inox

ARMOIRES PÂTISSIÈRES
700 L et 1400 L . 600 x 400

86 Positives -2/+10°C
Avec groupe
Porte pleine . Inox
Porte vitrée . Inox

86 Négatives -18/-22°C
Avec groupe
Porte pleine . Inox
Porte vitrée . Inox

ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE
1400 L . GN2/1

88 Avec groupe ou sans groupe
Porte pleine . Inox
Porte vitrée . Inox

ARMOIRES DÉMONTABLES
1400 L . 1000 X 1000

90 Positives ou Négatives
Porte pleine
Tôle peinte blanche ou inox

ARMOIRES À CHARIOTS
1900 L et 2000 L

92 Positives 0/+10°C
Avec groupe
Porte pleine . Inox

TABLES RÉFRIGÉRÉES 430 X 325
PROF. 600 MM

94 Positives 0/+10°C
Négatives -18/-22°C
Avec groupe ou sans groupe
Portes pleines . Inox

TABLES VITRÉES 430 X 325
PROF. 600 MM

96 Positives 0/+10°C
Avec groupe ou sans groupe
Portes vitrées . Inox

TABLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1
PROF. 700 MM

98 Positives 0/+10°C
Négatives -18/-22°C
Avec groupe ou sans groupe
Portes pleines . Inox

TABLES VITRÉES GN1/1
PROF. 700 MM

100 Positives 0/+10°C
Avec groupe ou sans groupe
Portes vitrées . Inox

TABLES RÉFRIGÉRÉES 600 X 400
PROF. 800 MM

102 Positives 0/+10°C
Négatives -18/-22°C
Avec groupe ou sans groupe
Porte pleine . Inox

TABLES SNACK 600 X 400
PROF. 800 MM

104 Positives +4/+10°C
Avec groupe ou sans groupe
Portes pleines . Inox

SALADETTES GN 1/1
PROF. 700 MM

106 Positives +4/+10°C
Avec groupe ou sans groupe
Portes pleines . Inox

TABLES À PIZZA
PROF 700 MM - GN 1/1

108 Positives 0/+10°C
Avec groupe ou sans groupe
Portes pleines . Inox

PROF 800 MM - 600 X 400

108 Positives 0/+10°C
Avec groupe ou sans groupe
Portes pleines . Inox

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

110 Céllules de refroidissement et de congélation
- 3 niveaux GN 2/3
- 3 ou 5 niveaux GN 1/1
- 5, 10 ou 15 niveaux 600 x 400
(ou GN 1/1 plateau uniquement)

2 ans pièces GARANTIE



FROID

DALMEC

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
600 ET 1200 L - *GRILLES 530 X 530*

POSITIVES *& NÉGATIVES*

■ ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE "MONOBLOC" EXTRACTIBLE
■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ PORTE RÉVERSIBLE*
■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

*Ouverture de porte à droite avec le kit DACD-2 en option.

SERRURE **À CLEF**

2 ans pièces GARANTIE

ÉCLAIRAGE **INTÉRIEUR**





JOINT DE PORTE FACILEMENT **DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**



PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM **ET CHARNIÈRES INOX.**

DOTATION	- 3 GRILLES PLASTIFIÉES RILSAN PAR PORTE PLEINE ET 2 GRILLES PAR PORTILLON, DIMENSIONS 530 X 530 - 3 COUPLES DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - 600 & 1200 L

• Groupe frigorifique "monobloc" extractible et tropicalisé (+40/42°C /65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Porte réversible (modèle 600 L) avec poignée toute hauteur • Espacement entre les niveaux de 70 mm • Alimentation Mono 230 V

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
DACD-2	Charnière pour ouverture de porte à droite	23
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DAGR-2	Grille Rilsan 530 x 530	36
DAGI-2	Grille inox 530 x 530	103
DAJG600L-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG600U-2	Paire de glissières en 'U'	33

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
600 ET 1200 L - *GRILLES 530 X 530*

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

POSITIVES

MODÈLE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
***ARMOIRES* AVEC GROUPE LOGÉ -2/ +10°C**							
DA600P-2	1 porte pleine	600	R134	410	720 x 715 x 2080	106	2 488
DA602P-2	2 portillons				720 x 715 x 2080	111	2 828
DA600PV-2	1 porte vitrée				720 x 725 x 2080	123	2 863
DA1200P-2	2 portes pleines	1200		510	1440 x 715 x 2080	169	3 720
DA1212P-2	1 porte pleine + 2 portillons				1440 x 715 x 2080	174	4 054
DA1204P-2	4 portillons				1440 x 715 x 2080	179	4 336
DA1200PV-2	2 portes vitrées				1440 x 725 x 2080	203	4 342
***ARMOIRES* SANS GROUPE LOGÉ 0/ +10°C**							
DA600PSG-2	1 porte pleine	600	R134	30	720 x 715 x 2080	98	2 229
DA602PSG-2	2 portillons				720 x 715 x 2080	103	2 470
DA600PSGV-2	1 porte vitrée				720 x 725 x 2080	115	2 570
DA1200PSG-2	2 portes pleines	1200		30	1440 x 715 x 2080	158	3 409
DA1212PSG-2	1 porte pleine + 2 portillons				1440 x 715 x 2080	163	3 626
DA1204PSG-2	4 portillons				1440 x 715 x 2080	168	3 632
DA1200PSGV-2	2 portes vitrées				1440 x 725 x 2080	192	3 896

NÉGATIVES

MODÈLE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
***ARMOIRES* AVEC GROUPE LOGÉ -18/ -22°C**							
DA600N-3	1 porte pleine	600	R290	580	720 x 715 x 2080	111	3 098
DA602N-3	2 portillons				720 x 715 x 2080	116	3 385
DA600NV-3	1 porte vitrée				720 x 725 x 2080	128	3 626
DA1200N-3	2 portes pleines	1200		770	1440 x 715 x 2080	174	4 494
DA1212N-3	1 porte pleine + 2 portillons				1440 x 715 x 2080	179	4 717
DA1204N-3	4 portillons				1440 x 715 x 2080	184	4 940
DA1200NV-3	2 portes vitrées				1440 x 725 x 2080	208	5 497
***ARMOIRES* SANS GROUPE LOGÉ -18/ -22°C**							
DA600NSG-3	1 porte pleine	600	R452	30	720 x 715 x 2080	98	2 353
DA602NSG-3	2 portillons				720 x 715 x 2080	103	2 593
DA600NSGV-3	1 porte vitrée				720 x 725 x 2080	115	2 851
DA1200NSG-3	2 portes pleines	1200		30	1440 x 715 x 2080	158	3 819
DA12012NSG-3	1 porte pleine + 2 portillons				1440 x 715 x 2080	163	4 048
DA1204NSG-3	4 portillons				1440 x 715 x 2080	168	4 324
DA1200NSGV-3	2 portes vitrées				1440 x 725 x 2080	192	4 482

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
700 & 1400 L - *GASTRO GN 2/1*

POSITIVES *& NÉGATIVES*

■ ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



SERRURE **À CLEF**

2 ans pièces GARANTIE

ÉCLAIRAGE **INTÉRIEUR**



JOINT DE PORTE FACILEMENT **DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**



PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM **ET CHARNIÈRES INOX.**

DOTATION	- 3 GRILLES GN 2/1 PLASTIFIÉES RILSAN, DIMENSIONS 530 X 650 PAR PORTE - 3 COUPLES DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - 700 & 1400 L

• Groupe frigorifique MONOBLOC extractible et tropicalisé (+40/42°C /65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques • **Évaporateur traité par cataphorèse : protège contre l'acidité des aliments** • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Porte réversible* (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur • Espacement entre les niveaux de 70 mm • Alimentation Mono 230 V.

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
DACD-2	Charnière pour ouverture de porte à droite	23
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DAGR21-2	Grille Rilsan 530 x 650	36
DAGI21-2	Grille inox 530 x 650	115
DAJG700L-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG700U-2	Paire de glissières en 'U'	33

*Ouverture de porte à droite avec le kit DACD-2 en option.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
700 & 1400 L - *GASTRO GN 2/1*

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

POSITIVES

MODÈLE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
ARMOIRES **AVEC GROUPE LOGÉ -2/ +10°C**							
DA700P-2	1 porte pleine	700	R134	410	720 x 815 x 2080	116	2 552
DA702P-2	2 portillons				720 x 815 x 2080	121	2 887
DA700PV-2	1 porte vitrée				720 x 825 x 2080	133	2 928
DA1400P-2	2 portes pleines	1400		510	1440 x 815 x 2080	183	3 755
DA1412P-2	1 porte pleine + 2 portillons				1440 x 815 x 2080	188	4 142
DA1404P-2	4 portillons				1440 x 815 x 2080	193	4 412
DA1400PV-2	2 portes vitrées				1440 x 825 x 2080	217	4 459
ARMOIRES **SANS GROUPE LOGÉ 0/ +10°C**							
DA700PSG-2	1 porte pleine	700	R134	30	720 x 815 x 2080	108	2 294
DA702PSG-2	2 portillons				720 x 815 x 2080	113	2 535
DA700PSGV-2	1 porte vitrée				720 x 825 x 2080	125	2 634
DA1400PSG-2	2 portes pleines	1400		30	1440 x 815 x 2080	172	3 520
DA1412PSG-2	1 porte pleine + 2 portillons				1440 x 815 x 2080	177	3 737
DA1404PSG-2	4 portillons				1440 x 815 x 2080	182	3 925
DA1400PSGV-2	2 portes vitrées				1440 x 825 x 2080	206	3 896

NÉGATIVES

MODÈLE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
ARMOIRES **AVEC GROUPE LOGÉ -18/ -22°C**							
DA700N-3	1 porte pleine	700	R290	580	720 x 815 x 2080	121	3 022
DA702N-3	2 portillons				720 x 815 x 2080	126	3 450
DA700NV-3	1 porte vitrée				720 x 825 x 2080	138	3 684
DA1400N-3	2 portes pleines	1400		770	1440 x 815 x 2080	191	4 606
DA1412N-3	1 porte pleine + 2 portillons				1440 x 815 x 2080	196	4 829
DA1404N-3	4 portillons				1440 x 815 x 2080	201	5 057
DA1400NV-3	2 portes vitrées				1440 x 825 x 2080	225	5 621
ARMOIRES **SANS GROUPE LOGÉ -18/ -22°C**							
DA700NSG-3	1 porte pleine	700	R452	30	720 x 815 x 2080	108	2 411
DA702NSG-3	2 portillons				720 x 815 x 2080	113	2 646
DA700NSGV-3	1 porte vitrée				720 x 825 x 2080	125	2 916
DA1400NSG-2	2 portes pleines	1400		30	1440 x 815 x 2080	172	3 943
DA1412NSG-3	1 porte pleine + 2 portillons				1440 x 815 x 2080	177	4 195
DA1404NSG-3	4 portillons				1440 x 815 x 2080	182	4 459
DA1400NSGV-3	2 portes vitrées				1440 x 825 x 2080	206	4 482

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
700 & 1400 L - *ARMOIRES À POISSONS GN 2/1*

■ ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ 2 BACS GN 1/1 PAR NIVEAUX
■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



SERRURE **À CLEF**

2 ans pièces GARANTIE

ÉCLAIRAGE **INTÉRIEUR**



GLISSIÈRES & GUIDES **EN ACIER INOX.**

2 BACS GN 1/1 *PAR NIVEAUX .*



BAC À POISSONS AVEC DOUBLE FOND **GN 1/1 EN POLYPROPYLÈNE.**



PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM **ET CHARNIÈRES INOX.**

DOTATION	- 6 BACS À POISSONS GN 1/1 PAR PORTE - 6 COUPLES DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE.

ARMOIRES À POISSONS - 700 & 1400 L

• Froid ventilé • Goupe frigorifique « MONOBLOC » extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Porte réversible* (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Trou de vidange inférieur avec bac de récupération • Alimentation 230/1 V.

ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DABACPO11-2	Bac à poissons GN1/1 325 x 530	46

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
DACD-2	Charnière pour ouverture de porte à droite - modèle 700 L	23
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein	99

*Ouverture de porte à droite avec le kit DACD-2 en option.

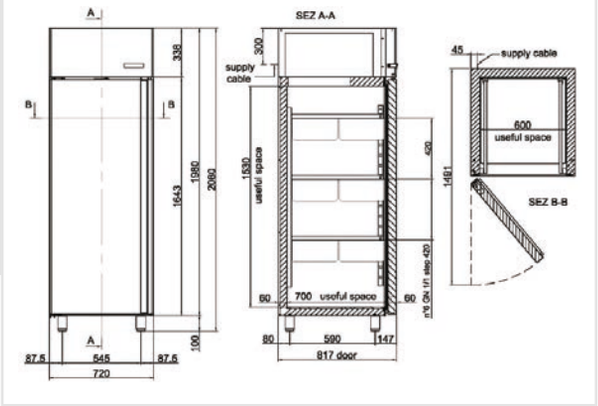
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
700 & 1400 L - *ARMOIRES À POISSONS GN 2/1*



TROU DE VIDANGE INFÉRIEUR
AVEC BAC DE RÉCUPÉRATION



POSSIBILITÉ DE METTRE
2 BACS À POISSONS GN 1/1
PAR NIVEAUX



MODÈLE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
ARMOIRES À POISSONS **AVEC GROUPE LOGÉ -5/ +10°C**							
DAPO700P-2	1 porte pleine	700	R134	410	720 x 815 x 2080	118	3 186
DAPO702P-2	2 portillons				720 x 815 x 2080	123	3 532
DAPO700PV-2	1 porte vitrée				720 x 825 x 2080	128	3 614
DAPO1400P-2	2 portes pleines	1400		510	1440 x 815 x 2080	189	4 758
DAPO1412P-2	1 porte pleine + 2 portillons				1440 x 815 x 2080	194	5 163
DAPO1404P-2	4 portillons				1440 x 815 x 2080	199	5 474
DAPO1400PV-2	2 portes vitrées				1440 x 825 x 2080	220	5 591


DAPO700P-2


DAPO702P-2


DAPO700PV-2


DAPO1400P-2


DAPO1412P-2

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX *€ HT*
DAGR21-2	Grille Rilsan 530 x 650	36
DAGI21-2	Grille inox 530 x 650	115
DAJG700L-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG700U-2	Paire de glissières en 'U'	33


DAPO1404P-2


DAPO1400PV-2

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
700 & 1400 L - *ARMOIRES À VIANDES GN 2/1*

■ ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



SERRURE **À CLEF**

ÉCLAIRAGE **INTÉRIEUR**

2 ans pièces GARANTIE



BARRE DE SUSPENSION **POUR CROCHETS.**



GRILLE GN 2/1 **PLASTIFIÉE RILSAN.**



PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM **ET CHARNIÈRES INOX.**

DOTATION

- 1 BARRE DE SUSPENSION POUR CROCHETS
- 2 GRILLES GN 2/1 PLASTIFIÉES RILSAN, DIMENSIONS 650 X 530 PAR PORTE
- 4 COUPLES DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE.



GUIDE INOX EN «U»



SÉRRURE À CLEF & AFFICHAGE DIGITAL



JOINTS MAGNÉTIQUES

ARMOIRES À VIANDES - 700 & 1400 L

• Froid ventilé • Groupe frigorifique « MONOBLOC » extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Porte réversible* (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Espacement entre niveaux : 70mm • Alimentation 230/1 V.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
700 & 1400 L - *ARMOIRES À VIANDES GN 2/1*

MODÈLE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
ARMOIRES À VIANDES **AVEC GROUPE LOGÉ -2/ +10°C**							
DAV700P-2	1 porte pleine	700	R134	410	720 x 815 x 2080	117	3 286
DAV702P-2	2 portillons				720 x 815 x 2080	122	3 626
DAV700PV-2	1 porte vitrée				720 x 825 x 2080	127	3 714
DAV1400P-2	2 portes pleines	1400		510	1440 x 815 x 2080	187	4 500
DAV1412P-2	1 porte pleine + 2 portillons				1440 x 815 x 2080	192	4 893
DAV1404P-2	4 portillons				1440 x 815 x 2080	197	5 210
DAV1400PV-2	2 portes vitrées				1440 x 825 x 2080	206	5 333





OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
DACD-2	Charnière pour ouverture de porte à droite	23
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99
DC7392	Barre de suspension pour crochets Pour modèle 700 L	119
DC7397	Barre de suspension pour crochets Pour modèle 1400 L	119

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX *€ HT*
DAGR21-2	Grille Rilsan 530 x 650	36
DAGI21-2	Grille inox 530 x 650	115
DAJG700L-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG700U-2	Paire de glissières en 'U'	33

*Ouverture de porte à droite avec le kit DACD-2 en option.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
700 & 1400 L - *ARMOIRES PÂTISSIÈRES - 600 X 400*

POSITIVES *& NÉGATIVES*

■ ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
■ VENTILATION POUR PRÉSERVATION DE L'HUMIDITÉ INTERNE ■ ISOLATION 60 MM
■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



SERRURE **À CLEF**

2 ans pièces GARANTIE



PAIRES DE RAILS **EN FORME DE «L».**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**



PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM **ET CHARNIÈRES INOX.**

ÉCLAIRAGE **INTÉRIEUR**

DOTATION	- 5 COUPLES DE GUIDE INOX EN «L» PAR PORTE

ARMOIRES PÂTISSIÈRES - 700 & 1400 L

• Groupe frigorifique «MONOBLOC» extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Porte réversible* (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Espacement entre niveaux : 41 mm • Alimentation 230/1 V.

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
DACD-2	Charnière pour ouverture de porte à droite	23
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DAGRPAT-2	Grille Rilsan 600 x 400	76
DAGIPAT-2	Grille inox 600 x 400	46
DAJG800L-2	Paire de glissières en 'L'	46

*Ouverture de porte à droite avec le kit DACD-2 en option.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
700 & 1400 L - *ARMOIRES PÂTISSIÈRES - 600 X 400*

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

POSITIVES

MODÈLE	PORTE	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 400 **AVEC GROUPE LOGÉ -2 /+10 °C**						
DAP700P	1 porte pleine	R134	410	720 x 815 x 2080	117	2 805
DAP700PV	1 porte vitrée			720 x 825 x 2080	127	3 215
DAP702P	2 portillons			720 x 815 x 2080	122	4 846
DAP1400P	2 portes pleines		510	1440 x 815 x 2080	185	4 699
DAP1400PV	2 portes vitrées			1440 x 825 x 2080	205	4 655
DAP1412P	1 porte pleine + 2 portillons			1440 x 815 x 2080	190	4 268
DAP1404P	4 portillons			1440 x 815 x 2080	195	4 699

● *TEMPÉRATURE AMBIANTE +32°C / 50% RH .*



DAP700P — DAP1400P — DAP700PV — DAP1400PV — DAP702P — DAP1412P — DAP1404P

NÉGATIVES

MODÈLE	PORTE	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 400 **AVEC GROUPE LOGÉ -18 / -22 °C**						
DAP700N	1 porte pleine	R507 (R404A)	580	720 x 815 x 2080	118	3 262
DAP700NV	1 porte vitrée			720 x 825 x 2080	136	3 907
DAP702N	2 portillons			720 x 815 x 2080	123	3 262
DAP1400N	2 portes pleines		770	1440 x 815 x 2080	192	4 846
DAP1400NV	2 portes vitrées			1440 x 825 x 2080	236	5 613
DAP1412N	1 porte pleine + 2 portillons			1440 x 815 x 2080	197	3 907
DAP1404N	4 portillons			1440 x 815 x 2080	202	2 805

● *TEMPÉRATURE AMBIANTE +32°C / 50% RH .*



DAP700N — DAP1400N — DAP700NV — DAP1400NV — DAP702N — DAP1412N — DAP1404N

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
1400 L - *DOUBLE TEMPERATURE - GN 2/1*

AVEC & SANS *GROUPE LOGÉ*

■ ARMOIRES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE "MONOBLOC" EXTRACTIBLE ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



SERRURE **À CLEF**

2 ans pièces GARANTIE

ÉCLAIRAGE **INTÉRIEUR**



JOINT DE PORTE FACILEMENT **DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**



PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM **ET CHARNIÈRES INOX.**

DOTATION	- 3 GRILLES PLASTIFIÉES RILSAN, DIMENSIONS 650 X 530 - 3 COUPLES DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - DOUBLE TEMPÉRATURE

• Groupe frigorifique MONOBLOC extractible et tropicalisé (+40/42°C /65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes avec fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Porte avec poignée toute hauteur • Espacement entre les niveaux de 70 mm • Alimentation Mono 230 V

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DAGR21-2	Grille Rilsan 530 x 650	36
DAGI21-2	Grille inox 530 x 650	115
DAJG700L-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG700U-2	Paire de glissières en 'U'	33

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
1400 L - *DOUBLE TEMPERATURE - GN 2/1*

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

AVEC *GROUPE LOGÉ*

MODÈLE	PORTE	DOUBLE TEMPÉRATURE (°C)		GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
DA1400PP-2	2 portes pleines	-2 / +10	-2 / +10	R134A	1020	1440 x 815 x 2080	216	5 280
DA1400PN-3	2 portes pleines	0 / +10	-18 / -22	R290	1280	1440 x 815 x 2080	218	5 902
DA1400NN-3	2 portes pleines	-18 / -22	-18 / -22	R290	1540	1440 x 815 x 2080	222	6 278
DA1412PN-3	1 porte pleine + 2 portillons	0 / +10	-18 / -22	R290	1280	1440 x 815 x 2080	223	6 160
DA1412NN-3	1 porte pleine + 2 portillons	-18 / -22	-18 / -22	R290	1540	1440 x 815 x 2080	227	6 665
DA1404PN-3	4 portillons	0 / +10	-18 / -22	R290	1280	1440 x 815 x 2080	228	6 372
DA1404NN-3	4 portillons	-18 / -22	-18 / -22	R290	1540	1440 x 815 x 2080	232	6 888
DA1400PNV-3	2 portes vitrées	0 / +10	-18 / -22	R290	1280	1440 x 825 x 2080	246	6 430
DA1400NNV-3	2 portes vitrées	-18 / -22	-18 / -22	R290	1540	1440 x 825 x 2080	258	7 017



DA1400PP-2 & DA1400PN-3 & DA1400NN-3



DA1412PN-2 & DA1412NN-3



DA1404PN-2 & DA1404NN-3



DA1400PNV-2 & DA1400NNV-3

SANS *GROUPE LOGÉ*

MODÈLE	PORTE	DOUBLE TEMPÉRATURE (°C)		GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
DA1400PPSG-2	2 portes pleines	-2 / +10	-2 / +10	R134A		1440 x 815 x 2080	188	4 975
DA1400PNSG-3	2 portes pleines	0 / +10	-18 / -22	R134A + R452		1440 x 815 x 2080	189	5 186
DA1400NNSG-3	2 portes pleines	-18 / -22	-18 / -22	R452		1440 x 815 x 2080	189	5 298
DA1412PNSG-3	1 porte pleine + 2 portillons	0 / +10	-18 / -22	R134A + R452		1440 x 815 x 2080	194	5 386
DA1412NNSG-3	1 porte pleine + 2 portillons	-18 / -22	-18 / -22	R134A + R452	60	1440 x 815 x 2080	194	5 521
DA1404PNSG-3	4 portillons	0 / +10	-18 / -22	R134A + R452		1440 x 815 x 2080	199	5 597
DA1404NNSG-3	4 portillons	-18 / -22	-18 / -22	R452		1440 x 815 x 2080	199	5 726
DA1400PNVSG-3	2 portes vitrées	0 / +10	-18 / -22	R134A + R452		1440 x 825 x 2080	217	5 844
DA1400NNVSG-3	2 portes vitrées	-18 / -22	-18 / -22	R452		1440 x 825 x 2080	226	6 196



DA1400PPSG-3 & DA1400PNSG-3 & DA1400NNSG-3



DA1412PNSG-3 & DA1412NNSG-3



DA1404PNSG-2 & DA1404NNSG-3



DA1400PNVSG-3 & DA1400NNVSG-3

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
1400 L - *DÉMONTABLE - 600 X 400 ET 600 X 800*

POSITIVES *& NÉGATIVES*

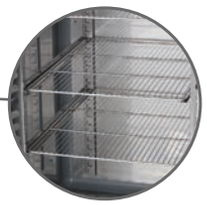
■ ARMOIRES À PANNEAUX DÉMONTABLES 1 PORTE ■ GROUPE FRIGORIFIQUE MONOBLOC SUPÉRIEUR AVEC DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE ET ÉVAPORATION DE L'EAU DE DÉGIVRAGE ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE



2 ans pièces GARANTIE



LIVRÉE DÉMONTÉE **SUR PALETTE.**



INTÉRIEUR DE LA CELLULE EN ACIER **AISI 304.**



FOND INOX GAUFRÉ **ANTIDÉRAPANT.**

LIVRÉE SANS ÉQUIPEMENT

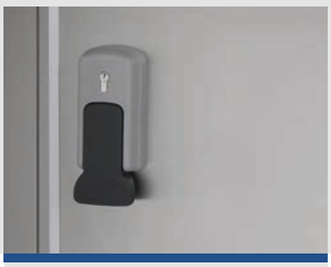
ARMOIRES DÉMONTABLES - **1400 L**

• Groupe frigorifique monobloc supérieur avec dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage • Armoires en tôle inox AISI 304 ou pré-peinte en blanc à l'intérieur et à l'extérieur • Fond intérieur de la cellule toujours en acier inox aisi 304 gaufré antidérapant • Dimensions nettes du passage de porte (LxH) 680 x 1600 mm • Profilés arrondis à l'intérieur en PVC alimentaire • Température ambiante : +40/42°C / 65% Rh • Panneau de commande supérieur avec contrôleur numérique • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Alimentation : 230/1 V • Fourniture standard sans équipement intérieur • La livraison standard prévoit l'armoire démontée et emballée sur palette • Porte à fermeture automatique et poignée avec serrure à clef • épaisseur des panneaux 70 mm

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
1400 L - DÉMONTABLE - 600 X 400 ET 600 X 800

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

POSITIVES & NÉGATIVES



POIGNÉE AVEC SERRURE À CLÉ

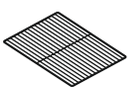


PANNEAU DE COMMANDE SUPÉRIEUR AVEC CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE



MODÈLE	PORTE	MATIÈRE PANNEAUX	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
ARMOIRES DÉMONTABLES 1400 L - 1000 X 1000 **POSITIVES 0 / +10 °C**							
DADM1400PB-2	1	Tôle peinte en blanc	R134A	510	1000 x 1100 x 2300	190	4 623
DADM1400P-2		Inox AISI 304	R134A	510		190	6 231
ARMOIRES DÉMONTABLES 1400 L - 1000 X 1000 **NÉGATIVES -18 / -22 °C**							
DADM1400NB-3	1	Tôle peinte en blanc	R290	770	1000 x 1100 x 2300	200	5 362
DADM1400N-3		Inox AISI 304	R290	770		200	6 958

ACCESSOIRES

	RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
	KITS AMÉNAGEMENTS INTERNES		
	DAKITDM14B-2	Kit pour l'aménagement interne de l'armoire 1000 x 1000 avec 3 paires de glissières + grilles 600 x 800 Rilsan	860
	DAKITDM14X-2	Kit pour l'aménagement interne de l'armoire 1000 x 1000 avec 3 paires de glissières + grilles 600 x 800 en Inox	999
	ACCESSOIRES		
	DACH16-2	Chariot porte-plats inox avec roulettes pour 16 plats 600 x 800	3 283
	DAKITE-2	Kit d'éclairage intérieur pour armoire 1000 x 1000	159
	GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES		
	DAGRPAT-2	Grille Rilsan 600 X 400	76
	DAGRPATX-2	Grille inox 600 X 400	76
	DAGR6080-2	Grille Rilsan 600 X 800	60
	DAGR6080X-2	Grille inox 600 X 800	212
	DADML-2	Couple glissières inox à "L" pour 1000 x 1000	33

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
1900 L & 2000 L - *À CHARIOT - GN 2/1 & 600 X 800*

POSITIVES

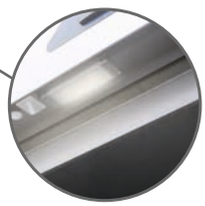
■ ARMOIRES 1 PORTE ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ SERRURE À CLEF
■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

2 ans pièces GARANTIE





PANNEAU DE
COMMANDE DIGITAL AVEC SONDE NTC.



ÉCLAIRAGE
INTÉRIEUR & SOUS LE PANNEAU DE COMMANDE.



ANGLES INTÉRIEURS
ARRONDIS.



POIGNÉE ERGONOMIQUE SUR TOUTE LA HAUTEUR



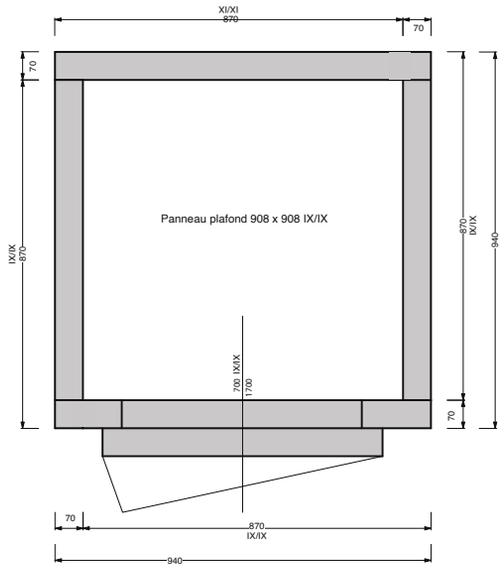
SÉRRURE À CLEF & AFFICHAGE DIGITAL



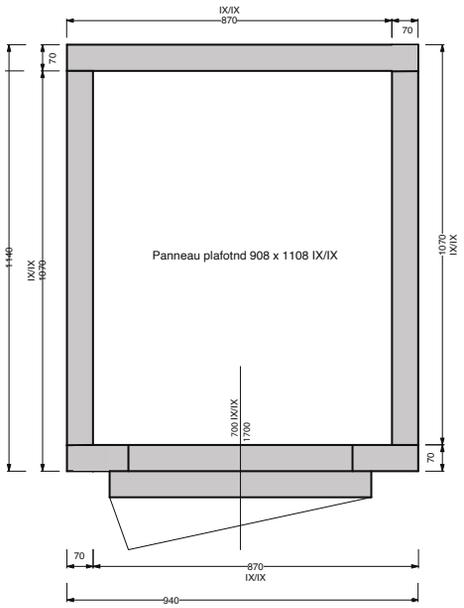
JOINTS MAGNÉTIQUES & PORTE À FERMETURE AUTOMATIQUE

ARMOIRES À CHARIOT - 1900 & 2000 L

• Groupe frigorifique «MONOBLOC» extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier INOX AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Porte à fermeture automatique, joints magnétiques et poignée sur toute la hauteur • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Gaz réfrigérant R134A • Alimentation 230/1 V • Groupe à distance : nous consulter.



DACH1900P-2



DACH2000P-2

ARMOIRES À CHARIOT 0/+10°C - 1900 & 2000 L

MODÈLE	PORTE PLEINE	CAPACITE (L)	POUR GRILLES	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
DACH1900P-2	1	1900	GN 2/1	390	940 x 940 x 1840	195	6 548
DACH2000P-2	1	2000	600 x 800	390	940 x 1140 x 1840	215	7 275



DACH1900P-2



DACH2000P-2

ACCESSOIRES



RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
DAM14604	Chariot pour plats GN 2/1 (DACH1900P-2)	2 999
DAM14605	Chariot pour plats 600 x 800 (DACH2000P-2)	2 999

TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 600 - *430 X 325*

POSITIVES *& NÉGATIVES*

■ TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE "MONOBLOC" EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE





JOINT DE PORTE FACILEMENT **DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**



PIEDS EN ACIER **INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR.** *(ROULETTES EN OPTION)*

2 ans pièces GARANTIE

DOTATION	- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (430 X 325) PAR PORTE - 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

TABLES RÉFRIGÉRÉES - 430 X 325 PROF. 600

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, **y compris l'arrière des tables** • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
--	Groupe à Gauche	+10%
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	149

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DASNGR-2	Grille Rilsan 430 x 325	40
DASNGRX-2	Grille inox 430 x 325	87
DAJG600LT-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG600UT-2	Paire de glissières en 'U'	33

TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 600 - *430 X 325*

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 600 - 430 X 325 AVEC GROUPE LOGÉ

MODÈLE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS. (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
POSITIVES *0/+10°C*									
SN602C-2	sans dosseret	2	230	0 / +10 °C	R134A	318	1280 x 600 x 850 / 900	87	2 430
SN602-2	avec dosseret	2	230				1280 x 600 x 950 / 1000	88	2 481
SN602SD-2	sans dessus	2	230				1280 x 600 x 810 / 860	74	2 202
SN603C-2	sans dosseret	3	350				1730 x 600 x 850 / 900	106	2 897
SN603-2	avec dosseret	3	350				1730 x 600 x 950 / 1000	108	2 976
SN603SD-2	sans dessus	3	350				1730 x 600 x 810 / 860	89	2 589
SN604C-2	sans dosseret	4	470				2180 x 600 x 850 / 900	132	3 386
SN604-2	avec dosseret	4	470				2180 x 600 x 950 / 1000	135	3 506
SN604SD-2	sans dessus	4	470				2180 x 600 x 810 / 860	112	3 096
NÉGATIVES *-18/-22°C*									
SN602NC-3	sans dosseret	2	230	-18 / -22 °C	R290	670 / 600	1280 x 600 x 850 / 900	90	3 295
SN602N-3	avec dosseret	2	230				1280 x 600 x 950 / 1000	91	3 449
SN602NSD-3	sans dessus	2	230				1280 x 600 x 810 / 860	77	3 181
SN603NC-3	sans dosseret	3	350				1730 x 600 x 850 / 900	109	4 052
SN603N-3	avec dosseret	3	350				1730 x 600 x 950 / 1000	111	4 245
SN603NSD-3	sans dessus	3	350				1730 x 600 x 810 / 860	92	3 950


SN602


SN603


SN604

TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 600 - 430 X 325 SANS GROUPE LOGÉ

MODÈLE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS. (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
POSITIVES *0/+10°C*									
SN602SGC-2	sans dosseret	2	230	0 / +10 °C	R134	30	1280 x 600 x 850 / 900	73	2 231
SN602SG-3	avec dosseret	2	230		R290		1280 x 600 x 950 / 1000	74	3 449
SN602SGSD-2	sans dessus	2	230		R134A		1280 x 600 x 810 / 860	60	1 986
SN603SGC-2	sans dosseret	3	350				1730 x 600 x 850 / 900	92	2 737
SN603SG-2	avec dosseret	3	350				1730 x 600 x 950 / 1000	94	2 811
SN603SGSD-2	sans dessus	3	350				1730 x 600 x 810 / 860	75	2 436
SN604SGC-2	sans dosseret	4	470				2180 x 600 x 850 / 900	118	3 210
SN604SG-2	avec dosseret	4	470				2180 x 600 x 950 / 1000	121	3 295
SN604SGSD-2	sans dessus	4	470				2180 x 600 x 810 / 860	98	2 880
NÉGATIVES *-18/-22°C*									
SN602NSGC-3	sans dosseret	2	230	-18 / -22 °C	R452	90 / 600	1280 x 600 x 850 / 900	74	2 584
SN602NSG-3	avec dosseret	2	230				1280 x 600 x 950 / 1000	75	2 726
SN602NSGSD-3	sans dessus	2	230				1280 x 600 x 810 / 860	61	2 470
SN603NSGC-3	sans dosseret	3	350				1730 x 600 x 850 / 900	93	3 335
SN603NSG-3	avec dosseret	3	350				1730 x 600 x 950 / 1000	95	3 523
SN603NSGSD-3	sans dessus	3	350				1730 x 600 x 810 / 860	76	3 238

TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 600 - *430 X 325*

POSITIVES

■ TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE





JOINT DE PORTE FACILEMENT **DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**



PIEDS EN ACIER **INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR.** *(ROULETTES EN OPTION)*

2 ans pièces GARANTIE

DOTATION	- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (430 X 325) PAR PORTE - 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES - 430 X 325 PROF. 600

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, **y compris l'arrière des tables** • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
--	Groupe à Gauche	+10%
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	149

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DASNGR-2	Grille Rilsan 430 x 325	40
DASNGRX-2	Grille inox 430 x 325	87
DAJG600LT-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG600UT-2	Paire de glissières en 'U'	33

TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 600 - *430 X 325*

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

MODÈLE	DESSUS	PORTES VITRÉES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 600 - 430 X 325 - **AVEC GROUPE LOGÉ**									
SN602CV-2	sans dosseret	2	230	0 / +10 °C	R134A	318	1280 x 600 x 850 / 900	95	2 902
SN602V-2	avec dosseret	2	230				1280 x 600 x 950 / 1000	96	3 022
SN602SDV-2	sans dessus	2	230				1280 x 600 x 810 / 860	82	2 715
SN603CV-2	sans dosseret	3	350				1730 x 600 x 850 / 900	118	3 580
SN603V-2	avec dosseret	3	350				1730 x 600 x 950 / 1000	120	3 688
SN603SDV-2	sans dessus	3	350				1730 x 600 x 810 / 860	99	3 358
SN604CV-2	sans dosseret	4	470				2180 x 600 x 850 / 900	148	4 120
SN604V-2	avec dosseret	4	470				2180 x 600 x 950 / 1000	151	4 245
SN604SDV-2	sans dessus	4	470				2180 x 600 x 810 / 860	127	3 859



SN602



SN603



SN604

MODÈLE	DESSUS	PORTES VITRÉES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 600 - 430 X 325 - **SANS GROUPE LOGÉ**									
SN602SGCV-2	sans dosseret	2	230	0 / +10 °C	R134A	30	1280 x 600 x 850 / 900	81	2 567
SN602SGV-2	avec dosseret	2	230				1280 x 600 x 950 / 1000	82	2 680
SN602SGSDV-2	sans dessus	2	230				1280 x 600 x 810 / 860	68	2 379
SN603SGCV-2	sans dosseret	3	350				1730 x 600 x 850 / 900	103	3 255
SN603SGV-2	avec dosseret	3	350				1730 x 600 x 950 / 1000	105	3 369
SN603SGSDV-2	sans dessus	3	350				1730 x 600 x 810 / 860	85	3 028
SN604SGCV-2	sans dosseret	4	470				2180 x 600 x 850 / 900	133	3 796
SN604SGV-2	avec dosseret	4	470				2180 x 600 x 950 / 1000	136	3 932
SN604SGSDV-2	sans dessus	4	470				2180 x 600 x 810 / 860	112	3 528

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 700 - *GN 1/1 - 325 X 530*

POSITIVES *& NÉGATIVES*

■ TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE





JOINT DE PORTE FACILEMENT **DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**

2 ans pièces GARANTIE

DOTATION	- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (325 X 530) PAR PORTE - 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

TABLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1 - 325 X 530 PROF. 700

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, **y compris l'arrière des tables** • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
--	Groupe à Gauche	+10%
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	149

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DAGNGR-2	Grille Rilsan 325 x 530	36
DAGNGRX-2	Grille inox 325 x 530	63
DAJG700LT-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG700UT-2	Paire de glissières en 'U'	33



KITS TIROIRS À MONTER *(UNIQUEMENT POUR LA GAMME 700 POSITIVE)*

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DAK3C13-2	Kit 3 tiroirs 1/3	1 066
DAK3C12-2	Kit 2 tiroirs 1/2	781
DAK3C23-2	Kit 2 tiroirs 1/3+1/2	808

MONTAGE USINE

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
DAC13-2	900
DAC12-2	649
DAC23-2	682

Le kit convoyeur permet à l'air d'être distribuée uniformément dans tous les compartiments.

RÉFÉRENCE	KIT CONVOYEUR D'AIR POUR	PRIX € HT
PKITCANT2-2	2 portes	118
PKITCANT3-2	3 portes	118
PKITCANT4-2	4 portes	193

TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 700 - *GN 1/1 - 325 X 530*

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 700 - GN 1/1 AVEC GROUPE LOGÉ

MODÈLE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
POSITIVES *0/+10°C*									
TG702C-2	sans dosseret	2	300	0 / +10 °C	R134A	318	1280 x 700 x 850 / 900	93	2 453
TG702-2	avec dosseret	2	300				1280 x 700 x 950 / 1000	94	2 493
TG702SD-2	sans dessus	2	300				1280 x 700 x 810 / 860	78	2 225
TG703C-2	sans dosseret	3	460				1730 x 700 x 850 / 900	115	3 067
TG703-2	avec dosseret	3	460				1730 x 700 x 950 / 1000	117	3 145
TG703SD-2	sans dessus	3	460				1730 x 700 x 810 / 860	96	2 873
TG704C-2	sans dosseret	4	630				2180 x 700 x 850 / 900	140	3 700
TG704-2	avec dosseret	4	630				2180 x 700 x 950 / 1000	143	3 790
TG704SD-2	sans dessus	4	630				2180 x 700 x 810 / 860	116	3 287
NÉGATIVES *-18/-22°C*									
TG702NC-3	sans dosseret	2	300	-18 / -22 °C	R290	670 / 600	1280 x 700 x 850 / 900	96	3 477
TG702N-3	avec dosseret	2	300				1280 x 700 x 950 / 1000	97	3 625
TG702NSD-3	sans dessus	2	300				1280 x 700 x 810 / 860	82	3 352
TG703NC-3	sans dosseret	3	460				1730 x 700 x 850 / 900	118	3 901
TG703N-3	avec dosseret	3	460				1730 x 700 x 950 / 1000	120	3 990
TG703NSD-3	sans dessus	3	460				1730 x 700 x 810 / 860	99	3 805


TG702


TG703


TG704

TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 700 - GN 1/1 SANS GROUPE LOGÉ

MODÈLE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
POSITIVES *0/+10°C*									
TG702SGC-2	sans dosseret	2	300	0 / +10 °C	R134A	30	1280 x 700 x 850 / 900	79	2 248
TG702SG-2	avec dosseret	2	300				1280 x 700 x 950 / 1000	80	2 288
TG702SGSD-2	sans dessus	2	300				1280 x 700 x 810 / 860	64	2 003
TG703SGC-2	sans dosseret	3	460				1730 x 700 x 850 / 900	101	2 897
TG703SG-3	avec dosseret	3	460		R290		1730 x 700 x 950 / 1000	103	2 950
TG703SGSD-2	sans dessus	3	460		R134A		1730 x 700 x 810 / 860	82	2 573
TG704SGC-2	sans dosseret	4	630				2180 x 700 x 850 / 900	126	3 520
TG704SG-2	avec dosseret	4	630				2180 x 700 x 950 / 1000	129	3 623
TG704SGSD-2	sans dessus	4	630				2180 x 700 x 810 / 860	102	3 105
NÉGATIVES *-18/-22°C*									
TG702NSGC-3	sans dosseret	2	300	-18 / -22 °C	R452	90/600	1280 x 700 x 850 / 900	80	2 732
TG702NSG-3	avec dosseret	2	300				1280 x 700 x 950 / 1000	81	2 880
TG702NSGSD-3	sans dessus	2	300				1280 x 700 x 810 / 860	65	2 606
TG703NSGC-3	sans dosseret	3	460				1730 x 700 x 850 / 900	102	3 221
TG703NSG-3	avec dosseret	3	460				1730 x 700 x 950 / 1000	104	3 397
TG703NSGSD-3	sans dessus	3	460				1730 x 700 x 810 / 860	83	3 116

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 700 - *VITRÉES - GN 1/1 - 325 X 530*

POSITIVES

■ TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE





JOINT DE PORTE FACILEMENT **DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**



PIEDS EN ACIER **INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR.** *(ROULETTES EN OPTION)*

2 ans pièces GARANTIE

DOTATION	- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (325 X 530) PAR PORTE - 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES - 325 X 530 PROF. 700

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, **y compris l'arrière des tables** • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
--	Groupe à Gauche	+10%
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	149

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DAGNGR-2	Grille Rilsan 325 x 530	36
DAGNGRX-2	Grille inox 325 x 530	63
DAJG700LT-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG700UT-2	Paire de glissières en 'U'	33

TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 700 - *VITRÉES - GN 1/1 - 325 X 530*

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

MODÈLE	DESSUS	PORTES VITRÉES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 700 - GN 1/1 **- AVEC GROUPE LOGÉ**									
TG702CV-2	sans dosseret	2	300	0 / +10 °C	R134A	318	1280 x 700 x 850 / 900	101	3 073
TG702V-2	avec dosseret	2	300				1280 x 700 x 950 / 1000	102	3 170
TG702SDV-2	sans dessus	2	300				1280 x 700 x 810 / 860	86	2 817
TG703CV-2	sans dosseret	3	460				1730 x 700 x 850 / 900	127	3 739
TG703V-2	avec dosseret	3	460				1730 x 700 x 950 / 1000	129	3 847
TG703SDV-2	sans dessus	3	460				1730 x 700 x 810 / 860	108	3 403
TG704CV-2	sans dosseret	4	630				2180 x 700 x 850 / 900	156	4 325
TG704V-2	avec dosseret	4	630				2180 x 700 x 950 / 1000	159	4 450
TG704SDV-2	sans dessus	4	630				2180 x 700 x 810 / 860	132	3 921



TG702



TG703



TG704

MODÈLE	DESSUS	PORTES VITRÉES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 700 - GN 1/1 **- SANS GROUPE LOGÉ**									
TG702SGCV-2	sans dosseret	2	300	0 / +10 °C	R134A	30	1280 x 700 x 850 / 900	87	2 692
TG702SGV-2	avec dosseret	2	300				1280 x 700 x 950 / 1000	88	2 777
TG702SGSDV-2	sans dessus	2	300				1280 x 700 x 810 / 860	72	2 436
TG703SGCV-2	sans dosseret	3	460				1730 x 700 x 850 / 900	113	3 358
TG703SGV-2	avec dosseret	3	460				1730 x 700 x 950 / 1000	115	3 466
TG703SGSDV-2	sans dessus	3	460				1730 x 700 x 810 / 860	94	3 028
TG704SGCV-2	sans dosseret	4	630				2180 x 700 x 850 / 900	142	3 932
TG704SGV-2	avec dosseret	4	630				2180 x 700 x 950 / 1000	145	4 080
TG704SGSDV-2	sans dessus	4	630				2180 x 700 x 810 / 860	118	3 528

TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 800 - *PÂTISSIÈRES - 600 X 400*

POSITIVES *& NÉGATIVES*

■ TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE





JOINT DE PORTE FACILEMENT **DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**



PIEDS EN ACIER **INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR.** *(ROULETTES EN OPTION)*

2 ans pièces GARANTIE

DOTATION	- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (600 X 400) PAR PORTE - 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

TABLES RÉFRIGÉRÉES - 600 X 400 PROF. 800

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, **y compris l'arrière des tables** • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
--	Groupe à Gauche	+10%
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	149

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DAGRPAT-2	Grille Rilsan 600 x 400	76
DAGRPATX-2	Grille inox 600 x 400	76
DAJG800LT-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG800UT-2	Paire de glissières en 'U'	33

TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 800 - *PÂTISSIÈRES - 600 X 400*

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 800 - 600 X 400 AVEC GROUPE LOGÉ

MODÈLE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
POSITIVES *0/+10°C*									
TP802C-2	sans dosseret	2	396	0 / +10 °C	R134A	318	1430 x 800 x 850 / 900	105	2 715
TP802-2	avec dosseret	2	396				1430 x 800 x 950 / 1000	106	2 811
TP802SD-2	sans dessus	2	396				1430 x 800 x 810 / 860	90	2 447
TP803C-2	sans dosseret	3	606				1955 x 800 x 850 / 900	133	3 164
TP803-2	avec dosseret	3	606				1955 x 800 x 950 / 1000	136	3 289
TP803SD-2	sans dessus	3	606				1955 x 800 x 810 / 860	113	2 914
TP804C-2	sans dosseret	4	816				2480 x 800 x 850 / 900	267	3 904
TP804-2	avec dosseret	4	816				2480 x 800 x 950 / 1000	270	4 018
TP804SD-2	sans dessus	4	816				2480 x 800 x 810 / 860	242	3 506
NÉGATIVES *-18/-22°C*									
TP802NC-3	sans dosseret	2	396	-18 / -22 °C	R290	670 / 600	1430 x 800 x 850 / 900	107	3 540
TP802N-3	avec dosseret	2	396				1430 x 800 x 950 / 1000	108	3 728
TP802NSD-3	sans dessus	2	396				1430 x 800 x 810 / 860	88	3 386
TP803NC-3	sans dosseret	3	606				1955 x 800 x 850 / 900	135	4 274
TP803N-3	avec dosseret	3	606				1955 x 800 x 950 / 1000	138	4 502
TP803NSD-3	sans dessus	3	606				1955 x 800 x 810 / 860	118	4 024


TP802


TP803


TP804

TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 800 - 600 X 400 SANS GROUPE LOGÉ

MODÈLE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
POSITIVES *0/+10°C*									
TP802SGC-2	sans dosseret	2	396	0 / +10 °C	R134A	30	1430 x 800 x 850 / 900	91	2 504
TP802SG-2	avec dosseret	2	396				1430 x 800 x 950 / 1000	92	2 595
TP802SGSD-2	sans dessus	2	396				1430 x 800 x 810 / 860	76	2 299
TP803SGC-2	sans dosseret	3	606				1955 x 800 x 850 / 900	119	3 028
TP803SG-2	avec dosseret	3	606				1955 x 800 x 950 / 1000	122	3 107
TP803SGSD-2	sans dessus	3	606				1955 x 800 x 810 / 860	99	2 777
TP804SGC-2	sans dosseret	4	816				2480 x 800 x 850 / 900	253	3 767
TP804SG-2	avec dosseret	4	816				2480 x 800 x 950 / 1000	256	3 881
TP804SGSD-2	sans dessus	4	816				2480 x 800 x 810 / 860	228	3 369
NÉGATIVES *-18/-22°C*									
TP802NSGC-3	sans dosseret	2	396	-18 / -22 °C	R452	90/600	1430 x 800 x 850 / 900	92	3 005
TP802NSG-3	avec dosseret	2	396				1430 x 800 x 950 / 1000	93	3 193
TP802NSGSD-3	sans dessus	2	396				1430 x 800 x 810 / 860	73	2 828
TP803NSGC-3	sans dosseret	3	606				1955 x 800 x 850 / 900	120	3 756
TP803NSG-3	avec dosseret	3	606				1955 x 800 x 950 / 1000	123	3 995
TP803NSGSD-3	sans dessus	3	606				1955 x 800 x 810 / 860	103	3 221

TABLES SNACK - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 800 - *600 X 400*

POSITIVES

■ TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE





JOINT DE PORTE FACILEMENT **DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**

2 ans pièces GARANTIE

LIVRÉES SANS BAC

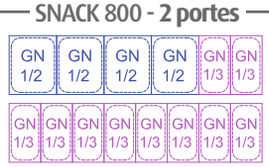
DOTATION	- 1 GRILLE PLASTIFIÉE (600 X 400) PAR PORTE - 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

TABLES SNACK - 600 X 400 PROF. 800

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40°C / 40% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, **y compris l'arrière des tables** • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

EXEMPLES DE COMPOSITION

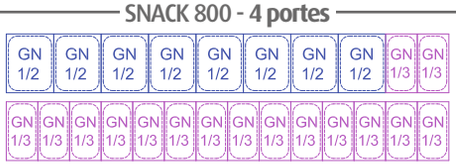
SNACK 800 - 2 portes



SNACK 800 - 3 portes



SNACK 800 - 4 portes



GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DAGRPAT-2	Grille Rilsan 600 x 400	76
DAGRPATX-2	Grille inox 600 x 400	76
DAJG800LT-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG800UT-2	Paire de glissières en 'U'	33

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	149

TABLES SNACK - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 800 - *600 X 400*

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

MODÈLE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	VITRAGE	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TABLES SNACK PROF. 800 - 600 X 400 - **AVEC GROUPE LOGÉ**										
PS802-2	sans couvercle	2	396	--	+4 / +10 °C	R134A	318	1430 x 800 x 993	129	3 506
PS802C-2	couvercle acier	2	396	--				1430 x 800 x 993 / 1383	135	3 722
PS802V-2	avec vitrine	2	396	Oui				1430 x 800 x 1250	160	3 944
PS803-2	sans couvercle	3	606	--				1955 x 800 x 993	161	4 132
PS803C-2	couvercle acier	3	606	--				1955 x 800 x 993 / 1383	167	4 399
PS803V-2	avec vitrine	3	606	Oui				1955 x 800 x 1250	197	4 598
PS804-2	sans couvercle	4	816	--				2480 x 800 x 993	194	4 980
PS804C-2	couvercle acier	4	816	--				2480 x 800 x 993 / 1383	206	5 418
PS804V-2	avec vitrine	4	816	Oui				2480 x 800 x 1250	240	5 475

EXISTE ÉGALEMENT EN **PROF. 700 MM FORMAT GN1/1**



PS802-2 & PS802SG-2



PS803C-2 & PS803SGC-2



PS804V-2 & PS804SGV-2

RETROUVEZ TOUS NOS BACS INOX *PAGE 422*

MODÈLE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	VITRAGE	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TABLES SNACK PROF. 800 - 600 X 400 - **SANS GROUPE LOGÉ**										
PS802SG-2	sans couvercle	2	396	--	+4 / +10 °C	R134A	30	1430 x 800 x 993	114	3 324
PS802SGC-2	couvercle acier	2	396	--				1430 x 800 x 993 / 1383	120	3 540
PS802SGV-2	avec vitrine	2	396	Oui				1430 x 800 x 1250	140	3 762
PS803SG-2	sans couvercle	3	606	--				1955 x 800 x 993	146	3 944
PS803SGC-2	couvercle acier	3	606	--				1955 x 800 x 993 / 1383	152	4 217
PS803SGV-2	avec vitrine	3	606	Oui				1955 x 800 x 1250	177	4 411
PS804SG-2	sans couvercle	4	816	--				2480 x 800 x 993	179	4 792
PS804SGC-2	couvercle acier	4	816	--				2480 x 800 x 993 / 1383	191	5 236
PS804SGV-2	avec vitrine	4	816	Oui				2480 x 800 x 1250	220	5 287

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

SALADETTES - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 700 - *GN 1/1 - 325 X 530*

POSITIVES

■ TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE





JOINT DE PORTE FACILEMENT **DÉMONTABLE.**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**

2 ans pièces GARANTIE

LIVRÉES SANS BAC

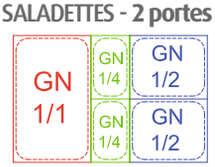
DOTATION	- 1 GRILLE PLASTIFIÉE GN1/1 (325 X 530) PAR PORTE - 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

SALADETTES GN 1/1 - 325 X 530 PROF. 700

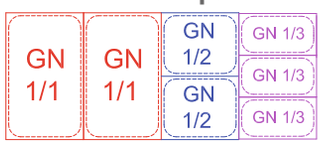
• Groupe frigorifique tropicalisé (+40°C / 40% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, **y compris l'arrière des tables** • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

EXEMPLES DE COMPOSITION

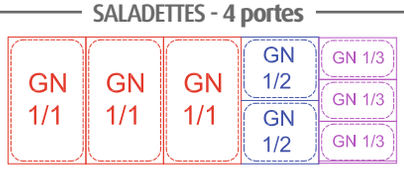
SALADETTES - 2 portes



SALADETTES - 3 portes



SALADETTES - 4 portes



GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DAGNGR-2	Grille Rilsan 325 x 530	36
DAGNGRX-2	Grille inox 325 x 530	63
DAJG700LT-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG700UT-2	Paire de glissières en 'U'	33

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	149

MODÈLE	CAPACITÉ BACS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
SALADETTES PROF. 700 - GN 1/1 - **AVEC GROUPE LOGÉ**									
SAL702C-2	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300	+4 / +10 °C	R134A	318	1280 x 700 x 850 / 900	106	2 749
SAL702VB-2	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300				1280 x 700 x 1100 / 1150	165	3 022
SAL702VH-2	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300				1280 x 700 x 1250 /1300	179	3 181
SAL703C-2	4 GN 1/1	3	460				1730 x 700 x 850 / 900	105	3 250
SAL703VB-2	4 GN 1/1	3	460				1730 x 700 x 1100 / 1150	159	3 551
SAL703VH-2	4 GN 1/1	3	460				1730 x 700 x 1250 / 1300	179	3 693
SAL704C-2	5 GN 1/1	4	630				2180 x 700 x 850 / 900	115	3 898
SAL704VB-2	5 GN 1/1	4	630				2180 x 700 x 1100 / 1150	189	4 098
SAL704VH-2	5 GN 1/1	4	630				2180 x 700 x 1250 / 1300	195	4 257



SAL702C-2 & SAL702SGC-2

AVEC COUVERCLE EN ACIER



SAL703VB-2 & SAL703SGVB-2

AVEC VITRINE BASSE



SAL704VH-2 & SAL704SGVH-2

AVEC VITRINE HAUTE

RETROUVEZ TOUS NOS BACS INOX *PAGE 422*

MODÈLE	CAPACITÉ BACS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
SALADETTES PROF. 700 - GN 1/1 - **SANS GROUPE LOGÉ**									
SAL702SGC-2	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300	+4 / +10 °C	R134A	30	1280 x 700 x 850 / 900	91	2 572
SAL702SGVB-2	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300				1280 x 700 x 1100 / 1150	149	2 846
SAL702SGVH-2	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300				1280 x 700 x 1250 /1300	164	2 999
SAL703SGC-2	4 GN 1/1	3	460				1730 x 700 x 850 / 900	85	3 073
SAL703SGVB-2	4 GN 1/1	3	460				1730 x 700 x 1100 / 1150	144	3 369
SAL703SGVH-2	4 GN 1/1	3	460				1730 x 700 x 1250 / 1300	164	3 511
SAL704SGC-2	5 GN 1/1	4	630				2180 x 700 x 850 / 900	95	3 716
SAL704SGVB-2	5 GN 1/1	4	630				2180 x 700 x 1100 / 1150	174	3 921
SAL704SGVH-2	5 GN 1/1	4	630				2180 x 700 x 1250 / 1300	180	4 075

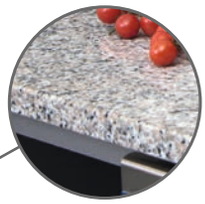
LES TABLES SALADETTES NE PRÉVOIENT PAS LE MONTAGE D'UN MEUBLE À TIROIRS.

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

TABLES À PIZZA - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 700 & 800 - *GN 1/1 OU 600 X 400*

■ TABLES 1 À 4 PORTES ■ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ ■ FROID VENTILÉ ■ ISOLATION 60 MM SANS CFC ■ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE





PLAN EN GRANIT, **ÉPAISSEUR DE 3 CM.**



ANGLES INTÉRIEURS **ARRONDIS.**



PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM **ET CHARNIÈRES INOX.**

2 ans pièces GARANTIE

LIVRÉES SANS BAC

DOTATION	- 1 GRILLE PLASTIFIÉE GN 1/1 (325 X 530) OU 600 X 400 PAR PORTE - 1 COUPLE DE GUIDE INOX EN «U» PAR PORTE

TABLES À PIZZA GN 1/1 - PROF. 700 & 800

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304, **y compris l'arrière des tables** et plan de travail en granit épaisseur 3 cm • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	149

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DAGNGR-2	Grille Rilsan 325 x 530	36
DAGNGRX-2	Grille inox 325 x 530	63
DAJG700LT-2	Paire de glissières en 'L'	33
DAJG700UT-2	Paire de glissières en 'U'	33

POSSIBILITÉ D'INSTALLER LES KITS TIROIRS RÉFRIGÉRÉS POUR LES TABLES PROF. 700 *PAGE 98*

TABLES À PIZZA - SÉRIE CONTEMPORAINE
PROF. 700 & 800 - *GN 1/1 OU 600 X 400*

nosem® DALMEC — LIGNE BLEUE

MODÈLE	PORTES PLEINES	VITRINE	TIROIRS PÂTONS NEUTRE	CAPACITÉ (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TABLES À PIZZA GN 1/1 **PROF. 700** *- 0 /+10°C*										
PZ70214-2	2	5 x GN1/4	--	300	0 / +10 °C	R134A	318	1300 x 700 x 1550 / 1600	246	4 923
PZ7027T14-2	2	8 x GN1/4	7	300				1800 x 700 x 1550 / 1600	358	6 545
PZ7024T14-2	2	8 x GN1/4	4	300				1800 x 700 x 1550 / 1600	345	6 163
PZ70314-2	3	8 x GN1/4	--	460				1800 x 700 x 1550 / 1600	320	5 611
PZ7037T14-2	3	11 x GN1/4	7	460				2300 x 700 x 1550 / 1600	433	7 563
PZ7034T14-2	3	11 x GN1/4	4	460				2300 x 700 x 1550 / 1600	420	7 222



PZ70214-2 & PZ80213-2 & PZ80214-2

SANS TIROIRS



PZ703[illegible]14-2 & PZ8034T13-2 & PZ8034T14-2

4 TIROIRS



PZ702[illegible]14-2 & PZ8027T13-2 & PZ8027T14-2

7 TIROIRS

RETROUVEZ TOUS NOS BACS INOX PAGE 422

MODÈLE	PORTES PLEINES	VITRINE	TIROIRS PÂTONS NEUTRE	CAPACITÉ (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TABLES À PIZZA 600 X 400 **PROF. 800** *- 0 /+10°C*										
PZ80213-2	2	6 x GN1/3	--	396	0 / +10 °C	R134A	318	1500 x 800 x 1550 / 1600	295	5 202
PZ8027T13-2	2	9 x GN1/3	7	396				2000 x 800 x 1550 / 1600	417	6 954
PZ8024T13-2	2	9 x GN1/3	4	396				2000 x 800 x 1550 / 1600	404	6 704
PZ80313-2	3	9 x GN1/3	--	606				2000 x 800 x 1550 / 1600	389	6 089
PZ8037T13-2	3	12 x GN1/3	7	606				2500 x 800 x 1550 / 1600	509	7 945
PZ8034T13-2	3	12 x GN1/3	4	606				2500 x 800 x 1550 / 1600	496	7 535
PZ80413-2	4	12 x GN1/3	--	816				2500 x 800 x 1550 / 1600	481	7 427
PZ80214-2	2	6 x GN1/4	--	396				1500 x 800 x 1550 / 1600	290	5 304
PZ8027T14-2	2	9 x GN1/4	7	396				2000 x 800 x 1550 / 1600	410	7 057
PZ8024T14-2	2	9 x GN1/4	4	396				2000 x 800 x 1550 / 1600	397	6 704
PZ80314-2	3	9 x GN1/4	--	606				2000 x 800 x 1550 / 1600	382	6 010
PZ8037T14-2	3	13 x GN1/4	7	606				2500 x 800 x 1550 / 1600	499	7 865
PZ8034T14-2	3	13 x GN1/4	4	606				2500 x 800 x 1550 / 1600	486	7 455

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES - SÉRIE CONTEMPORAINE
GN 2/3 ET GN 1/1 OU 600 X 400

■ INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN ACIER INOX ■ ISOLATION 60 MM D'ÉPAISSEUR EN POLYURÉTHANE SANS CFC OU HCFC ■ GROUPE FRIGORIFIQUE TROPICALISÉ

2 ans pièces GARANTIE





SUPPORTS DE GRILLES **COMPATIBLES GN 1/1 OU 600 X 400.**



SONDE CHAMBRE ET SONDE TEMPÉRATURE **À COEUR.**



PIEDS EN ACIER **INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR.**

DOTATION	- SONDE CHAMBRE ET SONDE TEMPÉRATURE À COEUR - 1 GRILLE EN ACIER INOX (SUPPORTS POUR GRILLES AMOVIBLES)

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

• Intérieur et extérieur en acier inox • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Panneau de commande digital pour refroidissement et surgélation avec sonde PTC pour la chambre et sonde température à coeur • Gaz réfrigérant R452 • Pieds en acier inox réglables en hauteur • Poignée de la porte professionnelle et compacte avec design innovant • Porte réversible droite/gauche (sauf Mod. BC323-2).

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	99

GRILLES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
DABCGRX23-2	Grille inox GN 2/3 - 320 x 355	73
DAGNGRX-2	Grille inox GN 1/1 - 325 x 530	63
DABCGRX64-2	Grille inox GN Euronorme - 600 x 400	76

CÉLULLES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION

MODÈLE	NIVEAUX	RENDEMENT (W)	PLAGE DE REFROID.	CAPACITÉ DE REFROID. (KG)	CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG)	PUISSANCE ÉLEC. (W)	ALIM.	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
3 NIVEAUX GN 2/3										
BC323-3	3	550/140	+90/-18°C	7	5	445	Mono 230V+T	655 x 640 x 490	55	**2 887**

MODÈLE	NIVEAUX	RENDEMENT (W)	PLAGE DE REFROID.	CAPACITÉ DE REFROID. (KG)	CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG)	PUISSANCE ÉLEC. (W)	ALIM.	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
3 OU 5 NIVEAUX GN 1/1										
BC311-3	3	1030 / 250	+90/-18°C	9	6	600	Mono 230V+T	680 x 725 x 850	80	**3 450**
BC511-3	5	1170 / 370		15	12	750			87	**3 937**

MODÈLE	NIVEAUX	RENDEMENT (W)	PLAGE DE REFROID.	CAPACITÉ DE REFROID. (KG)	CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG)	PUISSANCE ÉLEC. (W)	ALIM.	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
5 NIVEAUX 600 X 400 *(OU GN 1/1 PLATEAU UNIQUEMENT)*										
BC51170-3	5	1460 / 630	+70/-18°C	20	13	820	Mono 230V+T	820 x 860 x 850	111	**4 400**
BC51190-3	5	1460 / 630	+90/-18°C			900				**4 711**

MODÈLE	NIVEAUX	RENDEMENT (W)	PLAGE DE REFROID.	CAPACITÉ DE REFROID. (KG)	CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG)	PUISSANCE ÉLEC. (W)	ALIM.	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
10 NIVEAUX 600 X 400 *(OU GN 1/1 PLATEAU UNIQUEMENT)*										
BC1070-3	10	3730 / 1587	+70/-18°C	40	25	1750	Tri400V +N+T	820 x 860 x 1470	175	**6 900**
BC1090-3	10	5450 / 2124	+90/-18°C			2200				**7 762**

MODÈLE	NIVEAUX	RENDEMENT (W)	PLAGE DE REFROID.	CAPACITÉ DE REFROID. (KG)	CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG)	PUISSANCE ÉLEC. (W)	ALIM.	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
15 NIVEAUX 600 X 400 *(OU GN 1/1 PLATEAU UNIQUEMENT)*										
BC1570-3	15	5450 / 1850	+70/-18°C	60	40	2200	Tri400V +N+T	820 x 860 x 1820	204	**8 748**
BC1590-3	15	9820 / 3320	+90/-18°C			3300			219	**10 408**



BC323-2



BC311-2 & BC511-2



BC51170-2 & BC51190-2



BC1070-2 & BC1090-2



BC1570-2 & BC1590-2

LAVERIE COLGED / TECHNOLOGIE

114 Les systèmes brevetés COLGED
115 Commandes électroniques
gammes NEOTECH et TOPTECH
116 Spécificités techniques gamme
STARTECH
117 Spécificités techniques gamme
NEOTECH
118 Spécificités techniques gamme
TOPTECH
119 Présentation des gammes

LAVE-VERRES

120 Répartition des gammes par format de casier
121 Gamme STEELTECH
STEEL 330V1 - CASIER 350 X 350
STEEL 330DG - CASIER 350 X 350
STEEL 340V1 - CASIER 390 X 390
STEEL 340DG - CASIER 390 X 390
STEEL 350DG - CASIER 450 X 450
124 Gamme STARTECH
STAR 405DG - CASIER 400 X 400
125 Gamme NEOTECH
NEO 400V1 - CASIER 400 X 400
NEO 500V1 - CASIER 500 x 500
127 Gamme TOPTECH
TOP 420 - CASIER 400 X 400
TOP 520 - CASIER 500 X 500

LAVE-VAISSELLE

129 Répartition des gammes par format de casier
130 Gamme STEELTECH
STEEL 360V1 - CASIER 500 x 500
STEEL 361V1 - CASIER 500 x 500
STEEL 361DG - CASIER 500 x 500
132 Gamme STARTECH
STAR 605DG - CASIER 500 x 500
STAR 705DG - CASIER 500 x 500
134 Gamme NEOTECH
NEO 600V1 - CASIER 500 x 500
NEO 600MV1 - CASIER 500 x 500
NEO 700V1 - CASIER 500 x 500
137 Gamme TOPTECH
TOP 620 • 620AT - CASIER 500 X 500

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CASIERS 500 X 500

138 Gamme STEELTECH
STEEL 370V1
139 Gamme STARTECH
STAR 805DG
140 Gamme NEOTECH
NEO800V1 • NEO803V1
NEO800RV1 •NEO801HV1
144 Gamme TOPTECH
TOP 820 • 820AT
TOP820R avec condenseur de buée

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CASIERS 600 X 500

148 Gamme NEOTECH
NEO 803LV1
150 Gamme TOPTECH
TOP 823L • 823LAT
TOP823LR avec condenseur de buée
154 Tables pour lave-vaisselle à capot
Tables lisses
Tables avec bac

LAVE BATTERIES À GRANULES

156 GR900 - *Passage utile 635 mm*
156 GR900TR . GR1000TR
Avec condenseur récupérateur
Passage utile 830 mm

LAVE-USTENSILES

160 Gamme NEOTECH
NEO900 - CASIER 600 X 500
- PASSAGE 400 MM
NEO901 - CASIER 560 X 630
- PASSAGE 650 MM
NEO902 - CASIER 560 X 630
- PASSAGE 850 MM
162 Gamme TOPTECH
TOP920 - Casier 600 x 500
- Passage 400 mm
TOP921 - Casier 560 x 630
- Passage 650 mm
Top922 - Casier 560 x 630
- Passage 850 mm
TOP923 - Casier 700 x 700
- Passage 850 mm
TOP924 - Casier 700 x 1320
- Passage 850 mm
TOP921RV1 • 922RV1
• 923RV1 • 924RV1
- Avec condenseur de buée

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

167 Spécificités techniques des gammes
171 Gamme ISYTECH
ISY31101 • 31102
ISY31111 • 31112
178 Gamme PROTECH
PRO31211 • 31212
180 Gamme TOPTECH
TOP31221 • 31222 • 31223
185 Environnement laverie
Tables avec bac / TVO
Tables de jonction avec bac
Tables d'entrée ou de sortie lisses
Tables à rouleaux / Tables d'angle
Étagères murales

ADOUCISSEURS D'EAU

188 7, 12 & 18 LITRES
Programmateur électronique
189 20/25 & 34/58 LITRES KINETICO
Fonctionnement automatique sans électricité

CASIERS DE LAVAGE

190 Casiers pour lave-verres & lave-vaisselle

ROBINETTERIE

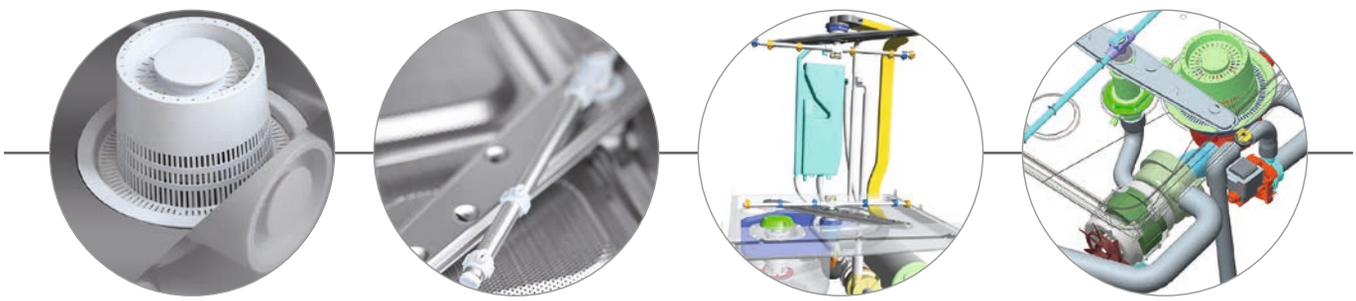
192 Robinets - Douchettes - Mélangeurs

2 ans pièces GARANTIE



LAVERIE

TECHNOLOGIE



EQUALIZER 2

EQUALIZER 2

Afin d'équilibrer le rendement des bras de lavage, ce système fait appel à des bras inférieurs en acier inox équipés de buses à haute pression et de bras supérieurs en matériau composite avec des buses plus puissantes. Leur léger décalage garantit une distribution uniforme de l'eau.

SOFTSTAR

SOFTSTART

Système qui contrôle la puissance de la pompe de lavage au démarrage du cycle.
La pression est à son minimum afin d'éviter tout bris de vaisselle et augmente progressivement pour atteindre sa puissance de lavage normale.

PRORINSE 2

PRORINSE 2

Système composé d'une chaudière ouverte assurant une pression constante. Une pompe assure un débit régulé en pression et en température. Dans un système conventionnel, le démarrage du cycle de rinçage fait brusquement baisser l'eau dans la chaudière. Avec ce système la température reste constante ce qui améliore le résultat du rinçage tout en réduisant la consommation électrique.

ARCHIMEDES

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est pompée. Ce système de vidange évacue en priorité l'eau sale dans le fond de la cuve, permettant une économie d'eau et de produits lessiviels.
Ce système permet d'utiliser une cuve de lavage de faible volume et évite également toute éventuelle remontée d'odeur.

DUOFLO

DUOFLO

Dans une pompe conventionnelle, il y a une arrivée d'eau (venant de la cuve) et une sortie qui distribue l'eau dans les bras de lavage supérieurs et inférieurs par un T ou un Y.
Avec une pompe à double flux, il y a une sortie pour les bras inférieurs et une sortie pour les bras supérieurs.
Cela permet d'améliorer de 25 à 30 % le rendement de la pompe et de diminuer le bruit.

TECHNOLOGIE

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DES GAMMES NEOTECH ET TOPTECH



COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES : Boutons mécaniques, facilité d'utilisation.



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



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

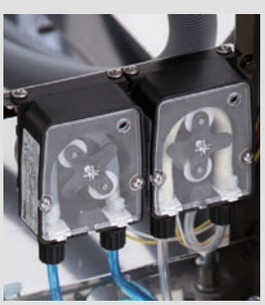
DESCRIPTION DES PROGRAMMES

NOM	DESCRIPTION
ProActive	Casseroles et ustensiles
ProClean	Autonettoyage
ProCold	Rinçage à l'eau froide
ProDrain	Vidange automatique
ProEco	Sang et amidon
ProFessional	Usage général
ProGlass	Verre et cristal
ProLong	Lavage continu

NOM	DESCRIPTION
ProNew	Renouvellement rapide de l'eau
ProPlate	Cycles spécifiques pour plateaux
ProSan	Désinfection selon EN-ISO 15883-1/3
ProSelf	Autonettoyage et vidange automatique
ProSpeed	Salissures récentes et légères
ProSteel	Coutellerie
ProTemp	Salissures importantes
ProWater	Verre et cristal avec de l'eau osmosée

DOSEURS PRODOSE

Comprend deux doseurs de type péristaltique (dont doseur de détergent en option sur certain modèle) non dépendant de la pression d'eau (contrairement au système venturi) & gérés par logiciel. Le réglage se fait directement à partir du panneau de commande.



ADOUCISSEUR CAREFREE

Ne nécessite pas de régénération (celle-ci est réalisée à chaque cycle de façon imperceptible).
Lorsque le message s'affiche il suffit de remplir le bol de sel. Protège la machine contre les dommages du calcaire et réduit son entretien.



TECHNOLOGIE

TECH STAR | SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES DE LA GAMME STARTECH



UNE FINITION INOX **EXCEPTIONNELLE**



COMMANDES **ÉLECTROMÉCANIQUES**



BRAS DE LAVAGE & **DE RINÇAGE EN INOX**

LAVAGE

Système de lavage EquaLizer, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité. L'utilisation d'une pompe de faible puissance à double flux, améliore l'efficacité de lavage.

RINÇAGE

Système de rinçage amélioré qui réduit la consommation d'eau et les bruits de fonctionnement.

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE RINÇAGE

VIDANGE

Système de vidange ArchiMedes qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage.
Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de 15 litres et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.

CONSTRUCTION

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation. Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavages et de rinçage inférieurs inox.
Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.

UTILISATION

SIMPLICITÉ

Un tableau de commandes simple et intuitif, écran à LED. Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

RÉDUCTION DE BRUIT

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

DIMINUTION DE LA FATIGUE

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.

TECHNOLOGIE

TECH NEO | SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES DE LA GAMME NEOTECH



UNE FINITION INOX **EXCEPTIONNELLE**



COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**



BRAS DE LAVAGE & **DE RINÇAGE EN INOX**

LAVAGE

Système de lavage EquaLizer, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité. L'utilisation d'une pompe de faible puissance à double flux, améliore l'efficacité de lavage.

RINÇAGE

Système de rinçage amélioré qui réduit la consommation d'eau et les bruits de fonctionnement.

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

EN OPTION : sonde pour afficher le niveau de produits lessiviels et des alertes sur l'écran de contrôle

VIDANGE

Système de vidange ArchiMedes qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage.
Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de 15 litres et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.

CONSTRUCTION

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation. Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavages et de rinçage inférieurs inox.
Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.

UTILISATION

SIMPLICITÉ

Un tableau de commandes simple et intuitif, écran à LED. Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

RÉDUCTION DE BRUIT

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

DIMINUTION DE LA FATIGUE

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.

Régulation électronique des doseurs péristaltiques des produits de lavage et de rinçage. En option, sonde pour afficher le niveau de produits lessiviels et des alertes sur l'écran de contrôle. Le système permet une indication directe de la quantité distribuée sur l'écran.

TECHNOLOGIE

TECH TOP / TECH PRO | SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES DE LA GAMME TOPTECH & PROTECH



UNE FINITION INOX **EXCEPTIONNELLE**



COMMANDES **ÉLECTRONIQUES**



BRAS DE LAVAGE & **DE RINÇAGE EN INOX**

LAVAGE

Système de lavage EquaLizer, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité. L'utilisation d'une pompe de faible puissance à double flux, améliore l'efficacité de lavage.

RINÇAGE

Système de rinçage ProRinse² qui réduit la consommation d'eau. Une pompe assure un débit d'eau chaude constant.

DOSEURS PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET RINÇAGE

VIDANGE

Système de vidange ArchiMedes qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage.
Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de 15 litres et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.

CONSTRUCTION

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation.
Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavages et de rinçage inférieurs inox. Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.

UTILISATION

SIMPLICITÉ

Un tableau de commandes simple et intuitif, écran à LED. Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

RÉDUCTION DE BRUIT

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

DIMINUTION DE LA FATIGUE

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.

Comprend deux doseurs de type péristaltique gérés par logiciel.
Le réglage se fait directement à partir du panneau de commande.

PRÉSENTATION DES GAMMES

GAMME STEELTECH

• COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES : SIMPLICITÉ ET EFFICACITÉ

• LAVE-VERRES • LAVE-VAISSELLE FRONTAL

GAMME STARTECH

• CUVE EMBOUTIE ET CARROSSERIE DOUBLE PAROI : PLUS SILENCIEUX

• LAVE-VERRES • LAVE-VAISSELLE FRONTAL
• LAVE-VAISSELLE FRONTAL SURÉLEVÉ • LAVE-VAISSELLE À CAPOT

GAMME NEOTECH

• AFFICHAGE DIGITAL ET COMMANDES ÉLECTRONIQUES : PRÉCISION ET CONFORT D'UTILISATION

• LAVE-VERRES • LAVE-VAISSELLE FRONTAL • LAVE-VAISSELLE FRONTAL SURÉLEVÉ • LAVE-VAISSELLE À CAPOT • LAVE-BATTERIE
• LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

GAMME TOPTECH

• POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE : RINÇAGE OPTIMISÉ
• L'UNE DES PLUS FAIBLES CONSOMMATIONS SUR LE MARCHÉ

• LAVE-VERRES • LAVE-VERRES / LAVE-VAISSELLE • LAVE-VAISSELLE FRONTAL
• LAVE-VAISSELLE FRONTAL SURÉLEVÉ • LAVE-VAISSELLE À CAPOT
• LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC CONDENSEUR DE BUÉE
• LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
• LAVE-BATTERIE

GAMME PROTECH & ISYTECH

• MACHINES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE MODULAIRES : POSSIBILITÉ DE LIVRER LES MODULES SÉPARÉMENT POUR UN ASSEMBLAGE SUR SITE

• LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

2 ans pièces GARANTIE

LAVE-VERRES

RÉPARTITION DES GAMMES PAR FORMAT DE CASIER

MODÈLE	COMMANDES	PROGRAMMES	H. UTILE (MM)	ADOUCISSEUR		POMPE VIDANGE	SYSTÈME VIDANGE	SYSTÈME RINÇAGE	DOSEUR DE PRODUITS	
				STD	CLS				RINÇAGE	LAVAGE
LAVE-VERRES CASIER 350 X 350										
STEEL330V1	Mécaniques	1 cycle de 120 s	250				ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option
STEEL330AV1				•						
N STEEL330PV1						•				
N STEEL330APV1				•		•				
STEEL330DG	Mécaniques + affichage digital	3 cycle de 90 à 120 s								
STEEL330DGA				•						
LAVE-VERRES CASIER 390 X 390										
STEEL340V1	Mécaniques	1 cycle de 120 s	300				ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option
STEEL340AV1				•						
N STEEL340PV1						•				
N STEEL340APV1				•		•				
STEEL340DG	Mécaniques + affichage digital	3 cycle de 90 à 120 s								
STEEL340DGA				•						
LAVE-VERRES CASIER 400 X 400										
STAR405DG	Mécaniques + affichage digital	3 cycle de 90 à 120 s	300				ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option
STAR405DGA				•						
NEO400V1	Électroniques	7 cycle de : 90/120/150 s								Péristaltique
NEO400AV1				•						
TOP420	ProSmart	8 cycle de : 90/120/150/180 s				•	Renouvellement d'eau piloté	ProRinse		
TOP420AT					•	•				
LAVE-VERRES CASIER 450 X 450										
STEEL350DG	Mécaniques + affichage digital	3 cycle de 90 à 120 s	280				ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option
STEEL350DGA				•						
LAVE-VERRES CASIER 500 X 500										
NEO500V1	Électroniques	6 cycle de : 90/120/150 s	260				ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Péristaltique
NEO500AV1				•						
NEO500PV1						•				
TOP520	ProSmart	10 cycle de : 90/120/300/360/600 s				•	Renouvellement d'eau piloté	ProRinse		
TOP520AT					•	•				


STEEL330DG


STAR405DG


TOP420


NEO500V1

GAMME STEELTECH - **LAVE-VERRES**
SÉRIES STEEL330 & STEEL340 - **350 X 350 / 390 X 390 MM**

■ **PASSAGE UTILE 250 OU 300 MM** ■ **ALIMENTATION 230 V. MONO + T**
■ **DIMENSIONS CASIERS 350 X 350 MM ET 390 X 390 MM**

2 ans pièces GARANTIE



PORTE À
DOUBLE PAROI

SÉRIE STEEL330
• Casier carré 350 x 350 • Passage utile 250 mm

SÉRIE STEEL340
• Casier carré 390 x 390 • Passage utile 300 mm

PROGRAMMES SÉRIES STEEL330DG & STEEL340DG	
ProSpeed - *90 s*	ProFessional - *120 s*
ProClean - *90 s*	---

DOTATION - 2 CASIERS À VERRES ET TASSES
- 1 GODET À CUILLÈRES.

GAMME STEELTECH - *SÉRIE STEEL330 & STEEL340*

• **Carrosserie inox AISI 304** • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox • Commandes mécaniques avec affichage digital pour les versions «DG » • **Porte à double paroi** • Sécurité de porte • Doseur de produit de rinçage péristaltique de série • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital

MODÈLE	ADOUCISSEUR	POMPE VIDANGE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
LAVE-VERRES CASIER CARRÉ **350 X 350**										
STEEL330V1			1	250	0,6 / 7	2,6 / 2,6	3,50	401 x 490 x 595	29	1 545
STEEL330AV1	•								31	1 763
N STEEL330PV1		•							32	1 725
N STEEL330APV1	•	•							33	1 892
STEEL330DG			3						30	1 805
STEEL330DGA	•								33	2 022
LAVE-VERRES CASIER CARRÉ **390 X 390**										
STEEL340V1			1	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	436 x 535 x 670	29	1 898
STEEL340AV1	•								31	2 108
N STEEL340PV1		•							32	2 078
N STEEL340APV1	•	•							33	2 288
STEEL340DG			3						30	1 955
STEEL340DGA	•								33	2 173

OPTIONS

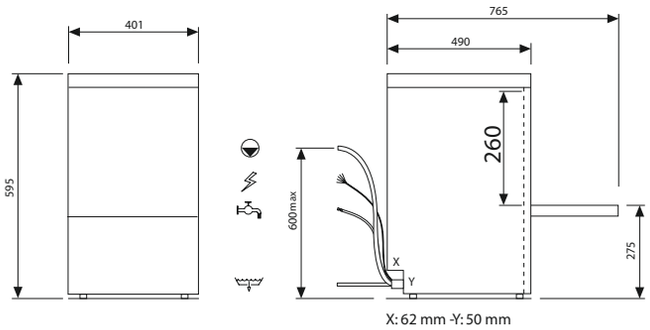
RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999354	Kit pompe de vidange (non montée)	209
C999347	Kit doseur de produit de lavage (non monté)	263

SUPPORTS POUR CASIER ROND

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C433030	Casier Ø 350, livré sans casier	34
C433031	Casier Ø 390, livré sans casier	34

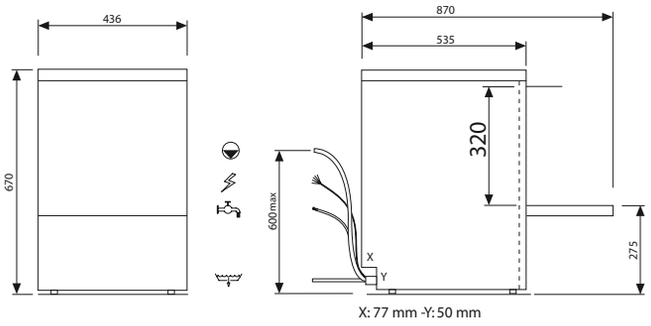
LAVE-VERRES - GAMME STEELTECH
SÉRIES STEEL330 & STEEL340 - 350 X 350 / 390 X 390 MM

MODELES STEEL330



X: 62 mm -Y: 50 mm

MODELES STEEL340



X: 77 mm -Y: 50 mm

PRÉVOIR VIDANGE AU SOL

ALIMENTATION : MONO 230 V. + T. • **RACCORDEMENTS :** EAU , 3/4" GAZ
• **VIDANGE :** 30 MM • **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS
• **PRESSION MINI :** 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

ACCESSOIRES

PLASTIQUE RÉFÉRENCE	FIL PLASTIFIÉ RÉFÉRENCE	MODÈLE	HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
CASIERS POUR **SÉRIE 330**				
C706131	--	CARRÉ 350 x 350 mm	120	57
--	C706095	ROND Ø 350 mm	--	80
C800004	--	SUPPORT SOUCOUPES	--	14
C800002	--	GODET À CUILLÈRES	--	11
CASIERS POUR **SÉRIE 340**				
C706133	--	CARRÉ 390 x 390 mm	150	71
--	C983070	Casier 9 ASSIETTES Ø 240	--	85
--	C983060	ROND Ø 390 MM	--	78
ACCESSOIRES POUR **CASIER C706133**				
C800000	--	SÉPARATEUR À VERRES (non compatible avec casiers en dotation)	--	14
----	C800001	SUPPPORT SOUCOUPES	--	18
C800002	--	GODET A CUILLÈRES	--	11


C800001


C800002


C800000


C706131

*GAMME STEELTECH - **LAVE-VERRES***
*SÉRIE STEEL350DG - **450 X 450 MM***

■ **PASSAGE UTILE 280 MM** ■ **ALIMENTATION 230 V. MONO + T**
■ **DIMENSIONS CASIERS 450 X 450 MM**



AFFICHAGE
DIGITAL.

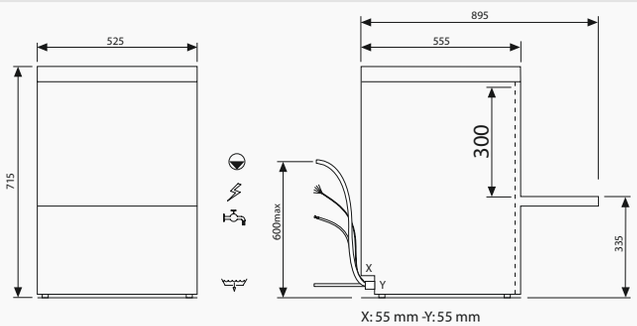
CARROSSERIE
INOX AISI 304.

2 ans pièces GARANTIE

DOTATION
- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER À VERRES & 1 GODET À COUVERTS

GAMME STEELTECH - *SÉRIE STEEL350DG*

• Hauteur totale : 715 mm • Doseur de produits de rinçage péristaltique de série • **Carrosserie inox AISI 304** • Commandes mécaniques avec affichage digital • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • **Porte à double paroi** • Sécurité de porte • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital



PROGRAMMES SÉRIE STEEL350DG	
ProSpeed - *90 s*	ProFessional - *150 s*
ProClean - *90 s*	---

RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE** 30 MM • **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU** : 2 À 4 BARS • **PRESSION MINI :** 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

MODÈLE	ADOUCISSEUR	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
STEEL350DG		3	280	0,18	0,6 / 14	2,6 / 2,6	3,50	525 x 555 x 715	49	**2 868**
STEEL350DGA	•								51	**3 195**

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999357	Kit pompe de vidange (non monté)	**263**
C999347	Kit doseur de produit de lavage (non monté)	**263**

CASIERS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C780129	Casier 12 assiettes ø 240 mm	**79**
C780128	Casier à verres (haut. 100 mm)	**69**
C800002	Godet à couverts	**11**

LAVE-VERRES - GAMME STARTECH
SÉRIE STAR405DG - 400 X 400 MM

■ PASSAGE UTILE 300 MM ■ ALIMENTATION 230 V. MONO
■ DIMENSIONS CASIERS 400 X 400 MM ■ CUVE EMBOUTIE





AFFICHAGE **DIGITAL.**



SYSTÈME BREVETÉ OUVERTURE DE LA PORTE **DIMINUTION DE LA FATIGUE.**

2 ans pièces GARANTIE

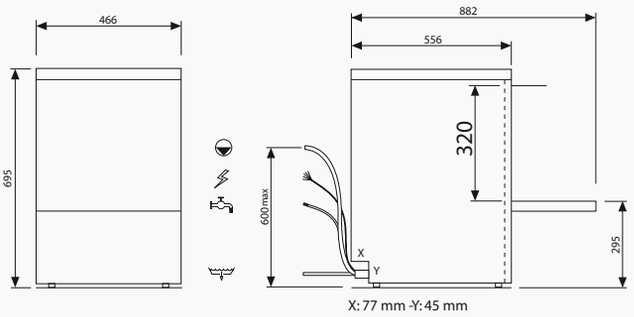
PORTE À **DOUBLE PAROI**

DOTATION	- 2 CASIERS À VERRES - 1 GODET À COUVERTS.

GAMME STARTECH - *SÉRIE STAR405DG*

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE RINÇAGE

• Hauteur totale 695 mm • Commandes mécaniques avec affichage digital • **Porte à double paroi** • Doseur de produits de rinçage péristaltique • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Cuve et supports de casiers emboutis • Préfiltres de cuve inox, de pompe en composite • **Carrosserie inox AISI 304** • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



PROGRAMMES SÉRIE STAR405DG	
ProSpeed - *90 s*	ProFessional - *120 s*
ProClean - *90 s*	---

RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE** 30 MM • **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU** : 2 À 4 BARS • PRESSION MINI 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

MODÈLE	ADOUCISSEUR	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
STAR405DG		3	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	466 x 556 x 695	45	2 262
STAR405DGA	•							48	2 465

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999356	Kit pompe de vidange (non monté)	263
C999347	Kit doseur de produit de lavage (non monté)	263

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C706140	Casier carré 400 x 400 x 150 mm	76
C433024	Kit d'adaptation pour casier rond (casier non fourni)	39
C706143	Casier rond Ø 400 mm	79

GAMME NEOTECH - ***LAVE-VERRES***
SÉRIE NEO400V1 - **400 X 400 MM**

■ **PASSAGE UTILE 300 MM** ■ **ALIMENTATION 230 V. MONO**
■ **DIMENSIONS CASIERS 400 X 400 MM** ■ **CUVE EMBOUTIE**



AFFICHAGE **DIGITAL.**

SYSTÈME BREVETÉ OUVERTURE DE LA PORTE **DIMINUTION DE LA FATIGUE.**

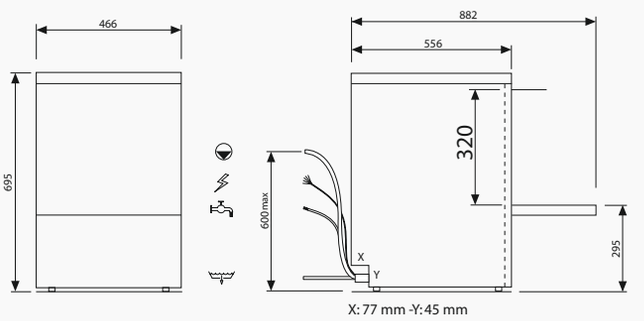
2 ans pièces GARANTIE

DOTATION
- 2 CASIERS À VERRES
- 1 GODET À COUVERTS.

GAMME NEOTECH - *SÉRIE NEO400V1*

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Hauteur totale 695 mm • Commandes électroniques • Affichage digital • **Porte à double paroi** • Doseur de produits de rinçage péristaltique de série • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Cuve et supports de casiers emboutis • Préfiltres de cuve inox, de pompe en composite • **Carrosserie inox AISI 304** • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



PROGRAMMES SÉRIE NEO400V1	
ProSpeed - *90 s*	ProFessional - *120 s*
ProTemp - *150 s*	ProWater - *120 s*
ProPlates - *150 s*	ProSelf - *90 s*

RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE** 30 MM • **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU** : 2 À 4 BARS • **PRESSION MINI :** 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

MODÈLE	ADOUCISSEUR	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
NEO400V1		6	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	466 x 556 x 695	45	**2 308**
NEO400AV1	•							48	**2 522**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999356	Kit pompe de vidange pour NEO400V1 / NEO400AV1 (non monté)	**263**
C706140	Casier carré 400 x 400 x 150 mm	**76**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C433024	Kit d'adaptation pour casier rond (casier non fourni)	**39**
C706143	Casier rond Ø 400 mm	**79**

LAVE-VERRES - *GAMME NEOTECH*
SÉRIE NEO500V1 - 500 X 500 MM

■ PASSAGE UTILE 260 MM ■ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM
■ CARROSSERIE INOX AISI 304 À DOUBLE PAROI





AFFICHAGE **DIGITAL.**



SYSTÈME BREVETÉ OUVERTURE DE LA PORTE **DIMINUTION DE LA FATIGUE.**

2 ans pièces GARANTIE

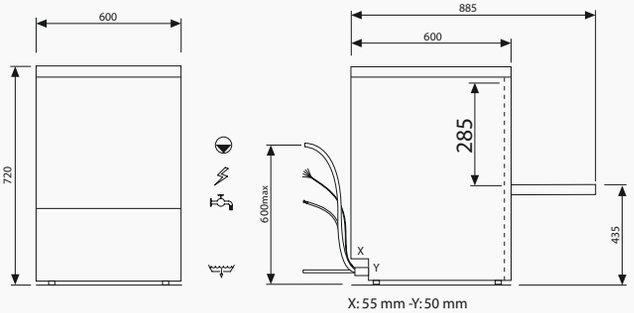
PORTE À **DOUBLE PAROI**

DOTATION
- 2 CASIERS UNIVERSELS
- 1 GODET À COUVERTS.

GAMME NEOTECH - *SÉRIE NEO500V1*

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Hauteur totale 720 mm • **Porte et carrosserie à double paroi** • Commandes électroniques • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Cuve et supports de casiers emboutis • Préfiltre de cuve inox • Passage utile verres 260 mm • Passage utile assiettes 270 mm • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



PROGRAMMES SÉRIE NEO500V1	
ProSpeed - *90 s*	ProFessional - *120 s*
ProTemp - *150 s*	ProWater - *120 s*
ProPlates - *150 s*	ProSelf - *90 s*

RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE** 38 MM
• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU** : 2 À 4 BARS
• **PRESSION MINI :** 2 À 4 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

MODÈLE	ADOUCIS.	POMPE VIDANGE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
NEO500V1			6	260	0,5	1,4 / 15	4,9 / 6	6,77	600 x 600 x 720	58	2 780
NEO500AV1	•									60	2 996
NEO500PV1		•								59	2 996

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	365
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	399

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999344	Pompe de vidange (non montée)	267

ACCESSOIRES CASIERS *PAGE 190*

■ CUVE EMBOUTIE ■ PASSAGE UTILE 300 MM ■ ALIMENTATION 230 V. MONO
■ DIMENSIONS CASIERS 400 X 400 MM ■ POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE

2 ans pièces GARANTIE



ÉCRAN LCD POLYCHROME
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.

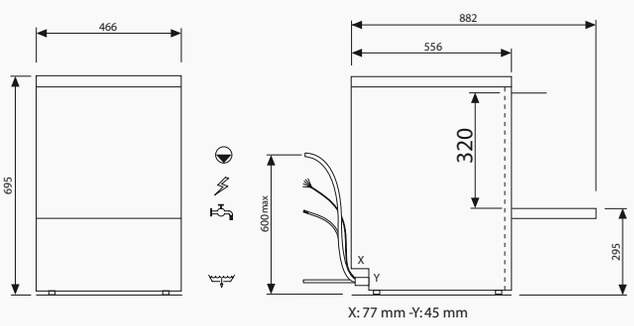
SYSTÈME BREVETÉ OUVERTURE DE LA PORTE
DIMINUTION DE LA FATIGUE.

DOTATION	- 2 CASIERS À VERRES - 1 GODET À COUVERTS.

GAMME TOPTECH - *SÉRIE TOP420*

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Hauteur totale 695 mm • Commandes électroniques ProSmart • **Porte et carrosserie à double paroi** • Affichage digital • Cuve et supports de casiers emboutis • **Porte et carrosserie à double paroi** • Préfiltre de cuve inox • Pompe de vidange de série • **Carrosserie inox AISI 304** • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en inox • Pompe de rinçage de série • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



PROGRAMMES SÉRIE TOP420		
ProSpeed - *90 s*	ProFessional - *120 s*	ProPlates - *150 s*
ProClean - *300 s*	ProDrain - *90 s*	ProNew - *600 s*
ProTemp - *150 s*	ProWater - *120 s*	ProCold - *180 s*

RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE** 30 MM • **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU** : 2 À 4 BARS • **PRESSION MINI :** 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

MODÈLE	ADOUCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TOP420		9	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	466 x 556 x 695	50	3 595
TOP420AT	•							53	3 958

LAVE-VERRES / LAVE-VAISSELLE - *GAMME TOPTECH*

SÉRIE TOP520 - 500 X 500 MM

■ PASSAGE UTILE 260 MM ■ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM
■ CARROSSERIE INOX AISI 304 À DOUBLE PAROI





ÉCRAN LCD POLYCHROME
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.



SYSTÈME BREVETÉ OUVERTURE DE LA PORTE
DIMINUTION DE LA FATIGUE.

2 ans pièces GARANTIE

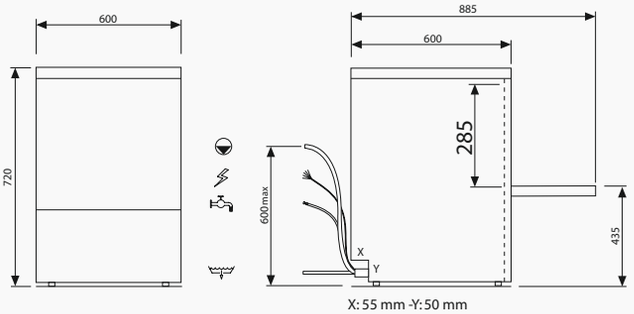
PORTE À
DOUBLE PAROI

DOTATION	- 2 CASIERS UNIVERSELS - 1 GODET À COUVERTS.

GAMME TOPTECH - *SÉRIE TOP520*

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques ProSmart • **Porte et carrosserie à double paroi** • Affichage digital • Passage utile verres 260 mm • Passage utile assiettes 270 mm • Hauteur totale 720 mm • Préfiltre de cuve inox • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en inox • Pompe de vidange de série • Pompe de rinçage de série • doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.



PROGRAMMES SÉRIE TOP520		
ProSpeed - *90 s*	ProFessional - *120 s*	ProPlates - *150 s*
ProClean - *300 s*	ProPlates - *150 s*	ProNew - *600 s*
ProTemp - *150 s*	ProWater - *120 s*	ProSteel - *360 s*

• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU** : 2 À 4 BARS
• PRESSION MINI 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

MODÈLE	ADOUCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TOP520		9	260	1,4 / 15	4,9 / 6	6,77	600 x 600 x 720	50	4 143
TOP520AT	•							53	4 524

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	365
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	399

RÉPARTITION DES GAMMES PAR FORMAT DE CASIER

MODÈLE	TYPE	COMMANDES	ADOUCISSEUR		POMPE VIDANGE	SYSTÈME VIDANGE	SYSTÈME RINÇAGE	DOSEUR DE PRODUITS	
			STD	CLS				RINÇAGE	LAVAGE
STEEL360V1	Lave-vaisselle frontal	Mécaniques				ArchiMedes	Standard	Péristaltique	Option
STEEL361V1									
STEEL360AV1			•						
STEEL361AV1			•						
STEEL360PV1					•				
STEEL361PV1					•				
N STEEL360APV1			•		•				
N STEEL361APV1			•		•				
STEEL361DG									
STEEL361DGA		Mécaniques + affichage digital	•						
STAR605DG									
STAR605DGA			•						
STAR605DGPV					•				
STAR705DG	Lave-vaisselle surelevé								
NEO600V1	Lave-vaisselle frontal	électroniques							Péristaltique
NEO600AV1			•						
NEO600PV1					•				
N NEO600APV1			•		•				
NEO700V1	Lave-vaisselle surelevé								
TOP620	Lave-vaisselle frontal	ProSmart				Renouvellement d'eau piloté	ProRinse		
TOP620AT				•					


STEEL360V1


STAR605DG


NEO600V1


TOP620

LAVE-VAISSELLE FRONTAL - GAMME STEELTECH
SÉRIES STEEL360 & STEEL361 - 500 X 500 MM

■ PASSAGE UTILE 325 MM ■ ALIMENTATION MONO 230 / TRI 400 V
■ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM





BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**



CARROSSERIE **INOX AISI 304.**

2 ans pièces GARANTIE

DOTATION
- 1 casier 18 assiettes
- 1 casier universel & 1 godet à cuillères

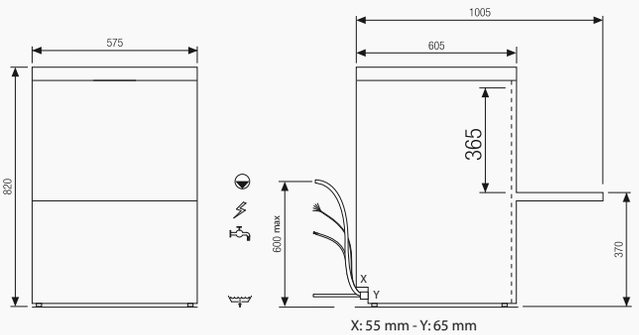
GAMME STEELTECH - SÉRIES STEEL360 & STEEL361

• Commandes mécaniques • Porte à double paroi • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltre de cuve intégré en composite • Doseur de produits de rinçage péristaltique de série • Hauteur totale 820 mm • Carrosserie inox AISI 304 • Sécurité de porte • Supports de casier emboutis.

PROGRAMMES SÉRIE STEEL360 & STEEL361

ProFessional - *90 s*

• **RACCORDEMENTS EAU :** 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 38 MM
PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS.



MODÈLE	ADOUCIS.	POMPE VIDANGE	LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX € HT
LAVE-VAISSELLE FRONTAUX - ALIMENTATION **MONO 230 V** *(CHAUFFE ALTERNÉE DU SURCHAUFFEUR ET DE LA CUVE)*											
STEEL360V1			90"-150"	325	0,5	2,1 / 20	3 / 6	3,5	575 x 605 x 820	59	2 331
STEEL360AV1	•									41	2 543
STEEL360PV1		•								62	2 543
N STEEL360APV1	•	•									2 723
LAVE-VAISSELLE FRONTAUX - ALIMENTATION **TRI 400 V** *(CHAUFFE ALTERNÉE DU SURCHAUFFEUR ET DE LA CUVE)*											
STEEL361V1			90"-150"	325	0,5	2,1 / 20	4,9 / 6	5,4	575 x 605 x 820	59	2 531
STEEL361AV1	•									41	2 744
STEEL361PV1		•								62	2 744
N STEEL361APV1	•	•									2 964

GAMME STEELTECH - **LAVE-VAISSELLE FRONTAL**
SÉRIE STEEL361DG - **500 X 500 MM**

■ **PASSAGE UTILE 325 MM** ■ **ALIMENTATION TRI 400 V AVEC CHAUFFE SIMULTANÉE**
■ **DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM**





AFFICHAGE
DIGITAL.



CARROSSERIE
INOX AISI 304.

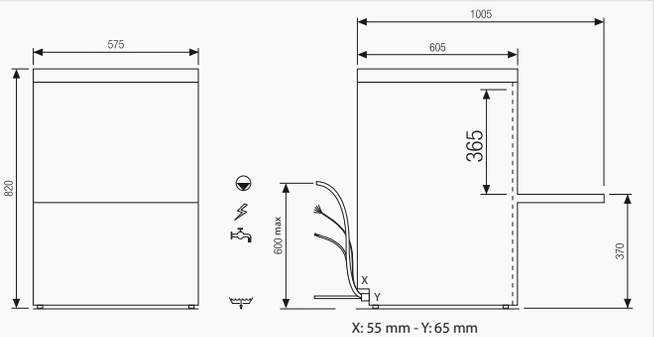
2 ans pièces GARANTIE

DOTATION
- 1 CASIER 18 ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL
- 1 GODET À CUILLÈRES

GAMME STEELTECH - *SÉRIE STEEL361DG*

• Commandes mécaniques avec affichage digital • Porte à double paroi • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltre de cuve intégré en composite • Doseur de produits de rinçage péristaltique de série • Hauteur totale 820 mm • Carrosserie inox AISI 304 • Sécurité de porte • Supports de casier emboutis • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.

PROGRAMMES SÉRIE STEEL361	
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*
ProTemp - *180 s*	ProGlass - *90 s*
ProSelf - *120 s*	---



X: 55 mm - Y: 65 mm

RACCORDEMENTS EAU 3/4 : " GAZ • **VIDANGE :** 38 MM
PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS.

MODÈLE	ADOUCIS.	POMPE VIDANGE	PROGRAMME DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
STEEL361DG			5	325	0,5	1,4 / 20	4,9 / 6	6,8	575 x 605 x 820	59	**2 607**
STEEL361DGA	•									41	**2 826**
STEEL361DGPV		•								62	**2 826**

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999342	kit pompe de vidange tous modèles (non monté)	**267**
C999347	kit doseur de produit de lavage (non monté)	**263**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	**365**
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	**399**

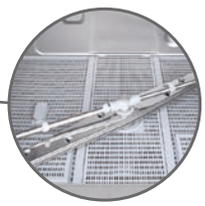
LAVE-VAISSELLE FRONTAL - *GAMME STARTECH*
SÉRIE STAR605DG - 500 X 500 MM

■ PASSAGE UTILE 355 MM ■ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM
■ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE





AFFICHAGE **DIGITAL.**



BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

2 ans pièces GARANTIE

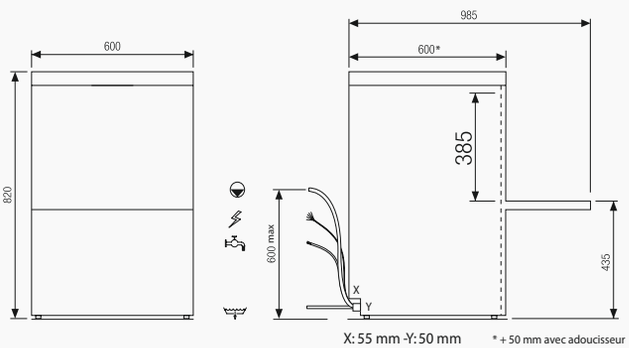
DOTATION
- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À CUILLÈRES
- HAUTEUR UTILE : VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

GAMME STARTECH - *SÉRIE STAR605DG*

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE RINÇAGE

• Commandes mécaniques avec affichage digital • Alimentation triphasé 400/3/N/T • Porte et carrosserie à double paroi • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltres en composite • Cuve et supports casiers emboutis • Lavage plaques GN 1/1 possible • Kit doseur de produit de lavage en option • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.

PROGRAMMES SÉRIE STAR605DG	
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*
ProTemp - *180 s*	ProGlass - *90 s*
ProSelf - *120 s*	---



RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 30 MM
• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS
• **PRESSION MINI :** 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR

MODÈLE	ADOUCIS.	POMPE VIDANGE	PROGRAMME DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
STAR605DG			5	355	0,5	1,4/15	6/6	7,9	600 x 600 x 820	63	2 734
STAR605DGA	•									65	2 967
STAR605DGPV		•								65	2 967

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999344	kit pompe de vidange (non monté) pour STAR605DG/DGA	267
C999347	Kit doseur de produit de lavage (non monté)	263

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	365
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	399

GAMME STARTECH - **LAVE-VAISSELLE FRONTAL**
STAR705DG - **500 X 500 MM**

■ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI ■ PASSAGE UTILE 360 MM
■ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM ■ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE



AFFICHAGE **DIGITAL.**

BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

2 ans pièces GARANTIE

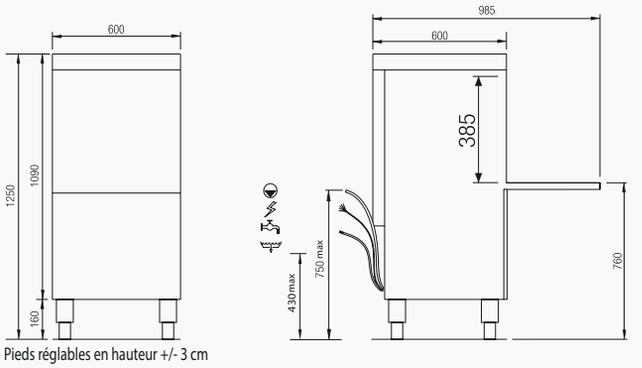
DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À CUILLÈRES - HAUTEUR UTILE : VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

GAMME STARTECH - *STAR705DG*

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE RINÇAGE

• Lave-vaisselle frontal surelevé • Hauteur totale 1 250 mm • Alimentation trphasée 400/3/N/T • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltres en composite • Cuve et supports casiers emboutis • Lavage plaques GN 1/1 possible • Pompe de vidange en option • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.

PROGRAMMES STAR705DG	
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*
ProTemp - *180 s*	ProGlass - *90 s*
ProSelf - *120 s*	---



Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm

RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 30 MM
• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS
• **PRESSION MINI :** 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR

MODÈLE	PROGRAMME DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
STAR705DG	5	360	0,5	1,4/15	6/6	7,9	600 x 600 x 1250	80	**3 383**

OPTIONS & ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999344	kit pompe de vidange (non monté)	**267**
C999347	kit doseur de produit de lavage (non monté)	**263**

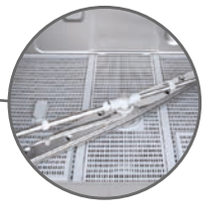
LAVE-VAISSELLE FRONTAL - *GAMME NEOTECH*
SÉRIE NEO600V1 - 500 X 500 MM

■ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI ■ PASSAGE UTILE 355 MM
■ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM ■ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE





AFFICHAGE **DIGITAL.**



BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

2 ans pièces GARANTIE

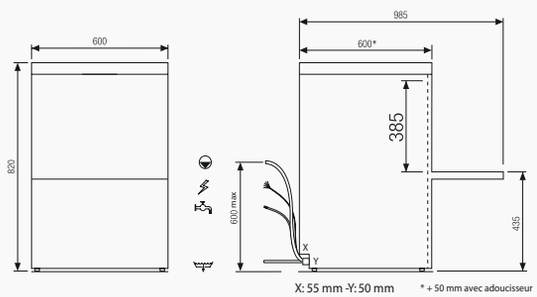
DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS - HAUTEUR UTILE : VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

GAMME NEOTECH - *SÉRIE NEO600V1*

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques • Affichage digital • Hauteur totale 820 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltre de cuve inox • Cuve et supports de casiers emboutis • Carrosserie inox AISI 304 • Lavage plaques GN 1/1 possible • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.

PROGRAMMES SÉRIE NEO600V1		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProPlates - *180 s*
ProLong - *600 s*	ProGlass - *90 s*	ProEco - *45 s*
ProTemp - *180 s*	ProWater - *120 s*	---



RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 38 MM
• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS
• **PRESSION MINI :** 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR

MODÈLE	ADOUCIS.	POMPE VIDANGE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
NEO600V1			8	355	0,5	1,4/15	6 / 6	7,9	600 x 600 x 820	63	2 780
NEO600AV1	•									65	2 997
NEO600PV1		•									2 997
N NEO600APV1	•	•								-	3 217

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999344	kit pompe de vidange (non monté) pour NEO600V1 / NEO600AV1	267

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	365
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	399

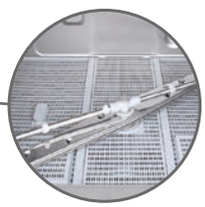
GAMME NEOTECH - ***LAVE-VAISSELLE FRONTAL***
SÉRIE COMMUTABLE NEO600MV1 - **500 X 500 MM**

■ COMMUTABLE EN 230 V MONO ■ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI
■ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM ■ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE





AFFICHAGE **DIGITAL.**



BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

2 ans pièces GARANTIE

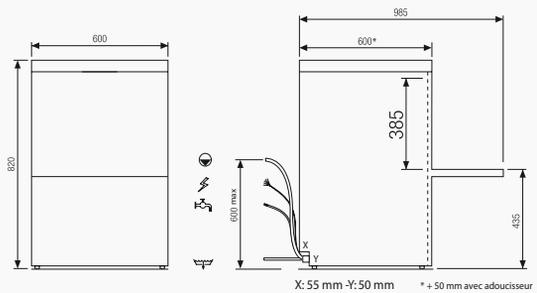
DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS - HAUTEUR UTILE : VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

GAMME NEOTECH - *SÉRIE NEO600MV1 - COMMUTABLE EN 230 V MONO*

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques • Affichage digital • Hauteur totale 820 mm • **Alimentation triphasée 400/3/N/T commutable en 230 V Mono** • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltre de cuve inox • Cuve et supports de casiers emboutis • Carrosserie inox AISI 304 • Lavage plaques GN 1/1 possible • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.

PROGRAMMES SÉRIE NEO600MV1		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProPlates - *180 s*
ProLong - *600 s*	ProGlass - *90 s*	ProEco - *45 s*
ProTemp - *180 s*	ProWater - *120 s*	---



RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 38 MM
• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS
• **PRESSION MINI :** 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR

	MODÈLE	ADOUCISSEUR	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
N	NEO600MV1		8	355	0,5	1,4/15	6 / 6	7,9	600 x 600 x 820	63	2 418
N	NEO600MAV1	•								65	2 743

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999344	kit pompe de vidange (non monté) pour NEO600MV1 / NEO600MAV1	267

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	365
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	399

GAMME NEOTECH - LAVE-VAISSELLE FRONTAL
NEO700V1 - 500 X 500 MM

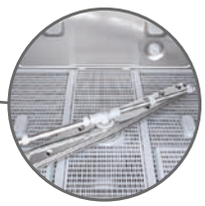
■ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI ■ PASSAGE UTILE 355 MM
■ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM ■ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE

2 ans pièces GARANTIE





AFFICHAGE **DIGITAL.**



BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

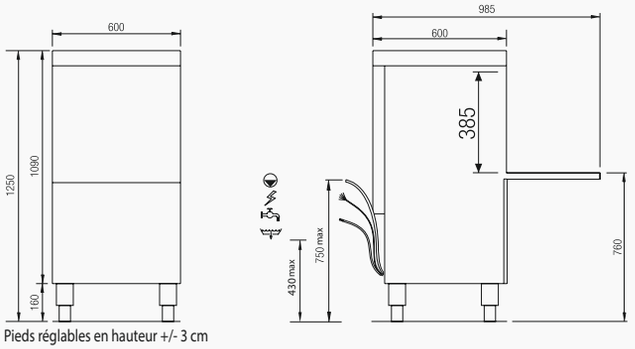
DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS - HAUTEUR UTILE : VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

GAMME NEOTECH - *NEO700V1*

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques • Affichage digital • Hauteur totale 1 250 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Réfiltre de cuve inox • Cuve et supports casiers emboutis • Pompe de vidange en option • Lavage plaques GN 1/1 possible • Carrosserie inox AISI 304 • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.

PROGRAMMES NEO700V1		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProPlates - *180 s*
ProClean - *300 s*	ProDrain - *120 s*	ProNew - *540 s*
ProTemp - *180 s*	ProWater - *120 s*	ProSteel - *360 s*
ProLong - *600 s*	---	---



Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm

RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 38 MM
• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS
• **PRESSION MINI :** 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR

MODÈLE	PROGRAMME DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
NEO700V1	10	355	0,5	1,4/15	6/6	7,9	600 x 600 x 1250	80	**3 383**

OPTIONS & ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999344	kit pompe de vidange (non monté) pour NEO700V1	**267**

GAMME TOPTECH - **LAVE-VAISSELLE FRONTAL**
TOP620 & TOP620AT - **500 X 500 MM**

■ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI ■ PASSAGE UTILE 355 MM
■ POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE ■ ADOUCISSEUR EN CONTINU (TOP620AT)



ÉCRAN LCD POLYCHROME
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.

TOP620AT : SYSTÈME BREVETÉ CAREFREE, QUI ASSURE
LA RÉGÉNÉRATION DES RÉSINES À CHAQUE CYCLE.

2 ans pièces GARANTIE

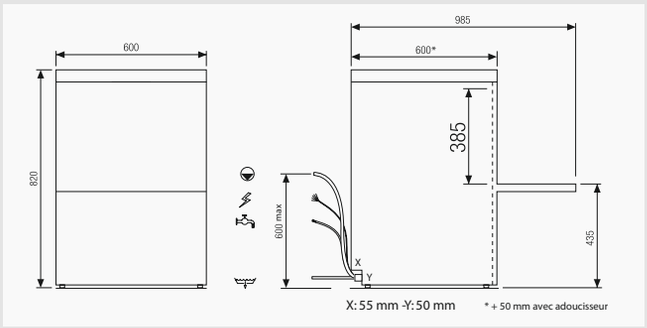
DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

GAMME TOPTECH - *TOP620 & TOP620AT*

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes ProSmart • Affichage digital • Hauteur totale 820 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en inox • Préfiltre de cuve inox • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital.

PROGRAMMES TOP620AT		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 s*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	--	--



MODÈLE	ADOUCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMME DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TOP620		13	355	0,5	1,4/15	6/6	7,9	600 x 600 x 820	66	4 555
TOP620AT	•									4 798

OPTIONS & ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
SRLV5050	Socle ouvert, Hauteur 380 mm	365
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	399

ACCESSOIRES CASIERS *PAGE 190*

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME STEELTECH
STEEL370V1 - 500 X 500 MM

■ PASSAGE UTILE 400 MM ■ ALIMENTATION TRI 400 V
■ CARROSSERIE DOUBLE PAROI AU NIVEAU DU CORPS INFÉRIEUR

2 ans pièces GARANTIE



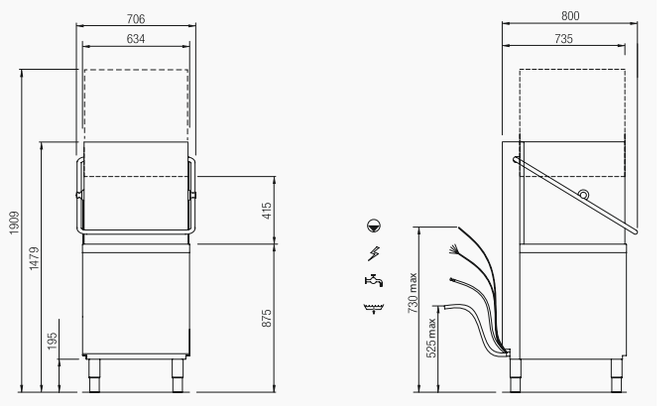
DOTATION
- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

GAMME STEELTECH - *STEEL370V1*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE RINÇAGE

• Commandes mécaniques • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option • Kit doseur de produit de lavage en option • Bras de lavage et de rinçage inférieurs et supérieurs en composite.

PROGRAMMES STEEL370V1	
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*
ProTemp - *180 s*	ProGlass - *90 s*
ProSelf - *120 s*	---



MODÈLE	CYCLES (S)	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
STEEL370V1	90 - 150	400	0,5	2,1/15	6/6	6,5	706 x 735 x 1479	100	3 591

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	239
C41954	Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)	259

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C69820	Kit préfiltre de cuve en composite	115

ACCESSOIRES CASIERS PAGE 190
ENVIRONNEMENT PAGE 154

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - *GAMME STARTECH*
STAR805DG - 500 X 500 MM

■ PASSAGE UTILE 450 MM ■ ALIMENTATION TRI 400 V
■ CARROSSERIE DOUBLE PAROI AU NIVEAU DU CORPS INFÉRIEUR

2 ans pièces GARANTIE



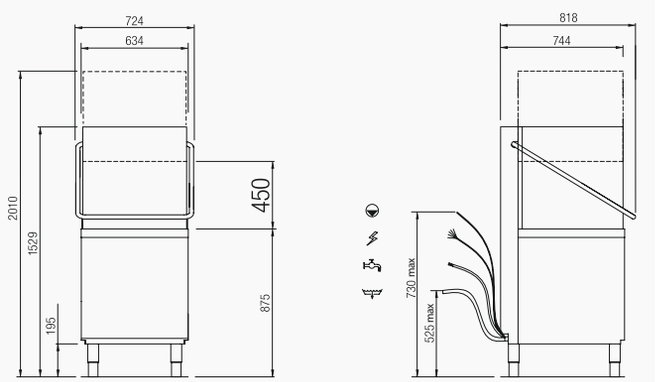
DOTATION
- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

GAMME STARTECH - *STAR805DG*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE RINÇAGE

• Commandes mécaniques • Affichage digital • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option • Kit doseur de produit de lavage en option • Bras de lavage inférieurs et supérieurs tout inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets en plastiques.

PROGRAMMES STAR705DG	
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*
ProTemp - *180 s*	ProGlass - *90 s*
ProSelf - *120 s*	---



Piedini regolabili in altezza +/- 3 cm

MODÈLE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
STAR805DG	5	450	0,5	2,1/15	7/6	9,6	724 x 744 x 1529	100	4 566

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	239
C41954	Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)	259

ACCESSOIRES CASIERS *PAGE 190*
ENVIRONNEMENT *PAGE 154*

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME NEOTECH

NEO800V1 - 500 X 500 MM

■ PASSAGE UTILE 450 MM ■ ALIMENTATION TRI 400 V ■ ÉCRAN LED
■ CARROSSERIE DOUBLE PAROI INTÉGRALE ■ FILTRE DE CUVE INTÉGRAL



AFFICHAGE **DIGITAL.**

BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

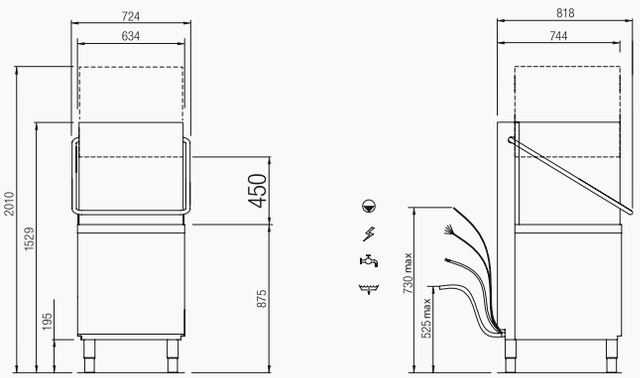
DOTATION
- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

GAMME NEOTECH - *NEO800V1*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques • Affichage digital • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option.

PROGRAMMES NEO800V1		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProSelf - *120 s*	---



RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 38 MM
• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS

MODÈLE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
NEO800V1	8	450	0,5	2,1/15	7/6	9,6	724 x 744 x 1529	100	4 566

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	239

ENVIRONNEMENT *PAGE 154*

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME NEOTECH
NEO803V1 - **500 X 500 MM**

■ **PASSAGE UTILE 465 MM** ■ **ALIMENTATION TRI 400 V**
■ **IDÉAL POUR INSTALLATION EN ANGLE** ■ **CAPOT À DOUBLE PAROI**



AFFICHAGE
LED.

BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX,
RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.

2 ans pièces GARANTIE

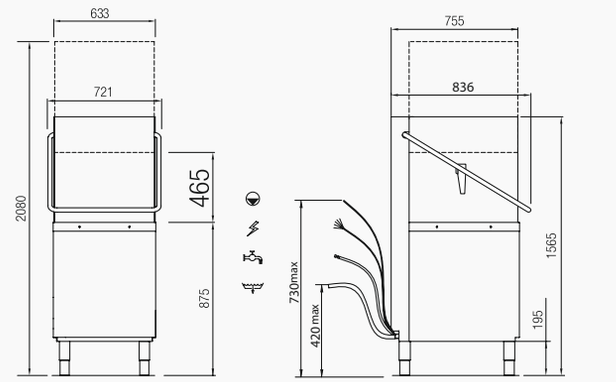
DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

GAMME NEOTECH - *NEO803V1*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques en partie supérieure • Affichage digital • Capot à double paroi • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option

PROGRAMMES NEO803V1		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProSelf - *120 s*	---



RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 38 MM
• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS

MODÈLE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
NEO803V1	8	465	0,7	2,5/22	7/6	10,2	721 x 755 x 1565	100	**5 567**

OPTIONS

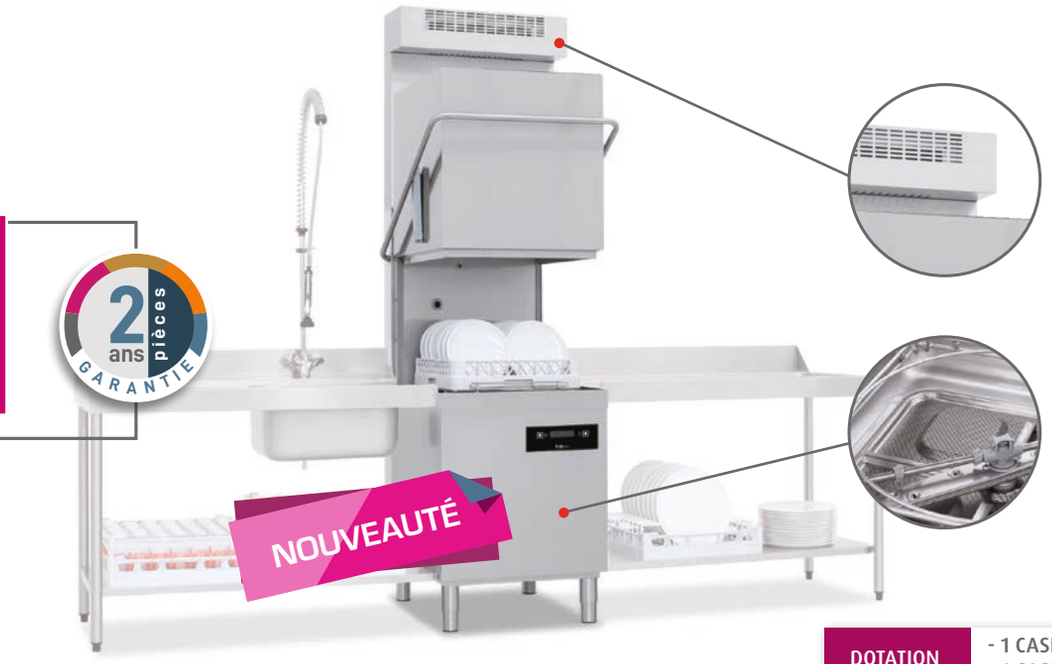
RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	**239**

ENVIRONNEMENT *PAGE 154*

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - *GAMME NEOTECH*

NEO800RV1 - 500 X 500 MM

■ PASSAGE UTILE 450 MM ■ ALIMENTATION TRI 400 V



CONDENSEUR
DE BUÉE.

BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX,
RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.

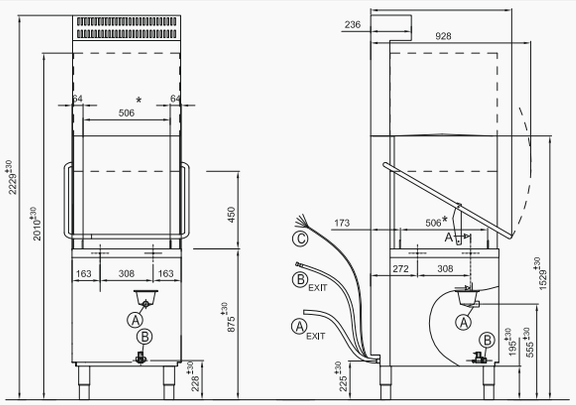
DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

GAMME NEOTECH - *NEO800RV1*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques • Affichage digital • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option.

PROGRAMMES NEO800RV1		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProSelf - *120 s*	---



RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 38 MM
• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS

MODÈLE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
NEO800RV1	8	450	0,5	2,1/15	7/6	9,6	724 x 818 x 1529	100	**7 281**

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	**239**

ENVIRONNEMENT *PAGE 154*

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - *GAMME NEOTECH*

NEO801HV1 - 500 X 500 MM

- BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT
- PARFAIT POUR LES INSTALLATIONS EN ANGLE



2 ans pièces GARANTIE



AFFICHAGE **LED.**



BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

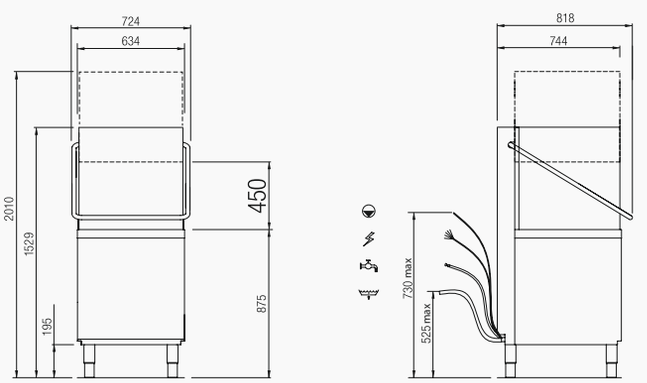
DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

GAMME NEOTECH - *NEO801HV1*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques • Affichage digital • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option.

PROGRAMMES NEO801HV1		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProWater - *120 s*	ProPlates - *150 s*	ProLong - *600 s*
ProNew - *540 s*	ProSteel - *360 s*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---



RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 38 MM
• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS

MODÈLE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
NEO801HV1	10	450	0,5	2,1/15	7/6	9,6	724 x 818 x 1529	110	**4 411**

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	**239**

ENVIRONNEMENT *PAGE 154*

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - *GAMME TOPTECH*

TOP820V1 - 500 X 500 MM

■ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT ■ PASSAGE UTILE 465 MM
■ POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE ■ ALIMENTATION TRI 400 V



2 ans pièces GARANTIE

ÉCRAN LCD POLYCHROME **RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.**

CAPOT À **DOUBLE PAROI.**

BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

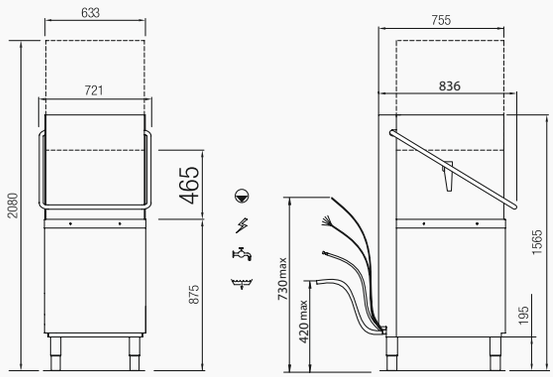
DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

GAMME TOPTECH - *TOP820V1*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes ProSmart • Affichage digital • Productivité 51 casiers/h • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bandeau de commandes supérieures • Capot à double paroi.

PROGRAMMES TOP820V1		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 s*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---



RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 38 MM
• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS

MODÈLE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TOP820V1	13	465	0,7	2,2/22	7/12	10,2	721 x 755 x 1565	140	7 137

ACCESSOIRES CASIERS *PAGE 190*
ENVIRONNEMENT *PAGE 154*

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - *GAMME TOPTECH*

TOP820AT - **500 X 500 MM**

■ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT ■ PASSAGE UTILE 465 MM ■ POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE ■ ALIMENTATION TRI 400 V ■ AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU



2 ans pièces GARANTIE



ÉCRAN LCD POLYCHROME **RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.**



AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU **SYSTÈME CAREFREE.**

DOTATION
- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS



ADOUCISSEUR EN CONTINU

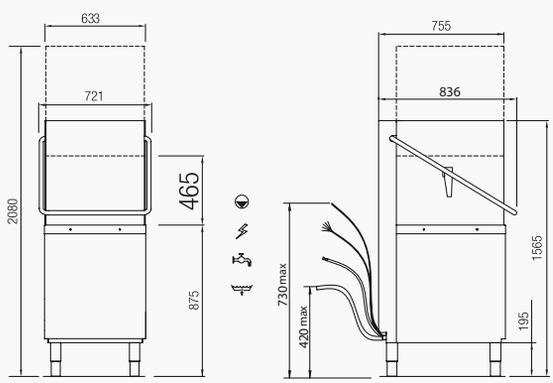
Système breveté **CAREFREE**, *qui assure la régénération des résines à chaque cycle. De plus en cas de manque de sel un message s'affiche sur le tableau de commandes.*

GAMME TOPTECH - *TOP820AT*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes ProSmart • Affichage digital • Productivité 51 casiers/h • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bandeau de commandes supérieures • Capot à double paroi.

PROGRAMMES TOP820AT		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 s*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---



RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 38 MM • **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU :** 2 À 4 BARS

MODÈLE	ADOUCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TOP820AT	•	13	465	0,7	2,5/22	7/12	10,2	721 x 755 x 1565	140	7 517

ACCESSOIRES CASIERS *PAGE 190*

ENVIRONNEMENT *PAGE 154*

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME TOPTECH

TOP820R - 500 X 500 MM

- RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR : MOINS D'ÉNERGIE, PLUS DE CONFORT
- PASSAGE UTILE 465 MM





ÉCRAN LCD POLYCHROME **RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.**



CAPOT À **DOUBLE PAROI.**



BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL - 1 GODET À COUVERTS

RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR

LE TOP820R EST ÉQUIPÉ **D'UN RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR QUI PERMET DE RÉDUIRE DE 30% LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE** ET D'AMÉLIORER LE CONFORT DE L'UTILISATEUR.

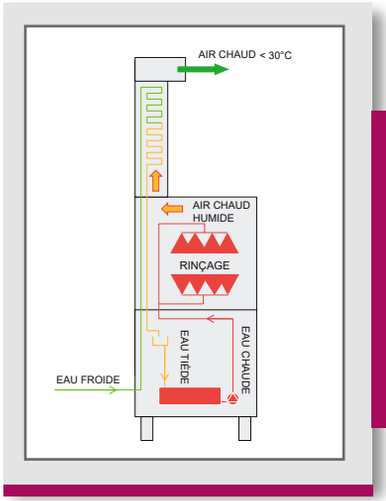
LA MACHINE A **LE DOUBLE AVANTAGE D'ÉCONOMISER L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE POUR RÉCHAUFFER L'EAU FROIDE ET DE RÉDUIRE CONSIDÉRABLEMENT L'ÉMISSION DE VAPEUR** DANS L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL.

L'AIR HUMIDE ÉVACUÉ PASSE PAR UN CONDENSEUR QUI RÉCHAUFFE L'EAU D'ALIMENTATION, REFROIDIT L'AIR EXTRAIT DE LA MACHINE ET ÉLIMINE LA VAPEUR À L'OUVERTURE DU CAPOT.

RETROUVEZ TOUS NOS
ENVIRONNEMENTS PAGE 154



LAVE-VAISSELLE À CAPOT - *GAMME TOPTECH*
SÉRIE TOP820R - **500 X 500 MM**



LE CONDENSEUR/RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR PERMET :

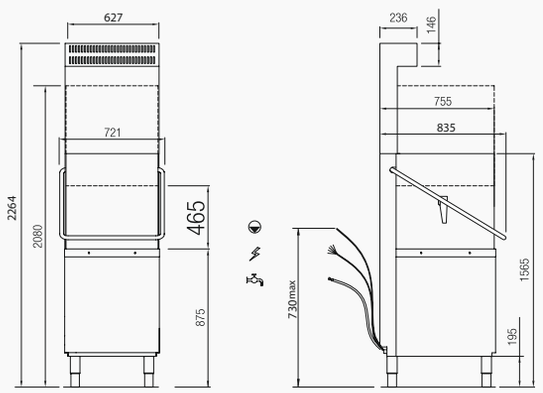
- *D'éliminer le nuage de vapeur à l'ouverture du capot*
- *De réduire la température de sortie de l'air chaud à moins de 30°c*
- *D'augmenter la température de l'eau d'alimentation d'environ 20° (pour une alimentation d'eau à 15°c)*
- *De réduire de 30 % la consommation électrique par cycle.*

GAMME TOPTECH - *TOP820R*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes ProSmart • Hauteur totale 2264 mm • Productivité 38 casiers/h • Capot à double paroi • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs en inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série.

PROGRAMMES SÉRIE TOP820		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 s*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---



MODÈLE	ADOUCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TOP820R		13	465	1,5	2,5/22	7/6	10,2	721 x 755 x 1565 (hauteur totale 2264)	160	9 658
N TOP820ATR	•									9 212

RETROUVEZ TOUS NOS
ENVIRONNEMENTS PAGE 154



LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME NEOTECH

NEO803LV1 - **600 X 500 MM**

■ PASSAGE UTILE 465 MM ■ ACCEPTE LES PLATEAUX GN 1/1 ET 600 X 400
■ LIVRÉ AVEC 1 GRILLE INOX POUR LE LAVAGE DES USTENSILES ET DES GAMELLES





AFFICHAGE **DIGITAL.**



CAPOT À **DOUBLE PAROI.**



BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL - 1 GODET À COUVERTS

AFFICHAGE DIGITAL

LA GAMME NEOTECH PROPOSE UN **AFFICHAGE DIGITAL ET DES COMMANDES ÉLECTRONIQUES**. PRÉCISION ET CONFORT D'UTILISATION OPTIMAL.

AFFICHAGE DIGITAL AVEC **13 PROGRAMMES** DE LAVAGE DONT 1 SPÉCIAL CRISTAL AVEC EAU OSMOSÉE ET 1 CYCLE SPÉCIFIQUE POUR LE LAVAGE DES PLATEAUX, UN LAVAGE CONTINU ET UN CYCLE RENOUVELLEMENT RAPIDE DE L'EAU.

RETROUVEZ TOUS NOS
ENVIRONNEMENTS PAGE 154



LAVE-VAISSELLE À CAPOT - *GAMME NEOTECH*

NEO803LV1 - 600 X 500 MM

■ PASSAGE UTILE 465 MM ■ CASIER 600 X 500 MM ■ CAPACITÉ 22 ASSIETTES
■ LIVRÉ AVEC 1 GRILLE INOX POUR LE LAVAGE DES USTENSILES ET DES GAMELLES



- UTILISABLE AUSSI COMME LAVE-USTENSILES OU LAVE-BATTERIE



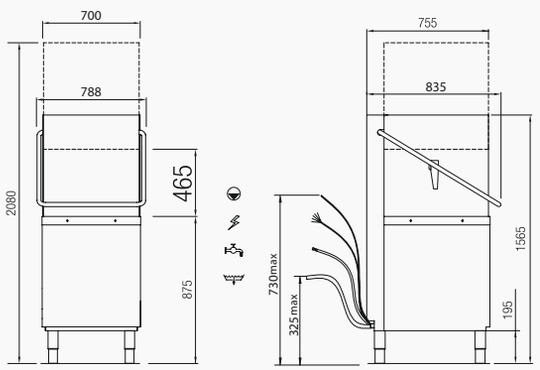
- ACCEPTE LES PLATEAUX GN 1/1 ET 600 X 400

GAMME NEOTECH - *NEO803LV1*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Capacité 60/40/30 casiers/h • Pompe de vidange en option • Doseurs de produit de rinçage et de lavage péristaltiques • capot à double paroi • Cuve emboutie.

PROGRAMMES NEO803LV1		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 s*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---



MODÈLE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
NEO803LV1	13	465	1,5	2,5/30	7/12	11	788 x 755 x 1565	140	6 497

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	239

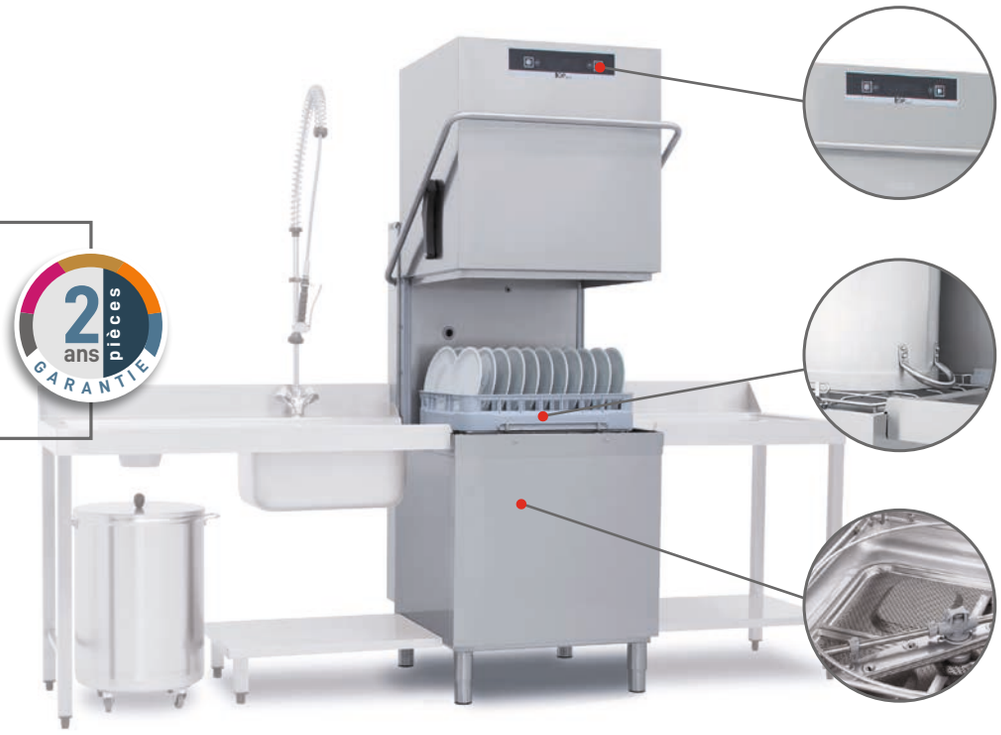
RETROUVEZ TOUS NOS
ENVIRONNEMENTS PAGE 154



LAVE-VAISSELLE À CAPOT - *GAMME TOPTECH*

TOP823L - 600 X 500 MM

■ POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE ■ POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE
■ PASSAGE UTILE 465 MM ■ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT



ÉCRAN LCD POLYCHROME **RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.**

LIVRÉ AVEC 1 GRILLE INOX POUR LE **LAVAGE DES USTENSILES ET DES GAMELLES.**

BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

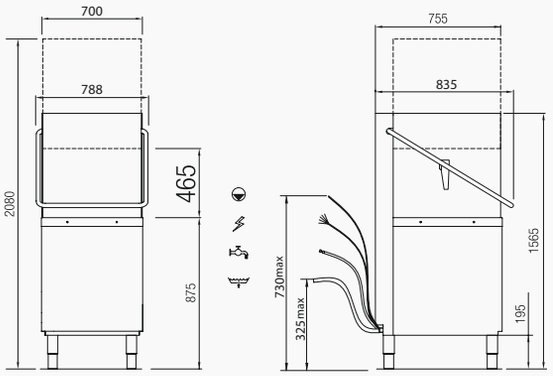
DOTATION
- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

GAMME TOPTECH - *TOP823L*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Capacité 60/40/30 casiers/h • Bras de lavage et de rinçage inox • Pompe de rinçage et de lavage péristaltiques • Pompe de vidange de série • Doseur de produit de rinçage et de lavage • Bandeau de commandes supérieures • Capot à double paroi • Cuve emboutie.

PROGRAMMES TOP823L		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 s*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---



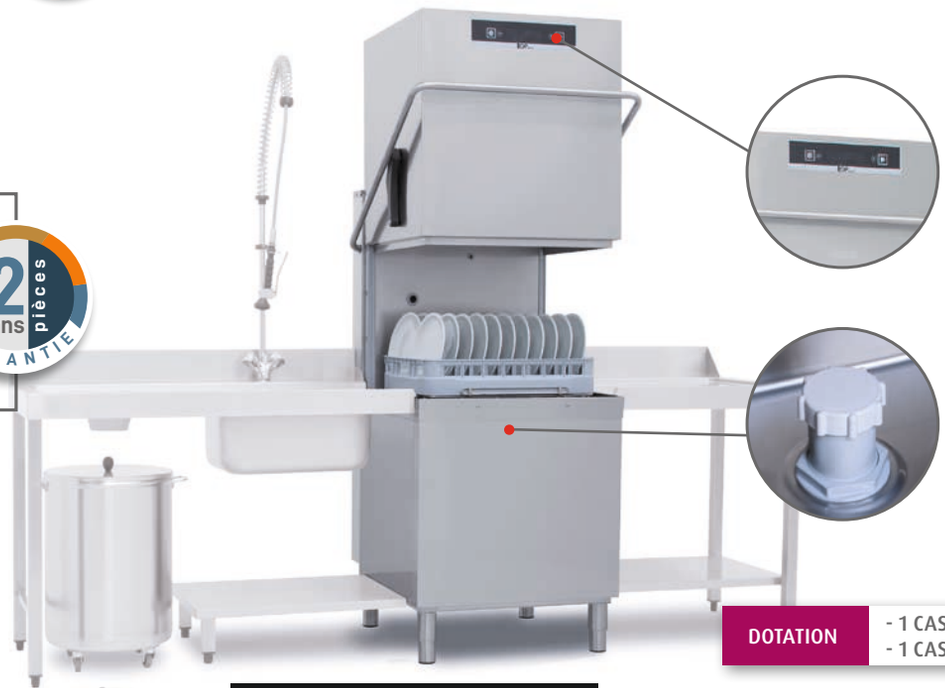
MODÈLE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TOP823L	13	465	1,5	2,5/30	7/12	11	788 x 755 x 1565	140	8 244

ACCESSOIRES CASIERS *PAGE 190*
ENVIRONNEMENT *PAGE 159*

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - *GAMME TOPTECH*

TOP823LAT - 600 X 500 MM

■ POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE ■ POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE ■ PASSAGE UTILE 465 MM
■ AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU ■ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT



2 ans pièces GARANTIE

ÉCRAN LCD POLYCHROME
RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.

AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU
SYSTÈME CAREFREE.

DOTATION
- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS



ADOUCISSEUR EN CONTINU

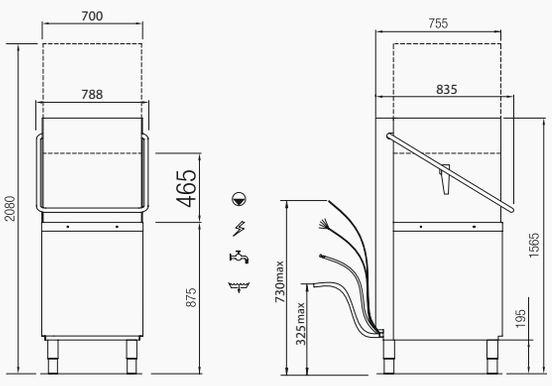
Système breveté **CAREFREE**, *qui assure la régénération des résines à chaque cycle.*
De plus en cas de manque de sel un message s'affiche sur le tableau de commandes.

GAMME TOPTECH - *TOP823LAT*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Capacité 60/40/30 casiers/h • Bras de lavage et de rinçage inox • Pompe de rinçage et de lavage péristaltiques • Pompe de vidange de série • Doseur de produit de rinçage et de lavage • Bandeau de commandes supérieures • Capot à double paroi • Cuve emboutie.

PROGRAMMES TOP823LAT		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 s*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---



MODÈLE	ADOUCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TOP823LAT	•	13	465	1,5	2,5/30	7/12	11	788 x 755 x 1565	140	8 652

ACCESSOIRES CASIERS *PAGE 190*
ENVIRONNEMENT *PAGE 154*

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - GAMME TOPTECH

TOP823LR - 600 X 500 MM

■ RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR : MOINS D'ÉNERGIE, PLUS DE CONFORT ■ UTILISABLE AUSSI COMME LAVE-USTENSILES OU LAVE-BATTERIE ■ PASSAGE UTILE 465 MM





ÉCRAN LCD POLYCHROME **RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.**



LIVRÉ AVEC 1 GRILLE INOX POUR LE **LAVAGE DES USTENSILES ET DES GAMELLES.**



BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, **RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.**

DOTATION	- 1 CASIER À ASSIETTES - 1 CASIER UNIVERSEL - 1 GODET À COUVERTS

RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR

LE TOP823LR EST ÉQUIPÉ **D'UN RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR QUI PERMET DE RÉDUIRE DE 30% LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE** ET D'AMÉLIORER LE CONFORT DE L'UTILISATEUR.

LA MACHINE A **LE DOUBLE AVANTAGE D'ÉCONOMISER L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE POUR RÉCHAUFFER L'EAU FROIDE ET DE RÉDUIRE CONSIDÉRABLEMENT L'ÉMISSION DE VAPEUR** DANS L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL.

L'AIR HUMIDE ÉVACUÉ PASSE PAR UN CONDENSEUR QUI RÉCHAUFFE L'EAU D'ALIMENTATION, REFROIDIT L'AIR EXTRAIT DE LA MACHINE ET ÉLIMINE LA VAPEUR À L'OUVERTURE DU CAPOT.

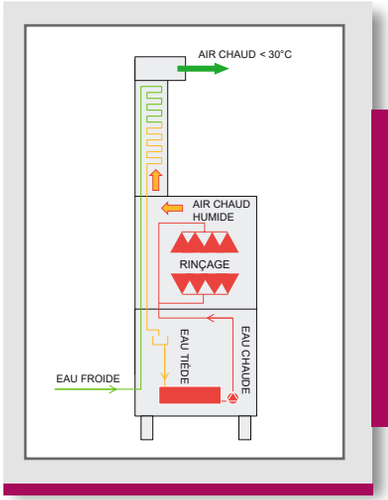
RETROUVEZ TOUS NOS
ENVIRONNEMENTS PAGE 154



LAVE-VAISSELLE À CAPOT - *GAMME TOPTECH*

TOP823LR - **600 X 500 MM**

■ RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR : MOINS D'ÉNERGIE, PLUS DE CONFORT ■ UTILISABLE AUSSI COMME LAVE-USTENSILES OU LAVE-BATTERIE ■ PASSAGE UTILE 465 MM



LE CONDENSEUR/RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR PERMET :

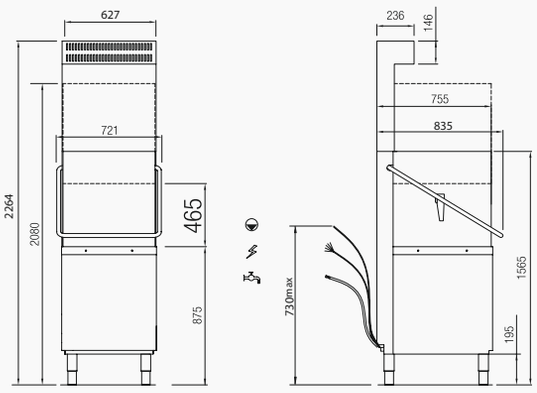
- *D'éliminer le nuage de vapeur à l'ouverture du capot*
- *De réduire la température de sortie de l'air chaud à moins de 30°c*
- *D'augmenter la température de l'eau d'alimentation d'environ 20° (pour une alimentation d'eau à 15°c)*
- *De réduire de 30 % la consommation électrique par cycle.*

GAMME TOPTECH - *TOP823LR*

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques • Hauteur totale 2264 mm • Productivité 45 casiers/h • Capot à double paroi • Bras de lavage et de rinçage inox • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange de série.

PROGRAMMES TOP823LR		
ProSpeed - *60 s*	ProFessional - *90 s*	ProTemp - *180 s*
ProGlass - *90 s*	ProWater - *120 s*	ProLong - *600 s*
ProEco - *150 s*	ProNew - *540 s*	ProActive - *300 s*
ProSteel - *360 s*	ProSan - *auto.*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	---	---



MODÈLE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
TOP823LR	13	465	1,5	2,5/30	7/12	11	788 x 755 x 1565 (hauteur totale 2264)	140	**10 611**

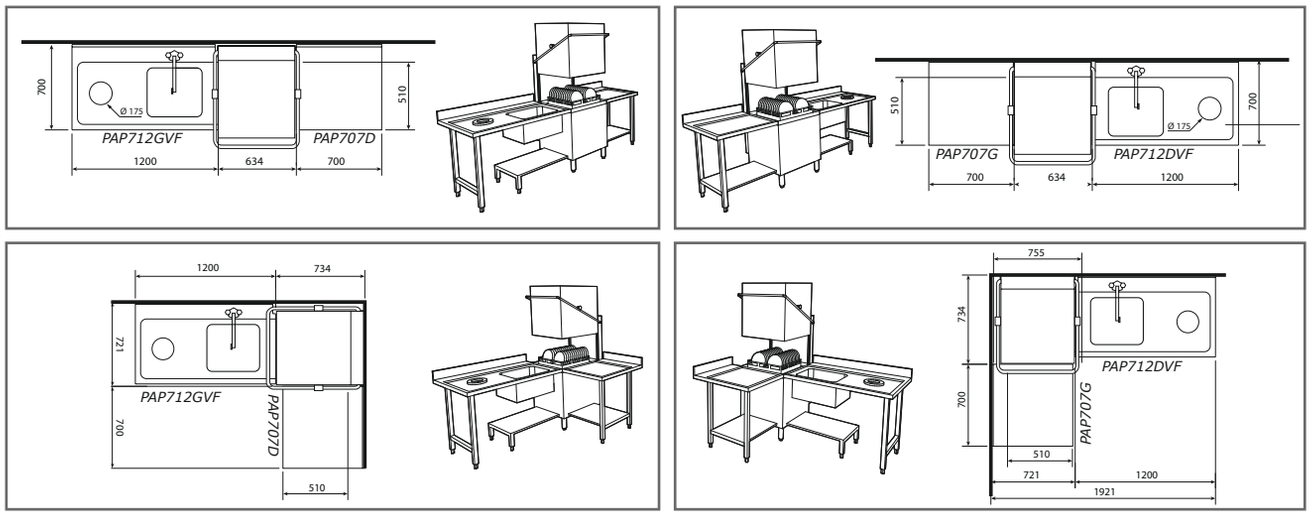
RETROUVEZ TOUS NOS
ENVIRONNEMENTS PAGE 154



TABLES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT

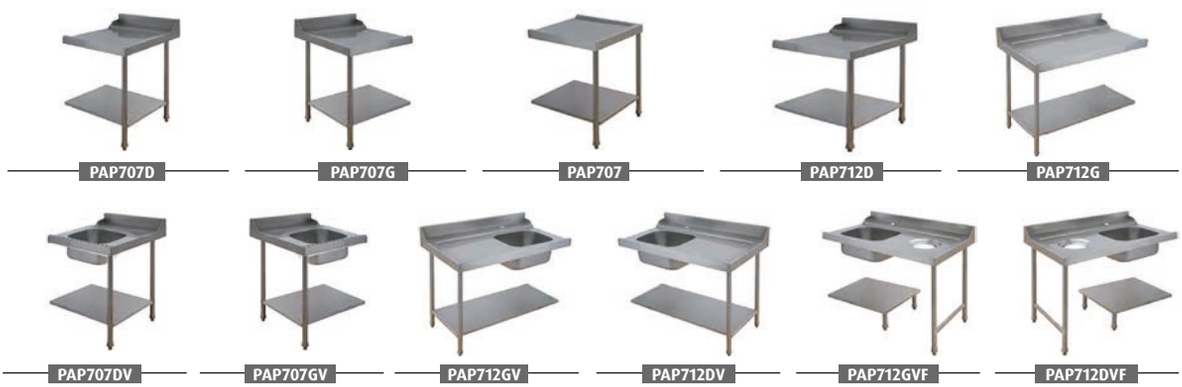
ENVIRONNEMENT LAVE-VAISSELLE - 500 X 500 MM

POSSIBILITÉS D'IMPLANTATION DES TABLES ET DES MACHINES



TABLES COMMUNES AUX DIFFÉRENTS MODÈLES DE MACHINES À CAPOT

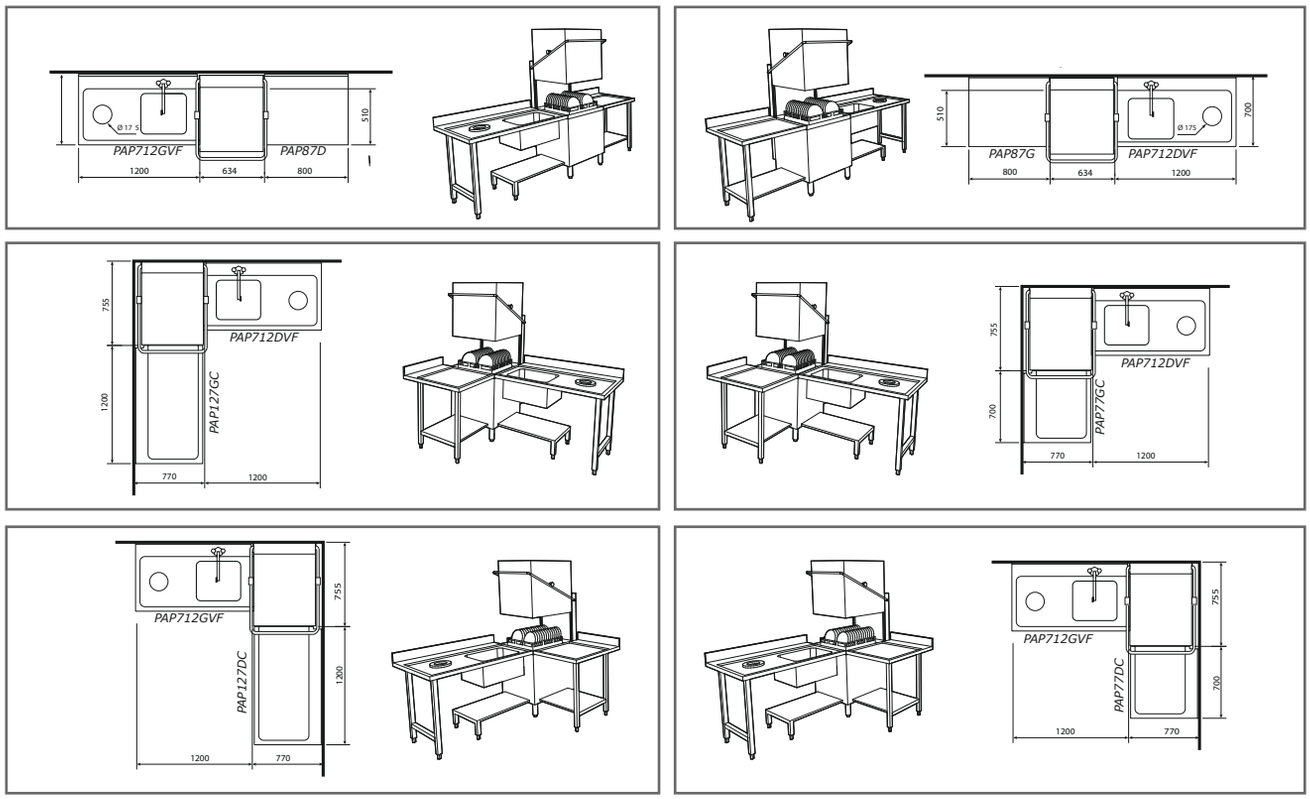
MODÈLE	CODE	POSITIONNEMENT MACHINE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
TABLES **LISSES** *POUR MACHINES À CAPOT CASIER 500 X 500 ET CASIER 600 X 500 (EN LIGNE UNIQUEMENT POUR LES MACHINES 600 X 500.)*					
PAP707	80202	Droite/gauche	Table latérale ou frontale	700 x 575 x 850	466
PAP707D	80200	Droite	Table latérale avec dosseret	700 x 715 x 850	617
PAP707G	80201	Gauche			617
PAP712D	80204	Droite		1200 x 715 x 850	863
PAP712G	80203	Gauche			863
TABLES **AVEC BAC** *POUR MACHINES À CAPOT CASIER 500 X 500 OU 600 X 500 (EN LIGNE UNIQUEMENT POUR LES MACHINES 600 X 500.)*					
PAP707DV	80206L	Droite	Table latérale avec dosseret et évier de 500 x 400 x 250	700 x 715 x 850	1 351
PAP707GV	80205L	Gauche			1 351
PAP712DV	80206	Droite		1200 x 715 x 850 -	1 351
PAP712GV	80205	Gauche			1 351
PAP712DVF	80208	Droite	Table latérale avec dosseret et évier de 500 x 400 x 250 et TVO		1 453
PAP712GVF	80207	Gauche			1 453
DP607STE	-	-	Douchette (autres modèles voir page 192)		445
COLL280	-		Collerette caoutchouc pour trou vide déchet	-	57



D'AUTRES TAILLES DISPONIBLES SUR DEMANDE

TABLES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT
ENVIRONNEMENT LAVE-VAISSELLE - 600 X 500 MM

POSSIBILITÉS D'IMPLANTATION DES TABLES ET DES MACHINES



TABLES LISSES POUR MACHINES À CAPOT **CASIER 600 X 500**

MODÈLE	CODE	ACCROCHAGE MACHINE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
CONFIGURATIONS EN **ANGLE**					
PAP77C	70206	Droite/gauche	Table frontale	700 x 670 x 850	546
PAP77DC	70217	Droite	Table frontale avec dosseret	700 x 770 x 850	799
PAP77GC	70215	Gauche			799
PAP127DC	70207	Droite		1200 x 770 x 850	1 090
PAP127GC	70205	Gauche			1 090
CONFIGURATIONS EN **LIGNE**					
PAP87D	70230	Droite	Table latérale avec dosseret	800 x 710 x 850	706
PAP87G	70232	Gauche			706



LAVE BATTERIES À GRANULES

NOUVEAUTÉ



HAUTEUR UTILE DE **635 À 830 MM** *(SELON MODÈLE)*

PANIER TOURNANT POUR OPTIMISER **L'ACTION MÉCANIQUE DES GRANULES**

CHARIOT POUR **LAVE BATTERIE** *(EN SUPPLÉMENT)*

LES MACHINES SONT LIVRÉES AVEC UN JEU COMPLET D'ACCESSOIRES

(VOIR PAGE 159)

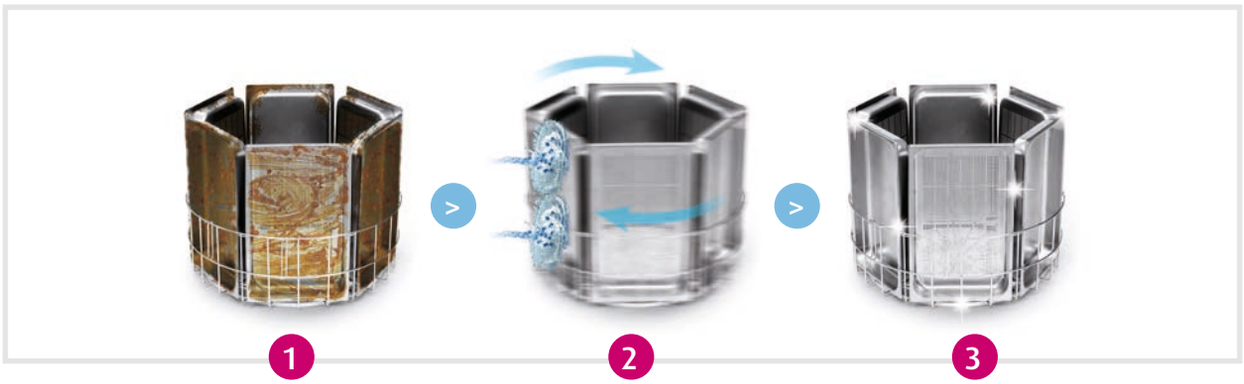
POURQUOI SE PRÉOCCUPER DU PRÉLAVAGE ET DU TREMPAGE, QUAND IL Y A DES MILLIERS D'AUTRES CHOSES À FAIRE DANS VOS CUISINES?

Essayez de monétiser les heures perdues, les litres d'eau et détergent utilisés pour assouplir les casseroles incrustées et si à tout cela on ajout l'effort de les reprendre pour les frotter, laver et sécher ...
il est facile de comprendre la perte de temps ainsi que de ressources. Cela signifie surtout dilapider de l'argent.



Avec les lave batteries de la série «GRANULE» tout cela deviendra un mauvais souvenir; au bout de quelque minute de lavage, la puissance abrasive des granules mélangés à l'eau et au détergent, garantit d'excellents résultats même contre la saleté la plus tenace. Une aide précieuse et indispensable pour cantines, catering, aéroports, restaurants et toutes cuisines modernes qui exigent des résultats d'un niveau supérieur et veulent donner la juste valeur au temps et à l'argent.

LAVE BATTERIES À GRANULES



1. Les casseroles incrustées sont souvent un problème. Ils nécessitent trempage et nettoyage manuel donc une perte de temps et de ressources que pour cette tâche particulière.

2. L'action combinée de l'eau, détergent et granulés dynamités à haute pression assure des économies de temps et d'énergie considérables, ainsi que des produits chimiques, de l'eau et de l'électricité. Tous ceux qui sont en faveur de notre environnement.

3. **EXCELLENTS RÉSULTATS CONTRE LA SALETÉ LA PLUS TENACE. EN OUTRE, LES CYCLES RAPIDES PERMETTENT UNE RÉUTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE. LE PERSONNEL QUI ÉTAIT AUPARAVANT EMPLOYÉ POUR LE TREMPAGE ET LE LAVAGE À LA MAIN SERA MAINTENANT LIBRE D'EFFECTUER D'AUTRES TÂCHES.**



CONDENSEUR
RÉCUPÉRATEUR
(GR 900TR & GR1000TR)

GRÂCE AUX MODÈLES GR900TR ET GR1000TR, NOSEM VOUS PERMET D'ÉPARGNER DANS LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE!

Le système TR est un récupérateur/condenseur de buées: la vapeur humide et chaude est directement aspirée lorsque la porte est encore fermée et utili-sée pour échauffer l'eau froide d'alimentation jusqu'à 50°C. Ce système permet de réduire soit la consommation d'énergie néces-saire pour attendre 85°C pour le rinçage final, soit les frais annuels pour l'électricité. De Plus, la technologie TR améliore de façon évident la qualité des locaux. Grâce à l'échangeur thermique, la température de l'air rejetée par la machine est réduite de Plus de la moitié. L'humidité absolue se reduit d'un 20% environ par rapport aux vapeurs émises par une machine sans récupérateur de cha-leur. Cela permet de garantir un majeur bien-être de l'opérateur.

DESCRIPTION	GR900TR	GR1000TR
TEMPERATURE AIR SORTIE	27°C	
HUMIDITE	90%	
DEBIT D'AIR	200 m3/h	
RECUPERATION HORAIRE	3 kW/h	3,75 kW/h

LAVE BATTERIES À GRANULES
GR900, GR900TR & GR1000TR

■ 12 CYCLES DE LAVAGE, DONT 6 AVEC UN MÉLANGE D'EAU, PRODUIT DE LAVAGE ET GRANULES



CONDENSEUR **RÉCUPÉRATEUR.** *(GR900TR & GR1000TR)*

ÉCRAN LCD POUR UN **CONSTANT CONTRÔLE DES OPÉRATIONS.**

DOTATION	- TOUS LES SUPPORTS & PANIERS (VOIR PAGE 159). - 1 SEAU À GRANULES (12 KG).

LAVE BATTERIE À GRANULES

• Menu commande multi langue • Machine en double paroi, isolée avec des matériaux à haute isolation thermo-acoustique • Pompe de lavage avec corps et couronne en acier inox AISI 316, à haute efficacité, permet l'émission du fluide à pression élevée • Cuve en inox AISI 316 avec épaisseur constante et chambre de lavage avec angles arrondis • Doubles bras de lavage verticaux, facilement extractibles, avec des gicleurs emboutis dessinés pour optimiser le flux de l'eau et des granules et qui ne s'obstruent pas.

MODÈLE	CONDENSEUR RÉCUPÉRATEUR	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	PROD. PANIER MAX / H	TÉMP. CUVE (°C)	DÉBIT CUVE (L)	EAU PAR CYCLE (L)	PUISS. MAX ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
GR900		635	15	55	103	4,4	12975	1095 x 910 x 1910/2020*	320	26 397
GR900TR	•		12					1095 x 910 x 2100		29 723
GR1000TR	•	830	12		120	5,5		1200 x 1010 x 2260/2305*	350	38 052

* Dimensions avec la porte ouverte

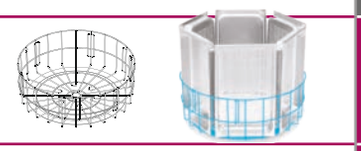
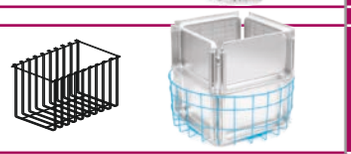
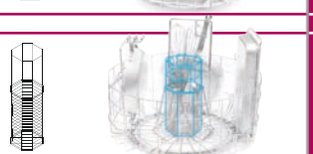


ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX *€ HT*
GRCHARIOT	Chariot	1 865
GRSEAU	Seau de granules, 12 Kg	260

NOUVEAUTÉ

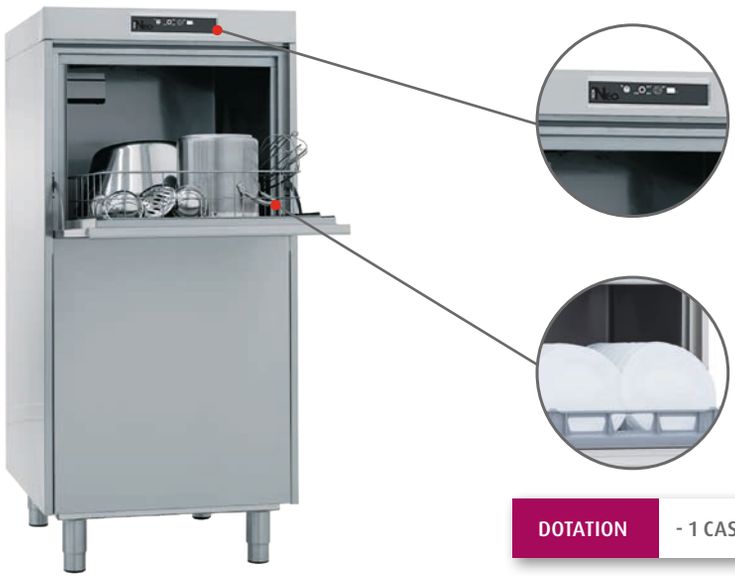
LAVE-BATTERIES À GRANULES
ACCESSOIRES

	MODÈLE	ÉQUIPEMENT SUR LES MODELÈS	DESCRIPTIONS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
	PRGR900	GR900 GR900TR	Panier rond	6 pcs GN 1/1 or 2 pcs GN 2/1 Ø 735 x 240 H	1 290
	SGR900	GR900 GR900TR	Support	10 pcs GN 1/1	415
	SBGR900	GR900 GR900TR	Support pour bacs (4 pcs)	600 x 400 x 50	270
	PRGR1000	GR1000TR	Panier rond	8 pcs GN 1/1 or 4 pcs GN 2/1 Ø 850x350 h	1 390
	SPGR1000	GR1000TR	Support pour plateaux (4pcs)	Seulement pour GN 1/1 ou GN 2/1	220
	SBGR1000	GR1000TR	Support pour bacs (3pcs)	800x600x50	330
	SRGR1000	GR1000TR	Support pour récipients	GN 1/1 2/3 - 1/2 - 1/3	365
	GRSPPO	GR900 GR900TR GR1000TR	Support panier avec porte ustensils et bloque casseroles	-	290
	GRPPO	GR900 GR900TR GR1000TR	Panier ustensils	-	490
	GRSPP	GR900 GR900TR GR1000TR	Support pour casseroles et poêles de petit dimension, réglable en hauteur	-	410
	GRSGP	GR900 GR900TR GR1000TR	Support pour grandes casseroles	-	415
	GRSDCHT	GR900 GR900TR GR1000TR	Nouveau support qui fa- cilite le déchargement du panier à la fin du cycle	-	150

LAVE-USTENSILES & BATTERIES - GAMME NEOTECH
NEO900 - 500 X 600 MM

■ ALIMENTATION MONO 230 / TRI 400 V ■ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 3,5 L ■ DIMENSIONS CASIERS 600 X 500 MM

2 ans pièces GARANTIE



AFFICHAGE **DIGITAL.**

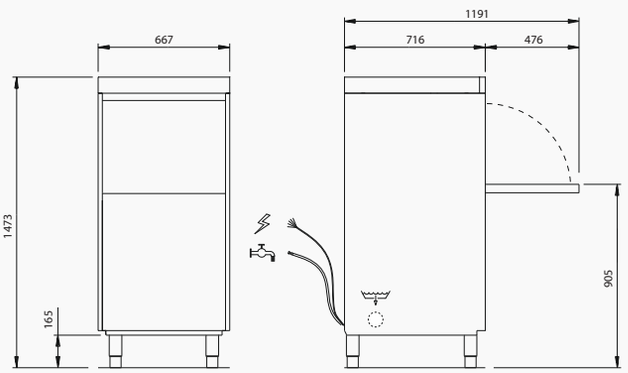
PERMET ÉGALEMENT **DE LAVER LES ASSIETTES.** (CASSIER 500 X 500)

DOTATION	- 1 CASIER INOX 500 X 600 MM (C706129).

GAMME NEOTECH - NEO900

• Capacité 30/15/10 casiers/h • Capacité de la cuve 20 L • Cuve emboutie • Filtre de cuve en composite • Accepte les casiers 500 x 500 • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Pompe de lavage autovidangeable • Clapet anti retour de série • Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage • Système rinçage avec pompe et brise vide • Température de lavage 55°C • Température de rinçage 82°C • Doseur de lavage et doseur de rincage de série.

PROGRAMMES NEO900		
ProFessional 2 - *120 s*	ProFessional 4 - *240 s*	ProFessional 6 - *360 s*
ProLong - *720 s*	ProEco - *300 s*	ProActive 5 - *300 s*
ProActive 7 - *420 s*	ProPlates - *90 s*	ProSelf - *120 s*



ALIMENTATION EAU : 2 À 4 BARS
• **RACCORDEMENT EAU :** 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 30 MM.

MODÈLE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE	TOTAL(KW) TRI 400/3	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400/3 (KW/L)				
NEO900V1	400	2,5	20	0,8	6/7	7,1	670 x 720 x 1472	114	**5 461**

OPTIONS SÉRIE 900

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
C999342	Kit pompe de vidange	**267**

ACCESSOIRES SÉRIE 900

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
H324660	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux	**224**
712018	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux	**210**

LAVE-USTENSILES & BATTERIES - GAMME NEOTECH

NEO901V1 & NEO902 - 560 X 630 MM

■ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 4 L ■ CUVE EMBOUTIE
■ ALIMENTATION TRI 400 V ■ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 MM

PASSAGE UTILE
650 MM



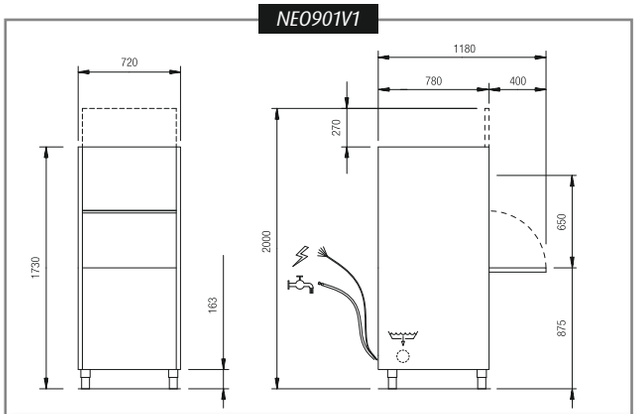
DOSEUR DE LAVAGE
ET DOSEUR DE RINCAGE DE SÉRIE



PASSAGE UTILE
850 MM

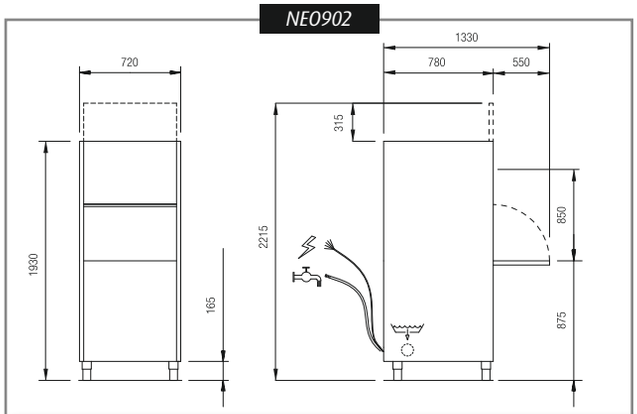
2 ans pièces GARANTIE

NEO901V1



DOTATION - 1 CASIER INOX 560 X 630 MM (C41305).

NEO902



DOTATION - 1 CASIER INOX 560 X 630 MM (C41305).

NEO901V1 & NEO902

• Capacité 30/15/10 casiers/h • Capacité de la cuve 37 L • Filtre de cuve en composite • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Pompe de lavage autovidangeable • Clapet anti retour de série • Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage • Température de lavage 55°C • Température de rinçage 82°C.

PROGRAMMES NEO901V1 & NEO902				
ProFessional 2 - *120 s*	ProFessional 4 - *240 s*	ProFessional 6 - *360 s*	ProFessional 8 - *480 s*	ProFessional 10 - *60 s*
ProLong - *720 s*	ProEco - *300 s*	ProActive 5 - *300 s*	ProActive 7 - *420 s*	ProPlates - *90 s*
ProSan - *auto*	ProSteel - *720 s*	ProClean - *300 s*	ProDrain - *120 s*	-

MODÈLE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE	TOTAL(KW) TRI 400/3	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400/3 (KW/L)				
NEO901V1	650	2,5	37	1,4	6/7	7,4	720 x 780 x 1700	150	6 658
NEO902V1	850			2		8	720 x 780 x 2170		7 679

OPTION

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX *€ HT*
C67610	kit pompe de vidange	358

LAVE-USTENSILES & BATTERIES - GAMME TOPTECH
TOP920 - 500 X 600 MM

■ ALIMENTATION MONO 230 / TRI 400 V COMMUTABLE ■ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 2,5 L ■ DIMENSIONS CASIERS 600 X 500 MM ■ POMPE DE RINÇAGE





AFFICHAGE **DIGITAL.**



PERMET ÉGALEMENT **DE LAVER LES ASSIETTES.** (CASIER 500 X 500)

2 ans pièces GARANTIE

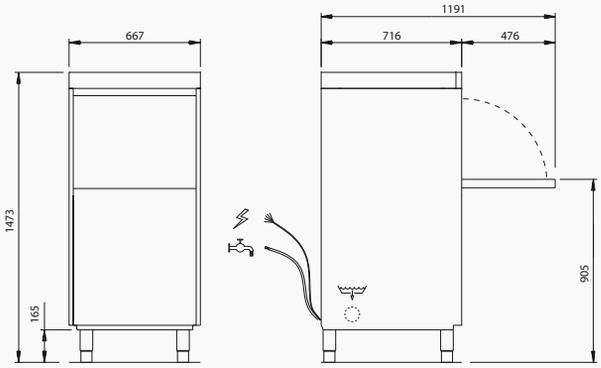
AVEC DOSEUR DE LAVAGE ET DOSEUR DE RINÇAGE DE SÉRIE ET POMPE DE VIDANGE

DOTATION	- 1 CASIER INOX 500 X 600 MM (C706129).

GAMME TOPTECH - *TOP920*

• Capacité 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 20 L • Filtre de cuve en composite (inox sur TOP923 / TOP924) • Accepte les casiers 500 x 500 • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Cuve emboutie • Système rinçage **UltraRinse**.

ALIMENTATION EAU : 2 À 4 BARS
• **RACCORDEMENT EAU :** 3/4" GAZ • **VIDANGE :** 30 MM.



PROGRAMMES TOP920V1				
ProFessional 2 - *120 s*	ProFessional 4 - *240 s*	ProFessional 6 - *360 s*	ProFessional 8 - *480 s*	ProFessional 10 - *60 s*
ProLong - *720 s*	ProEco - *300 s*	ProActive 5 - *300 s*	ProActive 7 - *420 s*	ProPlates - *90 s*
ProSan - *auto*	ProSteel - *720 s*	ProClean - *300 s*	ProDrain - *120 s*	-

MODÈLE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL(KW) TRI 400/3	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400V (KW/L)	POMPE (KW)				
TOP920V1	400	3	20	0,8	6/7	0,2	6,8	670 x 720 x 1470	114	**5 937**

ACCESSOIRES SÉRIE 920

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
H324660	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux	**224**
712018	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux	**210**

LAVE-USTENSILES & BATTERIES - GAMME TOPTECH

TOP921 & TOP922 - 560 X 630 MM

■ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 3 L ■ CUVE EMBOUTIE
■ ALIMENTATION TRI 400 V ■ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 MM ■ POMPE DE RINÇAGE

PASSAGE UTILE
650 MM

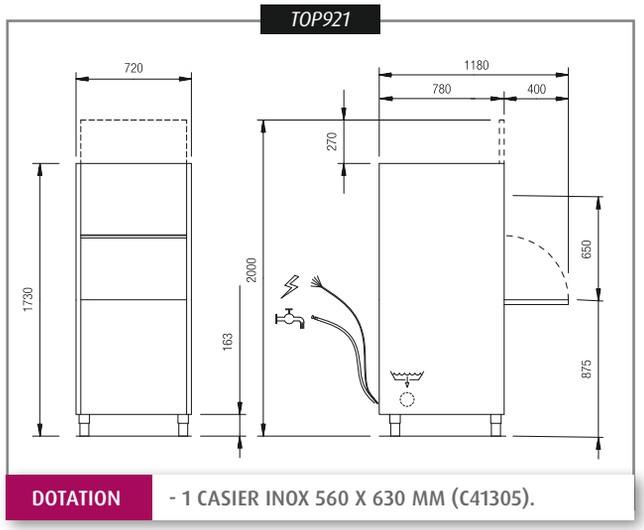
2 ans pièces GARANTIE





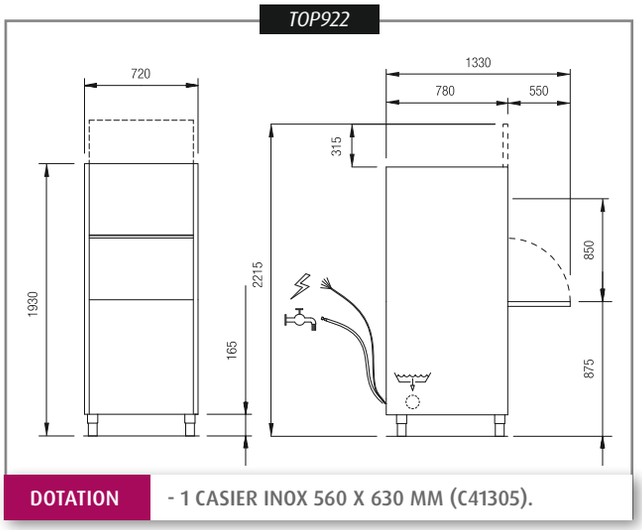
PASSAGE UTILE
850 MM

TOP921



DOTATION - 1 CASIER INOX 560 X 630 MM (C41305).

TOP922



DOTATION - 1 CASIER INOX 560 X 630 MM (C41305).

TOP921 & TOP922

• Capacité : 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 37 L • Filtre de cuve en composite • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système rinçage **UltraRinse** • Avec Pompe de rincage et pompe de vidange • Panneau LCD.

PROGRAMMES TOP921 & TOP922				
ProFessional 2 - *120 s*	ProFessional 4 - *240 s*	ProFessional 6 - *360 s*	ProFessional 8 - *480 s*	ProFessional 10 - *60 s*
ProLong - *720 s*	ProEco - *300 s*	ProActive 5 - *300 s*	ProActive 7 - *420 s*	ProPlates - *90 s*
ProSan - *auto*	ProSteel - *720 s*	ProClean - *300 s*	ProDrain - *120 s*	-

MODÈLE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL(KW) TRI 400/3	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400V (KW/L)	POMPE (KW)				
TOP921V1	650	3	37	1,4	6/7	0,2	7,4	720 x 780 x 1730	150	7 238
TOP922V1	850			2			8	720 x 780 x 1930		8 267

LAVE-USTENSILES & BATTERIES - GAMME TOPTECH

TOP923 & TOP924 - 700 X 700 & 700 X 1320 MM

■ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 4 & 7 L ■ CUVE EMBOUTIE
■ ALIMENTATION TRI 400 V ■ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 & 700 X 1320 MM

PASSAGE UTILE **850 MM**

2 ans pièces GARANTIE

POMPE DE **RINÇAGE**

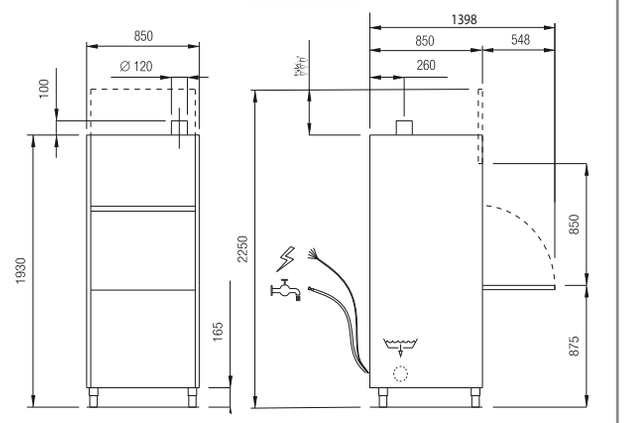




PASSAGE UTILE **850 MM**

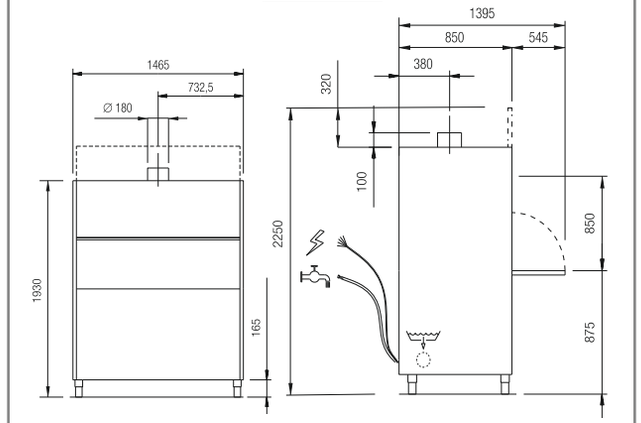
POMPE DE **RINÇAGE**

TOP923



DOTATION -- 1 CASIER INOX 700 X 700 MM (C42305).

TOP924



DOTATION - 1 CASIER INOX 700 X 1320 MM (C43305).

TOP923 & TOP924

• Capacité : 10 à 30 casiers/h • Capacité de la cuve 68 L (TOP923) ou 131 L (TOP924) • Filtre de cuve inox • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage • Système rinçage **UltraRinse** • Double pompe de lavage et de rinçage • Fonction demi-charge* (TOP924) • Avec Pompe de rincage et pompe de vidange • Panneau LCD.

PROGRAMMES TOP923 & TOP924				
ProFessional 2 - *120 s*	ProFessional 4 - *240 s*	ProFessional 6 - *360 s*	ProFessional 8 - *480 s*	ProFessional 10 - *60 s*
ProLong - *720 s*	ProEco - *300 s*	ProActive 5 - *300 s*	ProActive 7 - *420 s*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	-	-	-	-

** Utilisation possible d'une seule pompe de lavage et de rinçage.*

MODÈLE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL(KW) TRI 400/3	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400V (KW/L)	POMPE (KW)				
TOP923V1	850	8	68	2,7	8/7	0,2	11	850 x 850 x 1930	150	11 939
TOP924V1		9,5	131	2 x 2,7	9,5/17	2 x 0,2	15,5	1470 x 850 x 1930	300	17 748

LAVE-USTENSILES & BATTERIES - GAMME TOPTECH
TOP921RV1 & TOP922RV1 - 560 X 630 MM

AVEC CONDENSEUR DE BUÉE

■ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 3 L ■ CUVE EMBOUTIE
■ ALIMENTATION TRI 400 V ■ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 MM ■ POMPE DE RINÇAGE

2 ans pièces GARANTIE



CONDENSEUR **DE BUÉE.**

AFFICHAGE **DIGITAL.**

DOTATION - 1 CASIER INOX 560 X 630 MM.

GAMME TOPTECH - *TOP921RV1 & TOP922RV1*

• Capacité : 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 37 L • Filtre de cuve en composite • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système rinçage **UltraRinse** • Avec Pompe de rincage et pompe de vidange • Panneau LCD.

PROGRAMMES TOP921RV1 & TOP922RV1				
ProFessional 2 - *120 s*	ProFessional 4 - *240 s*	ProFessional 6 - *360 s*	ProFessional 8 - *480 s*	ProFessional 10 - *60 s*
ProLong - *720 s*	ProEco - *300 s*	ProActive 5 - *300 s*	ProActive 7 - *420 s*	ProClean - *300 s*
ProDrain - *120 s*	-	-	-	-

MODÈLE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL(KW) TRI 400/3	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400V (KW/L)	POMPE (KW)				
TOP921RV1	650	3	37	1,4	6/7	0,2	7,4	719 x 782 x 1956	150	10 801
TOP922RV1	850			2			8	719 x 782 x 2156		11 852


TOP921RV1 TOP922RV1

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
H324660	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux	224
712018	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux	210

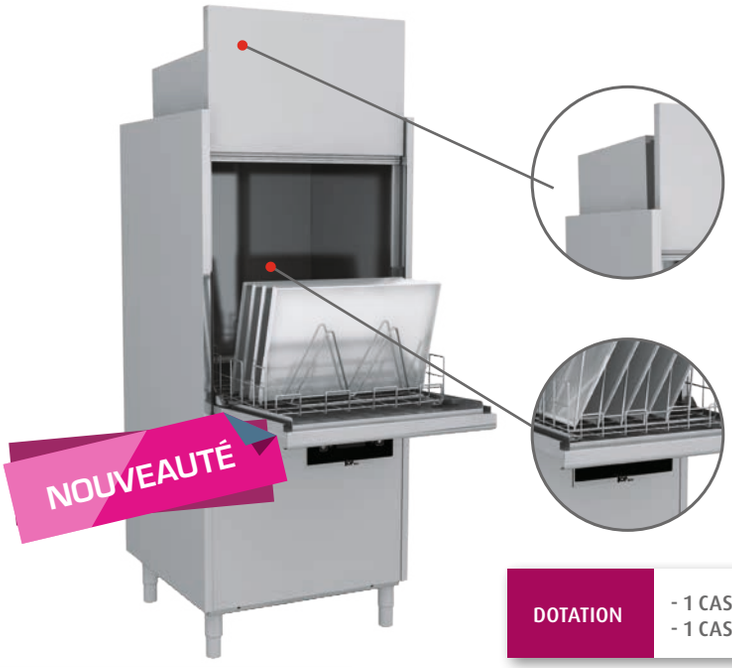
LAVE-USTENSILES & BATTERIES - GAMME TOPTECH

TOP923RV1 & TOP924RV1 - 700 X 700 & 700 X 1320 MM

AVEC CONDENSEUR DE BUÉE

■ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 4 & 7 L ■ CUVE EMBOUTIE
■ ALIMENTATION TRI 400 V ■ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 & 700 X 1320 MM

2 ans pièces GARANTIE



CONDENSEUR **DE BUÉE.**

AFFICHAGE **DIGITAL.**

DOTATION	- 1 CASIER INOX 700 X 700 MM (C42305). - 1 CASIER INOX 700 X 1320 MM (C43305).

GAMME TOPTECH - *TOP923RV1 & TOP924RV1*

• Capacité : 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 68 ou 131 L • Filtre de cuve en inox • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système rinçage **UltraRinse** • Avec Pompe de rincage et pompe de vidange • Panneau LCD.

MODÈLE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL(KW) TRI 400/3	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS (KG)	PRIX *€ HT*
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400V (KW/L)	POMPE (KW)				
TOP923RV1	850	8	68	2,7	8/7	0,2	11	853 x 857 x 2187	150	15 662
TOP924RV1		9,5	131	2 x 2,7	9,5/17	2 x 0,2	15,5	1465 x 857 x 2187	300	21 579


TOP923RV1


TOP924RV1

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
H324660	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux	224
712018	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux	210



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - FONCTIONS

SÉCHAGE



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

LAVAGE



Module d'une longueur de 1150 mm, cuve de 70 litres, équipé de 5 bras de lavage (60 buses au total), et d'une pompe de lavage de 2.7 kW.

DOUBLE LAVAGE :
correspond à 2 modules de lavage.

PRÉLAVAGE



Module d'une longueur totale de 820 mm, cuve de 70 litres, équipé de 3 bras de lavage (36 buses au total), d'une pompe de 1.5 kW, et d'un double ou triple système de filtration selon le modèle.

Prélavage renforcé : module d'une longueur de 1150 mm, équipé de 5 bras de lavage (60 buses au total) et d'une pompe de 2,7 kW. Le module de prélavage peut-être installé en ligne ou en angle.

TRIPLE RINÇAGE



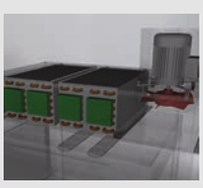
TRIPLE RINÇAGE PROTECH 3121

Module d'une longueur de 550 mm, cuve de 5 litres, et surchauffeur de 17 litres. Comprend 3 étapes successives de rinçage : pré-rinçage / rinçage / rinçage final. Consommation : de 0,8 à 1,7 litres par casier.

TRIPLE RINÇAGE TOPTECH 3122

Module d'une longueur de 1150 mm, équipé d'origine d'une zone de séchage et d'un condenseur de buée. Consommation : de 0,6 à 1,3 litres / casier.

CONDENSEUR DE BUÉE



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



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - FONCTIONS

MODÈLES	ISYTECH 3110		ISYTECH 3111		PROTECH 3121		TOPTECH 3122		
	ISY31101	ISY31102	ISY31111	ISY31112	PRO31211	PRO31212	TOP31221	TOP31222	TOP31223
Prélavage		•		•		•			
Prélavage renforcé								•	•
Lavage	•	•	•	•	•	•	•	•	
Double lavage									•
Rinçage simple	•	•	•	•					
Triple rinçage					•	•	•	•	•
Zone de séchage	Option						Intégré		
Condenseur de buée									

GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - DÉBIT & PROGRAMMES

MODÈLES		DÉBIT CASIERS / HEURE	NOMBRE PROGRAMMES
ISYTECH 3110	ISY31101	60 / 120	2
	ISY31102	110 / 200	
ISYTECH 3111	ISY31111	60 / 80 / 120 / 160	4
	ISY31112	110 / 135 / 200 / 270	
PROTECH 3121	PRO31211	95 / 150 / 200	
	PRO31212	140 / 200 /270	
TOPTECH 3122	TOP31221	95 / 120 / 160 / 210	5
	TOP31222	160 / 165 / 180 / 210 / 270	
	TOP31223	160 / 210 / 230 / 250 /300	

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - CARACTÉRISTIQUES

MODULAIRES



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

CUVES EMBOUTIES



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

CARROSSERIE DOUBLE PAROI



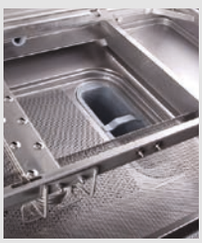
La carrosserie double paroi garantit une meilleure isolation thermique et un fonctionnement plus silencieux.

LARGE OUVERTURE



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

PRÉFILTRE DE CUVE



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

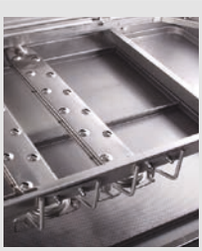
ISYTECH 3110 :
préfiltre composite autres modèles : Préfiltre inox.

FILTRE INOX SUPPLÉMENTAIRE



Les modèles ISYTECH 3111, TOPTECH 3121 et TOPTECH 3122 sont dotés d'un filtre inox supplémentaire, conçu comme un tiroir, facilement amovible pour le nettoyage.

BRAS DE LAVAGE



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

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



INTERFACE PROSMART :
4 boutons + un écran LED multifonctions à 4 digits

INTERFACE C4I : Grand écran tactile multi-fonctions

AUTO TIMER



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

SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC RINÇAGE PROPORTIONAL



Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé d'un surchauffeur à pression atmosphérique (réservoir annexe) et d'une pompe (surpresseur), garantissant une température de rinçage et un débit constants.

Rinçage Proportional : Adapte la quantité d'eau de rinçage en fonction du programme sélectionné (permet de réaliser jusqu'à 25% d'économies d'eau).

SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC RINCAGE PROPORTIONAL PLUS



Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé de deux surchauffeurs à pression atmosphérique (réservoirs annexes) et de deux pompes (surpresseurs), garantissant une température de rinçage et un débit constants.
Chaque surchauffeur alimente indépendamment les bras supérieurs et inférieurs, ce qui permet en fonction du programme choisi d'adapter un débit différent entre le haut et le bas (jusqu'à 40% d'économies d'eau).

GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

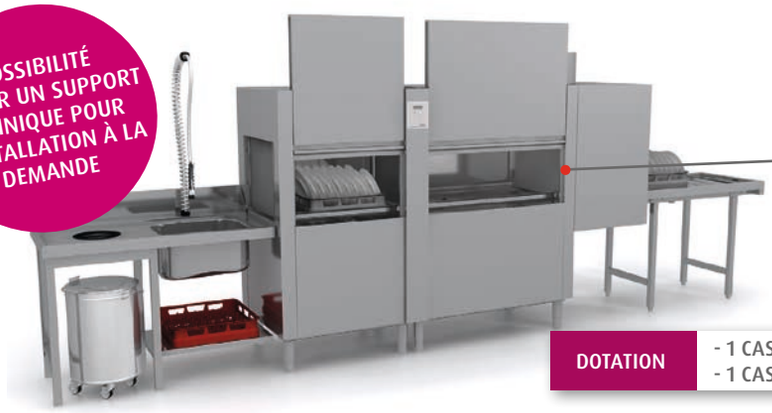
MODÈLES	ISYTECH 3110		ISYTECH 3111		PROTECH 3121		TOPTECH 3122		
	ISY31101	ISY31102	ISY31111	ISY31112	PRO31211	PRO31212	TOP31221	TOP31222	TOP31223
Modulaires	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Carrosserie double paroi	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuves embouties	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ouverture de 450 mm	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Préfiltre de cuve composite	•	•							
Préfiltre de cuve inox			•	•	•	•	•	•	•
Filtre inox supplémentaire			•	•	•	•	•	•	•
Auto timer	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Bras de lavage Idrowash	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Surpresseur de rinçage Rinçage Proportional			•	•	•	•			
Surpresseur de rinçage Rinçage Proportional PLUS							•	•	•
Commandes électroniques	ProSmart						Avancées C4I		

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME ISYTECH - SÉRIE 3110 - 500 X 500 MM

■ 2 PROGRAMMES ■ CARROSSERIE DOUBLE PAROI
■ OPTION ZONE DE SÉCHAGE (EN LIGNE OU EN ANGLE) ■ OPTION CONDENSEUR DE BUÉE

2 ans pièces GARANTIE

POSSIBILITÉ D'AVOIR UN SUPPORT TECHNIQUE POUR L'INSTALLATION À LA DEMANDE



HAUTEUR
UTILE 450 MM

DOTATION
- 1 CASIER VERRES
- 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

ISY31101

• Lavage + rinçage • Débit : 60 - 120 casiers / heure
• ULTRA COM PACT : Longueur totale 1150 mm.

ISY31102

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	ISY31101	ISY31102
DÉSIGNATION	Lavage - Rinçage	Prélavage - Lavage - Rinçage
DIMENSIONS (L X P X H)	1150 x 770 x 1615 mm	1968 x 770 x 1615 mm
CASIERS	500 x 500 mm	500 x 500 mm
HAUTEUR UTILE	450 mm	
CUVE DE PRÉLAVAGE - CAPACITÉ	--	70 L
PRÉLAVAGE - PUISSANCE DE POMPE		1,5 kW
PRÉLAVAGE - DÉBIT DE POMPE		720 L /min
CUVE DE LAVAGE - CAPACITÉ	70 L	
LAVAGE - RÉSISTANCE DE CUVE	10,5 kW	
LAVAGE - PUISSANCE POMPE	1,5 kW	
LAVAGE - DÉBIT POMPE	720 L / min	
SURCHAUFFEUR - CAPACITÉ	17 L	
SURCHAUFFEUR PUISSANCE (ALIM. EAU FROIDE)	16 kW	27 kW
SURCHAUFFEUR PUISSANCE (ALIM. EAU FROIDE + CONDENSEUR DE BUÉE)	12 kW	20 kW
SURCHAUFFEUR PUISSANCE (ALIM. EAU CHAUDE)	9,5 kW	15,5 kW
PUISSANCE MAX ABSORBÉE (ALIM. EAU FROIDE)	28,5 kW	41 kW
PUISSANCE MAX ABSORBÉE (ALIM. EAU FROIDE ET CONDENSEUR DE BUÉE)	24,7 kW	34,2 kW
PUISSANCE MAX ABSORBÉE (ALIM. EAU CHAUDE)	22 kW	29,5 kW
T° ALIMENTATION EAU FROIDE	10-45 °C	
T° ALIMENTATION EAU CHAUDE	45-60 °C	
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	400V - 50Hz - 3N ph	
NIVEAU DE BRUIT	< 70 db	
PRESSION DYNAMIQUE DU RÉSEAU *	2-4 bar	
POIDS BRUT	282 Kg	337 Kg

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

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME ISYTECH - SÉRIE 3110 - 500 X 500 MM

CAPACITÉS

CAPACITÉS	ISY31101		ISY31102	
DÉSIGNATION	LAVAGE - RINÇAGE		PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE	
PROGRAMMES	RAPIDE	PROLONGED CONTACT 2' (NORME DIN) *	RAPIDE	PROLONGED CONTACT 2' (NORME DIN) *
DÉBIT CASIER / HEURE	120	60	200	110
TEMPÉRATURE DE LAVAGE (C°)	63			
TEMPÉRATURE DE RINÇAGE (C°)	82			
CONSOMMATION L / HEURE	160		270	
CONSOMMATION L / CASIER	1,3	2,7	1,4	2,5

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

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

MODÈLE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (CASIERS/HEURE)	PRIX € HT
ISY31101 *	Lavage - Rinçage	2	60 - 120	12 132
ISY31102 *	Prélavage - Lavage - Rinçage		110 - 200	20 533

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

SUPPLÉMENTS

MODÈLE	DESIGNATION	PRIX € HT
P	Zone de prélavage en angle (pour ISY31102)	2 943
A	Zone de séchage en ligne 6 kW	5 527
B	Zone de séchage en angle 6 kW	10 874
E	Aspirateur de buée	1 434
R	Condenseur de buée	4 691
Z	Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	9 500

OPTIONS

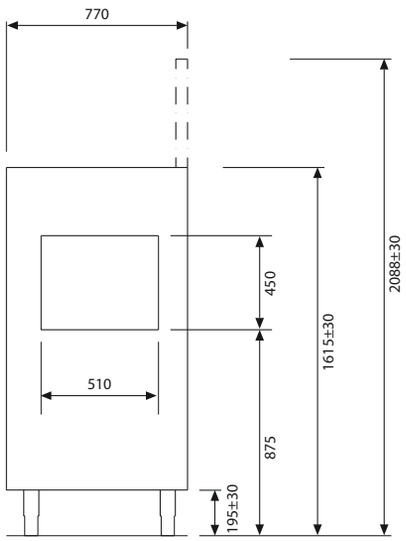
MODÈLE	DESIGNATION	PRIX € HT
W	Surchauffeur pour alimentation eau froide	344
Y	Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	493
75861	Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 180)	240
X	Bouton d'arrêt d'urgence	225
Q	Interrupteur Marche/Arrêt en façade	SUR DEMANDE
K	Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	Nous consulter

ENVIRONNEMENT PAGE 185

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME ISYTECH - SÉRIE 3110 - 500 X 500 MM

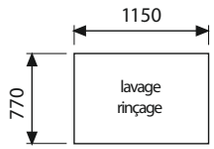
SÉRIE 3110 - *VUE DE COUPE*



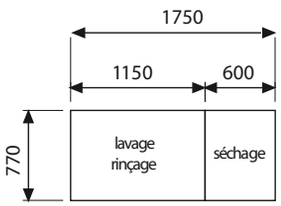


ISY31101

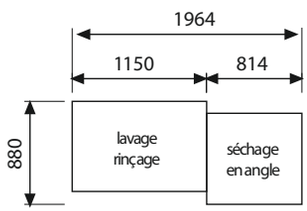
ISY31101



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE

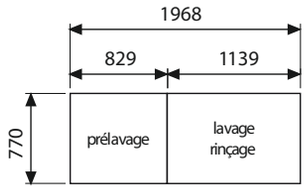


AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**

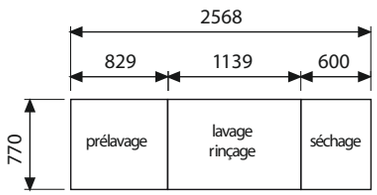


ISY31102

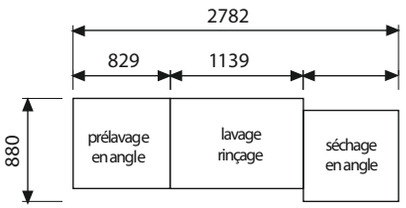
ISY31102 - *PRÉLAVAGE*



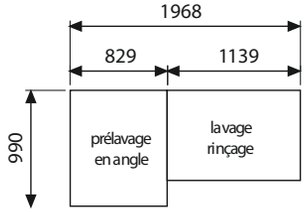
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



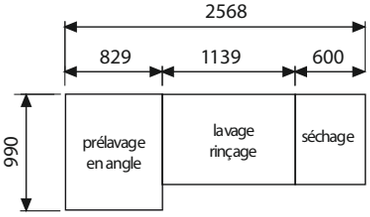
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**



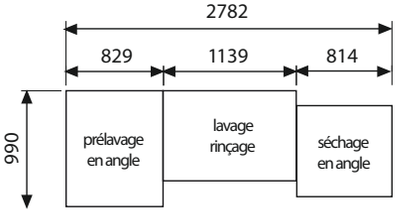
ISY31102 - *PRÉLAVAGE EN ANGLE*



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME ISYTECH - SÉRIE 3111 - 500 X 500 MM

■ 4 PROGRAMMES ■ SURPRESSEUR DE RINÇAGE ■ DOUBLE SYSTÈME DE FILTRATION INOX
■ OPTION ZONE DE SÉCHAGE (EN LIGNE OU EN ANGLE) ■ OPTION CONDENSEUR DE BUÉE

2 ans pièces GARANTIE



HAUTEUR
UTILE 450 MM

POSSIBILITÉ D'AVOIR UN SUPPORT TECHNIQUE POUR L'INSTALLATION À LA DEMANDE

DOTATION
- 1 CASIER VERRES
- 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

ISY31111

• Lavage + rinçage
• Débit : 60 - 80 - 120 - 160 casiers / heure
• ULTRA COMPACT : Longueur totale 1150 mm.

ISY31112

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

MODÈLE	ISY31111	ISY31111
Désignation	Lavage - Rinçage	Prélavage - Lavage - Rinçage
Dimensions (l x P x H)	1150 x 770 x 1615 mm	1968 x 770 x 1615 mm
Casiers	500 x 500 mm	
Hauteur utile	450 mm	
Cuve de prélavage - capacité	--	70 L
Prélavage - puissance de pompe		1,5 kW
Prélavage - débit de pompe		720 L /min
Cuve de lavage - capacité	70 L	
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW	
Lavage - Puissance pompe	1,5 kW	
Lavage - débit pompe	720 L /min	
Surchauffeur - capacité	17 L	
Surchauffeur puissance (alim. eau froide)	16 kW	27 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau froide + condenseur de buée)	12 kW	20 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau chaude)	9,5 kW	15,5 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide)	28,7 kW	41,2 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide et condenseur de buée)	24,9 kW	34,4 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau chaude)	22,2 kW	29,7 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C	
T° alimentation eau chaude	45-60 °C	
Alimentation électrique	400V - 50Hz - 3N ph	
Niveau de bruit	< 70 db	
Pression dynamique du réseau	1-4 bar	
Poids brut	292 Kg	347 Kg

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME ISYTECH - SÉRIE 3111 - 500 X 500 MM

CAPACITÉS

DÉSIGNATION	LAVAGE - RINÇAGE			
MODÈLE	RAPIDE	QUOTIDIEN	VERRES	PROLONGED CONTACT 2' (NORME DIN) *
CAPACITÉS **ISY31111**				
DÉSIGNATION	LAVAGE - RINÇAGE			
Débit Casier / Heure	160	120	80	60
Température de lavage (C°)	63	60	63	
Température de rinçage (C°)	82		65	82
Consommation L / Heure	170	130	170	130
Consommation L / Casier	1,1		2,1	2,2
CAPACITÉS **ISY31112**				
DÉSIGNATION	PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE			
Débit Casier / Heure	270	200	135	110
Température de lavage (C°)	63	60	63	
Température de rinçage (C°)	82		65	82
Consommation L / Heure	280	210	280	210
Consommation L / Casier	1,0	1,1	2,1	1,9

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

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

MODÈLE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (CASIERS/HEURE)	PRIX € HT
ISY31111	Lavage - Rinçage	4	60 - 80 - 120 - 160	14 758
ISY31112	Prélavage - Lavage - Rinçage		110 - 135 - 200 - 270	23 152



ISY31111



ISY31112

SUPPLÉMENTS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
P	Zone de prélavage en angle (pour ISY31112)	2 943
A	Zone de séchage en ligne 6 kW	5 527
B	Zone de séchage en angle 6 kW	10 874
L	Zone de séchage en ligne 9 kW	5 587
I	Zone de séchage en angle 9 kW	10 933
E	Aspirateur de buée	1 434
R	Condenseur de buée	4 691
Z	Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	9 500

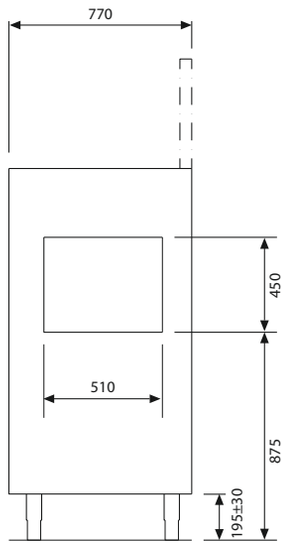
OPTIONS

MODÈLE	DESIGNATION	PRIX € HT
W	Surchauffeur pour alimentation eau froide	344
Y	Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	493
75861	Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 186)	240
X	Bouton d'arrêt d'urgence	225
Q	Interrupteur Marche/Arrêt en façade	SUR DEMANDE
K	Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	Nous consulter

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME ISYTECH - SÉRIE 3111 - 500 X 500 MM

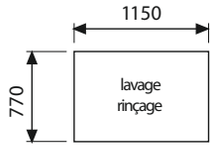
SÉRIE 3111 - *VUE DE COUPE*



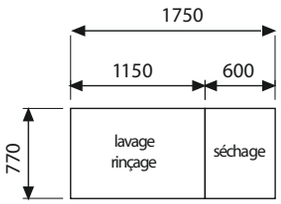


ISY31111

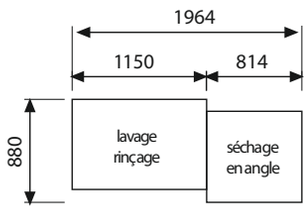
ISY31111



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE

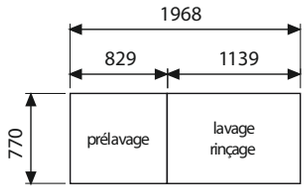


AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**

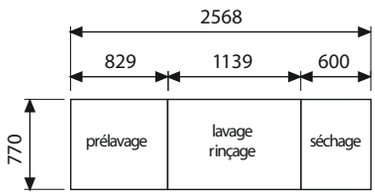


ISY31112

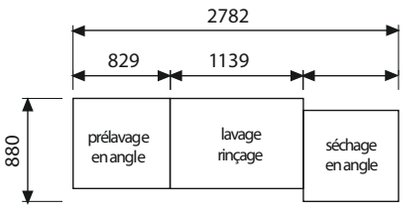
ISY31112 - *PRÉLAVAGE*



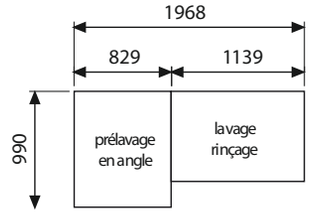
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



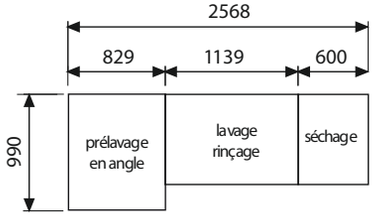
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**



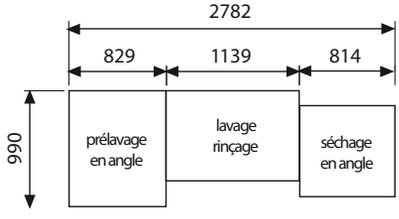
ISY31112 - *PRÉLAVAGE* EN ANGLE



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME PROTECH - SÉRIE 31211 & 31212 - 500 X 500 MM

■ 4 PROGRAMMES ■ TRIPLE RINÇAGE ■ CONSOMMATION : À PARTIR DE 0,8 LITRE / CASIER
■ OPTION ZONE DE SÉCHAGE (EN LIGNE OU EN ANGLE) ■ OPTION CONDENSEUR DE BUÉE

2 ans pièces GARANTIE



POSSIBILITÉ D'AVOIR UN SUPPORT TECHNIQUE POUR L'INSTALLATION À LA DEMANDE

DOTATION
- 1 CASIER VERRES
- 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

PR031211

• Lavage + triple rinçage
• Débit : 95 - 150 - 200 casiers / heure.

PR031212

• Prélavage + lavage + triple rinçage • Débit : 140 - 200 - 270 casiers / heure • Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage pour un assemblage sur site • Option prélavage en angle.

MODÈLE	PR031211	PR031212
Désignation	Lavage - Triple rinçage	Prélavage - Lavage - Triple rinçage
Dimensions (l x P x H)	1701 x 770 x 1615 mm	2519 x 770 x 1615 mm
Casiers	500 x 500 mm	
Hauteur utile	450 mm	
Cuve de prélavage - capacité	--	70 L
Prélavage - puissance de pompe		1,5 kW
Prélavage - débit de pompe		720 L /min
Cuve de lavage - capacité	70 L	
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW	
Lavage - Puissance pompe	2,7 kW	
Lavage - débit pompe	1 050 L /min	
Surchauffeur - capacité	17 L	
Surchauffeur puissance (alim. eau froide)	16 kW	22 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau froide + condenseur de buée)	12 kW	15 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau chaude)	9,5 kW	12,5 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide)	30,2 kW	37,7 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide et condenseur de buée)	24,9 kW	31,1 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau chaude)	23,7 kW	28,2 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C	
T° alimentation eau chaude	45-60 °C	
Alimentation électrique	400V - 50Hz - 3N ph	
Niveau de bruit	< 70 db	
Pression dynamique du réseau	1-4 bar	
Poids brut	380 Kg	550 Kg

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME PROTECH - SÉRIE 31211 & 31212 - 500 X 500 MM

CAPACITÉS

DÉSIGNATION	LAVAGE - RINÇAGE			
MODÈLE	RAPIDE	QUOTIDIEN	VERRES	PROLONGED CONTACT 2' (NORME DIN) *
CAPACITÉS **PR031211**				
DÉSIGNATION	LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE			
Débit Casier / Heure	200	150	95	95
Température de lavage (C°)	63	60	63	
Température de rinçage (C°)	85		65	85
Consommation L / Heure	160	130	160	130
Consommation L / Casier	0,8	0,9	1,7	1,4
CAPACITÉS **PR031212**				
DÉSIGNATION	PRÉLAVAGE - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE			
Débit Casier / Heure	270	200	140	140
Température de lavage (C°)	63	60	63	
Température de rinçage (C°)	85		65	85
Consommation L / Heure	220	160	220	160
Consommation L / Casier	0,8		1,6	1,1

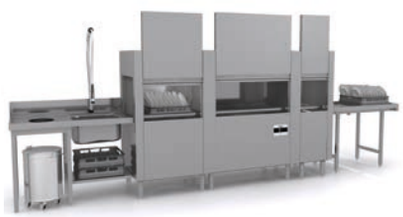
** Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.*

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

MODÈLE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (CASIERS/HEURE)	PRIX € HT
PR031211	Lavage - Triple rinçage	4	95 - 150 - 200	20 477
PR031212	Prélavage - Lavage - Triple rinçage		140 - 200 - 270	28 358



PR031211



PR031212

SUPPLÉMENTS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
P	Zone de prélavage en angle (pour PR031212)	2 943
A	Zone de séchage en ligne 6 kW	5 527
B	Zone de séchage en angle 6 kW	10 874
L	Zone de séchage en ligne 9 kW	5 587
I	Zone de séchage en angle 9 kW	10 933
E	Aspirateur de buée	1 434
R	Condenseur de buée	4 691
Z	Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	9 500

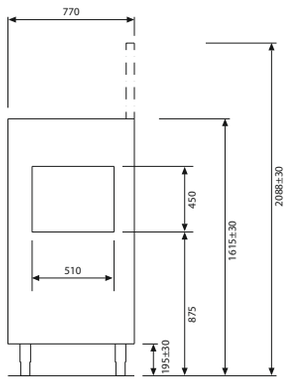
OPTIONS

MODÈLE	DESIGNATION	PRIX € HT
W	Surchauffeur pour alimentation eau froide	344
Y	Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	493
75861	Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 186)	240
X	Bouton d'arrêt d'urgence	225
Q	Interrupteur Marche/Arrêt en façade	SUR DEMANDE
K	Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	Nous consulter

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME PROTECH - SÉRIE 31211 & 31212 - 500 X 500 MM

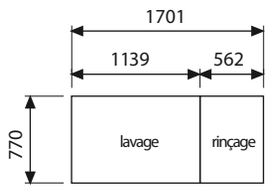
SÉRIE 31212 - *VUE DE COUPE*



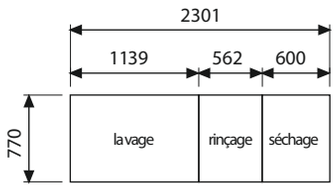


PRO31211

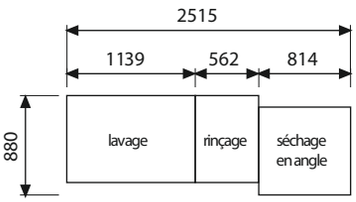
PRO31211



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE

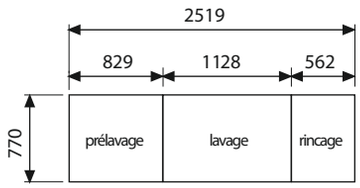


AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**

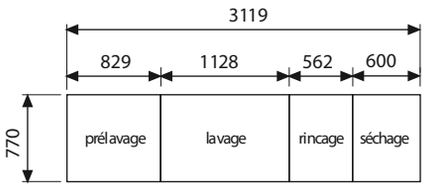


PRO31212

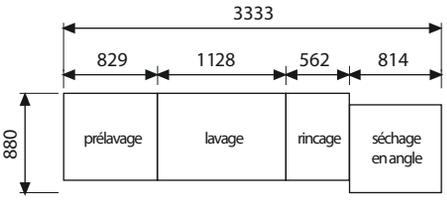
PRO31212 - *PRÉLAVAGE*



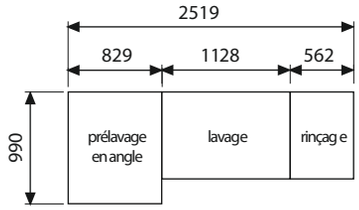
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



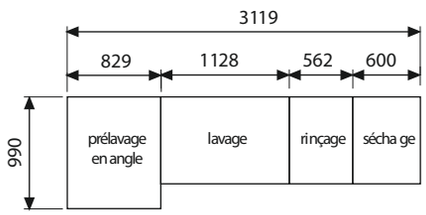
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**



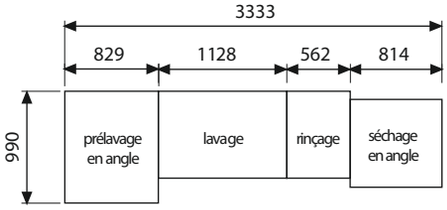
PRO31212 - *PRÉLAVAGE EN ANGLE*



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE

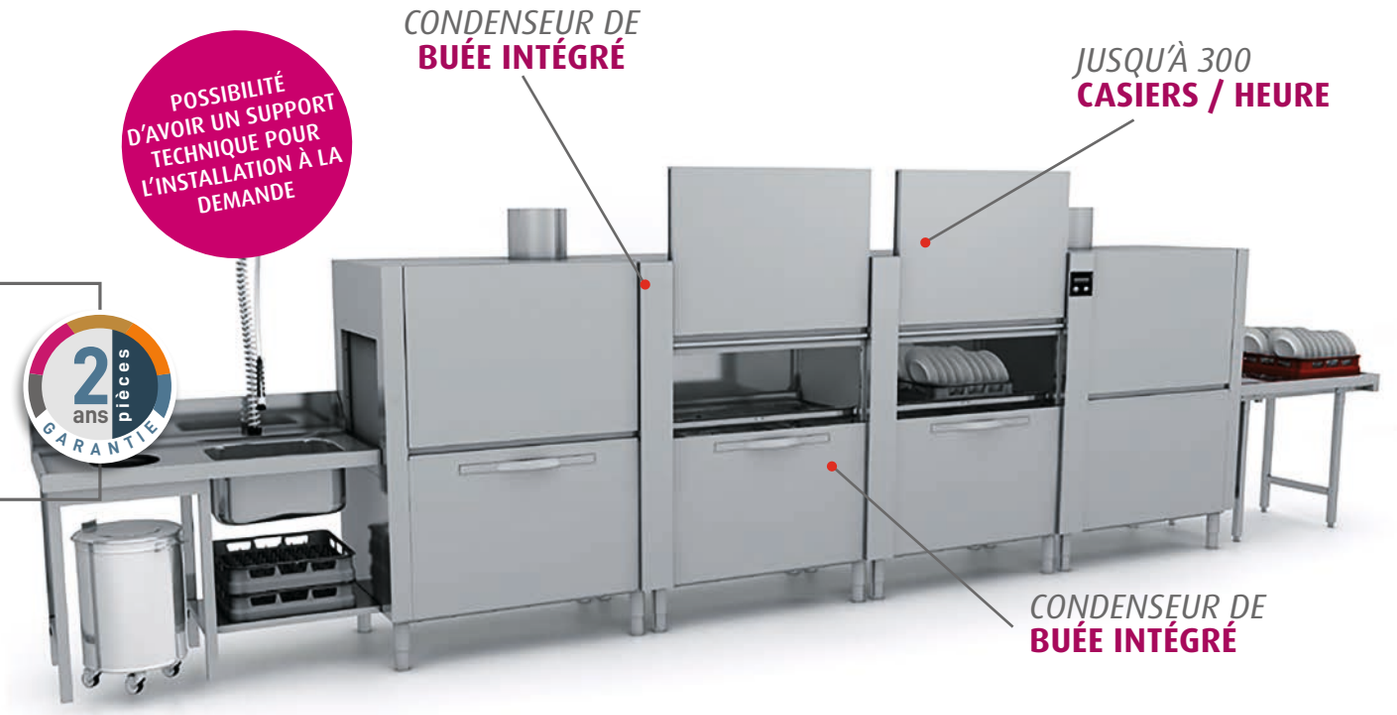


AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME TOPTECH - SÉRIE 3122 - 500 X 500 MM

■ 5 PROGRAMMES ■ POSSIBILITÉ PRÉLAVAGE RENFORCÉ ET LAVAGE DOUBLE
■ TRIPLE RINÇAGE ■ SURPRESSEUR DE RINÇAGE ■ ZONE DE SÉCHAGE INTÉGRÉE



DOTATION	- 1 CASIER VERRES - 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

TOP31221

• Lavage + triple rinçage + séchage • Équipé d'un condenseur de buée • Débit : 95 - 120 - 160 - 210 casiers / heure • Possibilité de livrer séparément la zone de séchage pour un assemblage sur site • Option séchage en angle.

TOP31222

• Prélavage renforcé + lavage + triple rinçage + séchage • Équipé d'un condenseur de buée • Débit : 160 - 165 - 180 - 210 - 270 casiers / heure • Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage et la zone de séchage pour un assemblage sur site • Option prélavage en angle • option séchage en angle.

TOP31223

• Prélavage renforcé + double lavage + triple rinçage + séchage • Équipé d'un condenseur de buée • Débit : 160 - 210 - 230 - 250 - 300 casiers / heure • Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage et la zone de séchage pour un assemblage sur site • Option prélavage en angle • Option séchage en angle.

RETROUVEZ TOUS NOS
ENVIRONNEMENTS PAGE 185



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME TOPTECH - SÉRIE 3122 - 500 X 500 MM

■ 5 PROGRAMMES ■ POSSIBILITÉ PRÉLAVAGE RENFORCÉ ET LAVAGE DOUBLE
■ TRIPLE RINÇAGE ■ SURPRESSEUR DE RINÇAGE ■ ZONE DE SÉCHAGE INTÉGRÉE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	TOP31221	TOP31222	TOP31223
Désignation	Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée	Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée	Prélavage renforcé - Double lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée
Dimensions (l x P x H)	2278 x 770 x 1615 mm	3407 x 770 x 1615 mm	4535 x 770 x 1615 mm
Casiers	500 x 500 mm		
Hauteur utile	450 mm		
Cuve de prélavage - capacité	--	70 L	
Prélavage - résistance de cuve		10,5 kW	
Prélavage - puissance de pompe		2,7 kW	
Prélavage - débit de pompe		1050 L /min	
Cuve de lavage - capacité	70 L		70 L x 2
Lavage - résistance de cuve	12 kW		12 kW x 2
Lavage - Puissance pompe	2,7 kW		2,7 kW x 2
Lavage - débit pompe	1 000 L/min		1 000 L/min x 2
Surchauffeur - capacité	17 L		
Surchauffeur puissance (alim. eau froide)	12 kW	16 kW	
Condenseur de buée - puissance ventilateur	0,18 kW		
Condenseur de buée - débit ventilateur	700 m³ / heure		
Séchage - puissance ventilateur	0,55 kW		
Séchage - débit ventilateur	1 400 m³ / heure		
Séchage - puissance chauffe	9 kW		
Séchage - température	65 °C		
Puissance max absorbée (alim. Eau froide)	37,4 kW	44,1 kW	46,8 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C		
Alimentation électrique	400V - 50Hz - 3N ph		
Niveau de bruit	< 70 db		
Pression dynamique du réseau	1-4 bar		
Poids brut	520 Kg	690 kg	860 kg

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

MODÈLE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (CASIERS/HEURE)	PRIX € HT
TOP31221	Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée	5	95 - 120 - 160 - 210	36 022
TOP31222	Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée		160 - 165 - 180 - 210 - 270	47 372
TOP31223	Prélavage renforcé - Double lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée		160 - 210 - 230 - 250 - 300	58 374



TOP31221 TOP31222 TOP31222

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME TOPTECH - SÉRIE 3122 - 500 X 500 MM

■ 5 PROGRAMMES ■ POSSIBILITÉ PRÉLAVAGE RENFORCÉ ET LAVAGE DOUBLE
■ TRIPLE RINÇAGE ■ SURPRESSEUR DE RINÇAGE ■ ZONE DE SÉCHAGE INTÉGRÉE

CAPACITÉS

DÉSIGNATION	LAVAGE - RINÇAGE				
MODÈLE	RAPIDE	QUOTIDIEN	INTENSIF	VERRES	PROLONGED CONTACT 2' (NORME DIN) *
CAPACITÉS **TOP31221**					
DÉSIGNATION	LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE				
Débit Casier / Heure	210	160	120		95
Température de lavage (C°)	63	60	63	60	
Température de rinçage (C°)		82		65	82
Consommation L / Heure	140	120	160	140	120
Consommation L / Casier	0,7	0,8	1,3	1,2	1,3
CAPACITÉS **TOP31222**					
DÉSIGNATION	PRÉLAVAGE RENFORCÉ - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE				
Débit Casier / Heure	270	210	180	160	165
Température de lavage (C°)	63	60	63	60	
Température de rinçage (C°)		82		65	82
Consommation L / Heure	170	150	200	180	150
Consommation L / Casier	0,6	0,7	0,9	1,1	0,9
CAPACITÉS **TOP31223**					
DÉSIGNATION	PRÉLAVAGE RENFORCÉ - DOUBLE LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE				
Débit Casier / Heure	300	250	210	160	230
Température de lavage (C°)	63	60	63	60	
Température de rinçage (C°)		82		65	82
Consommation L / Heure	170		200	180	150
Consommation L / Casier	0,6	0,7	0,9	1,1	0,7

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

SUPPLÉMENTS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
P	Zone de prélavage en angle (pour ISY31112)	2 943
I	Zone de séchage en angle 9 kW	10 933
Z	Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	9 500

OPTIONS

MODÈLE	DESIGNATION	PRIX € HT
Y	Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	493
75861	Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux COLGED page 186)	240
X	Bouton d'arrêt d'urgence	225
Q	Interrupteur Marche/Arrêt en façade	SUR DEMANDE
K	Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	Nous consulter

RETROUVEZ TOUS NOS
ENVIRONNEMENTS PAGE 185



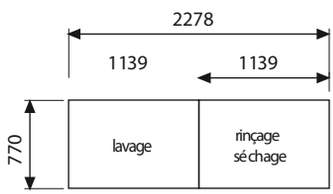
LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME TOPTECH - SÉRIE 3122 - 500 X 500 MM

SÉRIE 3122 - *VUE DE COUPE*

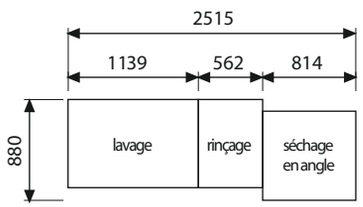


TOP31221

TOP31221

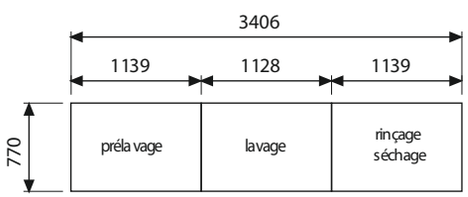


AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**

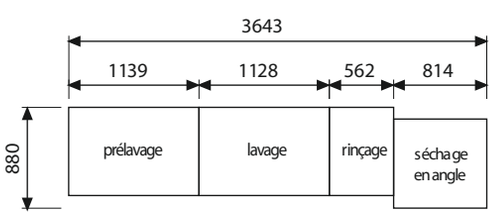


TOP31222

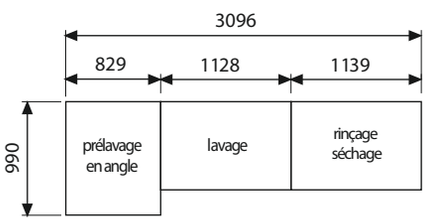
TOP31222 - *PRÉLAVAGE*



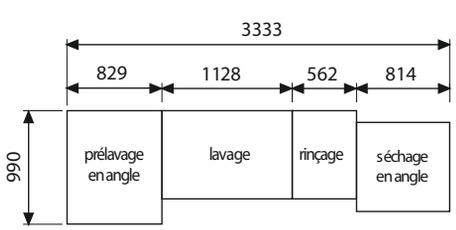
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**



TOP31222 - *PRÉLAVAGE EN ANGLE*



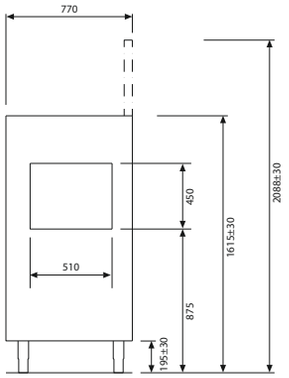
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
GAMME TOPTECH - SÉRIE 3122 - 500 X 500 MM

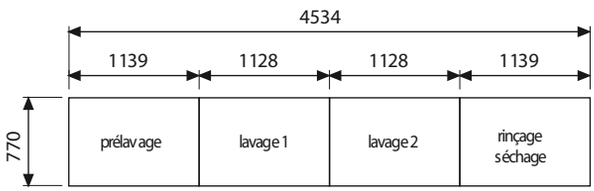
SÉRIE 3122 - *VUE DE COUPE*



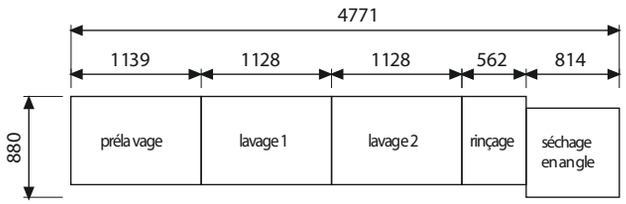


TOP31223

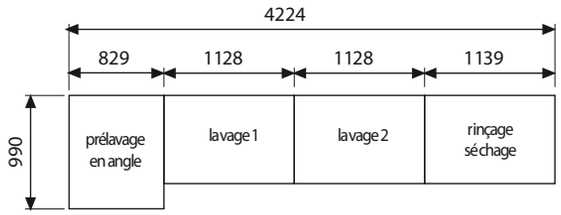
TOP31223 - *PRÉLAVAGE*



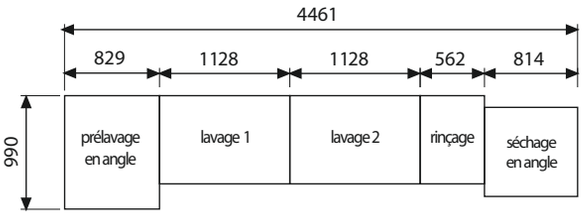
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**



TOP31223 - *PRÉLAVAGE EN ANGLE*



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE **EN ANGLE**



RETROUVEZ TOUS NOS
ENVIRONNEMENTS PAGE 185



ENVIRONNEMENT

TABLES AVEC BAC

• Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10e) • Bords anti-ruissellement avec retombées de 40 mm • Étagère basse piètements à vérins réglables • Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox • Bac de 500 x 500 x 250 mm • Dosseret pré-percé pour douchette.



MODÈLE	DESIGNATION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75451	1 bac à droite	Droite	1200 x 700 x 850	1 516
75456	1 bac à gauche	Gauche		1 516
75452	1 bac à droite	Droite	1500 x 700 x 850	1 642
75457	1 bac à gauche	Gauche		1 642
75453	1 bac à droite	Droite	1800 x 700 x 850	1 743
75458	1 bac à gauche	Gauche		1 743

TABLES AVEC BAC + TVO

• Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10e) • Bords anti-ruissellement avec retombées de 40 mm • Étagère basse piètements à vérins réglables • Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox • bac de 500 x 500 x 250 mm • Dosseret pré-percé pour douchette • Trou vide ordure avec collerette caoutchouc en option.



MODÈLE	DESIGNATION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75446	1 bac à droite	Droite	1200 x 700 x 850	1 731
75441	1 bac à gauche	Gauche		1 731
75447	1 bac à droite	Droite	1500 x 700 x 850	1 934
75442	1 bac à gauche	Gauche		1 934
75448	1 bac à droite	Droite	1800 x 700 x 850	2 131
75443	1 bac à gauche	Gauche		2 131

TABLES DE JONCTION AVEC BAC

• Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10e) • Bords anti-ruissellement avec retombées de 40 mm • Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox • Bac de 500 x 500 x 250 mm • Dosseret pré-percé pour douchette.



MODÈLE	DESIGNATION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
717101	1 bac à droite	Droite	700 x 700	901
717102	1 bac à gauche	Gauche		901
717103	1 bac à droite	Droite	1000 x 700	1 033
717104	1 bac à gauche	Gauche		1 033
717105	1 bac à droite	Droite	1300 x 700	1 158
717106	1 bac à gauche	Gauche		1 158

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE
ENVIRONNEMENT

ENVIRONNEMENT

TABLES D'ENTRÉE OU DE SORTIE LISSES



MODÈLE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75482	Gauche/droite	700 x 700 x 850	764
75483	Gauche/droite	1100 x 700 x 850	788

TABLES DE SORTIE POUR MACHINES ÉQUIPÉES D'UN TUNNEL DE SÉCHAGE



MODÈLE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75484	Gauche/droite	700 x 700 x 850	842
75485	Gauche/droite	1100 x 700 x 850	878

TABLES FIXES À ROULEAUX



MODÈLE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
717066	Gauche/droite	1145 x 630 x 875	1 650
717067		1645 x 630 x 875	2 275
717086		2145 x 630 x 875	3 021
717087		2645 x 630 x 875	3 725

TABLES MOBILES À ROULEAUX



MODÈLE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
717069	Gauche/droite	1145 x 640 x 875	3 725
717070		1646 x 640 x 875	3 558
717088		2145 x 640 x 875	4 776

ENVIRONNEMENT

TABLES D'ANGLE

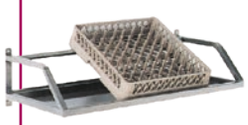




MODÈLE	DESIGNATION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CHARGEUR D'ANGLE MÉCANISÉ				
75480	Table d'entrée d'angle entrainée par la machine	Gauche	600 x 650 x 850	2 084
75481		Droite		2 084
COURBES MÉCANISÉES (POUR LA SORTIE UNIQUEMENT)				
75500	Courbe mécanisée à 90°	Gauche/droite	800 x 800 x 875	4 639
75660DX	Courbe mécanisée à 180°	Droite	1400 x 800 x 785	7 245
75660SX		Gauche		7 245
COURBES À -90° À ROULEAUX LIBRES				
717068	--	Gauche/droite	1100 x 1100 x 875	2 568

ÉTAGÈRES MURALES





MODÈLE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ET11050	Étagère murale pour casiers 500 x 500	1100 x 500	300
ET16050		1600 x 500	340
ET21050		2100 x 500	419
ETI11050	Étagère murale inclinée avec tôle de fond pour casiers 500 x 500	1100 x 500	587
ETI16050		1600 x 500	690
ETI21050		2100 x 500	718

ADOUCISSEURS D'EAU
7, 12 & 18 LITRES

■ PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE ■ RÉGÉNÉRATION RETARDÉE

NOUVEAUTÉ



	MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)
1	ADC7LCS	546 x 240 x 420
2	ADC12LCS	775 x 240 x 420
3	ADC18LCS	1056 x 240 x 420

CARACTÉRISTIQUES

PRESSION MINIMALE : 2,5 kg/cm2 — **PRESSION MAXIMALE** : 6 kg/cm2
TEMPÉRATURE MINIMALE : 4 °C. — **TEMPÉRATURE MAXIMALE** : 35 °C

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 220 V - 12 Vac / 50 Hz.

ADOUCISSEURS D'EAU

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

MODÈLE	DESCRIPTION	VOL. RÉSINE (L)	CONNECTION	CAPACITÉ °HF X M³	CONSOMMATION DE SEL (KG)	DÉBIT TRAVAIL M³/H	DÉBIT POINTE M³/H	PRIX € HT
ADC7LCS	Denver Plus Blue 7	7	3/4"	16/22/27	0,4/0,6/0,8	0,3	0,5	990
ADC12LCS	Denver Plus Blue 12	12		40/49/60	0,7/1/1,4	0,5	0,7	1 050
ADC18LCS	Denver Plus Blue 18	18		57/97/117	1,1/2,2/4,5	0,8	1,2	1 090

ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTION	NOTES	PRIX € HT
KITPREFIL	kit préfiltre	porte cartouche 3/4', insert laiton, cartouche bobinée 20µ, clé, support	40
FLEXINOX	flexible inox	Pour raccordement	28

ADOUCISSEURS D'EAU
20 /25 LITRES & 34/58 LITRES

nosem® Kinetico water systems

■ POSSIBILITÉ D'ALIMENTER PLUSIEURS APPAREILS

20 /25 LITRES
ALIMENTATION EAU CHAUDE / FROIDE.



AQUAKINETIC



34/58 LITRES,
ALIMENTATION EAU CHAUDE / FROIDE.
|
FONCTIONNEMENT EN EAU CHAUDE MAXIMUM 50°C
POUR UNE MISE EN TEMPÉRATURE PLUS RAPIDE DES BAINS DE LAVAGE DES MACHINES À LAVER.

CC206C

ADOUCISSEURS D'EAU

RÉSINE HAUTE PERFORMANCE : Homologuée par le Ministère de la santé, longue durée de vie.
PAS DE RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES : Fiables, pas d'horloges ni de circuits imprimés à régler, ajuster, réparer ou remplacer.
LIT DE RÉSINE COMPACTE : Permet une efficacité augmentée, économise le sel et l'eau.
RÉGÉNÉRATION À CONTRE COURANT EN EAU DOUCE : Faible consommation d'eau et de sel.
MATÉRIAU ANTI-CORROSION : Longue durée de vie même dans un environnement agressif.

SYSTÈME INTÉGRÉ DANS LE BAC À SEL : gain de place en laverie.
VOLUMÉTRIQUES : Éliminent les gaspillages de sel, d'eau ainsi que les passages intempestifs en eau dure.
SYSTÈME DE 2 COLONNES : Une production d'eau douce en continu quelle que soit la demande.
FONCTIONNEMENT ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE SANS ÉLECTRICITÉ : Il suffit d'ajouter du sel.

MONTÉS SUR ROULETTES POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE DES SOLS HACCP

MODÈLE	AQUAKINETIC	CC206C
Dimensions des colonnes (mm)	2 x (150 x 330)	
Volume de résine par colonne (L)	2 x 4,5	
Type de résine	Résine cationique fine mesh	Résine uniforme cationique
Type de colonne	Polyéthylène enroulé	Zytel
Type de régénération	Contre courant	
Type de compteur d'eau (l/min)	Turbine polypropylène	Hydraulique volumétrique
Pression dynamique (bars)	1,0 - 8,6	1 - 9
Fonctionnement en service	Flux descendant	Flux ascendant
Température de fonctionnement (°C)	2 -50	
Dureté max. (°Th F)	51	
Débit (l/min)	20 - 25	34 - 58
Configuration du débit	Alternance (2 colonnes)	
Volume de régénération (L)	34	19
Temps de régénération (min)	11	
Débit du lavage à contre courant (l/min)	5,3	2,65
Consommation de sel / régé. (Kg)	0,498	0,226 - 0,453
Raccordement entrée - sortie	Connecteur spécifique 1"	Raccord rapide 1 - 3/4
Raccordement évacuation (mm)	Tube polyéthylène 1/2	
Raccordement saumurage	Tube polyéthylène 3/8"	
Capacité en sel (pastilles) (kg)	7	18
Alimentation électrique	Aucune	
Dimensions de l'appareil L x P x H (mm)	200 x 465 x 537	355 x 355 x 558
Poids à vide / en fonctionnement (kg)	15,7 - 17,1	27,2 - 50
PRIX € HT	**1 651**	**1 877**

OPTION

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
BYPASS	Bypass eau froide pour CC206C (jusqu'à 50°C)	121

CASIERS DE LAVAGE - 500 X 500
CASIERS POUR LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE

CASIERS UNIVERSELS - CASIERS À COUVERTS



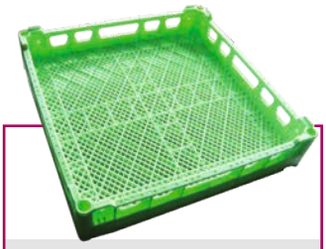
Casier à couverts en vrac hauteur utile 75 mm. Peut recevoir 2 casiers à couverts 52640

MODÈLE	PRIX € HT
52670	50



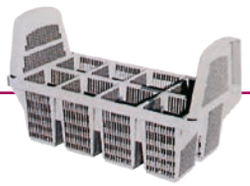
Casier universel avec barre inox pour lavage 9 plateaux gastros

MODÈLE	PRIX € HT
52678	91



Casier à couverts en vrac hauteur utile 75 mm ; maille serrée. Peut recevoir 2 casiers à couverts 52640

MODÈLE	PRIX € HT
52671	50



8 cases de 9 x 9
Dimensions :
190 x 190 x 455 mm

MODÈLE	PRIX € HT
52640	36

CASIERS À ASSIETTES



Pour 18 assiettes plates ou 12 creuses ou 9 plateaux < 450 mm

MODÈLE	PRIX € HT
52695	56



Casier sans fond pour 15 grandes assiettes plates ou creuses à partir de ø 18 cm

MODÈLE	PRIX € HT
52700	60



Casier en fil rilsan pour 8 grandes assiettes ø 32 cm ou 16 assiettes ø 24 cm

MODÈLE	PRIX € HT
C983027	111

CASIERS À VERRES ET TASSES



Casier pour 16 tasses inclinées, 110 x 110 mm

MODÈLE	PRIX € HT
HAUTEUR UTILE **145 MM**	
52674	87



Casier 25 cases pour verres ø 90 mm

MODÈLE	PRIX € HT
HAUTEUR UTILE **75 MM**	
52684	88
HAUTEUR UTILE **110 MM**	
52710	114
HAUTEUR UTILE **150 MM**	
52711	124



Casier 36 cases pour verres ø 74 mm

MODÈLE	PRIX € HT
HAUTEUR UTILE **75 MM**	
52689	87
HAUTEUR UTILE **110 MM**	
52714	114
HAUTEUR UTILE **150 MM**	
52715	124

Franco à partir de 450 € HT
Port en sus pour commande inférieure

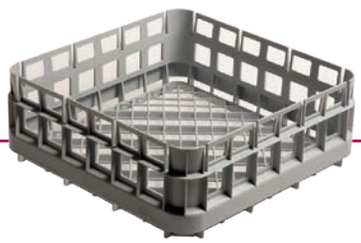
AUTRES CASIERS, ET ACCESSOIRES : NOUS CONSULTER

■ JUSQU'À 22 ASSIETTES Ø 31 CM





CASIERS ET ACCESSOIRES POUR LAVE-VERRES 400 X 400



Casier 400 x 400 x 150 mm

MODÈLE	PRIX € HT
C706140	76



Insert porte assiettes pour casier 400 x 400 mm capacité 9 assiettes (sans casier et uniquement compatible avec casier C706140)

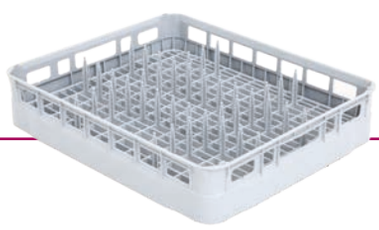
MODÈLE	PRIX € HT
C800003	23



Godet à couverts 105 x 105 x 140 mm

MODÈLE	PRIX € HT
C800002	11

CASIERS ET ACCESSOIRES POUR LAVE-VERRES 600 X 500



Casier à assiettes. Pour 24 assiettes plates Ø 240 mm ou 22 grandes assiettes plates ou creuses Ø 310 mm

MODÈLE	PRIX € HT
70180	139



Casier universel à fond plat

MODÈLE	PRIX € HT
70181	139



Casier à couverts en vrac 4 cases Dimensions 217 x 217 x 140 mm

MODÈLE	PRIX € HT
C780081	39

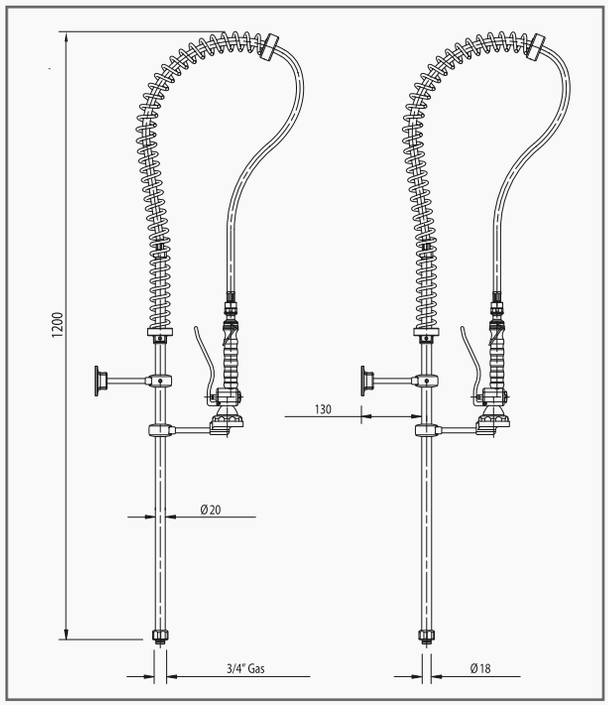
PLUS DE MODÈLES DE CASIER SUR DEMANDE

ROBINETTERIE
ROBINETS - DOUCHETTES - MÉLANGEURS

ENSEMBLE DOUCHETTE AVEC MÉLANGEUR MONOTROU À CROISILLONS



FLEXIBLE TRESSE
INOX PLASTIFIÉ

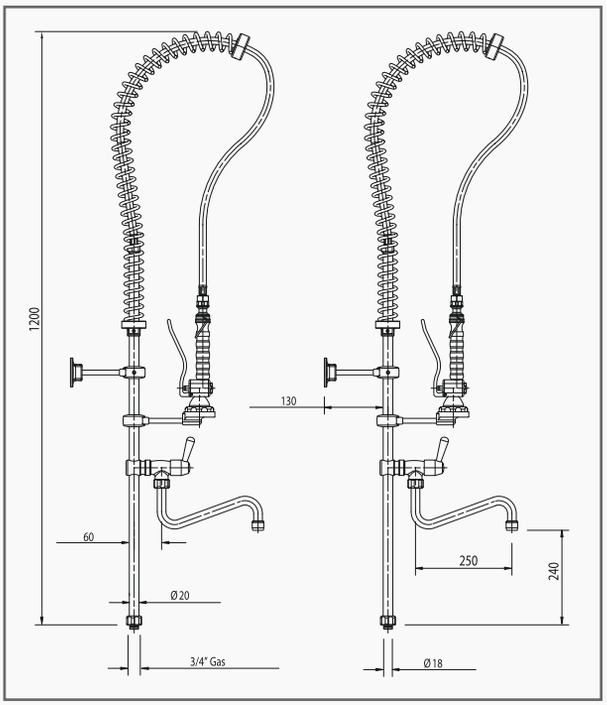


MODÈLE	PRESSION MAXIMUM DE LAVAGE (BAR)	DÉBIT MAXIMUM À 4 BARS	POIDS (KG)	PRIX € HT
DP607STE	5	17 L/MIN	5	445

ENSEMBLE DOUCHETTE AVEC MÉLANGEUR MONOTROU À CROISILLONS ET COL DE CYGNE



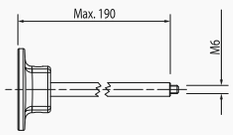
FLEXIBLE TRESSE
INOX PLASTIFIÉ



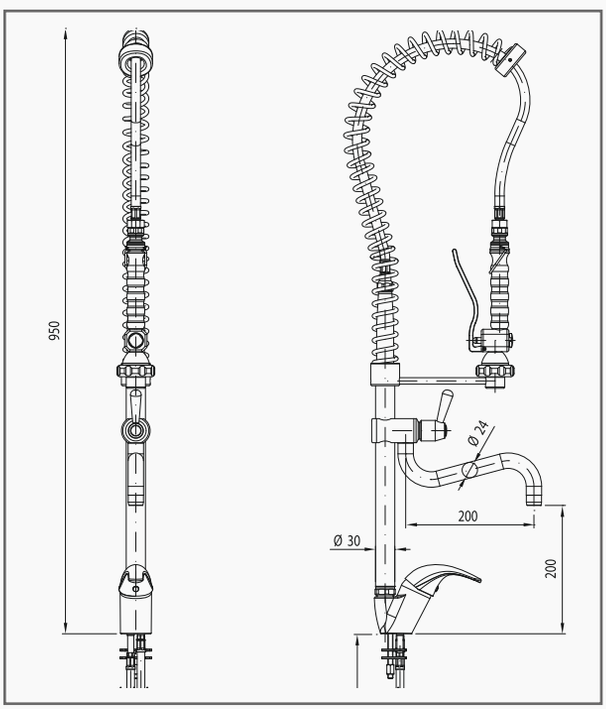
MODÈLE	PRESSION MAXIMUM DE LAVAGE (BAR)	DÉBIT MAXIMUM À 4 BARS	POIDS (KG)	PRIX € HT
DP607	5	17 L/MIN	6	445

ENSEMBLE DOUCHETTE AVEC COL DE CYGNE AVEC MITIGEUR.





BRIDE POUR
ANCRAGE MURAL



MODÈLE	PRESSION MAXIMUM DE LAVAGE (BAR)	DÉBIT MAXIMUM À 4 BARS	POIDS (KG)	PRIX € HT
DP608	5	18 L/MIN	7,5	472

DOUCHETTE AVEC SUPPORT FLEXIBLE DE 2.00 M



MODÈLE	PRIX € HT
DLFM	227

MÉLANGEUR 2 TROUS MURAL AVEC COL DE CYGNE DE 300 MM Ø 18 MM



MODÈLE	PRIX € HT
DP603	107

MÉLANGEUR MONOTROU SUR TABLE AVEC COL DE CYGNE DE 300 MM Ø 18 MM.



MODÈLE	PRIX € HT
DP604	140

baron

NOUVEAUTÉ

GAMME 650

198 Feux gaz tops et fourneaux
199 Tops & fourneaux plaques électriques
200 Plaque vitrocéramiques
201 Plaques à induction
202 Grillades gaz ou électriques
204 Grillades pierres de lave gaz
205 Grills à barreaux électriques
206 Friteuses gaz ou électriques
207 Bains-marie électriques & cuiseurs à pâtes électriques
208 Éléments neutres
209 soubassements baie libre & piètements
210 soubassements réfrigérés sans dessus

QUEEN700

214 Tops feux vifs et plaque coup de feu
215 Woks 1 feu et 2 feux
216 Fourneaux gaz sur fours
218 Tops et fourneaux électriques
222 Plaques à induction
223 Tops neutres et bains-marie
224 Grillades gaz ou électriques
226 Grillades gaz pierres de lave
227 Cuiseurs à pâtes monoblocs gaz ou électriques
228 Friteuses monoblocs gaz ou électriques
230 Marmites gaz ou électriques
231 Sauteuses gaz ou électriques
232 Soubassements réfrigérés sans dessus
233 Soubassements fours
234 Soubassements neutres
236 Accessoires et options

QUEEN900

240 Éléments tops feux vifs et plaque coup de feu
242 Fourneaux gaz sur fours
244 Fourneaux coup de feu gaz
246 Détails et options feux vifs
247 Tops et fourneaux électriques
248 Plaques de cuisson à induction
249 Top neutres et bains-marie
250 Grillades gaz ou électriques
252 Grillades gaz pierres de lave
253 Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques
254 Friteuses monoblocs gaz ou électriques
256 Marmites rondes 50, 110 et 150 litres
258 Sauteuses basculantes
259 Soubassements fours GN 2/1
260 Soubassements neutres et options
262 Accessoires et options

GAMME 1100

266 Feux vifs et fourneaux gaz
268 Plaques coup de feu gaz
269 Plaques de cuisson vitrocéramique
270 Plaques de cuisson à induction
271 Plaques coup de feu électrique
272 Bains-marie éléments neutres
273 Éléments neutres, tops ou monoblocs
274 Grillades gaz tops ou monoblocs
276 Grillades électriques tops ou monoblocs
278 Cuiseurs à pâtes
279 Friteuses gaz et électriques
280 Accessoires et soubassements baie libre
281 Barres de dressage, étagères

2 ans pièces GARANTIE



CUISSON

MODULAIRE

GAMME 650

baron

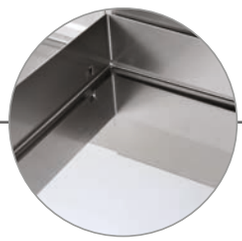
GRILLES EN FONTE SUR **LA TABLE DE CUISSON**



LE FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1 EST DISPONIBLE **EN VERSION STATIQUE OU VENTILÉE**



GRILLADE ET PLANCHAS ÉQUIPÉS DE REBORDS **DE POURTOUR ANTI-PROJECTIONS**



UNE LIGNE D'APPAREILS DE CUISSON AUX DIMENSIONS RÉDUITES, *CONÇUE POUR CEUX QUI, DANS UN PETIT ESPACE, NE VEULENT PAS RENONCER AUX GRANDES PERFORMANCES.*

RÉALISÉE EN ACIER INOX AISI 304, FINIE DE FAÇON RAFFINÉE **AVEC UN SATINAGE SCOTCH BRITE**, *ELLE SE PRÉSENTE AVEC DES ANGLES ARRONDIS ET DES RÉCIPIENTS D'UNE GRANDE CAPACITÉ ; ELLE A 650 MM DE PROFONDEUR (600 MM quand il n'y a pas de mitres) ET 400/600/700/800/1000 MM DE LARGEUR MODULAIRE. LA SÉRIE EST COMPLÉTÉE PAR DES SOUBASSEMENTS OUVERT, AVEC PORTE(S) OU DES SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS.*

LES APPAREILS SONT FACILEMENT MODULABLES L'UN AVEC L'AUTRE, AFIN DE CONSTITUER UNE UNITÉ, COMPACTE, SANS ESPACES, GRÂCE À UN PROFIL COUVRE-JOINTS (en option, 60CGN page 209) QUI GARANTIT LA PROTECTION CONTRE LES FUITES ET DONC **LA PLUS GRANDE HYGIÈNE**. *HAUTES CHEMINÉES, BOUTONS ERGONOMIQUES MONTÉS SUR UN TABLEAU DE BORD INCLINÉ POUR EN FACILITER LA VISIBILITÉ : VOILÀ CE QUI CONFÈRE À LA GAMME 650 UNE UTILISATION FACILE DÈS LA PREMIÈRE APPROCHE.*

TOUS LES MODÈLES SONT APPROUVÉS CE.

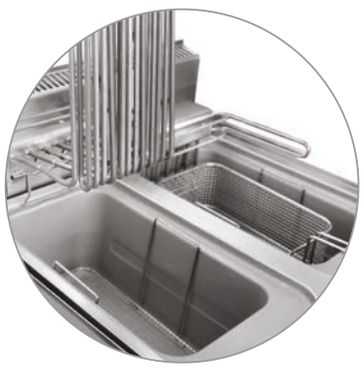
RÉALISÉE EN ACIER **INOX AISI 304**



PROFONDEUR 600 - 650 MM

LES ÉLÉMENTS GAZ SONT EN 650 MM DE PROFONDEUR LIVRÉS AVEC UNE MITRE ARRIÈRE, LES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES TOP ET LES NEUTRES ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM SANS MITRE.

NETTOYAGE OPTIMAL & COMPLET GRÂCE
AUX RÉSISTANCES CHAUFFANTES ET RELEVABLES



LES NOUVELLES MANETTES :
PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE



FOURS AUX DIMENSIONS GN 1/1 AVEC
DES PAROIS INTERNES EN ACIER INOXYDABLE





GAMME 650
TOPS & FOURNEAUX FEUX GAZ

■ TOUT INOX AISI 304 ■ GRILLES EN FONTE ÉMAILLÉE MAT

2 ans pièces GARANTIE



GRILLES EN FONTE SUR LA TABLE DE CUISSON À BRAS LONGS **PERMETTANT D'Y POSER ÉGALEMENT DE PETITES CASSEROLES.**

BRÛLEURS À FLAMME STABILISÉE AVEC VEILLEUSE ET THERMOCOUPLE **POUR GARANTIR LE MAXIMUM DE SÉCURITÉ.**

FEUX **GAZ**

• Puissance des feux 3,5 kW et 5,5 kW • Construction tout inox 18/10 • Brûleurs à flamme stabilisée avec veilleuse et thermocouple • Chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Grilles en fonte émaillée mat.

FOURS : Soubassement fours GN 1/1 tout inox • Capacité 3 niveaux • Four électrique, statique ou ventilé, puissance : 4,2 kW, alimentation : 400 V • Four gaz statique puissance 5 kW.

MODÈLE	FEUX VIFS (NB)	FEUX 3,5 KW (NB)	FEUX 5,5 KW (NB)	FOUR GAZ 5 KW	FOUR ELEC. 4,2 KW	DIMENSIONS *L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
FEUX VIFS GAZ									
60PCG411	2	1	1	-	-	400 x 650 x 295/490	9	19	916
60PCG722	4	2	2			700 x 650 x 295/490	18	27	1 447
DESSUS FEUX VIFS **SUR FOURS (ÉLECTRIQUES OU GAZ)**									
60PCGFE722	4	2	2	-	Statique	700 x 650 x 870/1065	26,4	68	2 959
60PCGFEV722					Ventilé				3 161
60PCGF722	4	2	2	Statique	--	700 x 650 x 870/1065	23	80	2 917
60PCGF1122	6	3	3			1100 x 650 x 870/1065	32	120	3 778



60PCG411 | 60PCG722 | 60PCGFE722 | 60PCGFEV722 | 60PCGF722 | 60PCGF1122

■ COMMUTATEURS À 7 POSITIONS



LES PLAQUES SONT FIXÉES HERMÉTIQUEMENT AU PLAN **POUR UN NETTOYAGE PLUS FACILE.**

LE FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1 EST DISPONIBLE EN VERSION **STATIQUE OU VENTILÉE.**

2 ans pièces GARANTIE

PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Plaques électriques en fonte rondes Ø 230 mm de forte puissance • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité • Alimentation Tri 400 V + N + T.

TOPS PLAQUES ÉLECTRIQUES : 60PCE400 commutable en mono 230 V + T.
FOURS ÉLECTRIQUES : Soubassement fours GN 1/1 tout inox • Capacité 3 niveaux • Four électrique, statique ou ventilé, puissance : 4,2 kW, alimentation : 400 V.

MODÈLE	PLAQUES (NB)	PUISSANCE (KW)	FOUR ELECT. 4,2 KW	DIMENSIONS *L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES							
60PCE400	2	1 x 2,6 + 1 x 1,5	-	400 x 600 x 295	4,1	18	983
60PCE700	4	2 x 2,6 + 2 x 1,5		700 x 600 x 295	8,2	25	1 577
PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES **SUR FOUR ÉLECTRIQUE**							
60PCEFE700	4	2 x 2,6 + 2 x 1,5	Statique	700 x 650 x 870/1065	12,4	64	3 001
60PCEFEV700			Ventilé		14,4		3 098


60PCE400


60PCE700


60PCEFE700


60PCEFEV700

* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX *€ HT*
60MT400	Mitre 400 mm	110
60MT700	Mitre 700 mm	180

GAMME 650
PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

■ PLAQUES VITROCÉRAMIQUES HAUTE RÉSISTANCE AUX CHOCS THERMIQUES ET MÉCANIQUES



ZONES DE CUISSON CIRCULAIRES **AVEC DÉTECTEUR DE PRÉSENCE DE RÉCIPIENT.**

FOUR AVEC ALLUMAGE ET RÉGLAGE INDÉPENDANT **ET THERMOSTAT RÉGLABLE DE 110 À 280°C.**

2 ans pièces GARANTIE

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

• Plaques vitrocéramiques haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • Zones de cuisson circulaires Ø 220 mm avec détecteur de présence de récipient et voyant de fonctionnement • Alimentation Tri 400 V + N + T.

TOPS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES : 60PCI411 commutable en mono 230 V + T.

FOUR ÉLECTRIQUE : Soubassement fours GN 1/1 tout inox • Capacité 3 niveaux • Four électrique ventilé, puissance : 4,2 kW.

MODÈLE	ZONE (NB)	PUISSANCE (KW)	FOUR ELECT. 4,2 KW	DIMENSIONS *L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
PLAQUES VITROCÉRAMIQUES							
60PCI411	2	1,8 + 2,5	-	400 x 600 x 295/490	4,3	18	1 906
60PCI722	4	1,2 + 1,8 + 2,5 + 2,5		700 x 600 x 295/490	8	25	2 757
PLAQUES VITROCÉRAMIQUES **SUR FOUR ÉLECTRIQUE**							
60PCIFEV722	4	1,2 + 1,8 + 2,5 + 2,5	Ventilé	700 x 650 x 870/1065	12,20	64	4 054



60PCI411



60PCI722



60PCIFEV722

* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX *€ HT*
60MT400	Mitre 400 mm	110
60MT700	Mitre 700 mm	180

■ PLAQUES À INDUCTION HAUTE RÉSISTANCE AUX CHOCS THERMIQUES ET MÉCANIQUES

2 ans pièces GARANTIE



LES ZONES DE CUISSON SONT MARQUÉES PAR UNE **SÉRIGRAPHIE CIRCULAIRE AU DIAMÈTRE DE 220 MM** *(300 MM POUR LE WOK).*

UN DISPOSITIF RELÈVE LA PRÉSENCE DE LA CASSEROLE **ET ACTIVE LE CHAUFFAGE.**

PLAQUES À INDUCTION

• Plaques à induction haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • 1 ou 2 zones de cuisson circulaires Ø 220 mm avec détecteur de présence de récipient et voyant de fonctionnement • Version Wok Ø 300 mm • Alimentation Tri 400 V + N + T.

MODÈLE	ZONE 5 KW (NB)	DIMENSIONS *L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
***PLAQUES À* INDUCTION**					
60PCIND411	1	400 x 600 x 295/490	5	18	4 506
60PCIND722	2	700 x 600 x 295/490	10	25	8 011
***WOK* A INDUCTION**					
60PCWOK411	1	400 x 650 x 295/490	5	20	5 227



60PCIND411



60PCIND722



60PCWOK411

* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX *€ HT*
60MT400	Mitre 400 mm	110
60MT700	Mitre 700 mm	180

GAMME 650
GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES

■ PLAQUE ACIER SPÉCIAL DE 15 MM D'ÉPAISSEUR ■ REBORD ANTI-ÉCLABOUSSURES
■ GOULOTTE EN FAÇADE ET TIROIR RÉCUPÉRATEUR

2 ans pièces GARANTIE



ÉQUIPÉS DE REBORD
DE POURTOUR ANTI-PROJECTIONS.

PLAQUE AU CHROME DUR : CHROME ÉPAISSEUR
30 À 50 MICRONS.

Les plaques de cuisson chromées, **en acier spécial de 15 mm d'épaisseur et AISI 430**, dans les diverses dimensions et formes, sont réchauffées par des feux à gaz ou des résistances électriques à haute puissance, permettant **de garantir une montée rapide de la température et le maintien des températures choisies.**

Les plaques sont équipées d'anti-éclaboussures, de façon à **garantir une propreté et une hygiène parfaite de la table de cuisson**. Le plan de travail est légèrement incliné, de façon à faire écouler les jus, graisses et sauces dans le tiroir de récupération à grande capacité prévu à cet effet.

VERSION **GAZ**

• Brûleur à 2 branches en acier, à flammes stabilisées de forte puissance • Allumage piezo, sécurité par thermocouple.

VERSION **ÉLECTRIQUES**

• Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy • Voyants de tension et thermostat • Alimentation 400 V. tri + T + N.

ACCESSOIRES



MODÈLE	DESCRIPTIF	PRIX € HT
TIROIR DE NETTOYAGE POUR PLAQUE GRILLADE		
TM40	TIROIR POUR PLAQUE LONG. 400 MM	161
TM6080	TIROIR POUR PLAQUE LONG. 600 OU 800 MM	172
GRATTOIRS		
FTR	Pour plaque lisse	119
FTLR	Pour plaque rainurée	76

■ PLAQUE ACIER SPÉCIAL DE 15 MM D'ÉPAISSEUR ■ REBORD ANTI-ÉCLABOUSSURES
■ GOULOTTE EN FAÇADE ET TIROIR RÉCUPÉRATEUR

GRILLADES GAZ

PLAQUE	PLAQUES DIMENSIONS L x P (MM)	PLAQUES SURFACE DM²	DIMENSIONS L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	REVÊTEMENT AISI 430	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT
Lisse	396 x 555	22	400 x 650 x 295/490	5	38	60FTG403	1 472	60FTG405	2 123
	596 x 555	33	600 x 650 x 295/490	5 + 5	56	60FTG603	2 142	60FTG605	3 222
	796 x 555	44	800 x 650 x 295/490	6,25 + 6,25	75	60FTG803	2 575	60FTG805	3 552
1/2 lisse	596 x 555	33	600 x 650 x 295/490	5 + 5	56	60FTG623	2 216	-	-
2/3 lisse	796 x 555	44	800 x 650 x 295/490	6,25 + 6,25	75	60FTG823	2 650	60FTG825	3 636


60FTG400/405


60FTG620


60FTG820/825

GRILLADES ÉLECTRIQUES

PLAQUE	PLAQUES DIMENSIONS L x P (MM)	PLAQUES SURFACE DM²	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	REVÊTEMENT AISI 430	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT
GRILLADES ÉLECTRIQUES									
Lisse	396 x 555	22	400 x 600 x 295	3,9	30	60FTE403	1 447	60FTE405	1 847
	596 x 555	33	600 x 600 x 295	7,8	51	60FTE603	1 905	60FTE605	2 537
	796 x 555	55	1000 x 600 x 295	11,7	67	60FTE1003	3 161	-	-
Rainurée	396 x 555	22	400 x 600 x 295	3,9	30	60FTE413	1 509	-	-
1/2 lisse	596 x 555	33	600 x 600 x 295	7,8	51	60FTE623	1 982	-	-
/3 lisse	996 x 555	55	1000 x 600 x 295	11,7	67	60FTE1023	3 029	60FTE1025	3 789


60FTE410


60FTE600/605


60FTE620


60FTE1020/1025

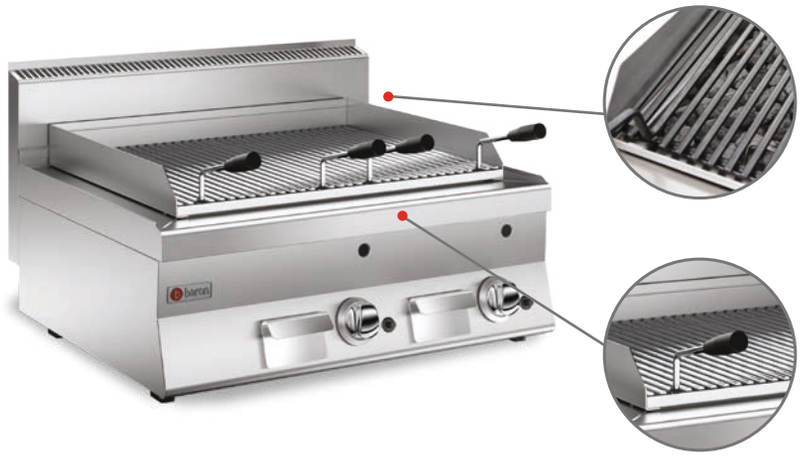
* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE



MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
60MT400	Mitre 400 mm	110
60MT600	Mitre 600 mm	160
60MT700	Mitre 700 mm	180
60MT800	Mitre 800 mm	190
60MT1000	Mitre 1000 mm	220

GAMME 650
GRILLADES PIERRES DE LAVE GAZ

■ REBORD ANTI-ÉCLABOUSSURES ■ GOULOTTE EN FAÇADE ET TIROIR RÉCUPÉRATEUR



LES GRILLES DE CUISSON SONT INCLINABLES POUR **UNE CUISSON PLUS FACILE ET EFFICACE.**

GRILLE DE CUISSON EN ACIER DANS LES VERSIONS **POUR VIANDE ET POISSON.**

2 pièces ans GARANTIE

GRILLADES PIERRES DE LAVE GAZ

• Grille à barreaux cylindriques pour poissons réglable en hauteur en standard • Grille à barreaux en rigoles en acier inox pour viande en option • Rebord anti-éclaboussures • Grille module de 800 réglable en 2 parties • Goulotte en façade et tiroir récupérateur • Rampe à flammes stabilisées de forte puissance, allumage piezo, sécurité par thermocouple.

MODÈLE	DIMENSIONS GRILLE *L x P (MM)*	SURFACE GRILLE DM²	DIMENSIONS *L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
60GLG400	330 x 580	18	400 x 650 x 295/490	7	38	1 868
60GLG800	2* 300 x 580	38	800 x 650 x 295/490	14	70	2 768

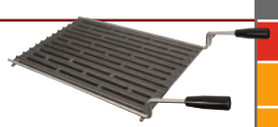


60GLG400



60GLG800

ACCESSOIRES





MODÈLE	DESCRIPTIF	PRIX *€ HT*
GRILLE À BARREAUX		
60GCG	Grille à barreaux inox pour viandes 330 x 510	332
60GCG4	Grille à barreaux en fonte pour viandes 330 x 510	281
60GCG8	Grille à barreaux en fonte pour viandes 2 x 330 x 510	481
SAC PIERRES LAVIQUES		
CPL7	Sac de 4 kg de pierres laviques	18

■ REBORD ANTI-ÉCLABOUSSURES ■ BAC À EAU EXTRACTIBLE SOUS LES RÉSISTANCES

2 ans pièces GARANTIE



ÉQUIPÉS DE REBORD
DE POURTOUR ANTI-PROJECTIONS.

LES NOUVELLES POIGNÉES :
PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE.

Cette grillade électrique avec grille à barreaux est chauffée grâce à des résistances blindées inox AISI 316 Incoloy de fortes puissances, relevables avec système de sécurité et permettant de garantir **une rapide montée en température et un maintien des températures choisies**.

GRILLS À BARREAUX ÉLECTRIQUES

• Chauffage par résistances blindées en acier incoloy relevables avec système de sécurité • Thermostat de fonctionnement et de sécurité avec témoin de contrôle • Bac à eau extractible sous les résistances, conçu pour récupérer les graisses et jus de cuisson et réduire la fumée lors de la cuisson des viandes ou des poissons • Alimentation 400 V. tri + T + N.

MODÈLE	DIMENSIONS GRILLE *L x P (MM)*	SURFACE GRILLE DM²	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
60CWE400	274 x 440	12	400 x 600 x 295	4,08	30	2 361
60CWE800	466 x 440	21	800 x 600 x 295	8,16	55	3 772



60CWE400



60CWE800

* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX *€ HT*
60MT400	Mitre 400 mm	110
60MT800	Mitre 800 mm	190

GAMME 650
FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES

■ CUVE EN ACIER INOX AISI 304 À ZONE FROIDE ■ FILTRE DE FOND DE CUVE AMOVIBLE ET PANIERS







RETROUVEZ TOUTES *NOS MITRES* PAGE 203

FRITEUSES **GAZ**

• Brûleur en fonte à échangeurs immergés dans la cuve • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Thermostat réglable de 60° à 190°C • Thermostat de sécurité.

FRITEUSES **ÉLECTRIQUES**

• Thermostat réglable de 100° à 190° • Thermostat de sécurité • Résistances blindées • Voyants témoins • Alimentation Tri 400 V + N + T.

CHAUFFE **FRITES**

• Résistances blindées en fond de cuve • Rampe infrarouge • Alim. mono 230 V + T • Peut contenir 1 bac GN 1/1 prof. 150 mm • Température réglable 30 à 90°C.

MODÈLE	CUVES (NB)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS CUVE *L x P (MM)*	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS *L x P x H (SANS/AVEC MITRE) (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
***FRITEUSES* GAZ**								
60FRG400	1	1 x 60C1M	240 x 420	8	400 x 650 x 295/490	7	26	**2 093**
60FRG600	2	2 x 60C1M	2* 240 x 420	8 + 8	600 x 650 x 295/490	14	44	**3 476**
***FRITEUSES* ÉLECTRIQUES**								
60FRE400	1	1 x 60NC1M	210 x 405	10	400 x 600 x 295	9	18	**1 710**
60FRE600	2	2 x 60NC1M	2* 210 x 405	10 + 10	600 x 600 x 295	18	31	**2 954**
***CHAUFFE-FRITES* AVEC LAMPE**								
60SPE400	1	1 BAC GN 1/1	305 x 510 x 175	--	400 x 600 x 295	2	21	**1 374**

* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

PANIERS *POUR FRITEUSES*



MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX *€ HT*
***POUR FRITEUSES* GAZ**		
60C1M	200 x 280 x 115	**102**
60C12M	100 x 280 x 115	**128**
***POUR FRITEUSES* ÉLECTRIQUES**		
60NC1M	175 x 300 x 105	**100**
60NC12M	85 x 300 x 105	**122**

BAINS - MARIE ÉLECTRIQUES

2 ans pièces GARANTIE



LE FOND EST INCLINÉ VERS **L'ÉVACUATION POUR FACILITER LE DRAINAGE DE L'EAU.**

DOTATION	1 GRILLE DE FOND

BAINS - MARIE ÉLECTRIQUES

• Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 prof. 100 mm • Remplissage manuel • Vidange de cuve en façade • Livrés sans bac • Chauffage électrique par résistances blindées placées à l'extérieur de la cuve • Voyants témoins • Protection thermique • Réglage thermostatique de la température • Alimentation mono 230 V + T.

MODÈLE	CUVE (NB)	DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ (GN)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE (KW)	POIDS *(KG)*	PRIX € HT
60BME400	1	305 x 510 x 170	1 GN 1/1	400 x 600 x 295	1	15	1 211
60BME600		510 x 510 x 170	1 GN 1/1 + 2 GN 1/4	600 x 600 x 295	1,8	19	1 678
60BME800		630 x 510 x 170	2 GN 1/1	800 x 600 x 295	2	26	1 693

* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

MITRES *PAGE 203*

BAC INOX *PAGE 422*

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

2 ans pièces GARANTIE

RETROUVEZ TOUTES *NOS MITRES* PAGE 203



CUVES AVEC FOND INCLINÉ POUR **FACILITER L'ÉVACUATION DE L'EAU.**

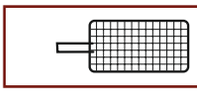
CUISEURS À PATES ÉLECTRIQUES

• Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis, avec robinet de remplissage et vidange • Capacité des cuves 18,5 ou 28 litres • Chauffage électrique par résistances blindées placées à l'intérieur de la cuve • Voyants témoins • Protection thermique • Alimentation Tri 400 V + N + T.

MODÈLE	CUVE (NB)	DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ (L)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE (KW)	POIDS *(KG)*	PRIX € HT
60CPE400	1	308 x 340 x 180	18,5	2	400 x 600 x 295	5,67	21	2 202
60CPE600		490 x 340 x 180	28	3	600 x 600 x 295	9	28	2 514

* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

ACCESSOIRES

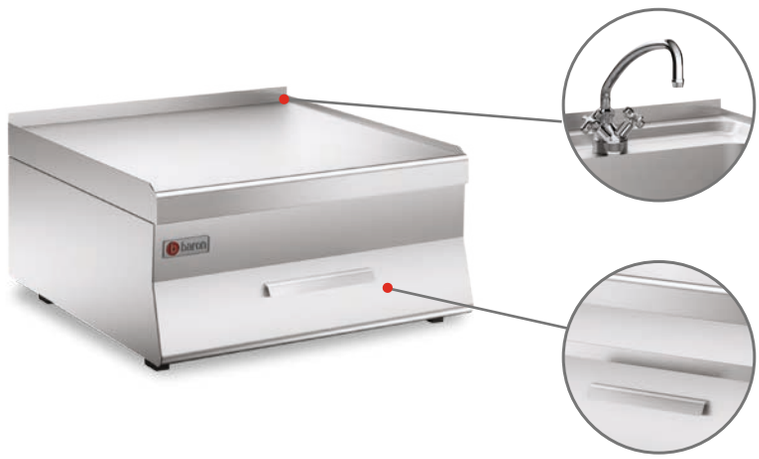


MODÈLE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS - L X P X H (MM)	PRIX € HT
PANIER SUPPLÉMENTAIRE			
60CCP	Panier inox pour cuiseur à pâtes	180 x 305 x 110	78

GAMME 650
ÉLÉMENTS NEUTRES

■ CARROSSERIE TOUT INOX ■ PLAN DE TRAVAIL LISSE

2 ans pièces GARANTIE



LA VERSION AVEC ÉVIER A LA CUVE EMBOUTIE ET EST ÉQUIPÉE D'UN ROBINET DE **REMPLISSAGE DE L'EAU AVEC TROP-PLEIN**.

DISPONIBLE DANS LES VERSIONS **AVEC OU SANS TIROIR GN 1/1 OU GN 2/1.**

TOPS NEUTRES

• Carrosserie tout inox • Plan de travail lisse .

MODÈLES AVEC TIROIR : tiroir tout inox avec guides téléscopiques inox, montés sur roulements à billes pouvant recevoir des bacs inox GN 1/1 ou GN 2/1, suivant modèle, profondeur 200 mm.

MODÈLES AVEC ÉVIER : évacuation par le dessous de l'élément top.

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
PLANS NEUTRES				
60NE400	Dessus lisse	400 x 600 x 295	12	**500**
60NEC400	Dessus lisse avec tiroir GN 1/1		23	**757**
60NE600	Dessus lisse	600 x 600 x 295	21	**627**
60NEC600	Dessus lisse avec tiroir GN 2/1		35	**895**
ÉVIERS				
60LA600	Bac de 400 x 500 avec robinetterie	600 x 600 x 295	16	**1 172**



60NE400 — 60NEC400 — 60NE600 — 60NEC600 — 60LA600

* LES ÉLÉMENTS NEUTRE ET LES FONCTIONS ÉLECTRIQUE TOP ONT UNE PROFONDEUR DE 600 MM ET SONT LIVRÉS SANS MITRE

MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX *€ HT*
60MT400	Mitre 400 mm	**110**
60MT600	Mitre 600 mm	**160**

SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

• Structure et carrosserie inox • Supports pour éléments tops.

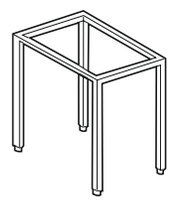




MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SOUBASSEMENTS *BAIE LIBRE*			
60VA400	400 x 535 x 600	11	342
60VA600	600 x 535 x 600	13	375
60VA700	700 x 535 x 600	14	380
60VA800	800 x 535 x 600	15	459
60VA1000	1000 x 535 x 600	18	478
PORTES *POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE*			
60P4	400 x 21 x 422	1	187
60P6	600 x 21 x 422		215
60P7	700 x 21 x 422	(2 x 350)	249
TIROIRS *POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE*			
60CS40	400 x 580 x 420	2	610
60CS60	600 x 580 x 420		750

PIÈTEMENTS

• Structure tube inox.





MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (MM)	LARGEUR	PROF.	POIDS (KG)	PRIX € HT
PIÈTEMENTS					
60CAV4	400 x 535 x 580	--	--	7	388
60CAV6	600 x 535 x 580			8	408
60CAV7	700 x 535 x 580			9	400
60CAV8	800 x 535 x 580			10	435
ÉTAGÈRES BASSES *POUR PIÈTEMENTS*					
60PIC4	--	400	535	--	90
60PIC6		600			111
60PIC7		700			132
60PIC8		800			148

MODÈLE	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PRIX € HT
COUVRE-JOINTS D'ASSEMBLAGE		
60CGN	10 x 600 x 15	24

GAMME 650
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS HAUTEUR 610 MM

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ INTÉRIEUR AVEC ANGLES ARRONDIS





THERMOSTAT **DIGITAL.**

DOTATION	- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES PAR PORTE - 1 GRILLE PAR PORTE *(4 NIVEAUX POSSIBLES AU PAS DE 100 MM)*

Ce soubassement réfrigéré positif dispose d'un groupe intégré et a une carrosserie extérieure et intérieure en acier inoxydable AISI 304, **finition satinée et angles à l'intérieur arrondis pour faciliter le nettoyage**.

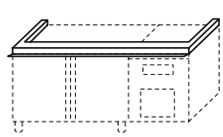
Froid ventilé, régulation thermostatique, thermostat digital, dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupe logé fonctionnant au gaz R134A.

Excellente isolation grâce à la mousse de polyuréthane injectée, d'une épaisseur de 50 mm sans HCFC.
Plan supérieur permettant la pose des éléments TOP de la gamme 650.

GN 1/1 POSITIFS - 2/+10°C, AVEC GROUPE

• Carrosserie extérieure / intérieure en acier inoxydable AISI 304, finition satinée, intérieur angles arrondis • Froid ventilé, régulation thermostatique • Thermostat digital • Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats • Groupe logé au R134A • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC • Pieds inox réglables de 150 à 200 mm • Alimentation mono 230 V + T.

KIT DE FIXATION ÉLÉMENTS DE CUISSON



MODÈLE	POUR ÉLEMENTS	PRIX € HT
60TBR12	3 modules	187
60TBR16	4 modules	233
60TBR20	5 modules	282

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS HAUTEUR 610 MM

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ INTÉRIEUR AVEC ANGLES ARRONDIS

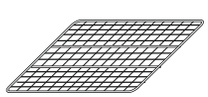
GN 1/1 POSITIFS - 2/+10°C, AVEC GROUPE

MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	COMPOSITION	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
2, 3 OU 4 PORTES							
BR12SP01	140	232	348	1200 x 630 x 610	2 portes	85	**4 491**
BR16SP01	220	232	365	1600 x 630 x 610	3 portes	116	**5 126**
BR20SP01	300	307	692	2000 x 630 x 610	4 portes	137	**5 709**
1 BLOCS **2 TIROIRS + PORTES**							
BR12SP02	140	232	348	1200 x 630 x 610	2 tiroirs + 1 porte	85	**4 988**
BR16SP02	220	232	365	1600 x 630 x 610	2 tiroirs + 2 portes	116	**5 623**
BR20SP02	300	307	692	2000 x 630 x 610	2 tiroirs + 3 portes	137	**6 201**
2 BLOCS **2 TIROIRS + PORTES**							
BR12SP03	140	232	348	1200 x 630 x 610	4 tiroirs	85	**5 480**
BR16SP03	220	232	365	1600 x 630 x 610	4 tiroirs + 1 porte	116	**6 115**
BR20SP03	300	307	692	2000 x 630 x 610	4 tiroirs + 2 portes	137	**6 692**
3 BLOCS **2 TIROIRS + PORTES**							
BR16SP04	220	232	365	1600 x 630 x 610	6 tiroirs	116	**6 600**
BR20SP04	300	307	692	2000 x 630 x 610	6 tiroirs + 1 porte	137	**7 183**
4 BLOCS **2 TIROIRS**							
BR20SP05	300	307	692	2000 x 630 x 610	8 tiroirs	137	**7 674**



BR20SP05 — BR16SP04 — BR16SP03 — BR16SP02 — BR12SP01

ACCESSOIRES



MODÈLE	POUR ÉLEMENTS	PRIX *€ HT*
990334	Grille inox GN 1/1	**79**
FR990399	Paire de glissières	**76**
920019	Kit 4 roues	**85**

QUEEN700

baron

NOUVEAUTÉ

POUR CEUX QUI NE VEULENT PAS RENONCER À **LA QUALITÉ ET À LA ROBUSTESSE D'UNE CUISINE BARON,** *LA* ***QUEEN 700*** *OFFRE UNE PROFONDEUR DE 700 MM ET DES DIMENSIONS PLUS COMPACTES POUR S'ADAPTER À TOUS LES LIEUX, DES BRÛLEURS DISPONIBLES AVEC DES CONFIGURATIONS ET DES PUISSANCES DIVERSES, AVEC LA FINITION RAFFINÉE SCOTCH BRITE.*

PLANS DE TRAVAIL EN **ÉPAISSEUR 15/10**

BORD LATÉRAL, **ELÉMENT FINAL QUEEN**

DOSSERET ANTI-ÉCLABOUSSURES **AMOVIBLE POUR GRILLADES**

EN OPTION GRILLE 2 FEUX **EN INOX**

KIT TIROIRS & **PORTE BOUTEILLES**

SOUBASSEMENTS **RÉFRIGÉRÉES**



PLINTHE LATÉRALE DISPONIBLE

NOUVEAUX BOUTONS :
AMÉLIORE LA RÉSISTANCE À LA PROJECTION D'EAU



NOUVEAU DESIGN DE LA BARRE FRONTALE QUI PERMET D'ACCROCHER
DES ACCESSOIRES ET RESTER À BONNE DISTANCE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS



NOUVELLE POIGNÉE
ENCASTRÉE





MACHINES À GLAÇONS
FROID
FROID DALMEC
LAVERIE
CUISSON MODULAIRE
LIS
CUISSON INDÉPENDANTE
FRITEUSES
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
INOX
SELF-SERVICE

GAMME QUEEN 700
TOPS FEUX VIFS & PLAQUE COUP DE FEU

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

2 ans pièces GARANTIE



—OPTION—
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES FEUX VIFS *(PAR 2)*
À PRÉVOIR À LA COMMANDE



PLAQUE SUPÉRIEURE FORTE ÉPAISSEUR **A ANNEAU CENTRAL AMOVIBLE.**



UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL A HAUT RENDEMENT ET **DÉTERMINANT DES ZONES THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES SUR LE PLAN.**

FEUX VIFS

• Brûleurs, puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat, dimensions 400 x 270 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

1/2 PLAQUE COUP DE FEU

Puissance 6 kW • Plaque en acier, surface 20,9 dm² • Dimensions 380 x 550 mm, à rond central amovible • Brûleur central, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

PLAQUE COUP DE FEU

• Puissance 12 kW • Plaque en fonte polie, surface 43,5 dm² • Dimensions 790 x 550 mm à rond central amovible • Brûleur central en fonte à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	1/2 PLAQUE 6 KW	PLAQUE 12 KW	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
TOPS FEUX VIFS & 1/2 PLAQUE COUP DE FEU										
70QPCG401	2	1	-	1	-	--	400 x 700 x 250	10,5	37	1 539
70QPCG801	4	1	2	1	-		800 x 700 x 250	21,9	65	2 389
70QPCG1206	6	2	2	2	-		1200 x 700 x 250	32,4	110	3 428
70QTPMG801SX	2	1	-	1	1		800 x 700 x 250	16,5	66	3 128
70QTPMG121	4	2	-	2	1		1200 x 700 x 250	27	94	4 444
TOPS FEUX VIFS & PLAQUE COUP DE FEU										
70QTPG800	-	-	-	-	--	1	800 x 700 x 250	12	93	2 545
70QTPG121SX	2 *à gauche*	1	-	1		1	1200 x 700 x 250	22,5	127	3 670
70QTPG121DX	2 *à droite*	1	-	1		1	1200 x 700 x 250	22,5	127	3 670
70QTPG161	4	2	-	2		1	1600 x 700 x 250	33	161	4 642


70QPCG801


70QTPG800


70QPCG1206


70QTPG121SX


70QTPMG121

SOUBASSEMENTS NEUTRES, FOURS ET RÉFRIGÉRÉS *PAGE 233/234*
ACCESSOIRES & GRILLE FEUX EN INOX *PAGE 236*

GAMME QUEEN 700
WOKS 1 OU 2 FEU(X) / CHAUFFAGE GAZ

nosem® baron

■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ PLAN DE TRAVAIL ÉPAISSEUR 20 / 10°

TOUT INOX AISI 304
FINITION SATINÉE

2 ans pièces GARANTIE



PORTES EN OPTION

NOUVEAUTÉ



BRÛLEUR À ANNEAU EN FONTE ÉMAILLÉE, DISPONIBLE EN 10 OU 14 KW, **AMOVIBLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE.**



PLAN AVEC CREUX DE SÉRIE POUR ÉVACUATION **DES LIQUIDES DANS L'ANGLE ARRIÈRE DROIT.**



PETIT BAC POUR LA **COLLECTE DES LIQUIDES DE DÉBORDEMENT.**

WOKS 1 OU 2 FEU(X) **GAZ**

• Revêtements extérieurs et pieds en acier inox • Disponible avec des brûleurs de 10 kW ou 14 kW • Cheminée pour bouches de chaleur • Plans avec une épaisseur de 20/10 avec partie enfoncée de 50x520 mm ou 950x520 mm • Vidange arrière droite de 22 mm de diamètre, prédisposée pour un branchement à terre • Disponible en version sur soubassement ouvert ou avec portes: pour le module de 60, 2 portes de M30; pour le module de 100, 2 portes de M50 • Dans la zone du compartiment, petit bac pour la collecte des liquides de débordement.

MODÈLE	SOUBASSEMENT	NOMBRE DE FEUX	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	PRIX *€ HT*
70QPCVWG610	Porte(s) en option	1	600 x 700 x 870	10	2 963
70QPCVWG614		1	600 x 700 x 870	14	2 936
N 70QPCV2WG110		2	1000 x 700 x 870	2 x 10	4 212
N 70QPCV2WG114		2	1000 x 700 x 870	2 x 14	4 158



70QPCVWG610 & 70QPCVWG614



70QPCV2WG110 & 70QPCV2WG114

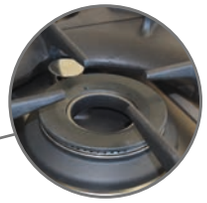
GAMME QUEEN 700
FOURNEAUX GAZ SUR FOUR

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

2 ans pièces GARANTIE



—OPTION—
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES FEUX VIFS *(PAR 2)*
À PRÉVOIR À LA COMMANDE



GRILLES EN FONTE ÉMAILLÉE À LONGS RAYONS POUR **DÉPLACER FACILEMENT LES CASSEROLES D'UN FEU À L'AUTRE.**



ALLUMAGE PROTÉGÉ ET FACILEMENT DÉMONTABLE **SUR TOUS LES FEUX VIFS.**

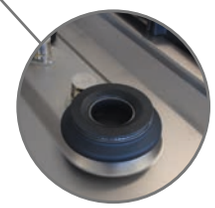


TABLE DE CUISSON ENTIÈREMENT EMBOUTIE, **OBTENUE À PARTIR D'UNE PLAQUE EN INOX DE FORTE ÉPAISSEUR** *AVEC CUVETTE DE PROPRETÉ EN OPTION.*

BRÛLEURS FEUX VIFS

• Puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 270 mm à bras longs ne nécessitant pas de grille de réduction.

1/2 PLAQUE COUP DE FEU

• Puissance 6 kW • Plaque en acier, surface 20,9 dm² • Dimensions 380 x 550 mm, à rond central amovible, à brûleur central, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

PLAQUE COUP DE FEU

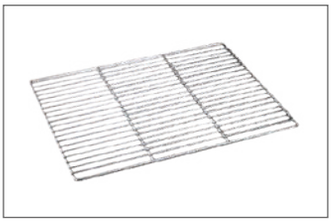
• Puissance 12 kW • Plaque en fonte polie, surface 43,5 dm² • dimensions 790 x 550 mm • À rond central amovible • Brûleur central en fonte, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

FOUR GAZ

• Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (6,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm.

FOUR ÉLECTRIQUE

• Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 270 mm • Alim. 400 V. tri + T + N.



DOTATION :

1 GRILLE 530 X 530

REF. 7GF

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

FOURNEAUX FEUX VIFS & 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOURS GAZ OU ÉLECTRIQUES

MODÈLE	FEUX VIF	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7	DOUBLE COUR. 7 KW	PLAQUE 6 KW	FOUR ÉLECT. 6 KW	FOUR GAZ 6,5 KW	PLACARD FERMÉ	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
FOURS GAZ												
70QPCFG801	4	1	2	1	-		1	-	800 x 700 x 870	28,4	134	4 095
70QPCFG1206	6	2	2	2	-	--	1	1	1200 x 700 x 870	38,9	181	5 651
70QTPMFG801SX	2	1	-	1	1		1	-	800 x 700 x 870	23	163	4 866
70QTPMFG121	4	2	-	2	1		1	1	1200 x 700 x 870	33,5	204	6 610
FOURS ÉLECTRIQUES												
70QPCFGE801	4	1	2	1	-	1		-	800 x 700 x 870	21,9 + 6	143	4 680
70QPCFGE126	6	2	2	2	-	1	--	1	1200 x 700 x 870	32,4 + 6	191	5 651
70QTPMFGE801SX	2	1	-	1	1	1		-	800 x 700 x 870	16,5 + 6	136	5 451
70QTPMFGE121	4	2	-	2	1	1		1	1200 x 700 x 870	27 + 6	185	7 196


70QPCFG801


70QPCFG1206


70QTPMFG801SX


70QTPMFGE121

FOURNEAUX FEUX VIFS & PLAQUE COUP DE FEU SUR FOURS GAZ OU ÉLECTRIQUES

MODÈLE	FEUX VIF	FEUX 3,5 KW	FEUX 7 KW	PLAQUE 12 KW	FOUR ÉLECT. 6 KW	FOUR GAZ 6,5 KW	PLACARD FERMÉ	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
FOURS GAZ											
70QTPFG800	-	-	-	1		1	-	800 x 700 x 870	18,5	154	4 422
70QTPFG121	2	1	1	1	--	1	1	1200 x 700 x 870	29	204	5 873
70QTP2FG161	4	2	2	1		2	-	1600 x 700 x 870	46	288	8 104
FOURS ÉLECTRIQUES											
70QTPFGE800	-	-	-	1	1		-	800 x 700 x 870	12 + 6	128	5 007
70QTPFGE121	2	1	1	1	1	--	1	1200 x 700 x 870	21 + 6	219	6 458
70QTP2FGE161	4	2	2	1	2		-	1600 x 700 x 870	33 + 12	273	9 273


70QTPFGE800


70QTPFG121


70QTP2FG161

GAMME QUEEN 700
TOPS & FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

2 ans pièces GARANTIE



PLAQUES RONDES D'UN DIAMÈTRE DE 220MM, **FIXÉES AU PLAN DE TRAVAIL ET ÉTANCHES À L'EAU.**

LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST EXÉCUTÉ AVEC UN SÉLECTEUR À 7 POSITIONS ET, SUR LE BANDEAU UN VOYANT **INDIQUE SI LE CHAUFFAGE EST ALLUMÉ.**

DOTATION *(FOUR ÉLECTRIQUE)*	- 1 GRILLE 530 X 530 - REF. 7GF

- Table de cuisson ***entièrement emboutie***, obtenue à partir d'une plaque en inox de forte épaisseur;
- Plaques chauffantes en fonte, fixées ***étanches à l'eau (IPX5)*** pour éviter toute infiltration de liquides sur les câblages électriques;
- Thermostat ***automatique de sécurité*** pour éviter la surchauffe des plaques, surtout lors du fonctionnement à vide;
- Boutons de puissance à ***7 positions***, ergonomiques, encaissées et inclinées;
- Voyants lumineux indiquant "***plaques sous tension***";

PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Plaques électriques en fonte rondes Ø 220 mm de forte puissance (2,6 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité.

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

• Table de cuisson en vitrocéramique et étanche • Zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire d'un diamètre de 23 cm • Puissance de chaque zone de 2,5 kW • Voyant d'activation du chauffage et voyant d'indication de la chaleur résiduelle.

FOUR ÉLECTRIQUE

• Intérieur tout inox • Puissance 6 kW • Résistances inox en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm • Alim. 400 V. tri + T + N.

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

ÉLEMENTS TOPS ÉLECTRIQUES

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ÉLEMENTS TOPS PLAQUES RONDES					
70QPCE400	2 x (2,6 kw)	400 x 700 x 250	5,2	30	1 311
70QPCE800	4 x (2,6 kw)	800 x 700 x 250	10,4	45	2 067
70QPCE120	6 x (2,6 kw)	1200 x 700 x 250	15,6	60	2 416
ÉLEMENTS TOPS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES (À POSER UNIQUEMENT SUR PLACARD)					
70QPCVCE400	2 x (2,5 kw)	400 x 700 x 250	5	30	2 208
70QPCVCE800	4 x (2,5 kw)	800 x 700 x 250	10	45	3 432


70QPCE400


70QPCE800


70QPCE120


70QPCVCE400


70QPCVCE800

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE	FOUR ÉLECTRIQUE 6KW	PLACARD FERMÉ	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES PLAQUES RONDES							
70QPCFE800	4 x (2,6 kw)	1	-	800 x 700 x 870	16,4	115	4 165
70QPCFE120	6 x (2,6 kw)	1	1	1200 x 700 x 870	21,6	160	5 436
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES PLAQUES VITROCÉRAMIQUES							
70QPCFVCE800	4 x (2,5 kw)	1	-	800 x 700 x 870	16	140	6 430


70QPCFE800


70QPCFE120


70QPCFVCE800

GAMME QUEEN 700
TOPS & FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



2 ans pièces GARANTIE

PLAQUES CARRÉES DE 220 X 220 MM CHACUNE, **FIXÉES AU PLAN DE TRAVAIL ET ÉTANCHES À L'EAU.**

LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST EXÉCUTÉ AVEC UN SÉLECTEUR À 7 POSITIONS ET, SUR LE BANDEAU UN VOYANT **INDIQUE SI LA CHAUFFE EST ALLUMÉ.**

DOTATION *(FOUR ÉLECTRIQUE)*	- 1 GRILLE 530 X 530 - REF. 7GF

- Table de cuisson ***entièrement emboutie***, obtenue à partir d'une plaque en inox de forte épaisseur
- Plaques chauffantes en fonte, fixées ***étanches à l'eau (IPX5)*** pour éviter toute infiltration de liquides sur les câblages électriques;
- Thermostat ***automatique de sécurité*** pour éviter la surchauffe des plaques, surtout lors du fonctionnement à vide;
- Boutons de puissance à ***7 positions***, ergonomiques, encaissées et inclinées;
- Voyants lumineux indiquant "***plaques sous tension***";

PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Plaques électriques en fonte carrées 220 x 220 mm de forte puissance (2,6 kW) • Voyants témoins, commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité • Alim. 400 V. tri + T + N.

PLAQUES ÉLECTRIQUES MONOBLOC

• Plaque en fonte de forte épaisseur • Dimensions de la plaque 790 x 550 mm • 4 zones de chauffage de 2,5 kW chacune, à réglage indépendant • Alim. 400 V. tri + T + N.

FOUR ÉLECTRIQUE

• Intérieur tout inox • Puissance 6 kW • Résistances inox en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm • Alim. 400 V. tri + T + N.

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

ÉLEMENTS TOPS **ÉLECTRIQUES**

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
ÉLEMENTS TOPS **PLAQUES CARRÉES**					
70QPCE401	2 x *(2,6 kw)*	400 x 700 x 250	5,2	30	**2 001**
70QPCE801	4 x *(2,6 kw)*	800 x 700 x 250	10,4	45	**3 271**
ÉLÉMENT TOP **PLAQUE MONOBLOC**					
70QTPE800	4 x *(2,5 kw)*	800 x 700 x 250	10	55	**4 349**


70QPCE401


70QPCE801


70QTPE800

FOURNEAUX **ÉLECTRIQUES**

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE	FOUR ÉLECTRIQUE 6 KW	PLACARD FERMÉ	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES **PLAQUES CARRÉES**							
70QPCFE801	4 x *(2,6 kw)*	*1*	-	800 x 700 x 870	16,4	115	**5 509**
70QPCFE121	6 x *(2,6 kw)*	*1*	*1*	1200 x 700 x 870	21,6	160	**6 862**
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES **PLAQUES MONOBLOC**							
70QTPFEE800	4 x *(2,5 kw)*	*1*	-	800 x 700 x 870	16	54	**6 354**


70QPCFE801

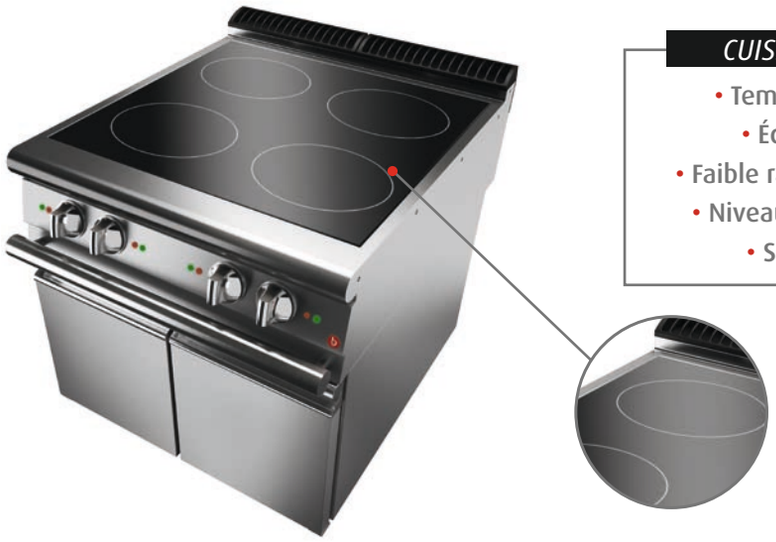

70QPCFE121


70QTPFEE800

GAMME QUEEN 700
PLAQUES À INDUCTION

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

2 ans pièces GARANTIE



CUISSON À INDUCTION

- Temps de chauffe réduit
- Économie d'énergie
- Faible rayonnement de chaleur
- Niveau d'hygiène maximale
- Sécurité maximale

RECONNAISSANCE AUTOMATIQUE **DE LA PRÉSENCE DE CASSEROLES.**

- Plaques en vitrocéramique haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques
- Protection anti surchauffe
- Senseur de présence du récipient (ø minimum 120 mm)
- Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes
- Alimentation 400 V. tri + T + N

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE 3,5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
ÉLEMENTS TOPS **PLAQUES LISSES**						
70QPCIND400	2	-	400 x 700 x 250	7	35	**8 750**
70QPCIND800	4	-	800 x 700 x 250	14	57	**13 402**
ÉLEMENTS MONOBLOCS **PLAQUES LISSES**						
70QPCVIND400	2	*1*	400 x 700 x 870	7	50	**8 978**
70QPCVIND800	4	*1*	800 x 700 x 870	14	80	**13 746**
ÉLEMENTS MONOBLOCS **CUISSON WOK**						
70QPCVWOK400	1	1	400 x 700 x 870	5	50	**5 995**


70QPCIND400


70QPCIND800


70QPCVIND400


70QPCVIND800


70QPCVWOK400

ÉLEMENTS NEUTRES



TOUT INOX AISI 304
FINITION SATINÉE

MODULABLES, FACILES A
ACCOUPLER ET ROBUSTES

ÉLÉMENTS TOPS **NEUTRES**

• Tout inox AISI 304 finition satinée • Plan de travail lisse • Dessus épaisseur 20/10° • Modèles avec tiroir : tiroir tout inox 18/10 avec guides télescopiques inox montés sur roulement à billes, équipé selon modèle d'un ou de 2 bacs inox 18/10 AISI 304 amovible, dimensions 305 x 525 x 135 mm • Chaque tiroir peut supporter jusqu'à 60 kg.

MODÈLE	DESSUS	TIROIR	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
70QNE200	lisse	-	200 x 700 x 250	15	612
70QNE400		-	400 x 700 x 250	22	690
70QNE600		-	600 x 700 x 250	30	862
70QNE800		-	800 x 700 x 250	36	879
70QNEC410		1 GN 1/1	400 x 700 x 250	34	1 008
70QNEC610		1 GN 1/1	600 x 700 x 250	41	1 184
70QNEC810		2 GN 1/1	800 x 700 x 250	48	1 403

TOP BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES



TOUT INOX AISI 304
FINITION SATINÉE

TEMPÉRATURE RÉGLABLE DANS LE BAC, AVEC
TROP-PLEIN ET FAUX FOND PERCÉ POUR POSER LES RÉCIPIENTS.

TOP BAINS-MARIE **ÉLECTRIQUES**

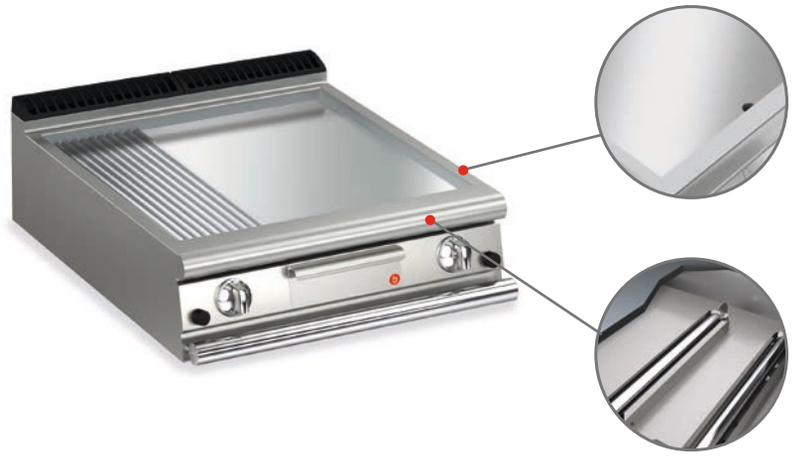
• Tout inox AISI 304 finition satinée • Plan de travail embouti • Bandeau de façade amovible • Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis) • Vanne de remplissage, vidange • Chauffage par résistances blindées placées sous le bac • Voyants témoins • Thermostat de sécurité.

MODÈLE	CUVE L X P XH (MM)	CAPACITÉ	ALIMENTATION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
70QBME410	340 x 510 x 160	1 x GN 1/1	mono 230 V	400 x 700 x 250	1,8	33	1 791
70QBME800	700 x 510 x 160	2 x GN 1/1	tri 400 V + N + T	800 x 700 x 250	5,4	53	2 298

GAMME QUEEN 700
GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

2 ans pièces GARANTIE



PLAQUE SOUDÉE AU PLAN QUI GARANTIT UNE ZONE **DE CUISSON PLUS GRANDE.**

DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR, GRÂCE A LA PRÉSENCE DE PLUSIEURS **BRÛLEURS SITUÉS SOUS LA PLAQUE.**

Toutes les grillades à gaz ou électriques de BARON et appartenant à la Gamme 700 sont **réalisées en acier inox AISI 304 18/10**, finies de façon raffinée avec un satinage Scotch Brite et ont comme particularités d'avoir **des angles arrondis et des récipients d'une grande capacité**.

D'une profondeur toujours de 700 mm et d'une largeur modulaire, la gamme 700 est complétée par des supports. Les grillades de la gamme 700 **sont facilement modulables** avec les autres équipements de la série, afin de permettre de constituer une unité compacte, sans espaces et donc **avec la plus grande hygiène possible**.

GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES

• Plaque acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée • Rebord anti éclaboussures • Goulotte en façade et tiroir récupérateur • Option plaque chrome dur, épaisseur 50 microns avec thermostat de sécurité • Plaque de cuisson rabaissée de 1 cm par rapport à la table et inclinée vers l'avant de la machine pour l'évacuation de la graisse.

GRILLADES GAZ

• Rampe à flammes stabilisées de forte puissance • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple.

GRILLADES ÉLECTRIQUES

• Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy • Alimentation 400 V. tri + T + N • Voyants de tension et thermostat.

RETROUVEZ TOUS NOS
SOUBASSEMENTS NEUTRES, FOURS ET RÉFRIGÉRÉS *PAGE 233 À 234*
& ACCESSOIRES *PAGE 236 À 237*



PLAQUE	PLAQUES		DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	REVÊTEMENT	PRIX	REVÊTEMENT	PRIX
	DIMENSIONS L x P (MM)	SURFACE DM^2	L x P x H (MM)	(KW)	(KG)	AISI 430	€ HT	CHROME DUR	€ HT
GRILLADES GAZ									
Lisse	350 x 500	17,3	400 x 700 x 250	6,5	49	70QFTG403	2 103	70QFTG405	2 435
Rainurée						70QFTG413	2 193	70QFTG415	2 417
Lisse	750 x 500	37,3	800 x 700 x 250	13	94	70QFTG803	3 204	70QFTG805	3 536
1/3 rainuré						70QFTG823	3 210	70QFTG825	3 716
Rainurée						70QFTG813	3 420	70QFTG815	3 691
GRILLADES ÉLECTRIQUES									
Lisse	350 x 500	17,3	400 x 700 x 250	5,4	52	70QFTE403	2 235	70QFTE405	2 471
Rainurée						70QFTE413	2 356	70QFTE415	2 546
Lisse	550 x 500	27,5	600 x 700 x 250	7,5	70	70QFTE603	2 783	70QFTE605	3 116
1/3 rainuré						70QFTE623	2 849	70QFTE625	3 217
Rainurée						70QFTE613	2 896	70QFTE615	3 299
Lisse	750 x 500	37,3	800 x 700 x 250	10,8	90	70QFTE803	3 550	70QFTE805	3 558
1/3 rainuré						70QFTE823	3 668	70QFTE825	3 724
Rainurée						70QFTE813	3 682	70QFTE815	3 832


70QFTG400/405

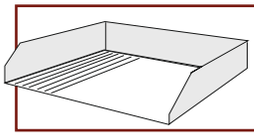

70QFTG410/415


70QFTE600/605

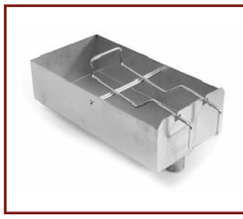

70QFTE620/625


70QFTE610/615

ACCESSOIRES



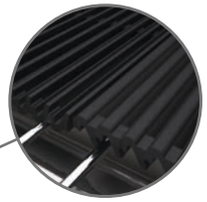
MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DOSSERETS ANTI ÉCLABOUSSURES		
70XFTP4	Pour élement de 400	163
70XFTP6	Pour élement de 600	178
70XFTP8	Pour élement de 800	190
GRATTOIRS		
FTR	Pour plaque lisse	119
FTLR	Pour plaque rainurée	76
TIROIR DE NETTOYAGE POUR PLAQUE GRILLADE (INSTALLATION SOUS SOUBASSEMENT NEUTRE)		
TM40	Tiroir pour plaque long. 400 mm,	161
TM6080	Tiroir pour plaque long. 600 ou 800 mm	172



GAMME QUEEN 700
GRILLADES GAZ PIERRES DE LAVE

- GRILLE AMOVIBLE DE SUPPORT DES PIERRES DE LAVE
- GRILLES À BARREAUX RÉVERSIBLES (EN OPTION)





GRILLE DE CUISSON EN FONTE POUR VIANDE ET **POISSON (OPTION).**



GRILLE DE CUISSON EN ACIER DANS LES VERSIONS **POUR VIANDE ET POISSON.**

2 ans pièces GARANTIE

DOTATION	GRILLE VIANDE

ÉLÉMENTS TOPS & MONOBLOCS AVEC PLACARD FERMÉ EN SOUBASSEMENT

• Grilles modulaires réversibles en fonte, réglables en hauteur • Tiroir de récupération des graisses en acier inox 18/10 AISI 304 • Brûleur en acier inox 18/10 AISI 304 à flamme stabilisée • Dispositif de sécurité par thermocouple • veilleuse.

MODÈLE	DIMENSIONS GRILLE *L x P x H (MM)*	SURFACE TOTALE *DM^2*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
ÉLÉMENTS TOPS						
70QTGPLG400	390 x 490	*18*	400 x 700 x 250	10	53	**2 292**
70QTGPLG800	790 x 490	*38*	800 x 700 x 250	20	106	**3 819**
ÉLÉMENTS MONOBLOCS						
70QGPLG400	390 x 490	*18*	400 x 700 x 870	10	53	**2 512**
70QGPLG800	790 x 490	*38*	800 x 700 x 870	20	106	**3 899**



70QTGPLG400



70QTGPLG800



70QGPLG400



70QGPLG800

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P (MM)*	PRIX *€ HT*
GRILLE POISSON INOX			
7GPCP80	Pour poisson / viande	79 X 49	**460**
7GPP40	Pour poisson	39 X 49	**301**
7GPP80	Pour poisson	79 X 49	**460**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P (MM)*	PRIX *€ HT*
GRILLE POISSON EN FONTE			
7G40	Pour poisson / viande	39 X 49	**272**
7G80	Pour poisson / viande	79 X 49	**475**
SAC DE PIERRES LAVIQUES			
CPL7	Sac de 4 kg	-	**18**

GAMME QUEEN 700
CUISEURS À PÂTES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES

nosem® baron

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE



CAPACITÉ **26 LITRES**

CUVE ACIER INOX AISI 316 **EMBOUTIE À ANGLES ARRONDIS**



PRESSOSTAT DE SÉCURITÉ BLOQUANT L'ALLUMAGE **S'IL N'Y A PAS D'EAU DANS LE BAC.**

2 ans pièces GARANTIE

DOTATION	- 1 GRILLE DE FOND DE CUVE. - 2 PANIERS CP13B INOX PAR CUVE

CUISEURS À PÂTES **ÉLECTRIQUES**

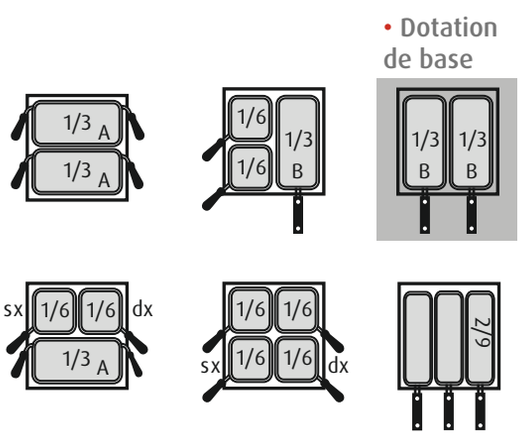
• Chauffage par résistances blindées en acier incoloy • Protection thermique • Alimentation Tri 400 V + N + T.

CUISEURS À PÂTES **GAZ**

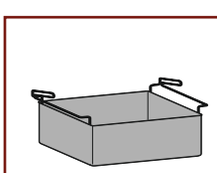
• Chauffage par rampe à flamme stabilisée • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Veilleuse.

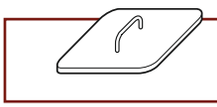
MODÈLE	CUVE		DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
	VOLUME (L)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*				
***CUISEURS À PÂTES* GAZ**						
70QCPMG400	26	305 x 335 x 295	400 x 700 x 870	13	66	3 935
70QCPMG800	2 x 26	305 x 335 x 295	800 x 700 x 870	26	117	6 634
***CUISEURS À PÂTES* ÉLECTRIQUES**						
70QCPE400	26	305 x 335 x 295	400 x 700 x 870	7,5	48	3 186
70QCPE800	2 x 26	305 x 335 x 295	800 x 700 x 870	15	81	4 857

EXEMPLE DE COMPOSITION PANIERS DANS LA CUVE



ACCESSOIRES





MODÈLE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX *€ HT*
PANIERS POUR CUISSEURS À PÂTES			
CP13A	Panier GN 1/3	290 X 145 X 215	167
CP13B		145 X 290 X 215	167
CP16D	Panier GN 1/6	145 X 145 X 215	110
CP16S			110
CP29	Panier GN 2/9	97 X 290 X 215	131
ACCESSOIRES			
70CCP	Couvercle	280 X 360 X 40	84
70GFCP	Grille de fond	290 X 320 X 60	93

• Pour une composition avec des paniers 1/6 ou 2/9, prévoir la grille de fond de cuve 70GFCP.

GAMME QUEEN 700
FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ ZONE FROIDE

2 ans pièces GARANTIE



RÉSISTANCES BLINDÉES EN INOX, SOULEVABLES ET **AMOVIBLES.**

BACS DE CUISSON FAÇONNÉS DE GRANDE **CONTENANCE, AVEC UNE LARGE ZONE D'EXPANSION VERTICALE QUI ÉVITE LE DÉPÔT DE LA MOUSSE EN PHASE DE CHARGEMENT.**

FRITEUSES

• Plaque supérieure emboutie et obtenue à partir d'une plaque en inox de grosse épaisseur • Bacs de cuisson façonnés de grande contenance, avec une large zone d'expansion verticale qui évite le dépôt de la mousse en phase de chargement • Thermostat de réglage automatique de la température jusqu'à 190 °C • Thermostat de sécurité anti-incendie (230 °C) • Robinets d'évacuation de l'huile • Support pour paniers et couvercles.

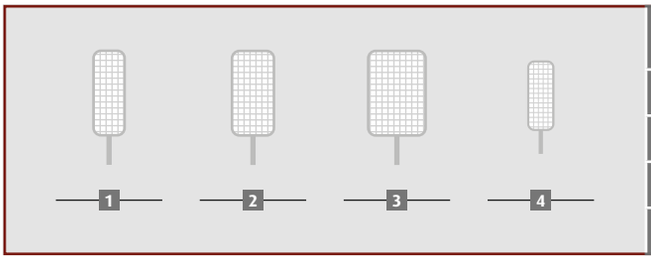
FRITEUSES **GAZ**

• Brûleurs tubulaires en acier en dehors du bac • Robinets d'évacuation de l'huile • Allumage piézo du brûleur pilote.

FRITEUSES **ÉLECTRIQUES**

• Résistances blindées en inox, soulevables et amovibles • Signal optique d'atteinte de la température programmée • Voyant lumineux "appareil sous tension".

PANIERS *POUR FRITEUSES*



N°	MODÈLE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
1	CFI10M	7 - 10	120 x 300 x 120	77
2	CFI10	10	157 x 320 x 122	82
3	CFI15	15	242 x 320 x 122	88
4	CFI15P	10	120 x 320 x 122	82

FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES

FRITEUSES MONOBLOCS

MODÈLE	CUVES (L)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FRITEUSES GAZ						
70QFRG210	7	1 x CFI10M	200 x 700 x 870	5,8	41	3 464
70QFRIG415	15	1 x CFI15	400 x 700 x 870	13	72	3 426
70QFRIG610	10 + 10	2 x CFI10	600 x 700 x 870	19	90	5 290
70QFRIG815	15 + 15	4 x CFI15P	800 x 700 x 870	26	120	5 651
FRITEUSES ÉLECTRIQUES						
70QFRE210	8	1 x CFI10M	200 x 700 x 870	7	37	3 110
70QFRIE415	15	1 x CFI15	400 x 700 x 870	13	58	3 258
70QFRIE610	10 + 10	2 x CFI10	600 x 700 x 870	2 x 9	70	5 290
70QFRIE815	15 + 15	4 x CFI15P	800 x 700 x 870	2 x 13	116	5 293

● *UNIQUEMENT ACCOLÉ À UN MODULE DE LA GAMME.*


70QFRG210 & 70QFRE210


70QFRIG415 & 70QFRIE415

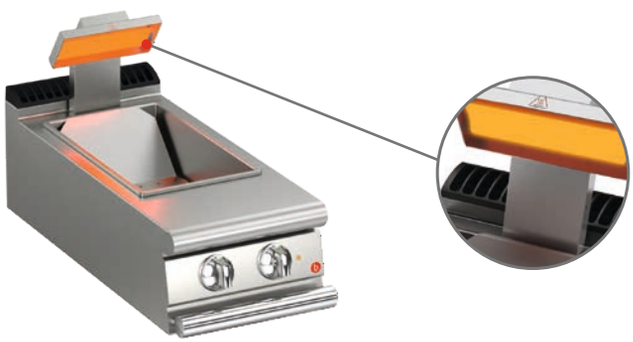

70QFRIG610 & 70QFRIE610


70QFRIG815 & 70QFRIE815

CHAUFFE FRITES

■ RÉSISTANCE INFÉRIEURE SOUS LE BAC
■ TEMPÉRATURE RÉGLABLE DE 30 À 90 °C AU MOYEN DU THERMOSTAT

2 ans pièces GARANTIE



RÉCIPIENT CHAUD ÉGALEMENT AVEC
RÉSISTANCE SUPÉRIEURE A INFRAROUGES.

CHAUFFE FRITES

• Élément top à poser • Chauffe frites électrique avec résistances blindées en fond de cuve et rampe infrarouge
• Alimentation mono 230 V + T.

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70QSPE400	1 Bac GN 1/1	400 x 700 x 250	2	37	1 694

GAMME QUEEN 700
MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

2 ans pièces GARANTIE



ÉVACUATION DE L'AIR ACCUMULÉ DANS LA **DOUBLE ENVELOPPE DURANT LE CHAUFFAGE.**

REMPLISSAGE DE L'EAU **FROIDE ET CHAUDE GRÂCE À DEUX ÉLECTROVANNES.**

MARMITES

• Volume 50 litres • Couvercle équilibré, cuve inox AISI 304 avec fond inox AISI 316 • Remplissage d'eau par col de cygne • Gros robinet de vidange • Chauffe indirecte (bain-marie) • Cuve à double paroi en inox AISI 304 • Groupe de sécurité, manomètre et contrôle du niveau de l'eau dans la double paroi.

VERSION **GAZ**

• Brûleur à flamme stabilisée • Allumage piezo • Veilleuse • Thermostat, sécurité par thermocouple • Alimentation 230/1/T.

VERSION **ÉLECTRIQUES**

• Voyants témoins • Résistances blindées Incoloy immergées • Alimentation 400 V. tri + T + N • Commutateur progressif • Thermostat de sécurité.

MODÈLE	CHAUFFE	VOLUME CUVE (L)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
***MARMITES* GAZ**						
70QNPG650	Directe	50	600 x 700 x 870	10,5 + 0,2	106	**4 506**
70QNPGI650	Bain-marie	50	600 x 700 x 870	10,5 + 0,2	132	**6 528**
***MARMITE* ÉLECTRIQUE**						
70QNPEI650	Bain-marie	50	600 x 700 x 870	9,8	111	**6 749**

PANIERS POUR MARMITES 50 L



RÉFÉRENCE	MODÈLE	COMPARTIMENT	DIMENSIONS Ø X H (MM)	PRIX *€ HT*
9C5	Panier pour pâtes	1	520 x 325	**814**
9CV5	Panier pour légumes	1	520 x 325	**814**

GAMME QUEEN 700
SAUTEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

2 ans pièces GARANTIE



CUVE AVEC RÉSISTANCES RENFORCÉES PLACÉES SOUS **LE FOND POUR CUIRE A UNE TEMPÉRATURE UNIFORME.** *(VERSION À CUVE FIXE)*

COUVERCLES À ÉQUILIBRAGE **AUTOMATIQUE.**

SAUTEUSES FIXES ÉLECTRIQUES

• Cuve fixe avec trou d'évacuation pour vidage des aliments ou sauces, avec bouchon et bac de collecte en soubassement • Chauffage par résistances blindées Incoloy • Voyants témoins • Contrôle thermostatique de la température • Alimentation 400 V. tri + T + N.

SAUTEUSES GAZ À CUVE BASCULANTE

• Remplissage d'eau manuel • Couvercle auto-équilibré à double paroi en acier • Dispositif de sécurité qui interrompt l'alimentation lorsque le bac est soulevé • Température réglable de 100 à 280 °C • Brûleur à flamme stabilisée • Allumage électrique • Soupape de sécurité à thermocouple.

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES À CUVE BASCULANTE

• Remplissage d'eau manuel • Couvercle auto-équilibré à double paroi en acier • Dispositif de sécurité qui interrompt l'alimentation lorsque le bac est soulevé • Température réglable de 100 à 280 °C • Groupe chauffant réalisé avec des résistances en inox incoloy • Thermostat de sécurité.

MODÈLE	FOND DE CUVE	DIMENSIONS CUVE *L x P x H (MM)*	SURFACE (DM^2)	CAPACITÉ (L)	RELEVAGE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
***SAUTEUSES* ÉLECTRIQUES À CUVE FIXE**									
70QBRFE405	Duplex	320 x 480 x 100	16	13	Cuve fixe	400 x 700 x 870	4,05	75	**3 508**
70QBRFE605	Duplex	520 x 480 x 100	25	21		600 x 700 x 870	8,101	114	**4 454**
***SAUTEUSES* ÉLECTRIQUES À CUVE BASCULANTE**									
70QBRE80	Duplex	560 x 400 x 195	22	43	Manuel	800 x 700 x870	10	135	**6 204**
***SAUTEUSES* GAZ À CUVE BASCULANTE**									
70QBRG80	Duplex	560 x 400 x 195	22	43	Manuel	800 x 700 x870	14 + 0,2	135	**5 989**

GAMME QUEEN 700
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS HAUTEUR 610 MM

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ INTÉRIEUR AVEC ANGLES ARRONDIS



2 ans pièces GARANTIE

RÉGULATION À COMMANDE **DIGITAL.**

DOTATION
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES PAR PORTE
- 1 GRILLE PAR PORTE

(4 NIVEAUX POSSIBLES AU PAS DE 100 MM)

GN 1/1 POSITIFS -2/+10°C, AVEC GROUPE

• Froid ventilé, régulation thermostatique • Thermomètre digital • Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupes logés • Réfrigérant R134A • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC • Pieds inox réglables de 150 à 200 mm • Alimentation mono 230 V + T.

MODÈLE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	COMPOSITION	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
2, 3 OU 4 PORTES							
BR12SP01	140	232	348	1200 x 630 x 610	2 portes	85	4 491
BR16SP01	220	232	365	1600 x 630 x 610	3 portes	116	5 126
BR20SP01	300	307	692	2000 x 630 x 610	4 portes	137	5 709
1 BLOCS **2 TIROIRS + PORTES**							
BR12SP02	140	232	348	1200 x 630 x 610	2 tiroirs + 1 porte	85	4 988
BR16SP02	220	232	365	1600 x 630 x 610	2 tiroirs + 2 portes	116	5 623
BR20SP02	300	307	692	2000 x 630 x 610	2 tiroirs + 3 portes	137	6 201
2 BLOCS **2 TIROIRS + PORTES**							
BR12SP03	140	232	348	1200 x 630 x 610	4 tiroirs	85	5 480
BR16SP03	220	232	365	1600 x 630 x 610	4 tiroirs + 1 portes	116	6 115
BR20SP03	300	307	692	2000 x 630 x 610	4 tiroirs + 2 portes	137	6 692
3 BLOCS **2 TIROIRS + PORTES**							
BR16SP04	220	232	365	1600 x 630 x 610	6 tiroirs	116	6 600
BR20SP04	300	307	692	2000 x 630 x 610	6 tiroirs + 1 porte	137	7 183
4 BLOCS **2 TIROIRS**							
BR20SP05	300	307	692	2000 x 630 x 610	8 tiroirs	137	7 674



BR20SP05 — BR16SP04 — BR16SP03 — BR16SP02 — BR12SP01

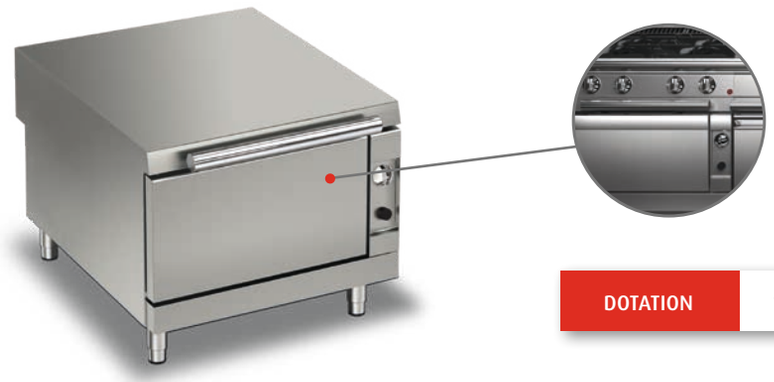
ACCESSOIRES & KIT 4 ROUES *PAGE 237*

GRILLES & PAIRE DE GLISSIÈRES *PAGE 237*

GAMME QUEEN 700
SOUBASSEMENTS FOURS

■ INTÉRIEUR TOUT INOX ■ CONTRÔLE THERMOSTATIQUE RÉGLABLE DE 110° À 330°

2 ans pièces GARANTIE



MODULABLES, FACILES A **ACCOUPLER ET ROBUSTES.**

DOTATION	1 GRILLE 530 X 550 MM RÉF. 7GF

VERSION **ÉLECTRIQUES**

• Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm • Alimentation 400 V. tri + T + N.

VERSION **GAZ**

• Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (6,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330° • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm.

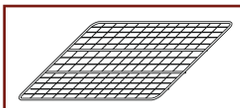
MODÈLE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS INT. *L x P x H (MM)*	DIMENSIONS EXT. *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
SOUBASSEMENT FOURS **ÉLECTRIQUES**						
70QFOE800	four élec. pour élements top	572 x 580 x 300	800 x 700 x 650	13	71	**2 483**
SOUBASSEMENT FOURS **GAZ**						
70QFOG800	four gaz pour élements top	572 x 580 x 300	800 x 700 x 650	6,5	78	**2 379**

COMPOSITIONS POSSIBLES D'ÉLÉMENTS TOPS SUR SOUBASSEMENTS FOURS

MODÈLE	FOUR GAZ	FOUR ÉLECTRIQUE
Plan de cuisson gaz	oui	oui
Plan de cuisson électrique	techniquement possible	oui
Plan de cuisson vitrocéramique	non	seulement en usine
Induction	non	non
Coup de feu gaz	oui	oui
Coup de feu électrique	techniquement possible	oui
Fry-top gaz	non	oui
Fry-top électrique	techniquement possible	oui
Bain marie	non	non
Plan neutres	oui	oui
Plan neutres avec tiroir	non conseillé	non conseillé

Il est possible d'assembler la majorité des éléments Tops de 800 de large sur les soubassements fours. Sur les fours gaz, l'installation de 2 éléments Tops de 400 mm de large n'est pas toujours possible.
Veuillez nous consulter.

ACCESSOIRE



RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
7GF	grille de four, dimensions 530 x 530 mm	**50**

GAMME QUEEN 700
SOUBASSEMENTS NEUTRES

- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- AMÉNAGEMENT GN 1/1 POSSIBLE PAR MODULES DE 40 CM

2 ans pièces GARANTIE



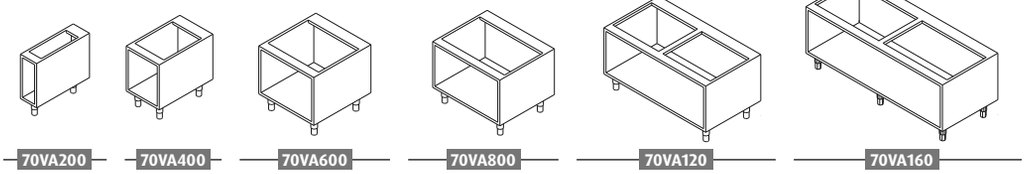
TIROIR À BOUTEILLE EN 200 MM
RÉFÉRENCE VB700.

GLISSIÈRE EMBOUTIE :
DISPONIBLE SUR DEMANDE

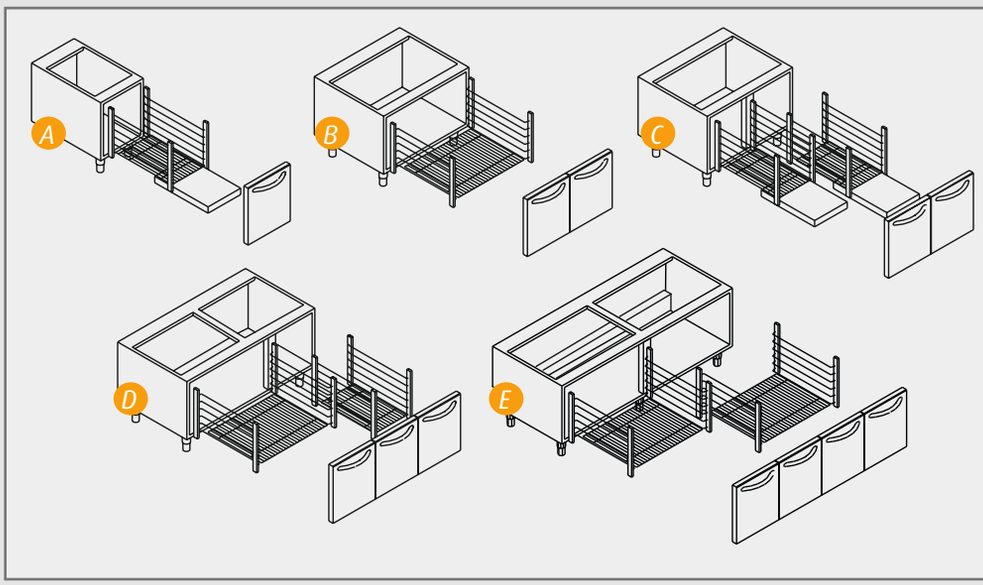
SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

MODÈLE	PORTES (EN OPTION)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
70VA200	1 x QNP14M	200 x 700 x 620	15	407
70VA400	1 x QNP12M	400 x 700 x 620	23	471
70VA600	2 x QNP13M	600 x 700 x 620	30	542
70VA800	2 x QNP12M	800 x 700 x 620	35	630
70VA120	3 x QNP12M + MC	1200 x 700 x 620	46	892
70VA160	4 x QNP12M + MC	1600 x 700 x 620	57	1 082

● *UNIQUEMENT ACCOLÉ À UN MODULE DE LA GAMME.*



EXEMPLES DE SOUBASSEMENTS



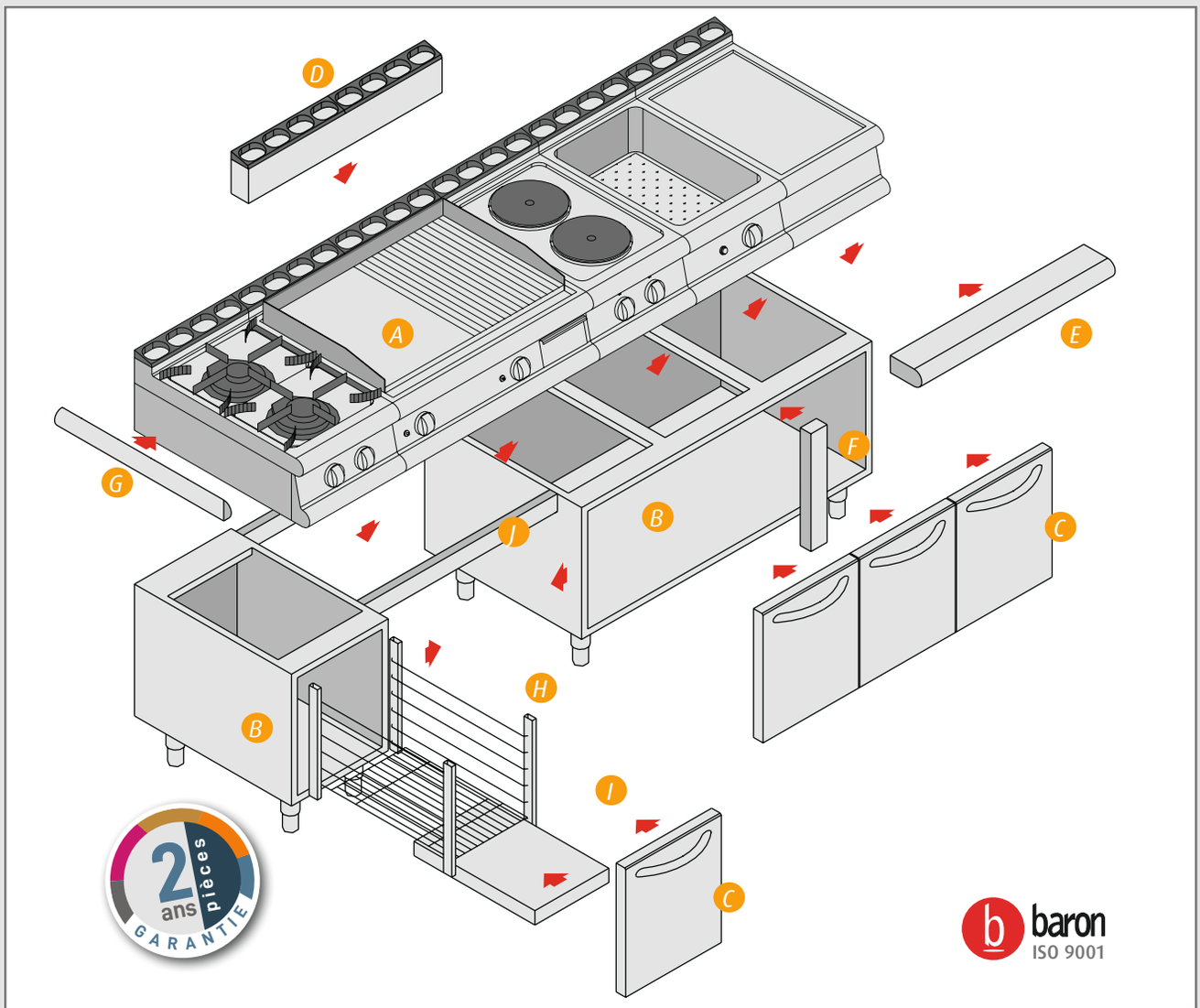
A **70VA400**
+ QNP12M + 70QRG11 + GC11 + 70QKR11

B **70VA800**
+ 2 X QNP12M + 70QRG21 + GC21

C **70VA800**
+ 2 X QNP12M + MC + 2 X 70QRG11 + 2 X GC11 + 2 X 70QKR11

D **70VA120**
+ 3 X QNP12M + 70QRG21 + GC21 + 70QRG11 + GC11

E **70VA160**
+ 4 X QNP12M + MC + 2 X 70QRG21 + 2 X GC21



A ÉLEMENTS TOPS
B SOUBASSEMENT BAIE LIBRE
C PORTES QNP12M
D REHAUSSES DE MITRE
E TABLETTES DE DRESSAGE
F MONTANT
G BORD LATÉRAL
H GUIDES LATÉRAUX
I KIT RÉCHAUFFEUR
J SUPPORTS DE PONTS

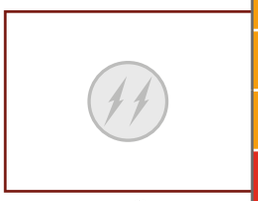
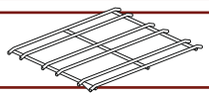
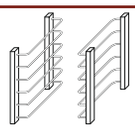
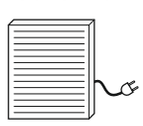
ACCESSOIRES POUR **SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS**

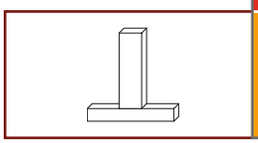
KIT DE FIXATION ÉLÉMENTS DE CUISSON GAMME 700*

MODÈLE	DIMENSIONS (L X H X P) (MM)	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
70TBR12	1200 x 700 x 50	3 modules	224
70TBR16	1600 x 700 x 50	4 modules	285
70TBR20	2000 x 700 x 50	5 modules	355

* Kit de fixation pour éléments de cuisson sur soubassement réfrigéré comprenant un profil d'alignement en façade et retours et pattes de fixation intermédiaires, permettant le raccordement des fluides sous les appareils.

GAMME QUEEN 700
OPTIONS & ACCESSOIRES

	RÉFÉRENCE	MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
		OPTIONS POUR FEUX VIFS		
	ACC2F	Supplément pour allumage électrique de **2** feux vifs	-	182
	ACC4F	Supplément pour allumage électrique de **4** feux vifs	-	194
	ACC6F	Supplément pour allumage électrique de **6** feux vifs	-	220
		ACCESSOIRES POUR FEUX VIFS		
	70QGR2INOX	**GRILLE EN INOX POUR 2 FEUX VIFS**	-	120
	NN7BA	**CUVETTE DE PROPRETÉ** amovible	-	284
	70PRL	**PLAQUE LISSE** 1 feu	350 x 270 x 60	205
	70PRR	**PLAQUE NERVURÉE** 1 feu	350 x 270 x 60	237
		OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE		
	QNP14M	**PORTES BATTANTES** Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur charnière robuste. Poignée de porte en inox poli miroir	190 x 100 x 460	176
	QNP12M		390 x 100 x 460	233
	QNP13M		290 x 100 x 460	202
	70QKC11	**BLOC 2 TIROIRS** Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montés sur rails téléscopiques inox. Poignée en inox poli miroir	390 x 750 x 460	647
	70QKC21		790 x 750 x 460	901
	70QRG11	**GUIDES LATÉRAUX - GN 1/1 -** Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	100 x 600 x 320	214
	70QRG21	**GUIDES LATÉRAUX - GN 2/1 -** Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	150 x 600 x 320	247
30°C -90° 	70QKR11	**RÉCHAUFFEUR (Puissance 700 W)** Réchauffeur par résistances blindées, commandes thermostatiques par bouton avec marche/arrêt. Alimentation mono 230 V. Se pose à plat sur le fond du meuble. Prévoir une grille GC11 au dessus. Une plaque de fermeture livrée en standard assure l'étanchéité du meuble en partie haute	350 x 550 x 50	339
	MC	**MONTANT CENTRAL** pour placard ouvert. Permet la fixation des portes sur un soubassement à 3 ou 4 portes, ou assure l'étanchéité entre 2 portes dans le cas d'un placard équipé du kit étuve 7KR11	-	78
	VB700	**PORTES BOUTEILLES**	200 x 700 x 460	803

	RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
		ACCESSOIRES	
	CH20	**COLONNE D'EAU -** Hauteur : 72 cm	467
	920019	**KIT 4 ROUES**	85
	KIT4R	**KIT 4 ROUES PIVOTANTES** acier, Ø 100 mm	324
	KIT4RI	**KIT 4 ROUES PIVOTANTES** inox, Ø 100 mm	511
	CAAV	**CHEMINÉE** anti refoulement, dimensions (L x P x H) : 800 x 70,5 x 870 mm, pour appareils ayant plus de 14 kw & plaque coup-de-feu gas	498

ACCESSOIRES

SUPPORTS DE PONT

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
KSP40	support de pont	400	278
KSP80		800	375
KSP100		1000	468
KSP120		1200	561
KSP160		1600	748

REHAUSSE DE MITRE (HAUT. 150 MM)

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
FC20	Rehausse de mitre	200 x 70,5 x 150	97
FC40		400 x 70,5 x 150	122
FC60		600 x 70,5 x 150	142
FC80		800 x 70,5 x 150	149
FC100		1000 x 70,5 x 150	233
FC120		1200 x 70,5 x 150	295
FC160		1600 x 70,5 x 150	282

BORDS LATÉRAUX

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
70BLDX	Droit	700 x 100 x 60	230
70BLSX	Gauche	700 x 100 x 60	230

PLINTHES

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
ZA20	Plinthe frontale	200	132
ZA40		400	146
ZA60		600	154
ZA80		800	162
ZA120		1200	179
ZA160		1600	191
ZLD70		700	116

GRILLES

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
GC11	Grille pour placard	GN 1/1	60
GC21		GN 2/1	95
7GF	Grille pour four	530 x 530	50
990334	Grille INOX	GN 1/1	79
FR990399	paire glissières	-	76

TABLETTES DE DRESSAGE

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
PP8	Tablette de dressage	800 x 100	251
PP12		1200 x 100	366
PP16		1600 x 100	412

QUEEN900

baron

NOUVEAUTÉ

C'EST LA SOLUTION DE CEUX QUI VEULENT **UNE SOLIDITÉ ET UNE PUISSANCE ABSOLUES**.
LA GAMME ***QUEEN 900*** *SE DISTINGUE PAR SA PROFONDEUR DE 900 MM, UN PLAN DE TRAVAIL EN ÉPAISSEUR 20/10, DES BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE ET ACIER INOXYDABLE AVEC FINITION SCOTCH BRITE*

PLANS DE TRAVAIL EN **ÉPAISSEUR 20/10**

BORD LATÉRAL, **ELÉMENT FINAL QUEEN**

DOSSERET ANTI-ÉCLABOUSSURES **AMOVIBLE POUR GRILLADES**

EN OPTION GRILLE 2 FEUX **EN INOX**

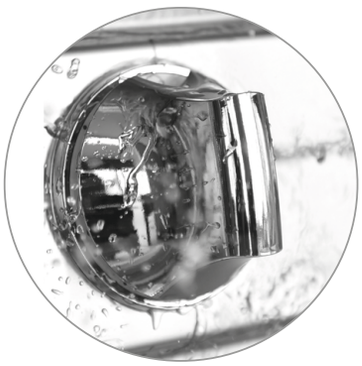
KIT TIROIRS & **PORTE BOUTEILLES**

SOUBASSEMENTS **RÉFRIGÉRÉS**



PLINTHE LATÉRALE DISPONIBLE

NOUVELLES MANETTES IPX5 :
GRÂCE À LA CERTIFICATION D'IMPERMÉABILITÉ AUX JETS D'EAU



NOUVEL ÉLÉMENT DESIGN :
BARRE FRONTALE



NOUVELLE POIGNÉE
ENCASTRÉE





GAMME QUEEN 900
ÉLÉMENTS TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

2 ans pièces GARANTIE



—OPTION—
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES FEUX VIFS *(PAR 2)*
À PRÉVOIR À LA COMMANDE



PLAQUE SUPÉRIEURE FORTE ÉPAISSEUR **A ANNEAU CENTRAL AMOVIBLE.**

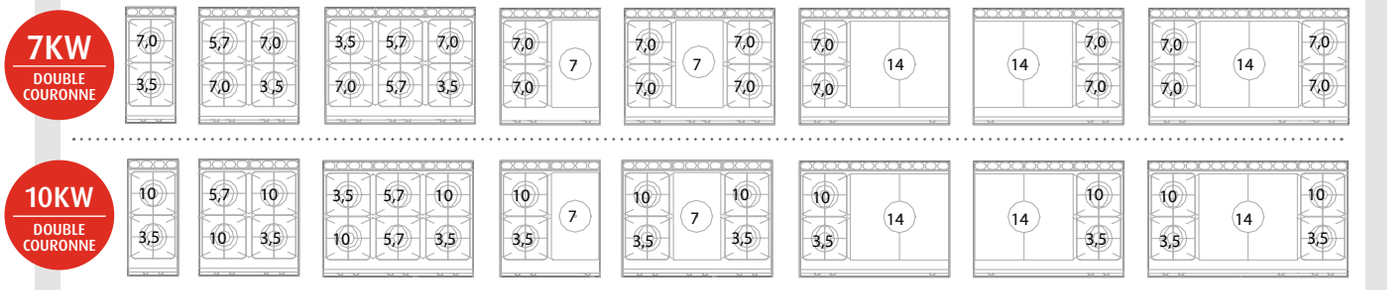


UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL A HAUT RENDEMENT ET **DÉTERMINANT DES ZONES THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES SUR LE PLAN.**



OPTION *ALLUMAGE ÉLECTRIQUE*

NOUVEL ALLUMAGE PROTÉGÉ ET DÉMONTABLE SUR TOUS LES FEUX VIFS. (EN OPTION)



FEUX VIFS

• Brûleurs puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW), ou double couronne (7 kW, 10 kW) • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

1/2 PLAQUE COUP DE FEU 7 KW + PUISSANTE

• 1/2 plaque coup de feu puissance 7 kW • Plaque en acier • Dimensions 380 x 700 mm • Surface 26,6 dm2, à rond central amovible, ø 240 mm • Brûleur central en acier à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

PLAQUE COUP DE FEU 14 KW + PUISSANTE

• Plaque coup de feu puissance 14 kW • Plaque en fonte polie • Dimensions 790 x 700 mm • Surface 55 dm2, à rond central amovible, ø 225 mm • Brûleur central en acier, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

ÉLÉMENTS TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU

7KW DOUBLE COURONNE

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	PLAQUE 14 KW	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
TOPS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU										
90QPCG400	2	1	-	1	-	--	400 x 900 x 250	10,5	43	1 917
90QPCG800	4	1	1	2	-		800 x 900 x 250	23,2	76	2 996
90QPCG120	6	2	2	2	-		1200 x 900 x 250	32,4	108	4 220
90QTPMG800SX	2	-	-	2	1		800 x 900 x 250	21	96	4 061
90QTPMG121	4	-	-	4	1		1200 x 900 x 250	35	96	5 081
TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU										
90QTPG800	-	-	-	-	--	1	800 x 900 x 250	14	96	2 988
90QTPG121SX	2 G			2			1200 x 900 x 250	28	131	4 535
90QTPG121DX	2 D			2			1200 x 900 x 250	28	131	4 515
90QTPG161	4			4			1600 x 900 x 250	42	166	5 572


90QPCG800


90QTPG800


90QPCG120


90QTPG121SX


90QTPMG121

10KW DOUBLE COURONNE

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 10 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	1 PLAQUE 14 KW	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
TOPS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU										
90QPCG403	2	1	-	1	-	--	400 x 900 x 250	13,5	43	2 067
90QPCG803	4	1	1	2	-		800 x 900 x 250	29,2	76	3 296
90QPCG123	6	2	2	2	-		1200 x 900 x 250	38,4	108	4 520
90QTPMG803SX	2	1	-	1	1		800 x 900 x 250	20,5	96	4 211
90QTPMG123	4	2	-	2	1		1200 x 900 x 250	34	96	5 381
TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU										
90QTPG800	-	-	-	-	--	1	800 x 900 x 250	14	96	2 988
90QTPG123SX	2 G	1		1			1200 x 900 x 250	27,5	131	4 685
90QTPG123DX	2 D	1		1			1200 x 900 x 250	27,5	131	4 665
90QTPG163	4	2		2			1600 x 900 x 250	41	166	5 871


90QPCG803


90QTPG800


90QPCG123


90QTPG123SX


90QTPMG123

SOUBASSEMENTS NEUTRES, FOURS ET RÉFRIGÉRÉS PAGE 260/261 — ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 262

GAMME QUEEN 900
FOURNEAUX GAZ SUR FOURS

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

2 ans pièces GARANTIE





GRILLES EN FONTE ÉMAILLÉE À LONGS RAYONS POUR **DÉPLACER FACILEMENT LES CASSEROLES D'UN FEU À L'AUTRE.**

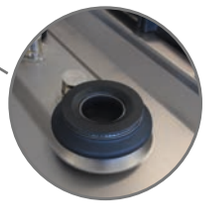


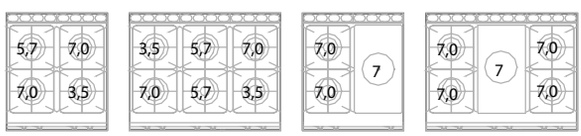
TABLE DE CUISSON **ENTIÈREMENT EMBOUTIE.**

OPTION
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES FEUX VIFS *(PAR 2)*
À PRÉVOIR À LA COMMANDE

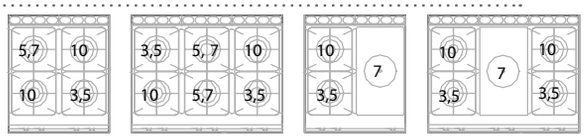


NOUVEL ALLUMAGE PROTÉGÉ ET DÉMONTABLE SUR TOUS LES FEUX VIFS. (EN OPTION)

7KW DOUBLE COURONNE



10KW DOUBLE COURONNE



FEUX VIFS

• Brûleurs Puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW), ou double couronne (7 kW, 10 kW) • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

1/2 PLAQUE COUP DE FEU 7 KW+ **PUISSANTE**

• 1/2 plaque coup de feu puissance 7 kW • Plaque en acier, dimensions 380 x 700 mm • Surface 26,6 dm2, à rond central amovible, ø 240 mm • Brûleur central en acier, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

FOUR GAZ

• Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (8,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique, réglable de 80° à 320°C • Intérieur tout inox • Dimensions de l'enceinte : 530 x 700 x 300 mm.

FOUR ÉLECTRIQUE

• Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Alimentation 400 V. tri + T + N • intérieur tout inox • Dimensions de l'enceinte : 535 x 700 x 250 mm.

7KW DOUBLE COURONNE

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7	DOUBLE COUR. 7 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	FOUR GAZ 8,5 W	FOUR ÉLEC. 6 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ												
90QPCFG800	4	1	1	2	-	1	-	-	800 x 900 x 870	31,7	164	4 901
90QPCFG120	6	2	2	2	-			1	1200 x 900 x 870	40,9	216	6 929
90QTPMFG801SX	2	-	-	2	1			-	800 x 900 x 870	29,5	184	5 516
90QTPMFG121	4	-	-	4	1			1	1200 x 900 x 870	43,5	170	7 572
DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ELECTRIQUE												
90QPCFGE800	4	1	1	2	-	-	1	-	800 x 900 x 870	23,2 + 6	166	5 442
90QPCFGE120	6	2	2	2	-			1	1200 x 900 x 870	32,4 + 6	218	7 146
90QTPMFGE801SX	2	-	-	2	1			-	800 x 900 x 870	21 + 6	170	6 009
90QTPMFGE121	4	-	-	4	1			1	1200 x 900 x 870	35 + 6	180	7 824



90QPCFG800 & 90QPCFGE800



90QPCFG120 & 90QPCFGE120



90QTPMFG801SX & 90QTPMFGE801SX



90QTPMFG121 & 90QTPMFGE121

10KW DOUBLE COURONNE

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7	DOUBLE COUR. 10 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	FOUR GAZ 8,5 W	FOUR ÉLEC. 6 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ												
90QPCFG803	4	1	1	2	-	1	-	-	800 x 900 x 870	37,7	164	5 201
90QPCFG123	6	2	2	2	-			1	1200 x 900 x 870	46,9	216	7 229
90QTPMFG803SX	2	1	-	1	1			-	800 x 900 x 870	29	184	5 855
90QTPMFG123	4	2	-	2	1			1	1200 x 900 x 870	42,5	170	7 872
DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ELECTRIQUE												
90QPCFGE803	4	1	1	2	-	-	1	-	800 x 900 x 870	29,2 + 6	166	5 742
90QPCFGE123	6	2	2	2	-			1	1200 x 900 x 870	38,4 + 6	218	7 446
90QTPMFGE803SX	2	1	-	1	1			-	800 x 900 x 870	20,5 + 6	170	6 232
90QTPMFGE123	4	2	-	2	1			1	1200 x 900 x 870	34 + 6	180	7 974



90QPCFG803 & 90QPCFGE803



90QPCFG123 & 90QPCFGE123



90QTPMFG803SX & 90QTPMFGE803SX



90QTPMFG123 & 90QTPMFGE123

GAMME QUEEN 900
FOURNEAUX GAZ SUR FOURS

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

2 ans pièces GARANTIE





PLAQUE SUPÉRIEUR EN FONTE **AVEC ANNEAU CENTRALE AMOVIBLE**.



UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL A HAUT RENDEMENT ET **DÉTERMINANT DES ZONES THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES SUR LE PLAN.**

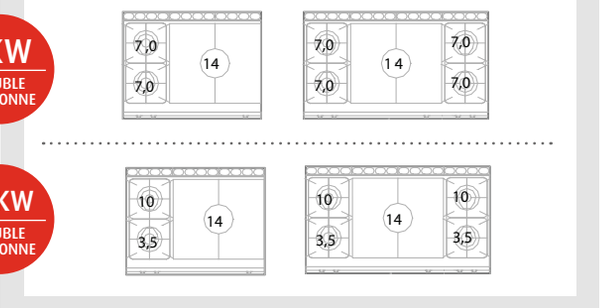
OPTION
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES FEUX VIFS *(PAR 2)*
À PRÉVOIR À LA COMMANDE

DOTATION FOUR	- 1 GRILLE GN 2/1 RÉF. 9GF



NOUVEL ALLUMAGE PROTÉGÉ ET DÉMONTABLE SUR TOUS LES FEUX VIFS. (EN OPTION)

7KW DOUBLE COURONNE
10KW DOUBLE COURONNE



FEUX VIFS

• Brûleurs puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW) ou double couronne (7 kW, 10 kW) • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

FOUR GAZ

• Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (8,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique • Réglable de 80° à 320°C • Intérieur tout inox • Dimensions de l'enceinte : 530 x 700 x 300 mm.

PLAQUE COUP DE FEU 14 KW+ PUISSANTE

• Plaque coup de feu puissance 14 kW • Plaque en fonte, dimensions 790 x 700 mm • Surface 55 dm2, à rond central amovible, ø 225 mm • Brûleur central en acier, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

FOUR ÉLECTRIQUE

• Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C.

OPTION CUVETTE AMOVIBLES SOUS FEUX PAGE 246

7KW DOUBLE COURONNE

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	PLAQUE 14 KW	FOUR GAZ 8,5 W	FOUR ÉLEC. 6 W	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR **FOUR GAZ**											
90QTPFG800	-	-	-	1	1	-	-	800 x 900 x 870	22,5	184	5 178
90QTPFG121	2		2				1	1200 x 900 x 870	36,5	205	7 027
90QTP2FG161	4		4		2		-	1600 x 900 x 870	59	300	9 048
DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR **FOUR ELECTRIQUE**											
90QTPFGE800	-	-	-	1	-	1	-	800 x 900 x 870	14 + 6	184	5 791
90QTPFGE121	2		2				1	1200 x 900 x 870	28 + 6	229	7 278
90QTP2FGE161	4		4			2	-	800 x 900 x 870	42 + 12	302	9 888


90QTPFG800 & 90QTPFGE800


90QTPFG121 & 90QTPFGE121


90QTP2FG161 & 90QTP2FGE161

10KW DOUBLE COURONNE

MODÈLE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	DOUBLE COUR. 10 KW	PLAQUE 14 KW	FOUR GAZ 8,5 W	FOUR ÉLEC. 6 W	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR **FOUR GAZ**											
90QTPFG123	2	1	1	1	1	-	1	1200 x 900 x 870	36	205	7 176
90QTP2FG163	4	2	2		2		-	1600 x 900 x 870	58	300	9 348
DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU SUR **FOUR ELECTRIQUE**											
90QTPFGE123	2	1	1	1	-	1	1	1200 x 900 x 870	27,5 + 6	229	7 428
90QTP2FGE163	4	2	2			2	-	1600 x 900 x 870	41 + 12	302	10 188


90QTPFG123 & 90QTPFGE123


90QTP2FG163 & 90QTP2FGE163

EN OPTION RETROUVEZ LES
CUVETTES AMOVIBLES SOUS FEUX *PAGE 246*



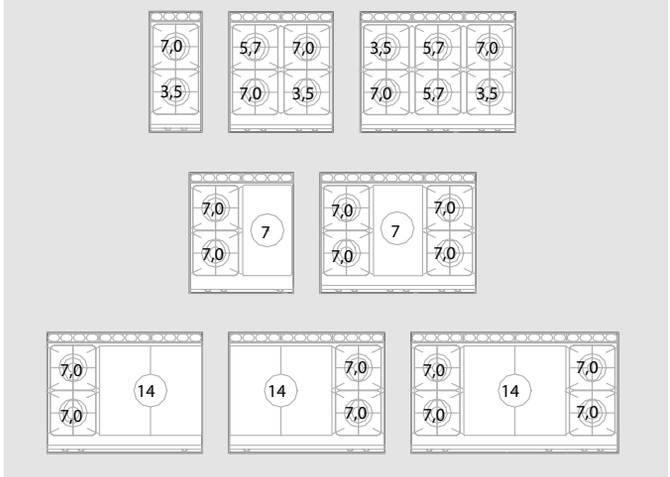
GAMME QUEEN 900
DÉTAILS & OPTIONS FEUX VIFS

■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

7KW DOUBLE COURONNE



POSITION DES FEUX 7 KW

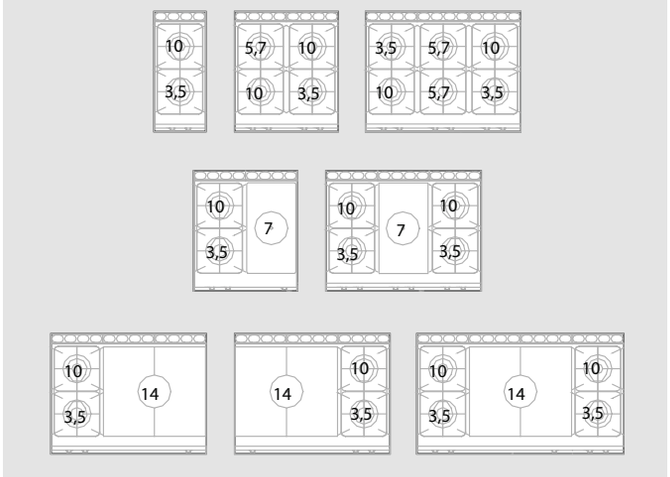


MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PRIX € HT
OPTIONS POUR FEUX VIFS			
ACC2F	Supplément pour allumage électrique de 2 feux vifs	--	182
ACC4F	Supplément pour allumage électrique de 4 feux vifs	--	194
ACC6F	Supplément pour allumage électrique de 6 feux vifs	--	220
NN90BA	Cuvette de propreté amovible	330 x 520 x 30	254
90PRL	Plaque lisse 1 feu	350 x 350 x 60	187
90PRR	Plaque nervurée 1 feu		210
BN826330180	Grille 2 feux en INOX	390 x 730	227

10KW DOUBLE COURONNE



POSITION DES FEUX 10 KW



MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PRIX € HT
OPTIONS POUR FEUX VIFS			
ACC2F	Supplément pour allumage électrique de 2 feux vifs	--	182
ACC4F	Supplément pour allumage électrique de 4 feux vifs	--	194
ACC6F	Supplément pour allumage électrique de 6 feux vifs	--	220
90PRL	Plaque lisse 1 feu	350 x 350 x 60	187
90PRR	Plaque nervurée 1 feu		210
BN826330180	Grille 2 feux en INOX	390 x 730	227

GAMME QUEEN 900
TOPS & FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

nosem® baron

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

2 ans pièces GARANTIE





LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST RÉALISÉ AVEC UN SÉLECTEUR À 7 POSITIONS ET, SUR LE BANDEAU UN VOYANT **INDIQUE SI LA CHAUFFE EST ACTIVE.**

DOTATION *(FOUR ÉLECTRIQUE)*	- 1 GRILLE GN 2/1 - RÉF. 9GF

PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Plaques électriques carrées en fonte de 300 x 300 mm de forte puissance (4 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité.

PLAQUE DE MIJOTAGE ELECTRIQUE

• Plaques de cuisson en acier au chrome molybdène de 18 mm d'épaisseur • Chauffage par 4 résistances indépendantes de forte puissance (4 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • thermostats de sécurité • Goulotte périphérique avec trou d'évacuation.

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

• Plaques vitrocéramiques haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • Zones de cuisson circulaires à foyers radiants à grande rapidité de chauffe • Température réglable par thermostat de 70 à 450°C • Voyants témoin de mise sous tension et de chaleur résiduelle.

FOUR ÉLECTRIQUE

• Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées • Alimentation 400 V. tri + T + N • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Intérieur tout inox : Dim. de l'enceinte : 535 x 700 x 250 mm.









MODÈLE	NB PLAQUES CARRÉES 4 KW *(UNIT.)*	NB FOYERS RADIANTS 4 KW *(UNIT.)*	NB ZONES DE CHAUFFE *(PCF ELEC)*	FOUR ÉLEC.	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
***PLAQUES* ÉLECTRIQUES TOP**								
90QPCE401	2	-	-	-	400 x 900 x 250	8	45	2 397
90QPCE801	4				800 x 900 x 250	16	73	4 022
***PLAQUES* VITROCÉRAMIQUES TOP**								
90QPCVCE400	-	2	-	-	400 x 900 x 250	8	29	2 923
90QPCVCE800		4			800 x 900 x 250	16	48	4 778
***PLAQUE DE MIJOTAGE* ÉLECTRIQUE TOP**								
90QTPE800	-	-	4	-	800 x 900 x 250	16	125	5 786
***FOURNEAUX* ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE**								
90QPCFE801	4	-	-	1	800 x 900 x 870	22	163	6 715
90QPCFVCE800	-	4					141	8 090
90QTPFEE800	-	-	4				162	7 920

SOUBASSEMENTS NEUTRES, FOURS ET RÉFRIGÉRÉS *PAGE 260/261* — ACCESSOIRES ET OPTIONS *PAGE 262*

GAMME QUEEN 900
PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

2 ans pièces GARANTIE



CUISSON À INDUCTION

- Réactivité de chauffe optimum
- Économie d'énergie
- Faible rayonnement de chaleur
- Niveau d'hygiène maximale
- Sécurité maximale

RECONNAISSANCE AUTOMATIQUE **DE LA PRÉSENCE DE CASSEROLES.**

PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

• Plaques en vitrocéramique haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • Protection anti surchauffe • Senseur de présence du récipient (ø minimum 120 mm) • Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes • Alimentation 400 V tri + T + N.

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE 5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
ÉLEMENTS TOPS **PLAQUES LISSES**						
90QPCIND400	2	-	400 x 900 x 250	10	70	9 879
90QPCIND800	4		800 x 900 x 250	20	132	15 135
ÉLEMENT TOP **CUISSON WOK**						
90QPCWOK400	1	-	400 x 900 x 250	5	35	6 126
ÉLEMENTS MONOBLOCS **PLAQUES LISSES**						
90QPCVIND400	2	*1*	400 x 900 x 870	10	85	10 461
90QPCVIND800	4		800 x 900 x 870	20	155	16 017
ÉLEMENT MONOBLOC **CUISSON WOK**						
90QPCVWOK400	1	1	400 x 900 x 870	5	50	6 513


90QPCIND400

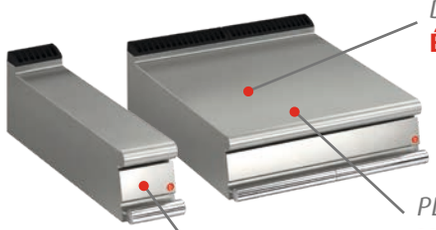

90QPCIND800


90QPCVIND400


90QPCVIND800


90QPCVWOK400

ÉLEMENTS NEUTRES



DESSUS
ÉPAISSEUR 20/10°

PLAN DE TRAVAIL
LISSE

TOUT INOX AISI 304
FINITION SATINÉE



MODULABLES, FACILES À
ACCOUPLER ET ROBUSTES.

MODÈLE AVEC **TIROIR**

• Tiroir tout inox 18/10 avec guides télescopiques inox montés sur roulement à billes,équipé selon modèle d'un ou de deux bacs inox 18/10 AISI 304 amovible, dimensions 305 x 525 x 135 mm
• Chaque tiroir peut supporter jusqu'à 60 kg.

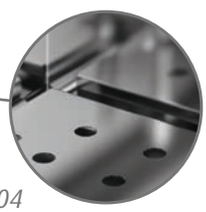
ÉLÉMENTS TOPS **NEUTRES**

MODÈLE	DESSUS	TIROIR	DIMENSIONS - *L x P x H (MM)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
90QNE200	lisse	-	200 x 900 x 250	22	817
90QNE400			400 x 900 x 250	27	829
90QNE600			600 x 900 x 250	35	1 104
90QNE800			800 x 900 x 250	45	1 197
90QNEC410		1 x GN 1/1	400 x 900 x 250	38	1 222
90QNEC610			600 x 900 x 250	43	1 429
90QNEC810		2 x GN 1/1	800 x 900 x 250	48	1 600

TOP BAINS-MARIE



DESSUS
ÉPAISSEUR 20/10°



TOUT INOX AISI 304
FINITION SATINÉE

TEMPÉRATURE RÉGLABLE DANS LE BAC, AVEC
TROP-PLEIN ET FAUX FOND PERCÉ POUR POSER LES RÉCIPIENTS.

BAINS - MARIE **ÉLECTRIQUES**

• Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm • Vanne de remplissage • Vidange (bacs non fournis) • Chauffage par résistances blindées placées sous le bac • Voyants témoins • Thermostat de sécurité • Vanne de remplissage • Vidange.

BAINS - MARIE **GAZ**

• Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm • Vanne de remplissage • Vidange (bacs non fournis) • Chauffage par brûleurs à flamme stabilisée réglés par soupapes thermostatiques • Allumage piezzo électrique.

MODÈLE	CUVE *L x P x H (MM)*	CAPACITÉ	ALIM.	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
TOPS BAINS-MARIE GAZ							
90QBMG410	350 x 685 x 170	1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1	Gaz	400 x 900 x 250	3,6	31	1 967
90QBMG810	730 x 685 x 170	2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1		800 x 900 x 250	6,8	54	2 475
TOPS BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES							
90QBME410	340 x 630 x 160	1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1	mono 230 V	400 x 900 x 250	1,8	31	2 142
90QBME800	720 x 630 x 160	2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1	tri 400 V + N + T	800 x 900 x 250	5,4	54	2 725

GAMME QUEEN 900
GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

2 ans pièces GARANTIE



PLAQUE AU CHROME DUR : CHROME ÉPAISSEUR **50 MICRONS, AVEC THERMOSTAT DE SÉCURITÉ.**

PLAQUE DE CUISSON RABAISSÉE DE 1 CM PAR RAPPORT À LA TABLE ET INCLINAISON DE **10 MM VERS L'AVANT DE LA MACHINE POUR L'ÉVACUATION DE LA GRAISSE.**

GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES

• Plaque en acier AISI 430 à conductibilité thermique élevée, encastrée dans le plan de travail, inclinée vers l'avant, avec trou d'évacuation des graisses • Tiroir récupérateur des graisses en façade • Revêtement acier ou chrome dur suivant modèles • Dosseret anti éclaboussures en option.

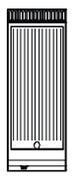
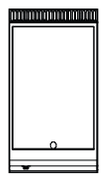
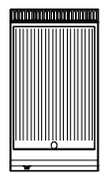
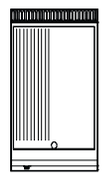
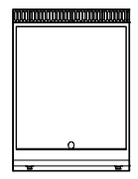
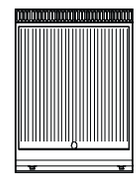
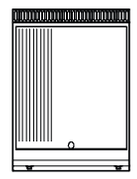
GRILLADES **GAZ**

• Chauffage par rampe à flammes stabilisées • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple
PLAQUE ACIER : Température réglable de 200°C à 400°C avec robinet de sécurité avec thermocouple
PLAQUE AU CHROME : Température réglable de 100°C à 280°C avec soupape thermostatique.

GRILLADES **ÉLECTRIQUES**

• Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy • Contrôle thermostatique de sécurité réglable de 110°C à 280°C pour toutes les versions • Voyants de tension et thermostat • Alimentation 400 V. tri + T + N.

TABLEAU DES PUISSANCES

LARGEUR	*400 MM*		*600 MM*			*800 MM*		
PLAQUE								
ÉLECTRIQUE PLAQUE AISI 430 OU CHROME	7.5		10,5			15		
GAZ PLAQUE AISI 430	7		11			14		
GAZ PLAQUE AU CHROME	10,5		14			21		

SOUBASSEMENTS NEUTRES, FOURS ET RÉFRIGÉRÉS *PAGE 260/261* ACCESSOIRES & OPTIONS *PAGE 262*

GAMME QUEEN 900
GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES

PLAQUE	PLAQUES DIMENSIONS L x P (MM)	PLAQUES SURFACE DM²	DIMENSIONS L x P x H (MM)	POIDS (KG)	REVÊTEMENT AISI 430	PUISS. (KW)	PRIX € HT	REVÊTEMENT CHROME DUR	PUISS. (KW)	PRIX € HT
GRILLADES GAZ										
Lisse	350 x 650	22,4	400 x 900 x 250	71	90QFTG403	7	2 581	90QFTG405	10,5	3 081
Rainurée					90QFTG413		2 677	90QFTG415		3 143
Lisse	550 x 650	35,4	600 x 900 x 250	100	90QFTG603	11	3 234	90QFTG605	14	3 257
1/3 rainurée					90QFTG623		3 241	90QFTG625		3 588
Rainurée					90QFTG613		3 284	90QFTG615		3 660
Lisse	750 x 650	48,4	800 x 900 x 250	130	90QFTG803	14	3 893	90QFTG805	21	4 377
1/3 rainurée					90QFTG823		3 965	90QFTG825		4 557
Rainurée					90QFTG813		4 089	90QFTG815		4 631
GRILLADES ÉLECTRIQUES										
Lisse	350 x 650	22,4	400 x 900 x 250	63	90QFTE403	7	2 902	90QFTE405	7,5	3 093
Rainurée					90QFTE413		2 997	90QFTE415		3 155
Lisse	550 x 650	35,4	600 x 900 x 250	90	90QFTE603	11	3 305	90QFTE605	10,5	3 356
1/3 rainurée					90QFTE623		3 454	90QFTE625		3 531
Rainurée					90QFTE613		3 498	90QFTE615		3 613
Lisse	750 x 650	48,4	800 x 900 x 250	109	90QFTE803	14	4 443	90QFTE805	15	4 504
1/3 rainurée					90QFTE823		4 436	90QFTE825		4 448
Rainurée					90QFTE813		4 638	90QFTE815		4 676


90QFTG400/405


90QFTG410/415

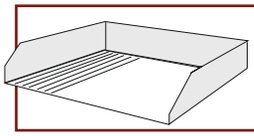

90QFTG600/605


90QFTG620/625


90QFTG610/615

ACCESSOIRES

MODÈLE	MODÈLES	PRIX € HT
DOSSERETS ANTI ÉCLABOUSSURES		
90XFTP4	Pour élement de 400	172
90XFTP6	Pour élement de 600	194
90XFTP8	Pour élement de 800	221
GRATTOIRS		
FTR	Pour plaque lisse	119
FTLR	Pour plaque rainurée	76
TIROIR DE NETTOYAGE POUR PLAQUE GRILLADE		
TM40	Tiroir pour plaque long. 400mm	161
TM6080	Tiroir pour plaque long. 600 ou 800mm	172





GAMME QUEEN 900
GRILLADES GAZ PIERRES DE LAVE

■ GRILLE AMOVIBLE DE SUPPORT DES PIERRES DE LAVE
■ GRILLES À BARREAUX RÉVERSIBLES (EN OPTION) ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

2 ans pièces GARANTIE



GRILLE DE CUISSON EN FONTE POUR **VIANDE ET POISSON (OPTION).**

GRILLE DE CUISSON EN **ACIER POUR LES VERSIONS STANDARDS.**

DOTATION D'ORIGINE	GRILLE VIANDE (9GPC40 / 9GPC80)

ÉLÉMENTS TOPS & MONOBLOCS AVEC PLACARD FERMÉ EN SOUBASSEMENT

• Grilles modulaires réversibles en fonte, réglables en hauteur • Tiroir de récupération des graisses en acier inox 18/10 • Brûleur en acier inox 18/10 AISI 304 à flamme stabilisée • Dispositif de sécurité par thermocouple • veilleuse.

MODÈLE	DIMENSIONS GRILLE *L x P (MM)*	SURFACE TOTALE *DM²*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
***ÉLÉMENTS* TOP**						
90QTGLIG400	390 x 650	23	400 x 900 x 350	12,5	85	**2 909**
90QTGLIG800	790 x 650	48	800 x 900 x 350	25	135	**4 434**
***ÉLÉMENTS* MONOBLOCS**						
90QGLIG400	390 x 650	23	400 x 900 x 870	12,5	97	**3 422**
90QGLIG800	790 x 650	48	800 x 900 x 870	25	170	**5 400**


90QTGLIG400


90QTGLIG800


90QGLIG400


90QGLIG800

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
CPL7	Sac de 4 kg de pierres laviques	**18**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX *€ HT*
9GPP40	Grille inox pour poisson - 390 x 650 mm	**316**
9GPP80	Grille inox pour poisson - 790 x 650 mm	**481**

GAMME QUEEN 900
CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

2 ans pièces GARANTIE



CUVE ACIER INOX AISI 316 **EMBOUTIE À ANGLES ARRONDIS**



PRESSOSTAT DE SÉCURITÉ BLOQUANT L'ALLUMAGE **S'IL N'Y A PAS D'EAU DANS LE BAC.**

DOTATION	- 1 GRILLE DE FOND DE CUVE - 2 PANIERS 1/3B INOX - 1 PANIER 1/3A INOX

CUISEURS À PÂTES **GAZ**

• Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piezo de la flamme pilote • Robinet de sécurité par thermocouple et réglage progressif de la puissance indépendante pour chaque bac • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Veilleuse.

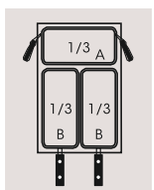
CUISEURS À PÂTES **ÉLECTRIQUES**

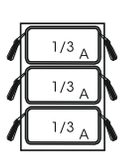
• Résistances blindées en acier incoloy, dans le bac avec protection thermique • Régulateur de puissance à plusieurs positions, indépendant pour chaque bac • Alimentation Tri 400 V + N + T.

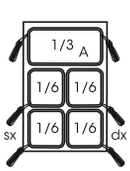
MODÈLE	CUVE		DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
	VOLUME (L)	DIMENSIONS - *L x P x H (MM)*				
***CUISEURS À PÂTES* GAZ**						
90QCPMG400	42	307 x 509 x 272	400 x 900 x 870	16,5	79	4 276
90QCPMG800	2 x 42		800 x 900 x 870	16,5 + 16,5	138	7 070
***CUISEURS À PÂTES* ÉLECTRIQUES**						
90QCPE400	42	307 x 509 x 272	400 x 900 x 870	9	56	3 796
90QCPE800	2 x 42		800 x 900 x 870	9 + 9	96	6 177

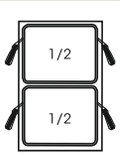
EXEMPLE DE COMPOSITION PANIERS DANS LA CUVE

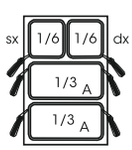
• Dotation de base



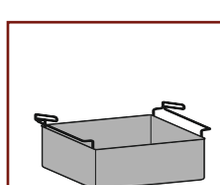


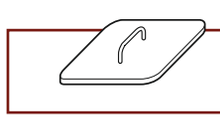






ACCESSOIRES





MODÈLE	DESCRIPTIONS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX *€ HT*
PANIERS POUR CUISSEURS À PÂTES			
90CP12	PANIER GN 1/2	300 X 240 X 250	204
CP13A	PANIER GN 1/3	290 X 145 X 215	167
CP13B	PANIER GN 1/3	145 X 290 X 215	167
CP16D	PANIER GN 1/6	145 X 145 X 215	110
CP16S	PANIER GN 1/6	145 X 145 X 215	110
DIVERS ACCESSOIRES			
90CCP	COUVERCLE	290 X 500 X 70	60
90GFCP	GRILLE DE FOND	290 X 500 X 70	109

• Pour une composition avec des paniers 1/6 ou 2/9, prévoir la grille de fond de cuve 90GFCP.

GAMME QUEEN 900
FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10° ■ ZONE FROIDE

2 ans pièces GARANTIE



RÉSISTANCES BLINDÉES EN INOX, **RELEVABLES ET AMOVIBLES.**

BACS DE CUISSON FAÇONNÉS DE GRANDE **CONTENANCE, AVEC UNE LARGE ZONE D'EXPANSION VERTICALE QUI ÉVITE LE DÉPÔT DE LA MOUSSE EN PHASE DE CHARGEMENT.**

FRITEUSES

• Cuve en acier inox AISI 304 à zone froide, avec filtre de fond de cuve amovible et couvercle, robinet de vidange à clapet, bac de récupération avec filtre • Thermostat réglable de 90° à 200°C • Thermostat de sécurité.

FRITEUSES **GAZ**

• Brûleur en inox sous la cuve • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple (sauf 90FRG210).

FRITEUSES **ÉLECTRIQUES**

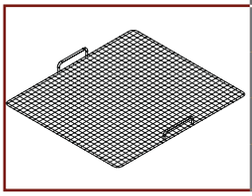
• Résistances blindées pivotantes • Voyants témoin • Alimentation 400 V tri + T + N.

PANIERS *POUR FRITEUSES*

MODÈLE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CFI10M	7 - 10	120 x 300 x 120	77
CFI10	10	157 x 320 x 122	82
CFI15	15	242 x 320 x 122	88

MODÈLE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CFI15P	15	120 x 320 x 122	82
CFI20	20	278 x 377 x 122	85
CFI20P	20	138 x 377 x 122	80

ACCESSOIRES



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	POUR CUVES (L)	PRIX € HT
GFF10M	Grille de fond 135 x 320 mm	10	63
GFF10	Grille de fond 175 x 335 mm	10	69
GFF15	Grille de fond 225 x 335 mm	15	71
GFF20	Grille de fond 290 x 390 mm	20	73

FRITEUSES MONOBLOCS

MODÈLE	CUVES (L)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FRITEUSES GAZ						
90QFRG210	7	1 x CFI10M	200 x 900 x 870	5,8	41	3 776
90QFRIG415	15	1 x CFI15	400 x 900 x 870	13	62	3 784
90QFRIG420	20	1 x CFI20		17,2	67	4 067
90QFRIG610	10 + 10	2 x CFI10	600 x 900 x 870	9,5 + 9,5	95	6 238
90QFRIG815	15 + 15	4 x CFI15P	800 x 900 x 870	13 + 13	120	6 751
90QFRIG820	20 + 20	4 x CFI20P		17,2 + 17,2		7 198
FRITEUSES ÉLECTRIQUES						
90QFRE210	10	1 x CFI10M	200 x 900 x 870	6,8	42	3 353
90QFRIE415	15	1 x CFI15	400 x 900 x 870	13	58	3 784
90QFRIE420	20	1 x CFI20		18		4 067
90QFRIE610	10 + 10	2 x CFI10	600 x 900 x 870	9 + 9	90	6 150
90QFRIE815	15 + 15	4 x CFI15P	800 x 900 x 870	13 + 13	93	6 434
90QFRIE820	20 + 20	4 x CFI20P		18 + 18		6 811

● *UNIQUEMENT ACCOLÉ À UN MODULE DE LA GAMME.*


90QFRG210 & 90QFRE210


90QFRIG415 & 90QFRIE415

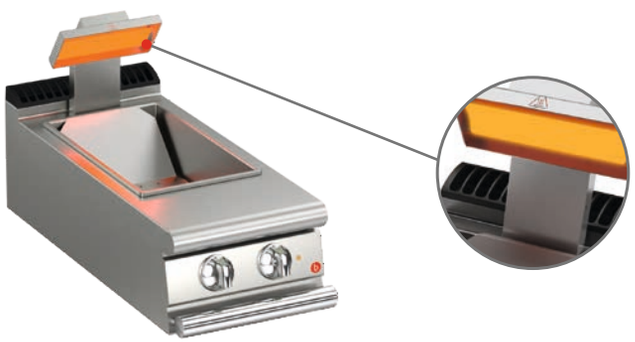

90QFRIG610 & 90QFRIE610


90QFRIG815 & 90QFRIE815

CHAUFFE FRITES

■ RÉSISTANCE INFÉRIEURE SOUS LE BAC
■ TEMPÉRATURE RÉGLABLE DE 30 À 90 °C AU MOYEN DU THERMOSTAT

2 ans pièces GARANTIE



RÉCIPIENT CHAUD ÉGALEMENT AVEC **RÉSISTANCE SUPÉRIEURE A INFRAROUGES.**

CHAUFFE FRITES

• Élément top à poser • Chauffe frites électrique avec résistances blindées en fond de cuve et rampe infrarouge à réglage indépendant • Alimentation mono 230 V + T.

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90QSPE400	1 Bac GN 1/1	400 x 900 x 250	2	39	1 998

GAMME QUEEN 900
MARMITES RONDES 50, 110 ET 150 L

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

2 ans pièces GARANTIE





ÉVACUATION DE L'AIR ACCUMULÉ DANS LA **DOUBLE ENVELOPPE DURANT LA CHAUFFE.**



CUVE EN ACIER INOX **AVEC FOND EN AISI 316.**



REMPLISSAGE D'EAU A L'AIDE DE DEUX ÉLECTROVANNES, AVEC **POSSIBILITÉ D'EAU FROIDE OU CHAUDE.**

Technologies innovantes, jumelées à la robustesse des aciers inoxydables, avec **finitions satinées Scotch Brite.**

Lignes sobres et élégantes, résultat d'une recherche esthétique orientée aux critères modernes d'ergonomie et de fonctionnalité.

MARMITES

• Couvercle équilibré, cuve inox AISI 304 avec fond inox AISI 316 • Remplissage d'eau par col de cygne • Gros robinet de vidange • Chauffe indirecte (bain-marie) cuve à double paroi en inox AISI 304 • Groupe de sécurité • Manomètre et contrôle du niveau de l'eau dans la double paroi.

VERSION **GAZ**

• Brûleur à flamme stabilisée • Allumage piezo • Veilleuse • Thermostat, sécurité par thermocouple • Alimentation 400 V. tri + T + N.

VERSION **ÉLECTRIQUES**

• 2 résistances blindées Incoloy immergées ou 3 résistances à l'extérieur de la cuve • Commutateur progressif • Thermostat de sécurité • Voyants témoins • Alimentation 400 V. tri + T + N.

GAMME QUEEN 900
MARMITES RONDES 50, 110 ET 150 L

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

MARMITES GAZ

MODÈLE	AUTOCLAVE	VOLUME CUVE (L)	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHAUFFE DIRECTE						
90QPFG650	--	50	600 x 900 x 870	10,5	116	5 305
90QPFG100	--	100	800 x 900 x 870	21	136	5 995
90QPFG150	--	150	800 x 900 x 870	24	136	6 355
90QPFG150A	●	150	800 x 900 x 870	24	152	7 774
CHAUFFE INDIRECTE *(BAIN-MARIE)*						
90QPFGI650	--	50	600 x 900 x 870	10,5	133	7 488
90QPFGI100	--	111	800 x 900 x 870	21	153	8 154
90QPFGI150	--	145	800 x 900 x 870	24	153	8 558
90QPFGI150A	●	150	800 x 900 x 870	24	153	10 244

MARMITES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	VOLUME CUVE (L)	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHAUFFE DIRECTE					
90QPFED100	100	800 x 900 x 870	12	167	5 995
90QPFED150	150	800 x 900 x 870	12	167	6 355
CHAUFFE INDIRECTE *(BAIN-MARIE)*					
90QPFEI650	50	600 x 900 x 870	9,6	147	7 912
90QPFEI100	111	800 x 900 x 870	21	167	8 586
90QPFEI150	150	800 x 900 x 870	21	167	8 653

PANIERS POUR MARMITES 50 L

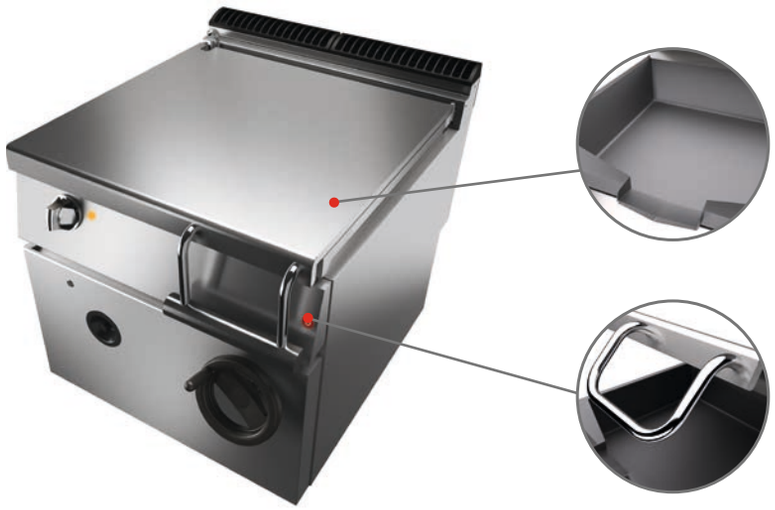


RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ (L)	COMPARTIMENT	DIMENSIONS Ø X H (MM)	PRIX € HT
9C5	Panier pour pâtes	50	1	520 x 325	814
9CV5	Panier pour légumes	50	1	520 x 325	814
9C10	Panier pour pâtes	100	2	520 x 325	927
9CV10	Panier pour légumes	100	2	520 x 325	944
9C15	Panier pour pâtes	150	2	520 x 405	1 042
9CV15	Panier pour légumes	150	2	520 x 405	1 090

GAMME QUEEN 900
SAUTEUSES BASCULANTES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

2 ans pièces GARANTIE



CUVE BASCULANTE
À GRAND RAYON.

COUVERCLES À ÉQUILIBRAGE
AUTOMATIQUE.

SAUTEUSES COMPACTES

• Couvercle à double paroi, auto équilibré • Cuve à relevage manuel ou motorisé, à angles arrondis • Remplissage d'eau par électrovanne • Thermostat réglable de 100° à 280°C • **Fond** : En acier DUPLEX épaisseur 10 mm ou en fer 510T épaisseur 12 mm (acier DUPLEX, gamme d'aciers inoxydable au chrome, nickel et molybdène).

SAUTEUSES GAZ COMPACTES

• Brûleur à flamme stabilisée • Allumage électrique • Sécurité par thermocouple • Veilleuse • Alimentation 400 V. tri + T + N.

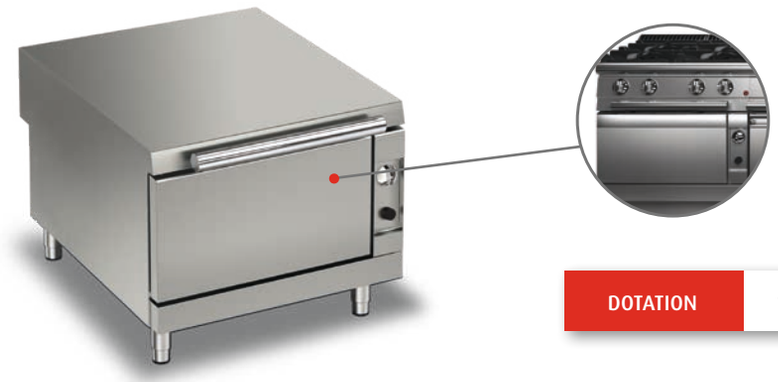
SAUTEUSES ÉLECTRIQUES COMPACTES

• Résistances blindées Incoloy • Voyants témoins • Protection thermique • Thermostat de sécurité • Alimentation 400 V. tri + T + N.

MODÈLE	FOND DE CUVE	DIMENSIONS CUVE *L x P x H (MM)*	SURFACE (DM^2)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
SAUTEUSES GAZ COMPACTES **À RELEVAGE MANUEL**								
90QBRG80	Duplex	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	20 + 0,02	200	7 914
SAUTEUSES GAZ COMPACTES **À RELEVAGE MOTORISÉ**								
90QBRGM80	Duplex	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x870	20+0,2	205	8 531
90QBRGM120	Duplex	1130 x 600 x 200	68	120	1200 x 900 x 870	24+0,2	210	10 553
SAUTEUSES ÉLECTRIQUES COMPACTES **À RELEVAGE MANUEL**								
90QBRE80	Duplex	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	9	200	8 514
SAUTEUSES ÉLECTRIQUES COMPACTES **À RELEVAGE MOTORISÉ**								
90QBREM80	Duplex	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x870	9	205	9 085
90QBREM120	Duplex	1130 x 600 x 200	68	120	1200 x 900 x 870	13,5	210	10 553

■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10° ■ INTÉRIEUR TOUT INOX AISI 304

2 ans pièces GARANTIE



MODULABLES, FACILES A **ACCOUPLER ET ROBUSTES.**

DOTATION	1 GRILLE GN 2/1 - RÉF. 9GF

VERSION ÉLECTRIQUES

• Intérieur tout inox AISI 304 • Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 690 x 270 mm • Alimentation 400 V. tri + T + N.

VERSION GAZ

• Intérieur tout inox AISI 304 • Rampe à flamme stabilisée de forte puissance (6,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 900 x 300 mm.

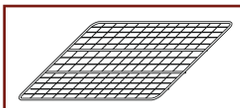
MODÈLE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS INT. *L x P x H (MM)*	DIMENSIONS EXT. *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
SOUBASSEMENT FOURS **ÉLECTRIQUES**						
90QFOE800	four élec. pour élements tops	535 x 690 x 270	800 x 900 x 650	6	100	**2 976**
SOUBASSEMENT FOURS **GAZ**						
90QFOG800	four gaz pour élements tops	535 x 690 x 300	800 x 900 x 620	8,5	98	**3 045**

COMPOSITIONS POSSIBLES D'ÉLÉMENTS TOPS SUR SOUBASSEMENTS FOURS

MODÈLE	FOUR GAZ	FOUR ÉLECTRIQUE
Plan de cuisson gaz	oui	oui
Plan de cuisson électrique	techniquement possible	oui
Plan de cuisson vitrocéramique	non	seulement en usine
Induction	non	non
Coup de feu gaz	oui	oui
Coup de feu électrique	techniquement possible	oui
Fry-top gaz	non	oui
Fry-top électrique	techniquement possible	oui
Bain marie	non	non
Plan neutres	oui	oui
Plan neutres avec tiroir	non conseillé	non conseillé

Il est possible d'assembler la majorité des éléments Tops de 800 de large sur les soubassements fours. Sur les fours gaz, l'installation de 2 éléments Tops de 400 mm de large n'est pas toujours possible.
Veuillez nous consulter.

ACCESSOIRE



RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX *€ HT*
9GF	grille de four GN 2/1, dimensions 530 x 650 mm	70

GAMME QUEEN 900
SOUBASSEMENTS NEUTRES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PIEDS ARRIÈRE EN RETRAIT AVEC DÉCAISSÉ POUR PASSAGES DES FLUIDES ■ AMÉNAGEMENT GN 1/1 POSSIBLE PAR MODULES DE 40 CM

2 ans pièces GARANTIE



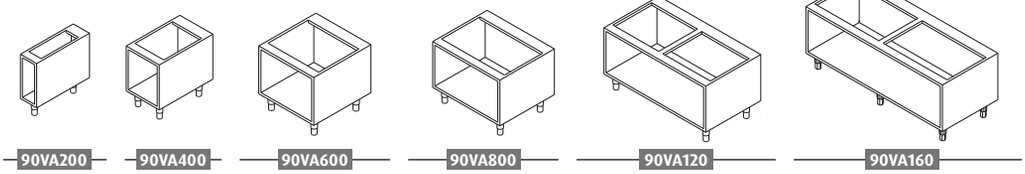
TIROIR À BOUTEILLE EN 200 MM
RÉFÉRENCE VB900

GLISSIÈRE EMBOUTIE :
DISPONIBLE SUR DEMANDE

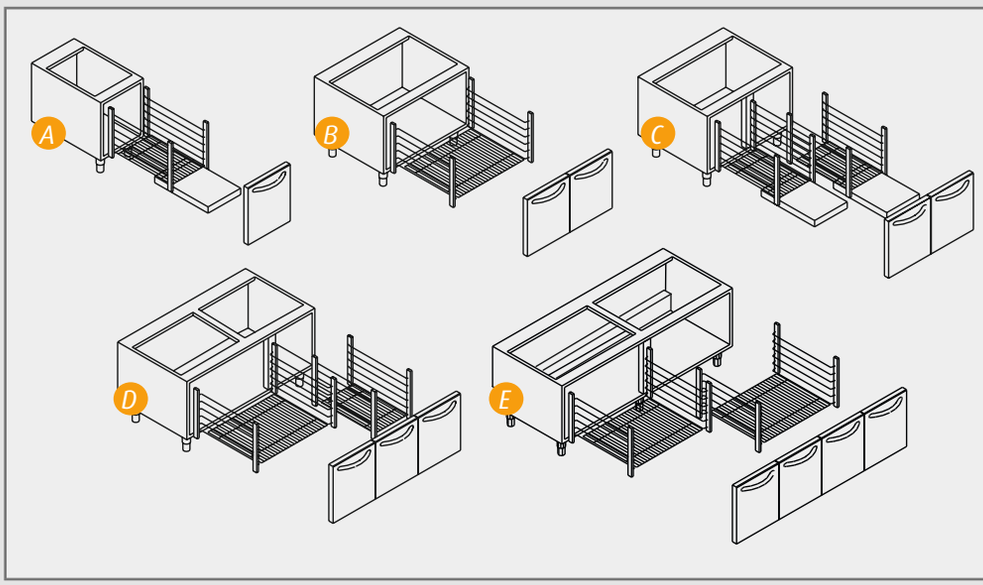
SOUBASSEMENTS **BAIE LIBRE**

MODÈLE	PORTES (EN OPTION)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
90VA200	1 x QNP14M	200 x 830 x 620	16	397
90VA400	1 x QNP12M	400 x 830 x 620	25	535
90VA600	2 x QNP13M	600 x 830 x 620	28	605
90VA800	2 x QNP12M	800 x 830 x 620	39	812
90VA120	3 x QNP12M	1200 x 830 x 620	51	966
90VA160	4 x QNP12M	1600 x 830 x 620	58	1 364

● *UNIQUEMENT ACCOLÉ À UN MODULE DE LA GAMME.*



EXEMPLES DE SOUBASSEMENTS



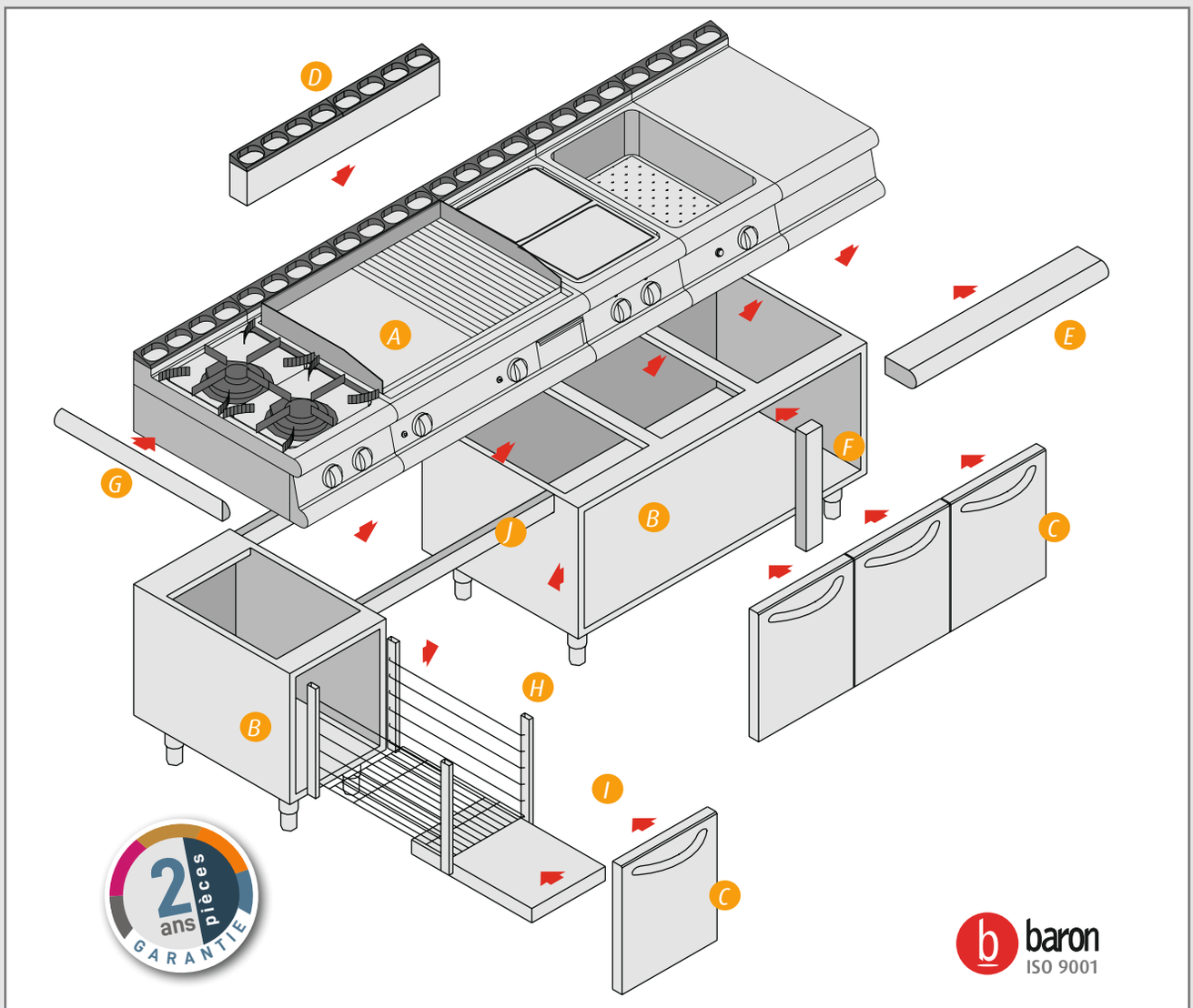
A **90VA400**
+ QNP12M + 90QRG11 + GC11 + 90QKR11

B **90VA800**
+ 2 x QNP12M + 90QRG21 + GC21

C **90VA800**
+ 2 x QNP12M + MC + 2 x 90QRG11 + 2 x GC11 + 2 x 90QKR11

D **90VA120**
+ 3 x QNP12M + MC + 90QRG21 + GC21 + 90QRG11 + GC11

E **90VA160**
+ 4 x QNP12M + MC + 2 x 90QRG21 + 2 x GC21



A ÉLEMENTS TOPS
B SOUBASSEMENT BAIE LIBRE
C PORTES QNP12M
D REHAUSSES DE MITRE
E TABLETTES DE DRESSAGE
F MONTANT
G BORD LATÉRAL
H GUIDES LATÉRAUX
I KIT RÉCHAUFFEUR
J SUPPORTS DE PONTS

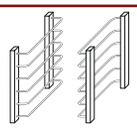
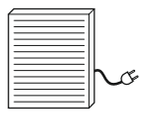
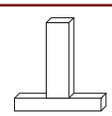
ACCESSOIRES POUR **SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS**

*KIT DE FIXATION ÉLÉMENTS DE CUISSON GAMME 900**

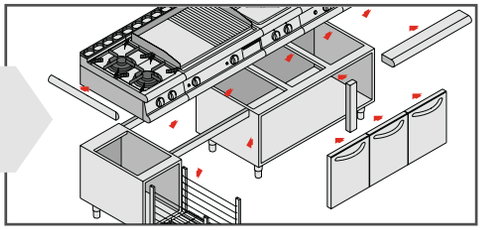
MODÈLE	DIMENSIONS (L X H X P) (MM)	POUR ÉLÉMENTS	PRIX *€ HT*
90TBR12	1200 x 700 x 50	3 modules	**463**
90TBR16	1600 x 700 x 50	4 modules	**543**
90TBR20	2000 x 700 x 50	5 modules	**618**

* Kit de fixation pour éléments de cuisson sur soubassement réfrigéré comprenant un profil d'alignement en façade et retours et pattes de fixation intermédiaires, permettant le raccordement des fluides sous les appareils.

GAMME QUEEN 900
OPTIONS & ACCESSOIRES

	RÉFÉRENCE	MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
		OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE		
 C	QNP14M	**PORTES BATTANTES** Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montées sur charnière robuste. Poignée de porte en inox poli miroir	190 x 100 x 460	176
	QNP12M		390 x 100 x 460	233
	QNP13M		290 x 100 x 460	202
	90QKC11	**BLOC 2 TIROIRS** Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montés sur rails téléscopiques inox. Poignée en inox poli miroir	390 x 740 x 460	647
	90QKC21		790 x 740 x 460	901
 H	90QRG11	**GUIDES LATÉRAUX - GN 1/1 -** Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	100 x 740 x 320	282
	90QRG21	**GUIDES LATÉRAUX - GN 2/1 -** Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	150 x 740 x 320	500
30°C -90°  I	90QKR11	**RÉCHAUFFEUR (Puissance 700 W)** Réchauffeur par résistances blindées, commandes thermostatiques par bouton avec marche/arrêt. Alimentation mono 230 V. Se pose à plat sur le fond du meuble. Prévoir une grille GC11 au dessus. Une plaque de fermeture livrée en standard assure l'étanchéité du meuble en partie haute	350 x 550 x 50	398
 F	MC	**MONTANT CENTRAL** pour placard ouvert. Permet la fixation des portes sur un soubassement à 3 ou 4 portes, ou assure l'étanchéité entre 2 portes dans le cas d'un placard équipé du kit étuve 9KR11	-	78
	VB900	**PORTES BOUTEILLES**	200 x 900 x 460	937
		ACCESSOIRES		
	CH20	**COLONNE D'EAU -** Hauteur : 72 cm		467
	KIT4R	**KIT 4 ROUES PIVOTANTES** acier, Ø 100 mm		324
	KIT4RI	**KIT 4 ROUES PIVOTANTES** acier, Ø 100 mm		511
	CAAV	**CHEMINÉE** anti refoulement, dimensions (L x P x H) : 800 x 70,5 x 870 mm, pour appareils ayant plus de 14 kw & plaque coup-de-feu gas		498

RETROUVEZ LA VUE ÉCLATÉE **PAGE 261**



ACCESSOIRES

SUPPORTS DE PONT (J)

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS	PRIX € HT
KSP40	Support de pont	400	278
KSP80		800	375
KSP100		1000	468
KSP120		1200	561
KSP160		1600	748

REHAUSSE DE MITRE (HAUT. 150 MM) (D)

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (L X P X H)	PRIX € HT
FC20	Rehausse de mitre	200 x 70,5 x 150	97
FC40		400 x 70,5 x 150	122
FC60		600 x 70,5 x 150	142
FC80		800 x 70,5 x 150	149
FC100		1000 x 70,5 x 150	233
FC120		1200 x 70,5 x 150	97
FC160		1600 x 70,5 x 150	282

BORDS LATÉRAUX (G)

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (L X P X H)	PRIX € HT
90BLDX	Droit	900 x 100 x 60	247
90BLSX	Gauche		247

PLINTHES

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS	PRIX € HT
ZA20	Plinthe frontale	200	132
ZA40		400	146
ZA60		600	154
ZA80		800	162
ZA120		1200	179
ZA160		1600	191
ZLD90 *		900	160

GRILLES

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS	PRIX € HT
GC11	Grille pour placard	GN 1/1	60
GC21		GN 2/1	95
9GF	Grille pour four	530 x 650	70

TABLETTES DE DRESSAGE (E)

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS	PRIX € HT
PP8	Tablette de dressage	800 x 100	251
PP12		1200 x 100	366
PP16		1600 x 100	412

PANNEAUX DE FERMETURE LATÉRALE

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS	PRIX € HT
TVT1	pour élément monobloc	70 x 300 H	117
TVT2	Pour élément soubassement	70 x 470 H	140

* *Préciser l'équipement à la commande*

RETROUVEZ TOUT NOS
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS *PAGE 232*



GAMME 1100

baron

GRILLES EN FONTE
SUR LES FEUX VIFS



INDUCTION :
DÉTECTION DE PRÉSENCE DES CASSEROLES



LES NOUVELLES POIGNÉES :
PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE



LA GAMME 1100 EST CARACTÉRISÉE PAR UN GRAND CHOIX D'ÉLÉMENTS ROBUSTE ET FIABLE, QUI ONT ÉTÉ CONÇUS ET **RÉALISES EN ACIER INOX** *(ÉPAISSEUR 20/10 ÈME) AVEC LA PLUS GRANDE PRÉCISION GRÂCE À LA DÉCOUPE LASER.*

LA GAMME 1100 PROPOSE **UNE LARGE GAMME DE PRODUITS TRAVERSANTS**.

LA FIABILITÉ & L'EFFICACITÉ *SONT GARANTIES PAR L'UTILISATION DE COMPOSANTS TESTÉS POUR UNE UTILISATION INTENSIVE.*

LES SOUBASSEMENTS DE NOTRE GAMME PEUVENT ÊTRES ÉQUIPÉS AVEC DES FOURS TRAVERSANTS, ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILÉES OU NEUTRES.

L'ENSEMBLE DE NOTRE PRODUCTION PEUT ÊTRE LIVRÉ AVEC **UNE STRUCTURE SUSPENDUE OU SUR PONT**. *APPAREILS CONFORMES AUX RÈGLEMENTATIONS CE.*

TRAITEMENT DE PEINTURE RAL SUR DEMANDE.

- *PLANS DE TRAVAIL EN* **ÉPAISSEUR 20/10**
- *DE NOMBREUX* **MODULES TRAVERSANTS**



OPTION

PLAN DE CUISSON AUTONETTOYANT AVEC TROP PLEIN DE VIDANGE

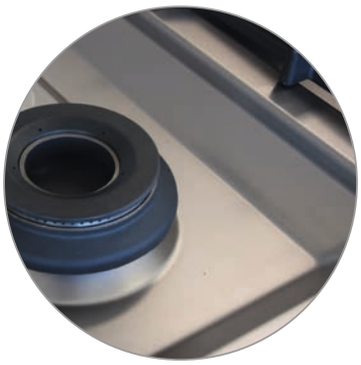
FOUR À GAZ
TRAVERSANT



PILOTE DE LA FLAMME
PROTÉGÉ ET DÉMONTABLE



TABLE DE CUISSON ENTIÈREMENT EMBOUTIE, OBTENUE À PARTIR D'UNE
PLAQUE EN INOX DE FORTE ÉPAISSEUR





GAMME 1100
FEUX VIFS ET FOURNEAUX GAZ

■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE



2 ans pièces GARANTIE

OPTION
PLAN DE CUISSON AUTONETTOYANT



GRILLES EN FONTE SUR **LA TABLE DE CUISSON.**



LES NOUVELLES POIGNÉES : **PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE.**

INTÉRIEUR **TOUT INOX**

DOTATION DU FOUR	1 GRILLE 888 X 530

Cette table de cuisson est totalement emboutie et obtenue avec **une seule plaque d'acier inoxydable de forte épaisseur** (top).

La structure et la carrosserie est tout en inox AISI 304 avec finition satinée.
Le bandeau de façade est amovible.

Elle est équipée de grilles en fonte émaillée mat, de dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, **ne nécessitant pas de grille de réduction.**
Option : plan de cuisson auto nettoyant avec trop plein de vidange.

Le fourneau dispose de brûleurs à flammes stabilisées, en fontes nickelée de grandes puissances, avec un feu de 5,7 Kw et un autre de 10 Kw avec double couronne. Robinets avec thermocouple et flamme pilote.

BRÛLEURS

• Feux de 3,5 kW, 5,7 kW 7 kW et 10 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat, dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction • Plan de cuisson auto nettoyant avec trop plein de vidange, en option.

FOUR GAZ

• Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (11 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 300 mm.

FOUR ÉLECTRIQUE

• Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sol • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 270 mm • Alim. 400 V tri + T + N.

■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE

FEUX VIFS *ET FOURNEAUX GAZ*

MODÈLE	FEUX VIFS (NB)	FEUX VIFS (KW)				PLACARD NEUTRE	FOUR GAZ 11 KW	FOUR ÉLEC. 9 KW	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	PRIX *€ HT*
		3,5	5,7	7	10						
ÉLÉMENTS FEUX VIFS **TOPS**											
550PCG900	2	-	1	-	1	-	-	-	900 x 550 x 280	15,7	2 434
110PCG450	2	-	-	2	-				450 x 1100 x 280	14	2 511
110PCG900	4	-	2	-	2				900 x 1100 x 280	31,4	4 264
110PCG135	6	2	2	-	2				1350 x 1100 x 280	38,4	5 983
ÉLÉMENTS FEUX VIFS **SUR BAIE LIBRE**											
550PCVG900	2	-	1	-	1	-	-	-	900 x 550 x 860	15,7	3 026
110PCVG450	2	-	-	2	-				450 x 1100 x 860	14	3 132
110PCVG900	4	-	2	-	2				900 x 1100 x 860	31,4	5 019
110PCVG135	6	2	2	-	2				1350 x 1100 x 860	38,4	6 994
FOURNEAUX FEUX VIFS **SUR FOUR TRAVERSANT**											
110PCFG900	4	-	2	-	2	-	1	-	900 x 1100 x 860	42,4	8 110
110PCFGE900	4	-		-		-	-	1	900 x 1100 x 860	31,4 + 9	7 965
110PCFG135	6	2		-		1	1	-	1350 x 1100 x 860	49,4	10 112
110PCFGE135	6	2		-		1	-	1	1350 x 1100 x 860	38,4 + 9	10 982



550PCG900 — 110PCG450 — 110PCG900 — 110PCG135



550PCVG900 — 110PCVG450 — 110PCVG135 — 110PCFG900 — 110PCFG135

GAMME 1100
PLAQUES COUP DE FEU GAZ

■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE

2 ans pièces GARANTIE





PLAQUE SUPÉRIEURE FORTE ÉPAISSEUR **A ANNEAU CENTRAL AMOVIBLE.**



UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL A HAUT RENDEMENT ET **DÉTERMINANT DES ZONES THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES SUR LE PLAN.**

INTÉRIEUR **TOUT INOX**

DOTATION DU FOUR	- 1 GRILLE 888 X 530

ÉLÉMENTS PLAQUE **COUP DE FEU**

• Plaque coup de feu puissance 13 kW • Plaque en fonte polie, dimensions 790 x 700 mm, à rond central amovible, surface 55 dm2 • Brûleur central en fonte à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

FOUR **GAZ**

• Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (11 kW) • Allumage piezo, sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 300 mm.

FOUR **ÉLECTRIQUE**

• Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sole • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 270 mm • Alimentation 400 V tri + T + N.

MODÈLE	PLAQUE COUP DE FEU 13 KW	DESCRIPTION	FOUR GAZ	FOUR ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	PRIX *€ HT*
PLAQUES COUP DE FEU							
110TPG900	1	Élément top	-	-	900 x 1100 x 280	13	3 920
110TPVG900		Élément monobloc			900 x 1100 x 860		4 860
PLAQUES PLAQUE COUP DE FEU **SUR FOUR TRAVERSANT**							
110TPFG900	1	-	1	-	900 x 1100 x 860	24	8 545
110TPFGE900	1	-	-	1	900 x 1100 x 860	13 + 9	8 365



110TPG900



110TPVG900



110TPFG900 & 110TPFGE900

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI

2 ans pièces GARANTIE



INTÉRIEUR
TOUT INOX

ZONE DE CUISSON (270 X 270 MM) INDIQUÉE PAR UNE SÉRIGRAPHIE CARRÉE, **INDIQUANT LA MESURE DU RÉCIPIENT IDÉALE À UTILISER.**

DOTATION FOURNEAUX	- 1 GRILLE 888 X 530

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE ÉLECTRIQUE

• Plaque de cuisson vitrocéramique résistante et étanche • Zone de cuisson (270 x 270 mm) indiquée par une sérigraphie carrée, indiquant la mesure du récipient idéale à utiliser • Puissance de chaque zone 4 kW • Température réglable par un thermostat de 70 à 450°C • Voyant d'activation du chauffage et voyant d'indication de la chaleur résiduelle • Éléments Tops à poser, éléments monoblocs avec placard baie libre traversant en soubassement ou sur four électrique.

FOUR ÉLECTRIQUE TRAVERSANT

• Enceinte de cuisson en acier inox (539 x 1018 x 292 mm), calorifugée • Sole rayonnante en fonte de forte épaisseur pour répartir efficacement la chaleur • Porte et contre-porte en acier inox, parfaitement calorifugées et montées sur des charnières à ressort de compensation • Poignée ergonomique sur toute la longueur, calorifugée • Chauffage par résistances blindées situées sur la haut et le bas, avec réglage indépendant • Température contrôlée par un thermostat réglable de 60 à 300°C • Thermostat de sécurité. Alimentation 400 V tri + T + N.

MODÈLE	ZONE 4 KW (NB)	DESCRIPTION	FOUR ELECT. 9 KW	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. *(KW)*	PRIX *€ HT*
ÉLÉMENTS *PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE*						
110PCVCE450	2	Élément top	-	450 x 1100 x 280	8	3 139
110PCVCE900	4			900 x 1100 x 280	16	5 116
110PCVVCE450	2	Élément monobloc		450 x 1100 x 860	8	3 796
110PCVVCE900	4			900 x 1100 x 860	16	5 928
FOURNEAU *PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR TRAVERSANT*						
110PCFVCE900	4	--	1	900 x 1100 x 860	16 + 9	9 904



110PCVCE900



110PCVVCE900



110PCFVCE900

GAMME 1100
PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

2 ans pièces GARANTIE





CUISSON À INDUCTION

- Temps de réchauffement réduit
- Économie d'énergie
- Faible rayonnement de chaleur
- Niveau d'hygiène maximale
- Sécurité maximale

RECONNAISSANCE AUTOMATIQUE **DE LA PRÉSENCE DE CASSEROLES.**

PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

• Plaque en vitrocéramique incassable et étanche • Zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire d'un diamètre de 28 cm • Puissance de chaque zone de 5 kW • Protection anti surchauffe • Senseur de présence du récipient (ø minimum 120 mm) • Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes • Alimentation 400 V tri + T + N • Éléments Tops à poser ou éléments monoblocs avec placard baie libre traversant en soubassement.

MODÈLE	ZONES DE CHAUFFE 5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	PRIX *€ HT*
PLAQUES À INDUCTION ÉLÉMENTS TOPS					
550PCIND900	2	-	900 x 550 x 280	10	10 077
110PCIND450			450 x 1100 x 280		10 258
110PCIND900	4		900 x 1100 x 280	20	15 771
PLAQUES À INDUCTION ÉLÉMENTS MONOBLOCS					
550PCVIND900	2	1	900 x 550 x 860	10	10 595
110PCVIND450			450 x 1100 x 860		10 746
110PCVIND900	4		900 x1100 x 860	20	16 262



550PCIND900 — 110PCIND450 — 110PCIND900 — 550PCVIND900 — 110PCVIND450 — 110PCVIND900

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI

2 ans pièces GARANTIE



4 ZONES DE CHAUFFE
INDÉPENDANTES DE 4 KW CHACUNE.

LES NOUVELLES POIGNÉES :
PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE.

ÉLÉMENTS PLAQUE COUP DE FEU **ÉLECTRIQUE**

• Plaque coup de feu puissance 16 kW • Plaque lisse en acier molybdène • Dimensions 790 x 700 mm • 4 zones de chauffe indépendantes de 4 kW chacune • Réglage de la température par thermostat • Température maxi 450°C.

FOURNEAU PLAQUE COUP DE FEU **ÉLECTRIQUE** *SUR FOUR TRAVERSANT*

• Plaque coup de feu puissance 16 kW • Plaque lisse en acier au chrome molybdène • Dimensions 790 x 700 mm • 4 zones de chauffe indépendantes de 4 kW chacune • Réglage de la température par thermostat • Température maxi 450°C • Four électrique traversant intérieur tout inox • Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sol w voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1 000 x 270 mm • Alimentation 400 V tri + T + N.

MODÈLE	DESTINATION	PLAQUE COUP DE FEU 16 KW	FOUR ÉLEC. 9 KW	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	PRIX *€ HT*
PLAQUES COUP DE FEU *ÉLECTRIQUES*						
110TPE900	Élément plaque électrique top	*1*	-	900 x 1100 x 280	16	**7 911**
110TPVE900	Élément monobloc sur baie libre			900 x 1100 x 860		**8 567**
110TPFE900	Élément monobloc sur four électrique		*1*	900 x 1100 x 860	25	**11 983**



110TPE900



110TPVE 900



110TPFE900

GAMME 1100
BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

2 ans pièces GARANTIE



LE FOND EST INCLINÉ VERS **L'ÉVACUATION POUR FACILITER LE DRAINAGE DE L'EAU.**

LES NOUVELLES POIGNÉES : **PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE.**

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

• Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis) • Résistances non immergées • Voyants témoins • Thermostat de sécurité • Vidange • Alimentation mono 230 V + T • Vanne de remplissage.

MODÈLE	VERSION	DIM. CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ CUVE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	PRIX *€ HT*
***BAINS-MARIE* ÉLECTRIQUES**						
110BME450	Élément top	340 x 685 x 170	1 x GN1/3 + 1 x GN 1/1	450 x 1100 x 280	2,2	3 308
110BMVE450	Élément monobloc			450 x 1100 x 860		3 927
***BAINS-MARIE* GAZ**						
110BMG450	Élément top	340 x 685 x 170	1 x GN1/3 + 1 x GN 1/1	450 x 1100 x 280	3,6	3 810
110BMVG450	Élément monobloc			450 x 1100 x 860		4 444


110BME450


110BMG450


110BMVE450


110BMVG450

RETROUVEZ TOUS NOS **BACS INOX** *PAGE 422*



- AMÉNAGEMENT GN 1/1 POSSIBLE PAR MODULES DE 45 CM
- PLACARD BAIE LIBRE TRAVERSANTE POUR ÉLÉMENTS MONOBLOCS



TOUT INOX AISI 304
FINITION SATINÉE.

AVEC OU SANS TIROIR INDISPENSABLES
POUR LA PRÉPARATION DES PLATS.

PROFONDEUR **1100 MM**

• Aménagement GN 1/1 possible par modules de 45 cm • Tiroirs inox montés sur glissières téléscopiques • Placard baie libre traversante pour éléments monoblocs.

PROFONDEUR **550 MM**

• Aménagement GN 1/1 possible par modules de 45 cm • Sans tiroirs • Placard baie libre en soubassement.

MODÈLE	VERSION	TIROIRS (NB)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
ÉLÉMENTS NEUTRES **PROFONDEUR 1100 MM**				
110NEC450	Top	2	450 x 1100 x 280	1 836
110NEC900		4	900 x 1100 x 280	2 934
110NECV450	Monobloc	2	450 x 1100 x 860	2 447
110NECV900		4	900 x 1100 x 860	3 849
ÉLÉMENTS NEUTRES **PROFONDEUR 550 MM**				
550NEV450	Monobloc	-	450 x 550 x 860/1050	1 358
550NEV900			900 x 550 x 860/1050	1 761



110NEC450 | 110NEC900 | 110NECV450 | 110NECV900 | 550NEV460 | 550NEV910

GAMME 1100
GRILLADES GAZ - *TOPS OU MONOBLOCS*

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

2 ans pièces GARANTIE



ÉQUIPÉS DE REBORD
DE POURTOUR ANTI-PROJECTIONS.

LES NOUVELLES POIGNÉES :
PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE.

Les plaques de cuisson chromées **AISI 430**, dans les diverses dimensions et formes, sont réchauffées par des feux à gaz ou des résistances électriques à haute puissance, permettant **de garantir une montée rapide de la température et le maintien des valeurs choisies.**

GRILLADES

• Plaque en AISI 430 de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée • Option chrome dur • Rebord anti éclaboussure • Goulotte en façade et tiroir récupérateur • Dim. de la plaque : 700 x 810 mm (module profondeur 1100 mm).

CHAUFFAGE **GAZ**

• Rampe à flamme stabilisée de forte puissance • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Réglage de la température par soupape thermostatique avec thermocouple de sécurité (115-300°C).

VERSION CHROME

• revêtement chrome dur épaisseur 30 à 50 microns • Température réglable de 110 à 270°C.

GRATTOIRS

MODÈLE	MODÈLES	PRIX *€ HT*
RASR	Plaque lisse	119
RASL	Plaque rainurée	76

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

GRILLADES GAZ ÉLÉMENTS **TOPS**

PLAQUE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. (KW)	REVÊTEMENT *AISI 430*	PRIX *€ HT*	REVÊTEMENT *CHROME DUR*	PRIX *€ HT*
Lisse	900 x 550 x 280	9,5	-	-	550FTG905	5 289
1/2 lisse			-	-	550FTG925	5 331
Lisse	900 x 1100 x 280	15	110FTG903	5 194	110FTG905	7 278
1/2 lisse			110FTG923	5 233	110FTG925	7 203
Rainurée			110FTG913	5 511	110FTG915	7 058


550FTG505


550FTG525


110FTG900 & 110FTG905


110FTG920 & 110FTG925


110FTG910 & 110FTG915

GRILLADES GAZ ÉLÉMENTS **MONOBLOCS**

PLAQUE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. (KW)	REVÊTEMENT *AISI 430*	PRIX *€ HT*	REVÊTEMENT *CHROME DUR*	PRIX *€ HT*
Lisse	900 x 550 x 860	9,5	-	-	550FTVG905	5 752
1/2 lisse	900 x 1100 x 860	15	110FTVG903	6 270	110FTVG905	8 108
Lisse			110FTVG923	6 314	110FTVG925	8 032
Rainurée			110FTVG913	6 381	110FTVG915	7 888


550FTVG505


110FTVG900 & 110FTVG905


110FTVG920 & 110FTVG925


110FTVG910 & 110FTVG915

GAMME 1100
GRILLADES ÉLECTRIQUES - *TOPS OU MONOBLOCS*

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

2 ans pièces GARANTIE



ÉQUIPÉS DE REBORD
DE POURTOUR ANTI-PROJECTIONS.

PLAQUE AU CHROME DUR : CHROME ÉPAISSEUR
30 À 50 MICRONS.

Les plaques de cuisson chromées **AISI 430**,
dans les diverses dimensions et formes, sont réchauffées par des feux à gaz ou des résistances électriques à haute puissance, permettant **de garantir une montée rapide de la température et le maintien des valeurs choisies.**

GRILLADES

• Plaque acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée • Option chrome dur • Rebord anti éclaboussure • Goulotte en façade et tiroir récupérateur • Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy • Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 50° à 300°C • Voyants de tension et thermostat • Alimentation 400 V. tri + T + N.

VERSION CHROME

• revêtement chrome dur épaisseur 30 à 50 microns.

GRATTOIRS

MODÈLE	MODÈLES	PRIX *€ HT*
RASR	Plaque lisse	119
RASL	Plaque rainurée	76

GRILLADES ÉLECTRIQUES - *TOPS OU MONOBLOCS*

■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

GRILLADES ÉLECTRIQUES ÉLÉMENTS **TOPS**

PLAQUE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. (KW)	REVÊTEMENT *AISI 430*	PRIX *€ HT*	REVÊTEMENT *CHROME DUR*	PRIX *€ HT*
Lisse	900 x 550 x 280	10	-	-	550FTE905	4 472
1/2 lisse			-	-	550FTE925	4 501
Lisse	900 x 1100 x 280	20	110FTE903	6 266	110FTE905	7 149
1/2 lisse			110FTE923	5 095	110FTE925	7 072
Rainurée			110FTE913	5 161	110FTE915	5 861


550FTE505


550FTE525


110FTE900 & 110FTE905


110FTE920 & 110FTE925


110FTE910 & 110FTE915

GRILLADES ÉLECTRIQUES ÉLÉMENTS **MONOBLOCS**

PLAQUE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISS. (KW)	REVÊTEMENT *AISI 430*	PRIX *€ HT*	REVÊTEMENT *CHROME DUR*	PRIX *€ HT*
Lisse	900 x 550 x 860	10	-	-	550FTVE905	4 916
Lisse	900 x 1100 x 860	20	110FTVE903	6 763	110FTVE905	7 948
1/2 lisse			110FTVE923	6 806	110FTVE925	7 871
Rainurée			110FTVE913	6 878	110FTVE915	7 727


550FTVE505


110FTVE900 & 110FTVE905


110FTVE920 & 110FTVE925


110FTVE910 & 110FTVE915

GAMME 1100
CUISEURS À PÂTES

■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI ■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE ■ MODÈLES MONOBLOCS AVEC PLACARD FERMÉ EN SOUBASSEMENT

2 ans pièces GARANTIE





CUVES AVEC FOND INCLINÉ POUR **FACILITER L'ÉVACUATION DE L'EAU.**

DOTATION	- 1 GRILLE DE FOND DE CUVE LIVRÉ SANS PANIER

CUISEURS À PÂTES **GAZ**

• Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis • Capacité d'une cuve 26 litres • Robinet de remplissage • Brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve • Rampe à flamme stabilisée • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Veilleuse.

CUISEURS À PÂTES **ÉLECTRIQUES**

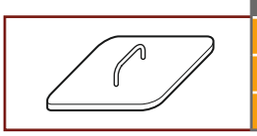
• Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis • Capacité d'une cuve 26 litres • Robinet de remplissage • Résistances blindées en acier incoloy situées dans la cuve • Thermostat de sécurité • Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 60-90°C (préchauffage) ou en mode continu • Alimentation 400 V + N + T.

MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	DIMENSIONS - *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	PRIX *€ HT*
***CUISEURS À PÂTES* ÉLECTRIQUES**				
550CPE450	26	450 x 550 x 860	7,5	**3 776**
550CPE900	26 + 26	900 x 550 x 860	7,5 + 7,5	**6 158**
***CUISEURS À PÂTES* GAZ**				
550CPG450	26	450 x 550 x 860	13	**4 161**
550CPG900	26 + 26	900 x 550 x 860	13	**6 823**



550CPE450 — 550CPE900 — 550CPG450 — 550CPG900

COUVERCLE ET PANIERS



MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX *€ HT*
5CCP	Couvercle (290 x 500 x 70)	**72**
110CPKB	1 Panier GN 1/3 + 2 paniers 1/6	**485**
110CPKC	2 Paniers GN 1/3	**336**

■ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE ■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
■ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE

2 ans pièces GARANTIE



RÉSISTANCES BLINDÉES EN INOX, SOULEVABLES ET **AMOVIBLES.**

BACS DE CUISSON FAÇONNÉS DE GRANDE **CONTENANCE, AVEC UNE LARGE ZONE D'EXPANSION VERTICALE QUI ÉVITE LE DÉPÔT DE LA MOUSSE EN PHASE DE CHARGEMENT.**

FRITEUSES GAZ ET ÉLECTRIQUES

• Cuve en acier inox AISI 304 à zone froide, avec filtre de fond de cuve amovible et couvercle • Robinet de vidange à clapet • Bac de récupération avec filtre • Thermostat réglable de 100° à 185°C • Thermostat de sécurité.

FRITEUSE GAZ

• Chauffage par brûleur situé sous la cuve • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

• Résistances blindées pivotantes • Voyants témoins • Alimentation 400 V tri + T + N.

MODÈLE	DIMENSION GRILLE L X P (MM)	DOTATION PANIER	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE *(KW)*	POIDS *(KG)*	PRIX *€ HT*
***FRITEUSES* ÉLECTRIQUES**						
550FRE450	10	1 panier	450 x 550 x 860/1050	9	58	4 398
550FRE900	10 + 10	2 paniers	900 x 550 x 860/1050	9 + 9	90	7 124
***FRITEUSES* GAZ**						
550FRG450	10	1 panier	450 x 550 x 860/1050	9,5	54	4 486
550FRG900	10 + 10	2 paniers	900 x 550 x 860/1050	9,5 + 9,5	90	7 840


550FRE450


550FRE900


550FRG450


550FRG900

PANIER

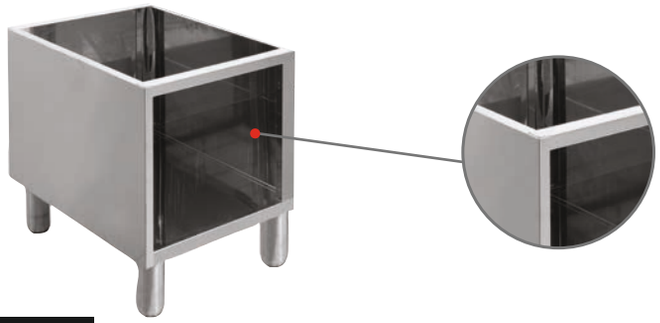


MODÈLE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX *€ HT*
CF10	Panier 10 L	157 x 320 x 122	80

GAMME 1100
SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE - ACCESSOIRES

SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

2 ans pièces GARANTIE



CONSTRUCTION TOUT INOX
18/10, FINITION SATINÉ.

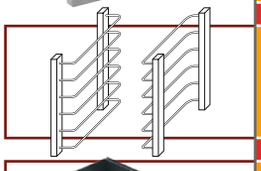
SOUBASSEMENTS *BAIE LIBRE*

• Soubassement neutre baie libre traversante • Construction tout inox 18/10, finition satiné • Prédisposé pour recevoir les guides latéraux supports gastro GN 1/1 • Piétements tubulaires montés sur vérins réglables.

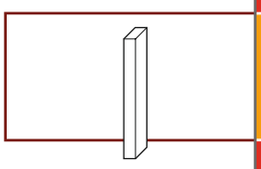
MODÈLE	BAIE LIBRE TRAVERSANTE	PORTES P110N NB (EN OPTION)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	POIDS KG	PRIX *€ HT*
550VA450	Non	1	450 x 550 x 620	16	**672**
550VA900		2	900 x 1100 x 280	25	**800**
110VA450	Oui		450 x 1100 x 860	28	**843**
110VA900		4	900 x 1100 x 860	39	**1 024**
110VA135		6	450 x 550 x 860/1050	51	**1 316**
110VA180			900 x 550 x 860/1050	58	**1 689**

ACCESSOIRES



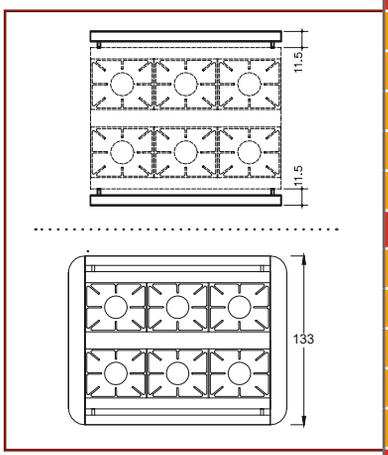






MODÈLE	DESCRIPTION	POUR	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX *€ HT*
OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE				
P110N	**PORTES BATTANTES** Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, Poignée de porte en inox poli miroir	-	440 x 100 x 460	**269**
11RG11	**GUIDES LATÉRAUX - GN 1/1 -** Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	Module de 450 mm	15 X 105 X 32	**305**
11KC4	**BLOC 2 TIROIRS** Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur rails téléscopiques inox. Poignée en inox poli miroir	Module de 450 mm	--	**1 593**
11KC8		Module de 900 mm	--	**3 255**
MC	**MONTANT CENTRAL** pour placard ouvert. Permet la fixation des blocs tiroirs. Montant livré d'origine pour les supports 3 ou 4 modules, pour la fixation des portes	-	-	**78**
KIT ETUVE AVEC PORTES POUR 110VA 900				
110KRV	Capacité GN 2/1, Puissance 2,4 kW	-	900 x 1100 x 620	**2 848**

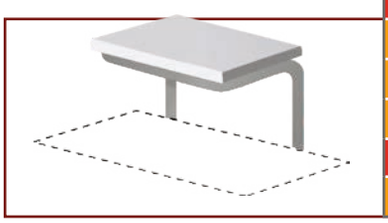
Pour un soubassement étuve, prendre un kit 110KRV + un soubassement 110VA900



BARRES DE DRESSAGE - ÉTAGÈRES

MODÈLE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
BARRES DE DRESSAGE FRONTALES		
CMF1109	900 x 60	599
CMF1113	1350 x 60	760
CMF1118	1800 x 60	959
CMF1122	2250 x 60	1 062
CMF1127	2700 x 60	1 216
BARRES DE DRESSAGE PÉRIPHÉRIQUES		
CMA1109	1140 x 1330 x 60	1 685
CMA1113	1590 x 1330 x 60	1 839
CMA1118	2040 x 1330 x 60	1 958
CMA1122	2490 x 1330 x 60	2 079
CMA1127	2940 x 1330 x 60	2 106
ÉLÉMENT DE TERMINAISON LATÉRAL		
CMT11	1330 x 60	616
ÉTAGÈRES BARREAUDÉES CENTRALES		
CGPT1190	900 x 600	777
CGPT11135	1350 x 600	940
CGPT11180	1800 x 600	1 293
CGPT11225	2250 x 600	1 427
CGPT11270	2700 x 600	1 540
MONTANT POUR ÉTAGÈRE		
CCPG110N	90 x 60	307
SUPPORTS DE PONT		
CSP135N	1350	2 138
CSP180N	1800	2 467
CSP225N	2250	2 847
SUPPORT DE SALAMANDRE		
110SPS	600 x 400	632





ACCESSOIRES



MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
90PRL	Plaque lisse 1 feu	400 x 350 x 60	187
90PRR	plaque nervurée 1 feu		210
CH14	colonne d'eau orientable hauteur 720 mm	-	462



OPTION

POSSIBILITÉ DE TRAITEMENT DE COULEUR SUR FAÇADES ET PANNEAUX LATÉRAUX

NOUS CONSULTER

NOUVEAUTÉ

DIAMANTE 90

286 Fit-Pan
288 Fourneaux gaz
290 Wok gaz
292 Plaque coup de feu gaz
294 Plaque coup de feu électriques
296 Fourneaux électriques avec plaques en fonte
298 Plaques électriques vitrocéramique
300 Plaques électriques à induction
302 Bain-marie gaz et électrique
304 Grillades gaz - VERSION AISI 430
306 Grillades gaz - VERSION CHROME
308 Grillades électriques - VERSION AISI 430
310 Grillades électriques - VERSION CHROME
312 Grills à pierre volcanique
314 Grills gaz et électriques
316 Cuiseurs à pâtes gaz et électriques
318 Friteuses gaz et électriques
320 Friteuses gaz et électriques - Haut rendement
322 Sauteuses basculantes
324 Sauteuse multifonctions & Chauffe frites
326 Marmites
328 Eléments neutres
330 Accessoires

2 ans pièces GARANTIE



CUISSON MODULAIRE

DIAMANTE 90

OLIS

LA LIGNE DE CUISSON **DIAMANTE 90** *OFFRE UNE MULTITUDE DE POSSIBILITÉ ET DE SOLUTIONS.*

IL EST POSSIBLE DE LA PROPOSER EN VERSION MODULAIRE AVEC UN DESSUS EN 20/10ÈME ET UNE PROFONDEUR DE 90 CM. VOUS POUVEZ PERSONNALISER VOTRE LIGNE DE CUISSON ET PROFITER DES DIFFÉRENTES OPTIONS COMME LE DESSUS UNI, L'APPORT DE COULEUR ET LES PORTES ACCESSOIRES.

DIAMANTE 90 VOUS PERMETTRA DE CRÉER UNE LIGNE DE CUISSON UNIQUE POUR VOS CLIENTS.

UNE LIGNE DE CUISSON MODULAIRE ÉLÉGANTE **AVEC UN DESIGN NOVATEUR**

ACIER INOXYDABLE **AISI 304, FINITION SCOTCH BRITE**



PORTE BASCULANTE ÉQUIPÉE POUR METTRE **LES COUTEAUX, LES LOUCHES, ETC** *(EN OPTION)*



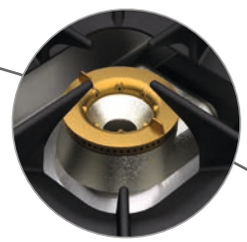
TABLEAU DE BORD **DIGITAL & BOUTONS ÉTANCHES A L'EAU**



LES NOUVELLES POIGNÉES : **PROTECTION TOTALE & HYGIÈNE GARANTIE**



GRILLES EN FONTE SUR **LA TABLE DE CUISSON**



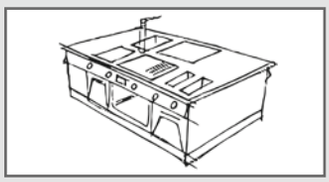
POSSIBILITÉ DE **PERSONNALISATION DES COULEURS**





OPTION AVEC AFFICHAGE DIGITAL

LA CUISSON MODULAIRE OLIS EST ÉGALEMENT DISPONIBLE SUR DEMANDE EN GAMME 700 & 1100



VOS PIANOS FAITS SUR MESURE !

NOUS CONSULTER POUR LES DEMANDES EN SUR MESURE.

DES PRODUITS & DES OPTIONS SPÉCIFIQUES



UNE GAMME ENCASTRABLE

- *DANS LA MARQUE OLIS, IL EXISTE UNE GAMME ENCASTRABLE : VOUS POUVEZ INTÉGRER DANS VOS PLANS SUR MESURES TOUTES LES FONCTIONS ÉLECTRIQUES. POUR TOUTES DEMANDES, NOUS CONSULTER & N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER UNE BROCHURE.*



FIT PAN / MULTIFONCTION

- *UN MODULE DE CUISSON MULTIFONCTIONS OU IL EST POSSIBLE DE : GRILLER, BRAISER, LANCER UNE CUISSON VAPEUR, CUISSON SOUS VIDE...* • *DEPUIS UN ÉCRAN TACTILE INTUITIF OU IL SERA POSSIBLE DE DÉTERMINER DES TEMPÉRATURES DE CUISSON GRÂCE À LA SONDE* • *POSSIBILITÉ D'ENREGISTRER SES RECETTES ET DE LES SAUVEGARDER VIA UNE CLÉ USB.*



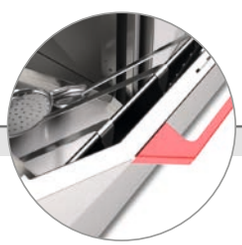
FRITEUSE EVO HAUT RENDEMENT TACTILE

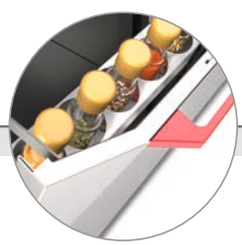
- *MODÈLES AVEC POMPE DE FILTRATION DE L'HUILE ET RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS* • *DISPONIBLE EN VERSION ÉLECTRIQUE & GAZ.*

PORTES ACCESSOIRISÉES

DOUBLE ESPACE INTÉRIEUR : FONCTIONNEL ET COMPLET.
PORTE AVEC DOUBLE OUVERTURE : BATTANTE & BASCULANTE AVEC DES ESPACES ÉQUIPÉS DANS LA PORTE.

La porte rabattable avec poignée rouge s'ouvre facilement et permet d'identifier l'espace approprié pour ranger les objets les plus utilisés pendant le travail : épices, flacons verseurs, louches, couteaux. Choisissez vous-même comment l'équiper, selon vos exigences. La même porte s'ouvre aussi, sur un espace large et profond, pour ranger des casseroles.



OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | FIT PAN

we innovate cooking



1 REMPLISSAGE D'EAU AUTOMATIQUE AVEC DOSEUR VOLUMÉTRIQUE.

2 ÉVACUATION DE L'EAU DANS LE RÉSEAU AVEC BONDE DE TROP-PLEIN ET TROU DE VIDANGE AVEC BOUCHON HERMÉTIQUE.

3 CONTRÔLE DES CUISSONS AU MOYEN D'UNE SONDE À COEUR.

4 PANNEAU DE COMMANDE TACTILE FACILE À UTILISER. *POSSIBILITÉ DE MÉMORISER SES PROPRES RECETTES.*

5 CUVETTE POUR LE DÉCHARGEMENT DU PRODUIT CUISINÉ DANS LE BAC.
GARANTIE DE PROPRETÉ DU POSTE ET FACILITÉ POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS.



DIAMANTE 90 | FIT PAN

• Plan de travail et tableau de commandes en acier AISI 304 • Résistance «Thermobloc» : résistances renforcées incluses dans une fusion d'aluminium à haute résistance thermique • Avec remplissage d'eau automatique et programmable • 7 types d'utilisation possible : *Grill / braisage / cuisson des pâtes / cuisson lente / cuisson à la vapeur / bain-marie* • Couvercle à double paroi sans joint périmétrique • Deux sorties USB placées sous le tableau de commandes (zone soubassement) pour la mémorisation des recettes et la mise à jour de l'appareil • Contrôle des cuissons au moyen d'une sonde à coeur.

MODÈLE	CAPACITÉ CUVE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE ÉLECTRIQUE *(KW)*	ALIMENTATION	PRIX *€ HT*
D9210MAE	1 x GN 1/1 - (17 Litres)	400 x 900 x 870	10	400 V	**9 630**

ACCESSOIRES

	MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX *€ HT*
	CAMCF	Couvercle pour utilisation du cuit-vapeur	643 x 368 x 90	**563**
	GFMCF	Grille de fond pour cuisson bain-marie, cuisson des pâtes	300 x 530	**104**
	CV13MCF	Panier GN 1/3 pour cuisson vapeur	160 x 280 x 115	**306**
	CPC13MCF	Panier GN 1/3 pour cuisson des pâtes	160 x 280 x 115	**330**
	TSCMCF	Châssis pour la cuisson lente (sachet sous vide)	340 x 522 x 156	**106**
	SDXP	Pelle	-	**23**

TOUS LES ACCESSOIRES *PAGE 330*

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | FOURNEAUX GAZ

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330





1 VENTURI A 90° QUI EMPÊCHE LE GICLEUR DE SE BOUCHER À CAUSE DE L'ÉVENTUELLE ACCUMULATION DE SALETÉ.

2 BRÛLEURS À FLAMME STABILISÉE EN FONTE NICKELÉE AVEC RÉPARTITEUR DE FLAMME À DEUX COURONNES (MEILLEUR RENDEMENT FACILITÉ PAR UNE FLAMME DISTRIBUÉE SUR DEUX DIFFÉRENTS SECTEURS). GRILLE À LONGS RAYONS POUR FACILITER L'APPUI DES CASSEROLES ET DES POÊLES DE PETITES DIMENSIONS.

3 CUVETTE EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 AMOVIBLE POUR UN MEILLEUR NETTOYAGE.

4 POUR LES FOURS À GAZ, PLAQUE RADIANTE EN FONTE POUR UNE DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR, EN ACIER INOXYDABLE POUR LES FOURS ÉLECTRIQUES. PORTE ISOLANTE EN ACIER INOXYDABLE ET PORTE INTÉRIEURE MONTÉE SUR CHARNIÈRE À HAUTE RÉSISTANCE.

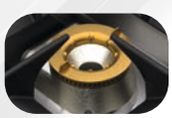


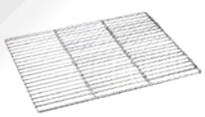
DIAMANTE 90 | FOURNEAUX GAZ

• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 a 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur • Brûleurs supérieurs à flamme stabilisée, réalisés en fonte nickelée • Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote • Grilles en fonte émaillée noire résistante aux acides avec les rayons longs pour l'appui de casseroles de petites tailles • Bacs récupérateurs gouttes en acier inox • Brûleurs disponibles 3,5 / 5,6 / 7 / 10 kW.

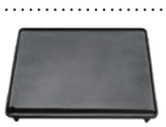
MODÈLE	FEUX VIFS 3,5 KW (NB)	FEUX VIFS 5,6 KW (NB)	FEUX VIFS 7 KW (NB)	PUISSANCE GAZ *(KW)*	ALIM.	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
FOURNEAUX GAZ - **ÉLÉMENT TOP**							
D9210TCG	1	-	1	10,5	-	400 x 900 x 280	1 856
D9410TCG	1	2	1	21,7		800 x 900 x 280	2 884
D9610TCG	2	2	2	32,2		1200 x 900 x 280	4 205
FOURNEAUX GAZ **SUR ÉLÉMENT NEUTRE**							
D9210CG	1	-	1	10,5	-	400 x 900 x 840 / 900	2 355
D9410CG	1	2	1	21,7		800 x 900 x 840 / 900	3 583
D9610CG	2	2	2	32,2		1200 x 900 x 840 / 900	4 946
FOURNEAUX GAZ **AVEC FOUR GN 2/1** - **DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1**							
D9410CGG	1	2	1	21,7 + 8 *(FOURS)*	-	800 x 900 x 840 / 900	4 750
D9410CGE	1	2	1	21,7	Four : 400 V		5 484
FOURNEAUX GAZ **AVEC FOUR GN 2/1 ET PLACARD NEUTRE** - **DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1**							
D9610CGG	2	2	2	32,2 + 8 *(FOURS)*	-	1200 x 900 x 840 / 900	6 696
D9610CGE	2	2	2	32,2	Four : 400 V		7 281
FOURNEAUX GAZ **AVEC 2 FOURS** - **DOTATION : 1 GRILLE CHROME 930 X 620 ET 1 PLAQUE 930 X 620 X 15**							
D9810CGG	2	4	2	43,4 + 8 + 8 *(FOURS)*	-	1600 x 900 x 840 / 900	9 033
FOURNEAUX GAZ **AVEC MAXI-FOUR A GAZ** - **DOTATION : 1 GRILLE CHROME 930 X 620**							
D9610CGFL	2	2	2	32,3 + 12 *(FOURS)*	-	1200 x 900 x 900 / 960	7 158
D9610CGFLR	2	2	2		Four : 400 V	1200 x 900 x 900 / 960	8 153

ACCESSOIRES









MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
PRIX SUPPLÉMENTAIRE POUR UN BRÛLEUR 10 KW			
SUPBRUC	Pour brûleur 10 Kw	-	146
GRILLE EN ACIER INOX CHROME POUR FOUR			
GGN11	GN 1/1	530 x 325	57
GGN21	GN 2/1	530 x 650	60
BF9MX	MAXI	930 x 620	145
PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304 POUR FOUR			
TGN21	GN 2/1	530 x 650 x 10	180
BF9MT	MAXI	930 x 620 x 15	134
PLAQUE **LISSE** *EN FONTE 1 FEUX*			
2519486	-	394 x 348	141
PLAQUE **RAINURÉE** *EN FONTE 1 FEUX*			
2519488	-	396 x 348	126

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | WOK

*we*innovate cooking



1

2



3

1 BRÛLEUR À ANNEAU EN FONTE ÉMAILLÉE, DISPONIBLE EN 10 OU 14 KW, AMOVIBLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE.

2 PLAN AVEC CREUX EN SÉRIE ET ÉVACUATION DES LIQUIDES DANS L'ANGLE ARRIÈRE DROIT.

3 PETIT BAC POUR LA COLLECTE DES LIQUIDES DE DÉBORDEMENT.

WOK GAZ HAUTE PERFORMANCE **ADAPTÉ POUR UNE UTILISATION INTENSIVE.**

LA PRÉSENCE DE BRÛLEURS DE 10 OU 14 KW PERMET **DE SATISFAIRE AUX EXIGENCES LES PLUS POUSSÉES.**

PLAN DE CUISSON AVEC CREUX ET ÉCOULEMENT DE L'EAU **POUR UN NETTOYAGE PLUS FACILE.**



DIAMANTE 90 | WOK

• Revêtements extérieurs et pieds en acier AISI 304 • Disponible avec brûleurs de 10 kW ou 14 kW • Cheminée pour l'évacuation de la fumée • Plans avec une épaisseur de 20/10 avec partie enfoncée de 950 x 720 mm • Vidange arrière droite de 22 mm de diamètre, prédisposée pour un branchement à terre • Disponible en version sur soubassement ouvert ou avec portes : pour le module de 600, 2 portes de M30; pour le module de 100, 2 portes de M50 • Dans la zone du compartiment, petit bac sur toute la largeur pour la collecte des liquides de débordement.

MODÈLE	DESCRIPTION	PUISSANCE GAZ *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
D9310CGW10	M60 avec la porte	10	600 x 900 x 870	**3 061**
D9510CGW20	M100 avec la porte	10 + 10	1000 x 900 x 870	**4 338**
D9310CGW14	M60 avec la porte	14	600 x 900 x 870	**3 032**
D9510CGW28	M100 avec la porte	14 + 14	1000 x 900 x 870	**4 281**

RETROUVEZ TOUS NOS **ACCESSOIRES** *PAGE 330*



OLIS

2 ans pièces GARANTIE

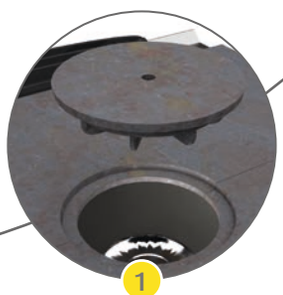
DIAMANTE 90 | PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330





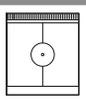
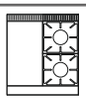
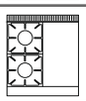
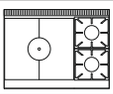
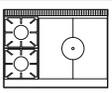
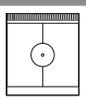
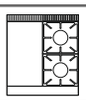
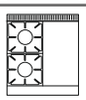
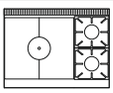
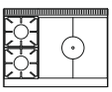
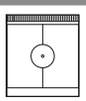
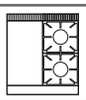
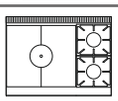
1 PLAQUE SUPÉRIEURE FORTE ÉPAISSEUR À ANNEAU CENTRAL AMOVIBLE.

2 BRÛLEUR CENTRAL À HAUT RENDEMENT, DÉTERMINANT DES ZONES THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES AVEC UNE CONCENTRATION DE CHALEUR MAXIMALE AU CENTRE ET TEMPÉRATURES DÉCROISSANTES DANS LES ZONES PÉRIPHÉRIQUES.



DIAMANTE 90 | PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ

• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Plaque et anneau central en fonte • Brûleur en acier commandé par une soupape de sécurité à thermocouple • Allumage piézo • Température réglable sur la plaque de 50° à 500°C • Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote • Version avec feux ouverts : brûleurs de 3,5 et 7 kW..

MODÈLE	PLAQUE	PUISSANCE GAZ *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ **ÉLÉMENT TOP**				
D9410TCTG		14	800 x 900 x 250	2 856
D9410TCTGDX		7 + 10,5		3 028
D9410TCTGSX		10,5 + 7		3 028
D9610TCTGDX		14 + 10,5	1200 x 900 x 250	4 725
D9610TCTGSX		10,5 + 14		4 725
PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ **SUR ELÉMENT NEUTRE**				
D9410CTG		14	800 x 900 x 870	3 337
D9410CTGDX		7 + 10,5		3 881
D9410CTGSX		10,5 + 7		3 881
D9610CTGDX		14 + 10,5	1200 x 900 x 870	5 154
D9610CTGSX		10,5 + 14		5 154
PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ **SUR FOUR GAZ - DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1**				
D9410CTGG		14 + 8	800 x 900 x 870	5 776
D9410CTGGDX		10,5 + 7 + 8		5 619
D9610CTGGDX		14 + 10,5 + 8	1200 x 900 x 870	7 996

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330





1 PLAQUE EN SAILLIE AVEC RIGOLE DE POURTOUR POUR COLLECTER LES GRAISSES ET TROU DE VIDANGE.

2 4 ZONES DE CUISSON INDÉPENDANTES.

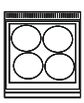
CETTE PLAQUE COUP-DE-FEU VOUS PERMETTRA LA GESTION PRÉCISE DE 4 ZONES DE CHAUFFE POUR LA CUISSON **& MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DE VOS PRÉPARATIONS.**

FOUR ÉLECTRIQUE AVEC RÉSISTANCES BLINDÉES, **AVEC RÉGLAGE INDÉPENDANT**.

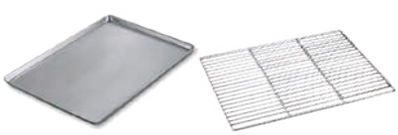


DIAMANTE 90 | PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- La montée en température de chaque zone est contrôlée de manière indépendante.
- Réglage de la température de 50 à 400°C par un thermostat.

MODÈLE	PLAQUE	PUISSANCE ELEC. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIMENTATION	PRIX *€ HT*
PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE **ÉLÉMENT TOP**					
D9410TCTE		16	800 x 900 x 250	400 V	**5 541**
PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE **SUR ÉLÉMENT NEUTRE**					
D9410CTE		16	800 x 900 x 870	400 V	**5 918**
PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE **SUR FOUR ÉLECTRIQUE - DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1**					
D9410CTEE		16 *+ 6 (four)*	800 x 900 x 870	400 V	**9 425**

RETROUVEZ TOUS NOS **ACCESSOIRES** *PAGE 330*



OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | FOURNEAUX ÉLECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330



1 PLAQUES CARRÉES DE 30 X 30 CHACUNE, FIXÉES ET ÉTANCHES À L'EAU SUR LE PLAN DE TRAVAIL.

2 LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST EXÉCUTÉ AVEC UN SÉLECTEUR À 7 POSITIONS.



DIAMANTE 90 | FOURNEAUX ELECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plaques chauffantes carrées de 300 x 300 mm en fonte, puissance maximale 4kW, équipées d'un thermostat de sécurité.
- Réglage de la chauffe par un sélecteur à 7 positions.

MODÈLE	PLAQUE	PUISSANCE ÉLECT. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIMENTATION	PRIX *€ HT*
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE **ÉLÉMENT TOP**					
D9210TCEPQ		8	400 x 900 x 250	400 V	**2 249**
D9410TCEPQ		16	800 x 900 x 250	400 V	**3 549**
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE **SUR PLACARD OUVERT**					
D9210CEPQ		8	400 x 900 x 870	400 V	**2 621**
D9410CEPQ		16	800 x 900 x 870	400 V	**4 018**
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE **SUR FOUR ÉLECTRIQUE** - **DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1**					
D9410CEEPQ		16 *+ 6 (four)*	800 x 900 x 870	400 V	**6 539**

RETROUVEZ TOUS NOS **ACCESSOIRES** *PAGE 330*



OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | PLAQUES ÉLECTRIQUES VITRO-CÉRAMIQUE

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330



1 VERRE AU RAS DU PLAN POUR FACILITER L'UTILISATION DES CASSEROLES.

2 LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST ASSURÉ PAR UN RÉGULATEUR D'ÉNERGIE QUI PERMET DE SÉLECTIONNER DEUX FOYERS DANS LA ZONE DE CHAUFFE SELON LES DIMENSIONS DU FOND DE LA CASSEROLE.

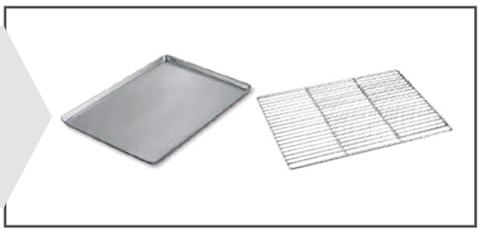


DIAMANTE 90 | PLAQUES ÉLECTRIQUES VITRO-CÉRAMIQUE

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plan en vitrocéramique.
- Zone de cuisson (270 x 270 mm) indiquée par une sérigraphie carrée, indiquant la mesure du récipient idéale à utiliser.
- Puissance de chaque zone 4 kW.
- Température réglable par un thermostat de 70 à 450°C.

MODÈLE	PLAQUE	PUISSANCE ÉLECT. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIMENTATION	PRIX *€ HT*
PLAQUES ÉLECTRIQUES VITRO CÉRAMIQUE **ÉLÉMENT TOP**					
D9210TVTC		8	400 x 900 x 250	400 V	**2 688**
D9410TVTC		16	800 x 900 x 250	400 V	**4 387**
PLAQUES ÉLECTRIQUES VITRO CÉRAMIQUE **SUR PLACARD OUVERT**					
D9210VTC		8	400 x 900 x 870	400 V	**3 002**
D9410VTC		16	800 x 900 x 870	400 V	**4 765**
PLAQUES ÉLECTRIQUES VERRE CÉRAMIQUE **AVEC FOUR ÉLECTRIQUE - DOTATION : 1 GRILLE CHROME GN 2/1**					
D9410VTCE		16 *+ 6 (four)*	800 x 900 x 870	400 V	**7 892**

RETROUVEZ TOUS NOS **ACCESSOIRES** *PAGE 330*



OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330



1 VERRE AU RAS DU PLAN POUR FACILITER L'UTILISATION DES CASSEROLES.

2 CAPTEUR DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LA SURCHAUFFE.

3 SUR DEMANDE : POSSIBILITÉ D'AVOIR UNE PLAQUE INDUCTION TOUTE SURFACE



• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur • Plan en vitrocéramique • Chaque zone de cuisson est indiquée par une sérigraphie ronde • Chauffe obtenue avec un inducteur équipé d'un dispositif de détection de présence du récipient de cuisson sur la zone de cuisson et qui active/désactive automatiquement la chauffe • Dispositif contre la surchauffe • Puissance 5 kW par zone.

MODÈLE	PLAQUE	PUISSANCE ÉLECT. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIMENTATION	PRIX *€ HT*
PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION **ÉLÉMENT TOP**					
D9210TCI		10	400 x 900 x 250	400 V	9 669
D9410TCI		20	800 x 900 x 250		15 034
PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION **SUR PLACARD OUVERT**					
D9210GCI		10	400 x 900 x 870	400 V	9 997
D9410GCI		20	800 x 900 x 870		15 446
PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION PLEINE SURFACE **ÉLÉMENT TOP**					
D9210TCITC	308 x 624	14	400 x 900 x 250	400 V	12 897
D9410TCITC	(2x) 308 x 624	28	800 x 900 x 250		24 732
PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION PLEINE SURFACE **SUR PLACARD OUVERT**					
D9210GCITC	308 x 624	14	400 x 900 x 870	400 V	13 224
D9410GCITC	(2x) 308 x 624	28	800 x 900 x 870		25 166
WOK À INDUCTION **ÉLÉMENT TOP**					
D9210TCIW	Ø 300 mm	5	400 x 900 x 250	400 V	5 675
WOK À INDUCTION **ÉLÉMENT NEUTRE**					
D9210GCIW	Ø 300 mm	5	400 x 900 x 870	400 V	6 143

TOUS LES ACCESSOIRES PAGE 330

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | BAIN-MARIE GAZ & ÉLECTRIQUE

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330

1

1 TEMPÉRATURE RÉGLABLE DE 30 À 90°C.

2 BONDE DE SUR-VERSE ET FAUX FOND PERCÉ POUR POSER LES RÉCIPIENTS.



DIAMANTE 90 | BAIN-MARIE GAZ & ÉLECTRIQUE

• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Dimensions des bacs Gastronorme • Faux fond perforé pour poser les récipients • Températures réglages de 30° à 90°C • Cuve équipée d'un niveau de trop plein.

VERSION GAZ: brûleurs commandés par des soupapes thermostatiques de sécurité à thermocouple et allumage piézo.

VERSION ÉLECTRIQUE: résistances renforcées placées à l'extérieur du bac, charge d'eau à l'aide d'une électrovanne.

MODÈLE	CAPACITÉ	PUISSANCE GAZ *(KW)*	PUISSANCE ÉLECT. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIMENTATION	PRIX *€ HT*
BAIN-MARIE GAZ **ÉLÉMENT TOP** - **BACS G/N NON FOURNIS**						
D9210TCBG	1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1	3	-	400 x 900 x 250	-	1 824
D9410TCBG	2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1	6		800 x 900 x 250		2 271
BAIN-MARIE GAZ **SUR PLACARD OUVERT** - **BACS G/N NON FOURNIS**						
D9210CBG	1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1	3	-	400 x 900 x 870	-	2 138
D9410CBG	2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1	6		800 x 900 x 870		2 648
BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE **ÉLÉMENT TOP** - **BACS G/N NON FOURNIS**						
D9210TCBE	1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1	-	1,8	400 x 900 x 250	400 V	1 914
D9410TCBE	2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1		5,4	800 x 900 x 250		2 457
BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE **SUR PLACARD OUVERT** - **BACS G/N NON FOURNIS**						
D9210CBE	1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1	-	1,8	400 x 900 x 870	400 V	2 221
D9410CBE	2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1		5,4	800 x 900 x 870		2 824

ACCESSOIRES





MODÈLE	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
BACS			
BACGN11	21,5	GN 1/1 - H = 150	157
BACGN12	9,5	GN 1/2 - H = 150	97
BACGN13	5,5	GN 1/3 - H = 150	82
BACGN14	4,7	GN 1/4 - H = 150	67
BACGN16	2,2	GN 1/6 - H = 150	63
BACGN19	1	GN 1/9 - H = 150	55
BACGN23	11	GN 2/3 - H = 150	127
COUVERCLES			
COPGN11	-	GN 1/1	86
COPGN12		GN 1/2	55
COPGN13		GN 1/3	42
COPGN14		GN 1/4	37
COPGN16		GN 1/6	36
COPGN19		GN 1/9	23
COPGN23		GN 2/3	63

DIAMANTE 90 | GRILLADES GAZ VERSION AISI 430

2 ans pièces GARANTIE

we innovate cooking



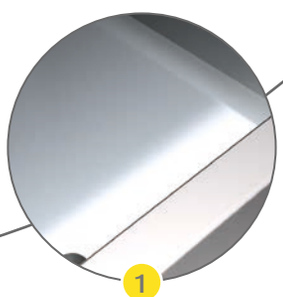
ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330



3



2



1

1 UNE INCLINAISON DE 10 MM DES PLAQUES VERS L'AVANT DE LA MACHINE ASSURE UN ÉCOULEMENT OPTIMAL DES GRAISSES VERS LE TIROIR DE RÉCUPÉRATION.

2 PLAQUE SOUDÉE AU PLAN QUI GARANTIT UNE ZONE DE CUISSON PLUS GRANDE ET ÉLIMINE LES ZONES D'ACCUMULATION DE LA SALETÉ.

3 DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR, GRÂCE À LA PRÉSENCE DE PLUSIEURS BRÛLEURS SITUÉS SOUS LA PLAQUE.



DIAMANTE 90 | GRILLADES GAZ- VERSION ACIER AISI 430

• Grillades sans vanne thermostatique • Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan • Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en acier AISI 430, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rainurée • Plaques inclinées de 10 mm vers l'avant de l'appareil • Tiroir de récupération des graisses, de grandes Dimensions • Dimensions : 400, 600 et 800.

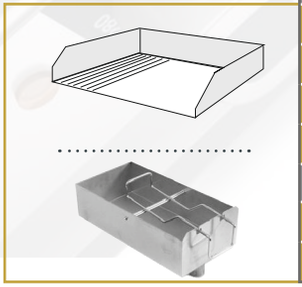
VERSION GAZ : brûleur à flamme stabilisée automatiquement • Réglage de la température par un robinet de sécurité avec thermocouple (200-400°C).

MODÈLE	PLAQUE	PUISSANCE GAZ *(KW)*	DIMENSIONS - *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
GRILLADES GAZ - VERSION AISI 430 - **ÉLÉMENT TOP**				
D9210TFTG	Lisse	7	400 x 900 x 250	2 024
D9310TFTG		11	600 x 900 x 250	2 360
D9410TFTG		14	800 x 900 x 250	2 900
D9610TFTTG		31,5	1200 x 900 x 250	5 336
D9210TFTGR *	Rainurée	7	400 x 900 x 250	2 153
D9310TFTGR		11	600 x 900 x 250	2 516
D9410TFTGR		14	800 x 900 x 250	3 125
D9310TFTG13R	1/3 Rainurée	11	600 x 900 x 250	2 466
D9410TFTG13R		14	800 x 900 x 250	2 950
D9610TFTTG13R *		31,5	1200 x 900 x 250	5 399
GRILLADES GAZ - VERSION AISI 430 - **SUR PLACARD OUVERT**				
D9210FTG	Lisse	7	400 x 900 x 870	2 390
D9310FTG		11	600 x 900 x 870	2 777
D9410FTG		14	800 x 900 x 870	3 359
D9610FTTG *		31,5	1200 x 900 x 870	5 721
D9210FTGR	Rainurée	7	400 x 900 x 870	2 519
D9310FTGR		11	600 x 900 x 870	2 925
D9410FTGR		14	800 x 900 x 870	3 584
D9310FTG13R	1/3 Rainurée	11	600 x 900 x 870	2 875
D9410FTG13R		14	800 x 900 x 870	3 409
D9610FTTG13R		31,5	1200 x 900 x 870	5 984

SUPPLÉMENT POUR VALVE THERMOSTATIQUE
(MODULE 120 DISPONIBLE SEULEMENT SUR LA VERSION THERMOSTATÉE)*

Module D9210..... + 213 €/HT	Module D9310..... + 213 €/HT	Module D9410..... + 425 €/HT

ACCESSOIRES



MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX *€ HT*
DOSSERET ANTI-ÉCLABOUSSURES AMOVIBLE		
90XFTP4	Pour grillade largeur 400 mm	172
90XFTP6	Pour grillade largeur 600 mm	194
90XFTP8	Pour grillade largeur 800 mm	221
90XFTP12	Pour grillade largeur 1200 mm	240
TIROIR POUR NETTOYAGE		
NXFTC4	Pour grillade largeur 400 & 1200 mm	157
NXFTC68	Pour grillade largeur 600, 800 & 1200 mm	167

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | GRILLADES GAZ VERSION CHROME

we innovate cooking



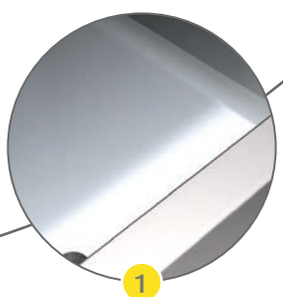
ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330



3



2



1

1 UNE INCLINAISON DE 10 MM DES PLAQUES VERS L'AVANT DE LA MACHINE ASSURE UN ÉCOULEMENT OPTIMAL DES GRAISSES VERS LE TIROIR DE RÉCUPÉRATION.

2 PLAQUE SOUDÉE AU PLAN QUI GARANTIT UNE ZONE DE CUISSON PLUS GRANDE ET ÉLIMINE LES ZONES D'ACCUMULATION DE LA SALETÉ.

3 DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR, GRÂCE À LA PRÉSENCE DE PLUSIEURS BRÛLEURS SITUÉS SOUS LA PLAQUE.



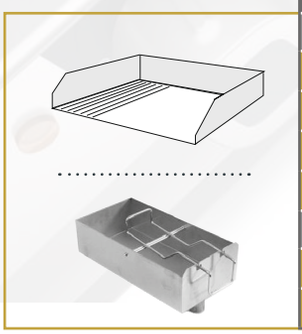
DIAMANTE 90 | GRILLADES GAZ - VERSION CHROME

• Grillades avec vanne thermostatique • Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan • Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rainurée • Plaques inclinées de 10 mm vers l'avant de l'appareil • Tiroir de récupération des graisses, de grandes Dimensions • Dimensions : 400, 600 et 800.

VERSION GAZ : brûleur à flamme stabilisée automatiquement • Soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple (110- 280°C) version chrome.

MODÈLE	PLAQUE	PUISSANCE GAZ *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
GRILLADES GAZ - VERSION CHROME - **ÉLÉMENT TOP**				
D9210TFTTGC	Lisse	10,5	400 x 900 x 250	2 634
D9310TFTTGC		14	600 x 900 x 250	2 880
D9410TFTTGC		21	800 x 900 x 250	4 136
D9610TFTTGC		31,5	1200 x 900 x 250	6 145
D9210TFTTGR	Rainurée	10,5	400 x 900 x 250	2 836
D9310TFTTGCR		14	600 x 900 x 250	3 255
D9410TFTTGCR		21	800 x 900 x 250	4 407
D9310TFTTGC13R	1/3 Rainurée	14	600 x 900 x 250	3 188
D9410TFTTGC13R		21	800 x 900 x 250	4 190
D9610TFTTGC13R		31,5	1200 x 900 x 250	6 169
GRILLADES GAZ - VERSION CHROME - **SUR PLACARD OUVERT**				
D9210FTTGC	Lisse	10,5	400 x 900 x 870	3 000
D9310FTTGC		14	600 x 900 x 870	3 289
D9410FTTGC		21	800 x 900 x 870	4 595
D9610FTTGC		31,5	1200 x 900 x 870	6 533
D9210FTTGCR	Rainurée	10,5	400 x 900 x 870	3 202
D9310FTTGCR		14	600 x 900 x 870	3 664
D9410FTTGCR		21	800 x 900 x 870	4 868
D9310FTTGC13R	1/3 Rainurée	14	600 x 900 x 870	3 597
D9410FTTGC13R		21	800 x 900 x 870	4 648
D9610FTTGC13R		31,5	1200 x 900 x 870	6 697

ACCESSOIRES



MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX *€ HT*
DOSSERET ANTI-ÉCLABOUSSURES AMOVIBLE		
90XFTP4	Pour grillade largeur 400 mm	172
90XFTP6	Pour grillade largeur 600 mm	194
90XFTP8	Pour grillade largeur 800 mm	221
90XFTP12	Pour grillade largeur 1200 mm	240
TIROIR POUR NETTOYAGE		
NXFTC4	Pour grillade largeur 400 a 1200 mm	157
NXFTC68	Pour grillade largeur 600, 800 & 1200 mm	167

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

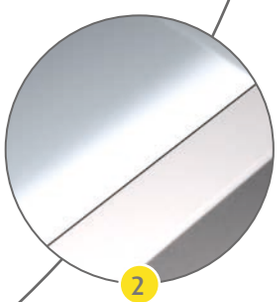
DIAMANTE 90 | GRILLADES ÉLECTRIQUES VERSION AISI 430

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330







1. PLAQUE AVEC RÉSISTANCES RENFORCÉES SITUÉES SOUS LE FOND POUR CUIRE À UNE TEMPÉRATURE UNIFORME.
2. UNE INCLINAISON DE 10 MM DES PLAQUES VERS L'AVANT DE LA MACHINE ASSURE UN ÉCOULEMENT OPTIMAL DES GRAISSES VERS LE TIROIR DE RÉCUPÉRATION.
3. PLAQUE SOUDÉE AU PLAN QUI GARANTIT UNE ZONE DE CUISSON PLUS GRANDE ET ÉLIMINE LES ZONES D'ACCUMULATION DE LA SALETÉ.



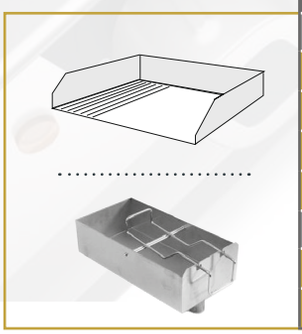
DIAMANTE 90 | GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION ACIER AISI 430

• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan • Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en ACIER AISI 430, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rainurée • Plaques inclinées de 10 mm vers l'avant de l'appareil • Tiroir de récupération des graisses, de grandes Dimensions • Dimensions : 400, 600 et 800 mm.

VERSION ÉLECTRIQUE : Chauffe par des résistances renforcées en incoloy. • Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C. • Thermostat de sécurité.

MODÈLE	PLAQUE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIM.	PRIX *€ HT*
GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION AISI 430 - **ÉLÉMENT TOP**					
D9210TFTE	Lisse	7,5	400 x 900 x 250	400 V	2 335
D9310TFTE		10,5	600 x 900 x 250		2 631
D9410TFTE		15	800 x 900 x 250		3 366
D9610TFTE		22,5	1200 x 900 x 250		5 225
D9210TFTER	Rainurée	7,5	400 x 900 x 250	400 V	2 465
D9310TFTER		10,5	600 x 900 x 250		2 779
D9410TFTER		15	800 x 900 x 250		3 616
D9310TFTE13R	1/3 Rainurée	10,5	600 x 900 x 250	400 V	2 728
D9410TFTE13R		15	800 x 900 x 250		3 440
D9610TFTE13R		22,5	1200 x 900 x 250		5 308
GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION AISI 430 - **SUR PLACARD OUVERT**					
D9210FTE	Lisse	7,5	400 x 900 x 870	400 V	2 701
D9310FTE		10,5	600 x 900 x 870		3 040
D9410FTE		15	800 x 900 x 870		3 826
D9610FTE		22,5	1200 x 900 x 870		5 613
D9210FTER	Rainurée	7,5	400 x 900 x 870	400 V	2 727
D9310FTER		10,5	600 x 900 x 870		3 188
D9410FTER		15	800 x 900 x 870		4 043
D9310FTE13R	1/3 Rainurée	10,5	600 x 900 x 870	400 V	3 139
D9410FTE13R		15	800 x 900 x 870		3 900
D9610FTE13R		22,5	1200 x 900 x 870		5 960

ACCESSOIRES



MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX *€ HT*
DOSSERET ANTI-ÉCLABOUSSURES AMOVIBLE		
90XFTP4	Pour grillade largeur 400 mm	172
90XFTP6	Pour grillade largeur 600 mm	194
90XFTP8	Pour grillade largeur 800 mm	221
90XFTP12	Pour grillade largeur 1200 mm	240
TIROIR POUR NETTOYAGE		
NXFTC4	Pour grillade largeur 400 & 1200 mm	157
NXFTC68	Pour grillade largeur 600, 800 & 1200 mm	167

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | GRILLADES ÉLECTRIQUES VERSION CHROME

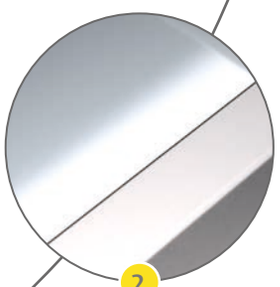
we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330



3



2



1

1 PLAQUE AVEC RÉSISTANCES RENFORCÉES SITUÉES SOUS LE FOND POUR CHAUFFER D'UNE FAÇON UNIFORME.

2 UNE INCLINAISON DE 10 MM DES PLAQUES VERS L'AVANT DE LA MACHINE ASSURE UN ÉCOULEMENT OPTIMAL DES GRAISSES VERS LE TIROIR DE RÉCUPÉRATION.

3 PLAQUE SOUDÉE AU PLAN QUI GARANTIT UNE ZONE DE CUISSON PLUS GRANDE ET ÉLIMINE LES ZONES D'ACCUMULATION DE LA SALETÉ.



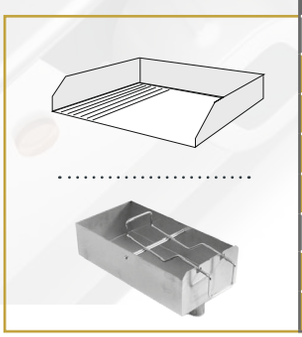
DIAMANTE 90 | GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION CHROME

• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan • Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rainurée • Plaques inclinées de 10 mm vers l'avant de l'appareil • Tiroir de récupération des graisses, de grandes Dimensions • Dimensions : 400, 600 et 800 mm .

VERSION ÉLECTRIQUE : chauffe par des résistances renforcées en incoloy. • Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C. • Thermostat de sécurité.

MODÈLE	PLAQUE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIM.	PRIX *€ HT*
GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION CHROME - **ÉLÉMENT TOP**					
D9210TFTEC	Lisse	7,5	400 x 900 x 250	400 V	2 631
D9310TFTEC		10,5	600 x 900 x 250		2 846
D9410TFTEC		15	800 x 900 x 250		3 992
D9610TFTEC		22,5	1200 x 900 x 250		6 033
D9210TFTECR	Rainurée	7,5	400 x 900 x 250	400 V	2 833
D9310TFTECR		10,5	600 x 900 x 250		3 221
D9410TFTECR		15	800 x 900 x 250		4 156
D9310TFTEC13R	1/3 Rainurée	10,5	600 x 900 x 250	400 V	3 154
D9410TFTEC13R		15	800 x 900 x 250		4 046
D9610TFTEC13R		22,5	1200 x 900 x 250		6 115
GRILLADES ÉLECTRIQUES - VERSION CHROME - **SUR PLACARD OUVERT**					
D9210FTEC	Lisse	7,5	400 x 900 x 870	400 V	2 997
D9310FTEC		10,5	600 x 900 x 870		3 256
D9410FTEC		15	800 x 900 x 870		4 452
D9610FTEC		22,5	1200 x 900 x 870		6 422
D9210FTECR	Rainurée	7,5	400 x 900 x 870	400 V	3 199
D9310FTECR		10,5	600 x 900 x 870		3 630
D9410FTECR		15	800 x 900 x 870		4 724
D9310FTEC13R	1/3 Rainurée	10,5	600 x 900 x 870	400 V	3 563
D9410FTEC13R		15	800 x 900 x 870		4 507
D9610FTEC13R		22,5	1200 x 900 x 870		6 505

ACCESSOIRES



MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX *€ HT*
DOSSERET ANTI-ÉCLABOUSSURES AMOVIBLE		
90XFTP4	Pour grillade largeur 400 mm	172
90XFTP6	Pour grillade largeur 600 mm	194
90XFTP8	Pour grillade largeur 800 mm	221
90XFTP12	Pour grillade largeur 1200 mm	240
TIROIR POUR NETTOYAGE		
NXFTC4	Pour grillade largeur 400 & 1200 mm	157
NXFTC68	Pour grillade largeur 600, 800 & 1200 mm	167

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | GRILLS À PIERRE VOLCANIQUE

*we*innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330







1 GRILLE DE CUISSON EN FONTE POUR VIANDE ET POISSON (OPTION).

2 GRILLE DE CUISSON EN ACIER DANS LES VERSIONS POUR VIANDE ET POISSON.

3 GRILLE ÉCHELONNABLE POUR DIFFÉRENTES INTENSITÉS DE CUISSON AU MOYEN DES MANETTES POSÉES SUR LES CÔTÉS.



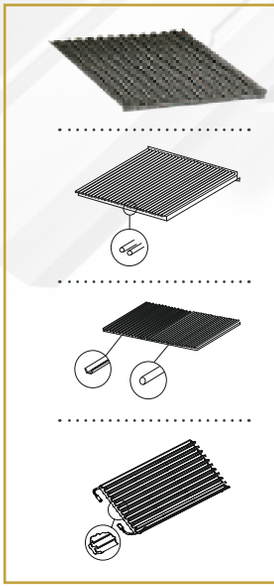
• Revêtements extérieurs et pieds en acier inox • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Brûleur en acier AISI 304 commandé par une vanne de sécurité à thermocouple • Allumage piézo-électrique • Température réglable jusqu'à 350°C • Dispositif de réglage en hauteur des grilles sur deux niveaux • Dosseret périmétriques-antiéclaboussures (H maxi = 12 mm) • Goulotte avec orifice d'évacuation et tiroir extractible de récupération des graisses et des résidus.

MODÈLE	PUISSANCE GAZ *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
GRILLS À PIERRE VOLCANIQUE **ELÉMENT TOP**			
D9210TPLG	12,5	400 x 900 x 250	**2 980**
D9410TPLG	25	800 x 900 x 250	**4 497**
GRILLS À PIERRE VOLCANIQUE **SUR PLACARD OUVERT**			
D9210PLG	12,5	400 x 900 x 870	**3 164**
D9410PLG	25	800 x 900 x 870	**4 757**

DOTATION STANDARD

D9210.. 1 GRILLE VIANDE & 3 SACS DE 4 KG DE PIERRES DE LAVE
D9410.. 1 GRILLE VIANDE & 6 SACS DE 4 KG DE PIERRES DE LAVE

ACCESSOIRES



MODÈLE	CARACTÉRISTIQUE	POUR	DIMENSIONS *L x P (MM)*	PRIX *€ HT*
GRILLE VIANDE				
GPC40	Grille rainurée en acier INOX AISI 304	Viande	390 x 650	**311**
GPC80	-		790 x 650	**470**
GRILLE POISSON				
GPI40	Grille barreaudée INOX	POISSON	390 x 650	**309**
GPI80			790 x 650	**470**
GPCI80	Grille barreaudée et rainurée INOX	POISSON/VIANDE	790 x 650	**470**
GPCG40			384 x 650	**288**
GPCG80	Grille réversible en fonte		790 x 650	**496**
SAC PIERRES DE LAVE				
CPL4	4 Kg	-	-	**18**

OLIS

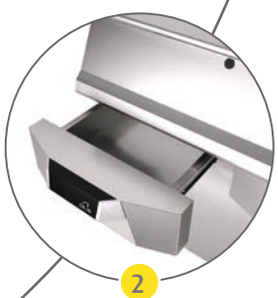
2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | GRILLS GAZ & ÉLECTRIQUE

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330



1 GRILLE DE CUISSON EN FONTE POUR VIANDE ET POISSON.

2 TIROIR AMOVIBLE POUR LA RÉCUPÉRATION DE L'EAU ET DES GRAISSES.

LES GRILLS OLIS SONT **ÉQUIPÉS D'UN BAC À EAU PERMETTANT DE RECUEILLIR LES JUS DE CUISSON** ET D'ATTÉNUER LES FUMÉES DÉGAGÉES.

L'EAU SITUÉE DANS LE BAC REND **LES GRILLADES PLUS TENDRES ET PLUS MOELLEUSES**.



DIAMANTE 90 | GRILLS - GAZ & ÉLECTRIQUE

• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 a 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm.

VERSION GAZ : chauffe de chaque zone avec brûleur en acier inox, réglage de la température à l'aide d'une vanne, allumage piézoélectrique • Grille de cuisson en fonte, comprenant 2 modules pour chaque zone de cuisson, 1 adapté à la cuisson de la viande et un pour le poisson • Rehausse contre les éclaboussures sur les trois côtés • Canal avant intégré de récupération des graisses • Tiroir extractible pour la récupération des graisses de cuisson et la retenue de l'eau.

VERSION ÉLECTRIQUE : ensemble de résistances électriques AISI 304 • Alimentaire à section ovale pour cuisson directe • Bac GN 1/1 pour le modèle de 400 et GN 2/1 pour le modèle de 800 avec fonction d'humidificateur et collecte des graisses amovible pour les opérations de nettoyage • Température contrôlée au moyen de régulateur d'énergie • Ensemble de résistances est monté sur un support basculant et maintenu en position de travail ou de nettoyage par un pivot de blocage.

MODÈLE	PUISSANCE GAZ *(KW)*	PUISSANCE ÉLEC. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIMENTATION	PRIX *€ HT*
***GRILLS* À GAZ**					
D9210GG	11	-	400 x 900 x 870	-	2 877
D9410GG	21		800 x 900 x 870		4 461
***GRILLS* ÉLECTRIQUE**					
D9210GE	-	5,4	400 x 900 x 870	400 V	3 490
D9410GE		10,8	800 x 900 x 870		4 700
***GRILLS* ÉLECTRIQUE AVEC UNE PUISSANCE SUPPLÉMENTAIRE**					
D9210GEP	-	9,9	400 x 900 x 870	400 V	3 600
D9410GEP		19,8	800 x 900 x 870		4 900

TOUS LES ACCESSOIRES *PAGE 330*

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | CUISEURS À PÂTES GAZ / ÉLECTRIQUES

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330



2

1

1 PRESSOSTAT DE SÉCURITÉ BLOQUANT L'ALLUMAGE S'IL N'Y A PAS D'EAU DANS LE BAC.

2 REMPLISSAGE DE L'EAU AU MOYEN D'UNE ÉLECTROVANNE.



DIAMANTE 90 | CUISEURS À PÂTES - GAZ & ÉLECTRIQUES

• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Cuves moulées à angles chanfreinés, en acier inox AISI 316 pour assurer une résistance maximale à la corrosion • Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne avec possibilité de charge rapide ou lente • Distributeur d'eau en acier inox et évacuation au sol • Pressostat de sécurité pour empêcher l'activation de la chauffe sans eau dans la cuve.

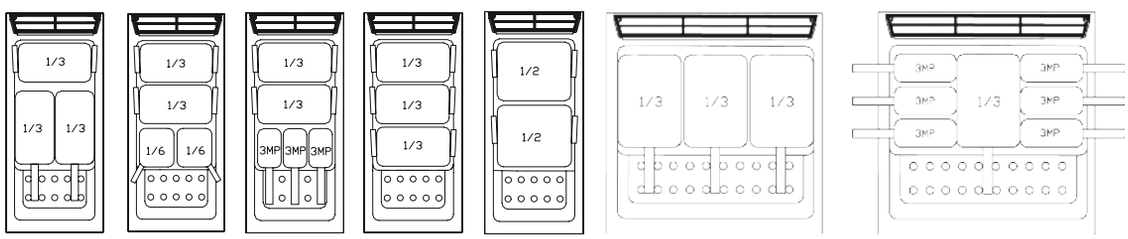
VERSION GAZ : chauffe à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve. Soupape de sécurité gaz avec thermocouple et allumage électrique.

VERSION ÉLECTRIQUE : chauffe à l'aide d'une résistance renforcées en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	PUISSANCE GAZ *(KW)*	PUISSANCE ÉLEC. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIM.	PRIX *€ HT*
CUISEURS À PATE **À GAZ**						
D9210CPG	1 x 40	14	0,1	400 x 900 x 870	230 V	3 906
D9310CPG				600 x 900 x 870		4 273
D9410CPG	2 x 40	28	0,2	800 x 900 x 870		6 477
CUISEURS À PATES **ÉLECTRIQUES**						
D9210CPE	1 x 40	-	8,5	400 x 900 x 870	400 V	3 540
D9310CPE			9	600 x 900 x 870		4 040
D9410CPE	2 x 40		17	800 x 900 x 870		5 883
LÈVE PANIERS						
D9010SCCP	-	-	0,1	150 x 900 x 870	230 V	4 124

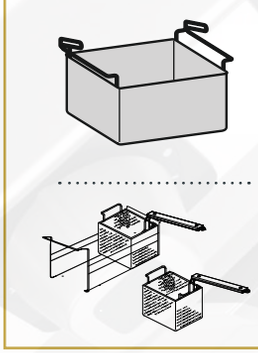
COMPOSITIONS POSSIBLES POUR CHAQUE CUVE

COMPOSITIONS POSSIBLES



MODÈLE	9KITA	9KITB	9KITC	9KITD	9KITE	96KITA	96KITB
PRIX *€ HT*	435	605	679	466	361	420	878

ACCESSOIRES



MODÈLE	CARACTÉRISTIQUE	DIMENSIONS - *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
COUVERCLE POUR CHAQUE CUVE			
C9C	40 L	390 x 650	82
PANIERS			
97339000	1/2	240 x 280 x 180	182
97337900	1/3	160 x 280 x 180	157
97336900	1/3 L	160 x 280 x 180	157
97340900	KIT 1/6	145 x 145 x 180	296
789970	KIT 1/3	145 x 310 x 180	280
97341900	KIT 3MP	95 x 160 x 180	370

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | FRITEUSES GAZ / ÉLECTRIQUES

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330



1 DANS LA VERSION ÉLECTRIQUE, LA RÉSISTANCE PIVOTE À PLUS DE 90°.

2 DANS LA VERSION GAZ, BRÛLEURS À L'EXTÉRIEUR DE LA CUVE POUR FACILITER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE.



DIAMANTE 90 | FRITEUSES - GAZ & ÉLECTRIQUES

• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Cuves en acier inox 18/10 avec zone froide et zone d'expansion mousse • Robinets de vidange huile • Bacs de récupération de l'huile sur demande • Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

VERSION GAZ : chauffe à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve (disponible également modèle à 1 cuve avec brûleur dans la cuve) • Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 185°C ou électronique, avec réglage de 100 à 185°C, clavier à 4 touches, afficheur à 3 chiffres, réglage code et cycle melting.

VERSION ÉLECTRIQUE : chauffe à l'aide d'une résistance renforcées en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	CAPACITÉ - ÉQUIPEMENT *L x P x H (MM)*	PUISSANCE GAZ *(KW)*	PUISSANCE ÉLECT. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIM.	PRIX *€ HT*
***FRITEUSES* ÉLECTRIQUES**							
D921510FRE	1 x 15	1 Panier - 225 x 360 x 120	-	12	400 x 900 x 870	400 V	3 130
D922210FRE	1 x 22	2 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120		18			3 440
D922210FREM	1 x 22						3 852
D941510FRE	2 x 15	2 Paniers - 225 x 360 x 120		24	800 x 900 x 870		5 297
D942210FRE	2 x 22	4 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120		36			5 948
D942210FREM **	2 x 22						6 773
***FRITEUSES* GAZ**							
D921510FRG	1 x 15	1 Panier - 225 x 360 x120	14	-	400 x 900 x 870	-	3 514
D922310FRG	1 x 23	2 Paniers 1/2 - 160 x360 x 120	21				4 120
D921510FRGV *	1 x 15	1 Panier - 255 x 290 x 120	14				3 438
D931010FRG	2 x 10	2 Paniers - 225 x 360 x 120	20		600 x 900 x 870		5 277
D941510FRG	2 x 15		28		800 x 900 x 870		5 976
D942310FRG	2 x 23	4 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120	42				7 278
D942310FRGM **			46	0,2		230 V	9 166

* *BRÛLEUR EN CUVE* ** *LE PROGRAMME DE MELTING PERMET UNE UTILISATION OPTIMALE DES GRAISSES SOLIDES*

ACCESSOIRES



MODÈLE	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
PANIER 1/1			
CR0592130	22 /23	315 x 360 x 120	141
BAC DE FILTRAGE			
97328000	22 /23	-	242
REHAUSSE DE MITRE			
CA4010	-	22 x 40	193
CA6010		22 x 60	209

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

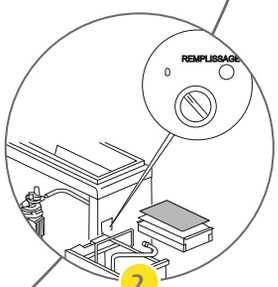
DIAMANTE 90

FRITEUSES GAZ / ÉLECTRIQUES HAUT RENDEMENT

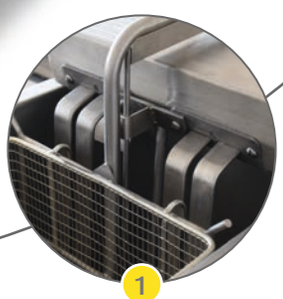
*we*innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330



2



1

1 KIT DE RELEVAGE AUTOMATIQUE DU PANIER AVEC MINUTEUR.

2 DANS LES MODÈLES ÉLECTRIQUES, DISPOSITIF EN OPTION POUR LE FILTRAGE AVEC POMPE POUR LE RECHARGEMENT DU BAC.

PHOTO NON CONTRACTUELLE

DES RECETTES FACILES À RAPPELER **GRÂCE À DES MENUS EN IMAGES** : LES RECETTES PEUVENT ÊTRE CHARGÉES VIA UNE CLÉ USB DE MANIÈRE À CE QUE LES PARAMÈTRES SOIENT PARTAGÉS SUR PLUS D'UNE FRITEUSE.



DIAMANTE 90 | FRITEUSES - GAZ & ÉLECTRIQUES - HAUT RENDEMENT

• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Cuve complètement en acier inox avec encoche niveau d'huile mini/maxi • Les panneaux construits dans un matériau hautement isolant, assurent une sécurité complète et contribuent au haut rendement de ces friteuses • Possibilité de gérer jusqu'à 30 programmes de friture : réglage des temps, des températures, des temps d'entretien et des images représentatives • Degré de protection à l'eau : IPX5.

VERSION GAZ : Brûleurs contrôlés par un dispositif de réglage avec thermocouple, flamme pilote et allumage électrique • Un thermostat électronique, assisté d'un thermostat de sécurité, bloque la température de l'huile à 180°C.

VERSION ÉLECTRIQUE : Résistances renforcées en acier inox relevables et réglées par un thermostat électronique à commandes numériques qui agit sur un compteur d'énergie et bloque la température de l'huile a 180°C.

MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	CAPACITÉ - ÉQUIPEMENT *L x P x H (MM)*	PUISSANCE GAZ *(KW)*	PUISSANCE ÉLECT. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIM.	PRIX *€ HT*
FRITEUSES - **SANS OPTION(S)**							
D922210FREEV	22	2 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120	-	22	400 x 900 x 870	400 V	5 139
D922310FRGEV	23		25	0,2		230 V	6 781
FRITEUSES - **AVEC SYSTÈME DE FILTRAGE DE L'HUILE**							
D922210FREEVF	22	2 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120	-	22	400 x 900 x 870	400 V	9 317
D922310FRGEVF	23		25	0,2		230 V	10 889
FRITEUSES - **AVEC SYSTÈME DE RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS**							
D922210FREEVA	22	2 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120	-	22	400 x 900 x 870	400 V	7 828
D922310FRGEVA	23		25	0,2		230 V	9 021
FRITEUSES - **AVEC SYSTÈME DE FILTRAGE DE L'HUILE & SYSTÈME DE RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS**							
D922210FREEVFA	22	2 Paniers 1/2 - 160 x 360 x 120	-	22	400 x 900 x 870	400 V	11 432
D922310FRGEVFA	23		25	0,2		230 V	12 962

DOTATION STANDARD

• 1 GRILLE FILTRANTE EN ACIER CHROMÉ POUR LE SUPPORT DES PANIERS DE CUISSON • 2 PANIERS DE CUISSON EN ACIER CHROMÉ AVEC POINGNÉE FRONTALE • 1 COUVERCLE DE CUVE • 1 RALLONGE POUR LA VIDANGE DE LA CUVE SUR LE DEVANT.

ACCESSOIRES



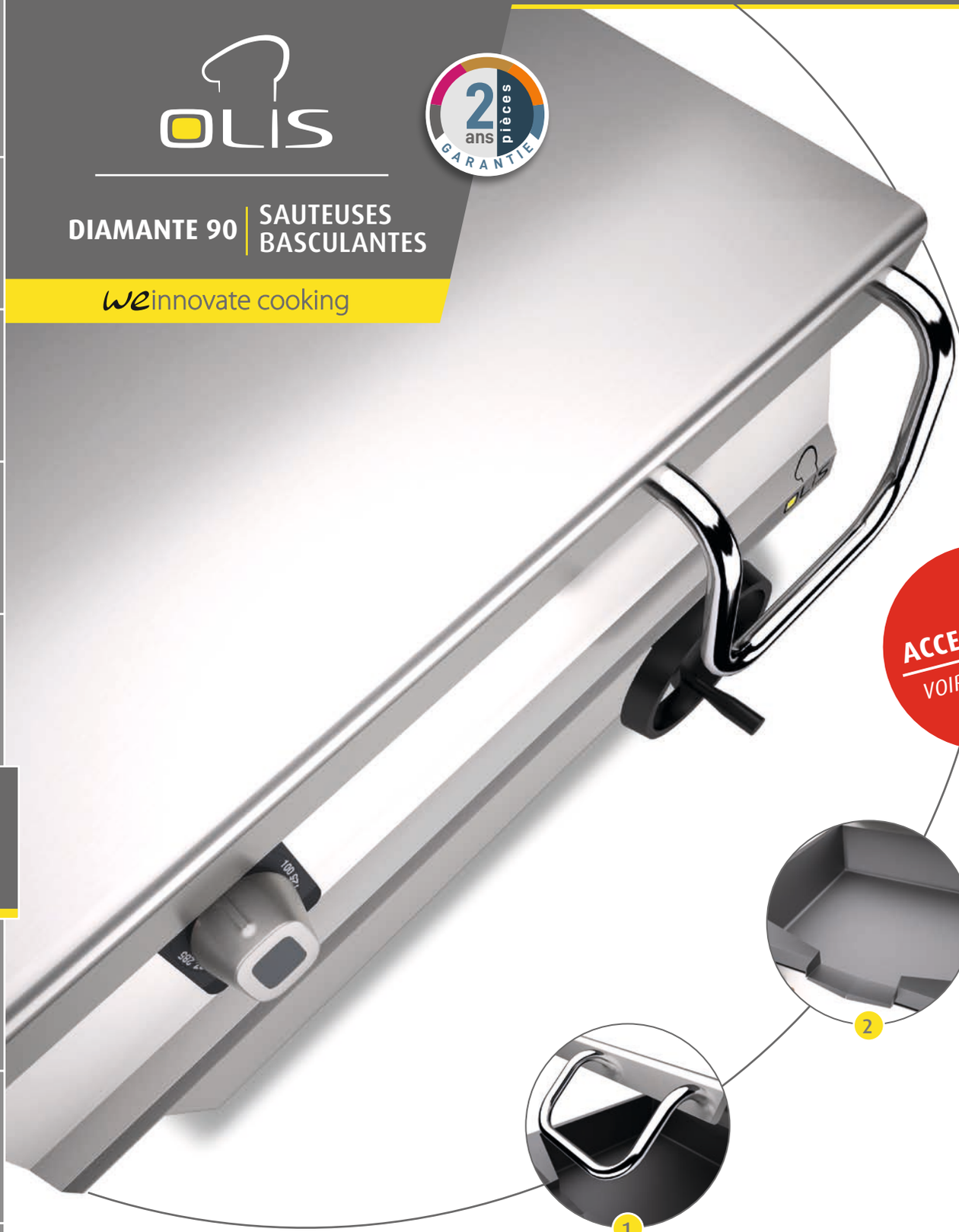
MODÈLE	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
PANIER 1/1			
CR0592130	22 /23	315 x 360 x 120	141

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | SAUTEUSES BASCULANTES

*we*innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330

2

1

1 COUVERCLES À ÉQUILIBRAGE AUTOMATIQUE.

2 CUVE BASCULANTE À GRAND RAYON.



DIAMANTE 90 | SAUTEUSES BASCULANTES

• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Disponibles avec cuves en acier INOX AISI 304 • Couvercles renforcés à double paroi, en acier inox pour diminuer la dispersion thermique • Charge d'eau par électrovanne • Température de cuisson contrôlée par un thermostat avec un réglage de 100 à 280°C.

Version gaz : chauffe à l'aide d'un brûleur en acier chromé. Soupape de sécurité avec thermocouple, allumage électrique • Relevage manuel ou motorisé.

Version électrique : chauffe à l'aide de résistances renforcées en incoloy.

MODÈLE	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE GAZ *(KW)*	PUISSANCE ÉLEC. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIM.	PRIX *€ HT*
SAUTEUSES BASCULANTES À RELEVAGE MANUEL **AVEC CUVE EN INOX AISI 304**						
D9410KBGI	80	20	0,2	800 x 900 x 870	230 V	7 128
D9410KBEI		-	9		400 V	7 548
SAUTEUSES BASCULANTES À RELEVAGE MOTORISÉ **AVEC CUVE EN INOX AISI 304**						
D9410KBGIM	80	20	0,2	800 x 900 x 870	230 V	7 631
D9410KBEIM		-	9		400 V	8 072
SAUTEUSES BASCULANTES À RELEVAGE MOTORISÉ **AVEC CUVE EN INOX AISI 304**						
D9610KBGIM	120	24	0,2	1200 x 900 x 870	230 V	8 720
D9610KBEIM		-	13,5		400 V	9 257

OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | SAUTEUSE MULTIFONCTIONS & CHAUFFE FRITES

we innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330

1 SAUTEUSE AVEC RÉSISTANCES RENFORCÉES PLACÉES SOUS LE FOND POUR CUIRE À UNE TEMPÉRATURE UNIFORME.

2 CHAUFFE FRITES ÉGALEMENT AVEC RÉSISTANCE SUPÉRIEURE À INFRAROUGES.



DIAMANTE 90 | SAUTEUSES MULTI FONCTIONS ÉLECTRIQUES

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Cuve complètement en acier AISI 304.
- La chauffe est obtenue grâce à des résistances renforcées placées sur le fond de la cuve.
- La température, contrôlée par un thermostat, est réglable de 50 à 300°C.

MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	PUISSANCE ÉLECT. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	DIMENSIONS INTERIEURES CUVE - *L x P x H (MM)*	ALIM.	PRIX *€ HT*
MULTI-SAUTEUSE ÉLECTRIQUE						
D9310KBEF	21	8,1	600 x 900 x 870	520 x 480 x 950	400 V	**4 539**



DIAMANTE 90 | CHAUFFE FRITES

- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Chauffage par résistance supérieure infrarouge et résistance inférieure sous la cuve inférieure.
- Contrôle thermostatique de la température (30-90°C).

MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	PUISSANCE ÉLECT. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIM.	PRIX *€ HT*
MAINTIEN AU CHAUD - **ÉLÉMENT TOP**					
D9210TSPE	GN1/1	2	400 x 900 x 250	230 V	**1 887**
MAINTIEN AU CHAUD ÉLECTRIQUE - **SUR ÉLÉMENT NEUTRE**					
D9210SPE	GN1/1	2	400 x 900 x 870	230 V	**2 329**

RETROUVEZ TOUS NOS **ACCESSOIRES** *PAGE 330*



OLIS

2 ans pièces GARANTIE

DIAMANTE 90 | MARMITES

*we*innovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330

1 BAC EN ACIER INOX AVEC FOND EN AISI 316.

2 POSSIBILITÉ DE REMPLISSAGE AVEC DE L'EAU CHAUDE OU FROIDE.



• Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX • Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm • Plan avec épaisseur 2 mm • Cuves en acier inox AISI 304 avec fond en AISI 316 • Charge d'eau à l'aide de deux électrovannes, avec possibilité de charge de l'eau froide ou chaude • Vidange par l'avant à l'aide du robinet de 2" en laiton chromé.

VERSION ÉLECTRIQUE INDIRECTE : chauffe avec 2 ensembles de résistances renforcées placées à l'intérieur de la double enveloppe.

VERSION ÉLECTRIQUE DIRECTE : chauffe à l'aide de 2 résistances en acier inoxydable placées à l'extérieur sur le bas du récipient.

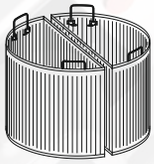
VERSION GAZ : chauffe à l'aide de 2 brûleurs en acier AISI 304, placés sur le bas du récipient (chauffe direct) ou de la double enveloppe (chauffe indirect).

MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	PUISSANCE GAZ *(KW)*	PUISSANCE ÉLECT. *(KW)*	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	ALIM.	PRIX *€ HT*
MARMITES GAZ CHAUFFAGE **DIRECT**						
D9310PGD05	50	10,5	0,2	600 x 900 x 870	230 V	4 703
D9410PGD10	100	21		800 x 900 x 870		5 345
D9410PGD15	150	24				5 461
D9410PGD15A *			0,3			6 690
MARMITES GAZ CHAUFFAGE **INDIRECT**						
D9310PGI05	50	10,5	0,3	600 x 900 x 870	230 V	6 499
D9410PGI10	100	21		800 x 900 x 870		7 669
D9410PGI14	135	24				7 840
D9410PGI14A *	140					9 059
MARMITES ÉLECTRIQUES CHAUFFAGE **DIRECT**						
D9410PED10	100	-	12	800 x 900 x 870	400 V	5 264
D9410PED15	150					5 360
MARMITES ÉLECTRIQUES CHAUFFAGE **INDIRECT**						
D9310PEI05	50	-	9,6	600 x 900 x 870	400 V	6 870
D9410PEI10	100		21	800 x 900 x 870		7 539
D9410PEI15	150					7 791

* *AUTOCLAVE*

ACCESSOIRES





MODÈLE	CAPACITÉ (L)	DESCRIPTION	PRIX *€ HT*
PANIER POUR PÂTES			
9C5	50	⌀ 3 mm	814
PANIER POUR LÉGUMES			
9CV5	50	⌀ 6 mm	814
PANIER POUR PÂTES			
9C10	100	⌀ 3 mm	927
9C15	150		1 042
PANIER POUR LÉGUMES			
9CV10	100	⌀ 6 mm	944
9CV15	150		1 090

DIAMANTE 90 | ÉLÉMENT NEUTRES

weinnovate cooking



ACCESSOIRES
VOIR PAGE 330

1 MODULABLES, FACILES À ACCOUPLER ET ROBUSTES.

2 TIROIRS POUR BACS GN 1/1



- Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Plan avec épaisseur 2 mm.

VERSION AVEC TIROIR : tiroirs pouvant contenir des bacs d'une hauteur maximale de 150mm, rails tiroir fixes.

SANS TIROIR

MODÈLE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
ÉLÉMENTS NEUTRES - **TOP**		
D9110TEN	200 x 900 x 250	867
D9210TEN	400 x 900 x 250	1 065
D9310TEN	600 x 900 x 250	1 140
D9410TEN	800 x 900 x 250	1 357
ÉLÉMENTS NEUTRES - **SUR PLACARD OUVERT**		
D9110EN	200 x 900 x 870	1 185
D9210EN	400 x 900 x 870	1 441
D9310EN	600 x 900 x 870	1 560
D9410EN	800 x 900 x 870	1 782

AVEC TIROIR

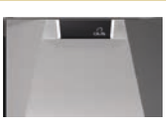
MODÈLE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
ÉLÉMENTS NEUTRES - **TOP AVEC TIROIR**		
D9210TENC	400 x 900 x 250	1 353
D9310TENC	600 x 900 x 250	1 360
D9410TENC	800 x 900 x 250	1 557
ÉLÉMENTS NEUTRES - **SUR PLACARD OUVERT AVEC TIROIR**		
D9210ENC	400 x 900 x 870	1 732
D9310ENC	600 x 900 x 870	1 782
D9410ENC	800 x 900 x 870	2 030

OLIS

DIAMANTE 90 | ACCESSOIRES

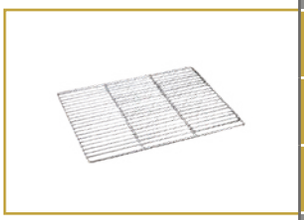
*we*innovate cooking

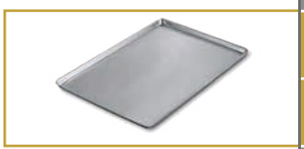


	MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
	PORTE DIAMANTE			
	DBVP4	M40	395 x 360 x 465	**250**
	DBVP5	M50	495 x 360 x 465	**269**
	DBVP6	M60	595 x 360 x 465	**284**
	PORTE DIAMANTE ACCESSOIRISÉE			
	DBVPA4	M40	395 x 360 x 465	**569**
	PORTE ACCESSOIRE DIAMANTE			
	DAPC	Porte-couteaux	-	**186**
	DAPD	Porte-doseurs	-	**112**
	DAPS	Porte-épices	-	**112**
	DAPM	Porte-louches	-	**112**
	DAPDB	Porte-doseurs & bouteilles	-	**112**
	KIT DE TIROIR			
	DBVC4	M40	395 x 560 x 465	**969**
	DBVC6	M60	595 x 560 x 465	**1 363**

DIAMANTE 90 | ACCESSOIRES

	MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
		BASES OUVERTES		
	9110B	Bases Ouvertes	200 x 865 x 620	420
	9210B		400 x 865 x 620	443
	9310B		600 x 865 x 620	492
	9410B		800 x 865 x 620	542
	91210B		1200 x 865 x 620	666
		BASES NEUTRES AVEC FINITION TYPE H2 - PAROIS INTERNES AVEC 5 SUPPORTS GRILLES EMBOUTIS INTÉGRÉS		
	9210BH	Base Neutre, GN 1/1	400 x 865 x 620 interne LxH : 330 x 736	1 355
	9310BH	Base Neutre, GN 1/1	600 x 865 x 620 interne LxH : 330 x 736	1 441
	9410BH	Base Neutre, GN 2/1	800 x 865 x 620 interne LxH : 330 x 736	1 539
		SUPPORT DE GRILLES POUR ÉLÉMENTS 40 CM		
	BVRG	Support De Grilles	50 x 560 x 380	226
		KIT MAINTIEN OU CHAUFFE ASSIETTES POUR BASES		
	9FC40	Kit Maintien ou Chauffe Assiettes Pour Bases Puissance : 1 kW, Ac 230 1N	320 x 800 x 60 mod. 40 cm	527
	9FC80	Fond Chaud Pour Bases Puissance : 2 kW, Ac 230 1N	615 x 800 x 60 mod. 80 cm	760
		MONTANT POUR ÉLÉMENTS 60, 80 120 CM		
	BVMC68	Montant	-	43
		PAIRE MONTANTS LATÉRAUX POUR BASES 80 CM (POUR GRILLE SUPPORT DE CADRE GN 2/1)		
	BVML8	Paire Montants Lateraux	-	99



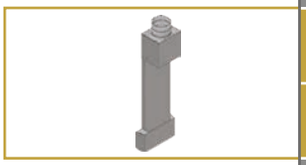




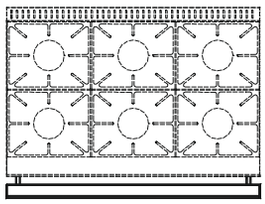


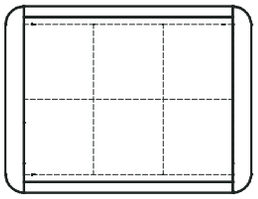
MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
GRILLE EN ACIER INOX CHROME POUR FOUR			
GGN11	Grille En Acier Inox Chrome, GN 1/1	530 x 325	57
GGN21	Grille En Acier Inox Chrome, GN 2/1	530 x 650	60
BF9MX	Grille En Acier Inox Chrome, MAXI	930 x 620	145
PLAQUE EN ACIER INOX AISI 304 POUR FOUR			
TGN21	Plaque En Acier Inox Aisi 304, GN 2/1	530 x 650 x 10	180
BF9MT	Plaque En Acier Inox Aisi 304, MAXI	930 x 620 x 15	134
COUPLE DE PROFILÉS DE SUPPORT			
TP4	Couple De Profilés De Support	L = 40	275
TP6		L = 60	291
TP8		L = 80	309
TP10		L = 100	328
TP12		L = 100	420
TP14		L = 140	443
TP16		L = 160	459
PLINTHE FRONTALE			
ZF4	Plinthe Frontale	L = 40	146
ZF6		L = 60	152
ZF8		L = 80	160
ZF12		L = 120	176
ZF16		L = 160	189
ZF20		L = 200	206
ZF24		L = 240	220
PLINTHE D'UNION			
ZG	Plinthe D'union	-	64
PLINTHE LATÉRALE			
9ZL	Plinthe Latérale	-	130
PLINTHE LATÉRALE TRAVERSANTE			
9ZLP	Plinthe Latérale Traversante	-	168

DIAMANTE 90 | ACCESSOIRES











MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
CHEMINÉES			
CAV4	Cheminées	-	539
CAV6			568
KIT ROULETTES (2+2)			
KR	Kit Roulettes	-	327
RI	Kit Roulettes INOX	-	514
BARRE DE DRESSAGE			
CMF0908	Barre De Dressage	L = 80	554
CMF0912		L = 120	631
CMF0916		L = 160	775
CMF0920		L = 200	948
CMF0924		L = 240	1 083
BARRE DE DRESSAGE PÉRIMÈTRE			
CMA1808	Barre De Dressage Périmètre	-	2 451
CMA1812			2 624
CMA1816			2 700
CMA1820			3 045
CMA1824			3 319
*ROBINET D'EAU POUR VERSION TOP**			
9CAT	Robinet d'eau	-	382
*ROBINET D'EAU POUR APPAREILS AVEC BASE**			
9CAM	Robinet d'eau	-	441

* *Peut Être Installé Sur Les Appareils Suivants: Fourneaux, Bain-Marie, Coup De Feu*

	MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
		N. 4 PIEDS EN ACIER INOX H 5CM POUR INSTALLATION SUR SOCLE EN BÉTON		
	PZM	Pieds En Acier Inox	H = 50	231
		N. 4 PIEDS EN ACIER INOX H 3CM POUR ELÉMENTS VERSION TOP		
	9PT	Pieds En Acier Inox	H = 30	62
		N. 2 PIEDS EN ACIER INOX AVEC BRIDE		
	KPA	Pieds En Acier Inox	70 x 70	76
		PANNEAUX DE FERMETURE ARRIÈRE		
	TVT1	Panneaux De Fermeture Arrière	-	117
	TVT2			140
		ÉLÉMENT FINAL DROITE		
	PTD9DX	Elément Final Droite	-	1 214
		ÉLÉMENT FINAL GAUCHE		
	PTD9SX	Elément Final Gauche	-	1 214
		ÉLÉMENT FINAL		
	PTD18	Elément final pour disposition centrale	-	1 453

DIAMANTE 90 | ACCESSOIRES

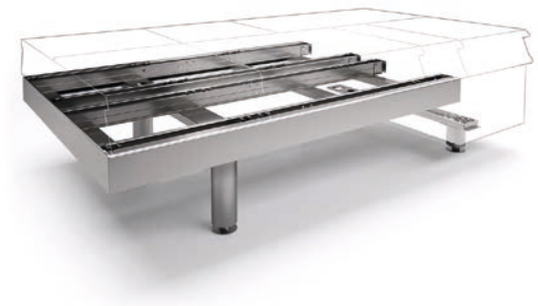
MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
STRUCTURE PORTE-CASSEROLES AVEC 2 MONTANTS (NE PEUT ÊTRE INSTALLÉE SUR MARMITES, SAUTEUSES, GRILLADES)			
9GP4	Structure porte-casseroles avec 2 montants	L = 40	632
9GP8		L = 80	686
9GP12		L = 120	737
9GP16		L = 160	781
9GP20		L = 200	781
9GP24		L = 240	947
9GP28		L = 280	1 040
9GP32		L = 320	1 145
ÉLÉMENT D' UNION (NE PEUT ÊTRE INSTALLÉ SUR MARMITES, SAUTEUSES, GRILLADES)			
9EF4	Élément d' union	L = 40	227
9EF8		L = 80	245
9EF12		L = 120	327
9EF16		L = 160	373
9EF20		L = 200	432
9EF24		L = 240	741
9EF28		L = 280	822
9EF32		L = 320	907

POUR LA COULEUR TRAITEMENT RAL - PRIX SUR DEMANDE



MODÈLE	DESCRIPTION
VERN LAT	Côté
VERN 2 X CASS	2 tiroirs
VERN PORTA	Porte
VERN PORTA FORNO	Porte du four

ÉLEMENTS POUR BLOCS SUSPENDUS - DEVIS ET PROJET SUR DEMANDE



MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*
ST1816	-	1600 x 1800
ST1820		2000 x 1800
ST1824		2400 x 1800
ST1828		2800 x 1800
ST1832		3200 x 1800
ST1836		3600 x 1800
ST1840		4000 x 1800
PIEDS		
GA	Pied haut	H = 1500
GB	Pied bas	H = 6200

— EXEMPLE D'INSTALLATION BLOC DE CUISSON MODULAIRE SUSPENDU —



nosem®

nosem®

CUISSON

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

HORIZON 3

340 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1 et 600 x 400
Commandes électromécaniques

342 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1 et 600 x 400
Commandes électroniques

FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT

HORIZON 3 SLIM

346 6 niveaux GN 2/3 ou GN 1/1
Commandes électromécaniques

348 6 niveaux GN 2/3 ou GN 1/1
Commandes électroniques

351 Accessoires supplémentaires

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR GAZ ET ÉLECTRIQUES

SMART

354 7 et 10 niveaux GN 1/1
Commandes électroniques

355 20 niveaux GN 1/1 et GN 2/1
Commandes électroniques

360 Autres options et accessoires

FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE GAZ ET ÉLECTRIQUES

SMART

358 7 et 10 niveaux GN 1/1
Commandes électroniques

359 20 niveaux GN 1/1 et GN 2/1
Commandes électroniques

360 Autres options et accessoires

nosem®

CUISSON

FOURS MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNELS

362 Semi professionnel cafétéria *900 W restitués*

362 Semi professionnel à minuteur *900 W restitués*

MENUMASTER® Commercial

FOURS MICRO -ONDES PROFESSIONNELS

363 Fours micro-ondes - 1 magnétron
1000 W restitués

367 Fours micro-ondes - 1 magnétron
1100 W restitués

368 Fours micro-ondes - 2 magnétrons
1400 W, 1800 W et 2100 W restitués

369 Fours micro-ondes GN 1/1 - 4 magnétrons
2100 W et 3500 W restitués

370 Fours combinés micro-ondes / convection
SÉRIE JET
Micro-ondes 1400 W et 1900 W / Convection 2700 W

371 Fours combinés micro-ondes / convection
SÉRIE MRX
Micro-ondes 1000 W / Convection 3000 W

SAMSUNG

364 Fours micro-ondes - 1 magnétron
1050 W restitués

365 Fours micro-ondes - 2 magnétrons
1500 W et 1850 W restitués

nosem®

CUISSON

SALAMANDRES

372 Électriques à plafond mobile

373 Électriques fermées, gaz, rampes chauffantes

2 ans pièces GARANTIE

3 ans pièces GARANTIE



CUISSON

INDÉPENDANTE

MENUMASTER® Commercial

baron

SAMSUNG

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR
HORIZON 3 - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

5, 7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400

■ PROTECTION CONTRE LES JETS D'EAU IPX4 ■ PORTE DE FERMETURE À DOUBLE VITRAGE TREMPÉ ■ AUTOREVERSE POUR UNE PARFAITE UNIFORMITÉ DE CUISSON

NOUVEAUTÉ



2 ans pièces GARANTIE

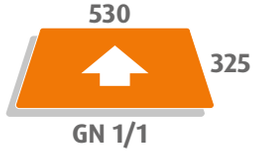


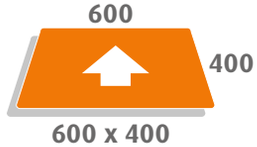
SYSTÈME AUTOREVERSE
INVERSION AUTOMATIQUE DE LA TURBINE.



POIGNÉE
AVEC OUVERTURE GAUCHE /DROITE.

LIVRÉ SANS GRILLE





CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis • Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité • Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile • Poignée avec ouverture gauche/droite • Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale • Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur • Protection contre les jets d'eau IPX4 • Prédisposition pour être compatible au 230 V mono.

MODES DE CUISSON

CUISSON MANUELLE AVEC 3 MODES DE CUISSON :
- CONVECTION DE 50°C À 260°C
- VAPEUR DE 50°C À 130°C
- COMBINÉ DE 50°C À 260°C

MODES DE FONCTIONNEMENT

- PANNEAU DE COMMANDES AVEC SÉLECTEURS ÉLECTROMÉCANIQUES ET VOYANTS DE CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

- CHAUFFAGE ENCEINTE DE CUISSON AU MOYEN DE CORPS DE CHAUFFE ÉLECTRIQUES BLINDÉS

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- AUTOREVERSE (INVERSION AUTOMATIQUE DE LA TURBINE) POUR UNE PARFAITE UNIFORMITÉ DE CUISSON
- CONTRÔLE MANUEL DE L'ÉVENT DE L'ENCEINTE
- ÉCLAIRAGE CHAMBRE DE CUISSON À LED

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

- THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DE L'ENCEINTE DE CUISSON
- DISJONCTEUR DE SÉCURITÉ DU MOTEUR
- CONTACT DE PORTE MÉCANIQUE
- SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT DES COMPOSANTS

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- SYSTÈME DE LAVAGE MANUEL AVEC DOUCHETTE EXTERNE (DOUCHETTE EN OPTION)

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES GN 1/1 ET 600 X 400

MODÈLE	CAPACITÉ GN 1/1 OU 600 X 400	ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX (MM)	NOMBRE DE REPAS - CROISSANT	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS NET / BRUT (KG)	PRIX *€ HT*
HOE051M	5 NIVEAUX	70	30 / 80 - 60 / 80	777 x 729 x 777	7,25	Tri 400 V + N + T	74 / 85	4 899
HOE071M	7 NIVEAUX	70	50 / 120 - 84 / 112	777 x 729 x 942	12,5	Tri 400 V + N + T	90 / 102	6 426
HOE101M	10 NIVEAUX	70	80 / 150 - 120 / 160	777 x 729 x 1152	14,5	Tri 400 V + N + T	104 / 117	7 392


HOE051M


HOE071M


HOE101M

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR MODÈLES	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)				
IPS051	Porte inversée	HOE051M	--	128
IPS071		HOE071M	--	128
IPS101		HOE101M	--	154
APDS	Ouverture de la porte à double déclic	HOE 051M/071M/101M	--	146
SN	Supplément pour optimisation énergétique	HOE 051M/071M/101M	--	290
ISP464	Supplément pour glissières version pâtisserie IGP464	HOE051M	--	104
NPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration	HOE 051M/071M/101M	--	442
CSA	Réservoir incorporé de 5 litres Utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes Non disponible avec le système de lavage automatique	HOE 051M/071M/101M	--	780
ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)				
KILCS	Kit pour système de lavage automatique LCS	HOE051M	--	353
KISC04	Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm	HOE 051M/071M/101M	--	353
KISA01	Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm	HOE 051M/071M/101M	--	353
ICLD	Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations	HOE 051M/071M/101M	--	221
ISR071E	Support de base en acier inox	HOE 051M/071M	690 x 700 x 775	691
ISR101E	Support de base en acier inox	HOE101M	690 x 700 x 595	690
ISR071S	Support de base en acier inox	HOE 051M/071M	875 x 735 x 900	691

AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES PAGE 345

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

HORIZON 3 - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

5, 7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400

■ POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE ■ VENTILATION À 2 VITESSES ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

NOUVEAUTÉ



2 ans pièces GARANTIE

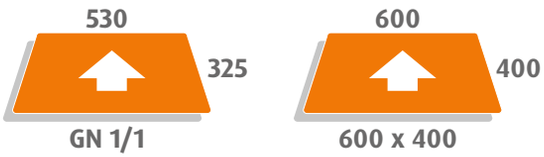


SYSTÈME AUTOREVERSE
INVERSION AUTOMATIQUE DE LA TURBINE.



COMMANDES
ÉLECTRONIQUES SIMPLES D'UTILISATION.

LIVRÉ SANS GRILLE



MENU PROGRAMMES DE CUISSON
SONDE AU COEUR (OPTION)
2 VITESSES DE VENTILATION
AUTOCLIMA
ECOSPEED
ECOVAPOR
LAVAGE AUTOMATIQUE
LAVAGE ECO

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis • Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité • Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile • Poignée avec ouverture gauche/droite • Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale • Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur • Protection contre les jets d'eau IPX4 • Prédisposition pour être compatible au 230 V mono.

MODES DE CUISSON

- AUTOMATIQUE AVEC 95 PROGRAMMES DE CUISSON TESTÉS ET MÉMORISÉS, Y COMPRIS LES PROGRAMMES POUR LA REMISE EN TEMPÉRATURE SUR ASSIETTE ET PLAT
- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE (JUSQU'À 9 CYCLES) EN ENREGISTRANT LE NOM ET L'ICÔNE DÉDIÉE
- CUISSON MANUELLE AVEC TROIS MODES DE CUISSON À LANCEMENT IMMÉDIAT: CONVECTION DE 30°C À 260°C, VAPEUR DE 30°C À 130°C ET COMBINÉ CONVECTION + VAPEUR DE 30°C À 260°C
- AUTOCLIMA® : SYSTÈME AUTOMATIQUE DE MESURE ET DE CONTRÔLE DU POURCENTAGE D'HUMIDITÉ DANS L'ENCEINTE DE CUISSON
- SÉLECTION RAPIDE DES PROGRAMMES FAVORIS SCROLL & PUSH, GRÂCE AU SCROLLER DÉDIÉ

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR
HORIZON 3 - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

5, 7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400

■ POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
■ VENTILATION À 2 VITESSES ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

MODES DE FONCTIONNEMENT

• Écrans alphanumériques à led haute visibilité HVS (high visibility system) pour l'affichage des valeurs de température, clima, temps et température au coeur du produit • Écran couleur 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres • Boutons scroller plus avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix • Préchauffage manuel.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• Système de lavage automatique LCS (liquid clean system) (en option), avec réservoir intégré et dosage automatique (détergent liquide combiclean en cartouches 100% recyclables. en dotation 1 bidon à cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 gr.) • 7 programmes de lavage automatique • Système de lavage manuel avec douchette externe (douchette en option).

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

• Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson • Disjoncteur de sécurité du moteur • Affichage du manque d'eau • Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostics • Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché • Contact de porte mécanique.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson
- Contrôle automatique évent chambre
- Humidificateur manuel
- Facilité d'accès aux paramètres programmables, possibilité de personnaliser le menu de l'utilisateur
- 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffage. possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Contrôle de la température au coeur du produit par sonde à 4 points de détection (sonde au coeur en option)
- Sonde à coeur avec aiguille ø 1 mm, pour la cuisson du sous-vide et petites pièces (option)
- Connexion usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson
- Prédisposition pour le système d'économie d'énergie SN (option)
- Programme de service : test des fonctions de la carte électronique / visualisation des sondes de température / compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmée
- Fonction autodiagnostic avant démarrage de vérification de l'équipement, avec descriptif visuel et indication sonore des éventuelles anomalies
- Éclairage chambre de cuisson à led
- Ecospeed : en fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Ecovapor : le système ecovapor permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson.

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

- CHAUFFAGE ENCEINTE DE CUISSON AU MOYEN DE CORPS DE CHAUFFE ÉLECTRIQUES BLINDÉS.

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR
HORIZON 3 - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

5, 7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES GN 1/1 ET 600 X 400

MODÈLE	CAPACITÉ GN 1/1 OU 600 X 400	ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX (MM)	NOMBRE DE REPAS - CROISSANT	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS NET / BRUT (KG)	PRIX *€ HT*
N HOE051D	5 NIVEAUX	70	30 / 80 - 60 / 80	777 x 729 x 777	7,25	Tri 400 V + N + T	74 / 85	6 132
N HOE071D	7 NIVEAUX	70	50 / 120 - 84 / 112	777 x 729 x 942	12,5	Tri 400 V + N + T	90 / 102	7 812
N HOE101D	10 NIVEAUX	70	80 / 150 - 120 / 160	777 x 729 x 1152	14,5	Tri 400 V + N + T	104 / 117	8 790

2 ans pièces GARANTIE

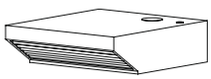

HOE051D


HOE071D


HOE101D

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR MODÈLES	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)				
IPS051	Porte inversée	HOE051D	--	128
IPS071		HOE071D	--	128
IPS101		HOE101D	--	154
APDS	Ouverture de la porte à double déclic	HOE 051D/071D/101D	--	146
SN	Supplément pour optimisation énergétique	HOE 051D/071D/101D	--	290
ISP464	Supplément pour glissières version pâtisserie IGP464	HOE051D	--	104
NPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration	HOE 051D/071D/101D	--	442
CSA	Réservoir incorporé de 5 litres Utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes Non disponible avec le système de lavage automatique	HOE 051D/071D/101D	--	780
ILCS	Kit pour système de lavage automatique LCS	HOE 051D/071D/101D	--	780
ISC04	Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm	HOE 051D/071D/101D	--	353
ISA01	Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm	HOE 051D/071D/101D	--	353
ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)				
ICLD	Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations	HOE 051D/071D/101D	--	221
ISR071E	Support de base en acier inox	HOE 051D/071D	690 x 700 x 775	691
ISR101E	Support de base en acier inox	HOE101D	690 x 700 x 595	690
ISR071S	Support de base en acier inox	HOE 051D/071D	875 x 735 x 900	691



HOTTE D'ASPIRATION



SUPPORT DE BASE



SUPPORT DE BASE + PORTE PLAQUES

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR MODÈLES	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)				
KILCS	Kit pour système de lavage automatique LCS	HOE051M	--	353
KISC04	Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm	HOE 051M/071M/101M	--	353
KISA01	Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm	HOE 051M/071M/101M	--	353
ICLD	Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations	HOE 051M/071M/101M HOE 051D/071D/101D	--	221
ISR071E	Support de base en acier inox	HOE 051M/071M HOE 051D/071D	690 x 700 x 775	691
ISR101E	Support de base en acier inox	HOE101M / HOE101D	690 x 700 x 595	690
ISR071S	Support de base en acier inox	HOE 051M/071M HOE 051D/071D	875 x 735 x 900	691
KIPS051E	Kit pour porte inversée	HOE051M / HOE051D	--	996
KIPS071E		HOE071M / HOE071D	--	1 116
KIPS101E		HOE101M / HOE101D	--	1 224
IBAS051	Barre anti-défonçage	HOE 051M/071M/101M HOE 051D/071D/101D	--	122
NPT071	Porte plaques - 9 niveaux GN 1/1 à insérer dans le support de base	HOE 051M/071M/101M HOE 051D/071D/101D	--	378
NPT064	Porte plaques - 7 niveaux 600 x 400 à insérer dans le support de base	HOE 051M/071M/101M HOE 051D/071D/101D	--	378
IGP464	Glissières - 4 niveaux 600 x 400	HOE 051M/071M HOE 051D/071D	--	190
IGP664	Glissières - 6 niveaux 600 x 400	HOE 051M/071M HOE 051D/071D	--	227
ILV126	Armoire de fermentation avec humidificateur à contrôles digitales, programmables - Porte vitrée	HOE 051M/071M HOE 051D/071D	--	2 622
NPF04	Kit pieds avec bride pour supports de base Pour installations navales	HOE 051M/071M HOE 051D/071D	--	132
RP04	Kit roulettes dont 2 avec frein pour supports de base	HOE 051M/071M HOE 051D/071D	--	378
IKKV51	Hotte d'aspiration avec condenseur à air Utilisable uniquement sur four déjà posé	HOE 051M/071M HOE 051D/071D	--	2 594
CCE	Collecteur hotte pour branchement extérieure - Ø 150	HOE 051M/071M HOE 051D/071D	--	318
ICFX01	Filtre	HOE051M / HOE051D	--	122
ICFX02	Filtre x2	HOE 071M/101M HOE 071D/101D	--	221
KFP002	Kit bloque pieds	HOE 051M/071M/101M HOE 051D/071D/101D	--	54

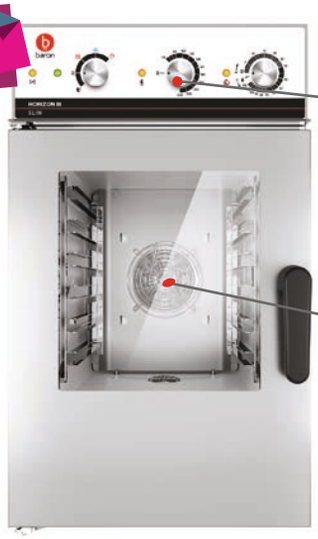
FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT

HORIZON 3 SLIM - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

6 NIVEAUX GN 2/3 OU GN 1/1

■ PROTECTION CONTRE LES JETS D'EAU IPX4 ■ PORTE DE FERMETURE À DOUBLE VITRAGE TREMPÉ ■ AUTOREVERSE POUR UNE PARFAITE UNIFORMITÉ DE CUISSON

NOUVEAUTÉ





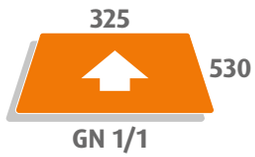
PANNEAU DE COMMANDES EN HAUT **ÉLECTROMÉCANIQUES AVEC VOYANTS DE CONTRÔLE.**

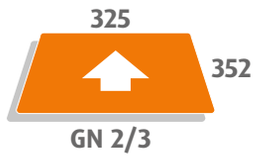


SYSTÈME AUTOREVERSE **INVERSION AUTOMATIQUE DE LA TURBINE.**

2 ans pièces GARANTIE

LIVRÉ SANS GRILLE





CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis • Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité • Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile • Poignée avec ouverture gauche/droite • Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale • Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur • Protection contre les jets d'eau IPX4 • Dotation de série : glissières porte-grilles.

MODES DE CUISSON

CUISSON MANUELLE AVEC 3 MODES DE CUISSON :
- CONVECTION DE 50°C À 260°C
- VAPEUR DE 50°C À 130°C
- COMBINÉ DE 50°C À 260°C

MODES DE FONCTIONNEMENT

- PANNEAU DE COMMANDES AVEC SÉLECTEURS ÉLECTROMÉCANIQUES ET VOYANTS DE CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

- CHAUFFAGE ENCEINTE DE CUISSON AU MOYEN DE CORPS DE CHAUFFE ÉLECTRIQUES BLINDÉS

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- AUTOREVERSE (INVERSION AUTOMATIQUE DE LA TURBINE) POUR UNE PARFAITE UNIFORMITÉ DE CUISSON
- CONTRÔLE MANUEL DE L'ÉVENT DE L'ENCEINTE
- ÉCLAIRAGE CHAMBRE DE CUISSON À LED

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

- THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DE L'ENCEINTE DE CUISSON
- DISJONCTEUR DE SÉCURITÉ DU MOTEUR
- CONTACT DE PORTE MÉCANIQUE
- SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT DES COMPOSANTS

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- SYSTÈME DE LAVAGE MANUEL AVEC DOUCHETTE EXTERNE (DOUCHETTE EN OPTION)

FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT
HORIZON 3 SLIM - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES GN 2/3 OU GN 1/1

MODÈLE	CAPACITÉ	ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX (MM)	NOMBRE DE REPAS	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS NET / BRUT (KG)	PRIX *€ HT*
BACET026M	6 x GN 2/3	60	20 / 50	510 x 625 x 880	5,25	Tri 400 V + N + T	59 / 68	6 293
BACET061M	6 x GN 1/1	60	30 / 80	510 x 800 x 880	7,75	Tri 400 V + N + T	73 / 82	6 969


BACET026M


BACET061M

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR MODÈLES	PRIX *€ HT*
OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)			
NPS	Porte inversée	BACET026M / BACET061M	467
APDS	Ouverture de la porte à double déclic	BACET026M / BACET061M	146
SN	Supplément pour optimisation énergétique	BACET026M / BACET061M	290
NPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration	BACET026M / BACET061M	442
CSA	Réservoir incorporé de 5 litres Utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes Non disponible avec le système de lavage automatique	BACET026M	780
MKC026	KIT VERSION MARINE : Construction entièrement en AISI 304, avec pieds à brides pour fixation au sol + glissières anti-dérapantes	BACET026M	796
MKC061		BACET061M	913
ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)			
KISC04F	Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm - Sonde fixe	BACET026M / BACET061M	353
KISA01F	Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm - Sonde fixe	BACET026M / BACET061M	353
KISC04C	Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm	BACET026M / BACET061M	269
ICLD	Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations	BACET026M / BACET061M	221
KSC004R	Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm	BACET026M / BACET061M	269
KSA001	Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm	BACET026M / BACET061M	252
KP004	Kit pieds pour four - Hauteur 150 mm - Fourni avec bloque-pieds	BACET026M / BACET061M	180
CKO026E	Hotte d'aspiration avec condenseur à air	BACET026M	2 387
CCE	Collecteur hotte pour branchement extérieure - Ø 150 mm	BACET026M / BACET061M	318



AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES PAGE 351

FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT

HORIZON 3 SLIM - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

6 NIVEAUX GN 2/3 OU GN 1/1

■ POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE ■ VENTILATION À 2 VITESSES ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

NOUVEAUTÉ





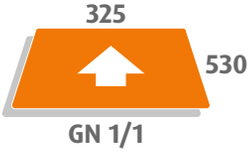
COMMANDES **ÉLECTRONIQUES SIMPLES D'UTILISATION.**

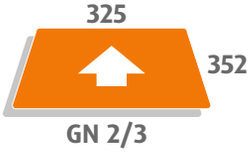


SYSTÈME AUTOREVERSE **INVERSION AUTOMATIQUE DE LA TURBINE.**

2 ans pièces GARANTIE

LIVRÉ SANS GRILLE





- MENU — PROGRAMMES DE CUISSON
- SONDE AU COEUR (OPTION)
- 2 VITESSES DE VENTILATION
- AUTOCLIMA
- ECOSPEED
- ECOVAPOR
- LAVAGE AUTOMATIQUE
- LAVAGE ECO
- VERSION MARINE

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Chambre de cuisson parfaitement lisse et étanche aux bords arrondis • Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité • Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile • Poignée avec ouverture gauche/droite • Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale • Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur • Protection contre les jets d'eau IPX4.

MODES DE CUISSON

- AUTOMATIQUE AVEC 95 PROGRAMMES DE CUISSON TESTÉS ET MÉMORISÉS, Y COMPRIS LES PROGRAMMES POUR LA REMISE EN TEMPÉRATURE SUR ASSIETTE ET PLAT
- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE (JUSQU'À 9 CYCLES) EN ENREGISTRANT LE NOM ET L'ICÔNE DÉDIÉE
- CUISSON MANUELLE AVEC TROIS MODES DE CUISSON À LANCEMENT IMMÉDIAT: CONVECTION DE 30°C À 260°C, VAPEUR DE 30°C À 130°C ET COMBINÉ CONVECTION + VAPEUR DE 30°C À 260°C
- AUTOCLIMA® : SYSTÈME AUTOMATIQUE DE MESURE ET DE CONTRÔLE DU POURCENTAGE D'HUMIDITÉ DANS L'ENCEINTE DE CUISSON
- FAST-DRY® : SYSTÈME DE DÉSHUMIDIFICATION RAPIDE DE L'ENCEINTE DE CUISSON
- SÉLECTION RAPIDE DES PROGRAMMES FAVORIS SCROLL & PUSH, GRÂCE AU SCROLLER DÉDIÉ

FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT
HORIZON 3 SLIM - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

6 NIVEAUX GN 2/3 OU GN 1/1

■ POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE ■ VENTILATION À 2 VITESSES ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

MODES DE FONCTIONNEMENT

• Écrans alphanumériques à led haute visibilité HVS (high visibility system) pour l'affichage des valeurs de température, clima, temps et température au coeur du produit • Écran couleur 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres • Boutons scroller plus avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix • Préchauffage manuel.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• Système de lavage automatique LCS (liquid clean system) (en option), avec réservoir intégré et dosage automatique (détergent liquide combiclean en cartouches 100% recyclables. en dotation 1 bidon à cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 gr.) • 7 programmes de lavage automatique • système de lavage manuel avec douchette externe (douchette en option).

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

• Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson • Dispositif de sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte • Disjoncteur de sécurité du moteur • Affichage du manque d'eau • Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostics • système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché • Contact de porte mécanique.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson
- Condensation de vapeurs automatiquement ajustée
- Contrôle automatique évent chambre
- Humidificateur manuel
- Facilité d'accès aux paramètres programmables, possibilité de personnaliser le menu de l'utilisateur
- 2 vitesses de ventilation, la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffage. possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Contrôle de la température au coeur du produit par sonde à 4 points de détection (sonde au coeur en option)
- Sonde à coeur avec aiguille ø 1 mm, pour la cuisson du sous-vide et petites pièces (option)
- Connexion usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson
- Prédisposition pour le système d'économie d'énergie SN (option)
- Programme de service : test des fonctions de la carte électronique / visualisation des sondes de température / compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmée
- Fonction autodiagnostic avant démarrage de vérification de l'équipement, avec descriptif visuel et indication sonore des éventuelles anomalies
- Éclairage chambre de cuisson à led
- Ecospeed : en fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Ecovapor : le système ecovapor permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

- CHAUFFAGE ENCEINTE DE CUISSON AU MOYEN DE CORPS DE CHAUFFE ÉLECTRIQUES BLINDÉS.

FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT

HORIZON 3 SLIM - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

6 NIVEAUX GN 2/3 OU GN 1/1

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES GN 1/1 ET 600 X 400

MODÈLE	CAPACITÉ	ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX (MM)	NOMBRE DE REPAS	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	POIDS NET / BRUT (KG)	PRIX *€ HT*
N BACET026D	6 x GN 2/3	60	20 / 50	510 x 625 x 880	5,25	Tri 400 V + N + T	59 / 68	7 117
N BACET061D	6 x GN 1/1	60	30 / 80	510 x 800 x 880	7,75	Tri 400 V + N + T	73 / 82	7 943

2 ans pièces GARANTIE



BACET026D

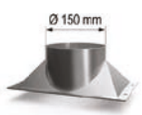


BACET061D

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR MODÈLES	PRIX *€ HT*
OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)			
NPS	Porte inversée	BACET026D / BACET061D	467
APDS	Ouverture de la porte à double déclic	BACET026D / BACET061D	146
SN	Supplément pour optimisation énergétique	BACET026D / BACET061D	290
ILCS1	Système de lavage automatique LCS	BACET026D / BACET061D	780
KSC004F	Sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm - Sonde fixe	BACET026D / BACET061D	353
KSA001F	Sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm - Sonde fixe	BACET026D / BACET061D	353
KSC004C	Sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm	BACET026D / BACET061D	353
NPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration	BACET026D / BACET061D	442
CSA	Réservoir incorporé de 5 litres Utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes Non disponible avec le système de lavage automatique	BACET026D	780
MKC026	KIT VERSION MARINE : Construction entièrement en AISI 304, avec pieds à brides pour fixation au sol + glissières anti-dérapantes	BACET026D	796
MKC061		BACET061D	913
ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)			
ICLD	Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations	BACET026D / BACET061D	221
KSC004R	Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm	BACET026D / BACET061D	269
KSA001	Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm	BACET026D / BACET061D	252
KP004	Kit pieds pour four - Hauteur 150 mm - Fourni avec bloque-pieds	BACET026D / BACET061D	180
CKO026E	Hotte d'aspiration avec condenseur à air	BACET026D	2 387
CCE	Collecteur hotte pour branchement extérieure - Ø 150 mm	BACET026D / BACET061D	318





FOURS MIXTES À INJECTION AVEC COMMANDES EN HAUT

HORIZON 3 SLIM - ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES



CSR061



CPT061



PAC061



KFIC026E

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR MODÈLES	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)				
KISC04F	Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm - Sonde fixe	BACET026M / BACET061M BACET026D / BACET061D	--	353
KISA01F	Kit pour sonde à coeur avec aiguille - Ø 1 mm - Sonde fixe	BACET026M / BACET061M BACET026D / BACET061D	--	353
KISC04C	Kit pour sonde à coeur multipoint - Ø 3 mm	BACET026M / BACET061M BACET026D / BACET061D	--	269
KFIC026E	Kit pour four à encastrer amovible, avec hotte d'aspiration intégrée	BACET026M / BACET026D	--	5 028
KFIC061E		BACET061M / BACET061D	--	5 719
ICFX01	Filtre	BACET026M / BACET061M BACET026D / BACET061D	--	122
PAC026	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale	BACET026M / BACET026D	--	138
PAC061		BACET061M / BACET061D	--	164
SM026	Étagère murale en acier inox	BACET026M / BACET026D	--	530
CIN026	Convoyeur d'air de refroidissement pour installation à encastrer Acier inox Dimensions maximum d'encombrement (L x P x H) : 510 x 725 x 940 mm	BACET026M / BACET026D	--	367
CIN061	Convoyeur d'air de refroidissement pour installation à encastrer Acier inox Dimensions maximum d'encombrement (L x P x H) : 510 x 900 x 940 mm	BACET061M / BACET061D	--	389
CSR061	Support de base en acier inox	BACET061M / BACET061D	--	843
CPT061	Porte plaques	BACET061M / BACET061D	--	428
CAN061	Armoire neutre avec porte plaques	BACET061M / BACET061D	--	853
CPD061	Plan de support en acier inox	BACET061M / BACET061D	--	286
CKO61E	Hotte d'aspiration	BACET061M / BACET061D	--	2 679
RP04	Kit roulettes pour supports	BACET061M / BACET061D	--	378

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR
SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

■ POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE ■ VENTILATION À 6 VITESSES ■ SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

NOUVEAUTÉ

2 ans pièces GARANTIE





COMMANDES MANUELLES AVEC **CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE.**



VITRE INTÉRIEURE AVEC **OUVERTURE SIMPLE POUR UN NETTOYAGE FACILITÉ.**



SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE **LCS OU LM SELON LE MODÈLE.**

LIVRÉ SANS GRILLE

AUTOCLIMA · FAST-DRY · 6 VITESSES DE VENTILATION · ECOSPEED · ECOVAPOR · LAVAGE AUTOMATIQUE · LAVAGE ECO

DOTATION DE SÉRIE	- BRANCHEMENT RAPIDE POUR LA SONDE AU COEUR PAR L'INTERMÉDIAIRE DU CONNECTEUR EXTERNE À LA CHAMBRE DE CUISSON (SONDE AU COEUR EN OPTION) - DOUCHETTE DE LAVAGE AVEC ENROULEUR - CONNEXION USB - 6 VITESSES DE VENTILATION.

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Enceinte de cuisson en acier INOX 18/10 AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm avec angles arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage • Chambre parfaitement lisse et étanche • Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité • Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile • Poignée avec ouverture gauche/droite • Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale • Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur • Protection contre les jets d'eau IPX5 • Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure • Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte • Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance • Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré • Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci).

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR
SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

MÉTHODES DE CUISSON

• Automatique avec 95 programmes de cuisson testées et mémorisés, y compris les programmes pour la remise en température sur assiette et plat • Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédié • Cuisson manuelle avec 3 modes de cuisson : CONVECTION de 30°C à 300°C, VAPEUR de 30°C à 130°C et COMBINÉ CONVECTION + VAPEUR de 30°C à 300°C, avec l'avancement immédiat • Sélection rapide des programmes favoris scroll & push, grâce au scoller dédié • AUTOCLIMA® : système de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson • FAST-DRY® : système de déshumidification rapide l'enceinte de cuisson.

CHAUFFAGE GAZ

• Chauffe indirecte de l'enceinte au moyen de brûleurs pulsés à modulation d'énergie • Allumage automatique et contrôle électronique du brûleur • Échangeur de chaleur en acier avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S • Autodiagnostic avec réarmement automatique

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

• Chauffage de l'enceinte de cuisson au moyen de résistances blindées en acier Incoloy 800

FONCTIONNEMENT

• Écran à LED haute visibilité HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) pour l'affichage des valeurs de température, AUTOCLIMA®, temps et température au coeur du produit • Écran couleur 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres • Boutons SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix • Barre LED pour mettre en évidence l'activation de la fonction température, temps et température au coeur • Préchauffage manuel.

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

Dispositif de sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte • Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson • Disjoncteur de sécurité du moteur • Contact de porte magnétique • Affichage du manque d'eau • Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostics • Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché

VERSION GAZ : • Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivé du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleur • Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz • Vanne gaz à double étage

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• Système de lavage automatique LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) avec réservoir intégré et dosage automatique ou LM avec boîte séparée et dosage automatique • Système de lavage manuel avec douchette enroulable.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

• AUTOREVERSE (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson • Condensation de vapeurs automatique ajustée • Contrôle manuel de l'event de l'enceinte • Humidificateur manuel • Éclairage temporisé • Facilité d'accès aux paramètres programmables et personnalisation du menu de l'utilisateur • Jusqu'à 6 vitesses de ventilation au choix avec les 3 premières vitesses qui activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières • Contrôle de la température au coeur du produit par sonde à 4 points de détection • Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mises à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson • Prédisposition pour le système d'économie d'énergie SN (en option et uniquement pour la version électrique) • ECOSPEED : en fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson évitant les oscillations • ECOVAPOR : permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson • GREEN FINE TUNING : nouveau système de modulation du brûleur et échangeur de chaleur à haut rendement, pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives (uniquement pour la version gaz).

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR
SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

7 & 10 NIVEAUX GN 1/1

- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 6 VITESSES
- SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS AVEC RÉSERVOIR
- CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

2 ans pièces GARANTIE



BSEV071D & BSGV071D



BSEV101D & BSGV101D

NOUVEAUTÉ



FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

MODÈLE	ÉNERGIE	PAS (MM)	NOMBRE DE REPAS	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	POIDS NET / BRUT (KG)	PRIX *€ HT*
7 NIVEAUX GN 1/1								
BSEV071D	Électrique	70	50 / 120	875 x 825 x 820	10,5	Tri 400 V + N + T	117 / 135	8 500
BSGV071D	Gaz				12 + 0,5	Mono 230 V	125 / 142	10 500
10 NIVEAUX GN 1/1								
BSEV101D	Électrique	70	80 / 150	930 x 825 x 1040	16	Tri 400 V + N + T	142 / 165	10 800
BSGV101D	Gaz				18 + 1	Mono 230 V	180 / 205	12 000

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR FOURS	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)				
NPS	Porte inversée	7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1	--	467
KSC004O	Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm	7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1	--	401
LCS	Système de lavage automatique LCS En dotation : 1 bidon à cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 gr	7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1	--	1 076
ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)				
NSR071	Support ouvert de base en acier inox AISI 304	7 x GN 1/1	875 x 725 x 860	903
NSR101		10 x GN 1/1	930 x 725 x 710	903

AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES *PAGE 360*

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR
SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

20 NIVEAUX GN 1/1 & GN 2/1

■ POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
■ VENTILATION À 6 VITESSES ■ SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LM ■ CONNEXION USB
POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

2 ans pièces GARANTIE

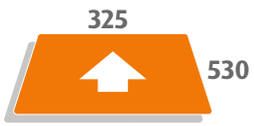


BSEV201D & BSGV201D



BSEV202D & BSGV202D

NOUVEAUTÉ



GN 1/1



GN 2/1

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

MODÈLE	ÉNERGIE	PAS (MM)	NOMBRE DE REPAS	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	POIDS NET / BRUT (KG)	PRIX *€ HT*
20 NIVEAUX GN 1/1 - DOTATION : 1 CHARIOT NKS201								
BSEV201D	Électrique	63	150 / 300	960 x 825 x 1810	31,8	Tri 400 V + N + T	260 / 370	19 900
BSGV201D	Gaz				36 + 1,8	Mono 230 V	290 / 400	23 900
20 NIVEAUX GN 2/1 (40 NIVEAUX GN 1/1) - DOTATION : 1 CHARIOT KKS202								
BSEV202D	Électrique	63	300 / 500	1290 x 895 x 1810	61,8	Tri 400 V + N + T	345 / 460	26 000
BSGV202D	Gaz				54 + 1,8	Mono 230 V	400 / 510	31 900

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR FOURS	PRIX *€ HT*
OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)			
KSC004O	Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm	20 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1	401
LM2	Système de lavage automatique LM En dotation : 1 bidon de détergent liquide DL010 - 990 gr	20 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1	1 362
ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)			
NKS201	Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes	20 x GN 1/1	2 479
KKS202		20 x GN 2/1	2 795

AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES PAGE 360

FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE
SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

■ POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE ■ VENTILATION À 6 VITESSES ■ SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE ■ CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

NOUVEAUTÉ

2 ans pièces GARANTIE





COMMANDES MANUELLES AVEC **CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE.**



VITRE INTÉRIEURE AVEC **OUVERTURE SIMPLE POUR UN NETTOYAGE FACILITÉ.**



SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE **LCS OU LM SELON LE MODÈLE.**

LIVRÉ SANS GRILLE

AUTOCLIMA · FAST-DRY · 6 VITESSES DE VENTILATION · ECOSPEED · ECOVAPOR · LAVAGE AUTOMATIQUE · LAVAGE ECO

DOTATION DE SÉRIE	- SYSTÈME ANTICALCAIRE CALOUT (EN DOTATION PRODUIT ANTICALCAIRE) - BRANCHEMENT RAPIDE POUR LA SONDE AU COEUR PAR L'INTERMÉDIAIRE DU CONNECTEUR EXTERNE À LA CHAMBRE DE CUISSON (SONDE AU COEUR EN OPTION) - DOUCHETTE DE LAVAGE AVEC ENROULEUR - CONNEXION USB - 6 VITESSES DE VENTILATION

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Enceinte de cuisson en acier INOX 18/10 AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm avec angles arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage • Chambre parfaitement lisse et étanche • Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité • Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile • Poignée avec ouverture gauche/droite • Charnières de portes réglables pour une étanchéité optimale • Déflecteur ouvrable sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur • Protection contre les jets d'eau IPX5 • Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré, en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure • Cuvette située sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte • Panneau de commandes amovible, avec arrêt, pour faciliter les opérations de maintenance • Évacuation de l'enceinte avec saut d'air intégré • Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci).

MÉTHODES DE CUISSON

• Automatique avec 95 programmes de cuisson testées et mémorisés, y compris les programmes pour la remise en température sur assiette et plat • Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédié • Cuisson manuelle avec 3 modes de cuisson : CONVECTION de 30°C à 300°C, VAPEUR de 30°C à 130°C et COMBINÉ CONVECTION + VAPEUR de 30°C à 300°C, avec l'avancement immédiat • Sélection rapide des programmes favoris scroll & push, grâce au scoller dédié • AUTOCLIMA® : système de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson • FAST-DRY® : système de déshumidification rapide l'enceinte de cuisson.

FONCTIONNEMENT

• Écran à LED haute visibilité HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) pour l'affichage des valeurs de température, AUTOCLIMA®, temps et température au coeur du produit • Écran couleur 2,4 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres • Boutons SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix • Barre LED pour mettre en évidence l'activation de la fonction température, temps et température au coeur • Préchauffage manuel.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• Système de lavage automatique LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) avec réservoir intégré et dosage automatique ou LM avec boîte séparée et dosage automatique • Système anticalcaire CALOUT qui prévient la formation et l'accumulation de calcaire dans la chaudière avec réservoir intégré et dosage automatique • Système de lavage manuel avec douchette enroulable.

CHAUFFAGE GAZ

• Chauffe gaz indirecte de l'enceinte au moyen de brûleurs pulsés à modulation d'énergie • Allumage automatique et contrôle électronique du brûleur • Échangeur de chaleur en acier avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S • Autodiagnostic avec réarmement automatique

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

• Chauffage de l'enceinte de cuisson au moyen de résistances blindées en acier Incoloy 800

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

• Chaudière construite en acier INOX AISI 304 avec une forte isolation thermique • Affichage de l'alarme de détartrage de la chaudière • Programme de détartrage de la chaudière

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

Dispositif de sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte • Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson • Disjoncteur de sécurité du moteur • Contact de porte magnétique • Affichage du manque d'eau • Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostics • Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché • Thermostat de sécurité de la chaudière • Régulation automatique du niveau d'eau dans la chaudière • Sonde de contrôle vidage de la chaudière

VERSION GAZ : • Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivé du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme brûleur • Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz • Vanne gaz à double étage

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

• AUTOREVERSE (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson • Condensation de vapeurs automatique ajustée • Contrôle manuel de l'event de l'enceinte • Humidificateur manuel • Éclairage temporisé • Facilité d'accès aux paramètres programmables et personnalisation du menu de l'utilisateur • Jusqu'à 6 vitesses de ventilation au choix avec les 3 premières vitesses qui activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières • Contrôle de la température au coeur du produit par sonde à 4 points de détection • Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mises à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson • Prédisposition pour le système d'économie d'énergie SN (en option et uniquement pour la version électrique) • ECOSPEED: en fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson évitant les oscillations • ECOVAPOR : permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson • GREEN FINE TUNING : nouveau système de modulation du brûleur et échangeur de chaleur à haut rendement, pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives (uniquement pour la version gaz).

FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE
SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

7 & 10 NIVEAUX GN 1/1

- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 6 VITESSES
- SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS AVEC RÉSERVOIR
- CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

2 ans pièces GARANTIE



BSEB071D & BSGV071D



BSEB101D & BSGV101D

NOUVEAUTÉ



GN 1/1

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES À CHAUDIÈRE

MODÈLE	ÉNERGIE	PAS (MM)	NOMBRE DE REPAS	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	POIDS NET / BRUT (KG)	PRIX *€ HT*
7 NIVEAUX GN 1/1								
BSEB071D	Électrique	70	50 / 120	875 x 825 x 820	10,5	Tri 400 V + N + T	139 / 157	8 990
BSGB071D	Gaz				12 + 0,5	Mono 230 V	156 / 175	11 190
10 NIVEAUX GN 1/1								
BSEB101D	Électrique	70	80 / 150	930 x 825 x 1040	16	Tri 400 V + N + T	174 / 197	11 900
BSGB101D	Gaz				18 + 1	Mono 230 V	186 / 208	13 500

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR FOURS	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX *€ HT*
OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)				
NPS	Porte inversée	7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1	--	467
KSC004O	Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm	7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1	--	401
LCS	Système de lavage automatique LCS En dotation : 1 bidon à cartouche de détergent liquide CDL05 - 990 gr	7 x GN 1/1 - 10 x GN 1/1	--	1 076
ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)				
NSR071	Support ouvert de base en acier inox AISI 304	7 x GN 1/1	875 x 725 x 860	903
NSR101		10 x GN 1/1	930 x 725 x 710	903

AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES *PAGE 360*

FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE
SMART - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

20 NIVEAUX GN 1/1 & GN 2/1

- POSSIBILITÉ DE MÉMORISER 99 PROGRAMMES DE CUISSON EN SÉQUENCE AUTOMATIQUE
- VENTILATION À 6 VITESSES
- SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE LCS AVEC RÉSERVOIR
- CONNEXION USB POUR CHARGEMENT DES PROGRAMMES DE CUISSON

2 ans pièces GARANTIE



BSEB201D & BSGB201D



BSEB202D & BSGB202D

NOUVEAUTÉ



GN 1/1



GN 2/1

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES À CHAUDIÈRE

MODÈLE	ÉNERGIE	PAS (MM)	NOMBRE DE REPAS	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	POIDS NET / BRUT (KG)	PRIX *€ HT*
20 NIVEAUX GN 1/1 - DOTATION : 1 CHARIOT NKS201								
BSEB201D	Électrique	63	150 / 300	960 x 825 x 1810	31,8	Tri 400 V + N + T	330 / 420	21 500
BSGB201D	Gaz				36 + 1,8	Mono 230 V	345 / 440	25 599
20 NIVEAUX GN 2/1 (40 NIVEAUX GN 1/1) - DOTATION : 1 CHARIOT KKS202								
BSEB202D	Électrique	63	300 / 500	1290 x 895 x 1810	61,8	Tri 400 V + N + T	395 / 515	26 500
BSGB202D	Gaz				54 + 1,8	Mono 230 V	465 / 575	29 900

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR FOURS	PRIX *€ HT*
OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)			
KSC004O	Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm	20 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1	401
LM2	Système de lavage automatique LM En dotation : 1 bidon de détergent liquide DL010 - 990 gr	20 x GN 1/1 - 20 x GN 2/1	1 362
ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)			
NKS201	Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes	20 x GN 1/1	2 479
KKS202		20 x GN 2/1	2 795

AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES *PAGE 360*

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR OU À CHAUDIÈRE
SMART - AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR FOURS	PRIX € HT
OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)			
APDS	Ouverture de la porte à double déclic - Non disponible avec porte inversée	7, 10 x GN 1/1	146
SN	Supplément pour optimisation énergétique - Seulement pour fours électriques	7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1	290
NPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration	7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1	442
NSS071	Supplément pour structure extractible NSE071 + Châssis d'insertion NTL071	7 x GN 1/1	645
NSS564	Supplément pour structure extractible version pâtisserie NSE564 + Châssis d'insertion NTL071	7 x GN 1/1	645
NSS864	Supplément pour structure extractible version pâtisserie NSE864 + Châssis d'insertion NTL071	10 x GN 1/1	687
NSS154	Supplément pour chariot version pâtisserie NKS154	20 x GN 1/1	531
NSS0101	Supplément pour structure extractible NSE101 + Châssis d'insertion NTL071	10 x GN 1/1	687
NSP664	Supplément pour glissières version pâtisserie NGP664	7 x GN 1/1	144
NSP864	Supplément pour glissières version pâtisserie NGP864	10 x GN 1/1	144
DSP	Protection écran-commandes	7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1	68
CAM101	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Seulement pour fours à chaudière	10 x GN 1/1	444
CAMT21	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Seulement pour fours à chaudière	20 x GN 1/1	517
CAV101	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Seulement pour fours à injection	10 x GN 1/1	230
CAV201	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Seulement pour fours à injection	20 x GN 1/1	459
ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)			
KSC180	Sonde au coeur multipoint pour les gros morceaux. Longueur de la sonde à piquer 180 mm - Ø 3 mm	7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1	401
KSC004R	Sonde au coeur multipoint - Ø 3 mm	7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1	269
KSA001	Sonde a coeur avec aiguille - Ø 1 mm	7, 10, 20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1	252
NFX01	Filtre	7, 10 x GN 1/1	173
NFX02	Filtre	20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1	346
KP004	kit pieds - Hauteur 150 mm	7, 10 x GN 1/1	180
RP004	Kit roulettes, dont 2 avec frein	7, 10 x GN 1/1	288
NPA101	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale	10 x GN 1/1	216
NPF24	Kit pieds à bride pour installation navale	20 x GN 1/1 & 20 x GN 2/1	151
NSR071S	Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement mod. 050-051, ou pour l'installation du four avec hotte. Entièrement en AISI 304. Dimensions (L x P x H) : 900 x 720 x 910 mm	7 x GN 1/1	973
NSR101S	Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement mod. 050-051. Entièrement en AISI 304. Dimensions (L x P x H) : 900 x 720 x 910 mm	10 x GN 1/1	973
NPT071	Porte-plaques - À inserer dans le support de base 10 x GN 1/1 Entièrement en AISI 304	10 x GN 1/1	378
NGP664	Glissières 600 x 400 mm - Version pâtisserie	7 x GN 1/1	331
NGP864		10 x GN 1/1	431

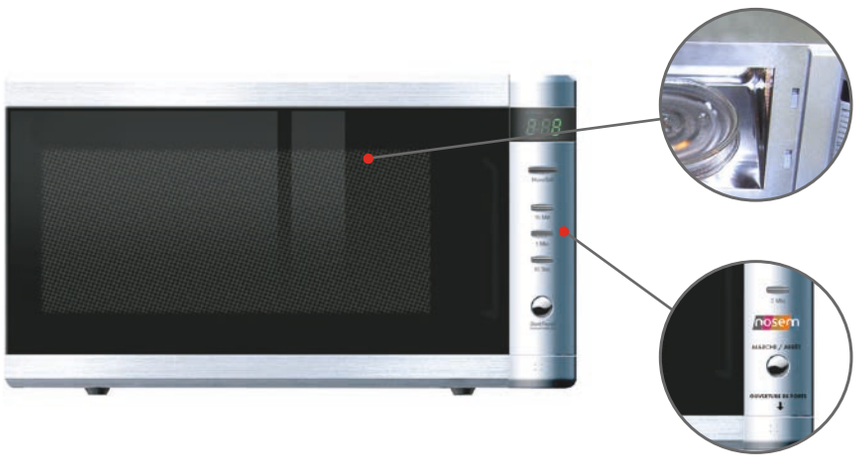
OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE	DESCRIPTIF	POUR FOURS	PRIX € HT
ACCESSOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)			
NKC071	Hotte d'aspiration avec condenseur à air - Utilisable uniquement sur four déjà disposé - Dimensions (L x P x H) : 870 x 107 x 300 mm	7 x GN 1/1	3 582
NKC101	Hotte d'aspiration avec condenseur à air - Utilisable uniquement sur four déjà disposé - Dimensions (L x P x H) : 930 x 107 x 300 mm	10 x GN 1/1	3 582
NKC201	Hotte d'aspiration avec condenseur à air Utilisable uniquement sur four déjà disposé	20 x GN 1/1	3 868
NKC202		20 x GN 2/1	3 868
NSE071	Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion Dimensions (L x P x H) : 370 x 540 x 510 mm - Niveaux : 7 x GN 1/1	7 x GN 1/1	717
NSE101	Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion Dimensions (L x P x H) : 380 x 550 x 736 mm - Niveaux : 7 x GN 1/1	10 x GN 1/1	886
NTL071	Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte assiettes	7, 10 x GN 1/1	244
RTP20E	Four de remise en température à poser au sol	20 x GN 1/1	13 488
RTP22E	Four de remise en température à poser au sol - Passant	20 x GN 1/1	15 713
RFP40E	Four de remise en température à poser au sol	20 x GN 2/1	15 435
RFP42E	Four de remise en température à poser au sol - Passant	20 x GN 2/1	18 494
ARMOIRES (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)			
NAN071	Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé À insérer dans le support de base - Entièrement en AISI 304 Dimensions (L x P x H) : 762 x 630 x 550 mm - Niveaux : 9 x GN 1/1	7 x GN 1/1	1 720
NAL071	Armoire neutre avec portes À insérer dans le support de base - Entièrement en AISI 304 Dimensions (L x P x H) : 762 x 630 x 550 mm	7 x GN 1/1	695
KAN101	Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé À insérer dans le support de base - Entièrement en AISI 304 Dimensions (L x P x H) : 822 x 630 x 550 mm - Niveaux : 9 x GN 1/1	10 x GN 1/1	1 720
KAL101	Armoire neutre avec portes À insérer dans le support de base - Entièrement en AISI 304 Dimensions (L x P x H) : 822 x 630 x 550 mm	10 x GN 1/1	695
MCR031E	Armoire statique de maintien en température - Niveaux : 3 x GN 1/1	7, 10 x GN 1/1	2 573
MCR051E	Armoire statique de maintien en température - Niveaux : 5 x GN 1/1	7, 10 x GN 1/1	2 851
MTP20E	Armoire de maintien à poser au sol	20 x GN 1/1	12 375
MTP22E	Armoire de maintien à poser au sol - Passant	20 x GN 1/1	14 600
MFP40E	Armoire de maintien à poser au sol	20 x GN 2/1	13 627
MFP42E	Armoire de maintien à poser au sol - Passant	20 x GN 2/1	16 617
CHARIOTS (POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT)			
NCR071S	Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes	7, 10 x GN 1/1	1 808
NKS201S	Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes - Niveaux : 15 x GN 1/1	20 x GN 1/1	2 406
NKS154	Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes Version pâtisserie : 15 niveaux 600 x 400	20 x GN 1/1	3 008
KKS202S	Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes - Niveaux : 15 x GN 1/1	20 x GN 2/1	2 722

nosem CUISSON

FOURS MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNELS
PLATEAU TOURNANT **900 W RESTITUÉS**

■ VOLUME 23 LITRES ■ FOUR À PLATEAU TOURNANT



FINITION INTÉRIEURE
ET EXTÉRIEURE INOX.

FOUR TOUCHE
UNIQUE CAFÉTÉRIA
(WP900H23C).

ÉQUIPEMENT ESSENTIEL DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE ET POUR TOUT TYPE DE CUISINES, LES FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS SONT TRÈS APPRÉCIÉS PAR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION CAR ILS PERMETTENT DE RÉCHAUFFER OU DE DÉCONGELER TOUS TYPES DE PLATS EN TRÈS PEU DE TEMPS.

CE FOUR MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNEL EST SPÉCIALEMENT CONÇU POUR UNE UTILISATION EN CAFÉTÉRIA OU SELF-SERVICE. IL POSSÈDE UN VOLUME DE 23 LITRES ET UNE PUISSANCE DE 900 W.

WP900H23

• Finition intérieure et extérieure inox • Éclairage intérieur • 1 magnétron • Plateau tournant ø 270 mm • Fonction micro-ondes : 5 niveaux de puissance réglables • Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.

WP900H23C

• Finition intérieure et extérieure inox • Éclairage intérieur • 1 magnétron • Plateau tournant ø 270 mm • Minuterie pré réglée 1 minute • Possibilité de réglage de 1 mn à 10 mn • Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS . ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
WP900H23	Digitales	900	1450	23	1	330 x 330 x 212	510 x 382 x 303	230/1/T	17,5	379
WP900H23C	Self					330 x 325 x 205			18	641



WP900H23 WP900H23C

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
1000 W RESTITUÉS

nosem® MENUMASTER® Commercial

■ VOLUME 23 LITRES ■ ANTENNE TOURNANTE POUR UNE EFFICACITÉ MAXIMALE
■ ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR ■ PUISSANCE RESTITUÉE 1 000 W

3 ans pièces GARANTIE





FINITION INTÉRIEURE
ET EXTÉRIEURE INOX.



FOUR TOUCHE
UNIQUE CAFÉTÉRIA
(RMSD510DSELF).



20 MÉMOIRES
PROGRAMMABLES
(RMSD510TS).

ÉQUIPEMENT ESSENTIEL DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE ET POUR TOUT TYPE DE CUISINES, LES FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS SONT TRÈS APPRÉCIÉS PAR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION.

RMS510DS

• Intérieur/extérieur inox • Commandes mécaniques (molette) • 1 phase de cuisson possible par programme • Minuterie 6 minutes.

RMSD510TS

• Commandes digitales • 5 niveaux de puissance • 20 programmes mémorisables • 3 phases de cuisson possible par programme • Affichage LED • Intérieur/extérieur inox.

RMSD510DSELF

• Intérieur/extérieur inox • Minuterie pré-réglée 45 secondes (possibilité de réglage de 30 secondes à 10 minutes).

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS . ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
RMS510DS	Mécaniques	1000	1500	23	1	330 x 330 x 197	508 x 419 x 311	230/1/T	13,6	594
RMSD510TS	Digitales									839
RMSD510DSELF	Self									780



RMS510DS



RMSD510TS



RMSD510DSELF

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
1050 W RESTITUÉS

■ FOUR À SOLE FIXE ■ PUISSANCE RESTITUÉE 1050 W ■ VOLUME 26 LITRES





FAÇADE ET **INTÉRIEUR INOX.**



FOUR TOUCHE **UNIQUE CAFÉTÉRIA** *(CM1099AC).*



20 MÉMOIRES **PROGRAMMABLES** *(CM1089A).*

ÉQUIPEMENT ESSENTIEL DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE ET POUR TOUT TYPE DE CUISINES, LES FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS SONT TRÈS APPRÉCIÉS PAR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION.

CM1099A

• Commandes mécaniques, minuterie 35 mn • 5 niveaux de puissance de 0 à 100 % • 1 niveau de décongélation • Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.

CM1099AC

• Minuterie pré réglée 45 secondes • Possibilité de réglage de 30 s à 10 mn • Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.

CM1089A

• Carrosserie et intérieur tout inox • Commandes électroniques • 20 mémoires programmables • Touche “Plus 30 secondes” • Touche départ instantané • 4 niveaux de puissance + 1 niveau de décongélation • Alimentation électrique 230 V. mono + T.

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	CAVITÉ (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CM1099A	Mécaniques	1050	1450	26	1	349 x 336 x 225	517 x 412 x 297	17.5	619
CM1099AC	Self								922
COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES									
CM1089A	Digitales	1050	1450	26	1	349 x 336 x 225	517 x 412 x 297	17.5	680



CM1099A



CM1099AC



CM1099AC

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
1500 & 1850 W RESTITUÉS – *2 MAGNÉTRONS*

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES

■ FOUR À SOLE FIXE ■ VOLUME 26 LITRES ■ TOUT INOX

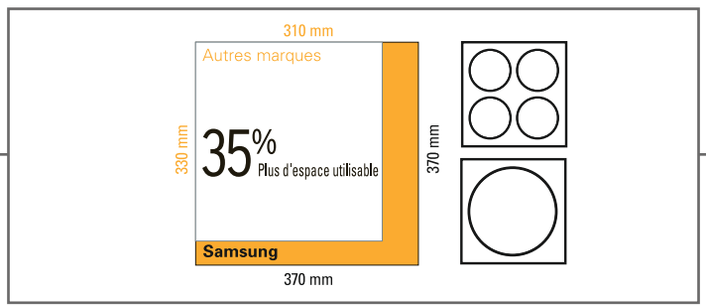
GRANDE FENÊTRE **D'AFFICHAGE**

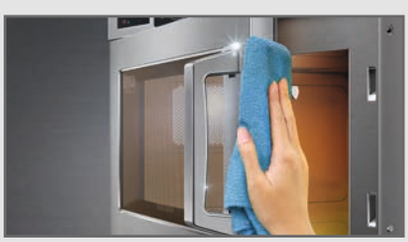


ACIER **INOXYDABLE**

GRANDE **CAVITÉ**

5 ans pièces GARANTIE





GARDEZ FACILEMENT PROPRE VOTRE MICRO-ONDES

Un corps et une cavité en acier inoxydable durable et épais rendent très simple la propreté intérieure et extérieure de l'appareil. En plus d'être facile à nettoyer, l'acier inoxydable est intrinsèquement robuste.



SIMPLEMENT PLUS PROPRE & PLUS HYGIÉNIQUE

Un filtre à air facilement amovible facilite le maintien d'une propreté de qualité professionnelle dans votre cuisine. Comme il est situé à l'avant, vous pouvez facilement le retirer et l'assembler sans déplacer le four à micro-ondes.



CUISINEZ SANS PLATEAUX SUPPLÉMENTAIRES

La base fixe en céramique vous donne accès à l'ensemble du four à micro-ondes, idéal pour cuisiner de plus gros plats ou plusieurs à la fois. Avec une surface lisse et aucun espace autour des bords, il est également très facile à nettoyer.

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
1500 & 1850 W RESTITUÉS – *2 MAGNÉTRONS*

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES

■ FOUR À SOLE FIXE ■ VOLUME 26 LITRES ■ TOUT INOX

5 ans pièces GARANTIE



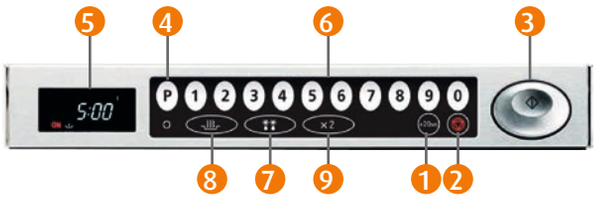


2 MAGNÉTRONS.



FAÇADE ET
CAVITÉ EN INOX.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



1. Touche +20 sec.
2. Touche Arrêt/Annulation
3. Touche Démarrage
4. Verrouillage du programme
5. Affichage
6. Touche de programmation
7. Sélection décongélation
8. Sélection puissance
9. Double quantité

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

• Sélection de 30 programmes • Idéal pour les menus réguliers ou la distribution automatique • Cuisson multi-étapes • Compteur de cycles • Enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme • Verrouillage des programmes – Permet une utilisation à touche unique • Rappel automatique de nettoyage de filtre à air • Signal sonore réglable.

CM1529A & CM1929A

• Carrosserie et cavité en acier inox assurant hygiène et robustesse • Fours à sole fixe • Accepte les bacs GN 2/3 • Diffusion des ondes par agitateur avec distribution par la voûte• 5 niveaux de puissance pour une grande souplesse de cuisson (fort/moyen/faible/décongélation 1/décongélation 2) • Minuteur de cuisson • Affichage digital • touche "plus 20 secondes" et départ instantané 20 secondes • Commandes à bouton rotatif • Double éclairage de la cavité • Porte à ouverture latérale avec poignée de porte • Signal sonore de fin de cycle • Alimentation mono 230 V +T.

MODÈLE	PUISSANCE RESTITUÉE (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CAVITÉ (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CM1529A	1500	3000	26	2	370 x 370 x 190	464 x 557 x 368	32	1 375
CM1929A	1850	3200						1 583

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
1100 W RESTITUÉS

nosem® MENUMASTER® Commercial

■ ANTENNE TOURNANTE POUR UNE EFFICACITÉ MAXIMALE ■ SOLE FIXE CÉRAMIQUE
■ VOLUME 34 LITRES ■ FOURS SUPERPOSABLES

3 ans pièces GARANTIE





CONSTRUCTION
TOUT INOX INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR.



COMMANDES ÉLECTRONIQUES DIGITALES *(RCS511TS).*

ÉQUIPEMENT ESSENTIEL DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE ET POUR TOUT TYPE DE CUISINES, LES FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS SONT TRÈS APPRÉCIÉS PAR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION CAR ILS PERMETTENT DE RÉCHAUFFER OU DE DÉCONGELER TOUS TYPES DE PLATS EN TRÈS PEU DE TEMPS.

CE FOUR MICRO-ONDE PROFESSIONNEL, DE LA MARQUE MENUMASTER POSSÈDE UNE ENCEINTE À SOL FIXE (PAS DE PLATEAU TOURNANT) D'UN VOLUME DE 34 LITRES ET UNE PUISSANCE DE 1100 W

RCS511TS

• Commandes électroniques digitales • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possible par programme • 5 niveaux de puissance • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions) • Affichage LED.

RCS511DSE

• Commandes électroniques par bouton molette • 1 phase de cuisson possible par programme • Minuterie 10 minutes • Affichage LED • 4 niveaux de puissance.

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
RCS511TS	Digitales	1100	1550	34	1	368 x 381 x 216	559 x 483 x 352	230/1/T	18,6	1 251
RCS511DSE	Mécaniques					368 x 305 x 216				893


RCS511TS


RCS511DSE

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
1400, 1800 ET 2100 W RESTITUÉS - *2 MAGNÉTRONS*

MODÈLE RFS518TS

3 ans pièces GARANTIE

PUISSANCE
RESTITUÉE 1800 W



VOLUME UTILE
IMPORTANT DE 34 LITRES.

5 NIVEAUX
DE PUISSANCE.

RFS518TS

• Double antenne tournante pour une efficacité maximale • Sole fixe céramique • Construction tout inox intérieur / extérieur • Équipé d'un filtre à air amovible facile d'accès pour le nettoyage • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possible par programme • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions) • Fours superposables.

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
RFS518TS	Digitales	1800	2700	34	2	359 x 413 x 226	551 x 533 x 365	230/1/T	29	2 092

MODÈLES DEC14E2 - DEC18E2 - DEC21E2

3 ans pièces GARANTIE

VOLUME
17 LITRES

PUISSANCE RESTITUÉE
1400, 1800 OU 2100 W



11 NIVEAUX
DE PUISSANCE

MODÈLES COMPACTS,
FAIBLE ENCOMBREMENT

RFS518TS

• Double antenne tournante pour une efficacité maximale • Sole fixe céramique • Construction tout inox intérieur / extérieur • Équipés d'un filtre à air amovible facile d'accès pour le nettoyage • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possible par programme • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions) • Fours superposables.

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
DEC14E2	Digitales	1400	2300	17	2	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	230/1/T	31	2 214
DEC18E2		1800	2900							2 384
DEC21E2		2100	3100							2 908

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
GN 1/1 - 4 MAGNÉTRONS **2100 W ET 3500 W RESTITUÉS**

nosem® MENUMASTER® Commercial

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES

■ FOURS ADAPTÉS À UN USAGE TRÈS INTENSIF ■ 4 MAGNÉTRONS INDÉPENDANTS
(CUISSON INDÉPENDANTE NIVEAUX HAUT ET BAS) **■ ACCEPTENT LES BACS GASTRONORMES GN1/1**

3 ans pièces GARANTIE





CONSTRUCTION
TOUT INOX INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR.



1 OU 2 ÉTAGES AU CHOIX
(ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE AMOVIBLE).

ÉQUIPEMENT ESSENTIEL DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE ET POUR TOUT TYPE DE CUISINES, LES FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS SONT TRÈS APPRÉCIÉS PAR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION CAR ILS PERMETTENT DE RÉCHAUFFER OU DE DÉCONGELER TOUS TYPES DE PLATS EN TRÈS PEU DE TEMPS.

CE FOUR MICRO-ONDE PROFESSIONNEL, DE LA MARQUE MENUMASTER POSSÈDE UNE ENCEINTE À SOL FIXE EN CÉRAMIQUE (PAS DE PLATEAU TOURNANT) D'UN VOLUME DE 45 LITRES ET UNE PUISSANCE DE 2100 W.

MS05211 & MS05353

• Équipés de 4 magnétrons • Puissance restituée 2100 W ou 3500 W • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • Possibilité d'enchaîner jusqu'à 4 étapes de cuisson • 11 niveaux de puissance • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions) • Large volume utile 45 litres • Minuterie jusqu'à 60 minutes • Signal sonore de fin de cycle • Large fenêtre avec affichage digital LED • Éclairage intérieur • Large porte vitrée permettant de contrôler la cuisson • Porte avec ouverture sur l'avant, pour un chargement aisé • Construction robuste tout inox intérieure/extérieure.

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
MS05211	Digitales	2100	3300	45	4	535 x 330 x 251	650 x 597 x 472	230/1/T	66	6 750
MS05353		3500	5400							7 399

FOURS COMBINÉS PROFESSIONNELS MICRO-ONDES / CONVECTION - SÉRIE JET

■ LE PRODUIT IDÉAL DES POINTS CHAUDS, DES SANDWICHERIES ET DE LA RESTAURATION RAPIDE ■ PLUS DE DÉBIT = PLUS DE PROFIT



10 TOUCHES **PROGRAMMABLES.**

POSSIBILITÉ DE CHARGER DE NOUVEAUX MENUS EN **QUELQUES SECONDES VIA PORT USB.**

COMBINAISON DE 2 TYPES DE CUISSON

Cuisson micro-ondes (1400 W ou 1900 W restitués) chauffage rapide, réduction du temps de cuisson - Cuisson convection (2700 W, plage de température : 70°C – 250°C) pour dorer et faire croustiller les aliments.

JET514 & JET5192

• 10 touches programmables • 11 niveaux de puissance micro-ondes • Équipés de 2 magnétrons • 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possibles par programme • Filtre à air amovible facilement accessible avec rappel de nettoyage • Filtre à graisse accessible en façade • Tableau de commandes simple d'utilisation • Temps de cuisson maxi 20 mn (JET514) et 16 mm (JET5192) • Fours superposables • Affichage LED • Ouverture de porte à 90° • Volume utile 34 litres • Cavité inox • Possibilité de charger de nouveaux menus en quelques secondes via port USB.

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. MICRO-ONDE (W)	PUISS. CONVEC-TION (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
JET514	Digitales	1400	2700	2900	34	2	330 x 381 x 267	489 x 673 x 460	230/1/T	49	6 897
JET5192		1900		3100							9 293

ACCESSOIRES DISPONIBLES - *NOUS CONTACTER*

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX € HT
ST10C	Pierre réfractaire pour dorer et faire croustiller le pain, les pizzas	--	291
GR10JET	Grille rainurée pour obtenir des marques rainurées comme un grill panini classique		196
PA10	Pelle pour sortir facilement et en toute sécurité les produits chauds du four		151
CA24	Chariot dessus inox, montants aluminium, équipé de roulettes	660 x 660 x 610	1 467
TL15	Parois téflonnées adhésives - 4 pièces	--	64
ZB10	Set de 6 feuilles téfl onnées grise de protection du fond	254 x 305	108
DR10	Plaque de cuisson anti-adhésive (peut également faire office de plaque ramasse-miettes)	--	256

FOURS COMBINÉS PROFESSIONNELS MICRO-ONDES / CONVECTION - SÉRIE MRX

nosem® MENUMASTER® Commercial

■ DES PRODUITS CHAUDS ET CROUSTILLANTS EN UN TEMPS RECORD ■ CUISINER 15 FOIS PLUS VITE QU'AVEC UN FOUR CONVENTIONNEL ■ CERTIFIÉ POUR UNE CUISSON SANS HOTTE

3 ans pièces GARANTIE





GRAND ECRAN TACTILE LCD 178 MM
HAUTE RÉSOLUTION PERSONNALISABLE.



PEUT CONTENIR
UNE PIZZA DE 30 CM.

ALIMENTS	CUISSON HABITUELLE	MRX51
Sandwich	20 min.	55 sec.
Bagel grillé	4 min.	20 sec.
Saumon	30 min.	2 min. 40 sec.
Pizza congelée de 30 cm	20 min.	3 min. 10 sec.
Ailes de poulet	20 min.	4 min.
Beignets de crabe	20 min.	1 min. 45 sec.
Grosse pomme de terre au four	1 h	7 min. 45 sec.



MRX51

• Grand écran tactile HD true-touch 178 mm • Certifié pour une cuisson sans hotte • Revêtements de four antiadhésifs préinstallés • Porte rabattable • Refroidissement rapide pour un nettoyage accéléré • Trois filtres à air nettoyables avec rappel de nettoyage • Compatible avec les plats métalliques • 11 niveaux de puissance • Plus de 1200 recettes programmables • Surface de cuisson amovible • Tableau de commande simple d'utilisation • Cavité inox • Four superposable au moyen d'un kit (nous contacter) • Possibilité de charger de nouveaux menus en quelques secondes via un pour USB ou par WIFI / ETHERNET • Plage de température 95° - 270°C • Finition extérieure en acier inoxydable et acier peint • Finition intérieure en acier inoxydable.

MODÈLE	COMMANDES	PUISS. MICRO-ONDE (W)	PUISS. CONVEC-TION (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P* X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
MRX51	TACTILES	1000	3000	3680	17,2	1	312 x 312 x 178	358 x 743 x 578 *poignée incluse	230/1/T	53	11 390

** *Profondeur porte ouverte : 1032 mm*

nosem CUISSON

SALAMANDRES

ÉLECTRIQUES À PLAFOND MOBILE

AVEC UNE SOURCE DE CHALEUR EN PARTIE SUPÉRIEURE, LA SALAMANDRE PERMET DE DÉCONGELER, DORER, GLACER, GRATINER, GRILLER LES TOASTS, GRATINS, PIZZAS, SOUPES À L'OIGNON... SANS PRÉCHAUFFAGE. LE PASSAGE LIBRE DE LA VOÛTE PERMET D'UTILISER TOUTES LES DIMENSIONS DE PLATS. LES SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE SE RÈGLENT AU MILLIMÈTRE PRÈS ET SANS EFFORT EN FONCTION DE LA CUISSON SOUHAITÉE.

SYSTÈME DE DÉTECTION DE PLAT - PDS© POUR UNE UTILISATION " COUP DE FEU "

une fois la fonction pds sélectionnée grâce au bouton de commande, le contact du plat avec la barre inox au dessus du plan-grille déclenche automatiquement la chauffe des foyers vitrocéramiques. dès que le plat est retiré, les foyers s'éteignent.

PDS© : SYSTÈME DE DÉTECTION DE PLAT





FOYERS VITROCÉRAMIQUES



Mise en chauffe instantanée par contact, **570°C EN 5 SECONDES**, sur la plaque vitrocéramique. Économie d'énergie de 35%



SEC600

POUR GRATINER OU CUIRE PAR RAYONNEMENT

- RÉSISTANCES BLINDÉES EN PLAFOND
- OUVERTURE SUR TROIS CÔTÉS
- SURFACE UTILE : 600 X 350, AVEC BAC ET GRILLE COULISSANTS SUR GLISSIÈRES AVEC SÉCURITÉ ANTIBASCULEMENT
- CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PAR 2 RÉGULATEURS
- 2 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES
- PLAFOND RÉGLABLE EN HAUTEUR HAUTEUR UTILE MAX : 245 MM / HAUTEUR UTILE MINIMUM : 92 MM
- ALIMENTATION MONO 230 V + T OU BI 400 V + N + T.



S6M

- 2 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES POUR UNE CUISSON ÉCONOMIQUE ADAPTÉE, À DEMI OU PLEINE PUISSANCE
- PLAT INTÉRIEUR AMOVIBLE HAUTEUR UTILE MAX : 245 MM HAUTEUR UTILE MINIMUM : 90 MM
- RÉSISTANCES BLINDÉES INCOLOY EN PLAFOND
- ALIMENTATION MONO 230 V + T.



S8M

- CHAUFFAGE PAR RÉSISTANCES BLINDÉES INCOLOY
- 2 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES POUR UNE CUISSON ÉCONOMIQUE SELON LES BESOINS
- PRÉCHAUFFAGE 15 '
- OUVERTURE SUR 3 CÔTÉS
- SURFACE UTILE 740 X 375, AVEC BAC ET GRILLE COULISSANTS SUR GLISSIÈRES AVEC SÉCURITÉ ANTIBASCULEMENT
- HAUTEUR UTILE MAX : 245 MM / HAUTEUR UTILE MINIMUM : 90 MM
- CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE PAR COMMUTATEUR 4 POSITIONS
- VOYANTS DE CONTRÔLE
- ALIMENTATION TRI 380 V + N + T.

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• 2 À 3 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES • ENTRETIEN AISÉ : BARRE INOX DE DÉTECTION ENTIÈREMENT AMOVIBLE • DOSEUR D'ÉNERGIE : RÉGULATION PRÉCISE DES FOYERS VITROCÉRAMIQUES • CONTRÔLE INDÉPENDANT DES ZONES DE CHAUFFE PAR COMMUTATEUR • PLAT INFÉRIEUR AMOVIBLE AVEC GRILLE • HAUTEUR UTILE : MINI = 90 MM/MAXI = 245 MM. • OPTION : SUPPORT MURAL.

ÉLECTRIQUES FERMÉES



S33

• Pour gratiner ou cuire par rayonnement • Résistances blindées en plafond • Fermée sur 3 côtés • Surface utile 600 x 300 avec bac • Hauteur utile max : 210 mm • Grille coulissante sur glissières 2 niveaux • Contrôle de la température par régulateur • Réglable en hauteur de 100 a 260 mm • Alimentation mono 230 V + T.

GAZ, RAMPES CHAUFFANTES



SG7

• Construction tout inox finition satinée • Pieds caoutchouc • Idéale pour cuire et gratiner • Le réglage de la distance entre la grille de cuisson et le plafond chauffant s'effectue avec un système de crémaillère à 8 positions • Hauteur utile max : 140 mm w H auteur utile minimum : 65 mm • Le chauffage des éléments rayonnants s'effectue grâce à 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité, réglés par un robinet à soupape • Allumage piezo électrique • Bac de récupération des graisses amovible • Grille acier chromé amovible avec poignées résistant à la chaleur • Le bac et la grille coulissent sur des glissières avec sécurité anti basculement • Gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane / Propane).

MODÈLE	ÉNERGIE	ZONE DE CHAUFFE	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
ÉLECTRIQUES À PLAFOND MOBILE								
SEC600	Électrique	2	600 x 350	600 x 450 x 500	4	MONO 230 V + T	57	1 901
SEC600T						BI 400 V + N + T		1 901
S6M				600 x 510 x 550	3	MONO 230 V + T	44	2 253
S8M			740 x 375	800 x 590 x 590	4,5	TRI 380 V + N + T	59	2 724
SEM600PDS			495 x 375	600 x 640 x 590	3	230 V	56	2 868
SEM600TPDS			495 x 375	600 x 640 x 590	5	380 V		3 027
SEM800PDS		3	740 x 375	800 x 640 x 590	4,5		60	3 180
ÉLECTRIQUES FERMÉES								
S33	Électrique	1	600 x 300	760 x 360 x 470	3,2	MONO 230 V + T	26	1 901
GAZ, RAMPES CHAUFFANTES								
SG7	Gaz	2	575 x 400	750 x 450 x 460	7,4	--	38	2 318

SUPPORTS MURAUX

MODÈLE	POUR	PRIX € HT
9003	SEC600T - SEC600	115
SM1	S6M - SEM600PDS - SEM600TPDS	69
SM2	S8M - SEM800PDS	90
9013	SG7	178

nosem® Valentine

SWISS MADE

Valentine
LA QUALITÉ SUISSE

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

376 Présentation friteuses à haut rendement
N 378 Friteuses de table ou à encastrer - Série TF
380 Friteuses à haut rendement à commandes mécaniques - Série EVO
381 Chauffe frites - Série EVO
382 Friteuses à haut rendement à commandes électroniques - Série EVO
N 384 Friteuses ALPINA 300 avec régulation électronique

N CUISEURS À PÂTES LIGURIA

385 Cuiseurs à pâtes à poser

3 ans pièces GARANTIE

5 ans résistances GARANTIE



FRITEUSES

VALENTINE

nosem® Valentine

SWISS MADE | LA QUALITÉ SUISSE

LE SPÉCIALISTE SUISSE DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE À HAUT RENDEMENT





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.**



CUVE INOX EMBOUTIE D'UNE PIÈCE SANS SOUDURE, AVEC ANGLES ARRONDIS, **FACILITANT LE NETTOYAGE.**



PIEDS RÉGLABLES HAUTEUR DE 100 À 150 MM **POSSIBILITÉ D'ADAPTER DES ROULETTES.**

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

PERFORMANCE
De 19 à 68 kg /heure (suivant modèle) pour cuire des frites surgelées en 2° cuisson.

FAIBLE ENCOMBREMENT
À partir de 20 cm de large (EVO200).

FIABILITÉ
Une expérience de plus de 60 ans dans la fabrication de friteuses électriques. Chaque machine est mise en chauffe et testée avant de quitter l'atelier de fabrication.

QUALITÉ
Un développement et une fabrication 100% suisse, répondant aux standards de qualité les plus exigeants.

GAMME ÉTENDUE
20 modèles de 7 à 28 litres de capacité, de 20 à 60 cm de large, avec commandes mécaniques ou électroniques.

3 ans pièces GARANTIE
5 ans résistances GARANTIE

ENCASTREMENT DES FRITEUSES

Une solution esthétique et sur mesure, adaptée à vos désirs. Les friteuses Valentine s'intègrent dans n'importe quel plan de travail. Vous pouvez ainsi choisir la composition idéale de votre fourneau et l'emplacement des différents éléments de cuisson.

Cette solution facilite également le nettoyage et l'entretien de votre cuisine, pour une hygiène et une sécurité toujours parfaites.

Le très haut niveau de qualité des friteuses **Valentine** assure à l'utilisateur une performance de pointe, une sécurité permanente et un entretien simple.

Il n'est pas surprenant que lors de la réalisation d'un plan de travail, les concepteurs se tournent vers Valentine pour obtenir la solution qui corresponde le mieux à leurs attentes.

- **AVEC OU SANS** *SYSTÈME DE RELEVAGE DES PANIERS,* **AVEC OU SANS** *SYSTÈME DE FILTRATION*
- *FRITEUSES À POSER* **AU MÊME PRIX**
- *NOUS VOUS FOURNISSONS* **LES SCHÉMAS D'ENCASTREMENT DES APPAREILS**



FRITEUSES ÉLECTRIQUES
FRITEUSES DE TABLE OU À ENCASTRER

■ FRITEUSE DÉMONTABLE EN TROIS PARTIES
■ CHÂSSIS ET CUVE AMOVIBLE LAVABLE AU LAVE VAISSELLE

3 ans pièces GARANTIE
5 ans résistances GARANTIE





CUVE EMBOUTIE **D'UNE PIÈCE SANS SOUDURE.**



ROBINET DE **VIDANGE** *(SAUF SÉRIE TF3).*

ZONE DE DÉCANTATION =
Zone froide de récupération des déchets

POUR FRITEUSE ENCASTRÉE : Rajouter la lettre 'E' après le code de l'appareil.

SÉRIE TF

• Construction entièrement en acier inoxydable • Cuve entièrement emboutie d'une piéce 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 (TF55, TF55M, TF7M, TF7, TF7T et TF10) uniquement, sans supplément de prix, à préciser à la commande.



POUR PLUS DE SÉCURITÉ ET POUR UN ENTRETIEN FACILE, LA SÉRIE TF SE PRÉSENTE EN 3 PARTIES, LE BOÎTIER DE COMMANDE, LA CUVE ET LE CHÂSSIS.
CES 2 DERNIERS SONT NETTOYABLES AU LAVE-VAISSELLE.

FRITEUSES DE TABLE OU À ENCASTRER

- FRITEUSE DÉMONTABLE EN TROIS PARTIES
- CHÂSSIS ET CUVE AMOVIBLE LAVABLE AU LAVE VAISSELLE

MODÈLE	CUVE (L)	PUISSANCE (KW)	PRODUCTION HORAIRE (KG)	ALIM (V)	ENCASTRABLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SÉRIE TF								
N TF3	3	2,3	3-6	230V/1/N	Non	213 x 415	5	1 080
N TF5M	5	3,6	6-9	2 x 230V	Non	213 x 410 x 265-420	7	1 340
TF5				2 x 400V	Oui			1 178
TF55	2 x 5	7,2	16-22	2x (2 x 400V)	Oui	420 x 415 x 265-420	13	2 335
N TF55M		2 x 3,6		2 x (230V/1/N)				2 710
TF7M	7	3,6	8-11	230V/1/N	Oui	280 x 415 x 265-420	10	1 225
TF7				2 x 400V				1 280
TF7T		4,6	10-15					1 411
TF77M	2 x 7	2 x 3,6	16-22	2 x (230V/1/N)	Non	560 x 415 x 265-420	17	2 478
TF77				2x (2 x 400V)				2 478
TF77T		2 x 4,6	20-30					2 635
TF10	10	6,9	14-20	400V/3/N	Oui	360 x 415 x 265-420	14	1 624
N TF13	13					560 x 415 x 265-420	16	1 836



PANIERS & TABLES POUR FRITEUSES





MODÈLE	POUR FRITEUSE	DIMENSIONS *L x P x H (MM)*	PRIX € HT
PANIERS *POUR FRITEUSES*			
VA1080	TF5 / TF7	220 x 235 x 108	87
VA3080	TF10	305 x 235 x 108	110
TABLES *POUR FRITEUSES SÉRIE TF*			
VA1090	TF5 / TF7	290 x 370 x 650	842
VA2090	TF77	568 x 370 x 650	907
VA3090	TF10	370 x 370 x 650	875
VA5090	TF55	377 x 370 x 650	843

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

■ CUVE EMBOUTIE D'UNE SEULE PIÈCE INOX 1,5 MM SANS SOUDURE ■ ÉTANCHÉITÉ IPX4
■ CORPS DE CHAUFFE EN TUBE INOX DE HAUTE QUALITÉ, PIVOTANT VERS LE HAUT

3 ans pièces GARANTIE

5 ans résistances GARANTIE



1. Corps de chauffe
2. Bulbe du thermostat très précis fixé au corps de chauffe
3. Cuve entièrement accessible parois lisses, angles arrondis
4. Cône de vidange avec zone froide
5. Gros écoulement pour la vidange
6. Minuterie électronique
7. Signaux lumineux
8. Thermostat de sécurité avec signal et bouton de réarmement
9. Bouton du thermostat et interrupteur avec positions «fondre» et «frire»
10. Levier du robinet de vidange. Il actionne une vanne à bille facile à ouvrir et à fermer
11. Sécurité pour levier de vidange
12. Cavité pour le récipient de vidange avec filtre. Cette cavité est entièrement lisse, sans recoin, facile à tenir propre
13. Paroi latérale redoublée à l'intérieur
14. Pieds réglables en hauteur :
    - cuve 850 mm du sol, pieds = 100 mm
    - cuve 900 mm du sol, pieds = 150 mm
15. Durant l'emploi de la friteuse, le couvercle est logé dans la porte.

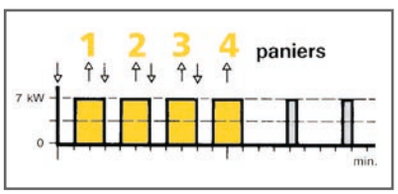
POUR FRITEUSE ENCASTRÉE : Rajouter la lettre 'E' après le code de l'appareil.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES

• Cuve emboutie d'une seule pièce inox 1,5 mm sans soudure, avec zone froide et cône de vidange, tous les angles arrondis • Corps de chauffe pivotant vers le haut, dégageant complètement la cuve • Cycle pour fondre la graisse (melt-cycle) • Boutons de commande protégés • Robinet de vidange à bille, avec sécurité • Thermostat précis fixé sur le corps de chauffe • Corps de chauffe tout inox et très long : ne brûle pas l'huile (maxi 250 °C en surface).

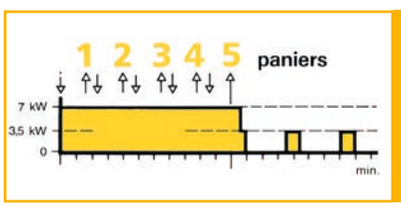
DIALOGUE SYSTÈME

• Pendant le coup de feu, la friteuse chauffe sans arrêt pour une production maximale • À vide, la puissance de chauffe est réduite : environ 2/3 de la puissance utilisée • Alimentation : 400 V. tri + T + N.



FRITEUSES TRADITIONNELLES

Pour dorer les frites avec une friteuse traditionnelle, vous mettez le thermostat sur 190° C. Pour savoir que cette température est atteinte, attendez que le thermostat se déclenche puis que la lampe s'allume et plongez le panier. il faut alors 30 à 40 secondes avant que le thermostat ne se réenclenche (temps de réaction). Pendant ce temps l'huile est fortement refroidie.



FRITEUSES AVEC LE DIALOGUE SYSTÈME

Le dialogue-système informe le cuisinier avec une lampe verte qu'il doit plonger le panier avant que le thermostat se déclenche.
L'huile étant refroidie, la friteuse continue de chauffer sans arrêt et donne jusqu'à 20% en plus de rendement. Vous sortez 5 paniers au lieu de 4 dans le même laps de temps.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

MODÈLE	CUVE (L)	PUISSANCE (KW)	PRODUCTION HORAIRE (KG)	PANIER L X P X H (MM)	RÉFÉRENCE PANIER	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
EVO200	7-8	7,2	19-23	158 x 285 x 135	VB208001	200 x 600 x 850-900	36	4 068
EVO200T		11	26-32					4 298
EVO250	9-10	7,2	20-26	202 x 285 x 135	VB258001	250 x 600 x 850-900	40	4 326
EVO250T		11	28-36					4 550
EVO2200	2 x 7-8	14,4	38-46	(2x) 158 x 285 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	62	6 885
EVO2200T		22	52-64					7 338
EVO2525	2 x 9-10	14,4	40-52	(2x) 202 x 285 x 135	VB258001	500 x 600 x 850-900	68	7 208
EVO2525T		22	56-72					7 655
EVO400	15-18	14,4	38-46	(2x) 158 x 285 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	53	6 010
EVO400T		22	52-64					6 464
EVO600PR	25-28	21,6	57-68	(2x) 255 x 285 x 135	VB608001	600 x 600 x 850-900	70	9 560
SILOFRITEVO-2	26	0,85	--	--	--	400 x 600 x 850-900	16	3 409
SILOFRIT-2						400 x 600 x 265-696		2 690


EVO200 & EVO200T


EVO250 & EVO250T


EVO2200 & EVO2200T


EVO400 & EVO400T


EVO600PR


EVO2525 & EVO2525T


SILOFRIT-2


SILOFRITEVO-2

CHAUFFE FRITES POUR SÉRIE EVO

• 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-2 sur armoires avec possibilités de rangement de bacs G/N

MODÈLE	DÉSIGNATION	NON DISPONIBLE POUR	PRIX € HT
OPTIONS & ACCESSOIRES *(À PRÉVOIR À LA COMMANDE)*			
VREL	Relevage automatique pour 1 petit panier - Réglage par minuterie électronique (max 59mn) Dans le cas d'une friteuse équipée de 2 paniers, prévoir un levage par panier	EVO200/200T	2 023
VFIL	Filtrage de l'huile avec pompe de recyclage + microfiltre tous modèles. Un filtrage par friteuse. Maintenant disponible en double pompe pour EVO2200 et EVO2525 (sans levage)	EVO200/200T	2 733
VB408001	1 grand panier 350 x 285 x 135 - Pour EVO400/400T (dotation standard 2 paniers 158 x 285 x 135)	--	382
VB608002	1 grand panier pour EVO600 550 x 295 x 135	--	704
B0090100	Kit Barette de jonction pour mettre entre 2 friteuses sur coffre.	--	767
VB009007SA	Kit roulettes pour friteuses EVO	EVO200/200T	380
N SILOP-2	Armoire basse pour SILOFRIT-2 avec possibilité de rangement de vos bacs GN Dimensions L xP x H : 390 x 580 x 590 mm (pour une hauteur totale de 850 mm)	--	1 435
N LPE1	Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 1 relevage auto pour un petit panier	EVO200/200T	3 700
N LPE2	Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 2 relevage auto pour 2 petits paniers	EVO200/200T	4 548

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ÉLECTRONIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES



1. Corps de chauffe
2. Bulbe du thermostat très précis fixé au corps de chauffe
3. Cuve entièrement accessible, parois lisses, angles arrondis
4. Cône de vidange avec zone froide
5. Gros écoulement pour la vidange
6. Valentine - Computer (VC)
7. Tableau avec :
   - Interrupteur principal et signal lumineux
   - Thermostat de sécurité avec signal rouge et bouton de réarmement
8. Levier du robinet de vidange avec sécurité. Il actionne une vanne à bille facile à ouvrir et à fermer
9. Cavité pour le récipient de vidange avec filtre. Cette cavité est entièrement lisse, sans recoin, facile à tenir propre.
10. Paroi latérale doublée à l'intérieur
11. Pieds réglables en hauteur :
    - cuve 850 mm du sol, pieds = 100 mm.
    - cuve 900 mm du sol, pieds = 150 mm
12. Durant l'emploi de la friteuse, le couvercle est logé dans la porte.

POUR FRITEUSE ENCASTRÉE : Rajouter la lettre 'E' après le code de l'appareil.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

• Cuve emboutie d'une seule pièce inox 1,5 mm sans soudure, avec zone froide et cône de vidange, tous les angles arrondis • Corps de chauffe pivotant vers le haut, dégageant complètement la cuve • Cycle pour fondre la graisse (melt-cycle) • Boutons de commande protégés • Robinet de vidange à bille, avec sécurité • Régulateur électronique avec sonde fixée sur le corps de chauffe • Corps de chauffe tout inox et très long : ne brûle pas l'huile (maxi 250 °C en surface).

LE VALENTINE - COMPUTER (VC) CORRIGE AUTOMATIQUEMENT LE TEMPS DE CUISSON, EXEMPLES :



CONTENANCE PANIER :

Beaucoup de frites	→	Temps de cuisson prolongé
Peu de frites	→	Temps de cuisson diminué
Frites congelées	→	Temps de cuisson prolongé
Frites crues	→	Temps de cuisson diminué
Aliments humides	→	Temps de cuisson prolongé
A la mi-cuisson, alarme	→	Secouer le panier
Fin de cuisson, alarme en continu	→	Sortir le panier

LA CUISSON EST EN PERMANENCE ANALYSÉE ET CORRIGÉE, POUR OBTENIR UNE QUALITÉ PARFAITE DANS TOUTES LES CONDITIONS !

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
ÉLECTRONIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES

nosem® Valentine

- 4 CYCLES DE CUISSON PROGRAMMABLES
- CUVE EMBOUTIE D'UNE SEULE PIÈCE INOX 1,5 MM SANS SOUDURE

MODÈLE	CUVE (L)	PUISSANCE (KW)	PRODUCTION HORAIRE (KG)	PANIER L X P X H (MM)	RÉFÉRENCE PANIER	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
EVOC250	9-10	7,2	21-25	202 x 285 x 135	VB258001	250 x 600 x 850-900	40	6 063
EVOC250T		11	28-34					6 196
EVOC2200	2 x 7-8	14,4	38-46	(2x) 158 x 285 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	62	10 235
EVOC2200T		22	52-64					10 476
EVOC2525	2 x 9-10	14,4	42-50	(2x) 202 x 285 x 135	VB258001	500 x 600 x 850-900	68	10 689
EVOC2525T		22	56-68					10 951
EVOC400	15-18	14,4	38-46	(2x) 158 x 285 x 135	VB208001	400 x 600 x 850-900	53	8 322
EVOC400T		22	52-64					8 563
EVOC600 **	25-28	21,6	57-68	(2x) 255 x 285 x 135	VB608001	600 x 600 x 850-900	70	15 635



EVOC250 — EVOC2200 & EVOC2200T — EVOC2525 & EVOC2525T — EVOC400 & EVOC400T — EVOC600*

* *Disponible uniquement avec options levage, pompe et roulettes*

OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)

MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
VREL	Relevage automatique pour 1 petit panier - Réglage par minuterie électronique (maxi 59 mn). Dans le cas d'une friteuse équipée de 2 paniers, prévoir un levage par panier. Relevage synchronisé sur EVOC400/600	2 023
VFIL	Filtrage de l'huile avec pompe de recyclage + microfiltre tous modèles Un filtrage par friteuse	2 733
VB408001	1 grand panier 350 x 285 x 135 Pour EVOC400/400T (dotation standard 2 paniers 158 x 285 x 135)	382
B0090100	Kit Barette de jonction pour mettre entre 2 friteuses sur coffre	767
VB009007SA	Kit roulettes pour friteuses EVO	380
N LPEC1	Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 1 relevage auto pour un petit panier	4 095
N LPEC2	Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 2 relevage auto pour 2 petits paniers	5 054

Grille à poisson disponible pour EVO2200, EVO2200 , EVO2525 ET EVO2525T. Plus d'infos nous contacter.

FRITEUSES ALPINA 300
AVEC RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

NOUVEAUTÉ

■ RÉGULATION ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE +/-1° C ■ VERSION TURBO POUR LES ALIMENTS SURGELÉS ■ ZONE FROIDE SOUS LE CORPS DE CHAUFFE ■ NOUVELLE DIMENSION : CUVE DE 12,5 L POUR SEULEMENT 300 MM DE LARGE

3 ans pièces GARANTIE

5 ans résistances GARANTIE





CORPS DE CHAUFFE **PIVOTANT FACILITANT LE NETTOYAGE DE LA CUVE.**



RÉGULATION ÉLECTRONIQUE DE TEMPÉRATURE +/-1° C AVEC **MINUTERIE À RÉPÉTITION.**



ROULETTES D'ORIGINE **POUR UNE MEILLEURE FLEXIBILITÉ.**

FRITEUSES ALPINA 300

• **Régulation électronique de température +/-1° C :** Facile et précise pour une optimisation de la cuisson et du rendement, quelle que soit la quantité • Raccordement pour optimisation d'énergie incorporé selon DIN 18875 (Sicotronic) • Zone froide sous le corps de chauffe • Mode nettoyage incorporé qui fait bouillir l'eau à 95°C • Version ECO & TURBO idéal pour frites et aliments surgelés • Roulettes de série

MODÈLE	FILTRAGE ET POMPE À HUILE	RELEVAGE AUTO DES PANIERS	CUVE (L)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX € HT
ALP300ECO	--	--	12,5	11	300 x 600 x 850/900	400V/3/N	45	6 241
ALP300TURBO	--	--		15				6 989
ALP300P	●	--		11				7 633
ALP300TP	●	--		15				7 991
ALP300LP	●	●		11				8 401
ALP300TLP	●	●		15				8 759

NOUVEAUTÉ

CUISEURS À PÂTES LIGURIA
COMPACT ET PERFORMANT

■ CUISEUR COMPACT ET PERFORMANT ■ ROBINET DE VIDANGE EN FAÇADE

3 ans pièces GARANTIE

5 ans résistances GARANTIE





CORPS DE CHAUFFE
PIVOTANT FACILITANT LE NETTOYAGE DE LA CUVE.



RACCORDEMENT POSSIBLE À UNE **ARRIVÉE D'EAU AVEC ROBINET DE DOSAGE.**



COMMANDE
SIMPLE ET EFFICACE.



V378921
Dotation de base :
4 paniers ronds

CUISEURS À PÂTES LIGURIA

• Construction entièrement en acier inoxydable, solide et durable • Robinet de vidange en façade • Livré avec 4 paniers ronds perforés, Ø140 mm profondeur 210 mm, avec poignées (capacité unitaire 400 g environ).

MODÈLE	CUVE (L)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX € HT
LIGT03A	20	4,5	344 x 575 x 315	400V/3/N	17	2 785
LIGT03M		2,9		230V/1/N		2 785

ACCESSOIRES

MODÈLE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
V378621	2 paniers rectangulaires inox Dimensions L xP x H : 140 x 280 x 210 mm	246
V395101	7 petits paniers inox Dimensions L xP x H : 128 x 90 x 210 mm	113
SILOP-2	Armoire basse pour cuiseur à pâtes avec possibilité de rangement de vos bacs GN Dimensions L xP x H : 390 x 580 x 590 mm (pour une hauteur totale de 850 mm)	1 435



V378621



V395101



SILOP-2

nosem® moduline

REMISE EN TEMPÉRATURE & MAINTIEN AU CHAUD

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRS

389 4, 6 et 9 niveaux GN 2/3
389 7 et 10 niveaux GN 1/1
389 10 et 12 niveaux GN 2/1

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRO

392 6, 10 et 14 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400
393 7, 10 et 14 niveaux GN 2/1
394 Options et accessoires pour GN 1/1, GN 2/1 ou 600 x 400

CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRT

397 6, 10 et 16 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400
398 10 et 16 niveaux GN 2/1

MAINTIEN AU CHAUD

ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 ET GN 2/1 - SÉRIES HSH / HSW

400 Armoires pour 3 et 5 bacs GN 1/1
400 Armoire pour 5 bacs GN 2/1 ou 10 bacs GN 1/1
400 Tiroirs pour 1, 2 et 3 bacs GN 1/1
401 Options chassis à roulettes

CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 OU GN 2/1 - SÉRIE HHT

402 Chariots de 8 bacs GN 1/1 à 16 bacs GN 2/1 ou 32 bacs GN 1/1

CUISSON LENTE

FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE - SÉRIES CSC / CSD / CHC

405 Fours à commandes électroniques
407 Fours à écran tactile avec programmateur

CUISSON VAPEUR

FOUR POUR CUISSON VAPEUR À PRESSION - SÉRIE CVE

409 Cuiseur à vapeur 3 niveaux GN 1/1



REMISE & MAINTIEN

EN TEMPÉRATURE

nosem® moduline

REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

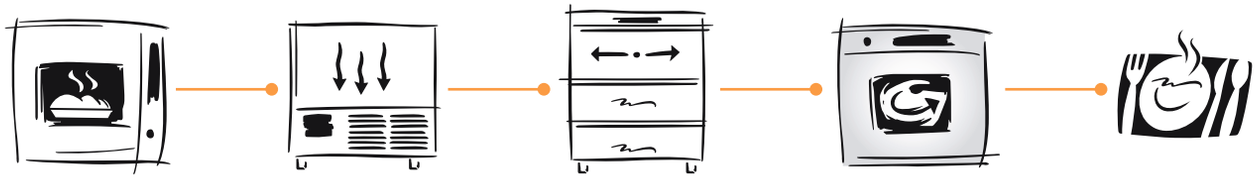
FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - *SÉRIE RRS*



POIGNÉE DE LA **PORTE AVEC FERMETURE À DÉCLIC.**

PIEDS **DE SÉRIE.**

PROCESSUS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



CUISSON → REFROIDISSEMENT → MAINTIEN FROID → REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD → SERVICE

IDEAL POUR

CUISINES D'HÔTELS ET RESTAURANTS	Plats toujours prêts même en cas d'arrivées imprévues
SERVICES D'HÔPITAUX	Manipulation minimum des ingrédients, processus rapides, plats plus sains
CUISINES SATELLITES	Pour opérer à n'importe quel endroit et faciliter les transferts
COLLECTIVITÉS	Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage • Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistance blindée • Poignée de la porte avec fermeture à déclic • Pieds réglables • Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

• Chauffage ventilé • Contrôle du temps électromécanique • Commandes simplifiées d'utilisation intuitive • Températures d'exercice 30°C -160°C • Event humidité • Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air • Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte • Sonnerie de fin de cycle • chambre avec thermostat de sécurité.

REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - *SÉRIE RRS*

nosem® moduline

■ COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE ■ CHAUFFAGE VENTILÉ
■ SONNERIE DE FIN DE CYCLE ■ EVENT HUMIDITÉ



Un contrôle mécanique simplifié (sans humidificateur) :

1. Réglage du temps de remise en température
2. Réglage de la température
3. Interrupteur général de mise sous tension

MODÈLE	COMMANDES	NIVEAUX (PAS DE 75 MM)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
4, 6 ET 9 NIVEAUX *GN 2/3*							
RRS040C	Mécaniques	4 x GN 2/3	3,2	230 / 1 / T	650 x 625 x 575	45	2 621
RRS060C		6 x GN 2/3			650 x 625 x 650	52	2 889
RRS090C		9 x GN 2/3	6,5	400 / 3 /N / T	650 x 625 x 875	60	3 428
7 ET 10 NIVEAUX *GN 1/1*							
RRS071C	Mécaniques	7 x GN 1/1	6,2	400 / 3 / N / T	825 x 655 x 725	70	3 629
RRS101C		10 x GN 1/1	12,5		825 x 655 x 950	90	4 019
10 ET 12 NIVEAUX *GN 2/1*							
RRS102C	Mécaniques	10 x GN 2/1	16	400 / 3 / N / T	945 x 860 x 950	102	4 636
RRS122C		12 x GN 2/1			945 x 860 x 1100	110	5 307


RRS060C


RRS101C


RRS122C

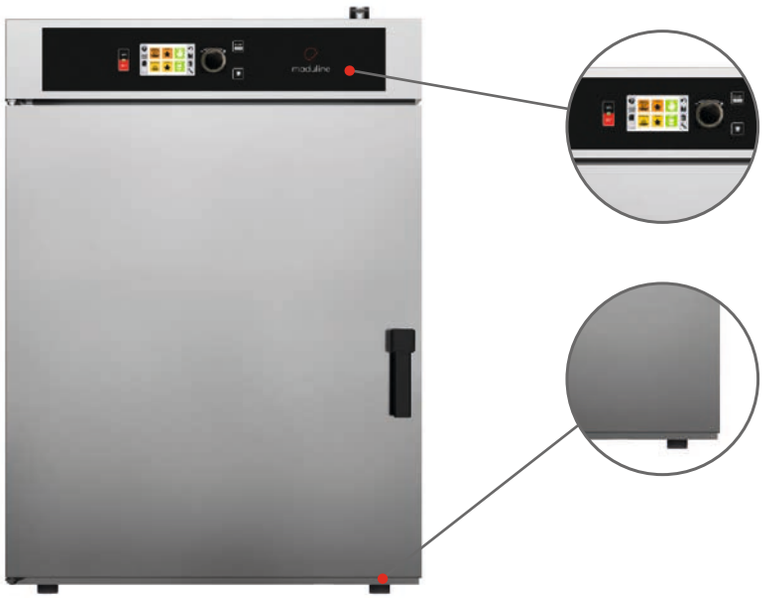
SUPPORTS



MODÈLE	POUR FOURS	PRIX € HT
ABS023	RRS040C - RRS060C - RRS090C	403
ABS011	RRS071C - RRS101C	433
ABS021	RRS102C - RRS122C	486

REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - *SÉRIE RRO*



COMMANDES SIMPLIFIÉES **D'UTILISATION INTUITIVE.**

PIEDS **RÉGLABLES.**

PROCESSUS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



CUISSON → REFROIDISSEMENT → MAINTIEN FROID → REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD → SERVICE

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Enceinte étanche à angles arrondis • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage • Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage • Chauffage ventilé par résistances blindées • Poignée de la porte avec fermeture à déclic • Pieds réglables • Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

• Contrôle du temps, de la température et de l'humidité (suivant les modèles) : ***VERSION C :*** Électromécanique avec humidificateur - ***VERSION D :*** Électromécanique avec humidificateur et affichage digital - ***VERSION E :*** Électronique avec LCD tactile 3,4" • Commandes simplifiées d'utilisation intuitive • Températures de fonctionnement de +30°C / +160°C • Event manuel pour l'excès de production d'humidité • Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air • Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte • Sonnerie de fin de cycle • Chambre avec thermostat de sécurité • Réserve d'eau incorporée • Glissières amovibles • Minuterie pour démarrage différé (versions D et E).

REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - *SÉRIE RRO*

nosem® moduline

IDEAL POUR

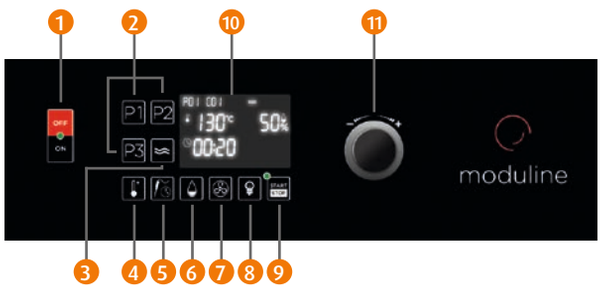
CUISINES D'HÔTELS ET RESTAURANTS	Plats toujours prêts même en cas d'arrivées imprévues
SERVICES D'HÔPITAUX	Manipulation minimum des ingrédients, processus rapides, plats plus sains
CUISINES SATELLITES	Pour opérer à n'importe quel endroit et faciliter les transferts
COLLECTIVITÉS	Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

VERSION C - ELECTROMÉCANIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR



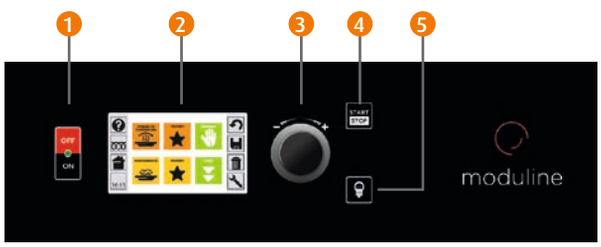
1. *Interrupteur général*
2. *Bouton de réglage de température*
3. *Bouton de réglage du temps*
4. *Bouton de réglage de l'humidité*

VERSION D - *ELECTRONIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR* ET AFFICHAGE DIGITAL



1. *Interrupteur général*
2. *Touche programmes prétéléchargés*
3. *Touche programme de maintien*
4. *Température de l'enceinte*
5. *Touche temps / sonde*
6. *Touche humidité*
7. *Touche vitesse ventilateur (optionnel)*
8. *Touche éclairage enceinte*
9. *Touche START / STOP*
10. *Écran*
11. *Bouton de règlage*

VERSION E - ELECTRONIQUE AVEC ÉCRAN TACTILE LCD 3,4"



1. *Interrupteur général*
2. *Écran tactile*
3. *Bouton de réglage et «ENTER» de sélection*
4. *Touche START / STOP*
5. *Touche éclairage enceinte*

nosem moduline

REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

6, 10 ET 14 NIVEAUX - GN 1/1 OU 600 X 400 - AU PAS DE 75 MM

- SÉRIE RRO

■ COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE
■ CHAUFFAGE VENTILÉ PAR RÉSISTANCES BLINDÉES ■ SONNERIE DE FIN DE CYCLE
■ LA GAMME RRO PEUT SE RACCORDER À UNE ARRIVÉE D'EAU

6, 10 ET 14 NIVEAUX - GN 1/1 OU 600 X 400 *AU PAS DE 75 MM*

MODÈLE	COMMANDES	HUMIDIFICATEUR	NB ASSIETTES (Ø 230 À 260 MM)	BACS GN	NOMBRES DE RATIONNAIRES	PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
6 NIVEAUX *GN 1/1 OU 600 X 400 (SUR COMMANDE UNIQUEMENT)*									
RRO061C	Électromécaniques	Oui	12	12 bacs GN 1/2	50/85 *	6,2	800 x 710 x 855	67	4 423
RRO061D	Électroniques								4 905
RRO061E	Écran tactile								5 518
10 NIVEAUX *GN 1/1 OU 600 X 400 (SUR COMMANDE UNIQUEMENT)*									
RRO101C	Électromécaniques	Oui	20	20 bacs GN 1/2	80/130 *	12,5	800 x 710 x 1155	90	5 258
RRO101D	Électroniques								5 740
RRO101E	Écran tactile								6 353
14 NIVEAUX *GN 1/1 OU 600 X 400 (SUR COMMANDE UNIQUEMENT)*									
RRO141C	Électromécaniques	Oui	28	28 bacs GN 1/2	115/185 *	16	800 x 710 x 1650	121	6 471
RRO141D	Électroniques								6 954
RRO141E	Écran tactile								7 554

** valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.*

D'autres modèles disponibles sur demande : 5,8,11 GN 1/1 et 6,8,11 GN 2/1


RRO061E


RRO101E


RRO141E

SUPPORTS POUR FOURS 6 À 10 NIVEAUX



MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ABA011	790 X 645 X 840	9	444

ÉCHELLES GN 1/1 DE SÉRIE.
POUR LES OPTIONS, VOIR PAGE 394, STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 1/1 OU 600 X 400

REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

7, 10 ET 14 NIVEAUX GN 2/1 - AU PAS DE 75 MM

- SÉRIE RRO

nosem® moduline

- COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE
- CHAUFFAGE VENTILÉ PAR RÉSISTANCES BLINDÉES
- SONNERIE DE FIN DE CYCLE
- LA GAMME RRO PEUT SE RACCORDER À UNE ARRIVÉE D'EAU

7, 10 ET 14 NIVEAUX GN 2/1 *AU PAS DE 75 MM*

MODÈLE	COMMANDES	HUMIDIFICATEUR	NB ASSIETTES (Ø 230 À 260 MM)	BACS GN	NOMBRES DE RATIONNAIRES	PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
7 NIVEAUX *GN 2/1*									
RRO072C	Électromécaniques	Oui	28	28 bacs GN 1/2	110/170 *	12,5	860 x 860 x 935	88	5 492
RRO072D	Électroniques								6 014
RRO072E	Écran tactile								6 653
10 NIVEAUX *GN 2/1*									
RRO102C	Électromécaniques	Oui	40	40 bacs GN 1/2	155/240 *	16	860 x 860 x 1155	102	6 366
RRO102D	Électroniques								6 888
RRO102E	Écran tactile								7 528
14 NIVEAUX *GN 2/1*									
RRO142C	Électromécaniques	Oui	56	56 bacs GN 1/2	215/330 *	23	860 x 860 x 1650	141	8 193
RRO142D	Électroniques								8 715
RRO142E	Écran tactile								9 354

** valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.*



RRO072E



RRO102E



RRO142E

SUPPORTS POUR FOURS 7 À 10 NIVEAUX



MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ABA021	850 X 795 X 840	10	444

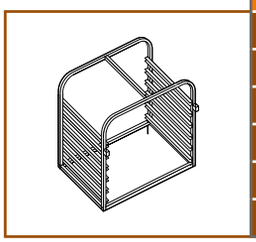
ÉCHELLES GN 1/1 DE SÉRIE.
POUR LES OPTIONS, VOIR PAGE 394, STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 1/1 OU 600 X 400

nosem moduline

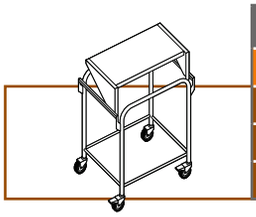
REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

OPTIONS ET ACCESSOIRES

STRUCTURES PORTE-GRILLES ET CHARIOTS POUR FOURS GN 1/1 OU 600 X 400

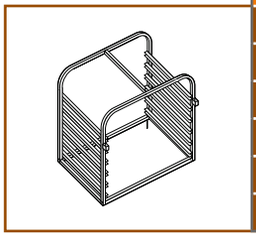


MODÈLE	POUR FOURS	NIVEAU NB	NIVEAU PAS (MM)	PRIX € HT
STRUCTURES PORTE-GRILLES GN 1/1				
AST051	RRO061	5	85	457
AST061		6	65	457
AST081	RRO101	8	85	535
AST101		10	65	535
AST111	RRO141	11	85	887
AST141		14	65	887
STRUCTURES PORTE-GRILLES 600 X 400				
ASP051	RRO061	5	85	457
ASP061		6	65	457
ASP081	RRO101	8	85	535
ASP101		10	65	535
ASP111	RRO141	11	85	887
ASP141		14	65	887

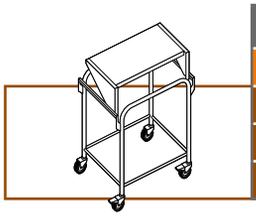


MODÈLE	DESCRIPTION	POUR FOURS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CHARIOTS PORTE STRUCTURE				
ACS011	Chariot à plateau fixe	RRO061 - RRO101	740 x 520 x 1060	952
ACR011	Chariot à plateau amovible			1 135
ACS141	Chariot à plateau	RRO141	625 x 610 x 1290	1 487

STRUCTURES PORTE-GRILLES ET CHARIOTS POUR FOURS GN 2/1

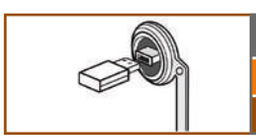


MODÈLE	NIVEAUX (NB)	ESPACEMENT NIVEAUX (MM)	POUR FOURS	PRIX € HT
STRUCTURES PORTE-GRILLES GN 2/1				
AST062	6	85	RRO072	952
AST072	7	65		952
AST082	8	85	RRO102	991
AST102	10	65		991
AST112	11	85	RRO142	1 265
AST142	14	65		1 265



MODÈLE	DESCRIPTION	POUR FOURS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CHARIOTS PORTE STRUCTURE				
ACS021	Chariot à plateau fixe	RRO072 - RRO102	790 x 650 x 1060	1 109
ACR021	Chariot à plateau amovible			1 279
ACS142	Chariot à plateau	RRO142	675 x 820 x 1290	1 800

OPTIONS POUR MODÈLES ÉLECTRONIQUES UNIQUEMENT



MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
SONDE À COEUR		
ASC00S	Raccordement en façade	250

MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
PORT USB - POUR MODÈLES VERSIONS D & E		
AUS00X	Pour sauvegarde données HACCP	104

OPTIONS POUR TOUS MODÈLES



MODÈLE	DESCRIPTION	PRIX € HT
INVERSION DE PORTE		
APSRRO	Porte ferrée à droite	217
ROULETTES		
ARRF04X	4 roulettes dont 2 avec frein	209

MODÈLE	POUR	PRIX € HT
PANIERS EN FIL INOX POUR FRITES		
AFC011	GN 1/1	114
AFC021	GN 2/1	248

Autres options : Porte en verre, réservoir d'eau, Climachef (Contrôle automatique de l'humidité pour fours série E). Nous Consulter.

REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - *SÉRIE RRT*





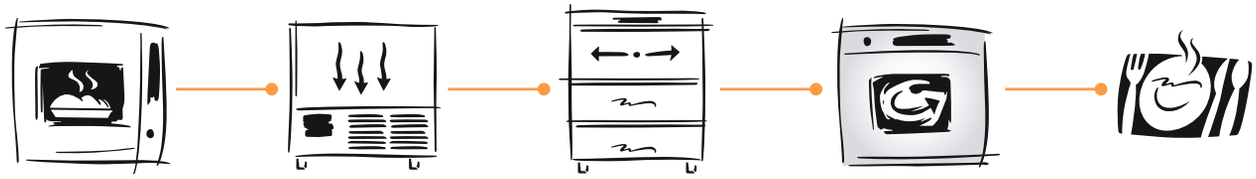
COMMANDES SIMPLIFIÉES **D'UTILISATION INTUITIVE.**



POIGNÉE **ERGONOMIQUE DE DÉPLACEMENT.**

DOTATION	- SUPPORTS DES GRILLES GN1/1 OU 600 X 400

PROCESSUS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



CUISSON → REFROIDISSEMENT → MAINTIEN FROID → REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD → SERVICE

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis • Bords butoirs en plastique • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage • Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage • Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées • Poignée de la porte avec fermeture à déclic • Quatre roulettes ø 125 mm dont 2 avec frein • Poignée ergonomique de déplacement • Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance • Alimentation tri 400 V +N + T.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

VERSION C : Électromécanique avec humidificateur
VERSION D : Électromécanique avec humidificateur et affichage digital
VERSION E : Électronique avec LCD tactile 3,4"
• Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
• Températures d'exercice 30°C - 160°C • Event manuel pour l'excès de production d'humidité • Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air • Réservoir d'eau incorporé • Sonnerie de fin de cycle • Chambre avec thermostat de sécurité • Glisssières amovibles • Minuterie pour démarrage différé (versions D et E).

OPTIONS ET ACCESSOIRES

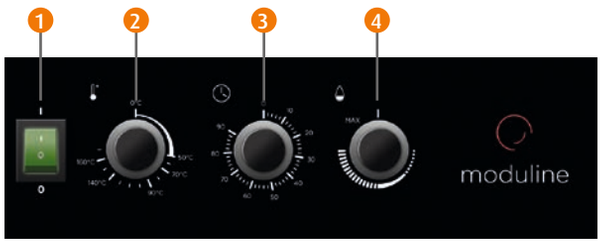
• Sonde à coeur seulement pour versions D et E • Contrôle automatique de l'hygrométrie dans l'enceinte, système climachef seulement pour versions D et E • Paniers porte-assiettes • Port USB pour sauvegarde des données HACCP seulement pour versions D et E.

nosem moduline

REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

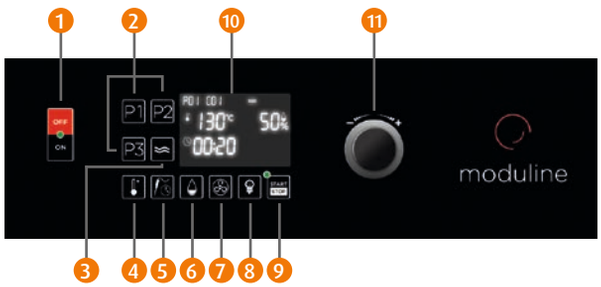
CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - *SÉRIE RRT*

VERSION C - ELECTROMÉCANIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR



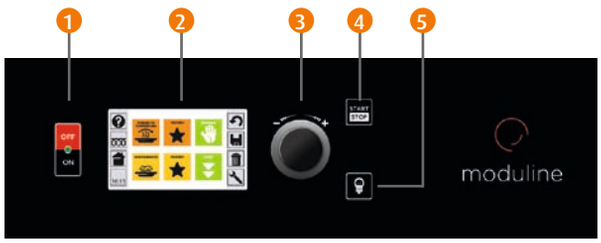
1. *Interrupteur général*
2. *Bouton de réglage de température*
3. *Bouton de réglage du temps*
4. *Bouton de réglage de l'humidité*

VERSION D - *ELECTRONIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR* ET AFFICHAGE DIGITAL



1. *Interrupteur général*
2. *Touche programmes prétéléchargés*
3. *Touche programme de maintien*
4. *Température de l'enceinte*
5. *Touche temps / sonde*
6. *Touche humidité*
7. *Touche vitesse ventilateur (optionnel)*
8. *Touche éclairage enceinte*
9. *Touche START / STOP*
10. *Écran*
11. *Bouton de règlage*

VERSION E - ELECTRONIQUE AVEC ÉCRAN TACTILE LCD 3,4"



1. *Interrupteur général*
2. *Écran tactile*
3. *Bouton de réglage et «ENTER» de sélection*
4. *Touche START / STOP*
5. *Touche éclairage enceinte*

MODÈLES GN 1/1 OU 600 X 400	MODÈLES GN 1/1 ET GN 2/1
RRT106 : 6 NIVEAUX	**RRT112** : 20 / 10 NIVEAUX
RRT101 : 10 NIVEAUX	**RRT153** : 32 / 16 NIVEAUX
RRT161 : 14 NIVEAUX	**RRT162** : 16 NIVEAUX GN 2/1



REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

CHARIOTS GN 1/1 OU 600 X 400 - *SÉRIE RRT*

nosem® moduline

■ COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE ■ BORDS BUTOIRS EN PLASTIQUE ■ SONNERIE DE FIN DE CYCLE ■ RÉSERVE D'EAU INCORPORÉ

MODÈLE	COMMANDES	HUMIDIFICATEUR	NIVEAUX	NOMBRES DE RATIONNAIRES	PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
*CHARIOTS - **6 NIVEAUX** - GN 1/1 OU 600 X 400 (À PRÉCISER À LA COMMANDE)*								
RRT061C	Électromécaniques	Oui	6 (pas de 78 mm)	50/85 *	3,2	890 x 815 x 1010	77	4 592
RRT061D	Électroniques							5 075
RRT061E	Écran tactile							5 675
*CHARIOTS - **10 NIVEAUX** - GN 1/1 OU 600 X 400 (À PRÉCISER À LA COMMANDE)*								
RRT101C	Électromécaniques	Oui	10 (pas de 76 mm)	80/130 *	6,5	890 x 815 x 1310	102	5 258
RRT101D	Électroniques							5 740
RRT101E	Écran tactile							6 353
*CHARIOTS - **16 NIVEAUX** - GN 1/1 OU 600 X 400 (À PRÉCISER À LA COMMANDE)*								
RRT161C	Électromécaniques	Oui	16 (pas de 72 mm)	130/210 *	6,5	890 x 815 x 1820	135	7 280
RRT161D	Électroniques							7 762
RRT161E	Écran tactile							8 362

** valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.*

D'autres modèles disponibles sur demande : 5 et 8 GN 1/1



RRT061E — RRT161E — RRT161E

OPTIONS POUR VERSIONS «D» ET «E» UNIQUEMENT

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SONDE À COEUR		
ASC00S	Raccordement en façade	250
PORT USB		
AUS00X	Pour sauvegarde données HACCP	104

Autres options : Climachef (Contrôle automatique de l'humidité pour fours série E). Nous Consulter.

nosem moduline

REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

CHARIOTS GN 1/1 ET GN 2/1 - *SÉRIE RRT*

■ COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE ■ BORDS BUTOIRS EN PLASTIQUE ■ SONNERIE DE FIN DE CYCLE ■ RÉSERVE D'EAU INCORPORÉ

MODÈLE	COMMANDES	HUMIDIFICATEUR	NIVEAUX GN 2/1	NIVEAUX GN 1/1	NOMBRES DE RATIONNAIRES	PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHARIOTS - **20 x GN 1/1 & 10 x GN 2/1**									
RRT112C	Électromécaniques	Oui	10 (pas de 76 mm)	20 (pas de 76 mm)	155/240 *	6,5	1010 x 855 x 1130	107	6 588
RRT112D	Électroniques								7 071
RRT112E	Écran tactile								7 684
CHARIOTS - **32 x GN 1/1 & 16 x GN 2/1**									
RRT153C	Électromécaniques	Oui	16 (pas de 72 mm)	32 (pas de 72 mm)	250/380 *	9,6	1010 x 855 x 1680	143	8 284
RRT153D	Électroniques								8 767
RRT153E	Écran tactile								9 367
CHARIOTS - **16 x GN 2/1**									
RRT162C	Électromécaniques	Oui	16 (pas de 88 mm)	--	1250/380 *	9,6	950 x 965 x 1920	170	7 815
RRT162D	Électroniques								8 297
RRT162E	Écran tactile								8 897

* *valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.*


RRT112E


RRT153E

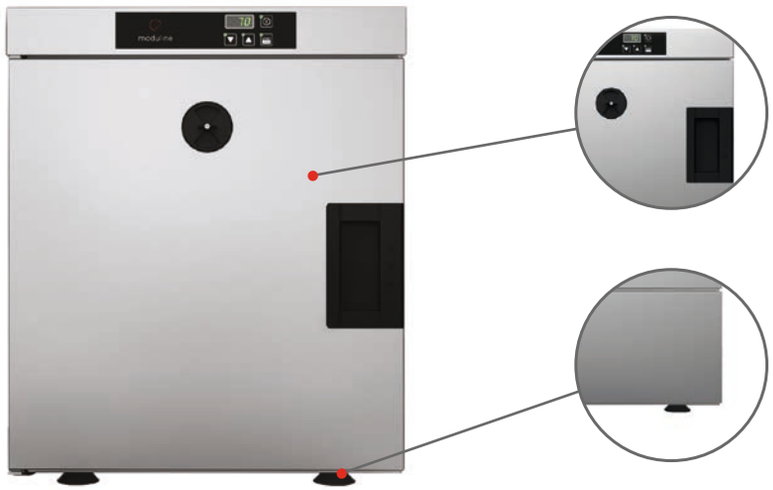

RRT162E

OPTIONS POUR VERSIONS «D» ET «E» UNIQUEMENT

MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SONDE À COEUR		
ASC00S	Raccordement en façade	250
PORT USB		
AUS00X	Pour sauvegarde données HACCP	104

Autres options : Climachef (Contrôle automatique de l'humidité pour fours série E). Nous Consulter.

ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BAC GN 1/1 ET GN 2/1 - *SÉRIES HSH ET HSW*



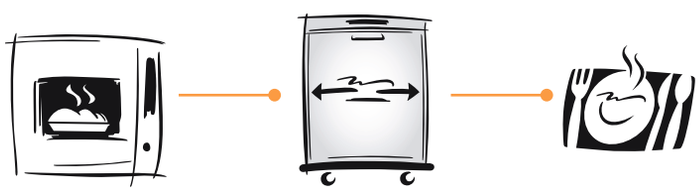
PORTE RÉVERSIBLE EN OPTION *(MODÈLES AVEC PORTE)*

PIEDS **À VENTOUSE**

IDEAL POUR

RESTAURATION COMMERCIALE	Permet de faire du maintien au chaud pour un service en toute sérénité
ÉCOLES ET HÔPITAUX	Plats toujours servis à la bonne température, tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques naturelles, même sur plusieurs services et pour un grand nombre de personnes, dans des pièces différentes et distantes
BANQUETING	Les modèles sur roues permettent la liberté maximale de déplacement, où l'on veut et lorsque cela est nécessaire
SELF SERVICE	Un approvisionnement prêt et chaud toujours à la disposition, une réserve simple et rapide
COLLECTIVITÉS	Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

PROCESSUS DE MAINTIEN AU CHAUD



CUISSON → MAINTIEN DE LA CHALEUR → SERVICE

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Coulisseaux de tiroirs inox (modèles à tiroirs) • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Chauffage statique de l'enceinte obtenu à l'aide de résistances à fil de basses consommation qui enveloppent entièrement l'enceinte • Portables • Alimentation mono 230 V + T.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

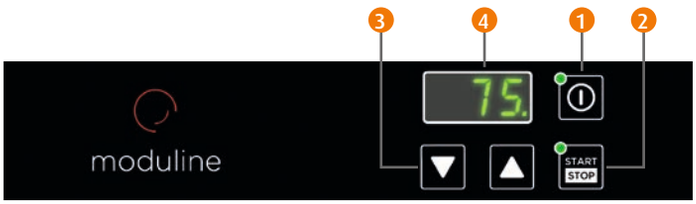
• Contrôle électronique du temps, de la température • Température d'exercice réglable de 30°c à 120°c • 2 évents réglables d'évacuation de l'humidité, sur la porte et sur la paroi du fond de l'enceinte • Superposables • Encastrable (à préciser à la commande) • Porte réversible (modèles avec porte) • pieds à ventouse • poignées de transports latérales • Thermostat de sécurité.

MAINTIEN AU CHAUD

ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BAC GN 1/1 ET GN 2/1 - *SÉRIES HSH ET HSW*

■ CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE ■ 1 OU 2 ÉVENTS RÉGLABLES D'ÉVACUATION DE L'HUMIDITÉ, SUR LA PORTE ET SUR LA PAROI DU FOND DE L'ENCEINTE

PANNEAU DE CONTRÔLE HSH - HSW



1. *Interrupteur général*
2. *Touche START / STOP*
3. *Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre*
4. *Affichage numérique*

MODÈLE	CAPACITÉ (PAS DE 70 MM)	PUISSANCE (MONO 230 V+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ARMOIRES DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 ET GN 2/1					
HSH031E	3 bacs GN 1/1	0,7	450 x 635 x 405	22	2 257
HSH051E	5 bacs GN 1/1	1	450 x 635 x 555	27	2 492
HSH052E	5 bacs GN 2/1 ou 10 GN 1/1	1,5	655 x 755 x 555	37	2 961
TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 - *INTRODUCTION DU PLATEAU CÔTÉ LARGE*					
HSW011E	1 bac GN 1/1 prof. 150 mm	0,7	660 x 585 x 300	31	2 544
HSW012E	2 bacs GN 1/1 prof. 150 mm	1	660 x 585 x 510	48	3 092
HSW013E	3 bacs GN 1/1 prof. 150 mm		660 x 585 x 720	67	3 718

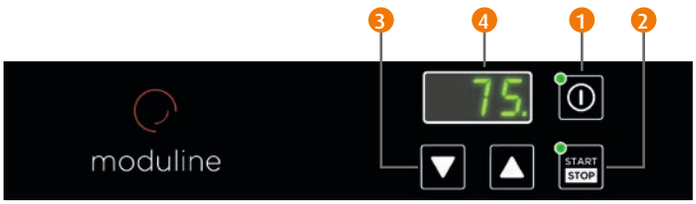


RETROUVEZ TOUS NOS
CHÂSSIS À ROULETTE
(SUR LA PAGE SUIVANTE)



■ CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE ■ 1 OU 2 ÉVENTS RÉGLABLES D'ÉVACUATION DE L'HUMIDITÉ, SUR LA PORTE ET SUR LA PAROI DU FOND DE L'ENCEINTE

PANNEAU DE CONTRÔLE HSH - HSW



1. *Interrupteur général*
2. *Touche START / STOP*
3. *Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre*
4. *Affichage numérique*

MODÈLE	CAPACITÉ (PAS DE 70 MM)	PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 - *INTRODUCTION DU PLATEAU CÔTÉ ÉTROIT*					
HSW001E	1 bac GN 1/1 prof. 150 mm	0,7	450 x 650 x 300	22	2 687
HSW002E	2 bacs GN 1/1 prof. 150 mm	1	450 x 650 x 510	40	3 353
HSW003E	3 bacs GN 1/1 prof. 150 mm		450 x 650 x 720	60	4 101



OPTION

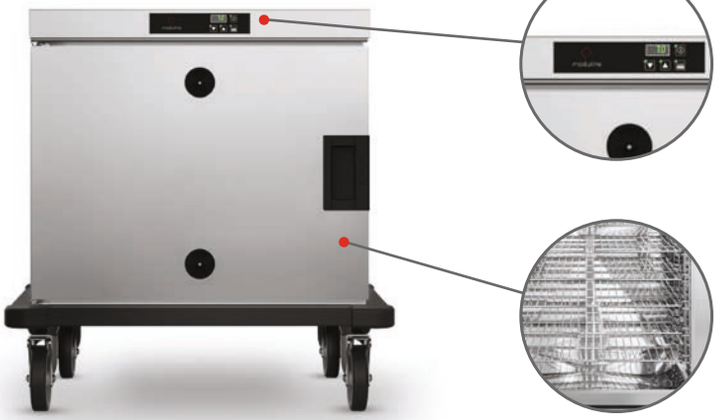


MODÈLE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
CHÂSSIS À ROULETTES *(4 ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN)*		
ATR001	HSH031E - HSH051E	339
ATR002	HSH052E	365
ATR003	HSW011E - HSW012E - HSW013E	365
ATR004	HSW001E - HSW002E - HSW003E	339

MAINTIEN AU CHAUD

CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 OU GN 2/1

- SÉRIE HHT



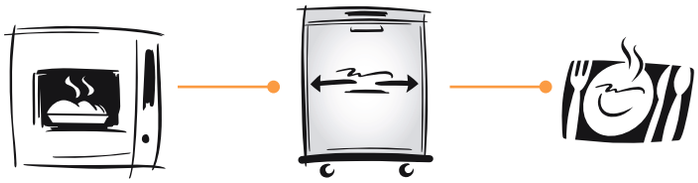
CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE **LA TEMPÉRATURE EXTRÊMEMENT INTUITIF.**

CHAMBRE CLOS ÉTANCHE AVEC **ANGLES ARRONDIS.**

IDEAL POUR

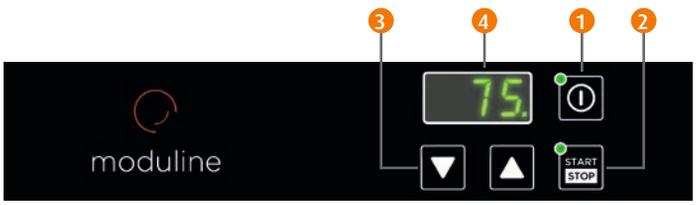
RESTAURATION COMMERCIALE	Permet de faire du maintien au chaud pour un service en toute sérénité
ÉCOLES ET HÔPITAUX	Plats toujours servis à la bonne température, tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques naturelles, même sur plusieurs services et pour un grand nombre de personnes, dans des pièces différentes et distantes
BANQUETING	Les modèles sur roues permettent la liberté maximale de déplacement, où l'on veut et lorsque cela est nécessaire
SELF SERVICE	Un approvisionnement prêt et chaud toujours à la disposition, une réserve simple et rapide
COLLECTIVITÉS	Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

PROCESSUS DE MAINTIEN AU CHAUD



CUISSON → MAINTIEN DE LA CHALEUR → SERVICE

PANNEAU DE CONTRÔLE HHT



1. *Interrupteur général*
2. *Touche START / STOP*
3. *Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre*
4. *Affichage numérique*

CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 OU GN 2/1

- SÉRIE HHT

nosem® moduline

- CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE EXTRÊMEMENT INTUITIF
- POIGNÉE ERGONOMIQUE LATÉRALE DE DÉPLACEMENT POUR UNE MOBILITÉ COMPLÈTE

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Chambre clos étanche avec angles arrondis • Bords butoirs en plastique • Calorîfugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Garnitures d'étanchéités en matériel alimentaire, très résistantes â la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Joint d'étanchéité de la porte en silicone facilement interchangeable et résistant aux températures élévées • Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage • chauffage statique de la chambre avec résistance à fil de basses consommation qui enveloppe entièrement la chambre • Poignées de la porte avec fermeture magnétique • Glissières facilement démontables et nettoyables • 4 roulettes dont deux avec frein et pare-chocs autour du périmètre • Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance • Alimentation mono 230 V +T.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

• Contrôle électronique du temps et de la température extrêmement intuitif • Température d'exercice réglable de 30°C à 120°C • Évents réglables d'évacuation de l'humidité, sur la porte et sur la paroi du fond de l'enceinte • Poignée ergonomique latérale de déplacement et de guidage pour une mobilité complète • Thermostat de sécurité • Cloisons extractibles GN.

MODÈLE	CAPACITÉ (PAS DE 75 MM)	INTRODUCTION PLATEAU DU CÔTÉ	PUISSANCE (MONO 230 V+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 ET GN 2/1						
HHT081E	8 bacs GN 1/1	LARGE	1	550 x 735 x 1010	46	3 927
● HHT161E	16 bacs GN 1/1		2	550 x 735 x 1760	88	6 092
HHT052E	5 bacs GN 2/1 ou 10 bacs GN 1/1	ÉTROIT	1,5	755 x 855 x 790	51	4 149
HHT082E	8 bacs GN 2/1 ou 16 bacs GN 1/1		1,5	755 x 855 x 1010	62	4 514
HHT162E	16 bacs GN 2/1 ou 32 bacs GN 1/1		3	765 x 845 x 1760	106	6 640
● HHT282E	8+8 bacs GN 2/1 ou 16+16 bacs GN 1/1		1,5 + 1,5	765 x 845 x 1760	111	7 606

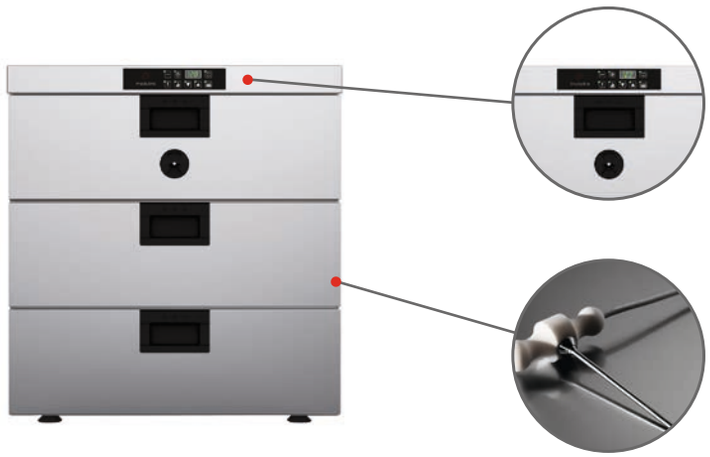
● *EXISTE AUSSI EN VERSION TRAVERSANTE*



CUISSON LENTE

FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE
COMMANDES ÉLECTRONIQUES - *SÉRIES CSC ET CSD*

■ PORTABLE ■ SONNERIE DE FIN DE CYCLE ■ CONÇU POUR ÊTRE EMPILÉ
■ CALORIFUGEAGE TOTAL AVEC DE LA LAINE DE ROCHE OU DE VERRE



COMMANDES SIMPLIFIÉES **D'UTILISATION INTUITIVE.**

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU TEMPS, *TEMPÉRATURE ET SONDE À COEUR.*

DOTATION	SONDE À COEUR & GLISSIÈRES AMOVIBLES GN 1/1

UNE CUISSON LENTE, DES AVANTAGES IMMÉDIATS

LE CHOIX D'UNE CUISSON LENTE AVEC LE SYSTÈME COOKINGCHEF GARANTIT :

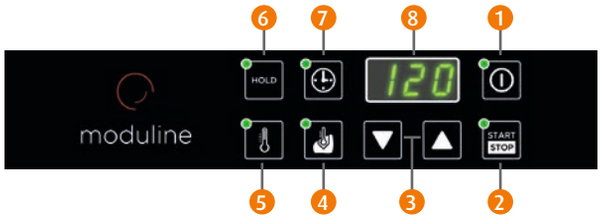
DES PERTES DE POIDS D'ENVIRON 10% ET UNE AUGMENTATION IMPORTANTE DU RENDEMENT DE LA VIANDE : ON GAGNE 7,5 KG DE PRODUIT TOUS LES 50 KG ! CONSOMMATION EN ÉNERGIE ÉLECTRIQUE TRÈS RÉDUITE, AVEC UNE DIMINUTION DE 25%, POSSIBILITÉ D'UTILISER AUSSI DES MORCEAUX FRAÎCHEMENT COUPÉS CHEZ LE BOUCHER ET DES COUPES MOINS NOBLES

RÉDUCTION DE LA MAIN D'OEUVRE (-35%) PUISQUE LA PRÉSENCE DE LA SONDE À COEUR PERMET UN CONTRÔLE MINUTIEUX ET SÛR DE LA CUISSON SANS QUE LE CHEF OU QUE LES OPÉRATEURS NE SOIENT OBLIGÉS DE SURVEILLER

AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES RÉSULTATS : LA VIANDE A PLUS DE GOÛT, ELLE EST PLUS TENDRE ET CUITE JUSTE CE QU'IL FAUT

MEILLEUR PROFIT ET SATISFACTION DES CLIENTS.

PANNEAU DE CONTRÔLE CSC



1. *Interrupteur général*
2. *Touche START / STOP*
3. *Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre*
4. *Contrôle par sonde à cœur*
5. *Réglage thermique*
6. *Fonction de maintien après la cuisson*
7. *Réglage du temps*
8. *Affichage numérique*

CUISSON LENTE

FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE
COMMANDES ÉLECTRONIQUES - *SÉRIES CSC ET CSD*

nosem moduline

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Portable • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistances à fil de basses consommations qui enveloppent entièrement la chambre • Alimentation mono 230 V + T.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

• Contrôle électronique du temps, température et sonde à coeur • Températures d'exercice 30°C /120°C • 2 évents réglables d'évacuation de l'humidité sur la porte et sur la paroi du fond de la chambre • Sonnerie de fin de cycle • Conçu pour être empilé • Porte réversible • Pieds à ventouse • Chambre avec thermostat de sécurité.

MODÈLE	CAPACITÉ	ESPACEMENT	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FOURS STATIQUES DE CUISSON LENTE AVEC SONDE À COEUR						
CSC031E	3 bacs GN 1/1	75 mm	0,7	450 x 635 x 405	22	2 583
CSC051E	5 bacs GN 1/1		1	450 x 635 x 555	27	2 818
CSC052E	5 bacs GN 2/1 ou 10 bacs GN 1/1		1,5	655 x 755 x 555	37	3 288
FOURS STATIQUES DE CUISSON LENTE AVEC SONDE À COEUR - **INTRODUCTION DU PLATEAU CÔTÉ LARGE**						
CSD011E	1 tiroir pour bac GN 1/1 prof. 150 mm	---	0,7	660 x 585 x 300	31	2 792
CSD012E	2 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm		1	660 x 585 x 510	48	3 327
CSD013E	3 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm		1	660 x 585 x 720	67	3 940



CSC031E | CSC051E | CSC052E | CSD011E | CSD012E | CSD013E

OPTION



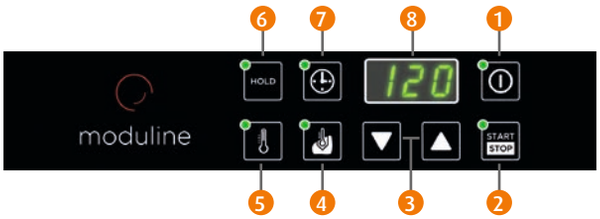
MODÈLE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
CHÂSSIS À ROULETTES *(4 ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN)*		
ATR001	CSC031E - CSC051E	339
ATR002	CSC052E	365
ATR003	CSD011E - CSD012E - CSD013E	365
ATR004	CSD001E - CSD002E - CSD003E	339

CUISSON LENTE

FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE
COMMANDES ÉLECTRONIQUES - *SÉRIES CSC ET CSD*

■ PORTABLE ■ SONNERIE DE FIN DE CYCLE ■ CONÇU POUR ÊTRE EMPILÉ
■ CALORIFUGEAGE TOTAL AVEC DE LA LAINE DE ROCHE OU DE VERRE

PANNEAU DE CONTRÔLE CSC



1. *interrupteur général*
2. *Touche START / STOP*
3. *Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre*
4. *Contrôle par sonde à cœur*
5. *Réglage thermique*
6. *Fonction de maintien après la cuisson*
7. *Réglage du temps*
8. *Affichage numérique*

MODÈLE	CAPACITÉ	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FOURS STATIQUES DE CUISSON LENTE AVEC SONDE À COEUR - **INTRODUCTION DU PLATEAU DU CÔTÉ ÉTROIT**					
CSD001E	1 tiroir pour bac GN 1/1 prof. 150 mm	0,7	460 x 650 x 300	22	2 922
CSD002E	2 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm	1	450 x 650 x 510	40	3 575
CSD003E	3 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm		450 x 650 x 720	60	4 305



OPTION



MODÈLE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
CHÂSSIS À ROULETTES *(4 ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN)*		
ATR001	CSC031E - CSC051E	339
ATR002	CSC052E	365
ATR003	CSD011E - CSD012E - CSD013E	365
ATR004	CSD001E - CSD002E - CSD003E	339

CUISSON LENTE

FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE
COMMANDES ÉCRAN TACTILE AVEC PROGRAMMATEUR - *SÉRIE CHC*

nosem® moduline

■ **CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU TEMPS, DE LA TEMPÉRATURE ET DE DELTA T AVEC ÉCRAN LCD**
■ **EXISTE AVEC FUMOIR** *(NOUS CONSULTER)*





20 PROGRAMMES *PRÉPROGRAMMÉS ET MODIFIABLES.*
(VOIR COMMANDES VERSION E EN PAGE 396)



CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU TEMPS, *TEMPÉRATURE ET SONDE À COEUR.*

DOTATION	- SONDE À COEUR & ÉCHELLES EXTRACTIBLES GN 1/1 ET GN 2/1

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistances à fil de basses consommations qui enveloppent entièrement la chambre • Poignées de la porte avec fermeture à déclic • 4 roulettes ø 150 mm dont 2 avec frein • Bords butoirs• Alimentation mono 230 V + T.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

• Contrôle électronique du temps, de la température et de Delta T avec LCD et 20 programmes préprogrammés et modifiables • Températures d'exercice 30°C / 160°C • Sonnerie de fin de cycle • Chambre avec thermostat de sécurité • Évacuation centrale dans l'enceinte pour faciliter le lavage et l'entretien.

MODÈLE	CAPACITÉ DE PRODUIT (KG)	CAPACITÉ GN 1/1	CAPACITÉ GN 2/1	PAS ENTRE NIVEAUX (MM)	PUISSANCE (MONO 230 V+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHC052E	46	10	5	75	3	805 x 895 x 945	80	6 797
CHC082E	55	16	8			805 x 895 x 1170	100	7 528
CHC282E	55 + 55	16 + 16	8 + 8		3 + 3	815 x 885 x 1995	164	14 582

PORT USB

RÉFÉRENCE	SPÉCIFICATION	PRIX € HT
AUS00X	Pour sauvegarde des données HACCP (chaque chambre)	104

nosem moduline

CUISSON VAPEUR À PRESSION
3 NIVEAUX GN 1/1 - *VERSION E*

NOUVEAUTÉ

■ IDÉAL POUR LA PASTEURISATION, LA STÉRILISATION, LA DÉCONGÉLATION ET LA CUISSON SOUS VIDE ■ CUISSON PLUS RAPIDE CONSERVANT INTACTS LES PRINCIPES NUTRITIONNELS ET LE GOÛT DES ALIMENTS



COMMANDES PROGRAMMABLE **AVEC ÉCRAN TACTILE 4,3".**

BAC DE RÉCUPÉRATION DES **CONDENSATS SOUS LA PORTE RÉGLABLES.**

DOTATION D'ORIGINE	- GLISSIÈRES GN 1/1 AMOVIBLES - SONDE À COEUR

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

• Chambre et boiler construits en acier inox AISI 316 • Isolement thermique de la chambre et du boiler en fibre de céramique • Joint de la porte en caoutchouc silicone résistant à la chaleur et au vieillissement • Glissières porte-plats amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage • Vidage central de la chambre pour faciliter les opérations de nettoyage et de lavage • Pieds réglables • Câblages et composants positionnés pour faciliter toute intervention de maintenance • Tiroir refermable pour la collecte de la condensation à l'ouverture de la porte.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

• Contrôle électronique programmable avec écran tactile 4,3" • Sonnerie de fin de cycle • Minuterie départ programmé • Contrôle de la pression avec des pressostats électroniques • Fonction de préchauffage et de maintien de la pression du boiler • Nettoyage automatique et programmable du boiler • Gestion électronique de la puissance du boiler • Système automatique de fermeture et d'ouverture de la porte • Système automatique de réduction de la pression dans la chambre • Température de fonctionnement 50°C - 122°C (1,2 bar max.).

NOUVEAUTÉ

CUISSON VAPEUR À PRESSION
3 NIVEAUX GN 1/1 - *VERSION E*

nosem® moduline

VERSION E - ELECTRONIQUE AVEC ÉCRAN TACTILE LCD 3,4"



Interrupteur général

Écran tactile

Bouton de réglage et «ENTER» de sélection

Touche START / STOP

Bouton d'ouverture de la porte

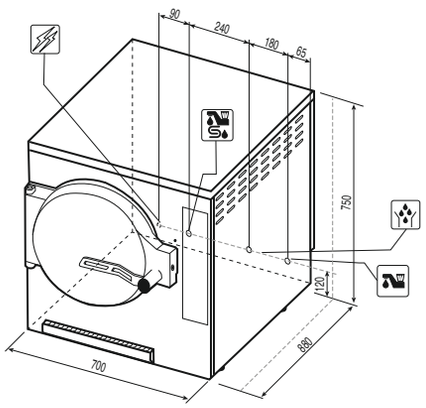


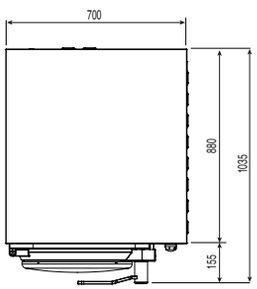
Entrée du câble d'alimentation électrique

Evacuation des liquides de l'enceinte

Arrivée d'eau adoucie

Arrivée d'eau





MODÈLE	CAPACITÉ PLAQUES	PAS ENTRE NIVEAUX (MM)	ALIMENTATION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CUISEUR VAPEUR - *3 NIVEAUX GN 1/1*							
CVE031E	3 x GN 1/1	80	TRI 400 V+N+T	15,5	700 x 880/1035 x 750	110	**16 764**

OPTIONS & ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	SPÉCIFICATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
AWF1100	Adoucisseur avec système de filtration	184 x 184 x 553	**1 161**
ABA031	Piètement avec étagère basse	680 x 730 x 900	**722**
ACA031	Support fermé avec structure porte-bacs et rangement filtre	680 x 730 x 900	**1 943**
AUS00X	Pour sauvegarde des données HACCP (chaque chambre)	--	**104**

nosem® INOX

TABLES

412 Tables de travail centrales ou adossées profondeur 600 et 700 mm

414 Tables du chef

MEUBLES DE RANGEMENT

415 Meubles de rangement centraux ou adossés

MEUBLES CHAUDS

416 Meubles chauds centraux ou adossés

PLONGES

417 Plonges 1 ou 2 bacs

418 Plonges laverie

419 Plonges pâtissières

ARMOIRES

420 Armoires hautes profondeur 500 mm

420 Armoire suspendue en coin hauteur 600 mm

PLACARDS MURAUX

420 Placards muraux profondeur 400 mm

ÉTAGÈRES MURALES

421 Étagères pleines

421 Étagères barreaudées

421 Accessoires de fixation

GRILLES ET BACS

422 Grilles inox - Plâterie pour fours - Bacs inox - Dimensions gastronormes

HYGIÈNE ET ENTRETIEN

423 Lave-mains avec dosseret acier inox - Armoire à stériliser - Poste de lavage des sols

424 Poubelle mobile inox - Support inox sacs poubelles - Désinsectiseurs électriques - Chariot porte casiers

425 Chariots 20 niveaux GN 1/1, GN 2/1 et 600 x 400 - Chariots porte assiettes Chariot niveau constant assiettes - Chariots de débarrassage

RAYONNAGES

426 Étagères structure Duralinox & étagères Polymère



INOX

nosem INOX

TABLES
TABLES DE TRAVAIL CENTRALES OU ADOSSÉES

■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
■ PIÈTEMENT TUBE CARRÉ DE 40 X 40 EN INOX AISI 441 AVEC PIEDS INOX RÉGLABLES



RÉALISATION EN
INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10.

BORDS TOMBÉS
DE 40 MM.





TABLES CENTRALES

• 4 bords tombés • Avec ou sans étagères • Profondeur 600 ou 700 mm.

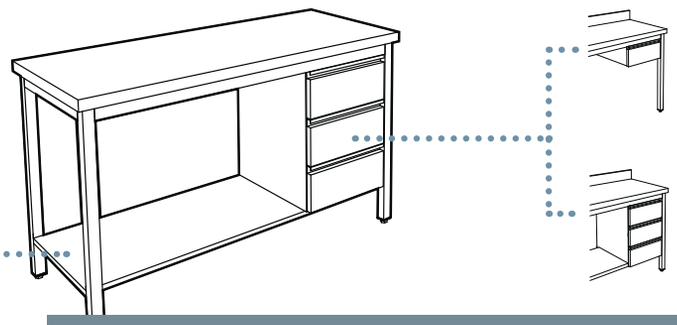
TABLES ADOSSÉES

• 3 bords tombés avec dosseret arrière de 85 mm • Avec ou sans étagères • Profondeur 600 ou 700 mm.

TABLES DE TRAVAIL CENTRALES OU ADOSSÉES

• Hauteur du plan de travail 900 mm • Tables adossées avec dosseret arrière hauteur 85 mm • Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement • Tables sur pieds livrées non montées • Blocs tiroirs en option • Tiroirs en inox amovible, montés sur glissières télescopiques en acier zingué et inox.

OPTIONS



• Étagère en soubassement

• Blocs 1 tiroir

• Blocs 3 tiroirs

L'OPTION BLOCS TIROIRS PEUT SE MONTER SUR TOUS LES MODÈLES & PEUT-ÊTRE PLACÉ À DROITE OU À GAUCHE MAIS ÉGALEMENT AU CENTRE

TABLES PROFONDEUR 600 & 700 MM

nosem® INOX

TABLES PROFONDEUR 600 MM

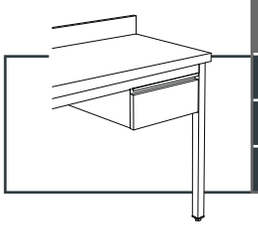
TABLES CENTRALES

--	SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE	
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
800	TTC608T	370	TTC608ET	398
1000	TTC610T	394	TTC610ET	437
1200	TTC612T	423	TTC612ET	495
1400	TTC614T	444	TTC614ET	552
1600	TTC616T	467	TTC616ET	610
1800	TTC618T	502	TTC618ET	668
2000	TTC620T	542	TTC620ET	727

TABLES ADOSSÉES

--	SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE	
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
800	TTA608T	412	TTA608ET	448
1000	TTA610T	440	TTA610ET	478
1200	TTA612T	469	TTA612ET	545
1400	TTA614T	489	TTA614ET	611
1600	TTA616T	528	TTA616ET	677
1800	TTA618T	576	TTA618ET	743
2000	TTA620T	625	TTA620ET	811

OPTIONS POUR TABLES PROFONDEUR 600 MM



MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
K61TT	Kit 1 tiroir prof. 150 mm	400 x 570 x 180	416
K63TT	Kit 3 tiroirs prof. 100 mm	400 x 570 x 585	938
RGCFCT	Kit 4 roues pour table dont 2 avec frein	Roues Ø 125 mm	285

TABLES PROFONDEUR 700 MM

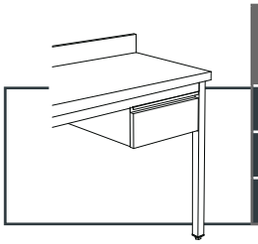
TABLES CENTRALES

--	SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE	
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
800	TTC708T	381	TTC708ET	411
1000	TTC710T	406	TTC710ET	449
1200	TTC712T	439	TTC712ET	509
1400	TTC714T	459	TTC714ET	570
1600	TTC716T	482	TTC716ET	630
1800	TTC718T	516	TTC718ET	692
2000	TTC720T	576	TTC720ET	753

TABLES ADOSSÉES

--	SANS ÉTAGÈRE		AVEC ÉTAGÈRE	
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
800	TTA708T	428	TTA708ET	461
1000	TTA710T	454	TTA710ET	493
1200	TTA712T	486	TTA712ET	561
1400	TTA714T	629	TTA714ET	629
1600	TTA716T	543	TTA716ET	697
1800	TTA718T	590	TTA718ET	768
2000	TTA720T	636	TTA720ET	836

OPTIONS POUR TABLES PROFONDEUR 700 MM

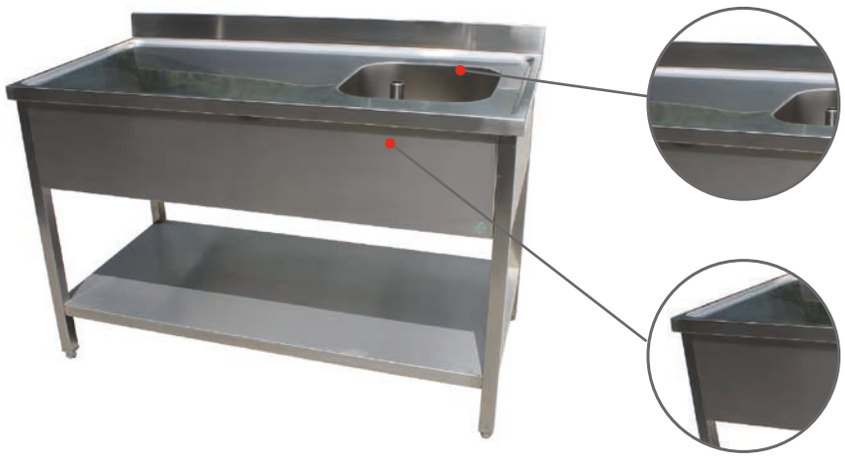


MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
K71TT	Kit 1 tiroir prof. 150 mm	400 x 670 x 180	443
K73TT	Kit 3 tiroirs prof. 100 mm	400 x 670 x 585	984
RGCFCT	Kit 4 roues pour table dont 2 avec frein	Roues Ø 125 mm	285

nosem INOX

TABLES
TABLES DU CHEF ADOSSÉES PROFONDEUR 700 MM

■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
■ PIÈTEMENT TUBE CARRÉ DE 40 X 40 EN INOX AISI 441 AVEC PIEDS INOX RÉGLABLES



RÉALISATION EN
INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10.

BORDS TOMBÉS
DE 40 MM.

TABLES DU CHEF ADOSSÉES PROFONDEUR 700 MM

• Hauteur du plan de travail 900 mm • Tables adossées avec dosseret arrière hauteur 85 mm • Tables sur pieds livrées non montées • Cuve soudée de 400 x 400 x 275 mm, fournie avec bonde et crépine. livré sans robinetterie. • Top embouti pour l'anti-goutte • Bandeau à l'avant et sur les côtés de 250 mm permettant de cacher la cuve.

TABLES DU CHEF ADOSSÉES SANS ÉTAGÈRE

--	BAC À GAUCHE		BAC À DROITE	
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1200	TACFG712T	927	TACFD712T	927
1400	TACFG714T	1 005	TACFD714T	1 005
1600	TACFG716T	1 074	TACFD716T	1 074
1800	TACFG718T	1 142	TACFD718T	1 142
2000	TACFG720T	1 211	TACFD720T	1 211

TABLES DU CHEF ADOSSÉES AVEC ÉTAGÈRE

--	BAC À GAUCHE		BAC À DROITE	
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1200	TACFG712ET	1 043	TACFD712ET	1 043
1400	TACFG714ET	1 142	TACFD714ET	1 142
1600	TACFG716ET	1 234	TACFD716ET	1 234
1800	TACFG718ET	1 323	TACFD718ET	1 323
2000	TACFG720ET	1 414	TACFD720ET	1 414

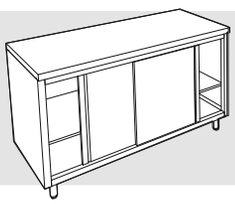
RETROUVEZ LA
ROBINETTERIE PAGE 192



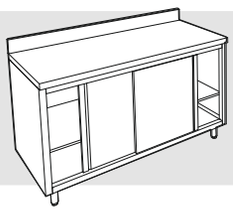
nosem® INOX

■ RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10 ■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
BORDS TOMBÉS DE 40 MM ■ 4 PIEDS EN ACIER INOX AVEC VÉRINS RÉGLABLES ET SEMELLE EN PVC





MEUBLES CENTRAUX



MEUBLES ADOSSÉS

EXISTENT AUSSI EN PROFONDEUR 600 MM ET 800 MM

MEUBLES DE RANGEMENT

• Meubles adossés avec dosseret arrière hauteur 85 mm • Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement
• Portes coulissantes • Hauteur du plan de travail 900 mm • Finition brossée et polie.

MEUBLES CENTRAUX

• 4 bords tombés • Profondeur 700 mm.

MEUBLES ADOSSÉS

• 3 bords tombés avec dosseret arrière de 85 mm
• profondeur 700 mm.

LONGUEUR X PROF. (MM)	MODÈLE	PRIX € HT
CENTRAL SIMPLE FACE		
1000 x 700	MR10T	1 021
1200 x 700	MR12T	1 102
1400 x 700	MR14T	1 180
1600 x 700	MR16T	1 270
1800 x 700	MR18T	1 343
2000 x 700	MR20T	1 424

LONGUEUR X PROF. (MM)	MODÈLE	PRIX € HT
ADOSSÉ SIMPLE FACE		
1000 x 700	MR10ET	1 128
1200 x 700	MR12ET	1 209
1400 x 700	MR14ET	1 287
1600 x 700	MR16ET	1 378
1800 x 700	MR18ET	1 452
2000 x 700	MR20ET	1 528

OPTIONS



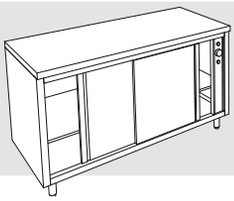
MODÈLE	COMMANDES	PRIX € HT
RGPFPT	Kit 4 roues Ø 125 mm dont 2 avec freins	422
SCT	Fermeture à clef pour portes coulissantes (à prévoir à la commande)	63
K73TT	Kit 3 tiroirs prof. 100 mm - Peut être monté à gauche ou à droite (uniquement pour meubles 700 & 800 mm de prof.)	984

nosem INOX

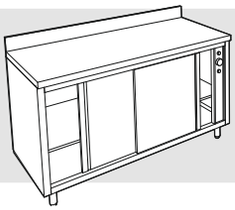
MEUBLES CHAUDS
CENTRAUX OU ADOSSÉS - *PROFONDEUR 700 MM*

■ RÉALISATION EMBOUTI EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10 ■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
■ BORDS TOMBÉS DE 40 MM ■ MEUBLES ADOSSÉS AVEC DOSSERET ARRIÈRE HAUTEUR 85 MM.





MEUBLES CENTRAUX



MEUBLES ADOSSÉS

EXISTENT AUSSI EN PROFONDEUR 800 MM

MEUBLES DE RANGEMENT

• 4 pieds en acier inox avec vérins réglables et semelle en PVC • Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement • Portes coulissantes • Chauffage ventilé réglable par thermostat • Alimentation mono 230 V+T • Hauteur du plan de travail 900 mm • 2 kits chauffants au lieu de 1 avec 1 seul interrupteur : permet une meilleure répartition de la chaleur (uniquement sur les modèles 1800 mm et 2000 mm).

MEUBLES CENTRAUX

• 4 bords tombés
• Profondeur 700 mm.

MEUBLES ADOSSÉS

• 3 bords tombés avec dosseret arrière • Profondeur 700 mm.

MEUBLES CENTRAUX DOUBLE FACE

• Ouverture par portes coulissantes 2 faces.

DIMENSIONS L X P (MM)	MODÈLE	PRIX € HT
CENTRAL SIMPLE FACE		
1200 x 700	TCH12T	1 687
1400 x 700	TCH14T	1 766
1600 x 700	TCH16T	1 873
1800 x 700	TCH18T	2 258
2000 x 700	TCH20T	2 386

DIMENSIONS L X P (MM)	MODÈLE	PRIX € HT
ADOSSÉ SIMPLE FACE		
1200 x 700	TCH12ET	1 794
1400 x 700	TCH14ET	1 872
1600 x 700	TCH16ET	1 961
1800 x 700	TCH18ET	2 344
2000 x 700	TCH20ET	2 478

DIMENSIONS L X P (MM)	MODÈLE	PRIX € HT
CENTRAL DOUBLE FACE		
1200 x 700	TCH12DFT	2 603
--	--	--
1600 x 700	TCH16DFT	2 809
--	--	--
2000 x 700	TCH20DFT	2 671

OPTIONS



MODÈLE	COMMANDES	PRIX € HT
RGPFPT	Kit 4 roues Ø 125 mm dont 2 avec freins	422

PLONGES 1 OU 2 BACS - *PROFONDEUR 700 MM*

nosem® INOX

■ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI EN INOX AISI 304 ÉP. 10/10 ■ INSONORISATION AVEC PANNEAU EN MÉLAMINÉ ■ BORDS TOMBÉS DE 40 MM ■ DOSSERET ARRIÈRE DE 100 + 20 MM



RETROUVEZ LA ROBINETTERIE PAGE 192

HABILLAGE CACHE
BAC SUR 3 FACES

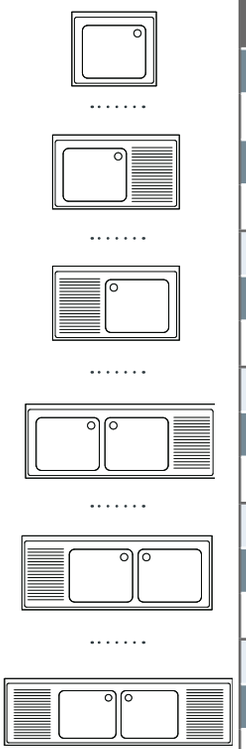


PIÈTEMENT SIMPLE | *ETAGÈRE BASSE* | *PLACARD FERMÉ*

EXISTENT AUSSI EN PROFONDEUR 600 MM

PLONGES 1 OU 2 BACS

• Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec pieds inox réglables • Hauteur du plan de travail 900 mm • Bacs de 500 x 500 ou 600 x 500, profondeur 325 mm avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie • En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé • Placards fermés avec portes coulissantes sauf PG075PT (1 porte battante) • Plonges sur pieds livrées non montées.



----		PIÈTEMENT SIMPLE		OPTION ÉTAGÈRE BASSE POUR PIÈTEMENT SIMPLE		PLACARD FERMÉ	
DIMENSIONS PLONGE L X P (MM)	DIMENSIONS BAC L X P X H (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1 BAC - SANS ÉGOUTTOIR							
700 x 700	500 x 500 x 325	PG075T	663	ETPG075T	149	PG075PT *	1 022
1 BAC - ÉGOUTTOIR DROITE							
1200 x 700	500 x 500 x 325	PG125DT	773	ETPG125T	181	PG125DPT	1 200
1400 x 700	600 x 500 x 325	PG126DT	836	ETPG126T	193	PG126DPT	1 298
1 BAC - ÉGOUTTOIR GAUCHE							
1200 x 700	500 x 500 x 325	PG125GT	773	ETPG125T	181	PG125GPT	1 200
1400 x 700	600 x 500 x 325	PG126GT	836	ETPG126T	193	PG126GPT	1 298
2 BACS - ÉGOUTTOIR DROITE							
1800 x 700	500 x 500 x 325	PG185DT	1 143	ETPG185T	218	PG185DPT	1 691
2000 x 700	600 x 500 x 325	PG186DT	1 221	ETPG200T	231	PG186DPT	1 805
2 BACS - ÉGOUTTOIR GAUCHE							
1800 x 700	500 x 500 x 325	PG185GT	1 143	ETPG185T	218	PG185GPT	1 691
2000 x 700	600 x 500 x 325	PG186GT	1 221	ETPG200T	231	PG186GPT	1 805
2 BACS - ÉGOUTTOIR GAUCHE / DROITE							
2000 x 700	500 x 500 x 325	PG200T	1 154	ETPG200T	231	PG200PT	1 915

** Placards avec 1 porte battante.*

nosem INOX

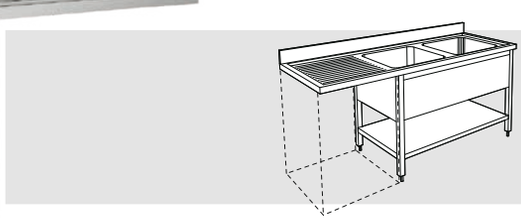
PLONGES
PLONGES LAVERIE - *PROFONDEUR 700 MM*

■ RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10 ■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
■ BORDS TOMBÉS DE 40 MM ■ DOSSERET ARRIÈRE HAUTEUR 85 MM

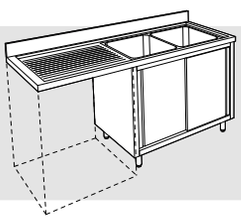


RETROUVEZ LA ROBINETTERIE PAGE 192

HABILLAGE CACHE
BAC SUR 3 FACES



ÉTAGÈRE BASSE

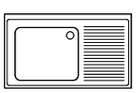
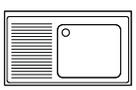
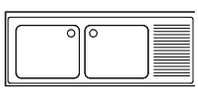
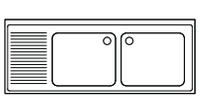


PLACARD FERMÉ

EXISTENT AUSSI EN PROFONDEUR 600 MM

PLONGES LAVERIE

• Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec pieds réglables • Hauteur du plan de travail 900 mm • Encastrement pour lave-vaisselle standard (dimensions utiles : 600 x 600 x 810) sous l'égouttoir • Bacs de 500 x 500 ou 600 x 500, profondeur 325 mm avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie • En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé • Plonges sur pieds livrées non montées.

	----		ÉTAGÈRE BASSE		PLACARD FERMÉ	
	DIMENSIONS PLONGE L X P (MM)	DIMENSIONS BAC L X P X H (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
	1 BAC - ÉGOUTTOIR DROITE					
	1200 x 700	500 x 500 x 325	PGL125DET	864	--	--
	1400 x 700	600 x 500 x 325	PGL146DET	918	--	--
	1 BAC - ÉGOUTTOIR GAUCHE					
	1200 x 700	500 x 500 x 325	PGL125GET	864	--	--
	1400 x 700	600 x 500 x 325	PGL146GET	918	--	--
	2 BACS - ÉGOUTTOIR DROITE					
	1600 x 700	400 x 500 x 275	PGL164DET	1 146	PGL164DPT	1 520
	1800 x 700	500 x 500 x 325	PGL185DET	1 218	PGL185DPT	1 545
	2000 x 700	600 x 500 x 325	PGL206DET	1 293	PGL206DPT	1 697
	2 BACS - ÉGOUTTOIR GAUCHE					
	1600 x 700	400 x 500 x 275	PGL164GET	1 146	PGL164GPT	1 520
	1800 x 700	500 x 500 x 325	PGL185GET	1 218	PGL185GPT	1 545
	2000 x 700	600 x 500 x 325	PGL206GET	1 293	PGL206GPT	1 697

PLONGES PÂTISSIÈRES - *1 BAC PROFONDEUR 700 MM*

nosem INOX

■ RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10 ■ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
■ DOSSERET ARRIÈRE HAUTEUR 85 MM ■ BORDS TOMBÉS DE 40 MM



HABILLAGE CACHE
BAC SUR 3 FACES



PIÈTEMENT SIMPLE



ETAGÈRE BASSE

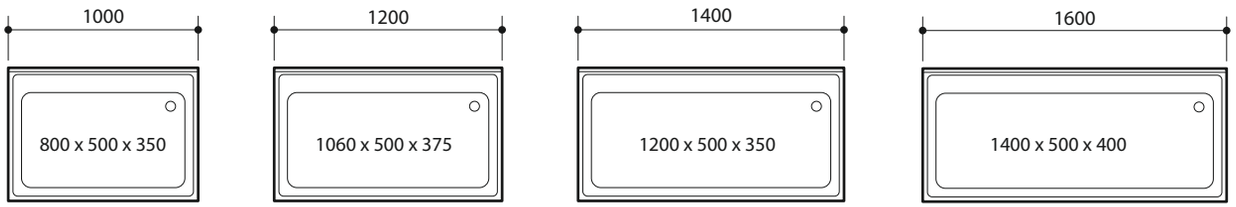


PLACARD FERMÉ

PLONGES 1 BAC PROFONDEUR 700 MM

• Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec pieds réglables • Hauteur du plan de travail 900 mm • Bac avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie • En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé • Placards fermés avec portes coulissantes • Plonges sur pieds livrées non montées.

Dimensions du bac (L x P x H en mm)



----	PIÈTEMENT SIMPLE		ÉTAGÈRE BASSE		PLACARD FERMÉ	
DIMENSIONS PLONGE L X P (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1000 x 700	PGGN10T	1 167	PGGN10ET	1 276	PGGN10PT	1 682
1200 x 700	PGGN12T	1 227	PGGN12ET	1 354	PGGN12PT	1 797
1400 x 700	PGGN14T	1 295	PGGN14ET	1 438	PGGN14PT	1 915
1600 x 700	PGGN16T	1 497	PGGN16ET	1 621	PGGN16PT	2 180

RETROUVEZ LA
ROBINETTERIE PAGE 192



nosem INOX

ARMOIRES
ARMOIRES HAUTES - MURALES

ARMOIRES HAUTES PROFONDEUR 500 MM *



ARMOIRES HAUTES PROFONDEUR 500 MM *

• Structure et étagères en inox AISI 441 • Portes coulissantes suspendues à panneaux en acier inox • 3 tablettes intermédiaires, amovibles, réglables et renforcées par OMEGA • Piètement tube rond Ø 50 mm en inox avec pieds réglables.

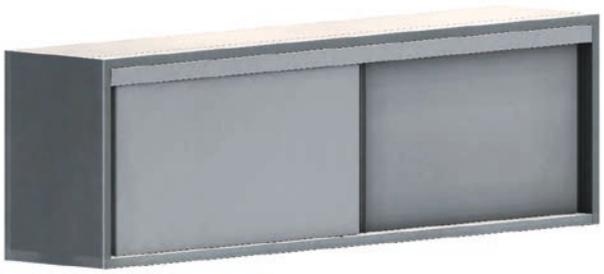
MODÈLE	LONGUEUR X HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
AH2010T	1000 x 2000	1 681
AH2012T	1200 x 2000	1 812
AH2014T	1400 x 2000	1 946
AH2016T	1600 x 2000	2 130

** Existe aussi en profondeur 600 ou 700 mm.*

OPTION

MODÈLE	LONGUEUR (MM)	PRIX € HT
SCT	Fermeture à clef centrale pour portes coulissantes À prévoir à la commande	63

PLACARDS MURAUX PROFONDEUR 400 MM

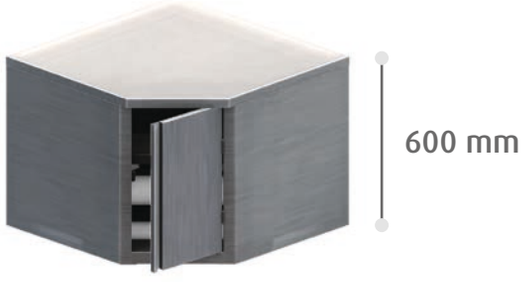


PLACARDS MURAUX PROFONDEUR 400 MM

• Structure et étagères en inox AISI 441 • Portes coulissantes suspendues à panneaux en acier inox • 1 étagère intermédiaire amovible, réglables et renforcée par OMEGA.

MODÈLE	LONGUEUR X HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
AM610T	1000 x 600	786
AM612T	1200 x 600	825
AM614T	1400 x 600	878
AM616T	1600 x 600	925

ARMOIRE SUSPENDUE EN COIN 1 PORTE BATTANTE



ARMOIRE SUSPENDUE EN COIN 1 PORTE BATTANTE

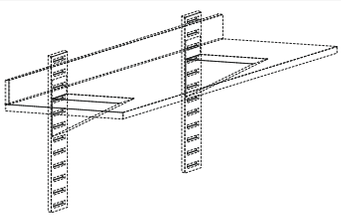
MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
AMC400T	800 x 400 x 450 x 400	890

ÉTAGERES MURALES PLEINES



ÉTAGERES MURALES PLEINES

• Plateau lisse hauteur 40 mm avec bord arrière relevé tout inox AISI 441 • Existent aussi en profondeur 250, 350 ou 500 mm.



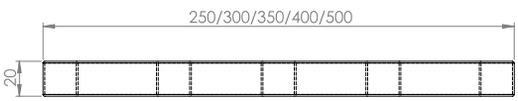
--	PROFONDEUR 300 MM		PROFONDEUR 400 MM	
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
800	EM308T	159	EM408T	174
1000	EM310T	172	EM410T	192
1200	EM312T	188	EM412T	209
1400	EM314T	201	EM414T	227
1600	EM316T	214	EM416T	246
1800	EM318T	269	EM418T	311
2000	EM320T	282	EM420T	328

ÉTAGERES MURALES BARREAUDÉES



ÉTAGERES MURALES BARREAUDÉES

• Réalisation en tube 20 x 20 en acier inox AISI 441, épaisseur 1 mm • Structure intégralement soudée • Existent aussi en profondeur 250, 350 ou 500 mm.



--	PROFONDEUR 300 MM		PROFONDEUR 400 MM	
LONGUEUR (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
1000	EMB310T	193	EMB410T	213
1200	EMB312T	211	EMB412T	236
1400	EMB314T	228	EMB414T	257
1600	EMB316T	248	EMB416T	282
1800	EMB318T	307	EMB418T	348
2000	EMB320T	326	EMB420T	370

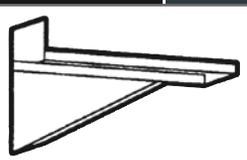
ACCESSOIRES DE FIXATION - 2 MONTAGES POSSIBLES

CRÉMAILLÈRES MECR



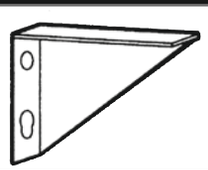
MODÈLE	NIVEAUX	HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
MECR30T	1	330	14
MECR60T	2	660	16
MECR90T	3	990	23

SUPPORTS MEST



MODÈLE	PROF. (MM)	PRIX € HT
MESTB30T	300	14
MESTB40T	400	18

SUPPORTS FIXES MESTF



MODÈLE GAUCHE/DROITE	PROF. L X P (MM)	PRIX € HT
MESTFB30T	300 x 300	24
MESTFB40T	400 x 300	25

SUR SUPPORTS RÉGLABLES EN HAUTEUR :

Prévoir 2 supports inox MEST + 2 ou 3 crémaillères inox MECR. 2 crémaillères pour les consoles de 800 à 1600 mm et 3 pour les consoles de longueurs 1800 et 2000 mm. hauteurs de crémaillères disponibles : 300, 600, 900 mm.

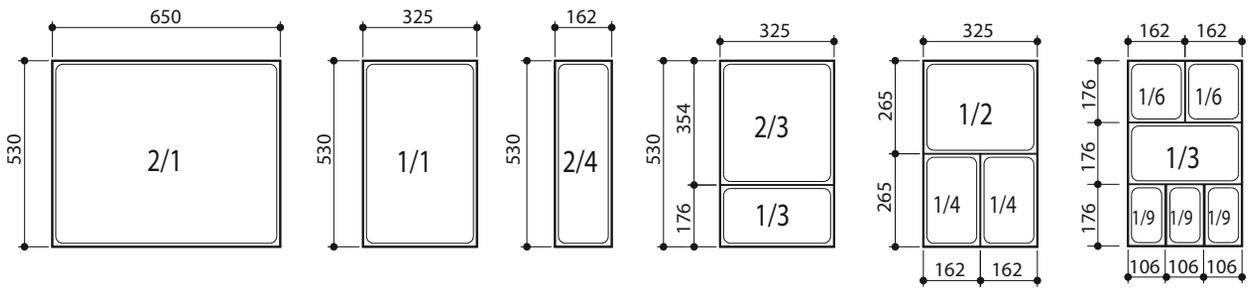
SUR SUPPORTS FIXES

Prévoir 2 ou 3 supports inox MESTF (2 pour les consoles de 800 à 1600 mm & 3 pour les consoles de longueur 1800 & 2000 mm).

nosem INOX

GRILLES ET BACS

DIMENSIONS GASTRONORMES



GRILLES INOX

MODÈLE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX € HT
GC23	Grille inox GN 2/3	46
BLC0267	Grille inox GN 1/1	25
INGAS10009	Grille inox GN 1/1	29
INGAS10015	Grille inox GN 2/1	61
INGAS10002	Grille inox 600 x 400	44

PLÂTERIE POUR FOURS

MODÈLE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX € HT
BLC0263	Plaque tôle noire GN 1/1	33
BLC0264	Plaque tôle noire 600 x 400	28
BLC0025	Plaque à rôtir émaillée GN 1/1, prof. 20 mm	52
BLC0026	Plaque à rôtir émaillée GN 1/1, prof. 40 mm	55
BG742004	Bac inox GN 2/3, prof 40 mm	73
BG745006	Bac inox GN 1/4, prof 65 mm	45
BLC0628	Bac inox GN 1/1, prof 20 mm	50
BLC0629	Bac inox GN 1/1, prof 40 mm	57
BLC0630	Bac inox GN 1/1, prof 65 mm	64
BLC0640	Bac inox GN 1/1, prof 55 mm, perforé	56

BACS INOX POUR SALADETTES

MODÈLE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX € HT
BLC0591	Bac inox GN 1/1 profondeur 150 mm	149
BLC0583	Bac inox GN 1/2 profondeur 150 mm	65
BLC0579	Bac inox GN 1/3 profondeur 150 mm	50
BLC0575	Bac inox GN 1/4 profondeur 150 mm	48
BLC0571	Bac inox GN 1/6 profondeur 150 mm	38
BLC0568	Bac inox GN 1/9 profondeur 100 mm	35
BLC0587	Bac inox GN 2/3 profondeur 150 mm	79
BLC0658	Couvercle inox pour bac GN 1/1	44
BLC0656	Couvercle inox pour bac GN 1/2	39
BLC0655	Couvercle inox pour bac GN 1/3	26
BLC0654	Couvercle inox pour bac GN 1/4	18
BLC0653	Couvercle inox pour bac GN 1/6	19
BLC0652	Couvercle inox pour bac GN 1/9	31
BLC0657	Couvercle inox pour bac GN 2/3	34
BARETTES DE COMPOSITION		
BC749701	Barette de composition de 530	21
BC749712	Barette de composition de 325	15

LAVE - MAINS AVEC DOSSERET ACIER INOX





LAVE-MAINS AVEC DOSSERET ACIER INOX

• Lave-mains avec dosseret • Construction inox • Cuve : diamètre 275 mm profondeur 115 mm • Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes • Réglage de température eau chaude / eau froide à l'aide d'une molette • Raccordement sur 2 entrées filetées mâles 15 x 21 • Fixation avec vis diamètre 4,5 mm et chevilles (fournies) • livré avec siphon.

• **Modèle LVMDSAV**
équipé d'un distributeur de savon liquide (capacité 500 ml, avec clé).

MODÈLE	DISTRIBUTEUR DE SAVON	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
LVMAINS	sans	350 x 330 x 500	208
LVMDSAV	avec	350 x 330 x 500	231

ARMOIRE À STÉRILISER



ARMOIRE À STÉRILISER LES COUTEAUX

• Armoire de stérilisation 10 couteaux • 1 porte avec barre aimantée • Construction inox • Porte plexiglas transparent • Angles rayonnés • Charnières inox • fermeture magnétique • dessus et intérieur pentés • Dispositif d'interruption du tube UV à l'ouverture des portes • Minuterie réglable de 0 à 2 heures • Alimentation 230/1/T.

MODÈLE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
AD10	10 couteaux	575 x 170 x 600	467

POSTE DE LAVAGE DES SOLS



BIDON NON FOURNI

POSTE DE LAVAGE DES SOLS

• Centrale fournie avec tuyau de 15 mètres • Système venturi lavage • Rinçage avec réglage de 0.5 à 10.90 % (livré avec 14 buses) • Vanne antipollution certifiée NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau d'eau potable • Sans risque de corrosion • Surface lisse interne évitant tout dépôt de tartre • Raccordement sur eau froide ou eau chaude (50°C maximum, pression optimale à 2.5 bars et maximum à 6 bars) • Tuyau de qualité alimentaire raccords sertis, tenue de 20 bars à 70°C, résistant aux graisses animales et végétales (coefficient de sécurité de 3) • Pistolet antichoc équipé d'un embout rapide, résistant à 80°C, 25 bars • Support en acier inoxydable pour bidon rectangulaire de 5 litres • Conforme aux normes du SRIPS (Service Recherche et Ingénierie en Protection Sanitaire - ACS).

MODÈLE	DÉBIT	DIMENSIONS (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PLS15	13 litres / mn	270 x 75 x 370	8,5	722

nosem INOX

HYGIÈNE - ENTRETIEN

POUBELLE MOBILE INOX



POUBELLE MOBILE

• Poubelle avec couvercle à pédale • Pour sac 50 litres • Construction inox • Pare-chocs caoutchouc • 2 roulettes pivotantes, diamètre 80 mm.

MODÈLE	CAPACITÉ (L)	DIM. Ø X H (MM)	PRIX € HT
POUBRL	Pour sacs 50 L	390 x 615	317

SUPPORT INOX SACS POUBELLES

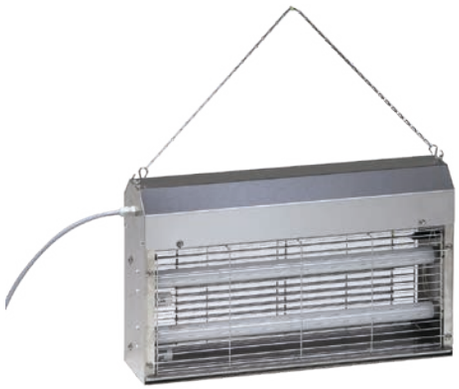


SUPPORT INOX SACS POUBELLES

• Porte-sac mobile • Couvercle à pédale • Pour sacs 100/130 litres • Fixation du sac par sangle élastique • Couvercle en polypropylène • Poignée de transport • 2 roues lisses diamètre 150 mm.

MODÈLE	CAPACITÉ (L)	DIM. Ø X H (MM)	PRIX € HT
SUPPOUB	Pour sacs 100/130 L	450 x 535 x 900	231

DÉSINSECTISEURS ÉLECTRIQUES



DÉSINSECTISEURS ÉLECTRIQUES

• Désinsectiseurs électriques suspendus • Livrés avec 2 tubes actiniques longue durée (efficacité 1 an) • Construction inox • grilles d'électrocution et grille de protection en fil inox • cordon d'alimentation longueur 1,2 m • Chaînette de suspension inox • Alimentation : 230 / 1 / T.

MODÈLE	SURFACE PROTÉGÉE	PUISS. (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
DESINS30	70 m²	2 x 15	460 x 285 x 111	298
DESINS40	90 m²	2 x 20	615 x 330 x 111	345

CHARIOT PORTE CASIERS



CHARIOT PORTE CASIERS

• Construction en acier inoxydable • Plateau inox • Dimensions utiles 510 x 510 mm • Charge maxi 80 kg • 4 roues pivotantes Ø 100 mm • Livré avec poignée.

MODÈLE	DESCRIPTION	DIM. Ø X H (MM)	PRIX € HT
CHPC5050	Chariot porte casier avec poignée	600 x 515 x 850	242

CHARIOTS 20 NIVEAUX GN 1/1, GN 2/1 ET 600 X 400



CHARIOTS 20 NIVEAUX GN 1/1, GN 2/1 ET 600 X 400

• Construction entièrement soudée : structure rigide et indéformable, même en cas de forte charge • Charge maxi : 20 kg par niveau (charge totale max : 200 kg) • Construction en acier inox alimentaire • Glissières en L avec butées d'arrêt • 4 roues pivotantes inoxydables dont 2 avec freins.

MODÈLE	CAPACITÉ (GN)	GLISSIÈRES (ESPACE ENTRE) (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CH20GN11	Chariot 20 niveaux GN 1/1	77	655 x 455 x 1785	401
CH20GN21	Chariot 20 niveaux GN 2/1		775 x 660 x 1785	425
CH20EN400	Chariot 20 niveaux 600 x 400 (entrée côté 400)	75	725 x 540 x 1785	523

CHARIOT NIVEAU CONSTANT ASSIETTES



CHARIOT NIVEAU CONSTANT ASSIETTES

• Construction en acier inoxydable • Distributeurs d'assiettes amovibles • Poignée de guidage • 4 butoirs de protection en polyéthylène moulé • Prévu pour assiettes Ø 180 à 290 mm • Hauteur d'empilage 580 mm (soit environ 60 assiettes) • 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein, livré avec couvercles en polycarbonate transparent • Thermostat mécanique 0°C à 90°C • Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée • 2 résistances blindées inox disposées sur les côtés • Puissance 1 500 W • Alimentation 230/1/T.

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CHCH2PA	Chariot chauffant 2 piles d'assiettes Ø 180 à 290 mm	960 x 485 x 900	1 989

CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE



CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

• Bords surélevés sur les 4 côtés • 2 arceaux pour une manipulation facile du chariot • Construction acier inox alimentaire • Charge jusqu'à 150 kg • 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec freins.

MODÈLE	DESCRIPTION	ESPACE ENTRE LES PLATEAUX	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CH2PL	Chariot 2 plateaux 800 x 530 mm	560 mm	895 x 625 x 960	320
CH3PL	Chariot 3 plateaux 800 x 530 mm	260 mm	895 x 625 x 960	382

CHARIOTS PORTE-ASSIETTES



CHARIOTS PORTE-ASSIETTES

• Construction en acier inoxydable • Équipés de 4 roues pivotantes inox, dont 2 avec freins • Équipés de grilles de séparation anti-chute • Prévus pour assiettes jusqu'à ø 290 mm.

MODÈLE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CHPA200	chariot capacité 200 assiettes	1065 x 450 x 810	462
CHPA400	chariot capacité 400 assiettes	1065 x 740 x 810	638

nosem INOX

RAYONNAGES
ÉTAGÈRES STRUCTURE DURALINOX & ÉTAGÈRES POLYMÈRE

ÉTAGÈRES 3, 4 OU 5 NIVEAUX - CLAYETTES POLYMÈRE ET PIÈTEMENT DURALINOX - COMPATIBLES GN 1/1

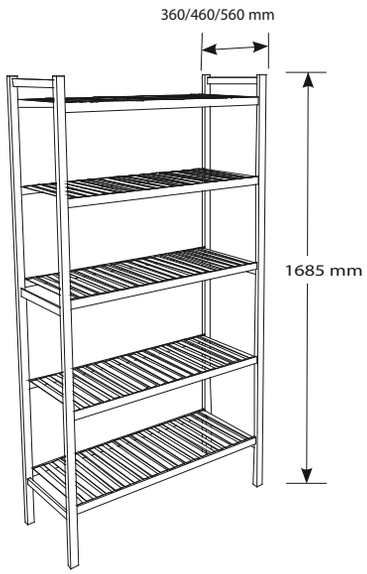
ÉTAGÈRES DURALINOX

• Étagères largeur 360, 460 ou 560 mm • Réglables au pas de 25 mm • Montage rapide et sans outils • Structure DURALINOX anodisée démontable • Rayonnages fixes • Hauteur 1685 mm sur vérins réglables • Clayettes et plateaux amovibles et lavables en machine • Réglables à 10 positions • Hauteur disponible 1800, 2100 et 2400 mm • Longueur disponible jusqu'à 5367 mm

POUR LE RAYONNAGE EN «L» OU «U» : NOUS CONTACTER

NOUVEAUTÉ





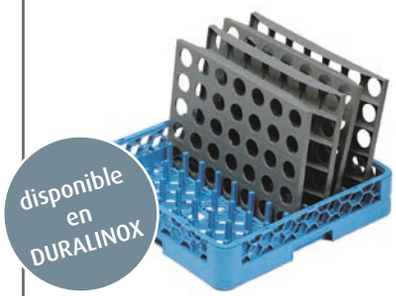
----	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
LONGUEUR HORS TOUT (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
PROFONDEUR **360 MM**						
657	RP65733	336	RP65734	386	RP65735	436
777	RP77733	354	RP77734	410	RP77735	465
897	RP89733	371	RP89734	432	RP89735	493
957	RP95733	397	RP95734	467	RP95735	537
1077	RP107733	409	RP107734	483	RP107735	557
1197	RP119733	427	RP119734	506	RP119735	586
1317	RP131733	447	RP131734	533	RP131735	619
1497	RP149733	479	RP149734	576	RP149735	673
1617	RP161733	503	RP161734	608	RP161735	713
1737	RP173733	517	RP173734	627	RP173735	737
1827	RP182733	670	RP182734	799	RP182735	928
1887	RP188733	700	RP188734	840	RP188735	980
1947	RP194733	687	RP194734	822	RP194735	957
2007	RP200733	713	RP200734	856	RP200735	1 000
2067	RP206733	707	RP206734	849	RP206735	990
2127	RP212733	730	RP212734	879	RP212735	1 029
2187	RP218733	724	RP218734	871	RP218735	1 019
2247	RP224733	739	RP224734	892	RP224735	1 044
2367	RP236733	756	RP236734	914	RP236735	1 073
2427	RP242733	782	RP242734	949	RP242735	1 116
PROFONDEUR **460 MM**						
657	RP65743	352	RP65744	384	RP65745	457
777	RP77743	364	RP77744	404	RP77745	477
897	RP89743	390	RP89744	456	RP89745	521
957	RP95743	407	RP95744	478	RP95745	549
1077	RP107743	429	RP107744	507	RP107745	586
1197	RP119743	451	RP119744	535	RP119745	621
1317	RP131743	471	RP131744	563	RP131745	655
1497	RP149743	507	RP149744	610	RP149745	714
1617	RP161743	535	RP161744	648	RP161745	761
1737	RP173743	553	RP173744	673	RP173745	792
1827	RP182743	696	RP182744	830	RP182745	965

ÉTAGÈRES STRUCTURE DURALINOX & ÉTAGÈRES POLYMÈRE

nosem® INOX

POUR LE RAYONNAGE EN «L» OU «U» : NOUS CONTACTER





Chaque clayette est apte au lavage machine (+100° C).

FABRIQUÉ EN FRANCE

----	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
LONGUEUR HORS TOUT (MM)	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT	MODÈLE	PRIX € HT
PROFONDEUR **460 MM**						
1887	RP188743	717	RP188744	859	RP188745	1 001
1947	RP194743	717	RP194744	859	RP194745	1 001
2007	RP200743	739	RP200744	888	RP200745	1 037
2067	RP206743	737	RP206744	886	RP206745	1 034
2127	RP212743	761	RP212744	917	RP212745	1 073
2187	RP218743	764	RP218744	921	RP218745	1 078
2247	RP224743	773	RP224744	933	RP224745	1 094
2367	RP236743	800	RP236744	969	RP236745	1 138
2427	RP242743	817	RP242744	991	RP242745	1 166
PROFONDEUR **560 MM**						
657	RP65753	373	RP65754	430	RP65755	486
777	RP77753	388	RP77754	450	RP77755	512
897	RP89753	405	RP89754	472	RP89755	540
957	RP95753	437	RP95754	514	RP95755	931
1077	RP107753	452	RP107754	535	RP107755	618
1197	RP119753	468	RP119754	557	RP119755	645
1317	RP131753	490	RP131754	586	RP131755	682
1497	RP149753	533	RP149754	643	RP149755	752
1617	RP161753	567	RP161754	689	RP161755	810
1737	RP173753	586	RP173754	714	RP173755	842
1827	RP182753	739	RP182754	884	RP182755	1 029
1887	RP188753	772	RP188754	927	RP188755	1 083
1947	RP194753	755	RP194754	905	RP194755	1 056
2007	RP200753	787	RP200754	948	RP200755	1 109
2067	RP206753	777	RP206754	935	RP206755	1 093
2127	RP212753	803	RP212754	970	RP212755	1 136
2187	RP218753	794	RP218754	957	RP218755	1 120
2247	RP224753	820	RP224754	991	RP224755	1 163
2367	RP236753	836	RP236754	1 013	RP236755	1 191
2427	RP242753	868	RP242754	1 056	RP242755	1 243

MONTAGE SANS OUTILS



Insérez les brides amovibles en perçant les caches correspondant à la hauteur désirée



Positionnez les longerons sur les brides, ils s'ajustent et prennent place naturellement



Posez ensuite les clayettes entre les longerons



Assurez la mise à niveau de l'ensemble au moyen des vérins réglables

nosem® SELF



NOUVEAUTÉ

SELF SERVICE 750

432 ÉLÉMENTS NEUTRES DROITS

433 ÉLÉMENTS NEUTRES D'ANGLE

434 MEUBLES CAISSES

436 ÉLÉMENTS CHAUDS

437 ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS

438 ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ

439 ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE

440 ÉLÉMENTS DE DISTRIBUTION

441 ÉTAGÈRES EN SUPERSTRUCTURE

442 ACCESSOIRES ET OPTIONS

444 NUANCIER RAL INTERNATIONAL EXTRAIT

446 NUANCIER POLYREY®

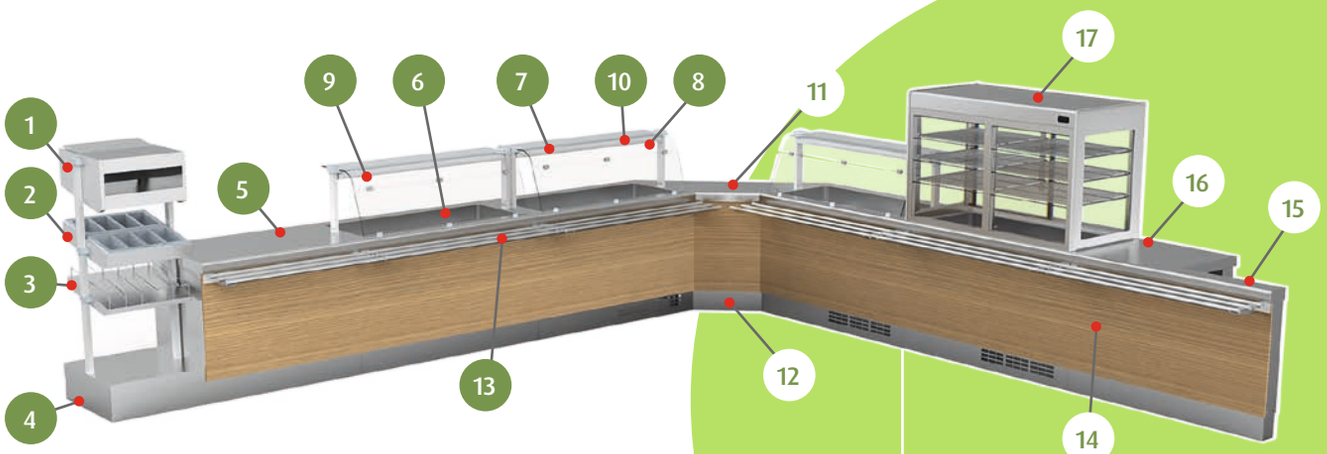


SELF-SERVICE

nosem® SELF

« LES MODES DE CONSOMMATION **ÉVOLUENT SANS CESSE**. *CAFÉTERIAS, RESTAURATION COLLECTIVE, HÔTELS OU RESTAURANTS TRADITIONNELS, LE SELF-SERVICE DEVIENT* **INCONTOURNABLE** *POUR OFFRIR LA PLUS GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS AUX CONSOMMATEURS. SÉDUISEZ-LES AVEC* **NOTRE GAMME DE SELF-SERVICE AU DESIGN SOBRE, FONCTIONNEL ET ROBUSTE** *».*

L'AGENCEMENT TOUT INOX



01 Distributeur à pain
02 Distributeur à couverts
03 Distributeur à verres
04 Support plateaux
05 Élément neutre
06 Élément bain-marie
07 Étagère verre
08 Élément réfrigéré
09 Vitrage pare-haleine
10 Éclairage LED
11 Angle neutre interne 90°
12 Option plinthes inox
13 Option rampe à plateaux
14 Option décor bois stratifié
15 Protection pour meuble caisse
16 Meuble caisse
17 Vitrine réfrigérée

LES MEUBLES ET LES VITRINES RÉFRIGÉRÉS SONT CONÇUS POUR **LA PRÉSENTATION DES PRODUITS PENDANT LA PÉRIODE DE SERVICE.**

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

• Meubles canalisables • Construction en acier inox AISI 304 • Intérieur de cuve en inox • Extérieur de cuve en acier inox • Pieds inox réglables en hauteur • Espace de rangement ouvert (côté service) avec une étagère intermédiaire sur les modèles neutres • Passe-fil dans le fond du meuble et sur le plateau pour le passage de câbles sur les meubles caisse • 1 tiroir de service avec serrure sur les meubles caisse • Plan de travail en inox épaisseur 70 mm avec bords arrondis • Décor de façade en inox • En option décor en MDF laqué (teinte RAL à déterminer) ou stratifié (teintes bois) • Plinthe de façade en inox en option • Rampe à plateaux en option.

FINITIONS

3 FINITIONS POSSIBLES



FINITION INOX

LIVRÉS EN STANDARD SANS DÉCOR
RAMPE À PLATEAUX EN OPTION



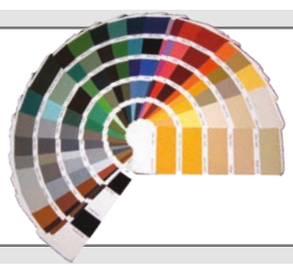
FINITION STRATIFIÉ BOIS

STRATIFIÉS BOIS POLYREY®
- COLLECTION BOIS ORIGINES FINITION SATINÉ (FA) OU MAT (EXM)



FINITION LAQUÉE RAL INTERNATIONAL

OPTION DÉCORS RAL (TOUTES TEINTES RAL)
RAMPE À PLATEAUX EN OPTION



RETROUVEZ EN DÉTAIL LES NUANCES
POLYREY® & STRATIFIÉS
PAGE 446

RETROUVEZ EN DÉTAIL LES NUANCES
RAL INTERNATIONAL
PAGE 444 - 445

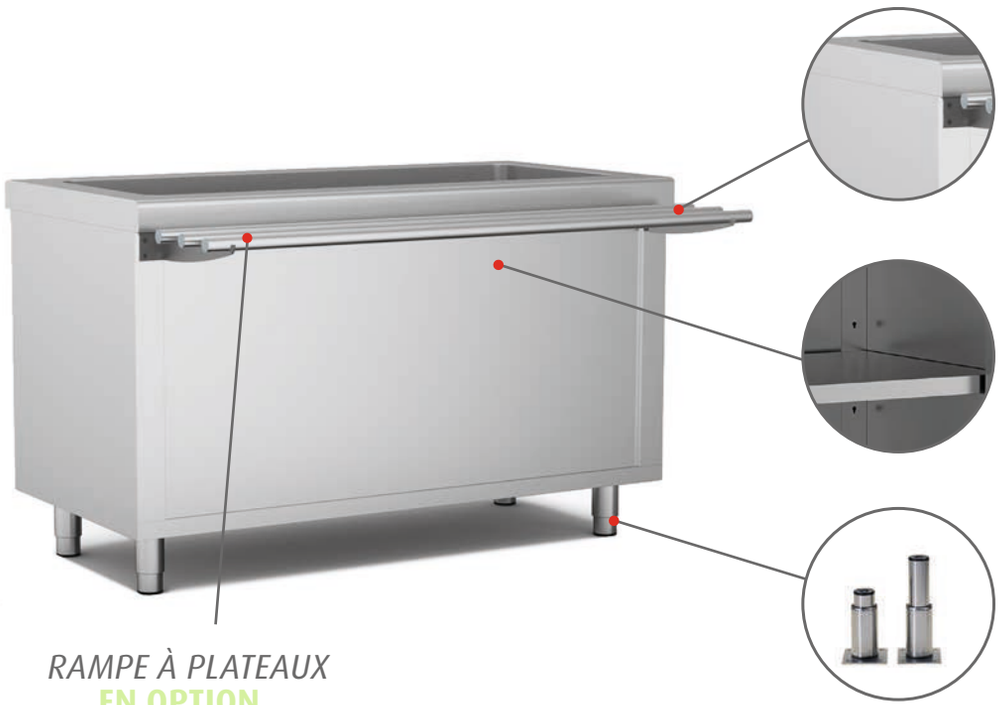
VERSION **ENFANTS**

LA GAMME EXISTE AUSSI EN VERSION POUR ENFANTS
(NOUS CONTACTER)

VERSION **ENFANTS**

SELF-SERVICE 750
MEUBLES NEUTRES

■ PLAN DE TRAVAIL ÉPAISSEUR 70 MM AVEC BORDS ARRONDIS



RAMPE À PLATEAUX
EN OPTION

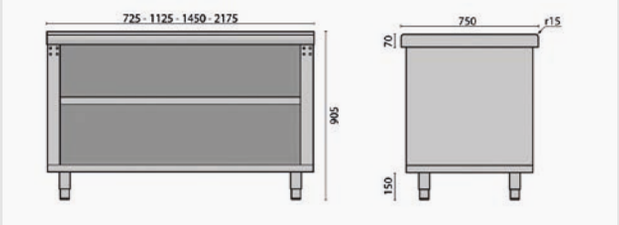
CONSTRUCTION EN
ACIER INOXYDABLE AISI 304.

ÉTAGÈRE INTÉRIEURE
RÉGLABLE EN HAUTEUR.

PIEDS EN INOX
RÉGLABLES EN HAUTEUR.

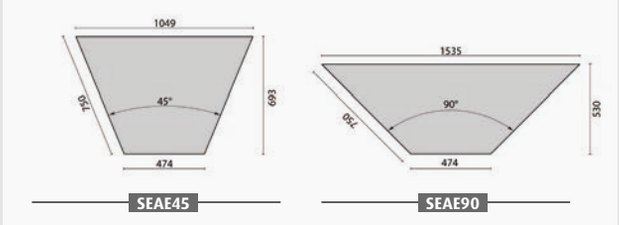
MEUBLES NEUTRES

• Fabrication en acier inoxydable • Meubles neutres avec ou sans portes coulissantes • Étagère réglable en hauteur • Élément neutre de 725 possible avec tiroir • Pieds en acier inoxydable réglables.

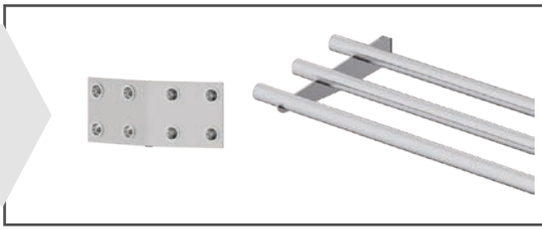


MEUBLES NEUTRES D'ANGLES

• Fabrication en acier inoxydable • Étagère réglable en hauteur • Meuble d'angle intérieur et extérieur 45° ou 90° • Pieds en acier inoxydable réglables.



RETROUVEZ TOUS NOS
ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 442



MEUBLES NEUTRES **DROITS**

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	SANS DÉCOR PRIX € HT	LAQUÉ PRIX € HT	STRATIFIÉ PRIX € HT
MEUBLES NEUTRES **OUVERT**				
SEN00725	725 x 750 x 905	960	996	1 147
SEN01125	1125 x 750 x 905	1 100	1 149	1 320
SEN01450	1450 x 750 x 905	1 257	1 328	1 511
SEN02175	2175 x 750 x 905	1 822	1 928	2 151
MEUBLES NEUTRES **AVEC TIROIRS**				
SENG0725	725 x 750 x 905	1 230	1 291	1 440
MEUBLES NEUTRES **AVEC PORTES COULISSANTES**				
SEN1125	1125 x 750 x 905	1 364	1 399	1 519
SEN1450	1450 x 750 x 905	1 547	1 615	1 757
SEN2175	2175 x 750 x 905	2 160	2 160	2 160


SEN00725


SEN1450

MEUBLES NEUTRES **D'ANGLES**

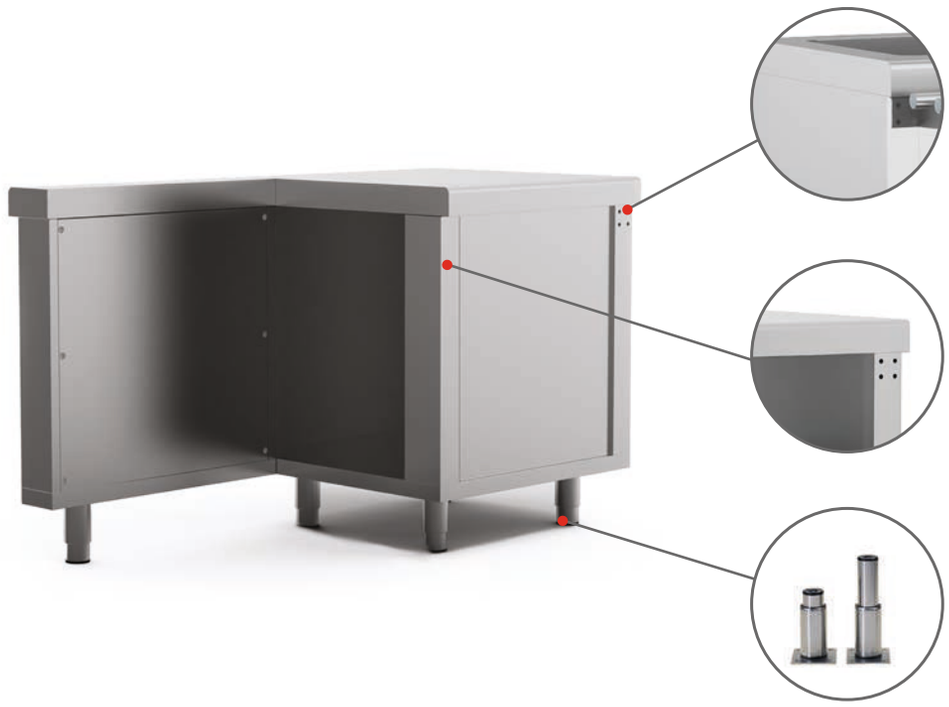
RÉFÉRENCE	ANGLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	SANS DÉCOR PRIX € HT	LAQUÉ PRIX € HT	STRATIFIÉ PRIX € HT
MEUBLES D'ANGLES **EXTÉRIEUR** *NEUTRES*					
SEAE90	90°	1535 x 750 x 905	1 259	1 295	1 446
SEAE45	45°	1049 x 750 x 905	1 181	1 230	1 401
SEAER90	90°	1061 x 750 x 905	789	860	1 043
MEUBLES D'ANGLES **INTÉRIEUR** *NEUTRES*					
SEAI90	90°	1535 x 750 x 905	1 259	1 340	1 519
SEAI45	45°	1049 x 750 x 905	1 200	1 261	1 411


SEAE45


SEAE90

SELF-SERVICE 750
MEUBLES CAISSE

■ MEUBLE CAISSE AVEC OU SANS PROTECTION LATÉRAL GAUCHE OU DROIT



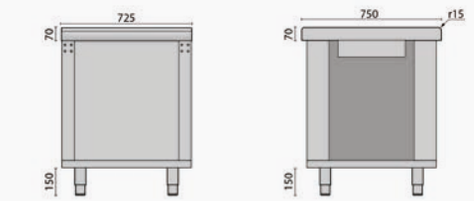
CONSTRUCTION EN **ACIER INOXYDABLE AISI 304.**

PLAN DE TRAVAIL ÉPAISSEUR 70 MM **AVEC BORDS ARRONDIS.**

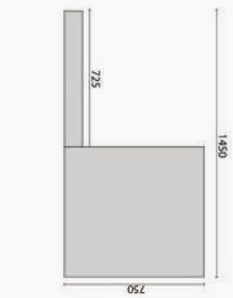
PIEDS EN INOX **RÉGLABLES EN HAUTEUR.**

MEUBLES CAISSE

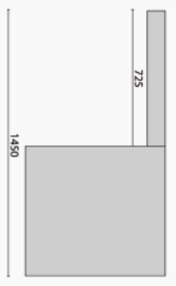
• Fabrication en acier inoxydable • Meuble caisse avec tiroir • Meuble caisse avec ou sans protection latéral gauche ou droit • Repose pied • Pieds en acier inoxydable réglables.



SEC0725, SECP0725G & SECP0725D

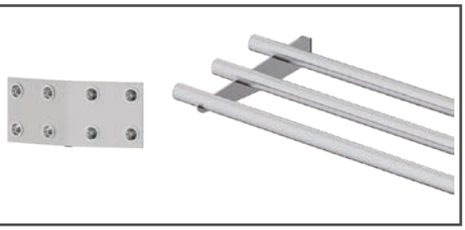


SECP0725G



SECP0725D

RETROUVEZ TOUS NOS
ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 442



■ MEUBLE CAISSE AVEC OU SANS PROTECTION LATÉRAL GAUCHE OU DROIT

MEUBLES CAISSE

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	SANS DÉCOR	LAQUÉ	STRATIFIÉ
		PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
SEC0725	725 x 750 x 905	1 249	1 436	1 285



SEC0725

MEUBLES CAISSE **AVEC PROTECTION**

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	SANS DÉCOR	LAQUÉ	STRATIFIÉ
		PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
SECP0725D	1450 x 750 x 905	1 848	3 284	3 132
SECP0725G	1450 x 750 x 905	1 848	3 284	3 132



SECP0725G

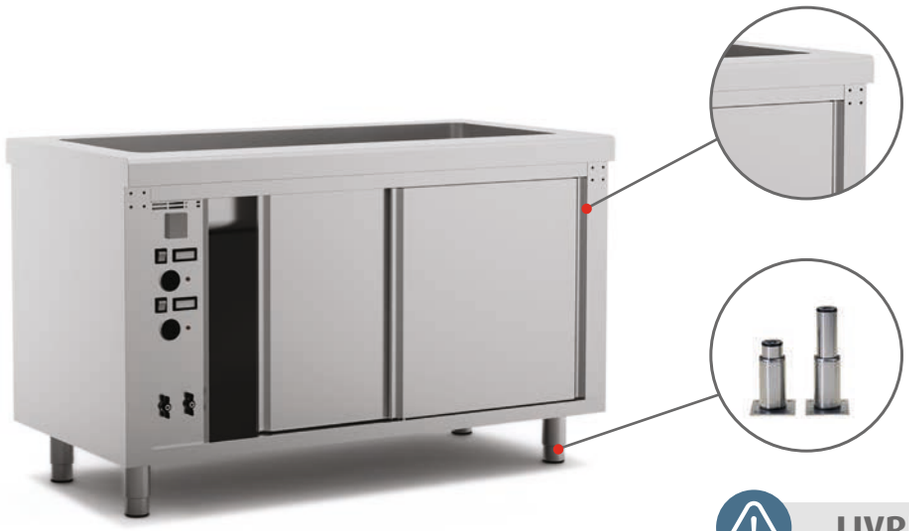


SECP0725D



SELF-SERVICE 750
ÉLÉMENTS CHAUDS

■ TEMPÉRATURE +70°C /+90°C ■ CONTRÔLEUR ÉLECTROMÉCANIQUE RÉGLABLE AVEC THERMOMÈTRE ANALOGIQUE.



CONSTRUCTION EN **ACIER INOXYDABLE.**

PIEDS EN INOX **RÉGLABLES EN HAUTEUR.**

LIVRÉE SANS BACS

TABLES BAIN-MARIE

• Soubassement placard étuve ou neutre fermé par portes coulissantes • Cuve de bain-marie pour bacs GN 1/1 (non fournis) profondeur 200 mm avec système anti-débordement • Chauffage par résistance sous la cuve • Remplissage et vidange manuels par robinets • Alimentation eau chaude 1/2", vidange 3/4 "• Étuve ventilée avec contrôle thermostatique réglable de 30° à 90° • Bandeau de commandes équipé d'une prise mono 230 • Sans étagère.

ÉTUVES

• Soubassement placard étuve fermé par portes coulissantes • Chauffage par résistance avec ventilateur • Température +70°C +90°C • Bandeau de commandes équipé d'une prise mono 230 V • 1 étagère intermédiaire.

RÉFÉRENCE	TEMP. (C°) ÉTUVE	CAPACITÉ BAC GN1/1	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	ALIM.	SANS DÉCOR PRIX € HT	LAQUÉ PRIX € HT	STRATIFIÉ PRIX € HT
ÉTUVES								
SEE1450	+70°/+90°	-	1450 x 750 x 905	2300	Mono 230 V	2 094	2 165	2 348
SEE2175		-	2175 x 750 x 905	2320		2 661	2 768	2 990
ÉTUVE **AVEC PORTES COULISSANTES TRAVERSANTES**								
SEE1452	+70°/+90°	-	1450 x 750 x 905	2612	Mono 230 V	2 489	2 560	2 743
TABLES BAIN-MARIE **SANS ÉTUVE**								
SEB1125	+70°/+90°	3	1125 x 750 x 905	2450	Mono 230 V	2 753	2 814	2 963
SEB1450		4	1450 x 750 x 905	2450		2 910	2 942	3 069
SEB2175		6	2175 x 750 x 905	3680		3 888	3 923	4 043
TABLES BAIN-MARIE **AVEC ÉTUVE**								
SEBE1125	+70°/+90°	3	1125 x 750 x 905	4080	Mono 230 V	2 871	2 920	3 091
SEBE1450		4	1450 x 750 x 905	4700		3 008	3 079	3 262
SEBE2175		6	2175 x 750 x 905	5900		4 104	4 211	4 433

■ TEMPÉRATURE +2°C +10°C ■ CUVE À ANGLES ARRONDIS POUR FACILITER LE NETTOYAGE



CONSTRUCTION EN **ACIER INOXYDABLE.**

PIEDS EN INOX **RÉGLABLES EN HAUTEUR.**

LIVRÉE SANS BACS

MEUBLES *RÉFRIGÉRÉS SANS RÉSERVE*

• Cuve inox pour présentation de bacs gastronormes hauteur 150 mm (non fournis) • Isolation par mousse de polyuréthane • Groupe logé • Froid statique • Température +2°C /+10°C - Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Réevaporation automatique des eaux de condensats • Soubassement espace de rangement ouvert (côté service) • Alimentation mono 230 V + T • Thermostat digital.

PLAQUES *FROIDES SANS RÉSERVE*

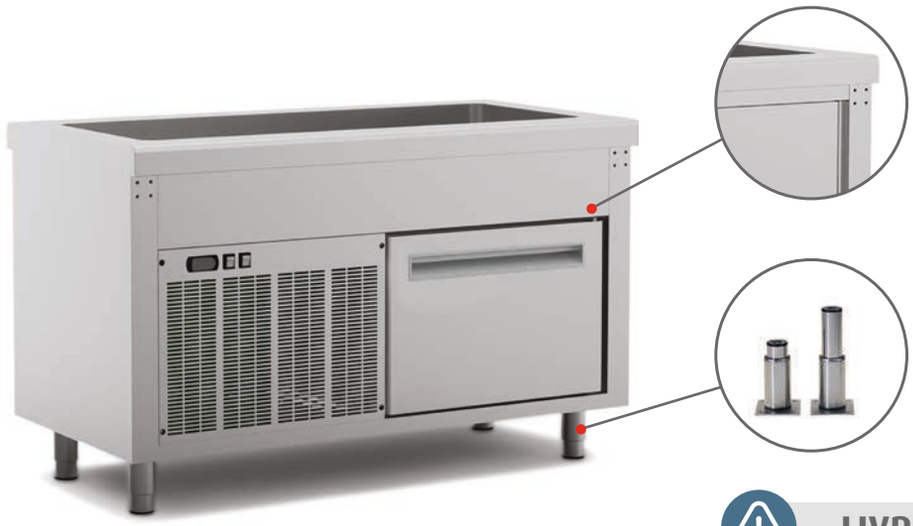
• Plaque froide hauteur 40 mm • Isolation par mousse de polyuréthane • Groupe logé • Froid statique • Température +2°C /+10°C - Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Réevaporation automatique des eaux de condensats • Soubassement espace de rangement ouvert (côté service) • Alimentation mono 230 V + T • Thermostat digital.

RÉFÉRENCE	TEMP. (C°)	CAPACITÉ BAC GN1/1	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	ALIM.	SANS DÉCOR PRIX € HT	LAQUÉ PRIX € HT	STRATIFIÉ PRIX € HT
PLAQUES *FROIDES SANS RÉSERVE*								
SERMSR1125	+2° / +10°C	-	1125 x 750 x 905	626	Mono 230 V	2 280	2 330	2 501
SERMSR1450			1450 x 750 x 905	640		2 595	2 666	2 849
SERMSR2175			2175 x 750 x 905	666		2 959	3 066	3 288
MEUBLES *RÉFRIGÉRÉS SANS RÉSERVE*								
SERSR1125	+2° / +10°C	3	1125 x 750 x 905	626	Mono 230 V	2 792	2 841	3 012
SERSR1450		4	1450 x 750 x 905	640		3 186	3 256	3 439
SERSR2175		6	2175 x 750 x 905	666		4 321	4 427	4 649

ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 442

SELF-SERVICE 750
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ

■ TEMPÉRATURE +2°C +10°C
■ RÉGULATEUR ÉLECTRONIQUE AVEC DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE



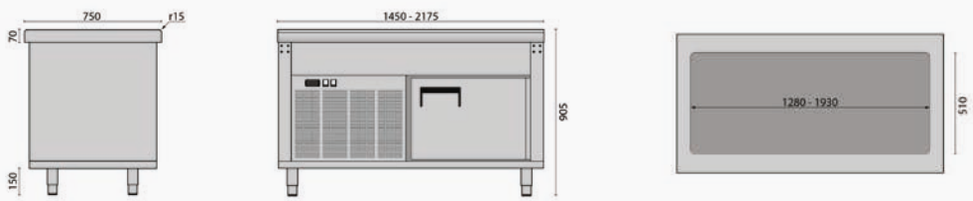
CONSTRUCTION EN **ACIER INOXYDABLE.**

PIEDS EN INOX **RÉGLABLES EN HAUTEUR.**

LIVRÉE SANS BACS

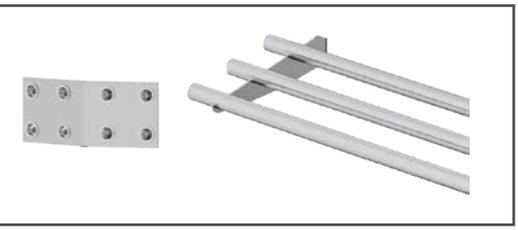
ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ

• Cuve inox pour présentation de bacs gastronormes hauteur 150 mm (non fournis) • Isolation par mousse de polyuréthane • Groupe logé • Froid statique • Température +2°C /+10°C - Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Réevaporation automatique des eaux de condensats • Réserve réfrigérée statique • Alimentation mono 230 V + T • Thermostat digital.



RÉFÉRENCE	TEMP. (C°)	CAPACITÉ BAC GN1/1	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	ALIM.	SANS DÉCOR PRIX € HT	LAQUÉ PRIX € HT	STRATIFIÉ PRIX € HT
SER1450	+2°C +10°C	4	1450 x 750 x 905	640	Mono 230 V	3 516	3 587	3 770
SER2175		6	2175 x 750 x 905	759		4 813	4 919	5 141

RETROUVEZ TOUS NOS
ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 442



■ TEMPÉRATURE +2°C +10°C ■ PORTES VITRÉES COULISSANTES (CÔTÉ SERVICE)
■ RÉGULATEUR ÉLECTRONIQUE AVEC DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE





PORTES VITRÉES **COULISSANTES** *(CÔTÉ SERVICE).*



CONSTRUCTION EN **ACIER INOXYDABLE.**

EXISTE SANS RÉSERVE **(SUR DEMANDE)**

LIVRÉE SANS BACS

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX À POSER

• Portes vitrées coulissantes (côté service) • Volets basculants (côté client) • Éclairage LED sous le bandeau supérieur • 3 étagères en grille plastifiées 610 mm • Plateau d'exposition inox • Groupe logé en partie haute • Froid ventilé • Température +2°C +10°C - Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Thermostat électronique • Réevaporation automatique des eaux de condensats.

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX AVEC OU SANS PROFONDEUR DE CUVE 40 MM

• Portes vitrées coulissantes (côté service) • Volets basculants (côté client) • Éclairage LED sous le bandeau supérieur • 3 étagères en grille plastifiées 610 mm • Cuve inox pour présentation de bacs gastronormes hauteur 150 mm (pour les produits SERVR, non fournis) • Cuve inox hauteur 40 mm (pour les produits SEMFVR) • Groupe logé • Froid ventilé (partie supérieure) et statique (partie inférieure) • Réserve réfrigérée • Température +2°C +10°C . Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Régulation unique pour la réserve et l'exposition par thermostat électronique • Réevaporation automatique des eaux de condensats.

RÉFÉRENCE	TEMP. (C°)	CAPACITÉ BAC GN1/1	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	ALIM.	STRUCTURE RENFORCÉE	SANS DÉCOR	LAQUÉ	STRATIFIÉ
						PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS **MULTI NIVEAUX À POSER**									
SVCC1450	+2° / +10°C	-	1450 x 750 x 1189	580	Mono 230 V	+ 713	4 962	-	-
SVCC2175		-	2175 x 750 x 1189	1370		+ 938	7 393	-	-
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS **MULTI NIVEAUX**									
SERVR1450	+2° / +10°C	4	1450 x 750 x 1755	1387	Mono 230 V	+ 713	7 325	7 396	7 579
SERVR2175		6	2175 x 750 x 1755	1488		+ 938	9 875	9 982	10 204
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX **AVEC PROFONDEUR DE CUVE 40 MM**									
SEMFVR1450	+2° / +10°C	-	1450 x 750 x 1755	1450	Mono 230 V	+ 713	6 975	7 046	7 229
SEMFVR2175		-	2175 x 750 x 1755	2175		+ 938	9 523	9 629	9 852

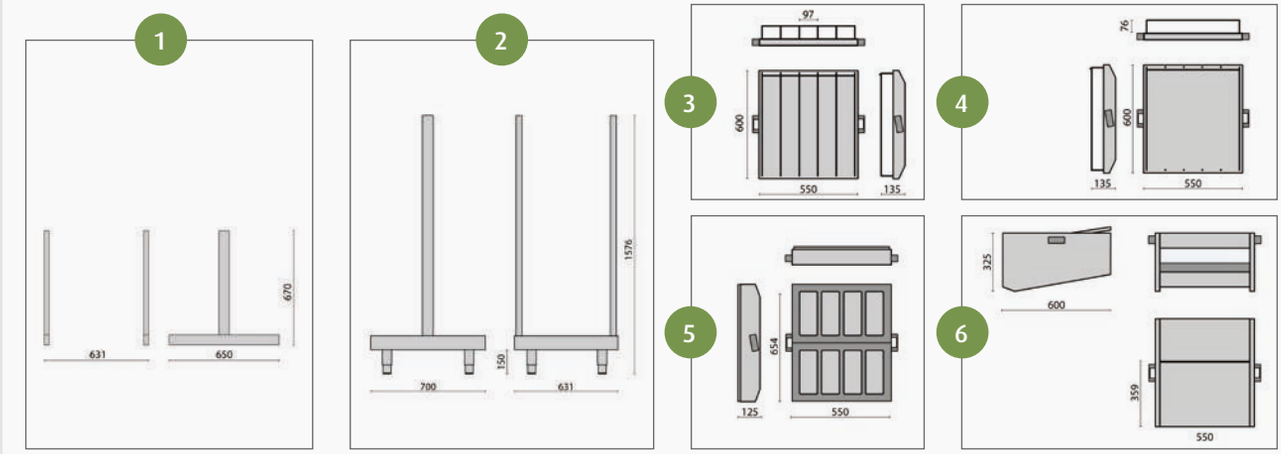
SELF-SERVICE 750
ÉLÉMENTS DE DISTRIBUTION

- ÉLÉMENTS INDÉPENDANTS SELON LE BESOIN DU CLIENT
- ÉLÉMENTS RÉGLABLES EN HAUTEUR



ÉLÉMENTS DE DISTRIBUTION

• Présentoir pour le pain avec remplissage côté service • Présentoir à couverts avec deux bacs en plastique GN1/1 avec 4 divisions chacun • Présentoir à plateaux • Présentoir à verres - base inclinée avec 5 divisions en grilles pour +/- 25 verres • Présentoir à casier de verre - base inclinée pour casier de verres 500x500 (casier non fournie).



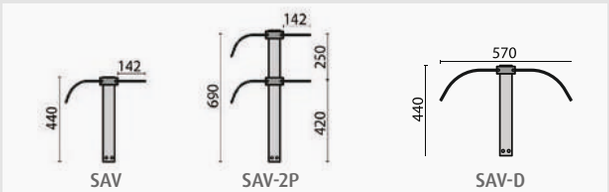
RÉFÉRENCE	TEMP. (C°)	CAPACITÉ	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SETB	Support de distribution	-	631 x 650 x 670	395
SET	Support plateaux et support de distribution	-	631 x 700 x 1576	767
SEC	Distributeur à verres	25 verres	600 x 550 x 135	246
SECC	Support casier à verres	1 casier 500 x 500	600 x 550 x 135	275
SETT	Distributeur à couverts	8 cases	354 x 550 x 125	161
SEP	Distributeur à pains	94 litres	600 x 550 x 325	582

ÉTAGÈRES VERRE



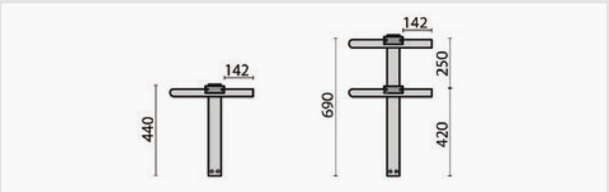


ÉTAGÈRES EN VERRE *(SANS ÉCLAIRAGE)*



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SAV1125	1 niveau	1125 x 410 x 430	246
SAV1450		1450 x 410 x 430	321
SAV2175		2175 x 410 x 430	411
SAV11252P	2 niveaux	1125 x 410 x 680	431
SAV14502P		1450 x 410 x 680	590
SAV21752P		2175 x 410 x 680	702
SAV1125D	1 niveau	1125 x 410 x 430	313
SAV1450D		1450 x 410 x 430	388
SAV2175D		2175 x 410 x 430	478

ÉTAGÈRES EN INOX *(SANS ÉCLAIRAGE)*



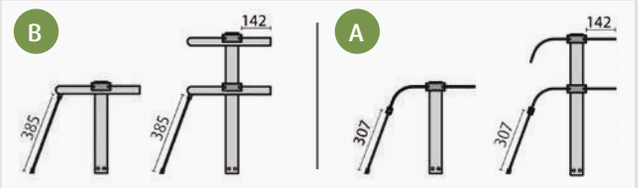
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SAI1125	1 niveau	1125 x 410 x 430	244
SAI1450		1450 x 410 x 430	262
SAI2175		2175 x 410 x 430	315
SAI11252P	2 niveaux	1125 x 410 x 680	409
SAI14502P		1450 x 410 x 680	462
SAI21752P		2175 x 410 x 680	590

ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 442

PARE-HALEINE POUR ÉTAGÈRE EN VERRE OU ÉTAGÈRE INOX

VERRE **PARE-HALEINE** *(SANS STRUCTURE, NI ÉTAGÈRES EN VERRES)*





RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SKVFV1125	A Pour étagères en verre	1015 x 307 x 6	39
SKVFV1450		1340 x 307 x 6	57
SKVFV2175		2065 x 307 x 6	71
SKVFI1125	B Pour étagères en inox	1015 x 385 x 6	39
SKVFI1450		1340 x 385 x 6	51
SKVFI2175		2065 x 385 x 6	73

SELF-SERVICE 750
ACCESSOIRES & OPTIONS

RAMPES



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
RAMPES À PLATEAUX			
SPD0725	-	712 x 335 x 76	147
SPD1125	-	1112 x 335 x 76	166
SPD1450	-	1437 x 335 x 76	188
SPD2175	-	2162 x 335 x 76	247
SPDAE90	POUR SEA90	1522 x 335 x 76	300
SPDAE45	POUR SEA45	1036 x 335 x 76	298
SPDAER90	POUR SEA90	1047 x 335 x 76	151

PLINTHES





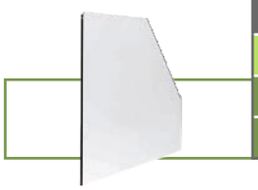
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	ANGLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
PLINTHES **INOX**				
SR0725	-	-	724 x 150	61
SR1125	-	-	1124 x 150	67
SR1450	-	-	1449 x 150	71
SR2175	-	-	2174 x 150	92
PLINTHES **INOX POUR MEUBLES RÉFRIGÉRÉS**				
SRIR1125	-	-	1124 x 150	67
SRIR1450	-	-	1449 x 150	69
SRIR2175	-	-	2174 x 150	79
PLINTHES INOX **POUR MEUBLES ANGLES**				
SRIAE90	-	EXT. 90°C	1502 x 150	77
SRIAE45	-	EXT. 45°C	1036 x 150	73
SRIAI90	-	INT. 90°C	1493 x 150	63
SRIAI45	-	INT. 45°C	1025 x 150	63
SRIAER90	-	EXT. 90°C réduit	1014 x 150	69
PLINTHES **INOX DIVERSES**				
SRILAT	Latérales	-	661 x 150	65
SRIET	Pour éléments de distribution	-	627 x 150	55
SRIMC	Pour meuble caisse	-	1435 x 150	71

KIT DE LIAISON DES ÉLÉMENTS



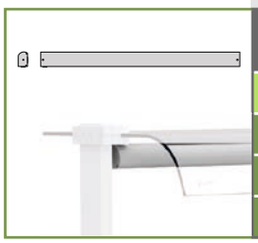
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
KIT DE LIAISON **DES ÉLÉMENTS**			
SKUL	Liaison en ligne	-	41
SKUAIE45	Liaison angle intérieur / extérieur 45°	-	41
SKUAIE90	Liaison angle intérieur / extérieur 90°	-	41
SKUAE90R	Liaison angle extérieur 90° réduit	-	41

KIT VITRAGE LATÉRAL



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
KIT VITRAGE LATÉRAL			
SKVLAV	Pour étagère en verre	507 x 409 x 6	293
SKVLAI	Pour étagère en inox	507 x 409 x 6	293

KIT ÉCLAIRAGE



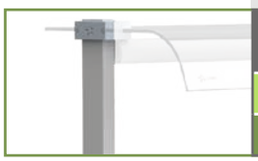
RÉFÉRENCE	ALIMENTATION	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
KIT ÉCLAIRAGE				
SKI1125LED	Mono 230 V	15	1015 x 73 x 47	264
SKI1450LED		20	1340 x 73 x 47	313
SKI2175LED		30	2065 x 73 x 47	382

RAMPES INFRAROUGE



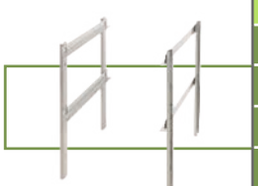
RÉFÉRENCE	ALIMENTATION	PUISSANCE (W)	TEMP. (C)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
RAMPES **INFRAROUGE**					
SIV0725	Mono 230 V	420	70°/+90°C	615 x 185 x 85	366
SIV1125		440		1015 x 185 x 85	423
SIV1450		860		1340 x 185 x 85	549
SIV2175		1280		2065 x 185 x 85	691

KIT 2 SUPPORTS VERTICAUX



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
KIT 2 SUPPORTS VERTICAUX		
SKSV	Pour montage kit éclairage ou kit rampes infrarouge	108

ACCESSOIRES DIVERS





RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ACCESSOIRES *DIVERS*			
SESEP	Barette de jonction pour bacs GN	25 x 545 x 15	18
SKP1P	Ensemble de guides 1 porte	-	114
SKP2P	Ensemble de guides 2 portes	-	214
SKR	Jeu de 4 roulettes	-	155
SES	Double fond perforé pour salades ou fruits (545 x 300 x 60 mm l'unité)*	-	47
DPA 310	Distributeur d'assiettes chauffant	H 740 x ø 400	1 419
DPN310	Distributeur d'assiettes neutre	H 740 x ø 400	630
SDMALTO725	Joue latérale décor RAL ou bois	-	-

** Attention : avec ce double fond perforé, la température des produits est de 8°C*

SELF-SERVICE 750

NUANCIER RAL INTERNATIONAL EXTRAIT

RAL 1000	RAL 1017	RAL 2001	RAL 3005	RAL 3031	RAL 5003	RAL 5019
RAL 1001	RAL 1018	RAL 2002	RAL 3007	RAL 4001	RAL 5004	RAL 5020
RAL 1002	RAL 1019	RAL 2003	RAL 3009	RAL 4002	RAL 5005	RAL 5021
RAL 1003	RAL 1020	RAL 2004	RAL 3011	RAL 4003	RAL 5007	RAL 5022
RAL 1004	RAL 1021	RAL 2008	RAL 3012	RAL 4004	RAL 5008	RAL 5023
RAL 1005	RAL 1023	RAL 2009	RAL 3013	RAL 4005	RAL 5009	RAL 5024
RAL 1006	RAL 1024	RAL 2010	RAL 3014	RAL 4006	RAL 5010	RAL 6000
RAL 1007	RAL 1027	RAL 2011	RAL 3015	RAL 4007	RAL 5011	RAL 6001
RAL 1011	RAL 1028	RAL 2012	RAL 3016	RAL 4008	RAL 5012	RAL 6002
RAL 1012	RAL 1032	RAL 3000	RAL 3017	RAL 4009	RAL 5013	RAL 6003
RAL 1013	RAL 1033	RAL 3001	RAL 3018	RAL 4010	RAL 5014	RAL 6004
RAL 1014	RAL 1034	RAL 3002	RAL 3020	RAL 5000	RAL 5015	RAL 6005
RAL 1015	RAL 1037	RAL 3003	RAL 3022	RAL 5001	RAL 5017	RAL 6006
RAL 1016	RAL 2000	RAL 3004	RAL 3027	RAL 5002	RAL 5018	RAL 6007

Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux NOSEM, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

NUANCIER RAL INTERNATIONAL EXTRAIT



Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux NOSEM, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

SELF-SERVICE 750
NUANCIER POLYREY®

STRATIFIÉS BOIS

COLLECTION BOIS ORIGINES - FINITION EXM ET FA


W009


C047


D018


C131


B100


E028


N010

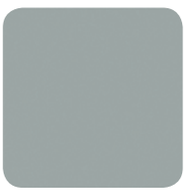

O030

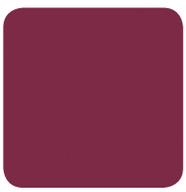
DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DE LA COLLECTION SUR LE SITE DE POLYREY®

STRATIFIÉS COULEURS

COLLECTION PAPAGO - FINITION EXM ET FA


R036


G117


R047


Y022

C017


P060


B119


P092

DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DE LA COLLECTION SUR LE SITE DE POLYREY®

Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux NOSEM, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

INDEX DES PRODUITS

A

236 Accessoires BARON gamme 700
262 Accessoires BARON gamme 900
280-281 Accessoires BARON gamme 1100
188-189 Adoucisseurs d'eau
66 Arrière-bars Skinplate
389 à 394 Armoires de remise et maintien en température
92 Armoires à chariot
90 Armoires réfrigérées démontables
50 à 62 - 78 à 80 Armoires réfrigérées
56 à 60 - 80 à 84 Armoires froides GN 2/1
63-86 Armoires froides 600 x 400
423 Armoires à stériliser
420 Armoires hautes inox
420 Armoires inox suspendue en coin

B

207-223-249-272 Bains-marie
422 Bacs inox

C

190 Casiers pour lave-verres et lave-vaisselle
63-64-110 Cellules de refroidissement
68 à 70 Chambres froides
425 Chariot de service / de débarrassage
379 Chariots de remise et maintien en température
425 Chariot porte-assiettes
424 Chariot porte-casier
206-229-255-325-381 Chauffe frites
34 Coffres de stockage pour glaçons et glace paillettes
207-227-253-278 Cuiseurs à pâtes

D

38-104-105 Dessertes snack
192 Douchettes
424 Désinsectiseur électrique

E

208 Éléments neutres prof 650
234 Éléments neutres prof 700
260 Éléments neutres prof 900
273 Éléments neutres prof 1100
421 Étagères murales
426 Étagères Duralinox
154-155 Environnement lave-vaisselle à capot
185 Environnement lave-vaisselle à avancement automatique

F

198-214-240-266-288 Feux vifs
65 Fontaines à eau réfrigérée
198-199 Fourneaux prof 650
216-218 Fourneaux prof 700
242-244-247 Fourneaux prof 900
266 Fourneaux prof 1100
340 à 359 Fours mixtes à injection ou chaudière
388 à 393 Fours de remise en température
362 à 371 Fours micro-ondes
405 à 407 Fours statiques pour cuisson lente
409 Fours cuisson à vapeur
206 - 228 - 254 - 279 Friteuses baron
318 à 320 / 376 à 384 Friteuses olis / valentine
286-287 fit-pan

G

202-224-250-274-304 Grillades
226-252-312 Grillades pierres de lave
422 Grilles inox

H

341-344-345-347-350-351-360-361 Hottes de ventilation pour fours

L

156 à1 66 Lave-batterie-ustensiles
423 Lave-mains
167 à 184 Lave-vaisselle à avancement automatique
138 à 147 Lave-vaisselle à capot 500 x 500
148 à 153 Lave-vaisselle à capot 600 x 500
129 à 137 Lave-vaisselle
120 à 128 Lave-verres

M

32-33 Machines à paillettes
26-27 Machines à glaçons creux avec réserve
28-29 Machines à glaçons pleins à aspersion
32-33 Machines à glaçons pleins sans réserve
230-256-326 Marmites gaz ou électriques
415 Meubles de rangement inox
41-42 Mini saladettes - Mini tables
45 Mini tables à pizza – dessus granit

P

222-248-270-300 Plaques à induction
214-240-268-271-292 Plaques coup de feu
199-298-300 Plaques électriques
200-219-247 Plaques vitrocéramiques
417-418-419 Plonges
424 Poubelle mobile
423 Poste de lavage des sols

R

71 Rayonnages pour chambres froides
426 Rayonnages
192 Robinetterie

S

372-373 Salamandres
106 Saladettes GN 1/1
41 Saladettes
231-258-322-324 Sauteuses gaz ou électriques
233-259 Soubassements fours
209-234-260-280 Soubassements baie libre
46-49-210-232 Soubassements réfrigérés
424 Support inox sacs poubelles

T

43 Tables à pizza – dessus granit
43-108 Tables à pizza GN 1/1
414 Tables du chef
94-96 Tables froides profondeur 600
98-100 Tables froides GN 1/1 profondeur 700
412 à 413 Tables inox
185 Tables pour lave-vaisselle à avancement automatique
154-155 Tables pour lave-vaisselle à capot
94 Tables réfrigérées 430 x 325
102 Tables réfrigérées 600 x 400
104 Tables snack 600 x 400
100 Tables réfrigérées vitrées GN 1/1
96 Tables réfrigérées vitrées 430 x 325

V

44 Vitrines réfrigérées pour table à pizza

W

201-215-222-248-290-301 Woks

nosem® | INFOS

RAPPEL IMPORTANT

LES MARCHANDISES VOYAGENT
AUX RISQUES ET PÉRILS DU DESTINATAIRE.

LORS DE LA LIVRAISON

À RÉCEPTION ET EN PRÉSENCE DU TRANSPORTEUR

CONTRÔLER

LE NOMBRE DE COLIS
+ L'ÉTAT DES COLIS
+ L'ÉTAT DU MATÉRIEL À L'INTÉRIE UR DE **CHACUN** DES COLIS
+ LA CONFORMITÉ DU MATÉRIEL LIVRÉ

SI LA LIVRAISON EST CONFORME

SUR LE BON DE LIVRAISON

DATER

SIGNER
ET ÉCRIRE EN CARACTÈRES LISIBLES LE NOM DU SIGNATAIRE

APPOSER
LE CACHET DE L'ENTREPRISE

SI LA LIVRAISON N'EST PAS CONFORME

SUR LE BON DE LIVRAISON

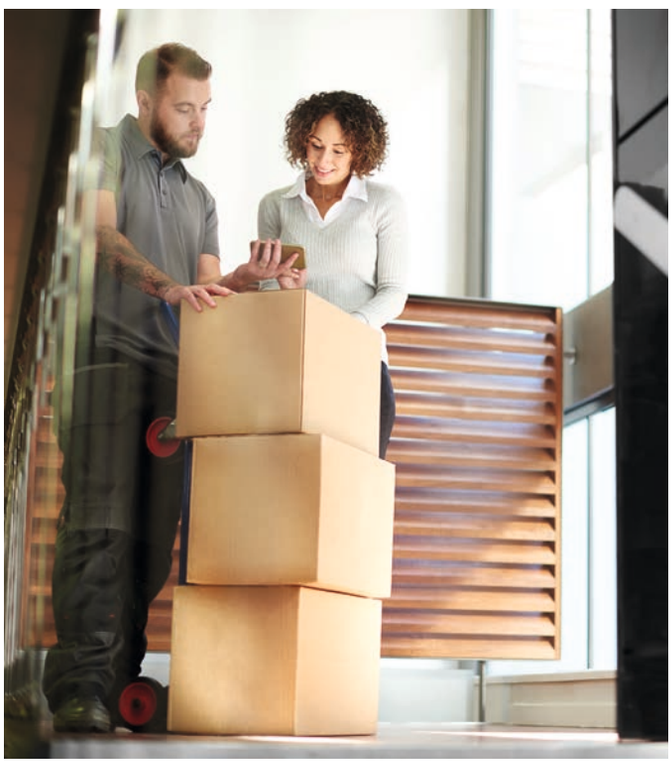
MENTIONNER AVEC PRÉCISION LES MANQUANTS, LES DÉGÂTS CONSTATÉS **EN PRÉSENCE** DU TRANSPORTEUR

CONFIRMER SOUS 48 H PAR LETTRE RECOMMANDÉE AU TRANSPORTEUR

ADRESSER UN DOUBLE À NOSEM POUR QUE NOUS VOUS ADRESSIONS LES MATÉRIELS OU PIÈCES MANQUANTES OU À ÉCHANGER

RELANCER LE TRANSPORTEUR SANS TARDER POUR ORGANISER UNE ÉVENTUELLE EXPERTISE





ATTENTION !

**LES MENTIONS « CARTONS EN BON ÉTAT » OU « SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE »
ÉLIMINENT AUTOMATIQUEMENT LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS.**

LES MARQUES CITÉES SONT DÉPOSÉES PAR LEURS CONSTRUCTEURS RESPECTIFS. LES DESCRIPTIFS SONT DONNÉS SOUS RÉSERVE D'AMÉLIORATION APPORTÉE PAR LES CONSTRUCTEURS. POUR LES MÊMES RAISONS, LES PHOTOS NE SONT PAS CONTRACTUELLES. MALGRÉ TOUT LE SOIN APPORTÉ À LA RÉALISATION DE CE TARIF, NOUS NE POURRIONS ÊTRE TENU POUR RESPONSABLES DES ÉVENTUELLES FAUTES TYPOGRAPHIQUES. SEULE NOTRE CONFIRMATION DE COMMANDE EST CONTRACTUELLE. TOUTES NOS VENTES SONT EXCLUSIVEMENT SOUMISES AUX CLAUSES DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES FIGURANT PAGES 449 ET 450, ET NOTAMMENT LES ARTICLES "RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ" ET "JURIDICTION".

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONDITIONS DE VENTE MATÉRIELS & ACCESSOIRES

RÈGLEMENT

Règlement du matériel par L.C.R après ouverture du compte ou autre suivant accords. Accessoires commandés seuls : contre-remboursement.

DÉLAIS

Expédition sous huitaine (sauf rupture de stock)

GARANTIE

Un AN contre tous vices de construction se limitant au remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services. La main d'oeuvre est à la charge du client si la réparation nous est confiée. La verrerie n'entre pas dans le cadre de la garantie. Garanties étendues 2 ans, 3 ans et 5 ans : voir conditions spéciales.

RETOUR DE MATÉRIEL

Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part. Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé. En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine. Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture (+ facturation du port ALLER).

EXPÉDITIONS

Expédition du matériel FRANCO de port (France Métropolitaine). Les accessoires commandés seuls sont expédiés en PORT DU. Les ports demandés en EXPRESS seront intégralement facturés.

CONDITIONS DE VENTE PIÈCES DÉTACHÉES

RÈGLEMENT ET FRAIS D'ENVOI

Expédition des pièces détachées en contre-remboursement.
Frais d'envoi : tarif en vigueur.

GARANTIE

Les pièces détachées sont garanties six mois à compter du jour d'établissement de notre facture.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

COMMANDE

Une commande est un ordre portant sur les produits ou matériel, et accepté par notre société. Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins. Toute demande de modification d'une commande est soumise à notre acceptation écrite. Les commandes de matériels particuliers ou spécifiques (matériels sur mesure, hors tarif) et/ou supérieures à 10.000 € seront prises en compte après versement d'un acompte de 30%. Notre prestation comprend la livraison du matériel à l'adresse définie en pas de porte.

PRIX

Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

DÉLAIS

Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure reconnus légaux.

TRANSPORT

Nos expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur en effectuant les réserves précises sur le récépissé de transport qu'il fera contresigner par le transporteur et en les confirmant par lettre recommandée adressée dans les 24 heures au transporteur, avec notre société en copie.
En cas de retour, les marchandises voyagent aux risques et périls du client. Les réclamations concernant la conformité des marchandises à la commande ne seront recevables que si elles sont transmises par écrit accompagnées du bon de livraison dans les 2 jours de la livraison.
Au-delà de ce délai, aucune réclamation concernant les défauts apparents sur le produit ne pourra être prise en compte. Tout retour de marchandise devra être effectué par le client avec notre accord préalable écrit.

PAIEMENT

Sauf stipulation contraire, les factures sont payables à 30 jours fin de mois. En cas de paiement par traite, le client doit retourner sous 7 jours les effets qui lui sont adressés.
Les contributions environnementales applicables, ne sont pas négociables, ni remisables et ni escomptables.

Article L441-6 du Code du Commerce - Modifications applicables en 2009 : La loi de modernisation de l'économie (LME) n°2008-776 du 4 août 2008 a modifié Le Code du commerce, notamment le délai de paiement interentreprises (article L441-6). Depuis le 1er janvier 2009, ce délai de paiement ne peut pas excéder 45 jours fin de mois à date d'émission de la facture. Les nouvelles dispositions incluent : un relèvement important des pénalités de retard, (BCE + 10 points), une amende de 15.000 € en cas de non respect des règles aussi bien pour le client que pour le fournisseur, l'obligation pour les Commissaires aux comptes d'en vérifier l'application.
Nos factures sont payables à notre Siège. Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause (Article 125 du Code du Commerce : une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures suivant sa présentation).
En cas de non-paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 0,12 % par jour de retard, sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. En cas de non paiement à l'échéance prévue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice. En cas de paiement anticipé, un escompte de 0,7 % par mois sera décompté.

Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'éligibilité figurant sur la facture majorera de plein droit le montant de celle-ci de l'indemnité forfaitaire de 40 € prévue à l'article L441-6 alinéa 12 du code de commerce, et dont le montant est fixé par le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012 (article D441-5 du code des procédures civiles d'exécution).
En cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement.
L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas obstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

GARANTIE

Notre garantie s'étend sur une période douze mois à dater de la mise à disposition du matériel, et couvre le remplacement pur et simple des pièces fonctionnelles retournée franco de port et reconnue défectueuse par suite d'un défaut de matière ou de fabrication, à l'exclusion de toutes autres avaries survenant du fait de brutalité, mauvaise utilisation ou manque d'entretien des appareils.
Nos clauses de garantie ne s'appliqueront qu'aux seuls produits vendus en tant que produits neufs (à l'exclusion des appareils vendus en occasion ou en déclassé).
Dans tous les cas, les frais de port des pièces de rechange sont à la charge du client. Sont exclues du bénéfice de la garantie les parties suivantes : joints de porte, courroies, tuyaux de vidange, ampoules d'éclairages, filtres, clayettes, bacs, supports plastiques, poignées, vitres, verre, glaces, manchon, tubes quartz, vitrocéramique, soles de fours à pizza, etc.
Notre responsabilité ne peut en aucune façon être mise en cause au titre de l'installation, de la mise en service, de la mauvaise conduite de nos appareils, de la non observance des instructions spéciales, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive ou anormale des matériels.
Il est expressément stipulé que la charge des responsabilités incombe à nos revendeurs qui, du fait de l'achat des matériels, se reconnaissent compétents, habilités et agréés pour procéder ou faire procéder à son placement et à sa mise en route avec les vérifications et les précautions d'usage.
La garantie est exclue si le vice de fonctionnement :
- provient de l'usure normale du bien ;
- provient d'une négligence ou défaut d'entretien de l'utilisateur ;
- d'une utilisation non conforme aux instructions, ou d'un manque d'entretien ;
- résulte d'une intervention sur le matériel effectuée par une personne non qualifiée ;
- est lié à un cas de force majeure ;
- est en relation avec des incidents divers (mauvais réglages, variations électriques,
avarie transport n'ayant pas fait l'objet de réserves selon nos CGV ci-dessus, etc.) ;
- provient de causes chimiques, électrochimiques ou électriques
- est provoqué par le tartre ;
ou encore si des pièces non d'origine ont été montées sur le matériel
Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être accompagnée des documents d'identification de la machine concernée et de justification de la garantie dont il bénéficie (type de matériel, marque, numéro de série, copie de facture).
Les pièces détachées échangées sous garantie feront dans un premier temps l'objet d'une facturation. Cette facture sera annulée à réception de la pièce défectueuse (retour sous 30 jours maximum et impérativement accompagnée du document justifiant la prise sous garantie).
La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage.
En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre Société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le Client ne pourra se prévaloir de quelconque indemnité, ou remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'oeuvre 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.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. En cas de non respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, la marchandise restera notre propriété jusqu'au règlement complet du prix (Loi n° 80-335 du 12/05/1980).

RÉPARATIONS

Tous nos envois de matériel réparé par nos soins sont payables contre-remboursement et avec frais de port.

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Tout élément technique transmis de quelque biais que ce soit (y compris par INTERNET) demeurent notre propriété exclusive ou celle de nos fournisseurs, et doivent nous être restitués à demande.
Le client s'engage à ne pas porter atteinte aux droits de propriété (industrielle ou intellectuelle) de notre Société ou de ses fournisseurs. Les clients ne pourront pas utiliser les noms de marques, références, photos, représentations, notices et aucun élément technique et/ou commerciaux (y compris par INTERNET), qu'avec notre autorisation préalable et écrite ou celle de nos fournisseurs. Le client s'engage à respecter toutes les dispositions mises à sa charge par les présentes Conditions Générales de Vente et par la réglementation en vigueur.
En cas de non-respect de ces dispositions, nous nous réservons la possibilité de retirer l'autorisation d'utilisation du nom de nos marques ainsi que la possibilité d'exercer tout recours à l'encontre du client, pour obtenir cessation et réparation du préjudice subi.

EXPORTATION

Le matériel vendu est conçu en fonction des normes et de la législation Française.
Nous déclinons toute responsabilité en cas de revente de produits en dehors de ce territoire.

JURIDICTION

Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce d'Evry pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables.
Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

RECYCLAGE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE) ET DES DÉCHETS D'ELÉMENTS D'AMEUBLEMENT (DEA)

Notre Société est adhérente d'ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état, auquel il a confié la collecte et le recyclage de ses équipements électriques et d'ameublement usagés. Par cette adhésion, notre Société répond aux obligations mises à sa charge par la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, transposée dans le code de l'environnement (Article R543-172 à R.543-206-4).
Pour la collecte et le recyclage d'un équipement en fin de vie pour lequel vous avez vendu un nouvel appareil équivalent ou assurant la même fonction (toutes marques adhérentes Ecologic ou cadre du 1 pour 1), il vous suffit de prendre contact avec ECOLOGIC, qui met à votre disposition deux solutions totalement gratuites : Au-delà de 500 kg de matériel : collecte sur site, Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport. Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : www.e-dechet.com ou contactez le 01 30 57 79 14.
Toutes charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.

NOTES

GROUPE FURNOTEL®

nosem®

LE THALÈS

1, rue du Gabian BP 718
98014 MONACO CEDEX

Tél : *00 377 97 98 40 90*
Fax : *00 377 97 98 40 99*

commercial@nosem.mc

www.nosem.mc

LOGISTIQUE COPADIC

21, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS

Tél : *01 75 30 20 70*
Fax : *01 75 30 20 71*
adv@nosem.com

PIÈCES D'ORIGINE

Tél : *01 75 30 20 72*
Fax : *01 75 30 20 73*
pieces.detachees@nosem.mc

SERVICES TECHNIQUES

Tél : *01 75 30 20 74*
Fax : *01 75 30 20 75*
sav@nosem.mc