

TARIF 2018

La cuisine professionnelle sous tous les angles

Le spécialiste CHR & COLLECTIVITÉS

LAVÉRIE | FROID | CUISSON

 **Furnotel**®

Notre équipe, Votre force.



Chères clientes, chers clients,

Importateur, un métier qui ne s'improvise pas...

Changement d'habitudes d'achat, nouveaux réseaux de commercialisation..., ces dernières années ont été marquées par de nombreuses évolutions et l'apparition de nouveaux acteurs sur le marché des équipements professionnels. Et qui dit équipements professionnels sous-entend aussi expérience professionnelle, savoir-faire, réactivité et conseils avisés.

Plus que jamais, le métier d'importateur s'impose comme un maillon incontournable entre fabricant, revendeur/installateur et utilisateur final.

Ce que nous avons qualifié "**d'avantages Furnotel**" dans les pages suivantes symbolise ce que nous considérons comme notre valeur ajoutée, à savoir notre capacité à dénicher les produits qui anticipent les besoins, grâce à un sourcing permanent et un réseau de partenaires fabricants fiables et solides. Autre atout qui fait la différence, notre forte capacité de stockage qui nous permet d'expédier, le jour même, une commande reçue avant 15h !

Enfin, j'ai toujours attaché une importance particulière à la notion de **service** qui fait la différence incontestable entre vendre "seulement" un produit, et apporter tous les services d'un importateur puissant et réactif.

Pour cela, nous avons combiné :

- **Sur le terrain** : une force de vente de 14 commerciaux expérimentés managés par un Directeur commercial,
- **Au siège** : une équipe de 7 femmes et hommes d'expérience dirigée par une Directrice des ventes pour piloter les différents services et répondre à vos attentes,
- **Une force logistique** et un service SAV / pièces détachées dignes de ce nom.

Depuis sa création en 1975, Furnotel s'est toujours imposé cette règle de fonctionnement et nous avons à cœur de vous le prouver au quotidien.

Vous découvrirez aussi dans cette **édition 2018** de nouveaux produits innovants et performants :

- dans l'univers de la **laverie**, des modèles de lave-verres, lave-vaisselle et lave-vaisselle à capot avec affichage digital,
- dans l'univers du **froid**, 2 nouvelles armoires 120 et 130 litres, 2 modèles inox haute isolation de classe énergétique A et B, ainsi qu'une nouvelle cellule de refroidissement et congélation rapide GN2/3 qui complète les versions GN1/1 et 600 x 400,
- dans l'univers de la **cuisson**, une nouvelle gamme Tecnoinox de friteuses et de cuiseurs à pâtes sur coffre à commandes électroniques, ainsi qu'une gamme de plaques à snacker sur placard à commandes électroniques,
- autre nouveauté 2018, l'introduction d'une large gamme "**rôtisserie**" de capacité 8 à 30 poulets, et d'une gamme de **plaques à snacker** émaillées ou chromées tout inox haute performance,
- sans oublier les nouveaux fours Inoxtrend à **commandes programmables à écran tactile** et l'apparition d'un **four pâtissier** associable à la chambre de pousse,
- enfin, toujours chez Inoxtrend, la nouvelle gamme de **fours XT Simply** d'une largeur de seulement **51 cm !**

Autant d'évolutions technologiques et de nouveautés qui répondent aux besoins actuels des professionnels exigeants.

Pour vous donner encore plus satisfaction, n'hésitez pas à nous consulter pour toutes commandes « hors catalogues ». Nous mettrons tout en œuvre pour vous proposer le matériel adéquat. Nous dédions au sein de notre service commercial un assistant spécialisé pour ce type de requête.

Mes collaborateurs et moi sommes plus que jamais à votre écoute pour consolider nos relations commerciales. Sincèrement,

Christine COTTARD
Présidente



Qui est le groupe Furnotel ?

Depuis 1996, 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**

▶ **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 Vitrites, agencement de magasins et comptoirs**

est portée par la marque **isotech** et son catalogue :

isotech
VITRINES & COMPTOIRS

- Linéaires de ventes • Meubles arrière • Vitrites murales • Vitrites prêtes à brancher • Laboratoires de boulangerie
- Comptoirs de bar

1 marque = 1 catalogue



5 marques
5 catalogues

LA FORCE
PUISSANCE **5**

« tout sous
un même toit »

Un choix incomparable de produits **+** Une large gamme de prix

= Une réponse à tous les segments de marché
PRODUITS et PRIX

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 : **Jérôme GAY** | jerome.gay@furnotel.com

- pour la division vitrites, agencement de magasins et comptoirs : **Xavier BOUILLOT** | xavier.bouillot@isotech.fr



Avantage Furnotel n° 1 : un stock de 15 000 m²



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

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

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



Nous mettons à votre disposition **un service ADV** composé d'une équipe de 10 personnes expérimentées qui traite plus de 40 000 appels par an.

Nos conseillers sont le relais de notre équipe commerciale. Ils vous conseillent et vous accompagnent, de la prise de commande à la livraison de votre matériel en vos locaux.

Notre taux de service pour les expéditions de commandes passées avant 16 h est de près de **100 %**.

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

Avantage Furnotel n°2 : une logistique à toute épreuve





0
euro



Avantage Furnotel n°3 : une livraison gratuite France entière



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





Avantage Furnotel n° 4 : un vrai service pièces détachées / SAV



13 personnes expérimentées composent notre équipe SAV. Elles sont à votre écoute avec une ligne directe pour vous offrir le meilleur service client.

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

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

Avantage Furnotel n°5 : des interlocuteurs en direct

DIRECTEUR COMMERCIAL



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

DIRECTRICE DE LA RELATION CLIENTÈLE



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

13 DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX



Laure COTTARD
P | 07 86 09 46 45
laure.cottard@groupe-furnotel.com
75 • 91 • 92 • 94



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



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



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



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



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



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



Mickael BERTHOLAT
P | 06 11 74 64 52
mickael.bertholat@groupe-furnotel.com
12 • 15 • 42 • 43 • 48 • 63 • 69



Mickael BLEY
P | 06 07 68 19 91
mickael.bley@groupe-furnotel.com
25 • 39 • 54 • 57 • 67 • 68 • 70 • 88 • 90



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



Bertrand CARRET
P | 06 21 83 08 60
bertrand.carret@groupe-furnotel.com
10 • 21 • 52 • 55 • 71 • 77 • 89



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

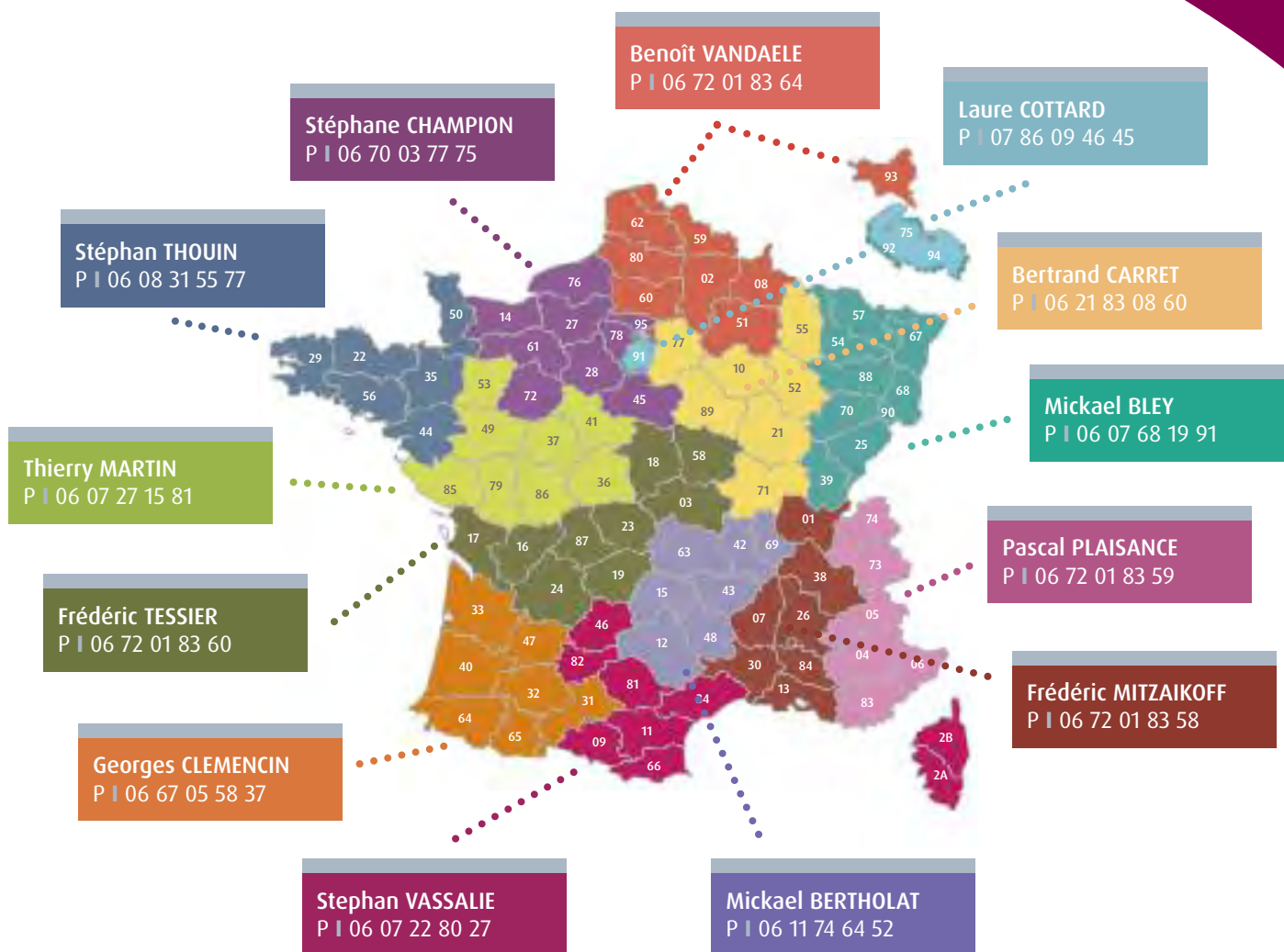


Frédéric TESSIER
P | 06 72 01 83 60
frederic.tessier@groupe-furnotel.com
03 • 16 • 17 • 18 • 19 • 23 • 24 • 58 • 87



Frédéric SARAMON
P | +33 6 76 22 55 75
01 75 30 20 40
Responsable Export / Dom-Tom
export@sofraca.fr

DIRECTEUR EXPORT



SIÈGE SOCIAL



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

DIRECTION PRODUITS - DIVISION CHR



Ligne directe : 01 75 30 20 20
Fax : 01 75 30 20 22
philippe.courtioi@groupe-furnotel.com

SERVICE COMMERCIAL



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

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES



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

SERVICE TECHNIQUE - SAV



Ligne directe : 01 75 30 20 25
Fax : 01 75 30 20 24
sav@furnotel.com



Notre équipe, votre force.

Avantage Furnotel n° 6 : des garanties exclusives de 2 à 5 ans

Garantie
2
ans
pièces
Exclusive

Garantie
3
ans
pièces
Exclusive

Garantie
5
ans
pièces
Exclusive



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

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

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

ELETTROBAR

Laverie - depuis 40 ans

Furnotel

coldline

Froid - depuis 25 ans

UNIFRIGOR

Arrière-bars - depuis 30 ans

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

FURNOTEL, le spécialiste de la laverie, est le partenaire du groupe EUROTEC pour la France depuis 40 ans.

- un parc installé de plus de 40 000 machines
- des responsables pièces détachées et des techniciens expérimentés
- un serveur extranet doté d'une documentation technique complète, y compris pour des modèles anciens
- des pièces détachées d'origine

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

Gamme complète d'**arrière-bars** (finition skinplate, inox, avec et sans groupe, avec portes ou tiroirs, profondeur 540, profondeur 700, traversants, ...) Large palette d'options (évier, tiroirs vitrés, éclairage leds colorés, ...)

Avantage Furnotel n°7 : des partenaires leaders dans leur univers

SAMSUNG

Micro-ondes - depuis 30 ans

Panasonic

Micro-ondes - depuis 40 ans

TECNOINOX

Cuisson - depuis 30 ans

INOXTREND

Fours - depuis 30 ans

ITALFORNI

Fours à pizzas - 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.

Gamme de **fours micro-ondes professionnels** (de 1 000 à 3 200 W restitués, de 1 à 4 magnétrons, de 18 à 44 litres)

PANASONIC présente la particularité d'être à la fois fabricant de matériels et fabricant de composants, pour proposer des produits professionnels fiables et robustes.

Cuisson modulaire profondeur 600 / 700 / 900 et salamandres

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

Fours air pulsé et mixtes, GN1/1, GN2/1 et 600 x 400, électromécaniques et électroniques, électriques et gaz

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

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

Une solution gratuite de recyclage financée par 194 producteurs adhérents

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

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



Avantage Furnotel n° 8 : un acteur économique éco-responsable

Une réponse agréée pour le recyclage des Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE) et des DEA

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.



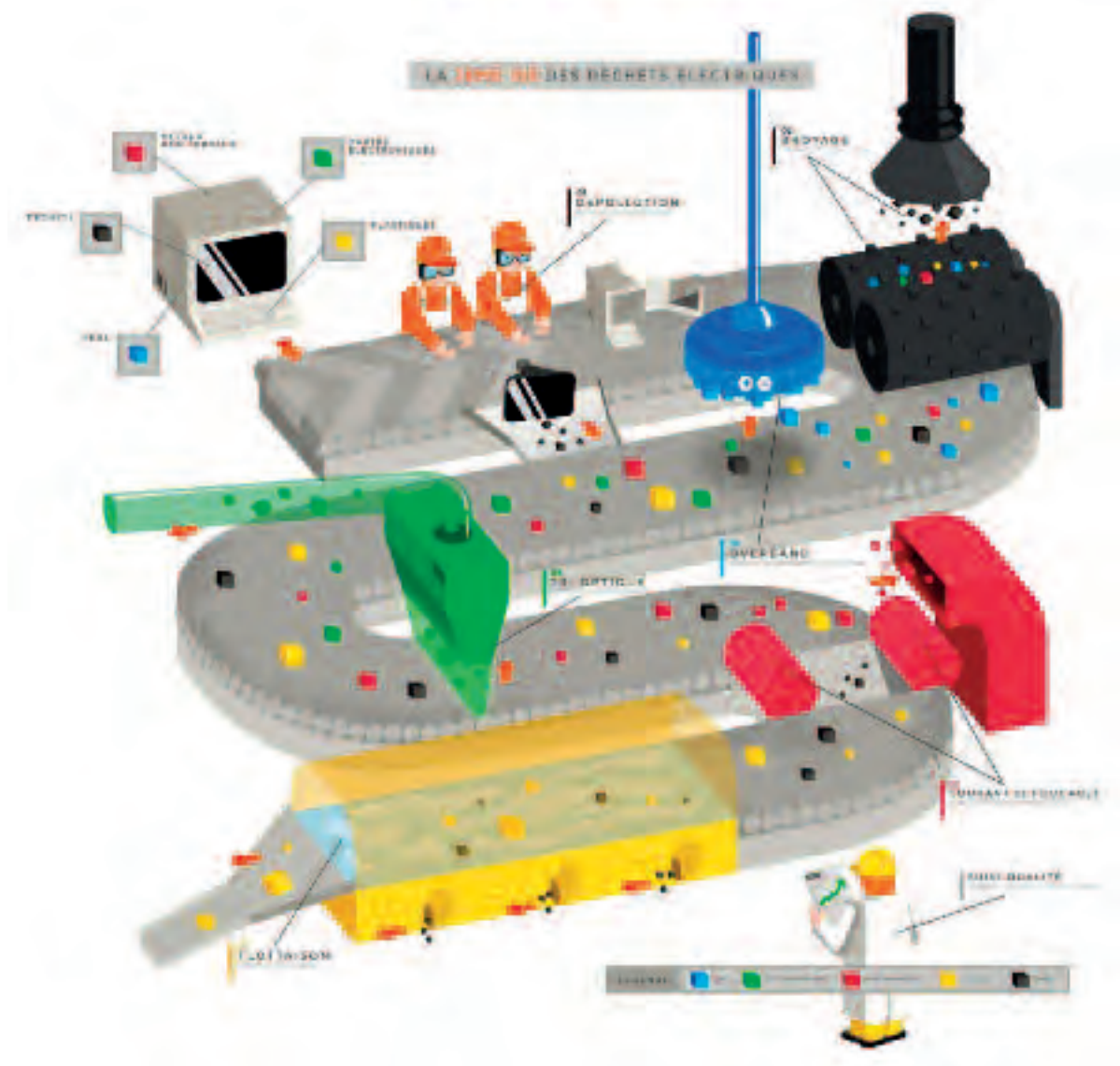
La **collecte** pour la reprise de vos équipements électriques en fin de vie **est gratuite** dans les conditions suivantes :

- 1 Au-delà de 500 kg de matériel, collecte sur votre site
- 2 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 !



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.

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

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

VALO RESTO PRO

EcoLogic

*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques
Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R.543.206-4)

®SINCS

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



L'étiquetage **énergétique** des armoires frigorifiques

Vers une réduction de la consommation énergétique

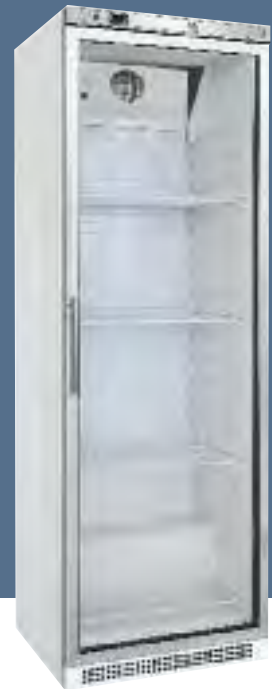
Afin de réduire l'impact énergétique des armoires frigorifiques professionnelles, la commission Européenne a adopté des dispositions en matière d'étiquetage et d'informations relatives aux produits frigorifiques professionnels (Directive 2010/30/UE).

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

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

Équipements concernés

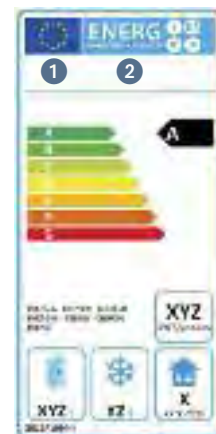
Cette réglementation s'applique actuellement aux **matériels de laboratoire** (tables, armoires et tours réfrigérés) et devrait progressivement s'étendre à l'ensemble des produits frigorifiques professionnels.



Une information claire et accessible

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.



Modèle 1

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



Modèle 2

Classes d'efficacité énergétique
des armoires frigorifiques professionnelles



Le guide d'achat Furnotel

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 en page 522.

1 Choisir le modèle adapté à vos besoins et à la législation

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 avvertir dès que possible pour que nous puissions apporter le correctif nécessaire et vous le faire parvenir.

3 Payer son matériel

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

FURNOTEL se réserve la pleine propriété des marchandises 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.

Sommaire

27 **laverie** Elettrobar

28 **Lave-verres**

28 Technologies Elettrobar

32 La gamme de lave-verres

N 34 Lave-verres série FAST

N 40 Lave-verres série PLUVIA

42 Lave-verres série NIAGARA

46 Lave-verres série RIVER



50 **Lave-vaisselle**

50 La gamme de lave-vaisselle

52 Technologies Elettrobar

N 56 Lave-vaisselle série FAST

N 58 Lave-vaisselle série PLUVIA

62 Lave-vaisselle série NIAGARA

66 Lave-vaisselle série RIVER



70 **Lave-vaisselle à capot 500 x 500**

70 La gamme de lave-vaisselle à capot 500 x 500

72 Technologies Elettrobar

76 Lave-vaisselle à capot série FAST

N 78 Lave-vaisselle à capot série PLUVIA

80 Lave-vaisselle à capot série NIAGARA

84 Lave-vaisselle à capot série RIVER



71 **Lave-vaisselle à capot 600 x 500**

71 La gamme de lave-vaisselle à capot 600 x 500

88 Lave-vaisselle à capot série NIAGARA

90 Lave-vaisselle à capot série RIVER



98 **Lave-ustensiles et Lave-batterie**

98 Lave-batterie série NIAGARA

100 Lave-batterie série RIVER



104 **Tunnels**

105 La gamme de tunnels

106 Technologies Elettrobar

110 Tunnels série NIAGARA

122 Tunnels série RIVER



Environnement laverie

94 Environnement lave-vaisselle à capot

136 Environnement tunnels

138 **Compléments laverie**

138 Paniers - Godets - Accessoires

141 Poubelle inox et douchettes

142 Adoucisseurs d'eau

143 Hottes spéciales laverie

145 froid

146 Armoires réfrigérées intérieur ABS

146 200 - 400 et 600 litres GN2/1 - Blanches
Positives et négatives



148 200 - 400 et 600 litres GN2/1 - Inox
Positives et négatives

150 200 - 400 et 600 litres GN2/1 - Vitrées
Laquées blanches - Positives et négatives



152 520 litres - 600 x 400 - Laqué blanc - Positive

153 520 litres - Laqué blanc à paniers - Négative

154 400 litres Ventilées - Laquées blanche
Positive et négative

155 700 litres GN2/1 Ventilées - Laquées blanches
Positive et négative

156 Armoires réfrigérées intérieur / extérieur inox

156 700 et 1400 litres GN2/1 - Positives et négatives

158 700 et 1400 litres GN2/1 - Positives - Vitrées

N 160 700 litres GN2/1 - Positive - Classe A

N 161 700 litres GN2/1 - Négative - Classe B

162 Mini chambres froides 1000 x 1000



164 Tables réfrigérées intérieur / extérieur inox

164 Prof. 600 - Groupe logé - Positives

166 Prof. 700 GN1/1 - Groupe logé - Positives

168 Prof. 700 GN1/1 - Groupe logé - Négatives

170 Prof. 800 - 600 x 400
Groupe logé - Positives



172 Tables à pizza réfrigérées intérieur / extérieur inox

172 Prof. 800 - 600 x 400 - Groupe logé
Positives

173 Prof. 700 GN1/1 - Groupe logé
Positives



174 Tables de préparation réfrigérées intérieur / extérieur inox

174 Prof. 700 GN1/1 - Groupe logé - Positive

177 Largeur 900 Prof. 700 GN1/1
Groupe logé - Positive

177 Saladette - Largeur 900 Prof. 700 GN1/1
Groupe logé - Positive

Sommaire

175 froid (suite)

175 Vitrines pour bacs GN

175 avec vitrage droit pour 5 à 10 bacs GN1/4

175 avec vitrage droit pour 4 à 9 bacs GN1/3

176 avec couvercle inox pour 5 à 9 bacs GN1/4

176 avec couvercle inox pour 4 à 8 bacs GN1/3



178 Cellules de refroidissement et congélation rapide

N 178 Cellule GN2/3

179 Cellules GN1/1 et 600 x 400



180 Machines à glaçons, paillettes et écailles

180 Machines à aspersion, glaçons pleins, avec et sans réserve

182 Machines à évaporateur vertical, glaçons plats, avec et sans réserve

184 Machines à glace super grains, avec et sans réserve

186 Machines à glace paillettes, avec et sans réserve

188 Machines à écailles plates sans réserve

190 Réserves pour machines modulaires à glaçons, paillettes et écailles



192 Arrière-bars

192 Arrière-bars skinplate - Groupe logé

193 Arrière-bars skinplate vitrés - Groupe logé

194 Arrière-bars skinplate - Hauteur 1000 mm
Groupe logé et sans groupe

196 **Unifrigor** Arrière-bars série CLASSIC
Présentation

198 **Unifrigor** Arrière-bars série CLASSIC skinplate
Groupe logé et sans groupe

200 **Unifrigor** Arrière-bars série CLASSIC inox
Groupe logé et sans groupe

202 **Unifrigor** Arrière-bars série LEDS
Présentation

204 **Unifrigor** Arrière-bars vitrés série LEDS skinplate
Groupe logé et sans groupe

206 **Unifrigor** Arrière-bars vitrés série LEDS inox
Groupe logé et sans groupe

208 **Unifrigor** Options et accessoires



212 Congélateurs bahuts

212 Congélateurs bahuts couvercle plein rabattant

212 Congélateurs bahuts couvercle vitré coulissant

213 Fontaine réfrigérée et refroidisseurs à carafes

213 Fontaine réfrigérée inox

213 Refroidisseurs à carafes inox

214 Buffets réfrigérés chauds et mixtes

214 Buffets réfrigérés centraux 4 et 6 bacs GN1/1

215 Buffet chaud central 4 bacs GN1/1

215 Buffets mixtes centraux 2 x 2 ou 3 x 3 bacs GN1/1

216 Buffet réfrigéré mural 4 bacs GN1/1

217 Buffet réfrigéré central carré 4 bacs GN1/1

218 Buffets réfrigérés centraux ronds

220 Buffet réfrigéré central carré 8 bacs GN1/1



221 Vitrines réfrigérées 4 faces vitrées

222 230 - 400 et 540 litres

223 600 et 800 litres



224 Caves à vin

Série JC - 71 - 103 et 161 bouteilles

226 Vitrines modulables chaudes ou réfrigérées

226 Vitrine neutre

226 Blocs chauffant ou réfrigérant

226 Table mobile



227 Machines à chantilly

227 Commandes mécaniques

227 Commandes électroniques

228 Sorbetières

228 Extraction manuelle

229 Extraction automatique



230 Machines SOFT

230 Petits et moyens débits

231 Débits intensifs

233 froid cold line

234 Armoires réfrigérées MASTER

234 Présentation



238 Armoires 350 litres GN1/1 - Ventilées
Positives, négatives et spéciales poissons

239 Armoires 500 litres - Ventilées
Positives et négatives

240 Armoires 600 litres - Ventilées
Positives et négatives

241 Armoires 1200 litres - Ventilées
Positives et négatives

242 Armoires 650 litres GN2/1 - Ventilées
Prof. 715 - Positives et négatives

243 Armoires 700 litres GN2/1 - Ventilées
Positives, négatives et spéciales poissons

245 Armoires 1400 litres GN2/1 - Ventilées
Positives et négatives

247 Armoires 700 et 1400 litres GN2/1 - Ventilées
Double température

249 Armoires réfrigérées CLIMA

250 Armoires 650 litres 600 x 400
Positives - Semi-ventilées

250 Armoires 900 litres 600 x 800
Positives - Semi-ventilées

251 Armoires réfrigérées WIND

252 Armoires 650 litres 600 x 400
Positives et négatives - Semi-ventilées

252 Armoires 900 litres 600 x 800
Positives et négatives - Semi-ventilées



SOMMAIRE

253 froid cold line (suite)

253 Armoires à chariot

254 Armoires à chariot - GN2/1 et 600 x 400
Positives - Ventilées

257 Options et accessoires
pour armoires réfrigérées - Chariots



258 Tables réfrigérées MASTER

258 Présentation

260 Configurations et réalisations spécifiques

262 Tables prof. 600 - Groupe logé
et sans groupe - Positives

264 Tables prof. 600 - Groupe logé
et sans groupe - Négatives

266 Tables prof. 700 GN1/1 - Groupe logé
et sans groupe - Positives

268 Tables prof. 700 GN1/1 - Groupe logé
et sans groupe - Négatives

270 Tables prof. 800 - 600 x 400 - Groupe logé
et sans groupe - Positives

272 Tables prof. 800 - 600 x 400 - Groupe logé
et sans groupe - Négatives

274 Saladettes GN1/1 - Groupe logé - Positives

276 Accessoires pour saladettes GN1/1

276 Bacs et couvercles de bacs

277 Options et accessoires
pour tables réfrigérées MASTER



278 Vitrines pour bacs GN1/3 et GN1/4

279 Vitrines pour bacs GN1/3

279 Vitrines pour bacs GN1/4

280 Cellules de refroidissement et congélation rapide

280 Cellules mixtes 5 - 6 - 7 - 10 et 14 niveaux

285 cuisson & préparation

290 Friteuses de table électriques

290 6 litres - 2 x 6 litres
9 litres - 2 x 9 litres
12 litres - 2 x 12 litres

321 **Tecnoinox** Gamme 600
8 litres - 2 x 8 litres

347 **Tecnoinox** Gamme 700-350
8 litres - 2 x 8 litres

378 **Tecnoinox** Gamme 700-400
8 litres - 2 x 8 litres



286 Friteuses sur coffre électriques

286 16 litres - 2 x 16 litres
25 litres - 2 x 25 litres

288 2 x 10 litres

291 14 litres - 2 x 14 litres
20 litres - 2 x 20 litres

348 **Tecnoinox** Gamme 700-350
14 litres - 2 x 14 litres
à commandes mécaniques

N 349 à commandes électroniques

378 **Tecnoinox** Gamme 700-400
8 litres - 2 x 8 litres
13 litres - 2 x 13 litres
17 litres - 2 x 17 litres

N 379 à commandes mécaniques
à commandes électroniques
13 litres - 2 x 13 litres
17 litres - 2 x 17 litres

414 **Tecnoinox** Gamme 900-400
13 litres - 2 x 13 litres
17 litres - 2 x 17 litres
21 litres - 2 x 21 litres

N 415 à commandes mécaniques
à commandes électroniques

287 Friteuses sur coffre gaz

287 15 litres - 2 x 15 litres
20 litres - 2 x 20 litres

289 16 litres

291 14 litres - 2 x 14 litres
20 litres - 2 x 20 litres

348 **Tecnoinox** Gamme 700-350
14 litres - 2 x 14 litres

380 **Tecnoinox** Gamme 700-400
2 x 8 litres
13 litres - 2 x 13 litres

- 416 Tecnoinox** Gamme 900-400
 13 litres - 2 x 13 litres
 17 litres - 2 x 17 litres
 21 litres - 2 x 21 litres



- 292 Salamandres gaz**
Tecnoinox Traversante - Série SG
 Plafond mobile - Série SGM

- 293 Salamandres électriques**
Tecnoinox Plafond mobile - Série SEC
293 Tecnoinox Plafond mobile - Série SE
294 Tecnoinox vitrocéramique - Série QSE



- N 295 Rôtissoires**
N 295 2 broches
N 296 3 broches
N 297 5 broches
N 298 Panoramique - 5 balancelles
N 299 Rôtissoire de marché grande capacité



- N 300 Plaques à snacker**
 Émaillées ou chromées - Gaz ou électriques

- 301 Trancheurs à pignon**
 Diamètre 220 - 250 - 275 mm

- 302 Trancheurs à courroie**
 Diamètre 250 - 300 - 350 mm

- 303 Trancheur vertical**
 Diamètre 300 mm

- 304 Machines sous vide**
 Aspiration extérieure
 Aspiration + cloche
 A cloche de table
 A cloche sur roulettes

- 308 Pétrins**
 Pétrins à tête fixe
 Pétrins à tête relevable

- 309 Cuisson modulaire Tecnoinox**



- 309 Tecnoinox** Prof. 600
331 Tecnoinox Prof. 700 - Modules 350
361 Tecnoinox Prof. 700 - Modules 400
397 Tecnoinox Prof. 900 - Modules 400



- 431 Système gastronorme**

- 431 Accessoires de cuisson**

- 433 micro-ondes & fours**

- 434 Fours micro-ondes semi professionnels**
 Plateau tournant 23 litres
Panasonic Plateau tournant combiné 31 litres

- 435 Fours micro-ondes professionnels**
Samsung Plateaux fixes 26 litres

- 436 Fours micro-ondes professionnels usage intensif**
Samsung 2 magnétrons - 26 litres
Panasonic 1 à 4 magnétrons - 18 à 44 litres



Sommaire

444 micro-ondes & fours (suite)

444 Fours à convection

Multi-fonctions 34 litres - 60 litres



445 Fours à convection 600 x 400 ou GN1/1

3 kW - 72 - 87 - 104 litres

446 Gamme de fours Inoxtrend



448 Fours à convection 600 x 400 et GN1/1

Inoxtrend 3,4 - 5,2 - 8 kW

450 Fours air pulsé et mixtes injection directe GN2/3 et GN1/1

Inoxtrend XT SNACK - Commandes mécaniques

452 Fours air pulsé, mixtes injection directe et vapeur GN1/1

Inoxtrend XT SIMPLY

Commandes mécaniques

N 454 Commandes programmables à écran tactile

456 Fours air pulsé et mixtes injection directe ou chaudière GN1/1 et GN2/1

Inoxtrend XT COMPACT

Commandes mécaniques

N 460 Commandes programmables à écran tactile

464 Fours air pulsé et mixtes injection directe 600 x 400

Inoxtrend XT SIMPLY

Commandes mécaniques

N 466 Commandes programmables à écran tactile

468 Fours de remise en température

Inoxtrend XT SNACK - GN1/1

Inoxtrend XT SIMPLY - GN1/1

N 470 Fours air pulsé et mixtes GN

Inoxtrend XT SIMPLY 51

4 niveaux GN2/3 - GN1/1

N 472 Commandes électroniques

N 473 Commandes programmables à écran tactile

Inoxtrend XT SIMPLY 51

7 niveaux GN2/3 - GN1/1

N 474 Commandes électroniques

N 475 Commandes programmables à écran tactile

N 476 Fours pâtisseries ventilés

Inoxtrend XT PASTRY - 600 X 400

478 Fours à pizza

479 Série SMART - Électrique - 1 ou 2 pizzas ø 34 cm



480 Fours à pizza Italforni

480 Série TK - Électrique - 4 à 18 pizzas ø 33 cm

482 Série TEKNO - Électrique - 4 à 12 pizzas ø 30 cm

483 Série ECO - Gaz - 4 à 12 pizzas ø 30 cm

484 Série CL - Électrique - 6 à 12 pizzas ø 30 cm



486 Série EURO - Électrique - 6 à 12 pizzas ø 30 cm

488 Série BULL - Électrique - 12 à 36 pizzas ø 30 cm



492 Fours à convoyeurs - Série TUNNELS - Électrique



495 ventilation

496 Principe de fonctionnement

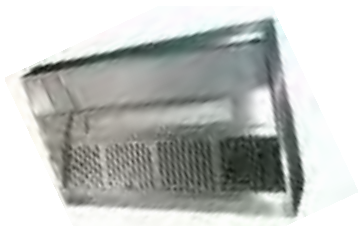
Réglementation pour les hottes

498 Hottes dynamiques

Hauteur 400 mm - 500 mm

500 Hottes statiques

Hauteur 400 mm - 500 mm



502 Moto-ventilateurs

pour hottes statiques



502 Caisson de ventilation

pour hottes statiques

503 Hottes dynamiques petite restauration

Puissance 180 W - 220 W



504 Accessoires ventilation

505 Tourelles triphasées

Refolement vertical ou horizontal
Tourelles 1 vitesse - 2 vitesses
Variateurs et démarreurs pour tourelles
Montage tourelles

511 buanderie

512 Lave-linge semi-professionnels

LG 6,5 kg avec pompe de vidange

513 Sèche-linge semi-professionnels

Grandimpianti 9 kg avec évacuation



514 Lave-linge professionnels

LG 11 kg avec pompe de vidange

515 Sèche-linge professionnels

LG 11 kg avec évacuation



516 Colonne lave-linge et sèche-linge professionnels

LG Lave-linge 11 kg avec pompe de vidange

LG Sèche-linge 11 kg avec évacuation



518 Colonne lave-linge et sèche-linge professionnels avec monnayeur

LG Lave-linge 11 kg avec pompe de vidange

LG Sèche-linge 11 kg avec évacuation

520 Repassage

Générateur de vapeur

Table à repasser

Repasseuses ø 180 mm - 250 mm

Index

A	Accessoires laverie	141
	Accessoires tourelles	506 - 509
	Accessoires ventilation	504
	Adoucisseurs	141 - 142
	Armoires 600 x 400	152 - 249 - 251
	Armoires à chariot	253
	Armoires intérieur ABS - 200 à 600 litres GN2/1	146
	Armoires intérieur ABS vitrées - 200 à 600 litres GN2/1	150
	Armoires Inox 350 litres GN1/1 et 500 litres	238
	Armoires Inox 600 et 1200 litres	240
	Armoires inox 650 litres GN2/1 - Prof. 715	242
	Armoires Inox 700 et 1400 litres GN2/1	156 - 243
	Armoires Inox 700 et 1400 litres GN2/1 double température	247
	Armoires pâtisseries	249 - 251
	Arrière bars	192
B	Bacs gastros	431
	Bains marie	325 - 354 - 392 - 413
	Buffets	214
C	Caissons de ventilation	502
	Caves à vin	224
	Cellules mixtes de refroidissement	178 - 280
	Chambres froides	162
	Congélateurs bahuts	212
	Cuiseurs à pâtes	323 - 352 - 390 - 410
	Cuisson modulaire prof. 600	309
	Cuisson modulaire prof. 700 modules 350	331
	Cuisson modulaire prof. 700 modules 400	361
	Cuisson modulaire prof. 900	397
D	Douchettes	141
E	Eléments neutres	328 - 359 - 396 - 412
F	Feux vifs	310 - 332 - 363 - 399
	Fontaine réfrigérée	213
	Fourneaux	312 - 334 - 366 - 402
	Fours à convection	444
	Fours à pizza	478
	Fours de remise en température	468
	Fours micro-ondes	434
	Fours pâtisseries	476
	Fours air pulsé et mixtes GN	450
	Fours air pulsé et mixtes 600 x 400	464
	Fours vapeur	452
	Friteuses sur coffre électriques	286 - 288 - 291 - 348 - 378 - 414
	Friteuses sur coffre gaz	287 - 289 - 291 - 348 - 380
	Friteuses à poser	290 - 321 - 347
G	Générateurs de vapeur	520
	Grills charcoal	326 - 351 - 424
	Grills vapeur	327 - 393 - 425
H	Hottes dynamiques	498 - 503
	Hottes spéciales laverie	143
	Hottes statiques	500

L	Lave-batterie	98
	Lave-linge	512 - 514
	Lave-ustensiles/lave-batterie	98
	Lave-vaisselle	56
	Lave-vaisselle à capot 500 x 500	76
	Lave-vaisselle à capot 600 x 500	88
	Lave-vaisselle à avancement automatique / Tunnels	104
	Lave-verres	34
M	Machines à chantilly	227
	Machines à écailles plates	188
	Machines à glace super grains	184
	Machines à glace paillettes	186
	Machines à glaçons à aspersion, glaçons pleins	180
	Machines à glaçons à évaporateur vertical, glaçons plats	182
	Machines soft crèmes glacées	230
	Machines sous vide	304
	Marmites	357 - 389 - 426
	Meubles à pizza	172
	Meubles de préparation	174
	Moto ventilateurs	502
P	Paniers de lave-vaisselle	138
	Pétrins	308
	Plans de travail	328 - 359 - 396 - 412
	Plaques à induction	340 - 372 - 407
	Plaques à snacker	300 - 319 - 350 - 383 - 418
	Plaques coup de feu	332 - 363 - 399
	Plaques électriques et vitrocéramiques	316 - 338 - 370 - 405
	Plonges	328
	Poubelles Inox	141
R	Refrigidisseurs à carafes	213
	Repasseuses	521
	Réserves à frites	322
	Réserves pour machines à glaçons, paillettes et écailles modulaires	190
	Rôtissoires	295
S	Saladettes	177 - 274
	Salamandres	292
	Sauteuses	324 - 355 - 386 - 427
	Sèche-linge	513 - 515
	Sorbetières	228
	Soubassements fours	318 - 358
	Soubassements réfrigérés	358 - 394
T	Tables à repasser	520
	Tables environnement lave-vaisselle à capot	94
	Tables environnement tunnels	136
	Tables réfrigérées 600 x 400	170 - 270
	Tables réfrigérées prof. 600	164 - 262
	Tables réfrigérées GN1/1 prof. 700	166 - 177 - 266
	Tourelles	507
	Trancheurs	301
V	Vitrines modulables chaudes ou réfrigérées	226
	Vitrines pour bacs GN1/3 et GN1/4	175 - 278
	Vitrines réfrigérées 4 faces vitrées	221

▶ **Lave-verres 28**

- Technologies Elettrobar 28
- La gamme de lave-verres 32
- Lave-verres série FAST 135 34
- Lave-verres série FAST 139 36
- Lave-verres série FAST 145 38
- Lave-verres série PLUVIA 240 40
- Lave-verres série NIAGARA 241 42
- Lave-verres série NIAGARA 251 44
- Lave-verres série RIVER 242 46
- Lave-verres série RIVER 252 48



▶ **Lave-vaisselle 50**

- La gamme de lave-vaisselle 50
- Technologies Elettrobar 52
- Lave-vaisselle série FAST 160 56
- Lave-vaisselle série FAST 161 56
- Lave-vaisselle série PLUVIA 260 58
- Lave-vaisselle série PLUVIA 270 60
- Lave-vaisselle série NIAGARA 261 62
- Lave-vaisselle série NIAGARA 271 64
- Lave-vaisselle série RIVER 262 66
- Lave-vaisselle série RIVER 272 68



▶ **Lave-vaisselle à capot 500 x 500 70**

- La gamme de lave-vaisselle à capot 500 x 500 70
- Technologies Elettrobar 72
- Lave-vaisselle à capot série FAST 170 76
- Lave-vaisselle à capot série PLUVIA 280 78
- Lave-vaisselle à capot série NIAGARA 281 80
- Lave-vaisselle à capot série NIAGARA 282 82
- Lave-vaisselle à capot série RIVER 282 84
- Lave-vaisselle à capot série RIVER 282L 86



▶ **Lave-vaisselle à capot 600 x 500**

- Lave-ustensiles / Lave-batterie 71**
- La gamme de lave-vaisselle à capot 600 x 500 71
- Technologies Elettrobar 72
- Lave-vaisselle à capot série NIAGARA 282L 88
- Lave-vaisselle à capot série RIVER 282L 90
- Lave-vaisselle à capot série RIVER 282LR 92



▶ **Lave-ustensiles / Lave-batterie 98**

- Lave-batterie série NIAGARA 98
- Lave-batterie série RIVER 100

▶ **Tunnels 104**

- La gamme de tunnels 105
- Technologies Elettrobar 106
- Tunnels série NIAGARA 411 110
- Tunnels série NIAGARA 412 116
- Tunnels série RIVER 413 122
- Tunnels série RIVER 414 128



▶ **Environnement**

- Environnement lave-vaisselle à capot 94
- Environnement tunnels 136

▶ **Compléments 138**

- Paniers et supports 138
- Poubelle inox et douchettes 141
- Adoucisseurs d'eau 142
- Hottes spéciales laverie 143

Bienvenue dans l'univers

laverie

Furnotel®

Signification des pictogrammes de la gamme des lave-verres ELETTROBAR



Commandes mécaniques

Commandes simplifiées par boutons mécaniques : facilité d'utilisation



Carrosserie double paroi

Technologie brevetée ENL® (Elettrobar Noise Limitation)

Carrosserie double paroi : meilleure isolation thermique et fonctionnement plus silencieux



Commandes électroniques

Technologie brevetée EVI® (Elettrobar Visual Interface)

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



Commandes électroniques avancées

Technologies brevetées EGI® (Elettrobar Graphic Interface) et EPS® (Elettrobar Programs System)

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



Porte système Soft

Technologie brevetée EHS® (Elettrobar Hinge System)

Mécanisme permettant une réduction de 50% de l'effort à l'ouverture, une fermeture amortie, une position de blocage pour ouverture partielle (évacuation des condensats et aération de la machine) - Porte avec profilé en labyrinthe et joint sur le châssis garantissant une étanchéité optimale



Préfiltre intégral de cuve

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





Cuve semi-emboutie

Cuve semi emboutie
Angles arrondis sur deux côtés



Bras de lavage/rinçage en composite

Technologie brevetée EWT®
(Elettrobar Wash Technology) :

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

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



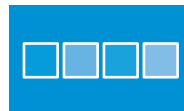
Cuve emboutie Easy Clean

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



Pompe Soft Start

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



Doseur péristaltique

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



Guides paniers emboutis

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





Surpresseur de rinçage

Technologie brevetée ERT® (Elettrobar Rinse Technology)

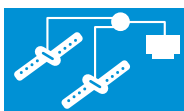
Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé d'un surchauffeur à pression atmosphérique (réservoir annexe) et d'une pompe (surpresseur), garantissant une température de rinçage et un débit constants. Ce système permet également l'utilisation d'un osmoseur en amont.



Adoucisseur en continu

Technologie brevetée ECS® (Elettrobar Continue Softener)

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



Pompe double sortie

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

Technologie brevetée EWT® (Elettrobar Wash Technology)

Pompe double sortie = suppression du goulot d'étranglement Permet d'utiliser une pompe de puissance réduite pour un résultat équivalent

Avantages : économies d'énergie et réduction du bruit de 50%



Perte de charge





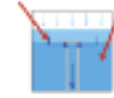
Renouvellement d'eau optimisé

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

Technologie brevetée EDS® (Elettrobar Drain System)

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

apport d'eau propre eau sale



apport d'eau propre eau sale



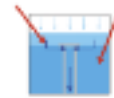
Renouvellement d'eau piloté

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

Technologie brevetée EDT® (Elettrobar Drain Technology)

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

apport d'eau propre eau sale



apport d'eau propre eau sale



Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique

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



Cycle d'auto-nettoyage automatique

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

Descriptif des 16 programmes Elettrobar			
Nom	Descriptif	Nom	Descriptif
ProActive	Casseroles et ustensiles	ProNew	Renouvellement rapide de l'eau
ProClean	Auto-nettoyage	ProPlates	Cycles spécifiques pour plateaux
ProCold	Rinçage à l'eau froide	ProSan	Désinfection selon EN-ISO 15883-1 / 3
ProDrain	Vidange automatique	ProSelf	Auto-nettoyage et vidange automatique
ProEco	Sang et amidon	ProSpeed	Salissures récentes et légères
ProFessional	Usage général	ProSteel	Coutellerie
ProGlass	Verre et cristal	ProTemp	Salissures importantes
ProLong	Lavage continu	ProWater	Verre et cristal avec eau osmosée



GAMME	FAST135V1	FAST135DG	FAST139V1	FAST139DG	PLUVIA240DG	NIAG241V1	RIVER242V1
Panier	350 x 350	350 x 350	390 x 390	390 x 390	400 x 400	400 x 400	400 x 400
Commandes	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Mécaniques + affichage digital	Electroniques	Electroniques LCD
Hauteur utile	240 mm	240 mm	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm
Ouverture de porte	260 mm	260 mm	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm
Nb de programmes	1	4	1	4	4	7	9
Alimentation	230/1/N	230/1/N	230/1/N	230/1/N	230/1/N	230/1/N	230/1/N
Surchauffeur	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L
Cuve	600 W / 7 L	600 W / 7 L	600 W / 8 L	600 W / 8 L	600 W / 8 L	600 W / 8 L	600 W / 8 L
Puissance totale	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW
Mode de chauffe	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané
Conception cuve	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Emboutie	Emboutie
Guides paniers	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis
Préfiltre de cuve	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite
Carrosserie	Porte double paroi	Porte double paroi	Porte double paroi	Porte double paroi	Double paroi	Double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	-	-	-	-	oui	oui	oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Standard 150 W	Standard 150 W	Double sortie 200 W	Double sortie 200 W	Double sortie 200 W	Double sortie 200 W	Double sortie 200 W
Démarrage Soft Start	-	-	-	-	oui	oui	oui
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Péristaltique	Péristaltique
Rinçage	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Pompe 150 W
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau piloté
Pompe de vidange	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Incorporée
Pression dynamique	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	1,5 - 4 bars
Modèles adoucisseur incorporé	FAST135AV1	FAST135ADG	FAST139AV1	FAST139ADG	PLUVIA240ADG	NIAG241AV1	RIVER242AV1
Page	34	34	36	36	40	42	46

► La gamme de lave-verres / vaisselle

ELETTROBAR



FAST 145DG



NIAGARA 251V1



RIVER 252V1

GAMME	FAST145DG	NIAG251V1	RIVER252V1
Panier	450 x 450	500 x 500	500 x 500
Commandes	Mécaniques + affichage digital	Electroniques	Electroniques LCD
Hauteur utile	280 mm	260 mm	260 mm
Ouverture de porte	300 mm	285 mm	285 mm
Nb de programmes	4	7	10
Alimentation	230/1/N	230/1/N	230/1/N
Surchauffeur	2,6 kW / 2,6 L	4,9 kW / 6 L	4,9 kW / 6 L
Cuve	600 W / 14 L	1,4 kW / 15 L	1,4 kW / 15 L
Puissance totale	3,5 kW	6,77 kW	6,77 kW
Mode de chauffe	Simultané	Simultané	Simultané
Conception cuve	Standard	Emboutie	Emboutie
Guides paniers	Emboutis	Emboutis	Emboutis
Préfiltre de cuve	Composite	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Composite	Composite - Triple filtre
Carrosserie	Porte double paroi	Double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	-	oui	oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Double sortie 200 W	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W
Démarrage Soft Start	-	oui	oui
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	Kit en option	Péristaltique	Péristaltique
Rinçage	Standard	Standard	Pompe 150 W
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau piloté
Pompe de vidange	Kit en option	sur NIAG251PV1	Incorporée
Pression dynamique	2 - 4 bars	2 - 4 bars	1,5 - 4 bars
Modèles adoucisseur incorporé	FAST145ADG	NIAG251AV1	RIVER252ATV1
Page	38	44	48

FAST 135V1
FAST 135DG
 Panier 350 x 350
 Ouverture 260 mm



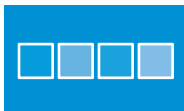
- FAST 135V1 : modèle compact
 - Hauteur utile : 250 mm
 - Hauteur hors tout : 595 mm
- FAST 135DG :
 - Hauteur utile : 250 mm
 - Hauteur hors tout : 595 mm
- Porte double paroi
- Lave-verres économiques



Commandes mécaniques
+ affichage digital
pour FAST 135DG



Bras de lavage/rinçage
en composite



Doseur péristaltique
produit de rinçage



Renouvellement
d'eau optimisé

Technologies Elettrobar,
pages 28 à 31



FAST 135V1



FAST 135DG

NOUVEAU!
 MODÈLE DIGITAL



FAST 135DG avec affichage digital

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
FAST135V1	Standard	350 x 350 mm	240 mm	401 x 490 x 595 mm	29 kg	1 463 €
FAST135AV1	Adoucisseur incorporé	350 x 350 mm	240 mm	401 x 490 x 595 mm	31 kg	1 670 €
N FAST135DG	Digital	350 x 350 mm	240 mm	401 x 490 x 595 mm	30 kg	1 709 €
N FAST135ADG	Digital avec adoucisseur	350 x 350 mm	240 mm	401 x 490 x 595 mm	33 kg	1 915 €

Caractéristiques	FAST 135V1/135AV1	FAST 135DG/135ADG	Programmes FAST 135DG
Ouverture	260 mm	260 mm	ProSpeed ProClean ProFessional ProDrain
Cycle de lavage	1 programme	4 programmes	Technologies Elettrobar, pages 28 à 31
Commandes	mécaniques	mécaniques	
Cuve	standard	standard	
Alimentation	230/1/T monophasé	230/1/T monophasé	
Puissance absorbée	3,5 kW	3,5 kW	
Surchauffeur	2,6 kW / 2,6 litres	2,6 kW / 2,6 litres	
Cuve	0,6 kW / 7 litres	0,6 kW / 7 litres	
Puissance pompe	0,15 kW	0,15 kW	
Doseur produit de rinçage	incorporé	incorporé	



Possibilité d'utiliser un panier rond avec la grille Référence 433022 Voir page 139

Dotation d'origine

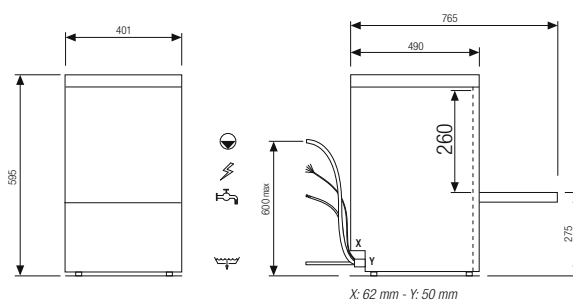
- 2 paniers verres - Hauteur 110 mm
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires

	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté) pour FAST 135V1 et FAST 135DG uniquement	999354	203 €
Kit doseur produit de lavage (non monté)	999347	255 €
Panier verres - Hauteur 110 mm	780138	56 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

FAST 135V1/135DG



FAST 139V1
 FAST 139DG
 Panier 390 x 390
 Ouverture 320 mm



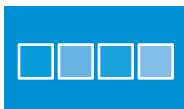
- Porte double paroi
- Lavage haut et bas



Commandes mécaniques
 + affichage digital
 pour FAST139DG



Bras de lavage/rinçage
 en composite



Doseur péristaltique
 produit de rinçage



Renouvellement
 d'eau optimisé

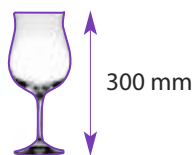
Technologies Elettrobar,
 pages 28 à 31



FAST 139V1



FAST 139DG



NOUVEAU!
 MODÈLE DIGITAL



FAST 139DG avec affichage digital

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
FAST139V1	Standard	390 x 390 mm	300 mm	436 x 535 x 670 mm	29 kg	1 798 €
FAST139AV1	Adoucisseur incorporé	390 x 390 mm	300 mm	436 x 535 x 670 mm	31 kg	1 997 €
N FAST139DG	Digital	390 x 390 mm	300 mm	436 x 535 x 670 mm	30 kg	1 852 €
N FAST139ADG	Digital avec adoucisseur	390 x 390 mm	300 mm	436 x 535 x 670 mm	33 kg	2 059 €

Caractéristiques	FAST 139V1/139AV1	FAST 139DG/139ADG	Programmes FAST 139DG
Ouverture	320 mm	320 mm	ProSpeed ProClean ProFessional ProDrain
Cycle de lavage	1 programme	4 programmes	Technologies Elettrobar, pages 28 à 31
Commandes	mécaniques	mécaniques	
Cuve	standard	standard	
Alimentation	230/1/T monophasé	230/1/T monophasé	
Puissance absorbée	3,5 kW	3,5 kW	
Surchauffeur	2,6 kW / 2,6 litres	2,6 kW / 2,6 litres	
Cuve	0,6 kW / 8 litres	0,6 kW / 8 litres	
Puissance pompe	0,18 kW	0,18 kW	
Doseur produit de rinçage	incorporé	incorporé	



Possibilité d'utiliser un panier rond avec la grille Référence 433023 Voir page 139

Dotation d'origine

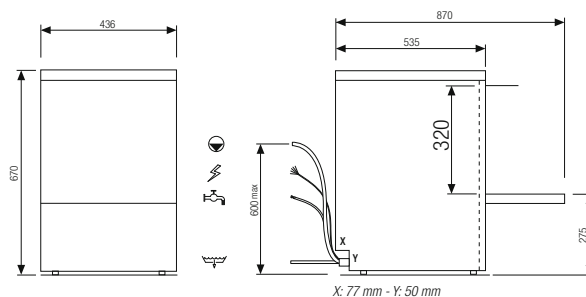
- 2 paniers verres - Hauteur 110 mm
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires

	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	999354	203 €
Kit doseur produit de lavage (non monté)	999347	255 €
Panier verres - Hauteur 150 mm	780133	74 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

FAST 139V1/139DG



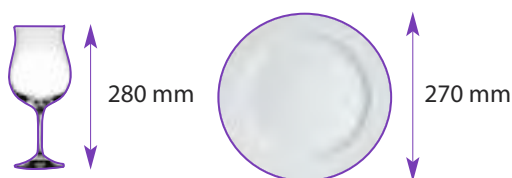
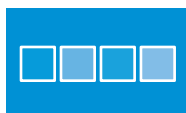
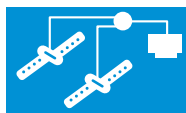
FAST 145DG

Panier 450 x 450

Ouverture 300 mm



- ▣ 2 en 1: lave-verres / vaisselle
- ▣ Livré avec un panier
12 assiettes ø240 mm
- ▣ Lavage haut et bas
- ▣ 4 programmes

Commandes mécaniques
+ affichage digitalBras de lavage/rinçage
en compositeDoseur péristaltique
produit de rinçageRenouvellement
d'eau optimiséPompe
double sortieTechnologies Elettrobar,
pages 28 à 31

FAST 145DG

NOUVEAU!

MODÈLE DIGITAL



FAST 145DG avec affichage digital

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
N FAST145DG	Digital	450 x 450 mm	280 mm	525 x 555 x 715 mm	49 kg	2 716 €
N FAST145ADG	Digital avec adoucisseur	450 x 450 mm	280 mm	525 x 555 x 715 mm	51 kg	3 026 €

Caractéristiques	FAST 145DG / 145ADG	Programmes FAST 145DG
Ouverture	300 mm	ProSpeed
Cycle de lavage	4 programmes	ProClean
Commandes	mécaniques	ProFessional
Cuve	standard	ProDrain
Alimentation	230/1/T monophasé	Technologies Elettrobar,
Puissance absorbée	3,5 kW	pages 28 à 31
Surchauffeur	2,6 kW / 2,6 litres	
Cuve	0,6 kW / 14 litres	
Puissance pompe	0,2 kW	
Doseur produit de rinçage	incorporé	

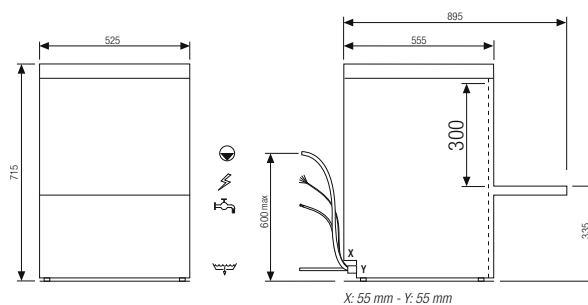
Dotation d'origine

- 1 panier verres - Hauteur 106 mm
- 1 panier assiettes Ø 240 mm
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	999357	255 €
Kit doseur produit de lavage (non monté)	999347	255 €
Panier verres - Hauteur 106 mm	780128	74 €
Panier 12 assiettes Ø 240 mm	780129	77 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

FAST 145DG



PLUVIA 240DG

Panier 400 x 400
Ouverture 320 mm



- ▣ Cuve semi-emboutie
- ▣ Guides panier emboutis
- ▣ Préfiltre de cuve
- ▣ 4 programmes
- ▣ Lavage haut et bas



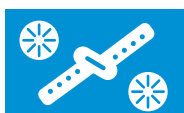
Commandes mécaniques
+ affichage digital



Cuve semi-emboutie



Guides panier
emboutis



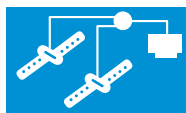
Préfiltre intégral
de cuve



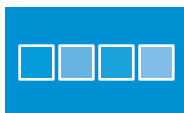
Bras de lavage/rinçage
en composite



Porte
système Soft



Pompe
double sortie



Doseur péristaltique
produit de rinçage



Renouvellement
d'eau optimisé



Carrosserie
double paroi



PLUVIA 240DG

NOUVEAU!
MODÈLE DIGITAL



PLUVIA 240DG avec affichage digital

Technologies Elettrobar,
pages 28 à 31

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
N PLUVIA240DG	Digital	400 x 400 mm	300 mm	466 x 556 x 695 mm	45 kg	2 142 €
N PLUVIA240ADG	Digital avec adoucisseur	400 x 400 mm	300 mm	466 x 556 x 695 mm	48 kg	2 335 €

Caractéristiques	PLUVIA 240DG/240ADG	Programmes PLUVIA 240DG
Ouverture	320 mm	ProSpeed
Cycle de lavage	4 programmes	ProClean
Commandes	mécaniques	ProFessional
Cuve	semi-emboutie	ProDrain
Alimentation	230/1/T monophasé	Technologies Elettrobar,
Puissance absorbée	3,5 kW	pages 28 à 31
Surchauffeur	2,6 kW / 2,6 litres	
Cuve	0,6 kW / 8 litres	
Puissance pompe	0,2 kW	
Doseur produit de rinçage	incorporé	



Possibilité d'utiliser un panier rond avec la grille Référence 433024 Voir page 139

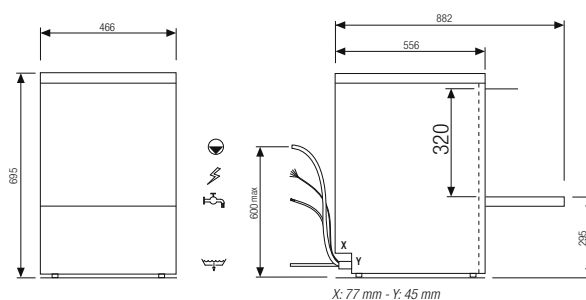
Dotation d'origine

- 2 paniers verres - Hauteur 150 mm
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	999354	203 €
Kit doseur produit de lavage (non monté)	999347	255 €
Panier verres - Hauteur 150 mm	780134	74 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

PLUVIA 240DG



NIAGARA 241V1

Panier 400 x 400
Ouverture 320 mm



- ▶ Commandes électroniques
- ▶ Affichage digital
- ▶ Préfiltre de cuve
- ▶ 7 programmes



Commandes électroniques



Cuve semi-emboutie



Guides panier emboutis



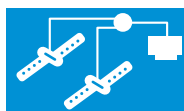
Préfiltre intégral de cuve



Bras de lavage/rinçage en composite



Porte système Soft



Pompe double sortie



Doseur péristaltique produit de rinçage



Renouvellement d'eau optimisé



Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



NIAGARA 241V1

Technologies Elettrobar,
pages 28 à 31



NIAGARA 241V1 avec commandes électroniques

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
NIAG241V1	Standard	400 x 400 mm	300 mm	466 x 556 x 695 mm	45 kg	2 186 €
NIAG241AV1	Adoucisseur incorporé	400 x 400 mm	300 mm	466 x 556 x 695 mm	48 kg	2 389 €

Caractéristiques	NIAGARA 241V1 / 241AV1	Programmes NIAGARA 241V1
Ouverture	320 mm	ProSpeed
Cycles de lavage	7 programmes	ProClean
Commandes	électroniques	ProFessional
Cuve	semi-emboutie	ProDrain
Alimentation	230/1/T monophasé	ProTemp
Puissance absorbée	3,5 kW	ProPlates
Surchauffeur	2,6 kW / 2,6 litres	ProWater
Cuve	0,6 kW / 8 litres	
Puissance pompe	0,2 kW	
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	
Doseur produit de lavage	incorporé - péristaltique	

Technologies Elettrobar,
pages 28 à 31



Possibilité d'utiliser un panier rond avec la grille Référence 433024 Voir page 139

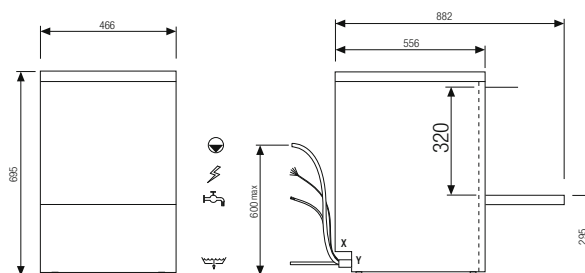
Dotation d'origine

- 2 paniers verres - Hauteur 150 mm
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	999356	255 €
Panier verres - Hauteur 150 mm	780134	74 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

NIAGARA 241V1

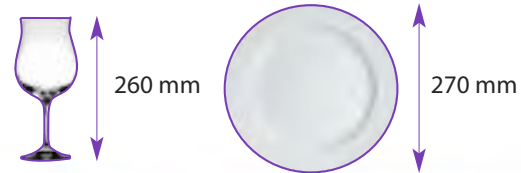


NIAGARA 251V1

Panier 500 x 500
Ouverture 285 mm



- Panier 500 x 500
- Possibilité de laver des assiettes ø 270 mm
- Encastrable : hauteur 720 mm
- 7 programmes
- Existe avec pompe de vidange incorporée



Commandes électroniques



Cuve emboutie Easy Clean



Guides panier emboutis



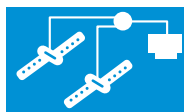
Préfiltre intégral de cuve



Bras de lavage/rinçage en composite



Porte système Soft



Pompe double sortie



Doseur péristaltique produit de rinçage



Carrosserie double paroi



Pompe Soft start



Renouvellement d'eau optimisé



Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



NIAGARA 251V1



NIAGARA 251V1 avec commandes électroniques

Technologies Elettrobar,
pages 28 à 31

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
NIAG251V1	Standard	500 x 500 mm	260 mm	600 x 600 x 720 mm	58 kg	2 633 €
NIAG251AV1	Adoucisseur incorporé	500 x 500 mm	260 mm	600 x 600 x 720 mm	60 kg	2 838 €
NIAG251PV1	Pompe de vidange incorporé	500 x 500 mm	260 mm	600 x 600 x 720 mm	59 kg	2 838 €

Caractéristiques	NIAGARA 251V1 / 251AV1 / 251PV1	Programmes NIAGARA 251V1
Ouverture	285 mm	ProSpeed
Cycles de lavage	7 programmes	ProClean
Commandes	électroniques	ProFessional
Cuve	emboutie	ProDrain
Alimentation	400/3/N/T	ProTemp
Puissance absorbée	6,77 kW	ProPlates
Surchauffeur	4,9 kW / 6 litres	ProWater
Cuve	1,4 kW / 15 litres	Technologies Elettrobar, pages 28 à 31
Puissance pompe	0,5 kW	
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	
Doseur produit de lavage	incorporé - péristaltique	



Possibilité de laver des assiettes Ø 270

Dotation d'origine

- 2 paniers verres - Hauteur 150 mm
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm

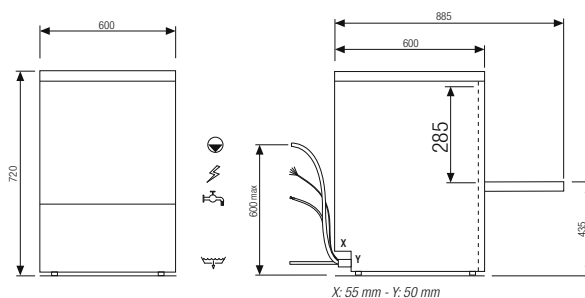


Accessoires

	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	999344	259 €
Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	798005	355 €
Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	798008	444 €
Panier verres Hauteur 70 mm	780132	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €



NIAGARA 251V1



RIVER 242V1

Panier 400 x 400
Ouverture 320 mm



- ▶ Pompe de vidange incorporée
- ▶ 9 programmes
- ▶ Existe avec adoucisseur incorporé en continu
- ▶ Carrosserie double paroi



Commandes électroniques avancées



Cuve semi-emboutie



Guides panier emboutis



Préfiltre intégral de cuve



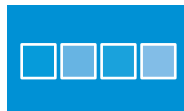
Bras de lavage/rinçage en composite



Porte système Soft



Pompe double sortie



Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



Carrosserie double paroi



Surpresseur de rinçage



Renouvellement d'eau piloté



Cycle d'auto-nettoyage automatique



Adoucisseur en continu

Technologies Elettrobar,
pages 28 à 31



RIVER 242V1



RIVER 242V1 avec commandes électroniques avancées

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
RIVER242V1	Standard	400 x 400 mm	300 mm	466 x 556 x 695 mm	50 kg	3 405 €
RIVER242ATV1	Adoucisseur en continu	400 x 400 mm	300 mm	466 x 556 x 695 mm	53 kg	3 749 €

Caractéristiques	RIVER 242V1/242ATV1	Programmes RIVER 242V1
Ouverture	320 mm	ProSpeed
Cycles de lavage	9 programmes	ProClean
Commandes	électroniques	ProFessional
Cuve	semi-emboutie	ProDrain
Alimentation	230/1/T monophasé	ProTemp
Puissance absorbée	3,5 kW	ProPlates
Surchauffeur	2,6 kW / 2,6 litres	ProWater
Cuve	0,6 kW / 8 litres	ProNew
Puissance pompe	0,2 kW	ProCold
Pompe de vidange	de série	
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	
Doseur produit de lavage	incorporé - péristaltique	

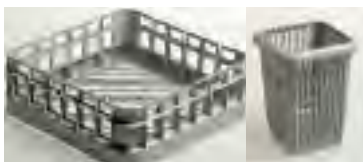
Technologies Elettrobar,
pages 28 à 31



Possibilité d'utiliser un panier rond avec la grille Référence 433024 Voir page 139

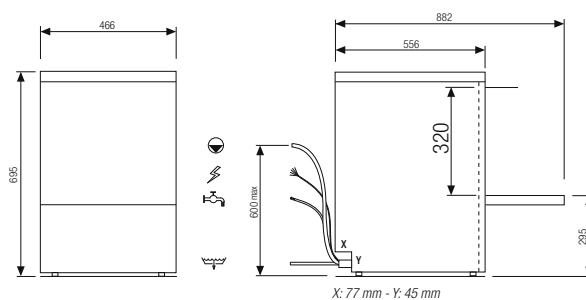
Dotation d'origine

- 2 paniers verres - Hauteur 150 mm
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Panier verres - Hauteur 150 mm	780134	74 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	712019	10 €

RIVER 242V1

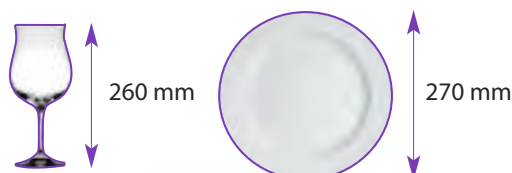


RIVER 252V1

Panier 500 x 500
Ouverture 285 mm



- Panier 500 x 500
- 10 programmes
- Possibilité de laver des assiettes ø 270 mm
- Encastrable : hauteur 720 mm
- Pompe de vidange incorporée



Commandes électroniques avancées



Cuve emboutie Easy Clean



Guides panier emboutis



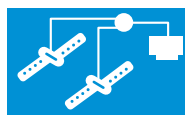
Préfiltre intégral de cuve



Bras de lavage/rinçage en composite



Porte système Soft



Pompe double sortie



Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



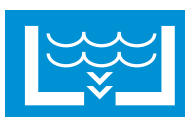
Carrosserie double paroi



Surpresseur de rinçage



Renouvellement d'eau piloté



Cycle d'auto-nettoyage automatique



Pompe Soft start



Adoucisseur en continu



RIVER 252V1



RIVER 252V1 avec commandes électroniques avancées

Technologies Elettrobar,
pages 28 à 31

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
RIVER252V1	Standard	500 x 500 mm	260 mm	600 x 600 x 720 mm	61 kg	3 924 €
RIVER252ATV1	Adoucisseur en continu	500 x 500 mm	260 mm	600 x 600 x 720 mm	62 kg	4 285 €

Caractéristiques	RIVER 252V1/252ATV1	Programmes RIVER 252V1
Ouverture	285 mm	ProSpeed
Cycles de lavage	10 programmes	ProClean
Commandes	électroniques LCD	ProFessional
Cuve	emboutie	ProDrain
Alimentation	400/3/N/T	ProTemp
Puissance absorbée	6,77 kW	ProPlates
Surchauffeur	4,9 kW / 6 litres	ProWater
Cuve	1,4 kW / 15 litres	ProNew
Puissance pompe	0,5 kW	ProTemp
Pompe de rinçage	de série	ProLong
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	ProSteel
Doseur produit de lavage	incorporé - péristaltique	

Technologies Elettrobar, pages 28 à 31



Possibilité de laver des assiettes Ø 270

Dotation d'origine

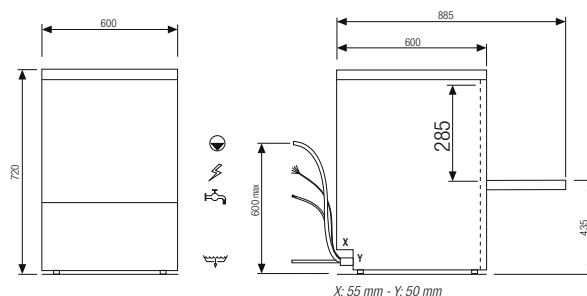
- 2 paniers verres - Hauteur 150 mm
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Panier verres Hauteur 70 mm	78132	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €
Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	798005	355 €
Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	798008	444 €



RIVER 252V1





FAST 160V1



FAST 161V1



FAST 161DG



PLUVIA 260DG

GAMME	FAST160V1	FAST161V1	FAST161DG	PLUVIA260DG/270DG
Panier	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Commandes	Mécaniques	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Mécaniques + affichage digital
Hauteur utile	340 mm	340 mm	340 mm	360 mm
Ouverture de porte	365 mm	365 mm	365 mm	385 mm
Nb de programmes	2	2	5	5
Alimentation	230/1/N	400/3/N	400/3/N	400/3/N
Surchauffeur	3 kW / 6 L	4,9 kW / 6 L	4,9 kW / 6 L	6 kW / 6 L
Cuve	2,1 KW / 20 L	2,1 KW / 20 L	1,4 KW / 20 L	1,4 kW / 15 L
Puissance totale	3,5 kW	5,4 kW	6,8 kW	7,9 kW
Mode de chauffe	Alterné	Alterné	Simultané	Simultané
Conception cuve	Standard	Standard	Standard	Emboutie
Guides paniers	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis
Préfiltre de cuve	Composite	Composite	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Composite	Composite	Composite
Carrosserie	Porte double paroi	Porte double paroi	Porte double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	-	-	-	oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W
Démarrage Soft Start	-	-	-	oui
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	-	-	-	-
Rinçage	Standard	Standard	Standard	Standard
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé
Pompe de vidange	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option
Pression dynamique	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
Modèles adoucisseur incorporé	FAST160AV1	FAST161AV1	FAST161ADG	PLUVIA260ADG
Modèles pompe de vidange incorporée	FAST160PV1	FAST161PV1	FAST161PVDG	PLUVIA260PVDG
Modèles surélevés	-	-	-	PLUVIA270DG
Page	56	56	56	58/60

► La gamme de lave-vaisselle

ELETTROBAR



NIAGARA 261V1



RIVER 272V1

GAMME	NIAG261V1/271V1	RIVER262V1/272V1
Panier	500 x 500	500 x 500
Commandes	Électroniques	Électroniques LCD
Hauteur utile	360 mm	360 mm
Ouverture de porte	385 mm	385 mm
Nb de programmes	10	13
Alimentation	400/3/N - 230/1/N : nous consulter	400/3/N
Surchauffeur	6 kW / 6 L	6 kW / 6 L
Cuve	1,4 KW / 15 L	1,4 KW / 15 L
Puissance totale	7,9 kW	7,9 kW
Mode de chauffe	Simultané	Simultané
Conception cuve	Emboutie	Emboutie
Guides paniers	Emboutis	Emboutis
Préfiltre de cuve	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Composite - Triple filtre
Carrosserie	Double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	oui	oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W
Démarrage Soft Start	oui	oui
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	Péristaltique	Péristaltique
Rinçage	Standard	Pompe 200 W
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau piloté
Pompe de vidange	-	Incorporée
Pression dynamique	2 - 4 bars	1,5 - 4 bars
Modèles adoucisseur incorporé	NIAG261AV1	RIVER262ATV1
Modèles pompe de vidange incorporée	NIAG261PV1	-
Modèles surélevés	NIAG271V1	RIVER272V1
Page	62/64	66/68

Signification des pictogrammes de la gamme des lave-vaisselle ELETTROBAR



Commandes mécaniques

Commandes simplifiées par boutons mécaniques : facilité d'utilisation



Commandes électroniques

Technologie brevetée EVI® (Elettrobar Visual Interface)

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



Commandes électroniques avancées

Technologies brevetées EGI® (Elettrobar Graphic Interface) et EPS® (Elettrobar Programs System)

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



Préfiltre intégral de cuve

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



Carrosserie double paroi

Technologie brevetée ENL® (Elettrobar Noise Limitation)

Carrosserie double paroi : meilleure isolation thermique et fonctionnement plus silencieux



Porte système Soft

Technologie brevetée EHS® (Elettrobar Hinge System)

Mécanisme permettant une réduction de 50% de l'effort à l'ouverture, une fermeture amortie, une position de blocage pour ouverture partielle (évacuation des condensats et aération de la machine) - Porte avec profilé en labyrinthe et joint sur le châssis garantissant une étanchéité optimale





Cuve semi-emboutie

Cuve semi emboutie
Angles arrondis sur deux côtés



Bras de lavage/rinçage en composite

Technologie brevetée EWT®
(Elettrobar Wash Technology) :

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

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



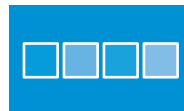
Cuve emboutie Easy Clean

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



Pompe Soft Start

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



Doseur péristaltique

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



Guides paniers emboutis

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





Surpresseur de rinçage

Technologie brevetée ERT® (Elettrobar Rinse Technology)

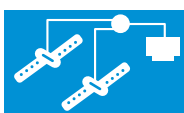
Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé d'un surchauffeur à pression atmosphérique (réservoir annexe) et d'une pompe (surpresseur), garantissant une température de rinçage et un débit constants. Ce système permet également l'utilisation d'un osmoseur en amont.



Adoucisseur en continu

Technologie brevetée ECS® (Elettrobar Continue Softener)

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



Pompe double sortie

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

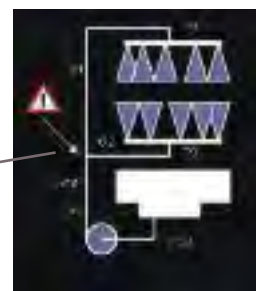
Technologie brevetée EWT® (Elettrobar Wash Technology)

Pompe double sortie = suppression du goulot d'étranglement
 Permet d'utiliser une pompe de puissance réduite pour un résultat équivalent

Avantages : économies d'énergie et réduction du bruit de 50%



Perte de charge





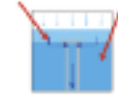
Renouvellement d'eau optimisé

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

Technologie brevetée EDS® (Elettrobar Drain System)

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

apport d'eau propre eau sale



apport d'eau propre eau sale



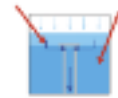
Renouvellement d'eau piloté

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

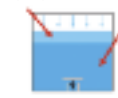
Technologie brevetée EDT® (Elettrobar Drain Technology)

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

apport d'eau propre eau sale



apport d'eau propre eau sale



Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique

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



Cycle d'auto-nettoyage automatique

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

Descriptif des 16 programmes Elettrobar			
Nom	Descriptif	Nom	Descriptif
ProActive	Casserolles et ustensiles	ProNew	Renouvellement rapide de l'eau
ProClean	Auto-nettoyage	ProPlates	Cycles spécifiques pour plateaux
ProCold	Rinçage à l'eau froide	ProSan	Désinfection selon EN-ISO 15883-1 / 3
ProDrain	Vidange automatique	ProSelf	Auto-nettoyage et vidange automatique
ProEco	Sang et amidon	ProSpeed	Salissures récentes et légères
ProFessional	Usage général	ProSteel	Coutellerie
ProGlass	Verre et cristal	ProTemp	Salissures importantes
ProLong	Lavage continu	ProWater	Verre et cristal avec eau osmosée

FAST 160V1

FAST 161V1

FAST 161DG

Panier 500 x 500
Ouverture 365 mm

- ▶ FAST 160V1 :
Surchauffeur 3 kW
Alimentation monophasée
- ▶ FAST 161V1 :
Surchauffeur 4,9 kW
Alimentation triphasée
- ▶ FAST 161DG
Affichage digital



Commandes mécaniques
+ affichage digital
pour FAST 161DG



Cuve
semi-emboutie



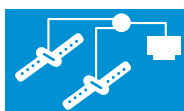
Guides panier
emboutis



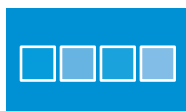
Préfiltre intégral
de cuve



Bras de lavage/rinçage
en composite



Pompe
double sortie



Doseur péristaltique
produit de rinçage



Renouvellement
d'eau optimisé

Technologies Elettrobar,
pages 52 à 55



FAST 161DG

NOUVEAU!
MODÈLE DIGITAL



FAST 161DG avec affichage digital

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
FAST160V1	Standard	500 x 500 mm	340 mm	575 x 605 x 820 mm	59 kg	2 208 €
FAST160AV1	Adoucisseur incorporé	500 x 500 mm	340 mm	575 x 605 x 820 mm	61 kg	2 409 €
FAST160PV1	Pompe de vidange incorporée	500 x 500 mm	340 mm	575 x 605 x 820 mm	62 kg	2 409 €
FAST161V1	Standard	500 x 500 mm	340 mm	575 x 605 x 820 mm	59 kg	2 397 €
FAST161AV1	Adoucisseur incorporé	500 x 500 mm	340 mm	575 x 605 x 820 mm	61 kg	2 599 €
FAST161PV1	Pompe de vidange incorporée	500 x 500 mm	340 mm	575 x 605 x 820 mm	62 kg	2 599 €
N FAST161DG	Digital	500 x 500 mm	340 mm	575 x 605 x 820 mm	59 kg	2 469 €
N FAST161ADG	Digital avec adoucisseur	500 x 500 mm	340 mm	575 x 605 x 820 mm	61 kg	2 677 €
N FAST161PVDG	Digital avec pompe de vidange	500 x 500 mm	340 mm	575 x 605 x 820 mm	62 kg	2 677 €

Caractéristiques	FAST 160V1 160AV1/160VPV1	FAST 161V1 161AV1/161PV1	FAST 161DG/ 161ADG/161PVDG	Programmes FAST 161DG
Ouverture	365 mm	365 mm	365 mm	ProSpeed ProTemp ProFessional ProSelf ProGlass
Cycle de lavage	90 - 150 secondes	90 - 150 secondes	5 programmes	Technologies Elettrobar, pages 52 à 55
Commandes	mécaniques	mécaniques	mécaniques avec affichage digital	
Cuve	semi-emboutie	semi-emboutie	semi-emboutie	
Alimentation	230/1/T monophasé	400/3/N/T triphasé	400/3/N/T triphasé	
Puissance absorbée	3,5 kW	5,4 kW	6,8 kW	
Surchauffeur	3 kW / 6 litres	4,9 kW / 6 litres	4,9 kW / 6 litres	
Cuve	2,1 kW / 20 litres	2,1 kW / 20 litres	1,4 kW / 20 litres	
Puissance pompe	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW	
Doseur produit de rinçage	incorporé péristaltique	incorporé péristaltique	incorporé péristaltique	

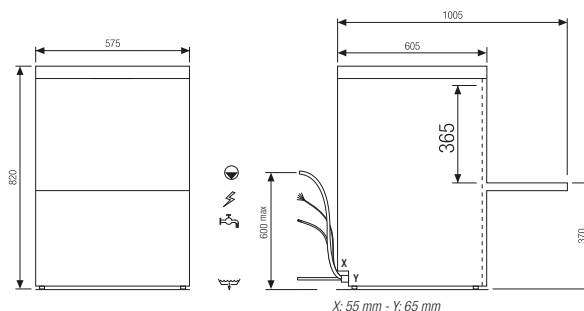
Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	999342	259 €
Kit doseur produit de lavage	999347	255 €
Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	798005	355 €
Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	798008	444 €
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

FAST 160V1
FAST 161V1
FAST 161DG



PLUVIA 260DG

Panier 500 x 500
Ouverture 385 mm



- Carrosserie double paroi
- 5 programmes
- Disponible avec adoucisseur incorporé ou pompe de vidange incorporée



Commandes mécaniques avec affichage digital



Cuve emboutie Easy Clean



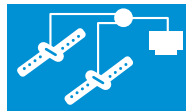
Guides panier emboutis



Préfiltre intégral de cuve



Bras de lavage/rinçage en composite



Pompe double sortie



Doseur péristaltique produit de rinçage



Renouvellement d'eau optimisé



Porte système Soft



Pompe Soft start



Carrosserie double paroi

Technologies Elettrobar, pages 52 à 55



PLUVIA 260DG

NOUVEAU!
MODÈLE DIGITAL



PLUVIA 260DG avec affichage digital

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



Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
N PLUVIA260DG	Standard	500 x 500 mm	360 mm	600 x 600 x 820 mm	63 kg	2 589 €
N PLUVIA260ADG	Adoucisseur incorporé	500 x 500 mm	360 mm	600 x 600 x 820 mm	65 kg	2 811 €
N PLUVIA260PVDG	Pompe de vidange incorporée	500 x 500 mm	360 mm	600 x 600 x 820 mm	65 kg	2 811 €

Caractéristiques	PLUVIA 260DG / 260ADG / 260PVDG	Programmes PLUVIA 260DG
Ouverture	365 mm	ProSpeed
Cycles de lavage	5 programmes	ProTemp
Commandes	mécaniques	ProFessional
Cuve	emboutie	ProSelf
Alimentation	400/3/N/T	ProGlass
Puissance absorbée	7,9 kW	Technologies Elettrobar, pages 52 à 55
Surchauffeur	6 kW / 6 litres	
Puissance cuve	1,4 kW / 15 litres	
Puissance pompe	0,5 kW	
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	

Dotation d'origine

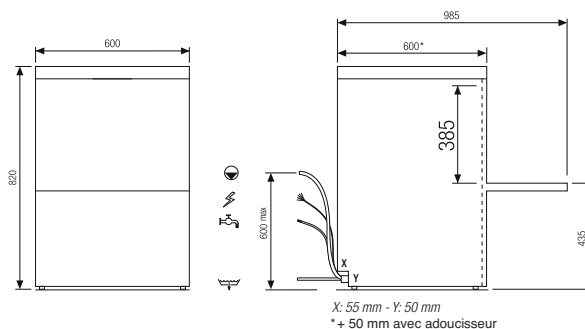
- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	999344	259 €
Kit doseur produit de lavage	999347	255 €
Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	798005	355 €
Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	798008	444 €
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €



PLUVIA 260DG



PLUVIA 270DG

Panier 500 x 500
Ouverture 385 mm



- Modèle ergonomique
- Hauteur de travail 760 mm
- 5 programmes



Commandes mécaniques
avec affichage digital



Cuve emboutie
Easy Clean



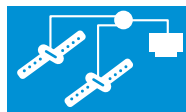
Guides panier
emboutis



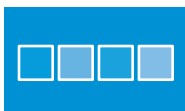
Préfiltre intégral
de cuve



Bras de lavage/rinçage
en composite



Pompe
double sortie



Doseur péristaltique
produit de rinçage



Renouvellement
d'eau optimisé



Porte
système Soft



Pompe
Soft start



Carrosserie
double paroi



PLUVIA 270DG



PLUVIA 270DG avec affichage digital

Technologies Elettrobar,
pages 52 à 55

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



Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
N PLUVIA270DG	Standard	500 x 500 mm	360 mm	600 x 600 x 1250 mm	80 kg	3 204 €

Caractéristiques	PLUVIA 270DG	Programmes PLUVIA 270DG
Ouverture	385 mm	ProSpeed
Cycles de lavage	5 programmes	ProTemp
Commandes	mécaniques avec affichage digital	ProFessional
Cuve	emboutie	ProSelf
Alimentation	400/3/N/T	ProGlass
Puissance absorbée	7,9 kW	Technologies
Surchauffeur	6 kW / 6 litres	Elettrobar,
Puissance cuve	1,4 kW / 15 litres	pages 52 à 55
Puissance pompe	0,5 kW	
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	

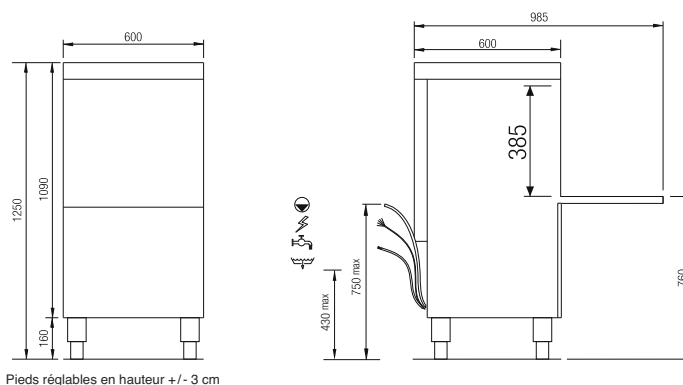
Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	999344	259 €
Kit doseur produit de lavage	999347	255 €
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

PLUVIA 270DG



Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm

NIAGARA 261V1

Panier 500 x 500
Ouverture 385 mm



- Commandes électroniques
- 10 programmes
- Disponible avec adoucisseur incorporé ou pompe de vidange incorporée



Commandes électroniques



Cuve emboutie Easy Clean



Guides panier emboutis



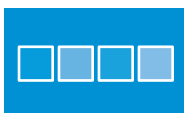
Préfiltre intégral de cuve



Bras de lavage/rinçage en composite



Pompe double sortie



Doseur péristaltique produit de rinçage



Renouvellement d'eau optimisé



Porte système Soft



Pompe Soft start



Carrosserie double paroi



Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique

Technologies Elettrobar, pages 52 à 55



NIAGARA 261V1



NIAGARA 261V1 avec commandes électroniques

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



Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
NIAG261V1	Standard	500 x 500 mm	360 mm	600 x 600 x 820 mm	63 kg	2 633 €
NIAG261AV1	Adoucisseur incorporé	500 x 500 mm	360 mm	600 x 600 x 820 mm	65 kg	2 839 €
NIAG261PV1	Pompe de vidange incorporée	500 x 500 mm	360 mm	600 x 600 x 820 mm	65 kg	2 839 €

Caractéristiques	NIAGARA 261V1/261AV1/261PV1	Programmes NIAGARA 261V1
Ouverture	385 mm	ProSpeed
Cycles de lavage	10 programmes	ProTemp
Commandes	électroniques	ProFessional
Cuve	emboutie	ProWater
Alimentation	400/3/N/T (230/1/N : nous consulter)	ProPlates
Puissance absorbée	7,9 kW	Prolong
Surchauffeur	6 KW / 6 litres	ProNew
Puissance cuve	1,4 KW / 15 litres	ProSteel
Puissance pompe	0,5 kW	ProClean
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	ProDrain
Doseur produit de lavage	incorporé - péristaltique	

**Technologies
Elettrobar,
pages 52 à 55**

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm

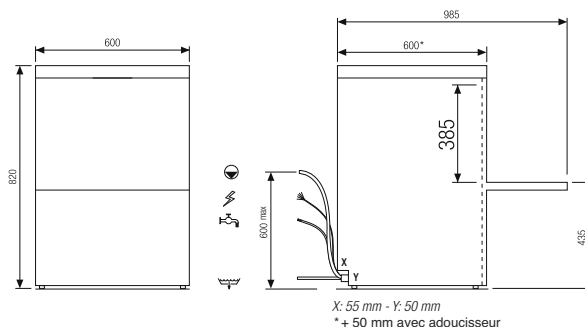


Accessoires

	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	999344	259 €
Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	798005	355 €
Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	798008	444 €
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €



NIAGARA 261V1



NIAGARA 271V1

Panier 500 x 500
Ouverture 385 mm



- Modèle ergonomique
- Hauteur de travail 760 mm
- 10 programmes



Commandes électroniques



Cuve emboutie Easy Clean



Guides panier emboutis



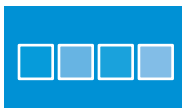
Préfiltre intégral de cuve



Bras de lavage/rinçage en composite



Pompe double sortie



Doseur péristaltique produit de rinçage



Renouvellement d'eau optimisé



Porte système Soft



Pompe Soft start



Carrosserie double paroi



Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique

Technologies Elettrobar,
pages 52 à 55



NIAGARA 271V1



NIAGARA 271V1 avec commandes électroniques

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



Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
NIAG271V1	Standard	500 x 500 mm	360 mm	600 x 600 x 1250 mm	80 kg	3 204 €

Caractéristiques	NIAGARA 271V1	Programmes NIAGARA 271V1
Ouverture	385 mm	ProSpeed ProTemp
Cycles de lavage	10 programmes	ProFessional
Commandes	électroniques	ProWater ProPlates
Cuve	emboutie	Prolong
Alimentation	400/3/N/T	ProNew
Puissance absorbée	7,9 kW	ProSteel
Surchauffeur	6 kW / 6 litres	ProClean ProDrain
Cuve	1,4 kW / 15 litres	
Puissance pompe	0,5 kW	
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	
Doseur produit de lavage	incorporé - péristaltique	

**Technologies
Elettrobar,**
pages 52 à 55

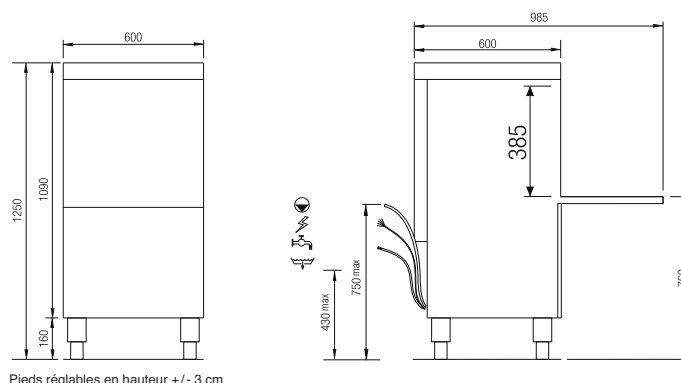
Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	999344	259 €
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

NIAGARA 271V1



Pieds réglables en hauteur +/- 3 cm

RIVER 262V1

Panier 500 x 500
Ouverture 385 mm



- ▣ Surchauffeur 6 kW
- ▣ Pompe de vidange incorporée
- ▣ Carrosserie double paroi
- ▣ 13 programmes



Commandes électroniques avancées



Cuve emboutie Easy Clean



Guides panier emboutis



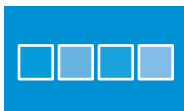
Préfiltre intégral de cuve



Bras de lavage/rinçage en composite



Pompe double sortie



Doseur péristaltique produit de rinçage



Renouvellement d'eau piloté



Porte système Soft



Pompe Soft start



Carrosserie double paroi



Cycle d'auto-nettoyage automatique



Surpresseur de rinçage



Adoucisseur en continu



RIVER 262V1



RIVER 262V1 avec commandes électroniques avancées

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



Technologies Elettrobar, pages 52 à 55

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
RIVER262V1	Standard	500 x 500 mm	360 mm	600 x 600 x 820 mm	65 kg	4 314 €
RIVER262ATV1	Adoucisseur en continu	500 x 500 mm	360 mm	600 x 600 x 820 mm	66 kg	4 544 €

Caractéristiques	RIVER 262V1/262ATV1	Programmes RIVER 262V1
Ouverture	385 mm	ProSpeed
Cycles de lavage	13 programmes	ProTemp
Commandes	électroniques LCD	ProFessional
Cuve	emboutie	ProWater
Alimentation	400/3/N/T	ProGlass
Puissance absorbée	7,9 kW	ProLong
Surchauffeur	6 kW / 6 litres	ProNew
Cuve	1,4 kW / 15 litres	ProSteel
Puissance pompe	0,5 kW	ProClean
Pompe de vidange	incorporée	ProDrain
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	ProEco
Doseur produit de lavage	incorporé - péristaltique	ProSan
		ProActive

**Technologies
Elettrobar,**
pages 52 à 55

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm

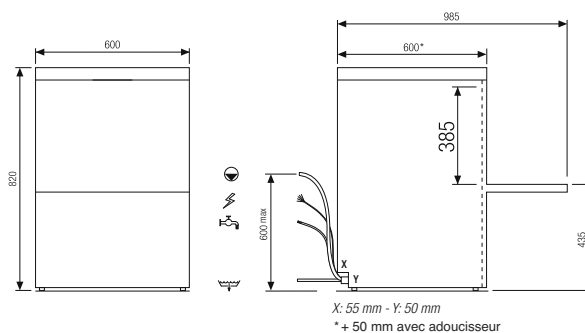


Accessoires

	Référence	Prix HT
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €
Socle ouvert (600 x 600 x 380 mm)	798005	355 €
Socle fermé (600 x 600 x 380 mm)	798008	444 €



RIVER 262V1



RIVER 272V1

Panier 500 x 500
Ouverture 385 mm



- Modèle ergonomique
- Hauteur de travail 760 mm
- Carrosserie double paroi
- Pompe de vidange incorporée
- 13 programmes



Commandes électroniques avancées



Cuve emboutie Easy Clean



Guides panier emboutis



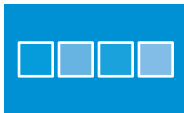
Préfiltre intégral de cuve



Bras de lavage/rinçage en composite



Pompe double sortie



Doseur péristaltique produit de rinçage



Renouvellement d'eau piloté



Porte système Soft



Pompe Soft start



Carrosserie double paroi



Cycle d'auto-nettoyage automatique



Surpresseur de rinçage

Technologies Elettrobar, pages 52 à 55

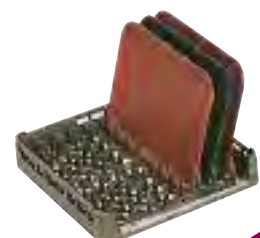


RIVER 272V1



RIVER 272V1 avec commandes électroniques avancées

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



Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
RIVER272V1	Standard	500 x 500 mm	360 mm	600 x 600 x 1250 mm	80 kg	4 424 €

Caractéristiques	RIVER 272V1	Programmes RIVER 272V1
Ouverture	385 mm	ProSpeed
Cycles de lavage	13 programmes	ProTemp
Commandes	électroniques LCD	ProFessional
Cuve	emboutie	ProWater
Alimentation	400/3/N/T	ProGlass
Puissance absorbée	7,9 kW	ProLong
Surchauffeur	6 kW / 6 litres	ProNew
Cuve	1,4 kW / 15 litres	ProSteel
Puissance pompe	0,5 kW	ProClean
Pompe de vidange	incorporée	ProDrain
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	ProEco
Doseur produit de lavage	incorporé - péristaltique	ProSan
		ProActive

**Technologies
Elettrobar,
pages 52 à 55**

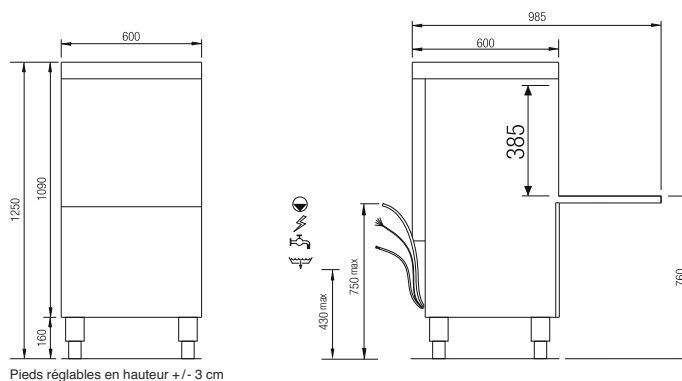
Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

RIVER 272V1





▶ Lave-vaisselle à capot
Panier 500 x 500

ELETTROBAR



FAST 170V1



PLUVIA 280DG



NIAGARA 281V1



NIAGARA 282V1



RIVER 282V1

GAMME	FAST170V1	PLUVIA280DG	NIAG281V1	NIAG282V1	RIVER282V1/282RV1
Panier	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Commandes	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Électroniques	Électroniques	Électroniques LCD
Hauteur utile	400 mm	450 mm	450 mm	465 mm	465 mm
Nb de programmes	2	6	10	10	13
Alimentation	400/3/N	400/3/N	400/3/N	400/3/N	400/3/N
Surchauffeur	6 kW / 6 L	7 kW / 6 L	7 kW / 6 L	7 kW / 6 L	7 kW / 6 L
Cuve	2,1 KW / 15 L	2,1 KW / 15 L	2,1 KW / 15 L	2,1 KW / 22 L	2,1 KW / 22 L
Puissance totale	6,5 kW	9,6 kW	9,6 kW	10,2 kW	10,2 kW
Mode de chauffe	Alterné	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané
Conception cuve	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie
Préfiltre de cuve	Option	Composite	Composite	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite
Conception capot	Simple paroi	Simple paroi	Double paroi	Double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	-	-	-	-	oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W	Double sortie 470 W	Double sortie 700 W	Double sortie 700 W
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	Kit en option	Kit en option	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
Rinçage	Standard	Standard	Standard	Standard	Pompe 200 W
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau piloté
Pompe de vidange	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Incorporée
Pression dynamique	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	1,5 - 4 bars
Modèles adoucisseur incorporé	-	-	-	-	RIVER282AV1 (Automatique)
Modèles avec condenseur de buées	-	-	-	-	RIVER282RV1
Page	76	78	80	82	84/86

▶ Lave-vaisselle à capot
Lave-ustensiles/Lave-batterie
Panier 600 x 500

ELETTROBAR



NIAGARA 282LV1



RIVER 282LV1

GAMME	NIAG282LV1	RIVER282LV1/282LRV1
Panier	600 x 500	600 x 500
Commandes	Électroniques	Électroniques LCD
Hauteur utile	465 mm	465 mm
Nb de programmes	10	13
Alimentation	400/3/N	400/3/N
Surchauffeur	7 kW / 12 L	7 kW / 12 L
Cuve	2,5 KW / 30 L	2,5 KW / 30 L
Puissance totale	10,2 kW	10,2 kW
Mode de chauffe	Simultané	Simultané
Conception cuve	Emboutie	Emboutie
Préfiltre de cuve	Composite	Composite
Préfiltre de pompe	Composite	Composite - Triple filtre
Conception capot	Double paroi	Double paroi
Ouverture Soft	oui	oui
Bras de lavage/rinçage	Parallèles clipés composite	Parallèles clipés composite
Pompe de lavage	Double sortie 1,5 kW	Double sortie 1,5 kW
Doseur de rinçage	Péristaltique	Péristaltique
Doseur de lavage	Péristaltique	Péristaltique
Rinçage	Standard	Pompe 200 W
Vidange	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau piloté
Pompe de vidange	Kit en option	Incorporée
Pression dynamique	2 - 4 bars	1,5 - 4 bars
Modèles adoucisseur incorporé	-	RIVER282LAV1 (Automatique)
Modèles avec condenseur de buées	-	RIVER282LRV1
Page	88	90/92

Signification des pictogrammes de la gamme des lave-vaisselle à capot ELETTROBAR



Commandes
mécaniques

Commandes simplifiées par boutons
mécaniques : facilité d'utilisation



Carrosserie
double paroi

**Technologie brevetée ENL®
(Elettrobar Noise Limitation)**

Capot double paroi : meilleure
isolation thermique et fonctionnement
plus silencieux



Commandes
électroniques

**Technologie brevetée EVI®
(Elettrobar Visual Interface)**

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



Commandes
électroniques
avancées

**Technologies brevetées EGI® (Elettrobar
Graphic Interface) et EPS® (Elettrobar
Programs System)**

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



Ouverture
système Soft

**Technologie brevetée ELS®
(Elettrobar Lift System)**

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



Préfiltre intégral
de cuve

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

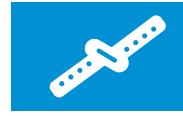




Cuve emboutie
Easy Clean

**Technologie brevetée ECC®
(Elettrobar Clean Construction)**

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

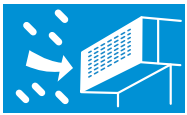


Bras de
lavage/rinçage
en composite

**Technologie brevetée EWT®
(Elettrobar Wash Technology) :**

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

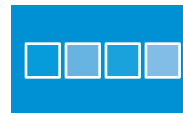
- Paliers en graphite pour moins de frottements
- Arrosage optimisé pour une plus grande efficacité et une faible consommation d'énergie
- Démontable et remontable d'une main



Condenseur
de buées

La vapeur est aspirée à travers un échangeur
alimenté en eau froide pour condenser les
buées. L'eau chaude récupérée vient ensuite
alimenter le surchauffeur et permet ainsi
une réduction de 30% de sa consommation
électrique.

Moins de chaleur et d'humidité dans la pièce
= plus de confort pour l'utilisateur
Evite l'installation d'une hotte spécifique



Doseur
péristaltique

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





Surpresseur
de rinçage

Technologie brevetée ERT® (Elettrobar Rinse Technology)

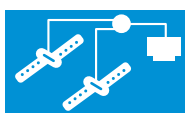
Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé d'un surchauffeur à pression atmosphérique (réservoir annexe) et d'une pompe (surpresseur), garantissant une température de rinçage et un débit constants. Ce système permet également l'utilisation d'un osmoseur en amont.



Adoucisseur
en continu

Technologie brevetée ECS® (Elettrobar Continue Softener)

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



Pompe
double sortie

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

Technologie brevetée EWT® (Elettrobar Wash Technology)

Pompe double sortie = suppression du goulot d'étranglement
Permet d'utiliser une pompe de puissance réduite pour un résultat équivalent

Avantages : économies d'énergie et réduction du bruit de 50%



Perte de charge





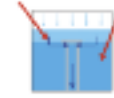
Renouvellement d'eau optimisé

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

Technologie brevetée EDS® (Elettrobar Drain System)

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

apport d'eau propre eau sale



apport d'eau propre eau sale



Renouvellement d'eau piloté

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

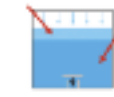
Technologie brevetée EDT® (Elettrobar Drain Technology)

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

apport d'eau propre eau sale



apport d'eau propre eau sale



Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique

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



Cycle d'auto-nettoyage automatique

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

Descriptif des 16 programmes Elettrobar

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

FAST170 V1

Panier 500 x 500
Ouverture de capot 400 mm



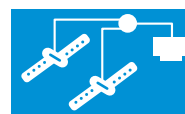
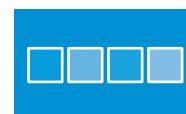
- ▣ Commandes mécaniques simples d'utilisation
- ▣ 2 programmes
- ▣ Cuve emboutie de 15 litres
- ▣ Doseur péristaltique de produit de rinçage



FAST 170V1



Commandes mécaniques

Cuve emboutie
Easy CleanPréfiltre de cuve
compositeBras de lavage/rinçage
en compositePompe
double sortieDoseur péristaltique
produit de rinçageRenouvellement
d'eau optimisé

Technologies Elettrobar,
pages 72 à 75



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

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
FAST170V1	Standard	500 x 500 mm	400 mm	706 x 735 x 1479 mm	100 kg	3 401 €

Caractéristiques	FAST 170V1
Cycles de lavage	90 et 150 sec
Commandes	mécaniques
Cuve	emboutie
Alimentation	triphasé 400/3/N/T
Puissance absorbée	6,5 kW
Surchauffeur	6 kW / 6 litres
Cuve	2,1 kW / 15 litres
Puissance pompe	0,5 kW
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique

Dotation d'origine

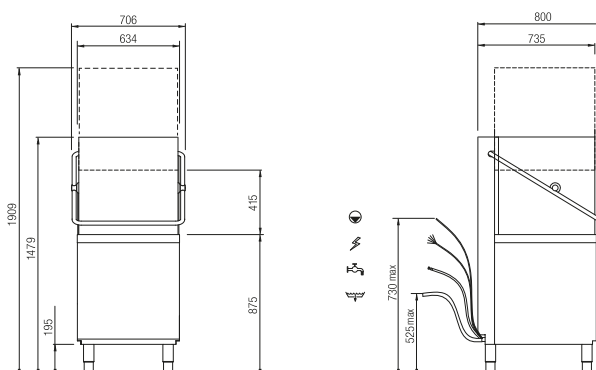
- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	70710	259 €
Kit doseur produit de lavage (non monté)	41954	251 €
Kit préfiltre de cuve en composite	69820	112 €
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

Tables, voir pages 94 à 97

FAST 170V1



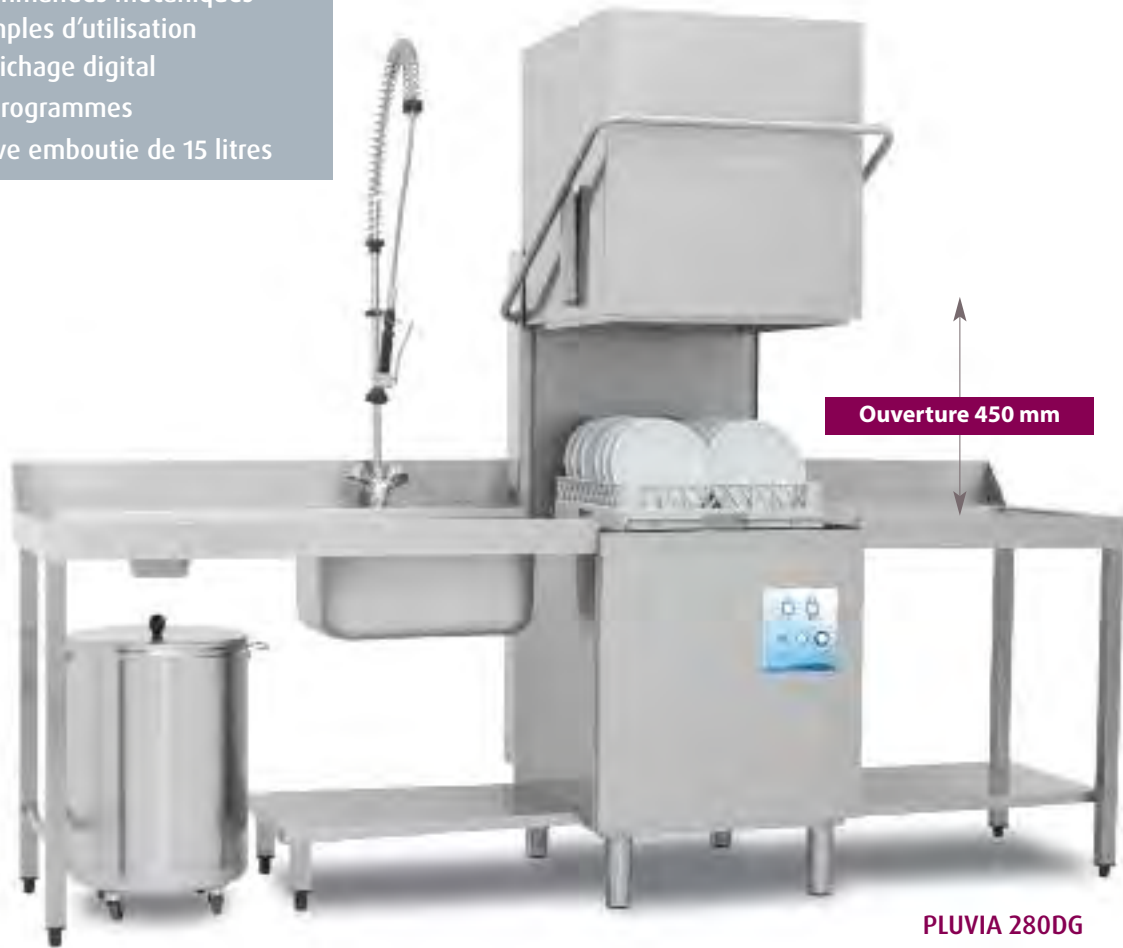
PLUVIA 280DG

Panier 500 x 500

Ouverture de capot 450 mm



- ▣ Commandes mécaniques simples d'utilisation
- ▣ Affichage digital
- ▣ 5 programmes
- ▣ Cuve emboutie de 15 litres



PLUVIA 280DG



Commandes mécaniques + affichage digital



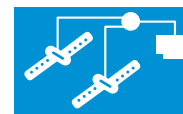
Cuve emboutie Easy Clean



Préfiltre de cuve composite



Bras de lavage/rinçage en composite



Pompe double sortie



Doseur péristaltique produit de rinçage



Renouvellement d'eau optimisé

Technologies Elettrobar, pages 72 à 75

NOUVEAU!

MODÈLE DIGITAL



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

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
N PLUVIA280DG	Standard	500 x 500 mm	450 mm	724 x 744 x 1529 mm	100 kg	4 325 €

Caractéristiques	PLUVIA 280DG	Programmes PLUVIA 280DG
Cycles de lavage	5 programmes	ProSpeed
Commandes	mécaniques avec affichage digital	ProTemp
Cuve	emboutie	ProFessional
Alimentation	triphasé 400/3/N/T	ProGlass
Puissance absorbée	9,6 kW	ProSelf
Surchauffeur	7 kW / 6 litres	Technologies
Cuve	2,1 kW / 15 litres	Elettrobar,
Puissance pompe	0,5 kW	pages 72 à 75
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	

Dotation d'origine

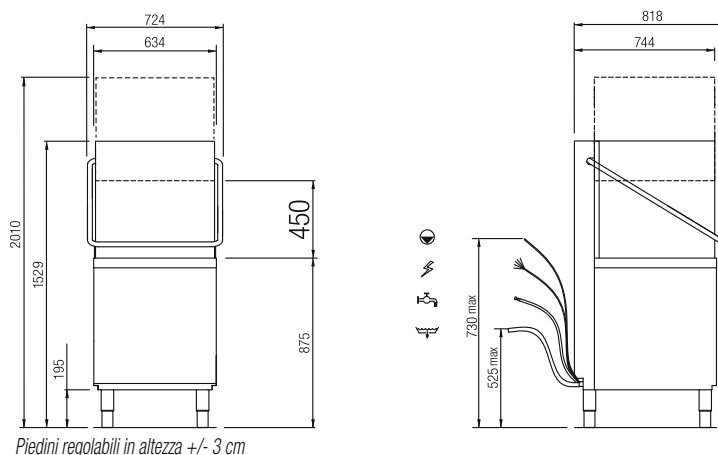
- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	70710	259 €
Kit doseur produit de lavage (non monté)	41954	251 €
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780131	37 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

Tables, voir pages 94 à 97

PLUVIA 280DG



NIAGARA 281V1

Panier 500 x 500
Ouverture de capot 450 mm



- ▣ Commandes électroniques
- ▣ Affichage digital des températures
- ▣ Commandes en bas
- ▣ 10 programmes



NIAGARA 281V1



Commandes électroniques



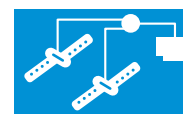
Cuve emboutie Easy Clean



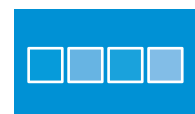
Préfiltre de cuve composite



Bras de lavage/rinçage en composite



Pompe double sortie



Doseurs péristaltiques produits de rinçage et de lavage



Renouvellement d'eau optimisé



Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



Capot double paroi

Technologies Elettrobar,
pages 72 à 75



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

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
NIAG281V1	Standard	500 x 500 mm	450 mm	724 x 744 x 1529 mm	100 kg	4 325 €

Caractéristiques	NIAGARA 281V1	Programmes NIAGARA 281V1
Cycles de lavage	10 programmes	ProSpeed
Commandes	électroniques	ProTemp
Cuve	emboutie	ProFessional
Alimentation	triphase 400/3/N/T	ProWater
Puissance absorbée	9,6 kW	ProPlates
Surchauffeur	7 kW / 6 litres	ProLong
Cuve	2,1 kW / 15 litres	ProNew
Puissance pompe	0,5 kW	ProSteel
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	ProClean
Doseur produit de lavage	incorporé - péristaltique	ProDrain

**Technologies
Elettrobar,**
pages 72 à 75

Dotation d'origine

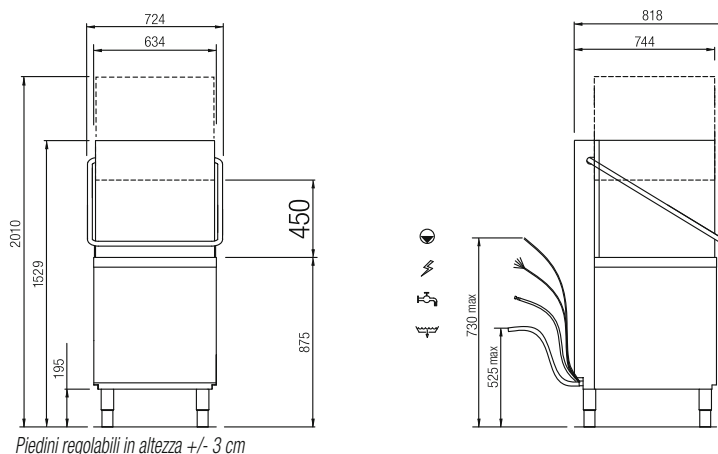
- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	70710	259 €
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

Tables, voir pages 94 à 97

NIAGARA 281V1

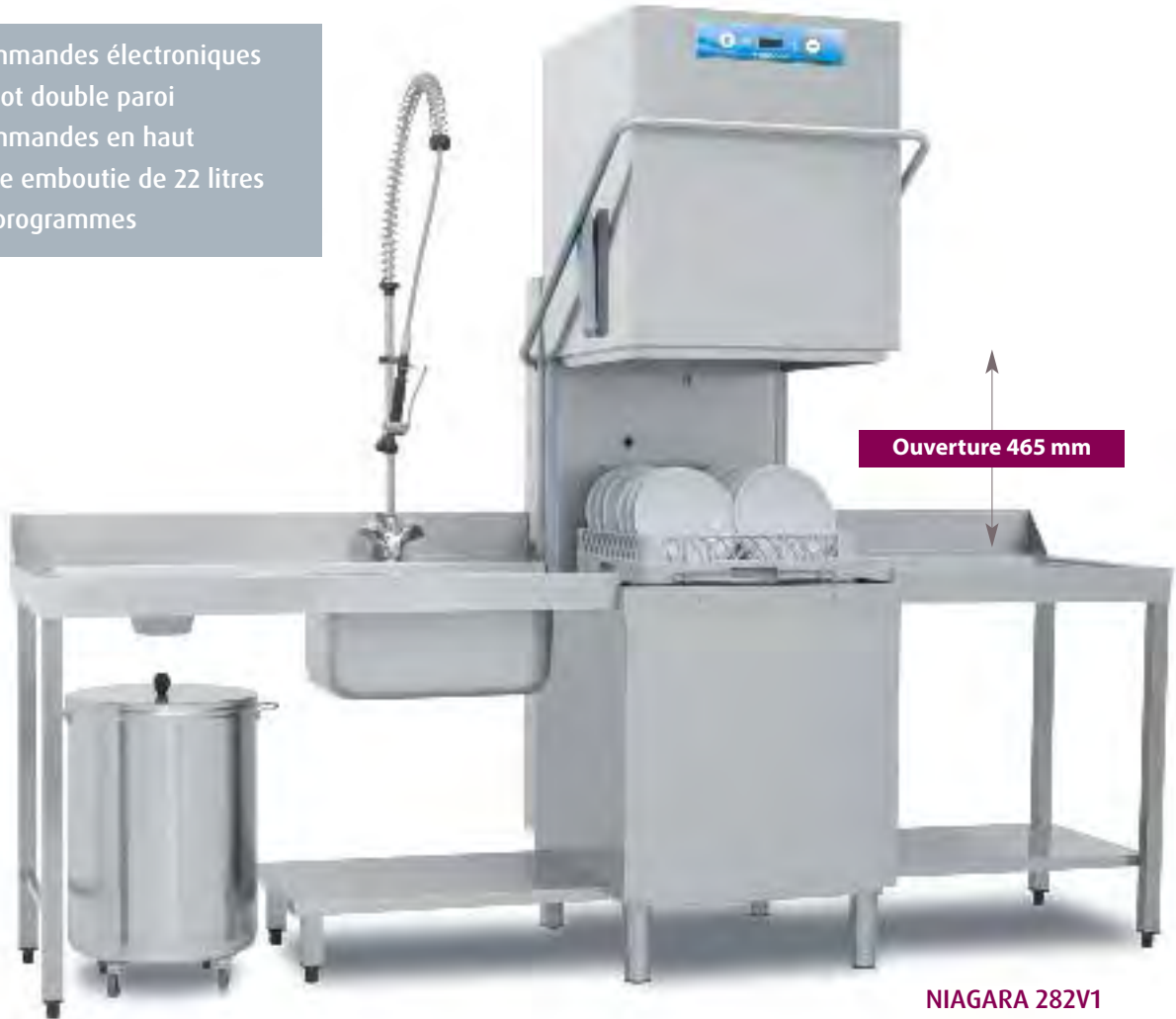


NIAGARA 282V1

Panier 500 x 500
Ouverture de capot 465 mm



- ▶ Commandes électroniques
- ▶ Capot double paroi
- ▶ Commandes en haut
- ▶ Cuve emboutie de 22 litres
- ▶ 10 programmes



NIAGARA 282V1



Commandes électroniques



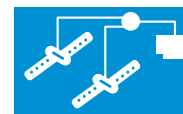
Cuve emboutie Easy Clean



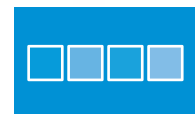
Préfiltre de cuve composite



Bras de lavage/rinçage en composite



Pompe double sortie



Doseurs péristaltiques produits de rinçage et de lavage



Ouverture Soft



Renouvellement d'eau optimisé



Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



Capot double paroi

Technologies Elettrobar, pages 72 à 75



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

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
NIAG282V1	Standard	500 x 500 mm	465 mm	721 x 755 x 1565 mm	100 kg	5 273 €

Caractéristiques	NIAGARA 282V1	Programmes NIAGARA 282V1
Cycles de lavage	10 programmes	ProSpeed
Commandes	électroniques	ProTemp
Cuve	emboutie	ProFessional
Alimentation	triphase 400/3/N/T	ProWater
Puissance absorbée	10,2 kW	ProPlates
Surchauffeur	7 kW / 6 litres	ProLong
Puissance cuve	2,5 kW / 22 litres	ProNew
Puissance pompe	0,7 kW	ProSteel
Doseur produit de rinçage	incorporé - péristaltique	ProClean
Doseur produit de lavage	incorporé - péristaltique	ProDrain

**Technologies
Elettrobar,**
pages 72 à 75

Dotation d'origine

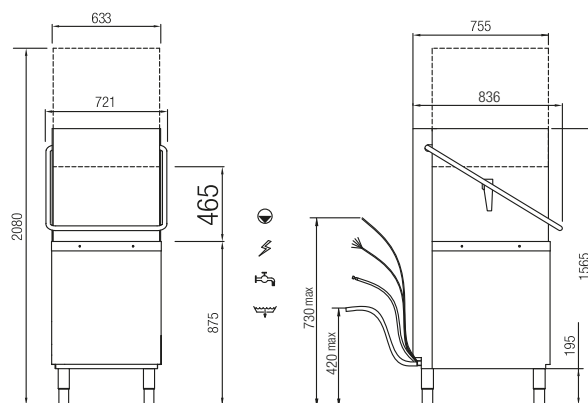
- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	70710	259 €
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

Tables, voir pages 94 à 97

NIAGARA 282V1



RIVER 282V1

Panier 500 x 500
Ouverture de capot 465 mm



- ▣ Modèle grand rendement
- ▣ Pompe de vidange incorporée
- ▣ Cuve emboutie de 22 litres
- ▣ 13 programmes



RIVER 282V1



Commandes électroniques avancées



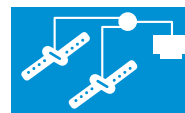
Cuve emboutie Easy Clean



Préfiltre de cuve composite



Bras de lavage/rinçage en composite



Pompe double sortie



Capot double paroi



Ouverture Soft



Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



Surpresseur de rinçage



Renouvellement d'eau piloté



Cycle d'auto-nettoyage automatique



Adoucisseur en continu

Technologies Elettrobar,
pages 72 à 75



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

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
RIVER282V1	Standard	500 x 500 mm	465 mm	721 x 755 x 1565 mm	140 kg	6 760 €
RIVER282ATV1	Adoucisseur en continu	500 x 500 mm	465 mm	721 x 755 x 1565 mm	140 kg	7 120 €

Caractéristiques	RIVER 282V1	Programmes RIVER 282V1
Cycles de lavage	13 programmes	ProSpeed
Commandes	électroniques LCD	ProTemp
Cuve	emboutie	ProFessional
Alimentation	400/3/N/T	ProGlass
Puissance absorbée	10,2 kW	ProWater
Surchauffeur	7 kW / 12 litres	ProLong
Cuve	2,5 kW / 22 litres	ProEco
Puissance pompe	0,7 kW	ProNew
Doseur produit de rinçage	incorporé	ProActive
Doseur produit de lavage	incorporé	ProSteel
Pompe de vidange	intégrée	ProSan
		ProClean
		ProDrain

**Technologies
Elettrobar,
pages 72 à 75**

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm

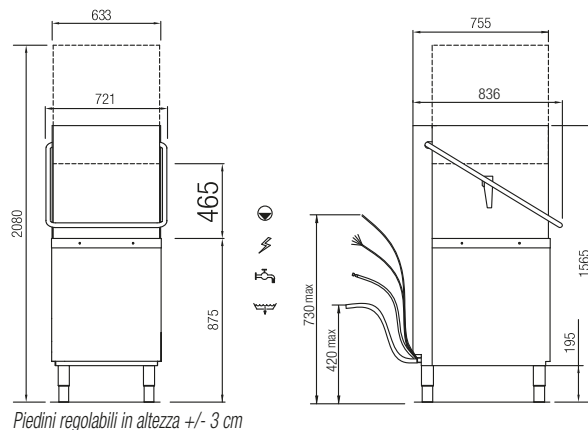


Accessoires

	Référence	Prix HT
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

Tables, voir pages 94 à 97

RIVER 282V1



RIVER 282RV1

Panier 500 x 500

Ouverture de capot 465 mm



- ▣ Équipé d'un condenseur de buées : jusqu'à 30% d'économies d'énergie
- ▣ Modèle grand rendement
- ▣ Pompe de vidange incorporée
- ▣ Cuve emboutie de 22 litres
- ▣ 13 programmes



RIVER 282RV1



Commandes électroniques avancées



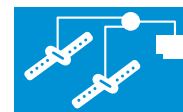
Cuve emboutie Easy Clean



Préfiltre de cuve composite



Bras de lavage/rinçage en composite



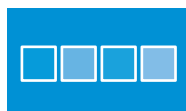
Pompe double sortie



Capot double paroi



Ouverture Soft



Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



Surpresseur de rinçage



Renouvellement d'eau piloté



Cycle d'auto-nettoyage automatique



Condenseur de buées

Technologies Elettrobar, pages 72 à 75



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

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
RIVER282RV1	Condenseur de buées	500 x 500 mm	465 mm	721 x 755 x 1565 mm (haut. totale 2264 mm)	160 kg	9 418 €

Caractéristiques	RIVER 282RV1	Programmes RIVER 282RV1
Cycles de lavage	13 programmes	ProSpeed
Commandes	électroniques LCD	ProTemp
Cuve	emboutie	Professional
Alimentation	400/3/N/T	ProGlass
Puissance absorbée	10,2 kW	ProWater
Surchauffeur	7 kW / 6 litres	ProLong
Cuve	2,5 kW / 22 litres	ProEco
Puissance pompe	1,5 kW	ProNew
Doseur produit de rinçage	incorporé	ProActive
Doseur produit de lavage	incorporé	ProSteel
Pompe de vidange	intégrée	ProSan
		ProClean
		ProDrain

Technologies
Elettrobar,
pages 72 à 75

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm

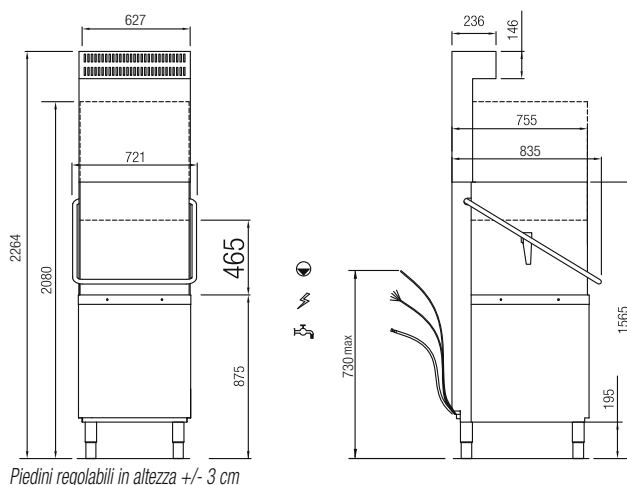


Accessoires

	Référence	Prix HT
Panier verres - Hauteur 70 mm	780132	67 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780131	67 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €

Tables, voir pages 94 à 97

RIVER 282RV1



NIAGARA 282LV1

Panier 500 x 600

Ouverture de capot 465 mm



- ▶ Panier 500 x 600, capacité 22 assiettes
- ▶ Compatible avec les plateaux GN1/1 et 600 x 400
- ▶ Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles
- ▶ Cuve emboutie de 30 litres
- ▶ 13 programmes



NIAGARA 282LV1



Commandes électroniques



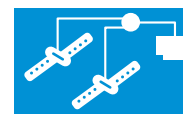
Cuve emboutie Easy Clean



Préfiltre de cuve composite



Bras de lavage/rinçage en composite



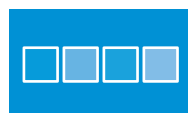
Pompe double sortie



Capot double paroi



Ouverture Soft



Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



Renouvellement d'eau optimisé



Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique

Technologies Elettrobar, pages 72 à 75



Lavage des plateaux GN1/1 et 600 x 400



Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles

▶ Lave-vaisselle à capot Lave-ustensiles / Lave-batterie

ELETTROBAR

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
NIAG282LV1	Standard	500 x 600 mm	465 mm	788 x 755 x 1565 mm	140 kg	6 154 €

Caractéristiques	NIAGARA 282LV1	Programmes NIAGARA 282LV1
Cycles de lavage	13 programmes	ProSpeed
Commandes	électroniques	ProTemp
Cuve	emboutie	ProFessional
Alimentation	triphasé 400/3/N/T	ProGlass
Puissance absorbée	11 kW	ProWater
Surchauffeur	7 kW / 12 litres	ProLong
Cuve	2,5 kW / 30 litres	ProEco
Puissance pompe	1,5 kW	ProNew
Doseur produit de rinçage	incorporé	ProActive
Doseur produit de lavage	incorporé	ProSteel
		ProSan
		ProClean
		ProDrain

**Technologies
Elettrobar,
pages 72 à 75**

Dotation d'origine

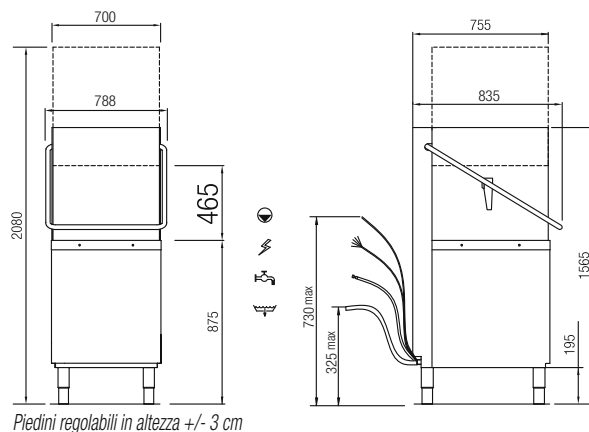
- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Kit pompe de vidange (non monté)	70710	259 €
Panier verres - Hauteur 70 mm	70181	133 €
Panier 22 assiettes ø 240 mm	70180	133 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780081	37 €

Tables, voir pages 94 à 97

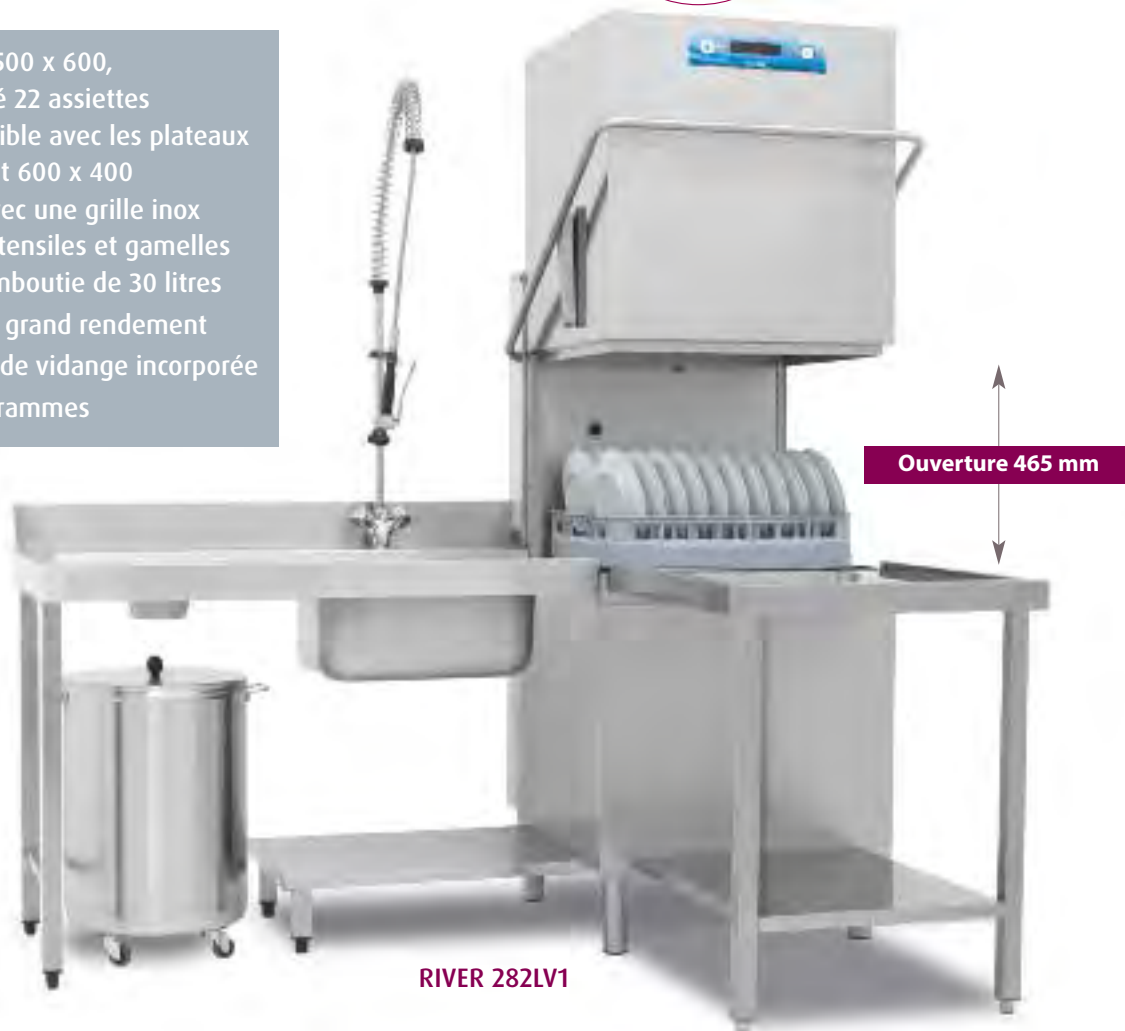
NIAGARA 282LV1



RIVER 282LV1

Panier 500 x 600
Ouverture de capot 465 mm

- ▣ Panier 500 x 600, capacité 22 assiettes
- ▣ Compatible avec les plateaux GN1/1 et 600 x 400
- ▣ Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles
- ▣ Cuve emboutie de 30 litres
- ▣ Modèle grand rendement
- ▣ Pompe de vidange incorporée
- ▣ 13 programmes



RIVER 282LV1



Commandes électroniques avancées



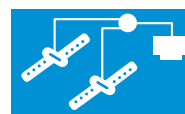
Cuve emboutie Easy Clean



Préfiltre de cuve composite



Bras de lavage/rinçage en composite



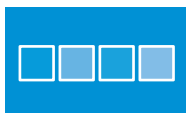
Pompe double sortie



Capot double paroi



Ouverture Soft



Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



Surpresseur de rinçage



Renouvellement d'eau piloté



Cycle d'auto-nettoyage automatique



Adoucisseur incorporé en continu



Lavage des plateaux GN1/1 et 600 x 400



Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles

Technologies Elettrobar,
pages 72 à 75

▶ Lave-vaisselle à capot Lave-ustensiles / Lave-batterie

ELETTROBAR

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
RIVER282LV1	Standard	500 x 600 mm	465 mm	788 x 755 x 1565 mm	140 kg	7 809 €
RIVER282LATV1	Adoucisseur en continu	500 x 600 mm	465 mm	788 x 755 x 1565 mm	140 kg	8 195 €

Caractéristiques	RIVER 282LATV1 / 282LV1	Programmes RIVER 282LV1
Cycles de lavage	13 programmes	ProSpeed
Commandes	électroniques LCD	ProTemp
Cuve	emboutie	ProFessional
Alimentation	400/3/N/T	ProGlass
Puissance absorbée	11 kW	ProWater
Surchauffeur	7 kW / 12 litres	ProLong
Cuve	2,5 kW / 30 litres	ProEco
Puissance pompe	1,5 kW	ProNew
Doseur produit de rinçage	incorporé	ProActive
Doseur produit de lavage	incorporé	ProSteel
Pompe de vidange	intégrée	ProSan
		ProClean
		ProDrain

**Technologies
Elettrobar,
pages 72 à 75**

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm

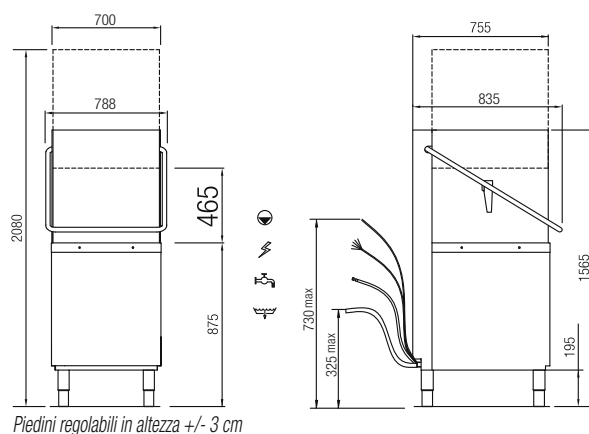


Accessoires

	Référence	Prix HT
Panier verres - Hauteur 70 mm	70181	133 €
Panier 22 assiettes ø 240 mm	70180	133 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780081	37 €

Tables, voir pages 94 à 97

RIVER 282LV1



RIVER 282LRV1

Panier 500 x 600
Ouverture de capot 465 mm



- ▶ Panier 500 x 600, capacité 22 assiettes
- ▶ Compatible avec les plateaux GN1/1 et 600 x 400
- ▶ Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles
- ▶ Cuve emboutie de 30 litres
- ▶ Modèle grand rendement
- ▶ Pompe de vidange incorporée
- ▶ Équipé d'un condenseur de buées : jusqu'à 30% d'économie d'énergie
- ▶ 13 programmes



RIVER 282LRV1



Commandes électroniques avancées



Cuve emboutie Easy Clean



Préfiltre de cuve composite



Bras de lavage/rinçage en composite



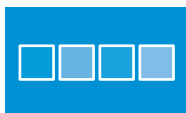
Pompe double sortie



Capot double paroi



Ouverture Soft



Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



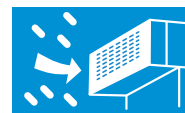
Surpresseur de rinçage



Renouvellement d'eau piloté



Cycle d'auto-nettoyage automatique



Condenseur de buées



Lavage des plateaux GN1/1 et 600 x 400



Livré avec une grille inox pour ustensiles et gamelles

Technologies Elettrobar, pages 72 à 75

▶ Lave-vaisselle à capot
Lave-ustensiles / Lave-batterie

ELETTROBAR

Référence	Modèle	Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
RIVER282LRV1	Standard	500 x 600 mm	465 mm	788 x 755 x 1565 mm (haut. totale 2264 mm)	140 kg	10 051 €

Caractéristiques	RIVER282LRV1	Programmes RIVER282LRV1
Cycles de lavage	13 programmes	ProSpeed
Commandes	électroniques LCD	ProTemp
Cuve	emboutie	Professional
Alimentation	400/3/N/T	ProGlass
Puissance absorbée	11 kW	ProWater
Surchauffeur	7 kW / 12 litres	ProLong
Cuve	2,5 kW / 30 litres	ProEco
Puissance pompe	1,5 kW	ProNew
Doseur produit de rinçage	incorporé	ProActive
Doseur produit de lavage	incorporé	ProSteel
Pompe de vidange	intégrée	ProSan
		ProClean
		ProDrain

Technologies
Elettrobar,
pages 72 à 75

Dotation d'origine

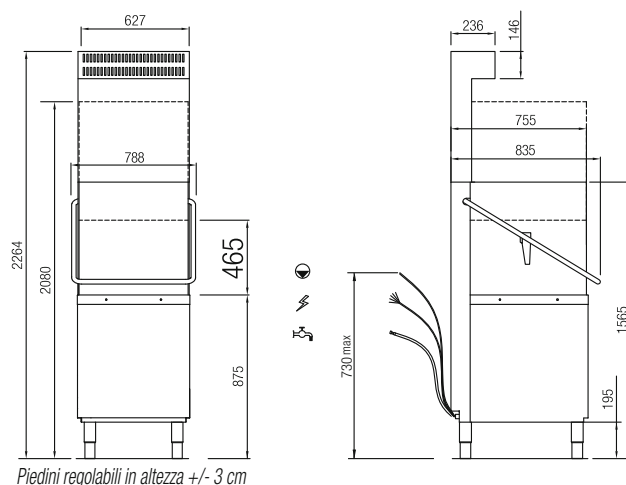
- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Accessoires	Référence	Prix HT
Panier verres - Hauteur 70 mm	70181	133 €
Panier 22 assiettes ø 240 mm	70180	133 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780081	37 €

Tables, voir pages 94 à 97

RIVER 282LRV1



Tables pour lave-vaisselle à capot

PLUVIA - NIAGARA - RIVER



70205



70207



80200



80202



80204



80205



80206

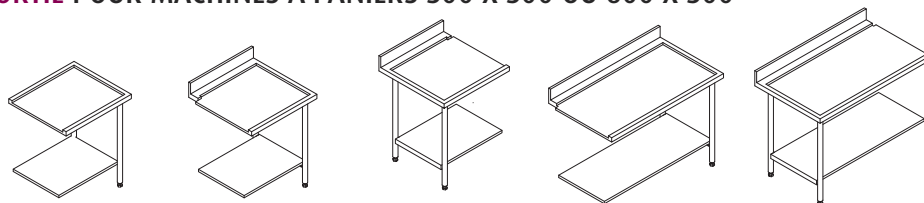


80207



80208

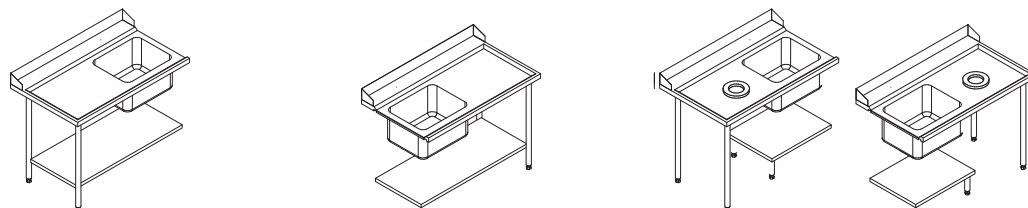
TABLES ENTRÉE/SORTIE POUR MACHINES À PANIERS 500 X 500 OU 600 X 500 *



Référence	80202	80200	80201	80204	80203
Accrochage sur l'appareil	à droite ou à gauche	à droite	à gauche	à droite	à gauche
Dim. (mm)	700 x 575 x 850	700 x 715 x 850	700 x 715 x 850	1200 x 715 x 850	1200 x 715 x 850
Prix HT	452 €	599 €	599 €	838 €	838 €

* en ligne uniquement pour les machines 600 x 500

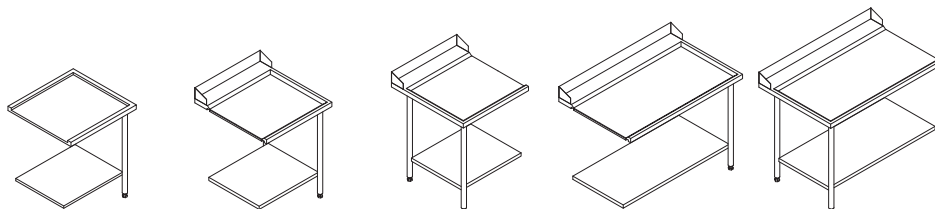
TABLES DE PRÉLAVAGE POUR MACHINES À PANIERS 500 X 500 OU 600 X 500 *



Référence	80205	80205L	80206	80206L	80207	80208
Accrochage sur l'appareil	à gauche	à gauche	à droite	à droite	à gauche	à droite
Dim. (mm)	1200 x 715 x 850	700 x 715 x 850	1200 x 715 x 850	700 x 715 x 850	1200 x 715 x 850	1200 x 715 x 850
Prix HT	1 312 €	1 312 €	1 312 €	1 312 €	1 411 €	1 411 €

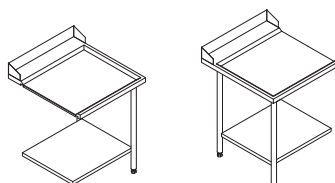
* en ligne uniquement pour les machines 600 x 500

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



Référence	70206	70217	70215	70207	70205
Accrochage sur l'appareil	à droite ou à gauche	à droite	à gauche	à droite	à gauche
Dim. (mm)	700 x 675 x 850	700 x 770 x 850	700 x 770 x 850	1200 x 770 x 850	1200 x 770 x 850
Prix HT	530 €	776 €	776 €	1 058 €	1 058 €

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

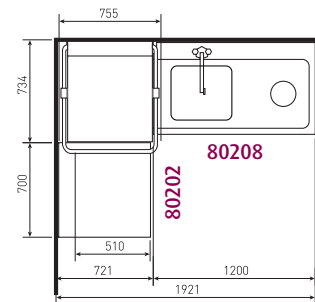
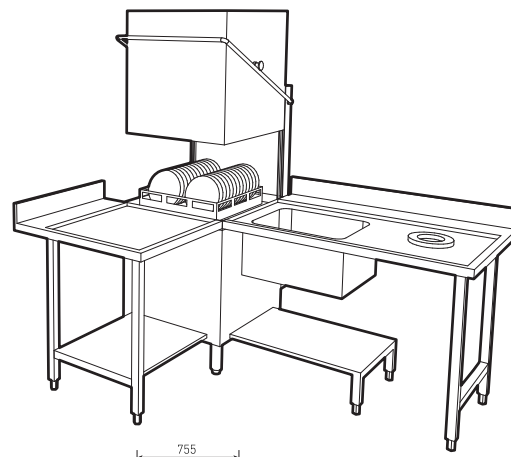
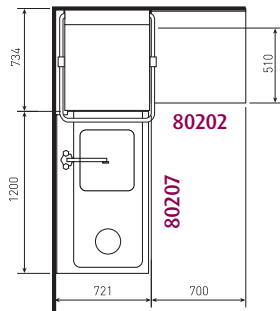
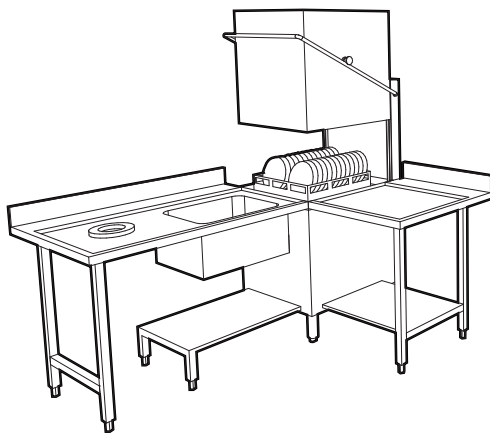
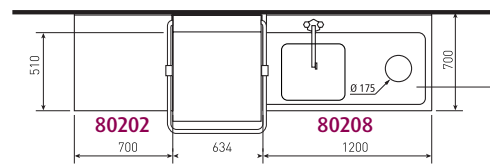
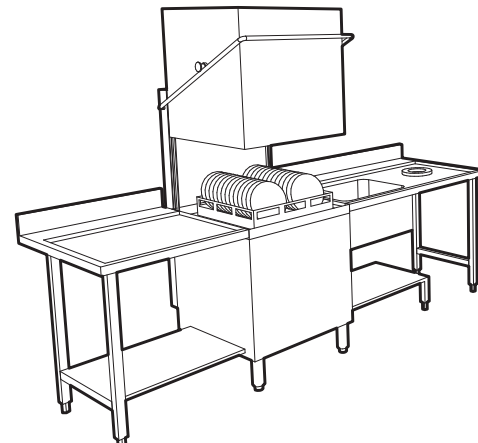
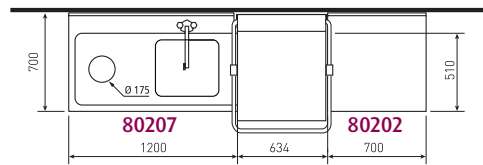
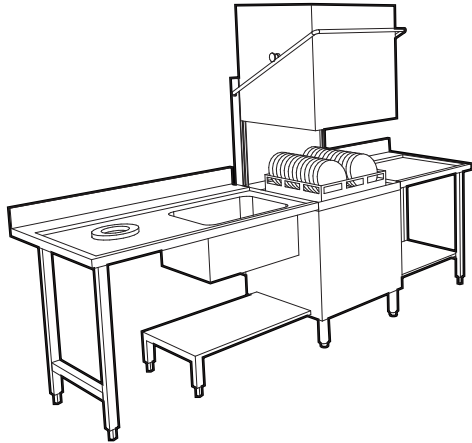


Référence	70230	70232
Accrochage sur l'appareil	à droite	à gauche
Dim. (mm)	800 x 715 x 850	800 x 715 x 850
Prix HT	685 €	685 €

Tables pour lave-vaisselle à capot

Panier 500 x 500

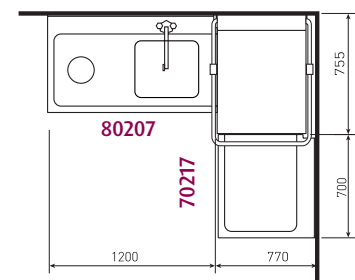
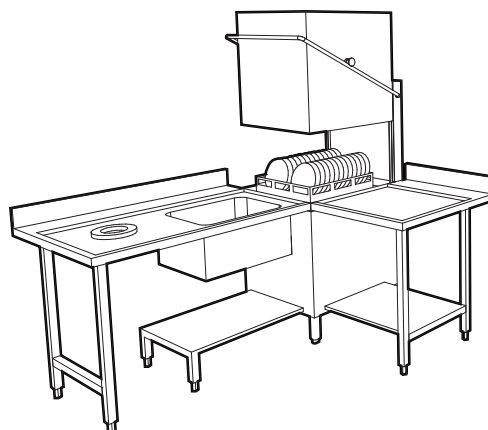
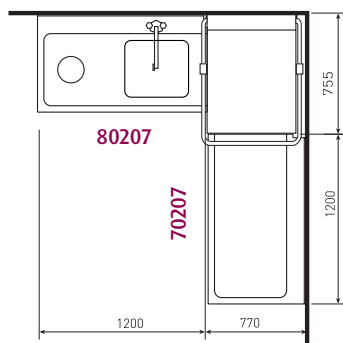
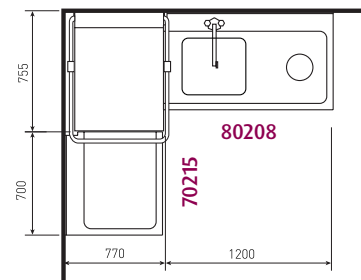
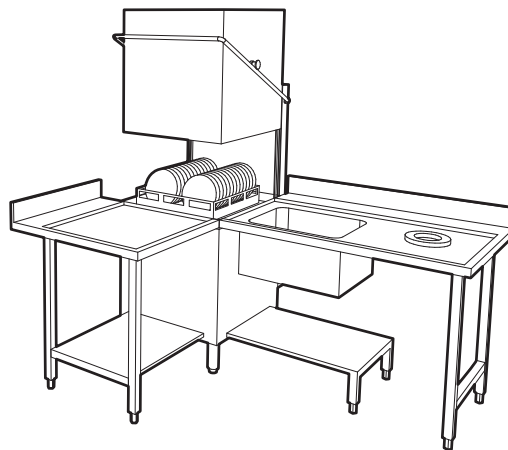
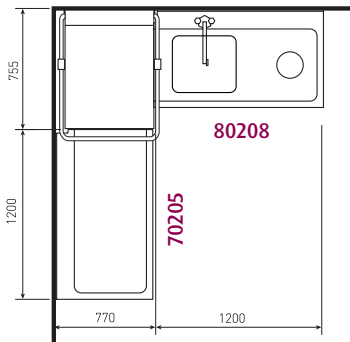
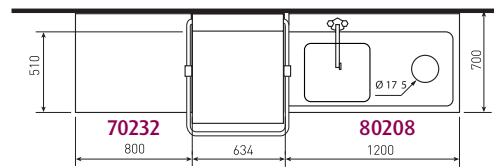
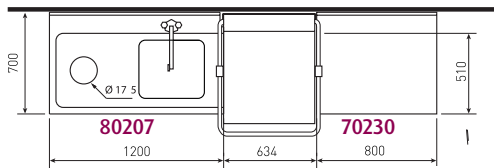
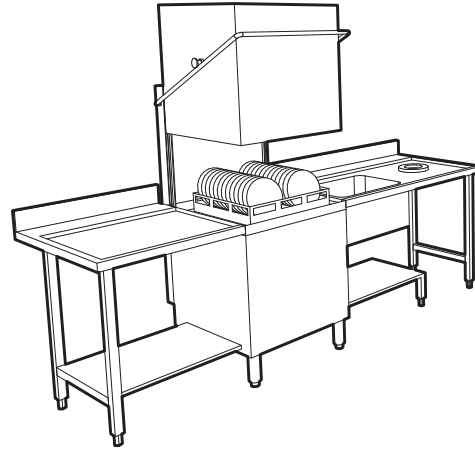
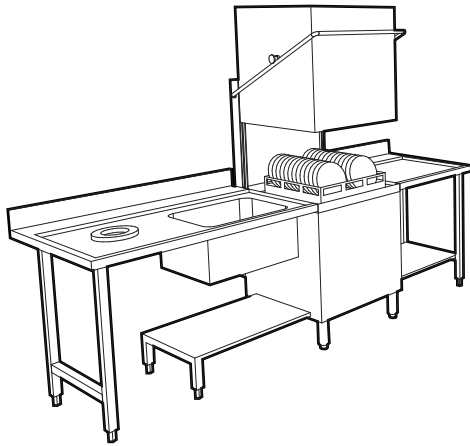
Exemples de configuration



Tables pour lave-vaisselle à capot

Panier 600 x 500

Exemples de configuration



Série NIAGARA

- ▶ 3 cycles de lavage :
2 - 4 - 8 minutes
- ▶ Commandes électroniques



NIAGARA 291

Panier 500 x 600
Hauteur utile
400 mm



NIAGARA 292

Panier 560 x 630
Hauteur utile
650 mm



NIAGARA 293

Panier 560 x 630
Hauteur utile
850 mm



Commandes
électroniques



Cuve emboutie
Easy Clean



Préfiltre de cuve
composite



Bras de lavage
composite



Carrosserie
double paroi



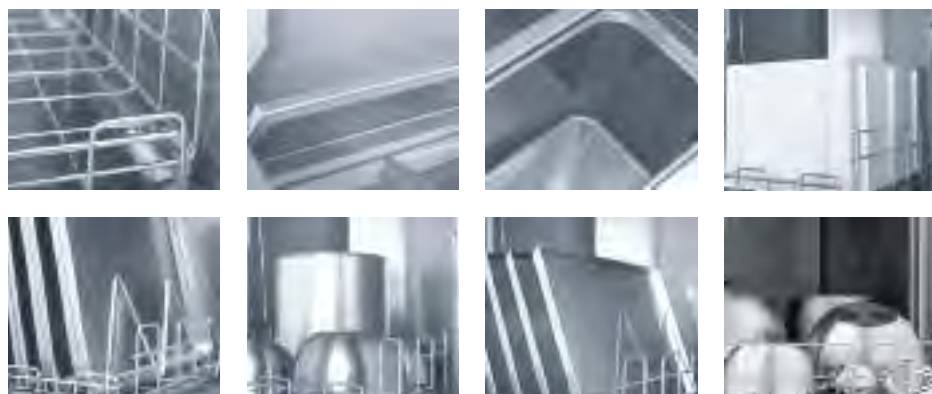
Cycle d'auto-nettoyage
semi-automatique

Technologies Elettrobar,
pages 52 à 55

Référence	Dotation Panier	Hauteur utile	Dim. (L x P x H)	Cuve	Prix HT
NIAG291	500 x 600 mm Réf. 706129	400 mm	670 x 720 x 1470 mm	20 litres	5 302 €
NIAG292	560 x 630 mm Réf. 41305	650 mm	720 x 780 x 1730 mm Haut. porte ouverte 2000 mm	37 litres	6 464 €
NIAG293	560 x 630 mm Réf. 41305	850 mm	720 x 780 x 1930 mm Haut. porte ouverte 2215 mm	37 litres	7 455 €

Caractéristiques	NIAGARA 291	NIAGARA 292	NIAGARA 293
Cycles de lavage	2 - 4 - 8 mm	2 - 4 - 8 mm	2 - 4 - 8 mm
Cuve	20 litres	37 litres	37 litres
Dimensions (L x P x H)	670 x 720 x 1470 mm	720 x 780 x 1730 mm Haut. porte ouverte 2000 mm	720 x 780 x 1930 mm Haut. porte ouverte 2215 mm
Alimentation	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T
Consommation par cycle	3,5 litres	4 litres	4 litres
Température	15 - 50° C	15 - 50° C	15 - 50° C
Pression	2 - 6 bars	2 - 6 bars	2 - 6 bars
Puissance absorbée	6,8 kW	7,4 kW	7,7 kW
Puissance surchauffeur	6 kW	6 kW	6 kW
Puissance cuve	3 kW	3 kW	3 kW
Puissance pompe de lavage	0,8 kW - 350 lt/mn	1,4 kW - 650 lt/mn	1,7 kW - 900 lt/mn
Puissance pompe de rinçage	-	-	-

Accessoires	Référence	Prix HT
Kit doseur produit de rinçage (non monté)	41952	249 €
Kit doseur produit de lavage (non monté)	41953	251 €



Série RIVER

- ▶ Cycles de lavage réglables de 2 à 12 minutes
- ▶ Doseurs de produit de rinçage et de lavage incorporés
- ▶ Surpresseur de rinçage



Commandes électroniques



Cuve emboutie Easy Clean



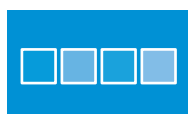
Préfiltre de cuve composite



Cycle d'auto-nettoyage semi-automatique



Carrosserie double paroi

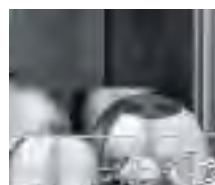


Doseurs péristaltiques produits de lavage et de rinçage



Surpresseur de rinçage

Technologies Elettrobar,
pages 52 à 55





RIVER 294

Panier 500 x 600
Hauteur utile
400 mm



RIVER 295

Panier 560 x 630
Hauteur utile
650 mm



RIVER 296

Panier 560 x 630
Hauteur utile
850 mm



RIVER 297

Panier 700 x 700
Hauteur utile
850 mm



RIVER 298

Panier 1310 x 700
Hauteur utile
850 mm

Série RIVER



RIVER 294



RIVER 295



RIVER 296

Référence	Dotation Panier	Hauteur utile	Cuve	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
RIVER294	500 x 600 mm Réf. 706129	400 mm	20 litres	670 x 720 x 1470 mm	130 kg	5 764 €
RIVER295	560 x 630 mm Réf. 41305	650 mm	37 litres	720 x 780 x 1730 mm Haut. porte ouverte 2000 mm	170 kg	7 027 €
RIVER296	560 x 630 mm Réf. 41305	850 mm	37 litres	720 x 780 x 1930 mm Haut. porte ouverte 2215 mm	196 kg	8 026 €

Caractéristiques	RIVER 294	RIVER 295	RIVER 296
Cycles de lavage	réglable 2 - 12 mm	réglable 2 - 12 mm	réglable 2 - 12 mm
Cuve	20 litres	37 litres	37 litres
Alimentation	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T
Consommation par cycle	3,5 litres	4 litres	4 litres
Température	15 - 50° C	15 - 50° C	15 - 50° C
Pression	1 - 6 bars	1 - 6 bars	1 - 6 bars
Puissance absorbée	6,8 kW	7,4 kW	7,7 kW
Puissance surchauffeur	6 kW	6 kW	6 kW
Puissance cuve	3 kW	3 kW	3 kW
Puissance pompe de lavage	0,8 kW - 350 lt/mn	1,4 kW - 650 lt/mn	1,7 kW - 900 lt/mn
Puissance pompe de rinçage	0,2 kW	0,2 kW	0,2 kW



RIVER 297



RIVER 298

Référence	Dotation Panier	Hauteur utile	Cuve	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
RIVER297	700 x 700 mm Réf. 42305	850 mm	68 litres	850 x 850 x 1930 mm Haut. porte ouverte 2250 mm	205 kg	11 591 €
RIVER298	1310 x 700 mm Réf. 42305	850 mm	131 litres	1470 x 850 x 1930 mm Haut. porte ouverte 2250 mm	350 kg	17 231 €

Caractéristiques	RIVER 297	RIVER 298
Cycles de lavage	réglable 2 - 12 mm	réglable 2 - 12 mm
Cuve	68 litres	131 litres
Alimentation	400/3/N/T	400/3/N/T
Consommation par cycle	4 litres	7 litres
Température	15 - 50° C	15 - 50° C
Pression	1 - 6 bars	1 - 6 bars
Puissance absorbée	11 kW	15,5 kW
Puissance surchauffeur	8 kW	9,5 kW
Puissance cuve	8 kW	9,5 kW
Puissance pompe de lavage	2,7 kW - 1200 lt/mn	2 x 2,7 kW - 2 x 1200 lt/mn
Puissance pompe de rinçage	0,2 kW	2 x 0,2 kW



NIAGARA 4111



RIVER 4143



NIAGARA 4111



NIAGARA 4121



RIVER 4131



RIVER 4142

GAMME	NIAGARA 411		NIAGARA 412		RIVER 413		RIVER 414		
Référence	NIAG4111	NIAG4112	NIAG4121	NIAG4122	RIVER4131	RIVER4132	RIVER4141	RIVER4142	RIVER4143

DÉBITS & PROGRAMMES									
Débits/ heure	60 - 120 paniers	110 - 200 paniers	60-80 120-160 paniers	110-135 200-270 paniers	95-150 200 paniers	140-200 270 paniers	95-120 160-210 paniers	160-165 180-210 270 paniers	160-210 230-250 300 paniers
Programmes	2	2	4	4	4	4	5	5	5

FONCTIONS									
Prélavage	-	•	-	•	-	•	-	Renforcé	Renforcé
Lavage	•	•	•	•	•	•	•	•	• Double
Rinçage	•	•	Rinçage Proportional		Rinçage Proportional Triple rinçage		Rinçage Proportional PLUS Triple rinçage		
Zone de séchage	Option	Option	Option	Option	Option	Option	•	•	•
Condenseur de buées	Option	Option	Option	Option	Option	Option	•	•	•

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES									
Modulaire	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Carrosserie double paroi	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuve emboutie	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ouverture	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Préfiltre de cuve	composite	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Filtre inox supplémentaire	-	•	•	•	•	•	•	•	•
Auto timer	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Bras de lavage Idrowash	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Surpresseur de rinçage	-	•	•	•	•	•	•	•	•
Commandes électroniques	ProSmart	ProSmart	ProSmart	ProSmart	ProSmart	ProSmart	Avancées C4I		

Page	110	112	116	118	122	124	128	130	132
------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Pré lavage

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.

Pré lavage renforcé

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

Le module de pré lavage peut-être installé en ligne ou en angle.

Lavage

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

Double lavage

Correspond à deux modules de lavage

Rinçage Proportional



Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé d'un surchauffeur à pression atmosphérique (réservoir annexe) et d'une pompe (surpresseur), garantissant une température de rinçage et un débit constants.

Adapte la quantité d'eau de rinçage en fonction du programme sélectionné (permet de réaliser jusqu'à 25% d'économies d'eau).

Rinçage Proportional PLUS



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

Triple rinçage*



* Comprend 3 étapes successives de rinçage : pré-rinçage / rinçage / rinçage final RIVER413 et RIVER414 uniquement

Zone de séchage



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

Condenseur de buées



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

Modulaires

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

**Carrosserie double paroi**

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

**Cuve emboutie**

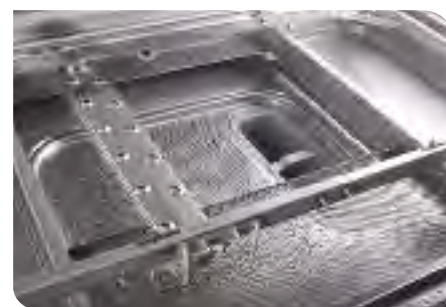
Cuve totalement emboutie et angles parfaitement arrondis : évacuation de tous les résidus, nettoyage ultra simplifié, absence totale de zones dans lesquelles la saleté pourrait se loger.

**Large ouverture de 450 mm**

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

**Préfiltre de cuve**

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

Préfiltre de cuve composite
NIAGARA 411**Préfiltre de cuve inox**
NIAGARA 412
RIVER 413 / RIVER 414

Filtre inox supplémentaire

Les modèles NIAG412, RIVER413 et RIVER414 sont dotés d'un filtre inox supplémentaire, conçu comme un tiroir, facilement amovible pour le nettoyage.



Commandes électroniques ProSmart

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



Auto timer

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



Commandes électroniques avancées C4I

Interface C4I : Grand écran tactile multi-fonctions



Bars de lavage Idrowash

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



Série NIAGARA 411

Panier 500 x 500
Hauteur utile 450 mm



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

NIAGARA 4111

- Lavage + rinçage
- Débit : 60 - 120 paniers / heure
- ULTRA COMPACT : Longueur totale 1 150 mm



NIAGARA 4111

CAPACITÉS			NIAGARA 4111		
Désignation			LAVAGE - RINÇAGE		
Programmes	T° de lavage	T° de rinçage	Débit panier/h	Conso. litre/h	Conso lt/panier
Rapide	60°C	82°C	120	160	1,3
Prolonged contact 2' (norme DIN)*	60°C	82°C	60	160	2,7

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

Technologies Elettrobar,
pages 106 à 109

Référence	Désignation	Programmes	Capacité	Prix HT
NIAG4111	Lavage - Rinçage	2	60 - 120 paniers/heure	11 779 €

Caractéristiques	NIAGARA 4111
Désignation	LAVAGE - RINÇAGE
Dimensions (L x P x H)	1150 x 770 x 1588 mm
Paniers	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm
Cuve de pré lavage - capacité	-
Pré lavage - résistance de cuve	-
Pré lavage - puissance de pompe	-
Pré lavage - débit de pompe	-
Cuve de lavage - capacité	70 lt
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW
Lavage - Puissance pompe	1,5 kW
Lavage - débit pompe	720 lt/min
Surchauffeur - capacité	17 lt
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide)	16 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide + condenseur de buée)	12 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau chaude)	9,5 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide)	28,7 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide + condenseur de buée)	24,9 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau chaude)	22,2 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C
Alimentation électrique	400 V - 50 Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db
Pression dynamique du réseau*	2-4 bars
Poids brut	282 kg

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

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Série NIAGARA 411

Panier 500 x 500
Hauteur utile 450 mm



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

NIAGARA 4112

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



NIAGARA 4112

CAPACITÉS			NIAGARA 4112		
Désignation			PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE		
Programmes	T° de lavage	T° de rinçage	Débit panier/h	Conso. litre/h	Conso lt/panier
Rapide	60°C	82°C	200	270	1,4
Prolonged contact 2' (norme DIN)*	60°C	82°C	110	270	2,5

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

Technologies Elettrobar,
pages 106 à 109

Référence	Désignation	Programmes	Capacité	Prix HT
NIAG4112	Prélavage - Lavage - Rinçage	2	110 - 200 paniers/heure	19 935 €

Caractéristiques	NIAGARA 4112
Désignation	PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE
Dimensions (L x P x H)	1968 x 770 x 1588 mm
Paniers	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm
Cuve de prélavage - capacité	70 lt
Prélavage - résistance de cuve	10,5 kW
Prélavage - puissance de pompe	1,5 kW
Prélavage - débit de pompe	720 lt/min
Cuve de lavage - capacité	70 lt
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW
Lavage - Puissance pompe	1,5 kW
Lavage - débit pompe	720 lt/min
Surchauffeur - capacité	17 lt
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide)	27 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide + condenseur de buée)	20 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau chaude)	15,5 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide)	41,2 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide + condenseur de buée)	34,4 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau chaude)	29,7 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C
Alimentation électrique	400 V - 50 Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db
Pression dynamique du réseau *	2-4 bars
Poids brut	337 kg

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

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Suppléments	Référence	Prix HT
Zone de prélavage en angle (pour NIAG4112)	P	2 857 €
Zone de séchage en ligne 6 kW	A	5 366 €
Zone de séchage en angle 6 kW	B	10 557 €
Zone de séchage en ligne 9 kW	L	5 424 €
Zone de séchage en angle 9 kW	I	10 615 €
Aspirateur de buées	E	1 392 €
Condenseur de buées	R	4 554 €
Condenseur de buées pour alimentation en eau osmosée	Z	9 223 €



Zone de prélavage en angle (pour NIAGARA 4112)



Zone de séchage en ligne



Zone de séchage en angle

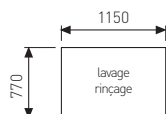


Aspirateur de buées

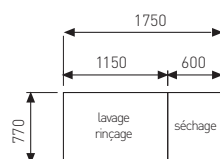


Condenseur de buées

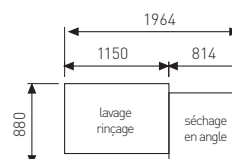
NIAGARA 4111



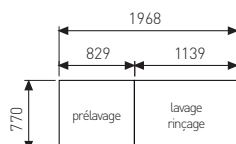
NIAGARA 4111 avec option zone de séchage



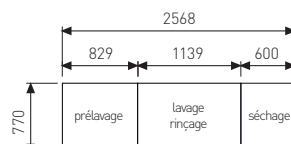
NIAGARA 4111 avec option zone de séchage en angle



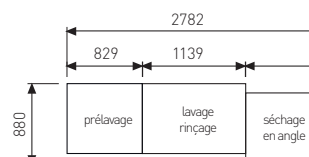
NIAGARA 4112 - PRÉLAVAGE



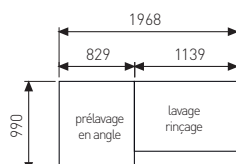
NIAGARA 4112 - PRÉLAVAGE avec option zone de séchage



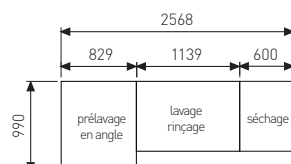
NIAGARA 4112 - PRÉLAVAGE avec option zone de séchage en angle



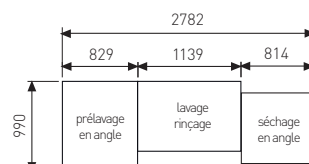
NIAGARA 4112 PRÉLAVAGE EN ANGLE



NIAGARA 4112 - PRÉLAVAGE EN ANGLE avec option zone de séchage



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



Options	Référence	Prix HT
Surchauffeur pour alimentation eau froide	W	334 €
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	479 €
Butée de fin de course*	75861	215 €
Bouton d'arrêt d'urgence	X	218 €
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	sur demande

*fournie d'origine sur les tables à rouleaux Elettrobar page 136



Surchauffeur pour alimentation en eau froide



Doseurs de produits de lavage et de rinçage



Butée de fin de course

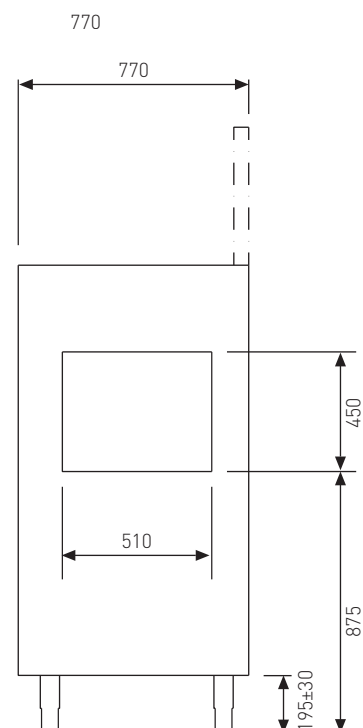


Bouton d'arrêt d'urgence



Interrupteur Marche/Arrêt en façade

Accessoires	Référence	Prix HT
Panier verres	780072	78 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780135	78 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €



NIAGARA 4111
NIAGARA 4112

Série NIAGARA 412

Panier 500 x 500
Hauteur utile 450 mm



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

NIAGARA 4121

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



NIAGARA 4121

CAPACITÉS			NIAGARA 4121		
Désignation			LAVAGE - RINÇAGE		
Programmes	T° de lavage	T° de rinçage	Débit panier/h	Conso. litre/h	Conso lt/panier
Rapide	63°C	82°C	160	170	1,1
Quotidien	60°C	82°C	120	130	1,1
Verres	63°C	65°C	80	170	2,1
Prolonged contact 2' (norme DIN)*	63°C	82°C	60	130	2,2

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

Technologies Elettrobar,
pages 106 à 109

Référence	Désignation	Programmes	Capacité	Prix HT
NIAG4121	Lavage - Rinçage	4	60 - 80 - 120 - 160 paniers/heure	14 328 €

Caractéristiques	NIAGARA 4121
Désignation	LAVAGE - RINÇAGE
Dimensions (L x P x H)	1150 x 770 x 1588 mm
Paniers	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm
Cuve de pré-lavage - capacité	-
Pré-lavage - résistance de cuve	-
Pré-lavage - puissance de pompe	-
Pré-lavage - débit de pompe	-
Cuve de lavage - capacité	70 lt
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW
Lavage - Puissance pompe	1,5 kW
Lavage - débit pompe	720 lt/min
Surchauffeur - capacité	17 lt
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide)	16 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide + condenseur de buée)	12 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau chaude)	9,5 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide)	28,7 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide + condenseur de buée)	24,9 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau chaude)	22,2 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C
Alimentation électrique	400 V - 50 Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db
Pression dynamique du réseau*	1-4 bars
Poids brut	282 kg

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

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Série NIAGARA 412

Panier 500 x 500
Hauteur utile 450 mm



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

NIAGARA 4122

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



NIAGARA 4122

CAPACITÉS			NIAGARA 4122		
Désignation			PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE		
Programmes	T° de lavage	T° de rinçage	Débit panier/h	Conso. litre/h	Conso lt/panier
Rapide	63°C	82°C	270	280	1,0
Quotidien	60°C	82°C	200	210	1,1
Verres	63°C	65°C	135	280	2,1
Prolonged contact 2' (norme DIN)*	63°C	82°C	110	210	1,9

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

Technologies Elettrobar,
pages 106 à 109

Référence	Désignation	Programmes	Capacité	Prix HT
NIAG4122	Prélavage - Lavage - Rinçage	4	110 - 135 - 200 - 270 paniers/heure	22 478 €

Caractéristiques	NIAGARA 4122
Désignation	PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE
Dimensions (L x P x H)	1968 x 770 x 1588 mm
Paniers	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm
Cuve de prélavage - capacité	70 lt
Prélavage - résistance de cuve	10,5 kW
Prélavage - puissance de pompe	1,5 kW
Prélavage - débit de pompe	720 lt/min
Cuve de lavage - capacité	70 lt
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW
Lavage - Puissance pompe	1,5 kW
Lavage - débit pompe	720 lt/min
Surchauffeur - capacité	17 lt
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide)	27 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide + condenseur de buée)	20 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau chaude)	15,5 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide)	41,2 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide + condenseur de buée)	34,4 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau chaude)	29,7 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C
Alimentation électrique	400 V - 50 Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db
Pression dynamique du réseau*	1-4 bars
Poids brut	337 kg

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

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Suppléments	Référence	Prix HT
Zone de prélavage en angle (pour NIAG4122)	P	2 857 €
Zone de séchage en ligne 6 kW	A	5 366 €
Zone de séchage en angle 6 kW	B	10 557 €
Zone de séchage en ligne 9 kW	L	5 424 €
Zone de séchage en angle 9 kW	I	10 615 €
Aspirateur de buées	E	1 392 €
Condenseur de buées	R	4 554 €
Condenseur de buées pour alimentation en eau osmosée	Z	9 223 €



Zone de prélavage en angle (pour NIAGARA 4122)



Zone de séchage en ligne



Zone de séchage en angle

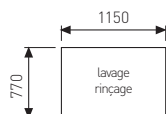


Aspirateur de buées

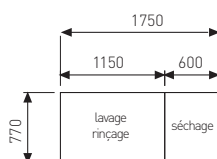


Condenseur de buées

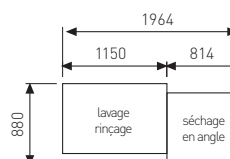
NIAGARA 4121



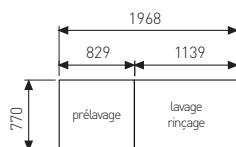
NIAGARA 4121 avec option zone de séchage



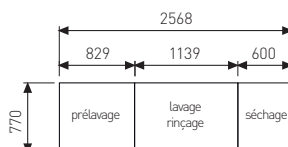
NIAGARA 4121 avec option zone de séchage en angle



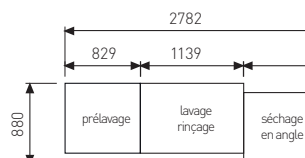
NIAGARA 4122 - PRÉLAVAGE



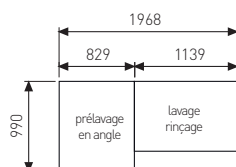
NIAGARA 4122 - PRÉLAVAGE avec option zone de séchage



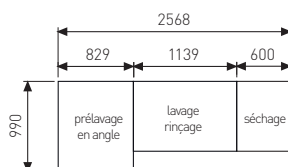
NIAGARA 4122 - PRÉLAVAGE avec option zone de séchage en angle



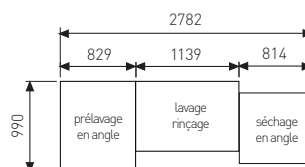
NIAGARA 4122 PRÉLAVAGE EN ANGLE



NIAGARA 4122 - PRÉLAVAGE EN ANGLE avec option zone de séchage



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



Options	Référence	Prix HT
Surchauffeur pour alimentation eau froide	W	334 €
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	479 €
Butée de fin de course*	75861	215 €
Bouton d'arrêt d'urgence	X	218 €
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	sur demande

*fournie d'origine sur les tables à rouleaux Elettrobar page 136



Surchauffeur pour alimentation en eau froide



Doseurs de produits de lavage et de rinçage



Butée de fin de course

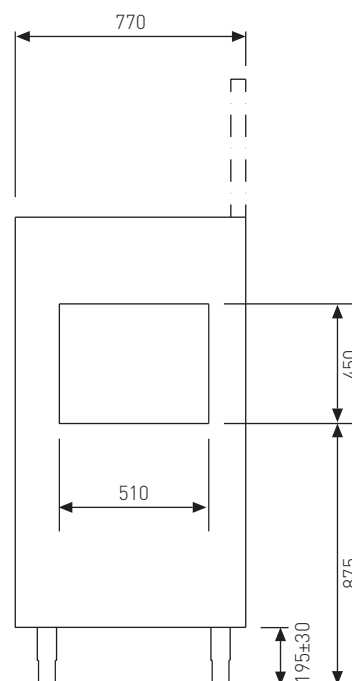


Bouton d'arrêt d'urgence



Interrupteur Marche/Arrêt en façade

Accessoires	Référence	Prix HT
Panier verres	780072	78 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780135	78 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €



NIAGARA 4121
NIAGARA 4122

Série RIVER 413

Panier 500 x 500
Hauteur utile 450 mm



- ▣ 4 programmes
- ▣ Surpresseur de rinçage
- ▣ Carrosserie double paroi
- ▣ Triple rinçage
- ▣ Consommation à partir de 0,8 litre/panier
- ▣ Option zone de séchage (en angle ou en ligne)
- ▣ Option condenseur de buées

RIVER 4131

- Lavage + triple rinçage
- Débit : 95 - 150 - 200 paniers / heure



RIVER 4131

CAPACITÉS			RIVER 4131		
Désignation			LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE		
Programmes	T° de lavage	T° de rinçage	Débit panier/h	Conso. litre/h	Conso lt/panier
Rapide	63°C	85°C	200	160	0,8
Quotidien	60°C	85°C	150	130	0,9
Verres	63°C	65°C	95	160	1,7
Prolonged contact 2' (norme DIN)*	63°C	85°C	95	130	1,4

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

Technologies Elettrobar,
pages 106 à 109

Référence	Désignation	Programmes	Capacité	Prix HT
RIV4131	Lavage - Triple rinçage	4	95 - 150 - 200 paniers/heure	18 635 €

Caractéristiques	RIVER 4131
Désignation	LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE
Dimensions (L x P x H)	1701 x 770 x 1588 mm
Paniers	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm
Cuve de prélavage - capacité	-
Prélavage - résistance de cuve	-
Prélavage - puissance de pompe	-
Prélavage - débit de pompe	-
Cuve de lavage - capacité	70 lt
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW
Lavage - Puissance pompe	2,7 kW
Lavage - débit pompe	1005 lt/min
Surchauffeur - capacité	17 lt
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide)	16 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide + condenseur de buée)	12 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau chaude)	9,5 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide)	30,2 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide + condenseur de buée)	24,9 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau chaude)	23,7 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C
Alimentation électrique	400 V - 50 Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db
Pression dynamique du réseau*	1-6 bars
Poids brut	380 kg

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

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Série RIVER 413

Panier 500 x 500
Hauteur utile 450 mm



- ▣ 4 programmes
- ▣ Surpresseur de rinçage
- ▣ Carrosserie double paroi
- ▣ Triple rinçage
- ▣ Consommation à partir de 0,8 litre/panier
- ▣ Option zone de séchage (en angle ou en ligne)
- ▣ Option condenseur de buées

RIVER 4132

- Prélavage + lavage + triple rinçage
- Débit : 140 - 200 - 270 paniers / heure
- Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage pour un assemblage sur site
- Option prélavage en angle



RIVER 4132

CAPACITÉS			RIVER 4132		
Désignation			PRÉLAVAGE - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE		
Programmes	T° de lavage	T° de rinçage	Débit panier/h	Conso. litre/h	Conso lt/panier
Rapide	63°C	85°C	270	220	0,8
Quotidien	60°C	85°C	200	160	0,8
Verres	63°C	65°C	140	220	1,6
Prolonged contact 2' (norme DIN)*	63°C	85°C	140	160	1,1

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

Technologies Elettrobar,
pages 106 à 109

Référence	Désignation	Programmes	Capacité	Prix HT
RIV4132	Prélavage - Lavage Triple rinçage	4	140 - 200 - 270 paniers/heure	27 442 €

Caractéristiques	RIVER 4132
Désignation	PRÉLAVAGE - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE
Dimensions (L x P x H)	2519 x 770 x 1588 mm
Paniers	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm
Cuve de prélavage - capacité	70 lt
Prélavage - résistance de cuve	10,5 kW
Prélavage - puissance de pompe	1,5 kW
Prélavage - débit de pompe	720 lt/min
Cuve de lavage - capacité	70 lt
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW
Lavage - Puissance pompe	2,7 kW
Lavage - débit pompe	1050 lt/min
Surchauffeur - capacité	17 lt
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide)	22 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide + condenseur de buée)	15 kW
Surchauffeur puissance (alimentation eau chaude)	12,5 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide)	37,7 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau froide + condenseur de buée)	31,1 kW
Puissance max absorbée (alimentation eau chaude)	28,2 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C
Alimentation électrique	400 V - 50 Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db
Pression dynamique du réseau*	1-4 bars
Poids brut	550 kg

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

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Suppléments	Référence	Prix HT
Zone de prélavage en angle (pour NIAG4132)	P	2 857 €
Zone de séchage en ligne 6 kW	A	5 366 €
Zone de séchage en angle 6 kW	B	10 557 €
Zone de séchage en ligne 9 kW	L	5 424 €
Zone de séchage en angle 9 kW	I	10 615 €
Aspirateur de buées	E	1 392 €
Condenseur de buées	R	4 554 €
Condenseur de buées pour alimentation en eau osmosée	Z	9 223 €



Zone de prélavage en angle (pour NIAG4132)



Zone de séchage en ligne



Zone de séchage en angle

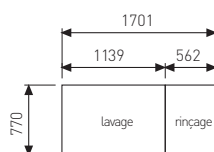


Aspirateur de buées

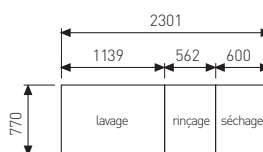


Condenseur de buées

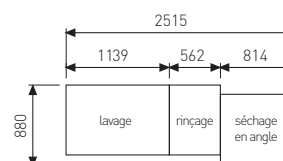
RIVER 4131



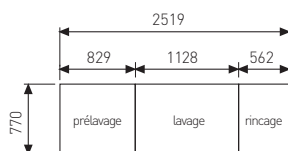
RIVER 4131
avec option zone de séchage



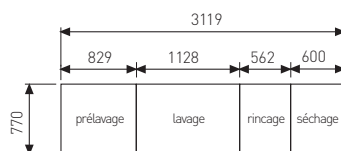
RIVER 4131
avec option zone de séchage en angle



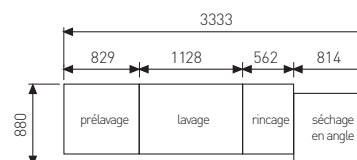
RIVER 4132 - PRÉLAVAGE



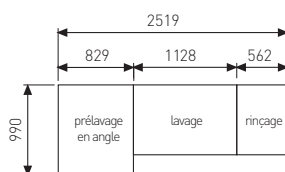
RIVER 4132 - PRÉLAVAGE
avec option zone de séchage



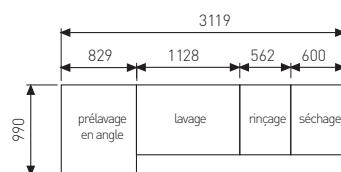
RIVER 4132 - PRÉLAVAGE
avec option zone de séchage en angle



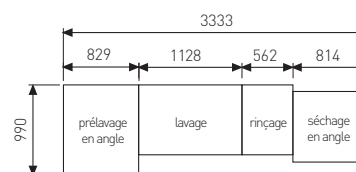
RIVER 4132 - PRÉLAVAGE EN ANGLE



RIVER 4132 - PRÉLAVAGE EN ANGLE
avec option zone de séchage



RIVER 4132 - PRÉLAVAGE EN ANGLE
avec option zone de séchage en angle



Options	Référence	Prix HT
Surchauffeur pour alimentation eau froide	W	334 €
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	479 €
Butée de fin de course*	75861	215 €
Bouton d'arrêt d'urgence	X	218 €
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	sur demande

* fournie d'origine sur les tables à rouleaux Elettrobar page 136



Surchauffeur pour alimentation en eau froide



Doseurs de produits de lavage et de rinçage



Butée de fin de course

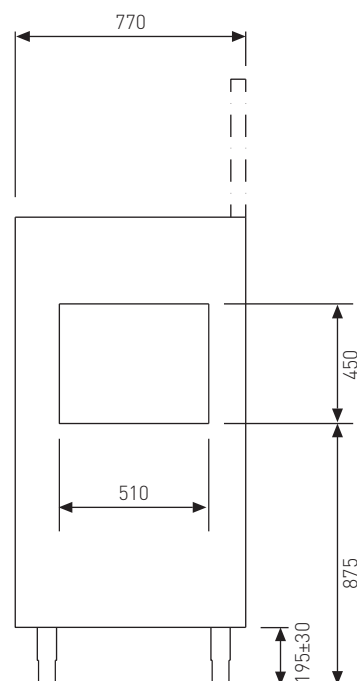


Bouton d'arrêt d'urgence



Interrupteur Marche/Arrêt en façade

Accessoires	Référence	Prix HT
Panier verres	780072	78 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780135	78 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €



RIVER 4131
RIVER 4132

Série RIVER 414

Panier 500 x 500
Hauteur utile 450 mm



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

RIVER 4141

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



RIVER 4141

CAPACITÉS			RIVER 4141		
Désignation			LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE CONDENSEUR DE BUÉES		
Programmes	T° de lavage	T° de rinçage	Débit panier/h	Conso. litre/h	Conso lt/panier
Rapide	63°C	82°C	210	140	0,7
Quotidien	60°C	82°C	160	120	0,8
Intensif	63°C	82°C	120	160	1,3
Verres	60°C	65°C	120	140	1,2
Prolonged contact 2' (norme DIN)*	60°C	82°C	95	120	1,3

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

Technologies Elettrobar,
pages 106 à 109

Référence	Désignation	Programmes	Capacité	Prix HT
RIV4141	Lavage - Triple rinçage Séchage Condenseur de buées	5	95 - 120 - 160 - 210 paniers/heure	34 973 €

Caractéristiques	RIVER 4141
Désignation	LAVAGE TRIPLE RINÇAGE SÉCHAGE CONDENSEUR DE BUÉES
Dimensions (L x P x H)	2278 x 770 x 1588 mm
Paniers	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm
Cuve de pré lavage - capacité	-
Pré lavage - résistance de cuve	-
Pré lavage - puissance de pompe	-
Pré lavage - débit de pompe	-
Cuve de lavage - capacité	70 lt
Lavage - résistance de cuve	12 kW
Lavage - Puissance pompe	2,7 kW
Lavage - débit pompe	1000 lt/min
Surchauffeur - capacité	17 lt
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide)	12 kW
Condenseur de buées - Puissance ventilateur	0,18 kW
Condenseur de buées - Débit ventilateur	700 m ³ /h
Séchage - Puissance ventilateur	0,55 kW
Séchage - Débit ventilateur	1400 m ³ /h
Séchage - Puissance chauffe	9 kW
Séchage - Température	65 °C
Puissance max absorbée (alimentation eau froide)	37,4 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C
Alimentation électrique	400 V - 50 Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db
Pression dynamique du réseau	1-6 bars
Poids brut	460 kg

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

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Série RIVER 414

Panier 500 x 500
Hauteur utile 450 mm



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

RIVER 4142

- Pré-lavage renforcé + lavage + triple rinçage + séchage
- Équipé d'un condenseur de buées
- Débit : 160 - 165 - 180 - 210 - 270 paniers / heure
- Possibilité de livrer séparément la zone de pré-lavage et la zone de séchage pour un assemblage sur site
- Option pré-lavage en angle
- Option séchage en angle



RIVER 4142

CAPACITÉS			RIVER 4142		
Désignation			PRÉLAVAGE RENFORCÉ - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉES		
Programmes	T° de lavage	T° de rinçage	Débit panier/h	Conso. litre/h	Conso lt/panier
Rapide	63°C	82°C	270	170	0,6
Quotidien	60°C	82°C	210	150	0,7
Intensif	63°C	82°C	180	200	0,9
Verres	60°C	65°C	160	180	1,1
Prolonged contact 2' (norme DIN)*	60°C	82°C	165	150	0,9

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

Technologies Elettrobar,
pages 106 à 109

Référence	Désignation	Programmes	Capacité	Prix HT
RIV4142	Prélavage renforcé Lavage - Triple rinçage Séchage Condenseur de buées	5	160 - 165 - 180 - 210 - 270 paniers/heure	45 992 €

Caractéristiques	RIVER 4142
Désignation	PRÉLAVAGE RENFORCÉ - LAVAGE TRIPLE RINÇAGE SÉCHAGE CONDENSEUR DE BUÉES
Dimensions (L x P x H)	3407 x 770 x 1880 mm
Paniers	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm
Cuve de prélavage - capacité	70 lt
Prélavage - résistance de cuve	10,5 kW
Prélavage - puissance de pompe	2,7 kW
Prélavage - débit de pompe	1050 lt/min
Cuve de lavage - capacité	70 lt
Lavage - résistance de cuve	12 kW
Lavage - Puissance pompe	2,7 kW
Lavage - débit pompe	1000 lt/min
Surchauffeur - capacité	17 lt
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide)	16 kW
Condenseur de buées - Puissance ventilateur	0,18 kW
Condenseur de buées - Débit ventilateur	700 m ³ /h
Séchage - Puissance ventilateur	0,55 kW
Séchage - Débit ventilateur	1400 m ³ /h
Séchage - Puissance chauffe	9 kW
Séchage - Température	65 °C
Puissance max absorbée (alimentation eau froide)	44,1 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C
Alimentation électrique	400 V - 50 Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db
Pression dynamique du réseau	1-6 bars
Poids brut	sur demande

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Série RIVER 414

Panier 500 x 500
Hauteur utile 450 mm



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

RIVER 4143

- Prélavage renforcé + double lavage + triple rinçage + séchage
- Équipé d'un condenseur de buées
- Débit : 160 - 210 - 230 - 250 - 300 paniers / heure
- Possibilité de livrer séparément la zone de pré-lavage et la zone de séchage pour un assemblage sur site
- Option pré-lavage en angle
- Option séchage en angle



RIVER 4143

CAPACITÉS			RIVER 4143		
Désignation			PRÉLAVAGE RENFORCÉ - DOUBLE LAVAGE TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE CONDENSEUR DE BUÉES		
Programmes	T° de lavage	T° de rinçage	Débit panier/h	Conso. litre/h	Conso lt/panier
Rapide	63°C	82°C	300	170	0,6
Quotidien	60°C	82°C	250	170	0,7
Intensif	63°C	82°C	210	200	0,9
Verres	60°C	65°C	160	180	1,1
Prolonged contact 2' (norme DIN)*	60°C	82°C	230	150	0,9

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

Technologies Elettrobar, pages 106 à 109

Référence	Désignation	Programmes	Capacité	Prix HT
RIV4143	Prélavage renforcé Double lavage - Triple rinçage Séchage Condenseur de buées	5	160 - 210 - 230 - 250 - 300 paniers/heure	56 674 €

Caractéristiques	RIVER 4143
Désignation	PRÉLAVAGE RENFORCÉ DOUBLE LAVAGE TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE CONDENSEUR DE BUÉES
Dimensions (L x P x H)	4535 x 770 x 1880 mm
Paniers	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm
Cuve de prélavage - capacité	70 lt
Prélavage - résistance de cuve	10,5 kW
Prélavage - puissance de pompe	2,7 kW
Prélavage - débit de pompe	1050 lt/min
Cuve de lavage - capacité	70 lt
Lavage - résistance de cuve	12 kW
Lavage - Puissance pompe	2,7 kW
Lavage - débit pompe	1000 lt/min
Surchauffeur - capacité	17 lt
Surchauffeur puissance (alimentation eau froide)	16 kW
Condenseur de buées - Puissance ventilateur	0,18 kW
Condenseur de buées - Débit ventilateur	700 m ³ /h
Séchage - Puissance ventilateur	0,55 kW
Séchage - Débit ventilateur	1400 m ³ /h
Séchage - Puissance chauffe	9 kW
Séchage - Température	65 °C
Puissance max absorbée (alimentation eau froide)	46,8 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C
Alimentation électrique	400 V - 50 Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db
Pression dynamique du réseau	1-6 bars
Poids brut	sur demande

Dotation d'origine

- 1 panier 18 assiettes ø 240 mm
- 1 panier verres
- 1 godet couverts 105 x 105 x 140 mm



Suppléments	Référence	Prix HT
Zone de prélavage en angle (pour RIVER 4142 et RIVER 4143)	P	2 857 €
Zone de séchage en angle 9 kW	I	10 615 €
Condenseur de buées pour alimentation en eau osmosée	Z	9 223 €



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

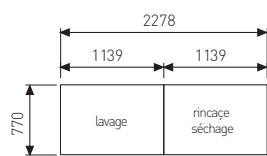


Condenseur de buées pour alimentation en eau osmosée



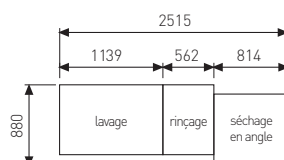
Zone de séchage en angle

RIVER 4141

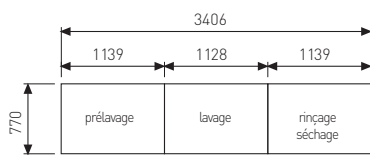


RIVER 4141

avec option zone de séchage en angle

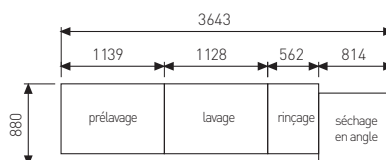


RIVER 4142 - PRÉLAVAGE

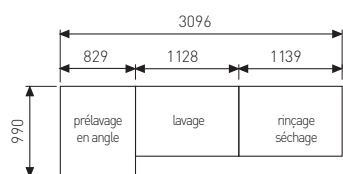


RIVER 4142 - PRÉLAVAGE

avec option zone de séchage en angle

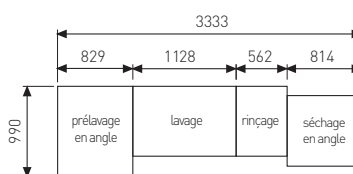


RIVER 4142 - PRÉLAVAGE EN ANGLE

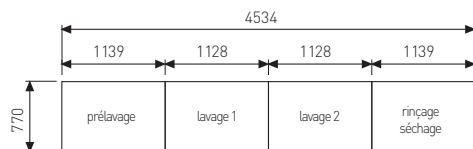


RIVER 4142 - PRÉLAVAGE EN ANGLE

avec option zone de séchage en angle

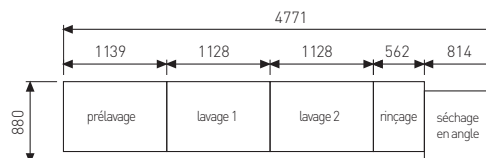


RIVER 4143 - PRÉLAVAGE

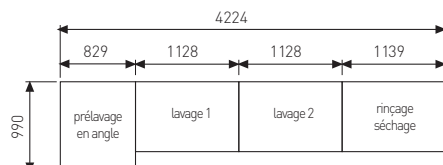


RIVER 4143 - PRÉLAVAGE

avec option zone de séchage en angle

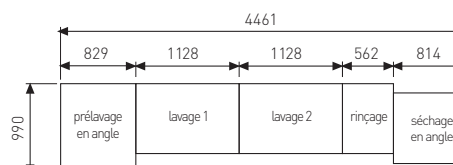


RIVER 4143 - PRÉLAVAGE EN ANGLE



RIVER 4143 - PRÉLAVAGE EN ANGLE

avec option zone de séchage en angle



Options	Référence	Prix HT
Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	Y	479 €
Butée de fin de course*	75861	215 €
Bouton d'arrêt d'urgence	X	218 €
Interrupteur Marche/Arrêt en façade	Q	sur demande

* fournie d'origine sur les tables à rouleaux Elettrobar page 136



Doseurs de produits de lavage et de rinçage



Butée de fin de course

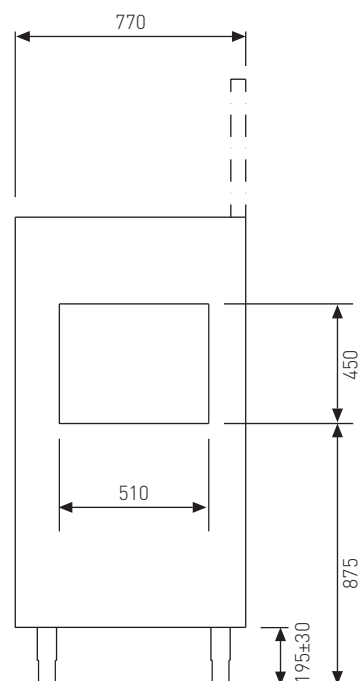


Bouton d'arrêt d'urgence



Interrupteur Marche/Arrêt en façade

Accessoires	Référence	Prix HT
Panier verres	780072	78 €
Panier 18 assiettes ø 240 mm	780135	78 €
Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	780139	10 €



RIVER 4141
RIVER 4142
RIVER 4143



TABLES D'ENTRÉE OU DE SORTIE

Réf.	Désignation	Accrochage	Dim. (L x P x H)	Prix HT
75482	Table d'entrée ou de sortie	Gauche ou droite	700 x 600 x 850 mm	719 €
75483	Table d'entrée ou de sortie	Gauche ou droite	1100 x 600 x 850 mm	738 €



TABLES DE SORTIE - MACHINES AVEC ZONE DE SÉCHAGE

Réf.	Désignation	Accrochage	Dim. (L x P x H)	Prix HT
75484	Table de sortie pour machines avec zone de séchage	Gauche ou droite	700 x 600 x 850 mm	789 €
75485	Table de sortie pour machines avec zone de séchage	Gauche ou droite	1100 x 600 x 850 mm	825 €



CHARGEURS D'ANGLE MÉCANISÉS

Réf.	Désignation	Accrochage	Dim. (L x P x H)	Prix HT
75481	Chargeur d'angle mécanisé	Entrée à droite	600 x 650 x 850 mm	1 964 €
75480	Chargeur d'angle mécanisé	Entrée à gauche	600 x 650 x 850 mm	1 964 €



TABLES À ROULEAUX FIXES

Réf.	Désignation	Accrochage	Dim. (L x P x H)	Prix HT
717066	Table à rouleaux fixe	Gauche ou droite	1145 x 630 x 875 mm	1 615 €
717067	Table à rouleaux fixe	Gauche ou droite	1645 x 630 x 875 mm	2 149 €
717086	Table à rouleaux fixe	Gauche ou droite	2145 x 630 x 875 mm	2 846 €
717087	Table à rouleaux fixe	Gauche ou droite	2645 x 630 x 875 mm	3 511 €



TABLES À ROULEAUX MOBILES

Réf.	Désignation	Accrochage	Dim. (L x P x H)	Prix HT
717069	Table à rouleaux mobile	Gauche ou droite	1145 x 640 x 875 mm	2 846 €
717070	Table à rouleaux mobile	Gauche ou droite	1645 x 640 x 875 mm	3 355 €
717088	Table à rouleaux mobile	Gauche ou droite	2100 x 640 x 875 mm	4 504 €



COURBE À 90° À ROULEAUX

Réf.	Désignation	Accrochage	Dim. (L x P x H)	Prix HT
717068	Courbe à 90° à rouleaux	Gauche ou droite	1100 x 1100 x 875 mm	2 405 €



COURBES MÉCANISÉES

Réf.	Désignation	Accrochage	Dim. (L x P x H)	Prix HT
75500	Courbe mécanisée à 90° actionnée par la machine	Gauche ou droite	800 x 800 x 875 mm	4 373 €
75660DX	Courbe mécanisée à 180° actionnée par la machine	Droite	1400 x 800 x 850 mm	7 034 €
75660SX	Courbe mécanisée à 180° actionnée par la machine	Gauche	1400 x 800 x 850 mm	7 034 €



TABLES D'ENTRÉE AVEC ÉVIER

Réf.	Désignation	Accrochage	Dim. (L x P x H)	Prix HT
75456	Table d'entrée avec évier	Entrée à droite	1200 x 700 x 850 mm	1 430 €
75457	Table d'entrée avec évier	Entrée à droite	1500 x 700 x 850 mm	1 554 €
75458	Table d'entrée avec évier	Entrée à droite	1800 x 700 x 850 mm	1 645 €
75451	Table d'entrée avec évier	Entrée à gauche	1200 x 700 x 850 mm	1 430 €
75452	Table d'entrée avec évier	Entrée à gauche	1500 x 700 x 850 mm	1 554 €
75453	Table d'entrée avec évier	Entrée à gauche	1800 x 700 x 850 mm	1 645 €



TABLES D'ENTRÉE AVEC ÉVIER + TVO

Réf.	Désignation	Accrochage	Dim. (L x P x H)	Prix HT
75441	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à droite	1200 x 700 x 850 mm	1 632 €
75442	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à droite	1500 x 700 x 850 mm	1 827 €
75443	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à droite	1800 x 700 x 850 mm	2 005 €
75446	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à gauche	1200 x 700 x 850 mm	1 632 €
75447	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à gauche	1500 x 700 x 850 mm	1 827 €
75448	Table d'entrée avec évier + TVO	Entrée à gauche	1800 x 700 x 850 mm	2 005 €

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



ÉTAGÈRES

Réf.	Désignation	Dim. (L x P x H)	Prix HT
ET11050		1100 x 500 mm	291 €
ET16050	étagère murale pour casiers 500 x 500	1600 x 500 mm	330 €
ET21050		2100 x 500 mm	407 €
ETI11050		1100 x 500 mm	570 €
ETI16050	étagère murale inclinée avec tôle de fond pour casiers 500 x 500	1600 x 500 mm	670 €
ETI21050		2100 x 500 mm	697 €



PANIER CARRÉ POUR VERRES - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Hauteur	Prix HT
780138	FAST135 - FAST135H / E35 / E35H	350 x 350 mm	110 mm	56 €
780133	FAST139 - E40 / E40H - NIAG40 - RIVER 44	385 x 385 mm	150 mm	74 €
780134	PLUVIA 24 - NIAGARA 241 - RIVER 242	400 x 400 mm	150 mm	74 €



PANIER CARRÉ POUR VERRES - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Hauteur	Prix HT
780128	FAST145	450 x 450 mm	106 mm	74 €



PANIER CARRÉ POUR VERRES - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Hauteur	Prix HT
780132	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	70 mm	67 €



PANIER CARRÉ POUR ASSIETTES - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Capacité	Prix HT
780129	FAST 145	450 x 450 mm	12 assiettes Ø 240 mm	77 €



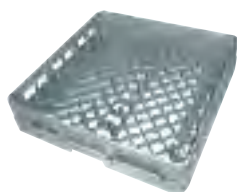
PANIER CARRÉ POUR ASSIETTES - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Capacité	Prix HT
780131	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	18 assiettes Ø 240 mm	67 €



PANIER CARRÉ POUR ASSIETTES - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Capacité	Prix HT
780074	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	9 assiettes Ø 240 mm	92 €



PANIER CARRÉ POUR ASSIETTES - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Capacité	Prix HT
52695	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	18 assiettes plates ou 12 creuses ou 9 plateaux < 450 mm	54 €



PANIER CARRÉ POUR ASSIETTES - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Capacité	Prix HT
52700	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	15 assiettes plates Ø 28 cm ou 12 creuses à partir du Ø 18 cm	58 €



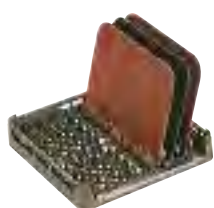
PANIER CARRÉ POUR PLATEAUX - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Nb plateaux	Dim. plateaux	Prix HT
780106	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	6	530 x 370 mm	95 €



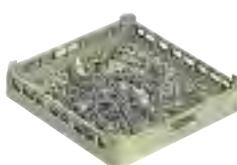
PANIER CARRÉ POUR PLATEAUX - FOND PLAT - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Nb plateaux	Dim. plateaux	Prix HT
780077	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	4	530 x 370 mm	189 €



PANIER CARRÉ POUR PLATEAUX - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Capacité	Prix HT
52678	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	Casier avec barre inox pour lavage 9 plateaux gastros	88 €



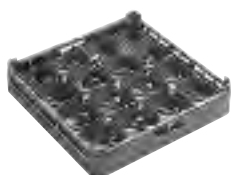
PANIER CARRÉ POUR COUVERTS - MAILLE SERRÉE - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Capacité	Prix HT
52671	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	hauteur utile 7,5 cm - Peut recevoir 2 godets couverts réf. 52640	49 €



PANIER CARRÉ DE BASE - MAILLES LARGES - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Capacité	Prix HT
52670	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	hauteur utile 7,5 cm - Peut recevoir 2 godets couverts réf. 52640	49 €



PANIER CARRÉ POUR TASSES - POLYPROPYLÈNE

Réf.	Pour modèles	Dimensions	Capacité	Prix HT
52674	Lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	16 tasses inclinées 11 x 11 cm Hauteur utile 14,5 cm	84 €



SUPPORT PANIERS ROUNDS POUR LAVE VERRES SÉRIE FAST/NIAGARA/RIVER

Réf.	Pour modèles	Désignation	Prix HT
433022	FAST135	Support pour panier rond Ø 350 mm	33 €
433023	FAST 139	Support pour paniers ronds Ø 375 mm	33 €
433024	PLUVIA 240 - NIAG 241 - RIVER 242	Support pour paniers ronds Ø 400 mm	38 €



SUPPORT SOUCOUPES

Réf.	Pour modèles	Désignation	Prix HT
780140	Tous modèles	Support soucoupes	20 €



GODET COUVERTS

Réf.	Pour modèles	Désignation	Dimensions	Prix HT
780139	Tous modèles	Godet couverts carré	105 x 105 x 140 mm	10 €



GODET COUVERTS

Réf.	Pour modèles	Désignation	Dimensions	Prix HT
780081	Tous modèles	Godet couverts 4 compartiments	217 x 217 x 134 mm	37 €



GODET COUVERTS

Réf.	Pour modèles	Désignation	Dimensions	Prix HT
52640	Lave-vaisselle 500 x 500	Godet 8 cases 90 x 90 mm	190 x 190 x 455 mm	35 €



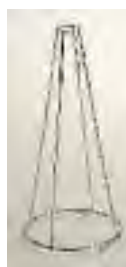
ACCESSOIRE POUR LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE SÉRIES NIAGARA ET RIVER

Réf.	Désignation	Dimensions	Prix HT
H324660	Châssis porte plateaux - Capacité 8 plateaux	500 x 500 mm	217 €



ACCESSOIRE POUR LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE SÉRIES NIAGARA ET RIVER

Réf.	Désignation	Dimensions	Prix HT
712018	Châssis porte plateaux - Capacité 5 plateaux	500 x 500 mm	253 €



ACCESSOIRE POUR LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE SÉRIES NIAGARA ET RIVER

Réf.	Désignation	Dimensions	Prix HT
706128	Porte poche à chantilly - Haut 375 mm	Ø 170 mm	66 €



ACCESSOIRE POUR LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE SÉRIES NIAGARA ET RIVER

Réf.	Désignation	Dimensions	Prix HT
712017	Godet ustensiles	150 x 150 mm	88 €

▶ Adoucisseurs d'eau 8 - 12 et 16 litres



ADOUCCISSEURS D'EAU - 8 - 12 - 16 LITRES

Réf.	Désignation	Prix HT
10008	Adoucisseur 8 litres - Pour lave-verres - Dim. 240 x 190 x 420 mm	154 €
10012	Adoucisseur 12 litres - Pour lave-vaisselle - Dim. 240 x 190 x 510 mm	171 €
10018	Adoucisseur 16 litres - Pour lave-vaisselle - Dim. 240 x 190 x 620 mm	255 €

▶ Poubelle inox sur roulettes



Poubelle sur roulettes - Construction tout inox 18/10 - Volume 60 litres - Couvercle amovible - Ouverture avec pédale
Prévue pour utilisation sous trou vide-déchets

POUBELLE INOX SUR ROULETTES

Réf.	Volume	Diamètre	Hauteur	Poids	Prix HT
POUBRL	60 litres	420 mm	600 mm	11 kg	309 €

▶ Douchettes accessoire



DP607STE



DP607



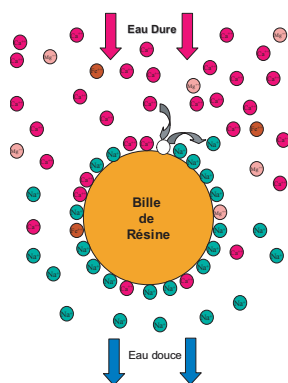
DP608



DLFM

DOUCHETTES

Réf.	Désignation	Prix HT
DP607STE	Ensemble douchette avec mélangeur monotrou à croisillons	432 €
DP607	Ensemble douchette avec mélangeur monotrou à croisillons et col de cygne	432 €
DP608	Ensemble douchette avec col de cygne et mitigeur	458 €
DLFM	Douchette avec support et flexible de 2 mètres	220 €



Un adoucisseur permet la transformation d'une eau dure en eau adoucie (l'eau dure étant caractérisée par sa teneur en carbonate de calcium et de magnésium). L'eau contient également des sels minéraux dissous. L'eau dure, en passant sur un lit de résine cationique, échange des ions calcium et des ions magnésium contre des ions sodium. L'eau dure ainsi privée de ses ions calcium et magnésium devient douce. La régénération est la phase qui permet de régénérer les résines en les rechargeant en sodium, et en éliminant les carbonates de calcium et de magnésium capturés lors du passage sur les résines. La régénération est finalisée par un rinçage à contre courant des résines.

▶ Adoucisseurs ADMONC et C206

- ▶ Non électriques
- ▶ Volumétriques

Système entièrement hydraulique, fonctionnant sans électricité : fiable, pas d'horloge ni de circuits imprimés à régler, ajuster, réparer ou remplacer
Pas d'alimentation électrique à prévoir
Adoucisseur volumétrique :
pas de gaspillage de sel ou d'eau
Régénération rapide - Fonctionnement entièrement automatique : uniquement du sel à ajouter

Modèle C206 :

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



Modèle ADMONC

- Compact et économique
- Alimentation eau froide

Modèle C206

- Bi-colonnes (eau adoucie 24h/24, 7j/7)
- Alimentation eau chaude ou eau froide (avec option Bypass)

Caratéristiques	ADMONC	C206
Désignation	Adoucisseur mono-colonne	Adoucisseur bi-colonne
Volume résine	1 x 7,5 litre	2 x 4,5 litres
Alimentation	eau froide (50°C)	eau chaude (70°C)
Débit maxi (2 bars)	30 - 45 litres / mn (1-2 bars)	57,5 litres / mn
TH max	60°f Th	68°f Th
Capacité sel	27 kg	18 kg
Conso eau / régénération	25 litres	19 litres
Conso sel max / régénération	0,25 kg	0,45 kg
Durée de régénération	10 mn	11 mn
Production à 30°f Th	432 litres	441 litres
Poids en fonctionnement	60 kg	49,9 kg
Dimensions	240 x 499 x 591 mm	356 x 356 x 559 mm
Prix HT	1 014 €	1 822 €
Option	Référence	Prix HT
Bypass eau froide pour ADMONC et C206 (jusqu'à 50°C)	BYPASS	117 €

▶ Hottes spéciales laverie Dynamiques



▶ Hottes dynamiques avec groupes moto-ventilateurs spécialement adaptées aux laveries professionnelles et conseillées pour la captation des polluants propres aux équipements de laveries professionnelles

▶ Equipées en standard de cassettes tuiles INOX spécialement conçues pour la récupération des condensats et de plaques d'obturation.

- Enveloppe réalisée principalement en inox brossé AISI304 18/10
- Gouttière soudée pour une parfaite étanchéité et munie d'une purge bouchonnée inox assurant l'évacuation des graisses et des condensats
- Luminaires étanches à monter en applique ou encastrés dans la structure en option
- Hottes livrées avec des cassettes tuiles « tout inox » (500 x 400 x 25 mm) et des plaques d'obturation inox
- Tôles arrière et supérieure du capteur en acier galvanisé
- Visière et joues latérales en acier inoxydable brossé une face
- Ossature tubulaire en acier galvanisé, munie de trous permettant de recevoir directement les tiges filetées M8 aux emplacements nécessaires à la suspension et la répartition optimale des masses
- Hottes équipées d'un moto-ventilateur en acier galvanisé (mono 230V, 50Hz, à vitesse variable par variation de tension)
- Température d'utilisation maxi 40° C
- Refoulement vertical ou à l'arrière centré en standard
- Refoulement décentré possible en option
- Possibilité d'un variateur électronique à potentiomètre, voir page 504.

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

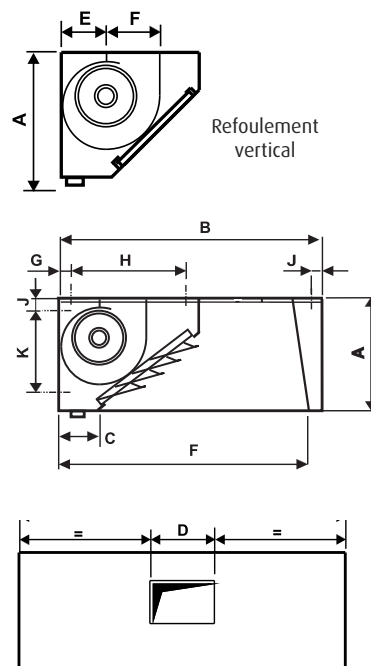
CÔTES AVEC AVANCÉE

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

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

DOTATION EN FILTRES

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



HOTTES DYNAMIQUES SPÉCIALES LAVERIE

REFOULEMENT		VERTICAL				HORIZONTAL			
AVANCÉE		938 MM		1188 MM		938 MM		1188 MM	
Longueur	Ventilateur monté*	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
1000 MM	V974	DPL910V	2 398 €	DPL1210V	2 441 €	DPL910H	2 398 €	DPL1210H	2 441 €
1500 MM	V994	DPL915V	2 731 €	DPL1215V	2 801 €	DPL915H	2 731 €	DPL1215H	2 801 €
2000 MM	V994	DPL920V	3 066 €	DPL1220V	3 135 €	DPL920H	3 066 €	DPL1220H	3 135 €
2500 MM	V994	DPL925V	3 420 €	DPL1225V	3 518 €	DPL925H	3 420 €	DPL1225H	3 518 €
3000 MM	V994	DPL930V	3 791 €	DPL1230V	3 927 €	DPL930H	3 791 €	DPL1230H	3 927 €

* Caractéristiques des ventilateurs : voir page 502



Option	Référence	Prix HT
Variateur 7A pour ventilateurs V974 - V994	VARIATP	278 €

- ▶ **Armoires réfrigérées intérieur ABS 146**
200 - 400 et 600 litres GN2/1
Blanches - Positives et négatives 146-147
200 - 400 et 600 litres GN2/1
Inox - Positives et négatives 148-149
200 - 400 et 600 litres GN2/1
Vitrées - Blanches Positives et négatives 150-151
520 litres - 600 x 400 - Laqué blanc - Positive 152
520 litres - Laqué blanc - Négative 153
400 litres Ventilées
Blanche - Positive et négative 154
700 litres GN2/1 Ventilées
Blanche - Positive et négative 155
- ▶ **Armoires réfrigérées inox 156**
700 et 1400 litres GN2/1 - Positives et négatives 156-157
700 et 1400 litres GN2/1 - Positives - Vitrées 158-159
700 litres GN2/1 - Positive - Classe A 160
700 litres GN2/1 - Négative - Classe B 161
- ▶ **Mini chambres froides 1000 x 1000 162**
1315 litres - Positive et négative 162-163
- ▶ **Tables réfrigérées inox 164**
Prof. 600 - Groupe logé - Positives 164-165
Prof. 700 GN1/1 - Groupe logé - Positives 166-167
Prof. 700 GN1/1 - Groupe logé - Négatives 168-169
Prof. 800 - 600 x 400
Groupe logé - Positives 170-171
Prof. 700 - Largeur 900 mm
Groupe logé - Positives 177
- ▶ **Tables à pizza réfrigérées inox 172**
Prof. 800 - 600 x 400 - Groupe logé - Positives 172
Prof. 700 GN1/1 - Groupe logé - Positives 177
- ▶ **Tables de préparation réfrigérées inox 174**
Prof. 700 GN1/1 - Groupe logé - Positive 174
Saladette - largeur 900 - Groupe logé - Positive 177
- ▶ **Vitrines pour bacs GN 175**
Vitrage droit pour 5 à 10 bacs GN1/4 175
Vitrage droit pour 4 à 9 bacs GN1/3 175
Couvercle inox pour 5 à 9 bacs GN1/4 176
Couvercle inox pour 4 à 8 bacs GN1/4 176
- ▶ **Cellules de refroidissement et congélation rapide 178**
Cellule GN2/3 178
Cellules GN1/1 et 600 x 400 179
- ▶ **Machines à glaçons, paillettes et écailles 180**
Machines à aspersion, glaçons pleins, avec et sans réserve 180-181
Machines à évaporateur vertical, glaçons plats, avec et sans réserve 182-183
Machines à glace super grains, avec et sans réserve 184-185
Machines à glace paillettes, avec et sans réserve 186-187
Machines à écailles plates 188-189
Réserves pour machines à glaçons, paillettes et écailles modulaires 190-191
- ▶ **Arrière-bars Unifrigor 192**
Arrière-bars skinplate - Groupe logé 192
Arrière-bars skinplate vitrés - Groupe logé 193
Arrière-bars skinplate - Hauteur 1000 mm
Groupe logé et sans groupe 194-195
Arrière-bars série CLASSIC 196-197
Arrière-bars série CLASSIC skinplate
Groupe logé et sans groupe 198-199
Arrière-bars série CLASSIC inox
Groupe logé et sans groupe 200-201
Arrière-bars vitrés série LEDS 202-203
Arrière-bars vitrés série LEDS skinplate
Groupe logé et sans groupe 204-205
Arrière-bars vitrés série LEDS inox
Groupe logé et sans groupe 206-207
Options et accessoires 208 à 211
- ▶ **Congélateurs bahuts 212**
Couvercle plein rabattant 212
Couvercle vitré coulissant 212
- ▶ **Fontaine réfrigérée et refroidisseurs à carafes 213**
Fontaine réfrigérée inox 213
Refroidisseurs à carafes inox 213
- ▶ **Buffets réfrigérés chauds et mixtes 214**
Buffets réfrigérés centraux 4 et 6 bacs GN1/1 214
Buffet chaud central 4 bacs GN1/1 215
Buffets mixtes centraux 2 x 2 ou 3 x 3 bacs GN1/1 215
Buffet réfrigéré mural 4 bacs GN1/1 216
Buffet réfrigéré central carré 4 bacs GN1/1 217
Buffets réfrigérés centraux ronds 218-219
Buffet réfrigéré central carré 8 bacs GN1/1 220
- ▶ **Vitrines réfrigérées 4 faces vitrées 221**
230 - 400 et 540 litres 222
600 et 800 litres 223
- ▶ **Caves à vin 224**
Série JC - 71 - 103 et 161 bouteilles 224-225
- ▶ **Vitrines modulables chaudes ou réfrigérées 226**
Vitrine neutre 226
Blocs chauffant ou réfrigérant 226
Table mobile 226
- ▶ **Machines à chantilly 227**
Commandes mécaniques 227
Commandes électroniques 227
- ▶ **Sorbetières 228**
Extraction manuelle 228
Extraction automatique 229
- ▶ **Machines SOFT 230**
Petits et moyens débits 230
Débits intensifs 231

Bienvenue dans l'univers

froid

 **Furnotel**®

ARMOIRES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

200 - 400 et 600 litres GN2/1

- POSITIVES - Roll bond ventilé
- NÉGATIVES - Statiques



- ▶ Cuve ABS à angles arrondis : facilité de nettoyage
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Affichage digital
- ▶ Éclairage intérieur
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ Porte réversible
- ▶ HR600/HF600 :
 - dimensions intérieures GN2/1
 - 4 pieds inox haut. 90 mm



HR200



HR400



600 litres GN2/1

HF600

Finition extérieure laquée blanche - Intérieur : ABS thermoformé - Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur - Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière - Prévues pour température ambiante maximale de +32°C - Pieds inox hauteur 90 mm fournis d'origine avec HR600 et HF600, disponibles en option pour HR400 et HF400 - Alimentation : 230/1/T

Armoires positives : Evaporateur type roll bond + ventilateur de brassage - Gaz réfrigérant R134a* - Température de fonctionnement -2°C +8°C - Espacement entre les niveaux 70 mm Dégivrage et réévaporation automatiques - Isolation : 40 mm sans CFC

Armoires négatives : Réfrigération statique - Gaz réfrigérant R134a* - Température de fonctionnement -10°C -25°C - Grilles fixes évaporatrices - Dégivrage manuel Isolation : 60 mm sans CFC

* autre gaz, nous consulter



Cuve ABS thermoformé à angles arrondis



Affichage digital et thermostat électronique



Fermeture à clef



Grilles fixes évaporatrices sur armoires négatives

ARMOIRES POSITIVES -2° +8°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
HR200	Positive -2° +8°C	130 litres	600 x 585 x 855 mm	44 kg	635 €
HR400	Positive -2° +8°C	350 litres	600 x 585 x 1855 mm	69 kg	1 097 €
HR600	Positive -2° +8°C	570 litres	770 x 695 x 1895 mm (sans pied)	90 kg	1 318 €

Caractéristiques	HR200	HR400	HR600
Compresseur	1/7 HP	1/5 HP	1/4 HP
Puissance	120 W	185 W	185 W
Niveaux	5 niveaux - pas de 70 mm	19 niveaux - pas de 70 mm	19 niveaux - pas de 70 mm
Dotation	2 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm	3 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm	3 grilles GN2/1 (650x530 mm) 1 grille 650 x 305 mm
Poids maxi / grille	15 kg	15 kg	25 kg

ARMOIRES NÉGATIVES -10° -25°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
HF200	Négative -10° -25°C	120 litres	600 x 585 x 855 mm	44 kg	753 €
HF400	Négative -10° -25°C	340 litres	600 x 585 x 1855 mm	74 kg	1 286 €
HF600	Négative -10° -25°C	555 litres	770 x 695 x 1895 mm (sans pied)	94 kg	1 624 €

Caractéristiques	HF200	HF400	HF600
Compresseur	1/5 HP	1/4 HP	1/3 HP
Puissance	150 W	210 W	350 W
Niveaux	3 niveaux - pas de 220 mm	7 niveaux - pas de 225 mm	7 niveaux - pas de 233 mm
Dotation	3 grilles 400 x 415 mm évaporatrices fixes	7 grilles 431 x 415 mm évaporatrices fixes	7 grilles GN2/1 (650x530 mm) évaporatrices fixes
Poids maxi / grille	15 kg	15 kg	25 kg

Accessoires - Grilles supplémentaires	Référence	Prix HT
Grille plastifiée blanche 502 x 415 mm	GRH4	32 €
Grille plastifiée blanche GN2/1 650 x 530 mm	GRH6	36 €
Kit 4 pieds inox - Hauteur 90 mm (filetage M8)	KIT4P	37 €

ARMOIRES EXTÉRIEUR INOX

200 - 400 et 600 litres GN2/1

- POSITIVES - Roll bond ventilé
- NÉGATIVES - Statiques



- ▶ Cuve ABS à angles arrondis : facilité de nettoyage
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Affichage digital
- ▶ Éclairage intérieur
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ Porte réversible
- ▶ HR600I/HF600I :
 - dimensions intérieures GN2/1
 - 4 pieds inox haut. 90 mm



HF600I



HR400I



HR600I

NOUVEAU!
MODÈLES HR200I / HF200I

Finition extérieure inox - Intérieur : ABS thermoformé - Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur - Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière - Prévues pour température ambiante maximale de +32°C - Pieds inox hauteur 90 mm fournis d'origine avec HR600I et HF600I, disponibles en option pour HR400I et HF400I - Alimentation : 230/1/T

Armoires positives : Evaporateur type roll bond + ventilateur de brassage - Gaz réfrigérant R134a* - Température de fonctionnement -2°C +8°C - Espacement entre les niveaux 70 mm Dégivrage et réévaporation automatiques - Isolation : 40 mm sans CFC

Armoires négatives : Réfrigération statique - Gaz réfrigérant R134a* - Température de fonctionnement -10°C -25°C Grilles fixes évaporatrices - Dégivrage manuel Isolation : 60 mm sans CFC

* autre gaz, nous consulter



Cuve ABS thermoformé à angles arrondis



Affichage digital et thermostat électronique



Fermeture à clef



Grilles fixes évaporatrices sur armoires négatives

ARMOIRES POSITIVES -2° +8°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
N HR200I	Positive -2° +8°C	130 litres	600 x 585 x 855 mm	44 kg	750 €
HR400I	Positive -2° +8°C	350 litres	600 x 585 x 1855 mm	69 kg	1 297 €
HR600I	Positive -2° +8°C	570 litres	770 x 695 x 1895 mm (sans pied)	90 kg	1 773 €

Caractéristiques	HR200I	HR400I	HR600I
Compresseur	1/7 HP	1/5 HP	1/4 HP
Puissance	120 W	185 W	185 W
Niveaux	5 niveaux - pas de 70 mm	19 niveaux - pas de 70 mm	19 niveaux - pas de 70 mm
Dotation	2 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm	3 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm	3 grilles GN2/1 (650x530 mm) 1 grille 650 x 305 mm
Poids maxi/grille	15 kg	15 kg	25 kg

ARMOIRES NÉGATIVES -10° -25°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
N HF200I	Négative -10° -25°C	120 litres	600 x 585 x 1885 mm	44 kg	890 €
HF400I	Négative -10° -25°C	340 litres	600 x 585 x 1855 mm	74 kg	1 428 €
HF600I	Négative -10° -25°C	555 litres	770 x 695 x 1895 mm (sans pied)	94 kg	2 005 €

Caractéristiques	HF200I	HF400I	HF600I
Compresseur	1/5 HP	1/4 HP	1/3 HP
Puissance	150 W	210 W	350 W
Niveaux	3 niveaux - pas de 220 mm	7 niveaux - pas de 225 mm	7 niveaux - pas de 233 mm
Dotation	3 grilles 400 x 415 mm évaporatrices fixes	7 grilles 431 x 415 mm évaporatrices fixes	7 grilles GN2/1 (650x530 mm) évaporatrices fixes
Poids maxi/grille	15 kg	15 kg	25 kg

Accessoires - Grilles supplémentaires	Référence	Prix HT
Grille plastifiée blanche 502 x 415 mm	GRH4	32 €
Grille plastifiée blanche GN2/1 650 x 530 mm	GRH6	36 €
Kit 4 pieds - Hauteur 90 mm (filetage M8)	KIT4P	37 €

ARMOIRES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

PORTES VITRÉES

200 - 400 et 600 litres GN2/1

- POSITIVES - Roll bond ventilé
- NÉGATIVES - Statiques



- ▶ Cuve ABS à angles arrondis : facilité de nettoyage
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Affichage digital
- ▶ Éclairage LED
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ HR600V/HF600V :
 - dimensions intérieures GN2/1
 - 4 pieds inox haut. 90 mm



HR200V



HR400V



HF600V

Finition extérieure laquée blanche - Intérieur : ABS thermoformé - Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur - Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière - Prévu pour température ambiante maximale de +32°C - Pieds inox hauteur 90 mm fournis d'origine avec HR600V ET HF600V, disponibles en option pour HR400V ET HF400V - Ouverture de porte non réversible - Alimentation : 230/1/T

Armoires positives : Evaporateur type roll bond + ventilateur de brassage - Gaz réfrigérant R134a* - Température de fonctionnement +2°C +8°C - Espacement entre les niveaux 70 mm Dégivrage et réévaporation automatiques - Isolation : 40 mm sans CFC

Armoires négatives : Réfrigération statique - Gaz réfrigérant R134a* - Température de fonctionnement -10°C -25°C - Grilles fixes évaporatrices - Dégivrage manuel Isolation : 60 mm sans CFC

* autre gaz, nous consulter



Cuve ABS thermoformé à angles arrondis



Affichage digital et thermostat électronique



Fermeture à clef



Grilles fixes évaporatrices sur armoires négatives

ARMOIRES VITRÉES POSITIVES +2° +8°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
HR200V	Positive +2° +8°C	130 litres	600 x 585 x 855 mm	44 kg	758 €
HR400V	Positive +2° +8°C	350 litres	600 x 585 x 1855 mm	69 kg	1 261 €
HR600V	Positive +2° +8°C	570 litres	770 x 695 x 1895 mm (sans pied)	90 kg	1 603 €

Caractéristiques	HR200V	HR400V	HR600V
Compresseur	1/7 HP	1/5 HP	1/4 HP
Puissance	120 W	185 W	185 W
Niveaux	5 niveaux - pas de 70 mm	19 niveaux - pas de 70 mm	19 niveaux - pas de 70 mm
Dotation	2 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm	3 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm	3 grilles GN2/1 (650x530 mm) 1 grille 650 x 305 mm
Poids maxi/grille	15 kg	15 kg	25 kg

ARMOIRES VITRÉES NÉGATIVES -10° -25°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
HF400V	Négative -10° -25°C	340 litres	600 x 585 x 1855 mm	76 kg	1 879 €
HF600V	Négative -10° -25°C	555 litres	770 x 695 x 1895 mm (sans pied)	94 kg	2 204 €

Caractéristiques	HF400V	HF600V
Compresseur	1/2 HP	1/2 HP
Puissance	500 W	520 W
Niveaux	7 niveaux - pas de 225 mm	7 niveaux - pas de 233 mm
Dotation	7 grilles 431 x 415 mm évaporatrices fixes	7 grilles GN2/1 (650x530 mm) évaporatrices fixes
Poids maxi/grille	15 kg	25 kg

Accessoires - Grilles supplémentaires	Référence	Prix HT
Grille plastifiée blanche 502 x 415 mm	GRH4	32 €
Grille plastifiée blanche GN2/1 650 x 530 mm	GRH6	36 €
Kit 4 pieds - Hauteur 90 mm (filetage M8)	KIT4P	37 €

ARMOIRE EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

520 litres - 600 x 400

• POSITIVE - Roll bond ventilé



- ▶ Livrée avec 4 pieds inox hauteur 9 mm
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Affichage digital
- ▶ Éclairage LED
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ Prévues pour grilles 600 x 400



Roll bond ventilé

6 jeux de glissières



HR500PA

Finition extérieure laquée blanche - Température : -2°C +8°C
 Isolation 55 mm - Gaz réfrigérant R134a*
 Evaporateur type roll bond + ventilateur de brassage
 Dotation : 6 jeux de glissières (livrée sans grille)
 22 niveaux espacés de 35 mm - Dégivrage et réévaporation automatiques
 Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière - Prévues pour T° ambiante max de +32°C - Dégivrage manuel - Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter

ARMOIRE POSITIVE -2° +8°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
HR500PA	Positive -2° +8°C	520 litres	777 x 715 x 1720 mm (hauteur sans pied)	90 kg	1 621 €

Caractéristiques	HR500PA
Compresseur	1/4 HP
Puissance	185 W
Niveaux	22 niveaux - pas de 35 mm
Dotation	6 jeux de glissières (livrée sans grille)
Poids maxi / grille	25 kg

Accessoire - Grille supplémentaire	Référence	Prix HT
Grille 600 x 400 plastifiée	GRHR5PA	36 €
Jeu de glissières	JGHR500	36 €

ARMOIRE EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

520 litres

• NÉGATIVE - Statique



- ▶ Livrée avec 13 paniers pour un rangement rationnel
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Affichage digital
- ▶ Livrée avec 4 pieds inox hauteur 90 mm
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ 6 grilles évaporatrices 660 x 500



6 grilles évaporatrices

Affichage digital

Finition extérieure laquée blanche - Réfrigération statique
 Température : -10°C -25°C - Isolation 55 mm - Gaz réfrigérant R134a*
 Dotation : 13 paniers (12 paniers 310 x 515 x 175 mm + 1 panier 598 x 370 x 190 mm) - Dégivrage manuel - Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière - Prévues pour T° ambiante max de +32°C
 Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter



HF500PN

FROID

ARMOIRE NÉGATIVE -10° -25°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
HF500PN	Négative -10° -25°C	520 litres	777 x 715 x 1720 mm (hauteur sans pied)	94 kg	2 056 €

Caractéristiques	HF500PN
Compresseur	1/3 HP
Puissance	350 W
Capacité	13 paniers
Dotation	12 paniers 310 x 515 x 175 mm + 1 panier 598 x 370 x 190 mm
Poids maxi /grille	25 kg

ARMOIRES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

400 litres

• POSITIVE et NÉGATIVE



- ▶ Cuve ABS à angles arrondis : facilité de nettoyage
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Affichage digital
- ▶ Éclairage LED
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ Espacement entre les niveaux : 70 mm
- ▶ Porte réversible
- ▶ Évaporateur ventilé :
 - Température uniforme
 - Circulation optimale du froid
 - Dégivrage automatique
 - 17 niveaux disponibles



HRV400

Finition extérieure laquée blanche - Intérieur : ABS thermoformé
Affichage digital - Thermostat électronique - Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur - Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière - Prévue pour température ambiante max. +32°C
Gaz réfrigérant R134a* - Dégivrage et réévaporation automatiques
Isolation HRV400 : 40 mm, HFV400 : 60 mm (sans CFC)
Pieds inox hauteur 90 mm disponibles en option - Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter

ARMOIRE POSITIVE -2° +8°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
HRV400	Positive -2° +8°C	350 litres	600 x 595 x 1854 mm	69 kg	1 457 €

ARMOIRE NÉGATIVE -10° -25°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
HFV400	Négative -10° -25°C	350 litres	600 x 595 x 1854 mm	74 kg	1 685 €

Caractéristiques	HRV400	HFV400
Compresseur	1/5 HP	1/3 HP
Puissance	205 W	250 W
Niveaux	17 niveaux - pas de 70 mm	17 niveaux - pas de 70 mm
Dotation	2 grilles plastifiées blanches 420 x 490 mm + 1 grille 230 x 490 mm	2 grilles plastifiées blanches 420 x 490 mm + 1 grille 230 x 490 mm
Poids maxi/grille	15 kg	15 kg

Accessoires - Grilles supplémentaires	Référence	Prix HT
Grille plastifiée blanche 420 x 490 mm	GRHV4	35 €
Kit 4 pieds - Hauteur 90 mm (filetage M8)	KIT4P	61 €

ARMOIRES EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC

700 litres GN2/1

• POSITIVE et NÉGATIVE



- ▶ Cuve ABS à angles arrondis : facilité de nettoyage
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Affichage digital
- ▶ Éclairage LED
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ Espacement entre les niveaux : 70 mm
- ▶ Porte réversible
- ▶ Évaporateur ventilé :
 - Température uniforme
 - Circulation optimale du froid
 - Dégivrage automatique
 - 17 niveaux disponibles

Finition extérieure laquée blanche - Intérieur : ABS thermoformé
Affichage digital - Thermostat électronique - Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur - Prévues pour température ambiante max. +32°C - Gaz réfrigérant R134a* - Dégivrage et réévaporation automatiques - Isolation : 55 mm (sans CFC)
Livrées avec 4 pieds inox hauteur 90 mm - Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter



FROID

ARMOIRE POSITIVE -2° +8°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
HRV700	Positive -2° +8°C	641 litres	777 x 730 x 1980 mm	105 kg	1 575 €

ARMOIRE NÉGATIVE -10° -25°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
HFV700	Négative -10° -25°C	641 litres	777 x 730 x 1980 mm	113 kg	2 068 €

Caractéristiques	HRV700	HFV700
Compresseur	1/4 HP	3/4 HP
Puissance	380 W	540 W
Niveaux	17 niveaux - pas de 70 mm	17 niveaux - pas de 70 mm
Dotation	3 grilles GN2/1 650 x 530 mm + 1 grille 664 x 330 mm	3 grilles GN2/1 650 x 530 mm + 1 grille 664 x 330 mm
Poids maxi / grille	25 kg	25 kg

Accessoires - Grilles supplémentaires	Référence	Prix HT
Grille plastifiée blanche GN2/1 - 650 x 530 mm	GRH6	36 €
Clip de fixation supplémentaire (prévoir 4 clips par grille)	G350.08	3 € (unitaire)
Kit de roulettes	KRRHV	61 €

ARMOIRES INOX

700 et 1400 litres GN2/1

- POSITIVES et NÉGATIVES
- Évaporateur ventilé



- ▶ Fond de cuve emboutie : facilité de nettoyage
- ▶ Groupe tropicalisé +43°C
- ▶ Éclairage LED
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ Porte réversible (armoire 1 porte)
- ▶ Poignée ergonomique
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Option kit de transformation 600 x 400



W140P + KIT ROULETTES KRWP



W70P

Finition extérieure et intérieure inox AISI 304 (sauf arrière) - Epaisseur d'isolation : 60 mm
 Évaporateur ventilé - Dégivrage automatique - Évaporation automatique des condensats
 Résistance d'encadrement de porte - Porte à fermeture automatique - Joints de porte magnétiques facilement démontables - Angles intérieurs arrondis - Pieds acier inox réglables en hauteur - Dotation d'origine : 3 grilles plastifiées GN2/1 (650 x 530 mm) par porte - 23 niveaux espacés de 55 mm - Poids maxi / grille : 26 kg - Alimentation : 230/1/T
Armoires positives : Températures -2°C +8°C - Gaz réfrigérant R134a*
Armoires négatives : Températures -18°C -22°C - Gaz réfrigérant R404a*

* autres gaz, nous consulter

▶ **Kit de transformation des armoires GN2/1 en armoires 600 x 400**

- Fournis avec 20 jeux de glissières par porte
- Kit pour armoires 1 porte - Référence : KT1P6420N - Prix public H.T : 379 €
- Kit pour armoires 2 portes - Référence : KT2P1464N - Prix public H.T : 639 €

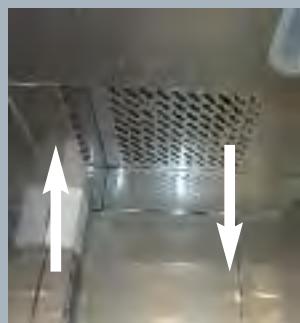
▶ **Évaporateur ventilé :**

- Température uniforme - Circulation optimale du froid - Dégivrage automatique





Fond de cuve embouti :
nettoyage simplifié,
hygiène garantie



Circulation optimale de l'air
dans l'enceinte



Porte à fermeture
automatique avec joints
magnétiques



Intérieur et extérieur
inox AISI 304

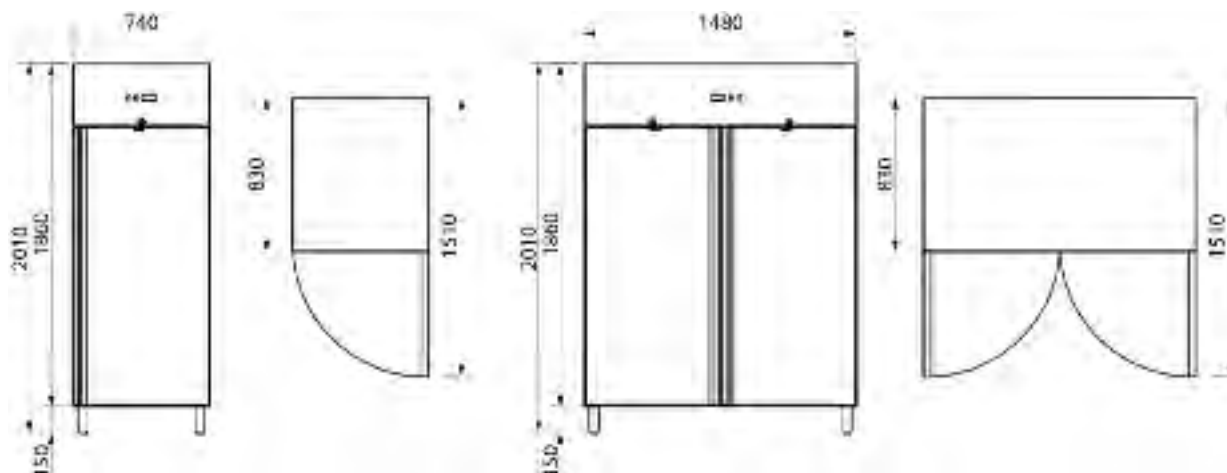
ARMOIRES POSITIVES -2° +8°C

Réf.	Modèle	Puissance	Volume net	Compresseur	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
W70P	1 porte	350 W	685 litres	1/4 HP	740 x 830 x 2010 mm	134 kg	1 856 €
W140P	2 portes	700 W	1476 litres	1/3 HP	1480 x 830 x 2010 mm	195 kg	3 055 €

ARMOIRES NÉGATIVES -18° -22°C

Réf.	Modèle	Puissance	Volume net	Compresseur	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
W70N	1 porte	750 W	685 litres	3/4 HP	740 x 830 x 2010 mm	138 kg	2 669 €
W140N	2 portes	1000 W	1476 litres	5/4 HP	1480 x 830 x 2010 mm	208 kg	3 807 €

Accessoires - Grilles supplémentaires	Référence	Prix HT
Grille GN2/1 plastifiée	GRW	32 €
Jeu de glissières	JGW	51 €
Kit de roulettes (à monter)	KRWP	102 €



ARMOIRES INOX PORTES VITRÉES

700 et 1400 litres GN2/1

- POSITIVES +2°C +8°C
- Évaporateur ventilé



- ▶ Fond de cuve emboutie : facilité de nettoyage
- ▶ Groupe tropicalisé +43°C
- ▶ Éclairage LED
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ Porte à fermeture automatique
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Option kit de transformation 600 x 400



W140PV + KIT ROULETTES KRWP



W70PV + KIT ROULETTES KRWP

Finition extérieure et intérieure inox AISI 304 (sauf arrière) - Porte vitrée non réversible
Épaisseur d'isolation : 60 mm - Températures +2°C +8°C - Gaz réfrigérant R134a*
Évaporateur ventilé - Dégivrage automatique - Évaporation automatique des condensats
Résistance d'encadrement de porte - Porte à fermeture automatique - Joints de porte magnétiques facilement démontables - Angles intérieurs arrondis - Pieds acier inox réglables en hauteur - Dotation d'origine : 3 grilles plastifiées GN2/1 (650 x 530 mm) par porte - 23 niveaux espacés de 55 mm - Poids maxi/grille : 26 kg - Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter

▶ **Kit de transformation des armoires GN2/1 en armoires 600 x 400**

- Fournis avec 20 jeux de glissières par porte
- Kit pour armoires 1 porte - Référence : KT1P6420N - Prix public H.T : 379 €
- Kit pour armoires 2 portes - Référence : KT2P1464N - Prix public H.T : 639 €

▶ **Évaporateur ventilé :**

- Température uniforme - Circulation optimale du froid - Dégivrage automatique





Fond de cuve embouti :
nettoyage simplifié,
hygiène garantie



Circulation optimale de l'air
dans l'enceinte



Porte à fermeture
automatique avec joints
magnétiques

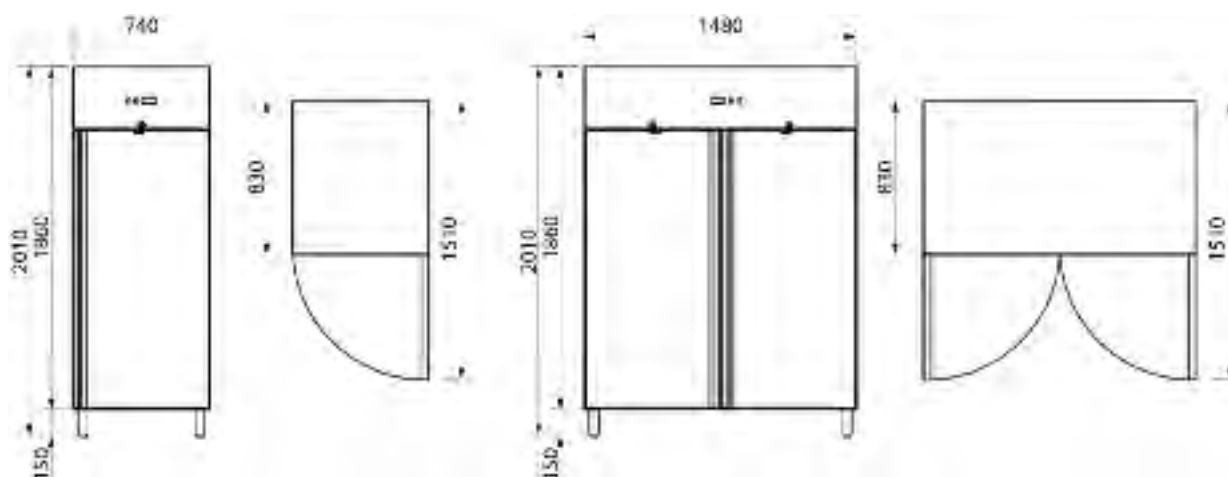


Intérieur et extérieur
inox AISI 304

ARMOIRES POSITIVES +2° +8°C

Réf.	Modèle	Puissance	Volume net	Compresseur	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
W70PV	1 porte	386 W	685 litres	1/4 HP	740 x 830 x 2010 mm	134 kg	1 929 €
W140PV	2 portes	736 W	1476 litres	1/3 HP	1480 x 830 x 2010 mm	195 kg	3 085 €

Accessoires - Grilles supplémentaires	Référence	Prix HT
Grille GN2/1 plastifiée	GRW	32 €
Jeu de glissières	JGW	51 €
Kit de roulettes (à monter)	KRWP	102 €



ARMOIRE INOX

700 litres GN2/1

- POSITIVE +2°C +8°C
- Dégivrage automatique

NOUVEAU!



- ▶ Classe énergétique A
- ▶ Glissières inox embouties
- ▶ Isolation 85 mm d'épaisseur
- ▶ Gaz réfrigérant R600A
- ▶ 16 niveaux GN2/1
- ▶ Espacement entre niveaux 60 mm
- ▶ Dégivrage automatique
- ▶ Joint de porte magnétique longue durée, facilement remplaçable
- ▶ Porte réversible
- ▶ 4 pieds réglables



Fermeture à clef d'origine



Éclairage intérieur LED



FPI700

Porte pleine - Finition extérieure inox - Température : +2°C +8°C - Isolation 85 mm
 Gaz réfrigérant R600A - Éclairage intérieur LED - Thermostat digital - Dotation : 3 grilles
 + 1 grille pour le sol - 16 niveaux GN2/1 - Prévue pour T° ambiante max de +32°C
 Alimentation : 230/1/T

ARMOIRE POSITIVE +2° +8°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
N FPI700	Positive +2° +8°C	700 litres	705 x 900 x 2085 mm	146 kg	2 426 €

Caractéristiques	FPI700
Puissance de refroidissement	190 W
Puissance absorbée moyenne	147 W
Niveaux	16 niveaux
Dotation	3 grilles + 1 grille pour le sol
Poids maxi/grille	60 kg

Accessoire - Grilles supplémentaires	Référence	Prix HT
Grille supérieure GN2/1 plastifiée	GRSFI700	38 €
Grille inférieure GN2/1 plastifiée	GRIFI700	40 €

ARMOIRE INOX

700 litres GN2/1

- NÉGATIVE -18°C -22°C
- Dégivrage automatique

NOUVEAU!



- ▶ Classe énergétique B
- ▶ Glissières inox embouties
- ▶ Isolation 85 mm d'épaisseur
- ▶ Gaz réfrigérant R290A
- ▶ 16 niveaux GN2/1
- ▶ Espacement entre niveaux 60 mm
- ▶ Dégivrage automatique
- ▶ Joint de porte magnétique longue durée, facilement remplaçable
- ▶ Porte réversible
- ▶ 4 pieds réglables



Fermeture à clef d'origine

Éclairage intérieur LED



FNI700

Porte pleine - Finition extérieure inox - Température : -18°C -22°C - Isolation 85 mm
 Gaz réfrigérant R290A - Éclairage intérieur LED - Thermostat digital - Dotation : 3 grilles
 + 1 grille pour le sol - 16 niveaux GN2/1 - Prévue pour T° ambiante max de +32°C
 Alimentation : 230/1/T

ARMOIRE NÉGATIVE -18° -22°C

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
N FNI700	Négative -18° -22°C	700 litres	705 x 900 x 2085 mm	153 kg	2 736 €

Caractéristiques	FNI700
Puissance de refroidissement	250 W
Puissance absorbée moyenne	225 W
Niveaux	16 niveaux
Dotation	3 grilles + 1 grille pour le sol
Poids maxi/grille	60 kg

Accessoire - Grilles supplémentaires	Référence	Prix HT
Grille supérieure GN2/1 plastifiée	GRSFI700	38 €
Grille inférieure GN2/1 plastifiée	GRIFI700	40 €

MINI CHAMBRES FROIDES 1000 X 1000

1315 litres

• POSITIVES et NÉGATIVES

- ▶ Encombrement :
1000 x 1000 mm
- ▶ Montage facile et rapide
- ▶ Sol inox
- ▶ Groupes tropicalisés +43°C



Option barres
pour accrochage
de la viande



CFIG1010B

Composées de 6 panneaux - Livrées démontées sur palette - Epaisseur d'isolation 60 mm
Volume : 1 315 litres - Passage de porte : 700 x 1 680 mm - Porte à fermeture automatique
Finition intérieure / extérieure : blanche - Dotation d'origine : 3 étagères en acier inox
880 x 400 mm (ou sur demande barres inox pour accrochage de la viande)

▶ **Groupes frigorifiques :**

Type monobloc - Existent en version positive (0°C +8°C) ou négative (-18°C -20°C)
Évaporation automatique de l'eau de condensation - Gaz réfrigérant : R404a - Tropicalisés +43°C
Alimentation 230/1/T - 50 Hz



Livrées démontées sur palette



Livrées avec 3 étagères inox 880 x 400 mm

MINI CHAMBRE FROIDE - TEMPÉRATURE POSITIVE

Référence	Température	Volume	Puissance frigorifique *	Puissance absorbée	Dim. (L x P x H)	Prix HT
CFPG1010B	0°C +8°C	1315 litres	630 W	570 W	1000 x 1000 x 2120 mm	3 487 €

MINI CHAMBRE FROIDE - TEMPÉRATURE NÉGATIVE

Référence	Température	Volume	Puissance frigorifique *	Puissance absorbée	Dim. (L x P x H)	Prix HT
CFNG1010B	-18°C -20°C	1315 litres	718 W	700 W	1000 x 1000 x 2120 mm	4 000 €

*à -10°C pour mini chambre positive et -30°C pour mini chambre négative

Accessoires	Référence	Prix HT
Etagère inox 880 x 400 mm	EI8840	138 €
Barre acier pour accrochage de la viande	BARRVDE	81 €
Chariot inox 38 niv 600 x 400 (ou 19 niv 600 x 800) Dimensions 656 x 830 x 1650 mm	CH386040	956 €



TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX

PROFONDEUR 600

2 / 3 / 4 portes

- POSITIVES -2°C +8°C
- Évaporateur ventilé



- ▣ Extérieur et intérieur inox AISI 304 (sauf arrière)
- ▣ Groupe tropicalisé +43°C
- ▣ Évaporateur ventilé
- ▣ Épaisseur d'isolation 60 mm
- ▣ Plateau à bords arrondis
- ▣ Option kit de roulettes
- ▣ Plan de travail avec ou sans dossier



SN2100 + KIT ROULETTES KRWP



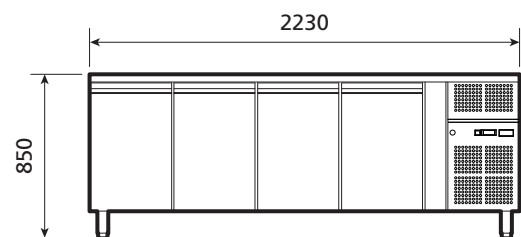
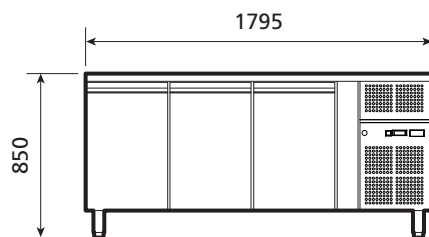
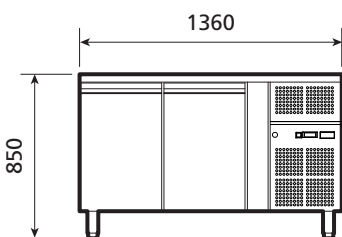
SN3200 + KIT ROULETTES KRWP

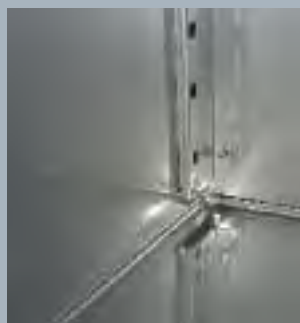


SN4100 + KIT ROULETTES KRWP

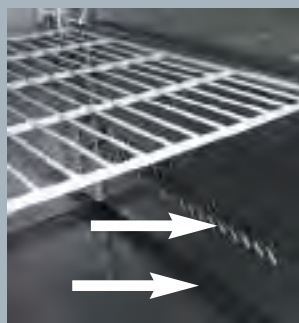
- Température -2°C +8°C
- Groupe logé tropicalisé monté sur glissières télescopiques
- Angles internes arrondis
- Compartiment technique avec fermeture à clef
- Commandes électroniques et affichage digital
- Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Gaz réfrigérant : R134a*
- Joints de portes magnétiques facilement démontables
- Fermeture de porte automatique
- Pieds réglables en hauteur (150 / 180 mm)
- Dotation : 1 grille 325 x 430 mm et 1 jeu de glissières par porte
- 9 niveaux intérieurs
- Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter

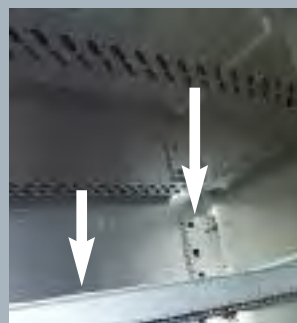




Fond de cuve embouti :
nettoyage simplifié,
hygiène garantie



Circulation optimale de l'air dans l'enceinte
Réévacuation automatique des condensats
Évaporateur ventilé traité anti-corrosion



Intérieur et extérieur
inox AISI 304
Compartment technique à clef

PLAN DE TRAVAIL SANS DOSSERET

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
SN2100	2 portes	260 litres	1360 x 600 x 850 mm	88 kg	2 316 €
SN3100	3 portes	386 litres	1795 x 600 x 850 mm	125 kg	2 687 €
SN4100	4 portes	511 litres	2230 x 600 x 850 mm	143 kg	3 222 €

Caractéristiques	SN2100	SN3100	SN4100
Température	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C
Puissance frigorifique	1/4 HP	1/4 HP	1/4 HP
Puissance	350 W	350 W	350 W

PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
SN2200	2 portes	260 litres	1360 x 600 x 900 mm	93 kg	2 356 €
SN3200	3 portes	386 litres	1795 x 600 x 900 mm	130 kg	2 731 €
SN4200	4 portes	511 litres	2230 x 600 x 900 mm	148 kg	3 285 €

Caractéristiques	SN2200	SN3200	SN4200
Température	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C
Puissance frigorifique	1/4 HP	1/4 HP	1/4 HP
Puissance	350 W	350 W	350 W

Option bloc 2 tiroirs



Accessoires	Référence	Prix HT
Grille 325 X 430 mm	GRSN	27 €
Jeu de glissières	JGSN	25 €
kit roulettes (à monter)	KRWP	102 €

Option bloc 2 tiroirs	Référence	Prix HT
Bloc 2 tiroirs en remplacement d'une porte (à monter)	SN2T	647 €

TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX

PROFONDEUR 700 - GN1/1

2 / 3 / 4 portes

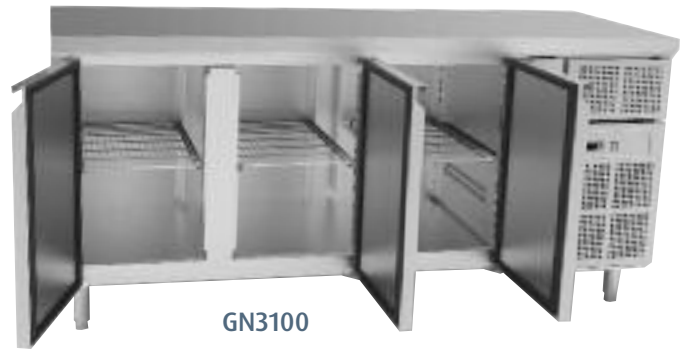
- POSITIVES -2°C +8°C
- Évaporateur ventilé



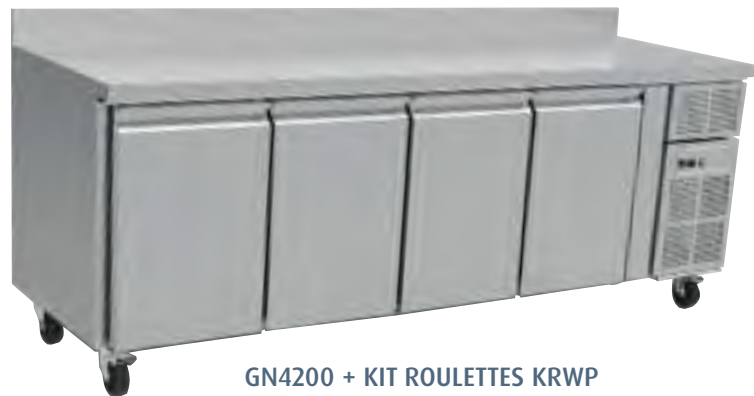
- ▣ Extérieur et intérieur inox AISI 304 (sauf arrière)
- ▣ Groupe tropicalisé +43°C
- ▣ Évaporateur ventilé
- ▣ Épaisseur d'isolation 60 mm
- ▣ Plateau à bords arrondis
- ▣ Option kit de roulettes
- ▣ Plan de travail avec ou sans dossier



GN2100 + KIT ROULETTES KRWP



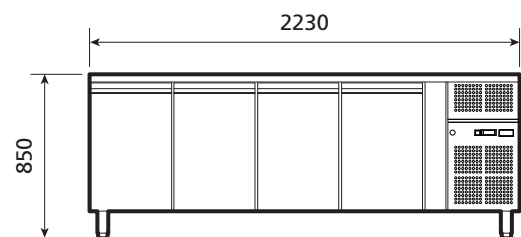
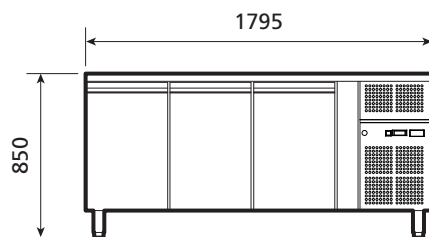
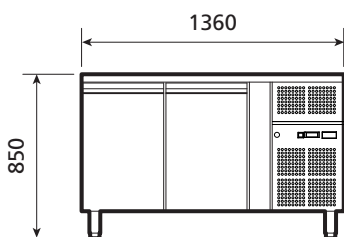
GN3100



GN4200 + KIT ROULETTES KRWP

- Température -2°C +8°C
- Groupe logé tropicalisé monté sur glissières télescopiques
- Angles internes arrondis
- Compartiment technique avec fermeture à clef
- Commandes électroniques et affichage digital
- Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Gaz réfrigérant : R134a*
- Joints de portes magnétiques facilement démontables
- Fermeture de porte automatique
- Pieds réglables en hauteur (150 / 180 mm)
- Dotation : 1 grille 325 x 430 mm et 1 jeu de glissières par porte
- 9 niveaux intérieurs
- Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter





Fond de cuve embouti :
nettoyage simplifié,
hygiène garantie



Circulation optimale de l'air dans l'enceinte
Réévacuation automatique des condensats
Évaporateur ventilé traité anti-corrosion



Intérieur et extérieur
inox AISI 304
Compartment technique à clef

PLAN DE TRAVAIL SANS DOSSERET

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
GN2100	2 portes	313 litres	1360 x 700 x 850 mm	98 kg	2 336 €
GN3100	3 portes	464 litres	1795 x 700 x 850 mm	134 kg	2 263 €
GN4100	4 portes	616 litres	2230 x 700 x 850 mm	153 kg	3 213 €

Caractéristiques	GN2100	GN3100	GN4100
Température	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C
Puissance frigorifique	1/4 HP	1/4 HP	1/4 HP
Puissance	350 W	350 W	350 W

PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
GN2200	2 portes	313 litres	1360 x 700 x 900 mm	103 kg	2 410 €
GN3200	3 portes	464 litres	1795 x 700 x 900 mm	139 kg	2 322 €
GN4200	4 portes	616 litres	2230 x 700 x 900 mm	158 kg	3 301 €

Caractéristiques	GN2200	GN3200	GN4200
Température	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C
Puissance frigorifique	1/4 HP	1/4 HP	1/4 HP
Puissance	350 W	350 W	350 W

Option bloc 2 tiroirs



Accessoires	Référence	Prix HT
Grille GN1/1 - 325 x 530 mm	GRGN	29 €
Jeu de glissières	JGGN	25 €
kit roulettes (à monter)	KRWP	102 €

Option bloc 2 tiroirs	Référence	Prix HT
Bloc 2 tiroirs en remplacement d'une porte (à monter) Capacité 1 bac GN1/1 profondeur 150	GN2T	636 €

TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX

PROFONDEUR 700 - GN1/1

2 / 3 / 4 portes

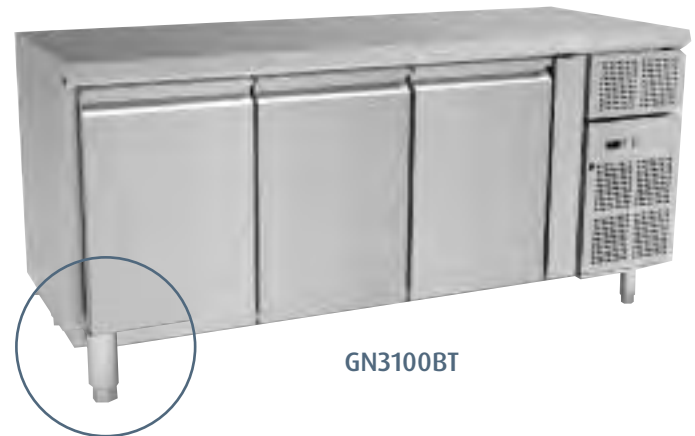
- NÉGATIVES -10°C -20°C
- Évaporateur ventilé



- ▣ Extérieur et intérieur inox AISI 304 (sauf arrière)
- ▣ Évaporateur ventilé
- ▣ Épaisseur d'isolation 60 mm
- ▣ Plateau à bords arrondis
- ▣ Option kit de roulettes
- ▣ Plan de travail avec ou sans dossier



GN2100BT + KIT ROULETTES KRWP



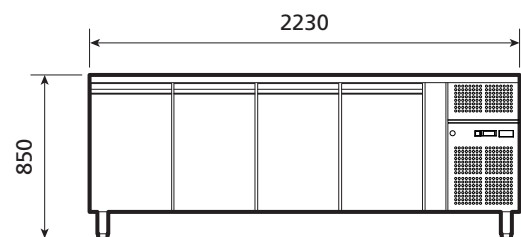
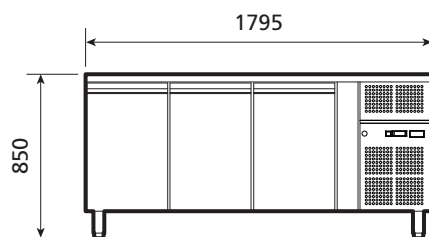
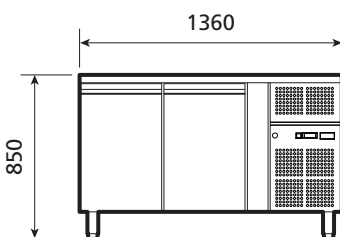
GN3100BT

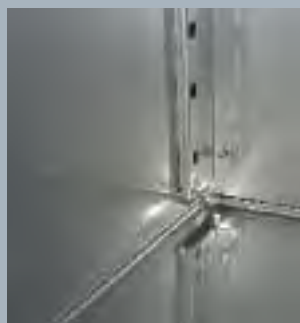


GN4200BT+ KIT ROULETTES KRWP

- Température -10°C -20°C
- Groupe logé monté sur glissières télescopiques
- Angles internes arrondis
- Compartiment technique avec fermeture à clef
- Commandes électroniques et affichage digital
- Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Gaz réfrigérant : R404a *
- Joints de portes magnétiques facilement démontables
- Fermeture de porte automatique
- Pieds réglables en hauteur (150 / 180 mm)
- Dotation : 1 grille 325 x 430 mm et 1 jeu de glissières par porte
- 9 niveaux intérieurs
- Prévues pour fonctionnement en ambiance max +32°C
- Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter





Fond de cuve embouti :
nettoyage simplifié,
hygiène garantie



Circulation optimale de l'air dans l'enceinte
Réévacuation automatique des condensats
Évaporateur ventilé traité anti-corrosion



Intérieur et extérieur
inox AISI 304
Compartment technique à clef

PLAN DE TRAVAIL SANS DOSSERET

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
GN2100BT	2 portes	313 litres	1360 x 700 x 850 mm	103 kg	3 233 €
GN3100BT	3 portes	464 litres	1795 x 700 x 850 mm	136 kg	3 674 €
GN4100BT	4 portes	616 litres	2230 x 700 x 850 mm	153 kg	4 185 €

Caractéristiques	GN2100BT	GN3100BT	GN4100BT
Température	-10°C -20°C	-10°C -20°C	-10°C -20°C
Puissance frigorifique	1 HP	1 HP	1 HP
Puissance	750 W	750 W	750 W

PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
GN2200BT	2 portes	313 litres	1360 x 700 x 900 mm	108 kg	3 296 €
GN3200BT	3 portes	464 litres	1795 x 700 x 900 mm	141 kg	3 736 €
GN4200BT	4 portes	616 litres	2230 x 700 x 900 mm	158 kg	4 248 €

Caractéristiques	GN2200BT	GN3200BT	GN4200BT
Température	-10°C -20°C	-10°C -20°C	-10°C -20°C
Puissance frigorifique	1 HP	1 HP	1 HP
Puissance	750 W	750 W	750 W

Accessoires	Référence	Prix HT
Grille GN1/1 - 325 x 530 mm	GRGN	29 €
Jeu de glissières	JGGN	25 €
kit roulettes (à monter)	KRWP	102 €

TABLES RÉFRIGÉRÉES INOX

PROFONDEUR 800 - 600 X 400

2 / 3 portes

- POSITIVES +2°C +8°C
- Évaporateur ventilé



- Extérieur et intérieur inox AISI 304 (sauf arrière)
- Groupe tropicalisé +43°C
- Évaporateur ventilé
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Plateau à bords arrondis
- Option kit de roulettes
- Plan de travail avec ou sans dossier



PA2200+ KIT ROULETTES KRWP

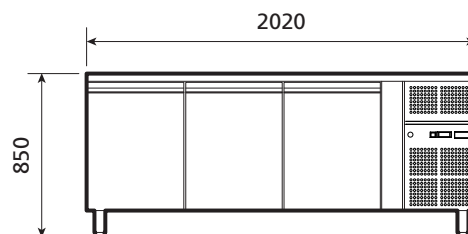
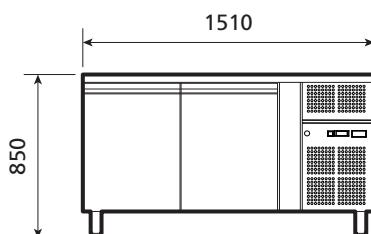


PA3100

- Température +2°C +8°C
- Groupe logé tropicalisé monté sur glissières télescopiques
- Angles internes arrondis
- Compartiment technique avec fermeture à clef
- Commandes électroniques et affichage digital
- Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Gaz réfrigérant : R134a *

- Joints de portes magnétiques facilement démontables
- Fermeture de porte automatique
- Pieds réglables en hauteur (150 / 180 mm)
- Dotation : 1 grille 600 X 400 mm et 1 jeu de glissières par porte
- 14 niveaux espacés de 35 mm
- Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter





Fond de cuve embouti :
nettoyage simplifié,
hygiène garantie



Circulation optimale de l'air dans l'enceinte
Réévaporation automatique des condensats
Évaporateur ventilé traité anti-corrosion



Intérieur et extérieur
inox AISI 304
Compartment technique à clef

PLAN DE TRAVAIL SANS DOSSERET

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
PA2100	2 portes	427 litres	1510 x 800 x 850 mm	140 kg	2 507 €
PA3100	3 portes	635 litres	2020 x 800 x 850 mm	152 kg	2 944 €

Caractéristiques	PA2100	PA3100
Température	+2°C +8°C	+2°C +8°C
Puissance frigorifique	1/4 HP	1/4 HP
Puissance	350 W	350 W

PLAN DE TRAVAIL AVEC DOSSERET

Référence	Modèle	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
PA2200	2 portes	427 litres	1510 x 800 x 900 mm	145 kg	2 544 €
PA3200	3 portes	635 litres	2020 x 800 x 900 mm	157 kg	2 981 €

Caractéristiques	PA2200	PA3200
Température	+2°C +8°C	+2°C +8°C
Puissance frigorifique	1/4 HP	1/4 HP
Puissance	350 W	350 W

Accessoires	Référence	Prix HT
Grille 600 x 400	GRPA	31 €
Jeu de glissières	JGPA	27 €
kit roulettes (à monter)	KRWP	102 €

TABLES À PIZZA INOX

PROFONDEUR 800 - 600 X 400

2 / 3 portes

- POSITIVES +2°C +8°C
- Évaporateur ventilé



- ▣ Extérieur et intérieur inox AISI 304 (sauf arrière)
- ▣ Plan de travail en granit profondeur 800 mm
- ▣ Évaporateur ventilé
- ▣ Épaisseur d'isolation 60 mm
- ▣ Option kit de roulettes



PZ3600
+ KIT ROULETTES KRWP



Encoche dans le dossier pour le passage du câble électrique des vitrines



Plan de travail en granit



Isolation 60 mm



Construction tout inox AISI 304 (sauf arrière)



Compartment technique à fermeture à clef

- Température +2°C +8°C
- Groupe logé ambiance +35°C
- Angles internes arrondis
- Compartiment technique avec fermeture à clef
- Commandes électroniques et affichage digital
- Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Gaz réfrigérant : R134a *

* autre gaz, nous consulter

- Joints de portes magnétiques facilement démontables
- Fermeture de porte automatique
- Pieds réglables en hauteur 150 / 180 mm
- Dotation : 7 jeux de glissières par porte pour grilles 600 x 400
- 14 niveaux espacés de 35 mm
- Alimentation : 230/1/T

TABLES À PIZZA 600 X 400

Référence	Désignation	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PZ2600	Table 2 portes	427 litres	1510 x 800 x 990 mm	257 kg	3 380 €
PZ2610	Table 2 portes + 7 tiroirs neutres**	427 litres	2020 x 800 x 990 mm	362 kg	3 979 €
PZ3600	Table 3 portes	669 litres	2020 x 800 x 990 mm	320 kg	3 660 €

Caractéristiques	PZ2600	PZ2610	PZ3600	Accessoires	Référence	Prix HT
Température	+2°C +8°C	+2°C +8°C	+2°C +8°C	Grille 600 x 400	GRPA	31 €
Puissance frigorifique	1/4 HP	1/4 HP	1/4 HP	Jeu de glissières	JGPA	27 €
Puissance	350 W	350 W	350 W	kit roulettes (à monter)	KRWP	102 €

** tiroirs neutres = pour bacs à pâtons hauteur 50 mm



TABLES À PIZZA INOX

PROFONDEUR 700 - GN1/1

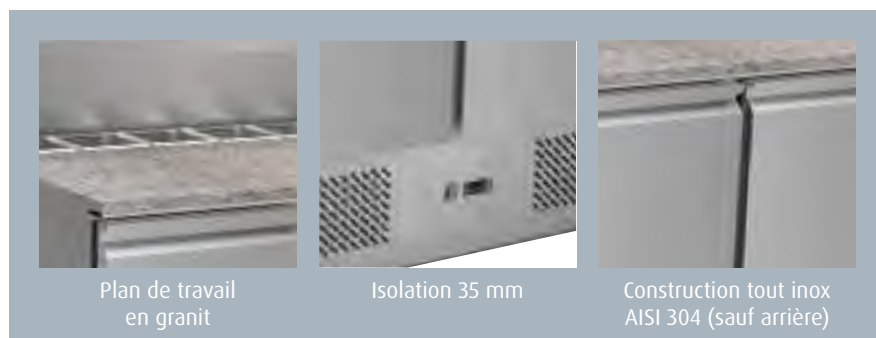
2 / 3 portes

- POSITIVES +2°C +8°C
- Évaporateur statique
- Enceinte ventilée

- Extérieur et intérieur inox AISI 304 (sauf arrière)
- Plan de travail en granit
Profondeur 490 mm
- Évaporateur statique
- Épaisseur d'isolation 35 mm



MP903



Plan de travail en granit

Isolation 35 mm

Construction tout inox AISI 304 (sauf arrière)



MP900

- Température +2°C +8°C
- Groupe logé
- Évaporateur placé à l'arrière
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Isolation : 35 mm

- Prévues pour bacs GN1/6 profondeur 150 mm (bacs non fournis, voir page 431)
- Gaz réfrigérant : R134a*
- Dégivrage automatique
- Dotation : 1 grille GN1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter

TABLES À PIZZA GN1/1

Référence	Désignation	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
MP900	Table 2 portes	257 litres	900 x 700 x 1090 mm	92 kg	1 482 €
MP903	Table 3 portes	400 litres	1365 x 700 x 1090 mm	155 kg	2 326 €

Caractéristiques	MP900	MP903	Accessoires	Référence	Prix HT
Température	+2°C +8°C	+2°C +8°C	Grille 325 x 530	GRGN	29 €
Capacité	5 bacs GN1/6	8 bacs GN1/6	Jeu de glissières	JGGN	25 €
Puissance frigorifique	1/4 HP	1/4 HP			
Puissance	230 W	230 W			

TABLE DE PRÉPARATION INOX

PROFONDEUR 700 - GN1/1

3 portes

- POSITIVES +2°C +8°C
- Évaporateur statique
- Enceinte ventilée



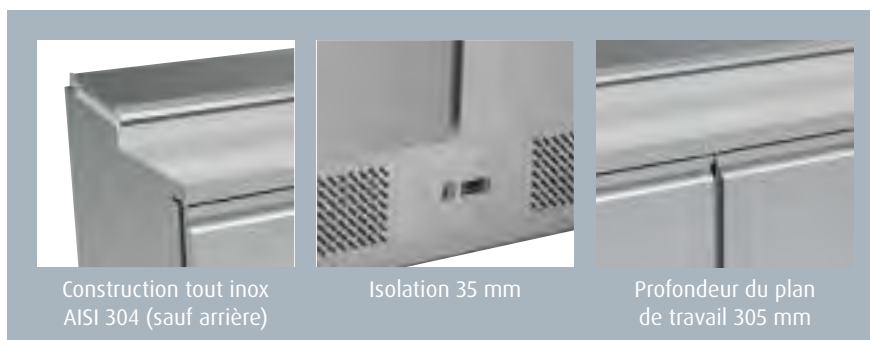
- ▶ Extérieur et intérieur inox AISI 304 (sauf arrière)
- ▶ Profondeur du plan de travail 305 mm
- ▶ Évaporateur statique
- ▶ Épaisseur d'isolation 35 mm



PS300

- Groupe logé
- Évaporateur placé à l'arrière
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Gaz réfrigérant R134a*
- Dégivrage automatique
- Prévue pour 7 bacs GN1/3 prof. 150 mm (bacs non fournis, voir page 431)
- Dotation : 3 jeux de glissières et 3 grilles GN1/1

* autre gaz, nous consulter



Construction tout inox AISI 304 (sauf arrière)

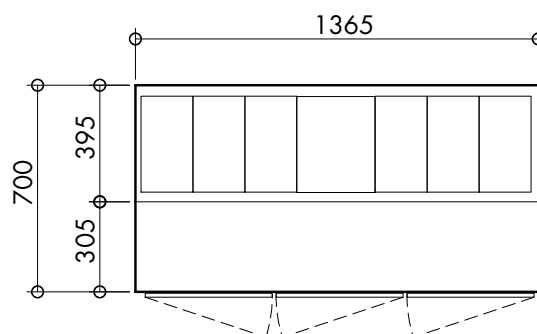
Isolation 35 mm

Profondeur du plan de travail 305 mm

TABLE DE PRÉPARATION GN1/1

Référence	Désignation	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PS300	Table 3 portes	425 litres	1370 x 700 x 1006 mm	120 kg	2 691 €

Caractéristiques	PS300	Accessoires	Référence	Prix HT
Température	+2°C +8°C	Grille GN1/1	GRGN	29 €
Puissance frigorifique	1/4 HP	Jeu de glissières	JGGN	25 €
Puissance	230 W			



VITRINES POUR BACS GN

Vitrage droit - Bacs GN 1/4 ou GN 1/3

• POSITIVES +2°C +8°C



- ▶ Construction inox AISI 304
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Dégivrage automatique
- ▶ Épaisseur d'isolation 40 mm

- Froid statique
- Affichage digital
- Pour bacs GN1/3 ou GN1/4 profondeur 150 mm (livrées sans bac, voir page 431)
- Gaz réfrigérant : R134a*
- Groupe logé
- Ambiance max +38°C
- Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter



FROID

VITRINES VITRAGE DROIT - BACS GN1/4

Référence	Capacité	Puiss. frig.	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
VRX120	5 bacs GN1/4	1/5 HP	150 W	1200 x 335 x 425 mm	25 kg	921 €
VRX150	7 bacs GN1/4 adaptable sur PZ2600	1/5 HP	150 W	1500 x 335 x 425 mm	31 kg	981 €
VRX180	9 bacs GN1/4	1/5 HP	150 W	1800 x 335 x 425 mm	34 kg	1 056 €
VRX200	10 bacs GN1/4 adaptable sur PZ2610 et PZ3600	1/4 HP	230 W	2000 x 335 x 425 mm	36 kg	1 111 €

VITRINES VITRAGE DROIT - BACS GN1/3

Référence	Capacité	Puiss. frig.	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
V12GN13	4 bacs GN1/3	1/5 HP	150 W	1200 x 395 x 425 mm	25 kg	986 €
V15GN13	5 bacs GN1/3 + 1 bac GN1/2 adaptable sur PZ2600	1/5 HP	150 W	1500 x 395 x 425 mm	31 kg	1 016 €
V18GN13	8 bacs GN1/3	1/5 HP	150 W	1800 x 395 x 425 mm	34 kg	1 109 €
V20GN13	9 bacs GN1/3 adaptable sur PZ2610 et PZ3600	1/4 HP	230 W	2000 x 395 x 425 mm	36 kg	1 153 €

Accessoire

Barrette inox longueur 325 mm pour bacs GN1/6 et GN1/9

Référence

S90021

Prix HT

9 €

VITRINES POUR BACS GN

Couvercle inox - Bacs GN 1/4 ou GN 1/3

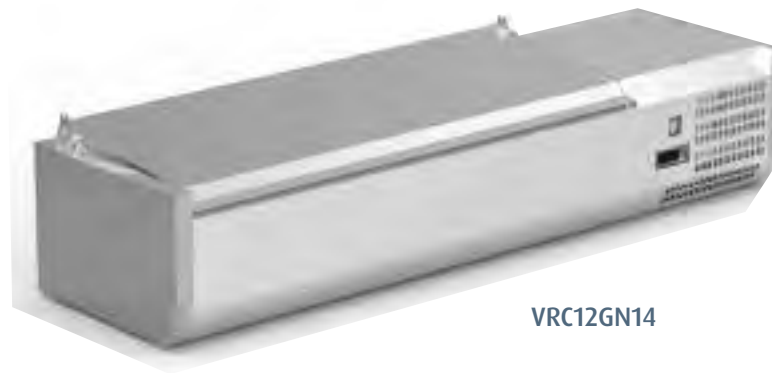
• POSITIVES +2°C +8°C



- ▶ Construction inox AISI 304
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Dégivrage automatique
- ▶ Épaisseur d'isolation 40 mm

- Froid statique
- Affichage digital
- Pour bacs GN1/3 ou GN1/4 profondeur 150 mm (livrées sans bac, voir page 431)
- Gaz réfrigérant : R134a*
- Groupe logé
- Ambiance max +38°C
- Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter



VRC12GN14



VITRINES COUVERCLE INOX - BACS GN1/4

Référence	Capacité	Puiss. frig.	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
VRC12GN14	5 bacs GN1/4	1/5 HP	150 W	1200 x 335 x 280 mm	25 kg	928 €
VRC15GN14	7 bacs GN1/4 adaptable sur PZ2600	1/5 HP	150 W	1500 x 335 x 280 mm	31 kg	988 €
VRC18GN14	9 bacs GN1/4	1/5 HP	150 W	1800 x 335 x 280 mm	34 kg	1 092 €

VITRINES COUVERCLE INOX - BACS GN1/3

Référence	Capacité	Puiss. frig.	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
VRC12GN13	4 bacs GN1/3	1/5 HP	150 W	1200 x 395 x 280 mm	25 kg	1 007 €
VRC15GN13	5 bacs GN1/3 + 1 bac GN1/2 adaptable sur PZ2600	1/5 HP	150 W	1500 x 395 x 280 mm	31 kg	1 075 €
VRC18GN13	8 bacs GN1/3	1/5 HP	150 W	1800 x 395 x 280 mm	34 kg	1 142 €

Accessoire	Référence	Prix HT
Barrette inox longueur 325 mm pour bacs GN1/6 et GN1/9	S90021	9 €

TABLE RÉFRIGÉRÉE INOX

LARGEUR 900 MM

Profondeur 700 - GN1/1 - 2 portes

- POSITIVE +2°C +8°C
- Évaporateur statique
- Enceinte ventilée



- ▶ Construction inox AISI 304 (sauf arrière)
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Dégivrage automatique
- ▶ Épaisseur d'isolation 35 mm

- Groupe logé
- Puissance 230 W
- Évaporateur placé à l'arrière
- Affichage digital
- Gaz réfrigérant : R134a *
- Dotation : 2 jeux de glissières et 2 grilles GN1/1
- Alimentation : 230/1/T



MT901

TABLE RÉFRIGÉRÉE - GN1/1

Référence	Désignation	Puiss. frig.	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
MT901	Table 2 portes	1/4 HP	257 litres	900 x 700 x 875 mm	72 kg	1 483 €

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE INOX

LARGEUR 900 MM

Profondeur 700 - GN1/1 - 2 portes

- POSITIVE +2°C +8°C
- Évaporateur statique
- Enceinte ventilée

- ▶ Construction inox AISI 304 (sauf arrière)
- ▶ Thermostat électronique
- ▶ Dégivrage automatique
- ▶ Épaisseur d'isolation 35 mm

- Groupe logé
- Évaporateur placé à l'arrière
- Affichage digital
- Gaz réfrigérant : R134a *
- Capacité : 2 bacs GN1/1 + 2 bacs GN1/4, prof. 150 mm (bacs non fournis, voir page 431)
- Livrée avec 4 barrettes de composition (2 de 530 mm et 2 de 325 mm)
- Dotation : 2 jeux de glissières et 2 grilles GN1/1
- Alimentation : 230/1/T



SLD90

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE - GN1/1

Référence	Désignation	Puiss. frig.	Volume net	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
SLD90	Saladette 2 portes	1/4 HP	257 litres	900 x 700 x 880 mm	70 kg	1 347 €

* autre gaz, nous consulter

CELLULE GN2/3

3 niveaux

- ▶ Construction inox AISI 304
- ▶ Cycles gérés par le temps ou par la sonde
- ▶ Dégivrage automatique
- ▶ Épaisseur d'isolation 58 mm



NOUVEAU!

MODÈLE GN2/3



AT323

- 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 cœur
- Gaz réfrigérant R404A-R507
- Poignée de porte ergonomique sur toute la hauteur
- Alimentation 230/1/T (câble électrique fourni)

CELLULE 3 NIVEAUX GN2/3

Réf.	Niveaux	Dim. (L x P x H)	Dim. chambre (L x P x H)	Poids net	Prix HT
N AT323	3	658 x 630 x 420 mm	340 x 363 x 270 mm	45 kg	2 455 €

Caractéristiques	AT323
Capacité de refroidissement +3°C en 90 mn	9 kg
Capacité de congélation -18°C / - 40°C en 240 mn	7 kg
Puissance frigorifique	450 W
Puissance électrique	520 W

Accessoire	Référence	Prix HT
Grille GN2/3	GRGN23	57 €

CELLULES GN1/1 ET 600 X 400

3 / 5 / 10 niveaux



- ▶ Construction inox AISI 304
- ▶ Cycles gérés par le temps ou par la sonde
- ▶ Dégivrage automatique
- ▶ Double échelle GN1/1 et 600 x 400
- ▶ Épaisseur d'isolation 70 mm

- Acceptent des grilles GN1/1 et 600 x 400
- Passage automatique en mode conservation
- Angles internes arrondis
- Groupe tropicalisé +43°C
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Équipées d'origine sonde à cœur
- Réfrigération ventilée
- Groupe avec condensation à air
- Dégivrage automatique
- Porte équipée d'un cordon chauffant
- 4 cycles programmables
- Épaisseur d'isolation : 70 mm
- Espacement entre les grilles : 70 mm
- Gaz réfrigérant R404a*
- Pieds inox réglables en hauteur
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur
- Livrées sans grille
- Alarme sonore de fin de cycle
- Alimentation 230/1/T

* autre gaz, nous consulter



D5 + KIT ROULETTES KRWP

CELLULES GN1/1 ET 600 X 400

Réf.	Niveaux	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
D3	3	800 x 815 x 945 mm	105 kg	3 236 €
D5	5	800 x 815 x 1015 mm	125 kg	3 695 €
D10	10	800 x 815 x 1645 mm	190 kg	4 634 €

Caractéristiques	D3	D5	D10
Capacité de refroidissement +90°C +3°C en 90 mn	12 kg	18 kg	40 kg
Capacité de congélation +90°C -18°C en 240 mn	8 kg	14 kg	28 kg
Puissance frigorifique	1 HP	1 HP	1,5 HP
Puissance électrique	770 W	800 W	1300 W

Accessoire	Référence	Prix HT
Kit roulettes (à monter)	KRWP	102 €

MACHINES À GLAÇONS PLEINS

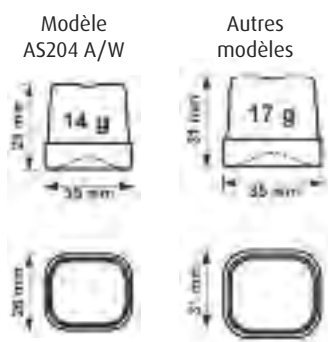
Système à aspersion

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

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



AS10060 A/W



Glaçon compact et cristallin
Se dissout lentement, rafraîchit longtemps
les boissons et s'adapte à tout type de verres
Machines idéales pour les bars, les restaurants,
les hôtels, les discothèques

Refroidissement par air ou par eau (recommandé pour les machines encastrées ou en cas de températures ambiantes élevées)
Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite (sauf modèles AS204 A/W : skinplate) - Sonde pour arrêt automatique de la production
Gaz R 404 A - Fournies avec une pelle à glaçons - Alimentation 230/1/T
Modèles avec réserve : réserve isolée, cuve ABS blanc, porte basculante, pieds inox réglables en hauteur 110-150 mm
(à partir de la AS3716 A/W)



MACHINES À GLAÇONS - SYSTÈME À ASPERSION - AVEC RÉSERVE

Réf.	Production /24 H*	Capacité réserve	Cond.	Conso. électrique**	Dim. sans pied (L x P x H)	Pieds	Poids net	Prix HT
AS204A	20 kg	4 kg	Air	0,32 kW	355 x 404 x 590 mm	fixes 5 mm	27 kg	1 141 €
AS204W	20 kg	4 kg	Eau	0,32 kW	355 x 404 x 590 mm	fixes 5 mm	27 kg	1 141 €
AS286A	28 kg	6 kg	Air	0,29 kW	387 x 465 x 607 mm	fixes 5 mm	39 kg	1 470 €
AS286W	28 kg	6 kg	Eau	0,29 kW	387 x 465 x 607 mm	fixes 5 mm	39 kg	1 470 €
AS3716A	37 kg	16 kg	Air	0,37 kW	497 x 592 x 687 mm	110-150 mm	48 kg	1 749 €
AS3716W	37 kg	16 kg	Eau	0,37 kW	497 x 592 x 687 mm	110-150 mm	48 kg	1 749 €
AS5325A	53 kg	25 kg	Air	0,50 kW	497 x 592 x 887 mm	110-150 mm	55 kg	2 043 €
AS5325W	53 kg	25 kg	Eau	0,50 kW	497 x 592 x 887 mm	110-150 mm	55 kg	2 043 €
AS6840A	68 kg	40 kg	Air	0,7 kW	735 x 603 x 907 mm	110-150 mm	67 kg	2 427 €
AS6840W	68 kg	40 kg	Eau	0,7 kW	735 x 603 x 907 mm	110-150 mm	67 kg	2 427 €
AS8840A	88 kg	40 kg	Air	0,8 kW	735 x 603 x 907 mm	110-150 mm	71 kg	2 608 €
AS8840W	88 kg	40 kg	Eau	0,8 kW	735 x 603 x 907 mm	110-150 mm	71 kg	2 608 €
AS10060A	100 kg	60 kg	Air	0,85 kW	735 x 603 x 1007 mm	110-150 mm	74 kg	2 744 €
AS10060W	100 kg	60 kg	Eau	0,85 kW	735 x 603 x 1007 mm	110-150 mm	74 kg	2 744 €
AS13065A	130 kg	65 kg	Air	1,05 kW	840 x 740 x 1075 mm	110-150 mm	113 kg	3 590 €
AS13065W	130 kg	65 kg	Eau	1,05 kW	840 x 740 x 1075 mm	110-150 mm	113 kg	3 590 €
AS15565A	155 kg	65 kg	Air	1,4 kW	840 x 740 x 1075 mm	110-150 mm	118 kg	3 711 €
AS15565W	155 kg	65 kg	Eau	1,4 kW	840 x 740 x 1075 mm	110-150 mm	118 kg	3 711 €

MACHINES À GLAÇONS - SYSTÈME À ASPERSION - SANS RÉSERVE

Réf.	Production /24 H*	Réserves correspondantes	Cond.	Conso. électrique**	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
AS155SRA	155 kg	RE240 - RE200 - RE350	Air	1,4 kW	862 x 555 x 720 mm	118 kg	3 741 €
AS155SRW	155 kg	RE240 - RE200 - RE350	Eau	1,4 kW	862 x 555 x 720 mm	118 kg	3 741 €
AS300SRA	300 kg	RE350	Air	2,6 kW	1250 x 580 x 848 mm	152 kg	6 270 €
AS300SRW	300 kg	RE350	Eau	2,6 kW	1250 x 580 x 848 mm	152 kg	6 270 €
AS300SRSP	300 kg	RE350	Split système	0,2 kW	990 x 585 x 850 mm	97 kg	4 775 €

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

** Consommation électrique donnée pour une T° ambiante +43°C

Réserve en option : voir page 190

MACHINES À GLAÇONS PLATS

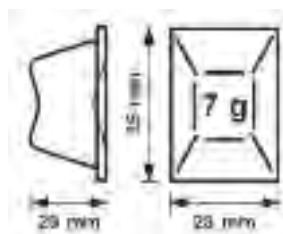
Système à évaporateur vertical

- AVEC RÉSERVE : CAPACITÉ DE 105 KG / 24 HEURES
- SANS RÉSERVE : CAPACITÉ DE 140 À 750 KG / 24 HEURES

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



EV10535 A/W



Ce glaçon en forme de pyramide pèse 7 grammes. Il se dissout rapidement et est donc idéal pour rafraîchir les boissons. Il préserve aussi l'effervescence des boissons gazeuses.

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

Refroidissement par air ou par eau (recommandé pour les machines encastrées ou en cas de températures ambiantes élevées)
Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite - Sonde pour arrêt automatique de la production - Gaz R404A
Fournies avec une pelle à glaçons - Alimentation 230/1/T, sauf EV750SRA, 400/3/N/T
Modèles avec réserve : réserve isolée, cuve ABS blanc, porte basculante, pieds inox réglables en hauteur 110-150 mm



MACHINES À GLAÇONS - SYSTÈME À ÉVAPORATEUR VERTICAL - AVEC RÉSERVE

Réf.	Production /24 H*	Capacité réserve	Cond.	Conso. électrique**	Dim. sans pied (L x P x H)	Pieds	Poids net	Prix HT
EV10535A	105 kg	35 kg	Air	0,85 kW	738 x 600 x 980 mm	110-150 mm	75 kg	2 744 €
EV10535W	105 kg	35 kg	Eau	0,85 kW	738 x 600 x 980 mm	110-150 mm	75 kg	2 744 €

MACHINES À GLAÇONS - SYSTÈME À ÉVAPORATEUR VERTICAL - SANS RÉSERVE

Réf.	Production /24 H*	Réserves correspondantes	Cond.	Conso. électrique**	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
EV140SRA	140 kg	RE240 - RE100 - RE200	Air	1,4 kW	540 x 544 x 747 mm	73 kg	3 305 €
EV140SRW	140 kg	RE240 - RE100 - RE200	Eau	1,4 kW	540 x 544 x 747 mm	73 kg	3 305 €
EV200SRA	200 kg	RE100 - RE200 RE350 - RE266CH	Air	1,6 kW	770 x 550 x 805 mm	90 kg	3 918 €
EV200SRW	200 kg	RE100 - RE200 RE350 - RE266CH	Eau	1,6 kW	770 x 550 x 805 mm	90 kg	3 918 €
EV400SRA	400 kg	RE240 - RE200 RE350 - RE266CH	Air	3 kW	770 x 550 x 805 mm	113 kg	5 273 €
EV400SRW	400 kg	RE240 - RE200 RE350 - RE266CH	Eau	3 kW	770 x 550 x 805 mm	113 kg	5 273 €
EV750SRA	750 kg	RE350	Air	4,3 kW	1250 x 645 x 950 mm	186 kg	11 143 €

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

** Consommation électrique donnée pour une T° ambiante +43°C

Réserve en option : voir page 190

MACHINES À GLACE SUPER GRAINS

Système à vis sans fin

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

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



SG8520 A/W

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



Calcul de la quantité de glace nécessaire pour un étal de glace super grains :

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

Refroidissement par air ou par eau (recommandé pour les machines encastrées ou en cas de températures ambiantes élevées)
Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite - Sonde pour arrêt automatique de la production
Evaporateur en inox avec isolation polyuréthane - Gaz R 404 A - Alimentation 230/1/T
Modèles avec réserve : réserve isolée, cuve ABS blanc, porte basculante, pieds inox réglables en hauteur 110-150 mm (sauf sur modèle SG5510 A/W)



MACHINES À GLACE SUPER GRAINS - AVEC RÉSERVE

Réf.	Production /24 H*	Capacité réserve	Cond.	Conso. électrique**	Dim. sans pied (L x P x H)	Pieds	Poids net	Prix HT
SG5510A	55 kg	10 kg	Air	0,42 kW	450 x 620 x 680 mm	fixes 5 mm	56 kg	3 163 €
SG5510W	55 kg	10 kg	Eau	0,42 kW	450 x 620 x 680 mm	fixes 5 mm	56 kg	3 163 €
SG8520A	85 kg	20 kg	Air	0,55 kW	500 x 660 x 690 mm	110-150 mm	59 kg	3 373 €
SG8520W	85 kg	20 kg	Eau	0,55 kW	500 x 660 x 690 mm	110-150 mm	59 kg	3 373 €
SG14040A	140 kg	40 kg	Air	0,65 kW	738 x 690 x 851,5 mm	110-150 mm	90 kg	3 768 €
SG14040W	140 kg	40 kg	Eau	0,65 kW	738 x 690 x 851,5 mm	110-150 mm	90 kg	3 768 €
SG14050A	140 kg	50 kg	Air	0,65 kW	738 x 690 x 1020 mm	110-150 mm	94 kg	3 903 €
SG14050W	140 kg	50 kg	Eau	0,65 kW	738 x 690 x 1020 mm	110-150 mm	94 kg	3 903 €

MACHINES À GLACE SUPER GRAINS - SANS RÉSERVE

Réf.	Production /24 H*	Réserves correspondantes	Cond.	Conso. électrique**	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
SG140SRA	140 kg	RE240 - RE100 RE200 - RE125CH	Air	0,65 kW	560 x 569 x 600 mm	63 kg	4 065 €
SG140SRW	140 kg	RE240 - RE100 RE200 - RE125CH	Eau	0,65 kW	560 x 569 x 600 mm	63 kg	4 065 €
SG240SRA	240 kg	RE240 - RE100 - RE200 RE125CH - RE350 - RE266CH	Air	1,05 kW	560 x 569 x 695 mm	83 kg	5 721 €
SG240SRW	240 kg	RE240 - RE100 - RE200 RE125CH - RE350 - RE266CH	Eau	1,05 kW	560 x 569 x 695 mm	83 kg	5 721 €
SG440SRA	440 kg	PE530 - T250 - T420 RB140 - T830 - RB280 1200DD - DRB110 DRB2500	Air	1,7 kW	560 x 569 x 695 mm	102 kg	6 564 €
SG440SRW	440 kg	PE530 - T250 - T420 RB140 - T830 - RB280 1200DD - DRB110 DRB2500	Eau	1,7 kW	560 x 569 x 695 mm	102 kg	6 564 €

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

** Consommation électrique donnée pour une T° ambiante +43°C

Réserve en option : voir page 190

MACHINES À GLACE PAILLETTES

Système à vis sans fin

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

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



PA9019 A/W

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



Calcul de la quantité de glace nécessaire pour un étal de glace paillettes :

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

Refroidissement par air ou par eau (recommandé pour les machines encastrées ou en cas de températures ambiantes élevées)
Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite - Sonde pour arrêt automatique de la production
Evaporateur en inox avec isolation polyuréthane - Gaz R 404 A - Alimentation 230/1/T, sauf PA1000SR A/W (400/3/N/T)
Modèles avec réserve : réserve isolée, cuve ABS blanc, porte basculante, pieds inox réglables en hauteur 110-150 mm
(sauf sur modèle PA6010 A/W)



MACHINES À GLACE PAILLETES - AVEC RÉSERVE

Réf.	Production /24 H*	Capacité réserve	Cond.	Conso. électrique**	Dim. sans pied (L x P x H)	Pieds	Poids net	Prix HT
PA6010A	60 kg	10 kg	Air	0,42 kW	450 x 620 x 680 mm	fixes 5 mm	56 kg	2 952 €
PA6010W	60 kg	10 kg	Eau	0,42 kW	450 x 620 x 680 mm	fixes 5 mm	56 kg	2 952 €
PA9019A	90 kg	19 kg	Air	0,55 kW	496 x 660 x 685 mm	110-150 mm	59 kg	3 118 €
PA9019W	90 kg	19 kg	Eau	0,55 kW	496 x 660 x 685 mm	110-150 mm	59 kg	3 118 €
PA9028A	90 kg	28 kg	Air	0,55 kW	496 x 660 x 795 mm	110-150 mm	63 kg	3 208 €
PA9028W	90 kg	28 kg	Eau	0,55 kW	496 x 660 x 795 mm	110-150 mm	63 kg	3 208 €
PA15038A	150 kg	38 kg	Air	0,65 kW	741 x 678 x 925 mm	110-150 mm	85 kg	3 617 €
PA15038W	150 kg	38 kg	Eau	0,65 kW	741 x 678 x 925 mm	110-150 mm	85 kg	3 617 €
PA15055A	150 kg	55 kg	Air	0,65 kW	741 x 678 x 1015 mm	110-150 mm	87 kg	3 767 €
PA15055W	150 kg	55 kg	Eau	0,65 kW	741 x 678 x 1015 mm	110-150 mm	87 kg	3 767 €

MACHINES À GLACE PAILLETES - SANS RÉSERVE

Réf.	Production /24 H*	Réserves correspondantes	Cond.	Conso. électrique**	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
PA160SRA	160 kg	RE240 - RE100 - RE200 RE125CH - RE350	Air	0,65 kW	560 x 569 x 600 mm	63 kg	3 734 €
PA160SRW	160 kg	RE240 - RE100 - RE200 RE125CH - RE350	Eau	0,65 kW	560 x 569 x 600 mm	63 kg	3 734 €
PA280SRA	280 kg	RE240 - RE100 - RE200 RE266CH - RE350 - RE125CH	Air	1,05 kW	560 x 569 x 695 mm	83 kg	4 999 €
PA280SRW	280 kg	RE240 - RE100 - RE200 RE266CH - RE350 - RE125CH	Eau	1,05 kW	560 x 569 x 695 mm	83 kg	4 999 €
PA510SRA	510 kg	RE240 - RE100 - RE200 RE125CH - RE266CH - RE350 RE550 - RE516CH - RE1216CH	Air	1,7 kW	560 x 569 x 695 mm	102 kg	5 933 €
PA510SRW	510 kg	RE240 - RE100 - RE200 RE125CH - RE266CH - RE350 RE550 - RE516CH - RE1216CH	Eau	1,7 kW	560 x 569 x 695 mm	102 kg	5 933 €
PA1000SRA	1000 kg	RE550 - RE516CH RE1216CH	Air	3,2 kW	934 x 684 x 700 mm	172 kg	12 344 €
PA1000SRW	1000 kg	RE550 - RE516CH RE1216CH	Eau	3,2 kW	934 x 684 x 700 mm	172 kg	12 344 €
PA510SRSP	510 kg	RE240 - RE100 - RE200 RE350 RE550 - RE125CH - RE266CH RE516CH - RE1216CH	split système	0,175 kW	560 x 569 x 695 mm	67 kg	4 817 €
PA1000SRSP	1000 kg	RE550 RE516CH - RE1216CH	split système	0,35 kW	765 x 600 x 695 mm	118 kg	9 338 €

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

** Consommation électrique donnée pour une T° ambiante +43°C

Réserve en option : voir page 190

MACHINES À ÉCAILLES PLATES

Système à couteau rotatif

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

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



EC250SR A/W

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

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



Calcul de la quantité de glace nécessaire pour un étal de glace écailles plates :

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

Refroidissement par air ou par eau (recommandé en cas de températures ambiantes élevées) - Carrosserie extérieure
en inox AISI 304 Scotch Brite - Sonde pour arrêt automatique de la production - Bacs de stockage en option de 200 kg
à plus d'1 tonne - Gaz R 404 A - Alimentation 400/3/N/T, sauf EC250SRA, EC250SRW, EC400SRA, EC400SRSP, EC620SRSP, EC900SRSP
et EC1500SRSP (230/1/T) - Existent en version groupe à distance



MACHINES À ÉCAILLES PLATES - SANS RÉSERVE

Réf.	Production /24 H*	Réserves correspondantes	Cond.	Conso. électrique**	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
EC250SRA	250 kg	RE200 - RE350	Air	1,7 kW	870 x 550 x 600 mm	100 kg	9 119 €
EC250SRW	250 kg	RE200 - RE350	Eau	1,7 kW	870 x 550 x 600 mm	100 kg	9 119 €
EC400SRA	400 kg	RE350 - RE550 RE266CH	Air	2,1 kW	900 x 588 x 705 mm	137 kg	10 010 €
EC400SRW	400 kg	RE350 - RE550 RE266CH	Eau	2,1 kW	900 x 588 x 705 mm	137 kg	10 010 €
EC620SRA	620 kg	RE350 - RE550 RE266CH - RE516CH	Air	3 kW	900 x 588 x 705 mm	151 kg	12 341 €
EC620SRW	620 kg	RE350 - RE550 RE266CH - RE516CH	Eau	3 kW	900 x 588 x 705 mm	151 kg	12 341 €
EC900SRA	900 kg	RE550 - RE516CH RE1216CH	Air	4,6 kW	1107 x 700 x 880 mm	241 kg	15 508 €
EC900SRW	900 kg	RE550 - RE516CH RE1216CH	Eau	4,6 kW	1107 x 700 x 880 mm	241 kg	15 508 €
EC1500SRA	1500 kg	RE550 - RE516CH RE1216CH	Air	6 kW	1107 x 700 x 970 mm	306 kg	24 984 €
EC1500SRW	1500 kg	RE550 - RE516CH RE1216CH	Eau	6 kW	1107 x 700 x 970 mm	306 kg	24 984 €
EC2200SRA	2200 kg	-----	Air	7 kW	1062 x 832 x 1423 mm	520 kg	32 949 €
EC400SRSP	400 kg	RE350 - RE550 RE266CH	split système	0,18 kW	495 x 588 x 705 mm	66 kg	7 071 €
EC620SRSP	620 kg	RE350 - RE550 - RE266CH RE516CH - DRD2500	split système	0,18 kW	495 x 588 x 705 mm	73 kg	8 695 €
EC900SRSP	900 kg	RE550 - RE516CH RE1216CH	split système	0,18 kW	604 x 700 x 880 mm	138 kg	10 837 €
EC1500SRSP	1500 kg	RE550 - RE516CH RE1216CH	split système	0,18 kW	604 x 700 x 970 mm	144 kg	15 557 €
EC2200SRSP	2200 kg	-----	split système	0,18 kW	736 x 832 x 1075 mm	300 kg	21 075 €

* Production donnée pour une T° ambiante de +21°C et une T° eau +15°C
 ** Consommation électrique donnée pour une T° ambiante +43°C
 (sauf EC1500SR et EC2200SR : +21°C°)

Réserve en option : voir page 190

RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES

Capacité de 100 kg à 1000 kg

RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES

Réf.	Capacité	Adaptables avec machines modèles	Dim. (L x P x H)	Prix HT
RE240	240 kg	AS155SR EV140SR - EV200SR - EV400SR PA160SR - PA280SR - PA510SR - PA510SRSP SG140SR - SG240SR - SG440SR	942 x 795 x 1053 mm hauteur de pieds réglables 110-150 mm	1 277 €
RE100	100 kg	EV140SR PA160SR - PA280SR - GM1200 - GM1200 SPLIT SG140SR - SG240SR - SG440SR	560 x 815 x 1000 mm hauteur de pieds réglables 110-150 mm	1 443 €
RE200	200 kg	AS155SR EV140SR - EV200SR - EV400SR PA160SR - PA280SR - PA510SR - PA510SRSP SG140SR - SG240SR - SG440SR EC250SR	870 x 790 x 1000 mm hauteur de pieds réglables 110-150 mm	1 743 €
RE350	350 kg	AS155SR - CM 650 - CM 650 SPLIT EV200SR - EV400SR - CV 1650 PA160SR - PA280SR - PA510SR - PA510SRSP SG140SR - SG240SR - SG440SR EC250SR - EC400SR - EC620SR EC400SRSP - EC620SRSP	1250 x 790 x 1000 mm hauteur de pieds réglables 110-150 mm	2 555 €
RE550	550 kg	PA510SR - PA510SRSP - PA1000SR - PA1000SRSP SG440SR EC400SR - EC620SR - EC900SR - EC1500SR EC400SRSP - EC620SRSP - EC900SRSP - EC1500SRSP	1110 x 1060 x 1915 mm	6 763 €
RE125CH	17 kg + 108 kg chariot	PA160SR - PA280SR - PA510SR - PA510SRSP SG140SR - SG240SR - SG440SR	795 x 1060 x 1284 mm	3 066 €
RE266CH	50 kg + 2 x 108 kg (2 x chariots)	EV200SR - EV400SR PA280SR - PA510SR - PA510SRSP SG240SR - SG440SR EC400SR - EC620SR EC400SRSP - EC620SRSP	1560 x 1060 x 1484 mm	6 463 €
RE516CH	300 kg + 2 x 108 kg (2 x chariots)	PA510SR - PA510SRSP - PA1000SR - PA1000SRSP SG440SR EC620SR - EC900SR - EC1500SR EC620SRSP - EC900SRSP - EC1500SRSP	1560 x 1330 x 1780 mm	11 122 €
RE1216CH	1000 kg + 2 x 108 kg (2 x chariots)	PA510SR - PA510SRSP - PA1000SR - PA1000SRSP SG440SR EC900SR - EC1500SR EC620SRSP - EC900SRSP - EC1500SRSP	1560 x 1330 x 2460 mm	14 729 €

RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES

Réf.	Glaçons pleins		Glace paillettes				Glace super grains			Glace écailles plates				
	AS155SR	AS300SR	PA160SR	PA280SR	PA510SR	PA1000SR	SG140SR	SG240SR	SG440SR	EC250SR	EC400SR	EC620SR	EC900SR	EC1500SR
RE240	•		•	•	•			•	•					
RE100			•	•	•		•	•	•					
RE200	•		•	•	•			•	•	•	•			
RE350	•	•		•	•			•	•	•	•	•		
RE550					•	•		•	•	•	•	•	•	•
RE125CH				•	•			•	•					
RE266CH				•	•					•	•			
RE516CH				•	•			•			•	•	•	
RE1216CH				•	•			•				•	•	



RE240



RE100



RE200



RE350



RE550



RE125CH



RE266CH



RE516CH



RE1216CH



CHARIOT

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

Intérieur inox - Portes pleines
• 2, 3 ou 4 portes - Groupe logé



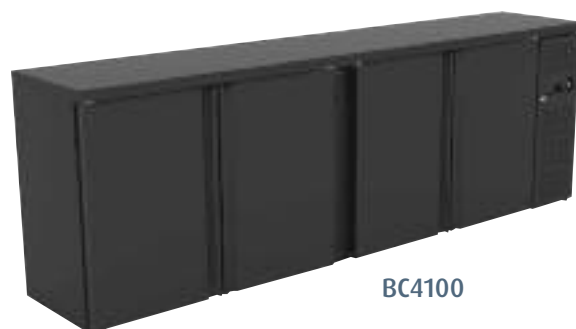
- ▶ Intérieur inox
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ Éclairage intérieur LED
- ▶ Ventilation frontale
- ▶ Évaporateur ventilé



BC2100



BC3100



BC4100



- 1 Extraction frontale de l'air chaud
- 2 Tableau de commande protégé
- 3 Compartiment technique avec fermeture à clef (blocage de l'accès aux paramètres de réglage de l'appareil)

Arrière-bars groupe logé - Température +0°C +10°C - Carrosserie Skinplate - Finition intérieure inox - Passage utile de porte : 720 mm de hauteur et 440 mm de largeur - Epaisseur d'isolation : 40 mm - Gaz réfrigérant : R134a* - Thermostat électronique - Affichage digital Régulation thermostatique - Dégivrage et évaporation des condensats automatiques - Dotation : 2 clayettes inox 430 x 395 mm par porte Prévu pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C - Hauteur du caisson : 840 mm - Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES PLEINES

Réf.	Désignation	Volume	Puissance	Dotation	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
BC2100	2 portes pleines	349 litres	280 W	4 clayettes	Dim. int. 1082 x 415 x 760 mm Dim. ext. 1462 x 513 x 860 mm	89 kg	1 830 €
BC3100	3 portes pleines	536 litres	280 W	6 clayettes	Dim. int. 1622 x 415 x 760 mm Dim. ext. 2002 x 513 x 860 mm	106 kg	2 203 €
BC4100	4 portes pleines	698 litres	440 W	8 clayettes	Dim. int. 2162 x 415 x 760 mm Dim. ext. 2542 x 513 x 860 mm	123 kg	2 506 €



ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

Intérieur inox - Portes vitrées

• 2, 3 ou 4 portes - Groupe logé

- ▶ Intérieur inox
- ▶ Fermeture à clef
- ▶ Éclairage intérieur LED
- ▶ Ventilation frontale
- ▶ Évaporateur ventilé



BC2100V



BC3100V



BC4100V



- 1 Extraction frontale de l'air chaud
- 2 Tableau de commande protégé
- 3 Compartiment technique avec fermeture à clef (blocage de l'accès aux paramètres de réglage de l'appareil)

Arrière-bars groupe logé - Température +0°C +10°C - Carrosserie Skinplate - Finition intérieure inox - Passage utile de porte : 720 mm de hauteur et 440 mm de largeur - Epaisseur d'isolation : 40 mm - Gaz réfrigérant : R134a* - Thermostat électronique - Affichage digital Régulation thermostatique - Dégivrage et évaporation des condensats automatiques - Dotation : 2 clayettes inox 430 x 395 mm par porte Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C - Hauteur du caisson : 840 mm - Alimentation : 230/1/T

* autre gaz, nous consulter

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES VITRÉES

Réf.	Désignation	Volume	Puissance	Dotation	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
BC2100V	2 portes vitrées	349 litres	280 W	4 clayettes	Dim. int. 1082 x 415 x 760 mm Dim. ext. 1462 x 513 x 860 mm	100 kg	2 039 €
BC3100V	3 portes vitrées	536 litres	280 W	6 clayettes	Dim. int. 1622 x 415 x 760 mm Dim. ext. 2002 x 513 x 860 mm	125 kg	2 518 €
BC4100V	4 portes vitrées	698 litres	440 W	8 clayettes	Dim. int. 2162 x 415 x 760 mm Dim. ext. 2542 x 513 x 860 mm	150 kg	2 917 €

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

Hauteur 1000 mm

- 2, 3, 4 et 5 portes - Groupe logé ou sans groupe équipé d'un détendeur

- ▶ Plan de travail avec dossier en standard
- ▶ Intérieur et plan de travail en acier inox AISI304
- ▶ Évaporateur traité
- ▶ Tiroir neutre au-dessus du groupe



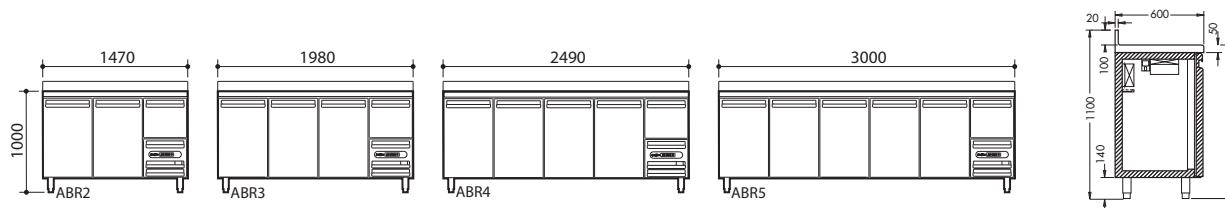
Côtés, portes et tiroirs en ABS thermoformé - Froid statique ou ventilé par commutateur - Dégivrage automatique par horloge, thermostat, thermomètre digital, R134A - Température +2/+8°C - Groupe frigorifique ambiance +43° C - Alimentation 230 V + T
Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints étanches facilement remplaçables - Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression - Intérieur doté de 3 niveaux de stockage - Coloris : marron foncé

Arrière-bars groupe logé

Groupe à air tropicalisé +43°C - Condenseur à air

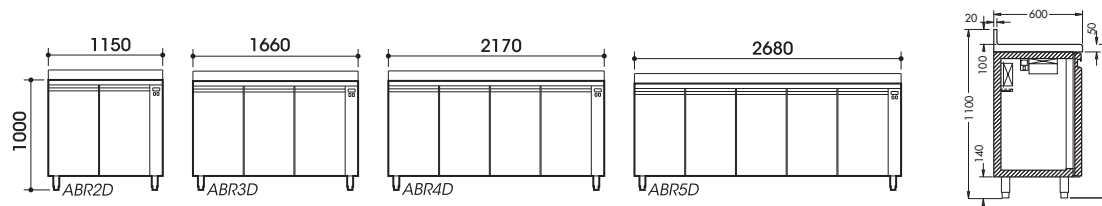
Tiroir neutre au dessus du groupe - Froid statique ou ventilé par commutateur

Dégivrage automatique par horloge - Thermostat - Thermomètre digital - Gaz R134A - Température + 2/+8°C.



Arrière-bars sans groupe

Meubles prédisposés avec un détendeur et horloge - Thermostat électronique - Affichage digital
Interrupteur- Froid ventilé



Dotation de base

- 2 clayettes époxy (400 x 480) par porte
- Livraison standard avec dossier arrière de 10 cm

Option sur commande au même prix :

- Dessus sans dossier (rajouter le suffixe C)
- Éclairage intérieur

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - HAUTEUR 1000 MM - GROUPE LOGÉ

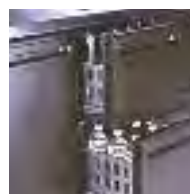
Réf.	Désignation	Volume	Puissance	Dotation	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
ABR2	2 portes	301 litres	1/5 CV	4 clayettes	Dim. 1470 x 600 x 1000 mm	155 kg	3 039 €
ABR3	3 portes	463 litres	1/5 CV	6 clayettes	Dim. 1980 x 600 x 1000 mm	193 kg	3 535 €
ABR4	4 portes	626 litres	1/4 CV	8 clayettes	Dim. 2490 x 600 x 1000 mm	231 kg	4 172 €
ABR5	5 portes	789 litres	3/8 CV	10 clayettes	Dim. 3000 x 600 x 1000 mm	269 kg	4 692 €

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - HAUTEUR 1000 MM - SANS GROUPE

Réf.	Désignation	Volume	Dotation	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
ABR2D	2 portes	301 litres	4 clayettes	Dim. 1150 x 600 x 1000 mm	145 kg	2 962 €
ABR3D	3 portes	463 litres	6 clayettes	Dim. 1660 x 600 x 1000 mm	180 kg	3 461 €
ABR4D	4 portes	626 litres	8 clayettes	Dim. 2170 x 600 x 1000 mm	218 kg	4 097 €
ABR5D	5 portes	789 litres	10 clayettes	Dim. 2680 x 600 x 1000 mm	256 kg	4 621 €

OPTIONS, GROUPES ET ACCESSOIRES

Option éclairage incorporé	Référence	Prix HT
pour meuble 2 portes	ABR2E	141 €
pour meuble 3 portes	ABR3E	284 €
pour meuble 4 portes	ABR4E	428 €
pour meuble 5 portes	ABR5E	569 €



Option 2 tiroirs



Option tiroir marc à café



Option bac avec égouttoir (au-dessus du groupe)

Option pour dessus	Référence	Prix HT
DESSUS GRANIT sans possibilité de dossier, en remplacement du dessus inox		
pour meuble 2 portes	ABR2DG	393 €
pour meuble 3 portes	ABR3DG	527 €
pour meuble 4 portes	ABR4DG	670 €
pour meuble 5 portes	ABR5DG	794 €

Option pour modèles groupe logé uniquement*	Référence	Prix HT
Tiroir à marc à café	ABRTM	113 €
BAC Ø 350 avec égouttoir (sans robinetterie)	ABRBAC	444 €
Groupe à gauche supplément	ABRGRG	101 €

* à préciser à la commande

MEUBLE SANS DESSUS	Référence	Prix HT
Moins value pour suppression du dessus inox		
pour meuble 2 portes	ABR2DS	-93 €
pour meuble 3 portes	ABR3DS	-119 €
pour meuble 4 portes	ABR4DS	-146 €
pour meuble 5 portes	ABR5DS	-171 €

Groupes à distance	Référence	Prix HT
Installation max. 10 mètres	GD10M	533 €
Installation max. 20 mètres	GD20M	834 €

Tiroirs et portes*	Référence	Prix HT
2 tiroirs à la place d'une porte (par défaut à côté du groupe) Hauteur utile 275 mm	ABRK2T	495 €
Porte vitrée à la place d'une porte	ABRPV	315 €

Clayettes et glissières	Référence	Prix HT
Clayette Epoxy 400 x 480	MR46501003	47 €
Grille de liaison 122 x 385	MR46501004	29 €
Paire de glissières	MR60601785	27 €

* à préciser à la commande

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE OU INOX

SÉRIE CLASSIC



- 2, 3 ou 4 portes
- Groupe logé ou sans groupe

- ▶ Groupe à gauche ou à droite (en option)
- ▶ Carrosserie Skinplate ou inox
- ▶ Profondeur 540 ou 700mm
- ▶ Groupe logé ou sans groupe
- ▶ Large palette d'options (tiroirs, plans de travail inox...)



- Température : +2°C +8°C
- Deux finitions : extérieur et intérieur skinplate ou extérieur et intérieur inox AISI 304 (sauf dos)
- Évaporateur central équipé de 2 ventilateurs pour une meilleure uniformité de la T°
- Prévus pour ambiance +32°C
- Éclairage LED
- 23 niveaux espacés de 12.5 mm, crémallières longueur 334 mm
- Hauteur sans pied : 820 mm
- Pieds réglables en hauteur (30 à 55 mm)
- Portes avec fermeture automatique et blocage de l'ouverture à 90°
- Joint de porte magnétique
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique sur modèles groupe logé (modèles sans groupe : prévoir vidange)
- Thermostat électronique
- Affichage digital de la température
- Gaz réfrigérant : R134a
- Alimentation : 230/1/T



Accès facile au compartiment technique

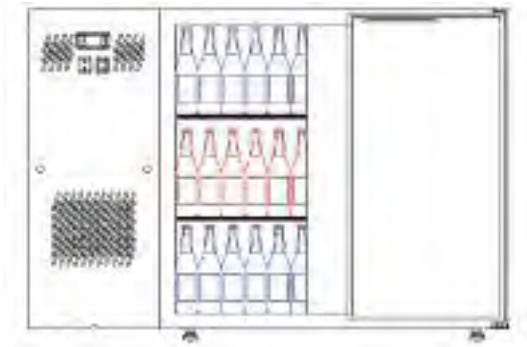
Dotation :

- Arrière-bars inox : 1 clayette inox par porte
- Arrière-bars skinplate : 1 clayette aluminium par porte



Option groupe logé à droite

Un volume adapté à vos besoins!



Modèles prof. 540
3 rangées de bouteilles de 240 mm par porte
Modèles prof. 700
Jusqu'à 1324 canettes de 33 cl. (modèle 4 portes larges)

De nombreuses options (voir pages 208 à 211)



Plan de travail



Kit 2 ou 3 tiroirs



Fermeture à clé



Roulettes ou pieds



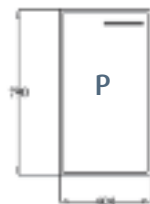
Tiroir marc à café
(sur modèles groupe logé)

Groupe logé

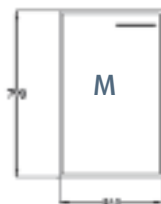


340

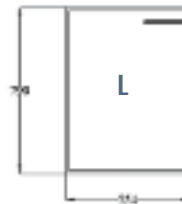
3 tailles de portes



petite
largeur 404 mm

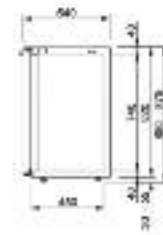


moyenne
largeur 461 mm

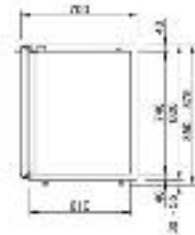


large
largeur 554 mm

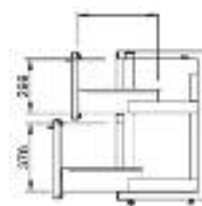
Profondeur 540 et 700



Prof. 540



Prof. 700



Option 2 ou 3 tiroirs
(voir pages 208 à 211)

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

SÉRIE CLASSIC

Portes pleines - Groupe logé



112964



112966



112968

PROFONDEUR 540 MM - SKINPLATE

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
112900	2 petites	404 mm	223 litres	1240 x 540 x 850/875 mm	85 kg	2 463 €
112964	2 moyennes	461 mm	260 litres	1350 x 540 x 850/875 mm	91 kg	2 575 €
112902	2 larges	554 mm	323 litres	1540 x 540 x 850/875 mm	95 kg	2 687 €
112904	3 petites	404 mm	390 litres	1740 x 540 x 850/875 mm	111 kg	2 958 €
112966	3 moyennes	461 mm	436 litres	1880 x 540 x 850/875 mm	117 kg	3 112 €
112906	3 larges	554 mm	523 litres	2140 x 540 x 850/875 mm	124 kg	3 249 €
112968	4 moyennes	461 mm	610 litres	2400 x 540 x 850/875 mm	133 kg	3 528 €
112910	4 larges	554 mm	722 litres	2740 x 540 x 850/875 mm	137 kg	3 806 €

Caractéristiques	112900	112964	112902	112904	112966	112906	112968	112910
Puissance	486 W	486 W	486 W	501 W	501 W	607 W	622 W	622 W
Puiss. frigo*	245 W	245 W	245 W	245 W	245 W	305 W	305 W	305 W

* Puissance frigorifique à -15°C

PROFONDEUR 700 MM - SKINPLATE

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
114001	2 moyennes	461 mm	380 litres	1350 x 700 x 850/875 mm	117 kg	3 090 €
114003	2 larges	554 mm	466 litres	1540 x 700 x 850/875 mm	122 kg	3 226 €
114005	3 moyennes	461 mm	617 litres	1880 x 700 x 850/875 mm	151 kg	3 736 €
114007	3 larges	554 mm	736 litres	2140 x 700 x 850/875 mm	160 kg	3 900 €
114009	4 moyennes	461 mm	814 litres	2400 x 700 x 850/875 mm	172 kg	4 235 €
114011	4 larges	554 mm	967 litres	2740 x 700 x 850/875 mm	177 kg	4 570 €

Caractéristiques	114001	114003	114005	114007	114009	114011
Puissance	486 W	592 W	607 W	607 W	710 W	710 W
Puiss. frigo*	245 W	310 W	310 W	310 W	403 W	403 W

* Puissance frigorifique à -15°C

Options et accessoires : voir pages 208 à 211

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

SÉRIE CLASSIC

Portes pleines - Sans groupe



112970



112972



112974

PROFONDEUR 540 MM - SKINPLATE

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
112912	2 petites	404 mm	223 litres	900 x 540 x 850/875 mm	53 kg	1 791 €
112970	2 moyennes	461 mm	260 litres	1010 x 540 x 850/875 mm	59 kg	1 856 €
112914	2 larges	554 mm	323 litres	1200 x 540 x 850/875 mm	63 kg	1 921 €
112916	3 petites	404 mm	390 litres	1400 x 540 x 850/875 mm	78 kg	2 258 €
112972	3 moyennes	461 mm	436 litres	1540 x 540 x 850/875 mm	84 kg	2 391 €
112918	3 larges	554 mm	523 litres	1800 x 540 x 850/875 mm	93 kg	2 526 €
112974	4 moyennes	461 mm	610 litres	2060 x 540 x 850/875 mm	102 kg	2 836 €
112922	4 larges	554 mm	722 litres	2400 x 540 x 850/875 mm	109 kg	3 145 €

PROFONDEUR 700 MM - SKINPLATE

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
114013	2 moyennes	461 mm	380 litres	1010 x 700 x 850/875 mm	117 kg	2 228 €
114015	2 larges	554 mm	466 litres	1200 x 700 x 850/875 mm	122 kg	2 307 €
114017	3 moyennes	461 mm	617 litres	1540 x 700 x 850/875 mm	151 kg	2 870 €
114019	3 larges	554 mm	736 litres	1800 x 700 x 850/875 mm	160 kg	3 032 €
114021	4 moyennes	461 mm	814 litres	2060 x 700 x 850/875 mm	172 kg	3 404 €
114023	4 larges	554 mm	967 litres	2400 x 700 x 850/875 mm	177 kg	3 776 €

Options et accessoires : voir pages 208 à 211

ARRIÈRE-BARS INOX

SÉRIE CLASSIC

Portes pleines - Groupe logé



112965



112967



112969

PROFONDEUR 540 MM - INOX

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
112901	2 petites	404 mm	223 litres	1240 x 540 x 850/875 mm	85 kg	3 136 €
112965	2 moyennes	461 mm	260 litres	1350 x 540 x 850/875 mm	91 kg	3 286 €
112903	2 larges	554 mm	323 litres	1540 x 540 x 850/875 mm	95 kg	3 430 €
112905	3 petites	404 mm	390 litres	1740 x 540 x 850/875 mm	111 kg	3 792 €
112967	3 moyennes	461 mm	436 litres	1880 x 540 x 850/875 mm	117 kg	3 982 €
112907	3 larges	554 mm	523 litres	2140 x 540 x 850/875 mm	124 kg	4 171 €
112969	4 moyennes	461 mm	610 litres	2400 x 540 x 850/875 mm	133 kg	4 534 €
112911	4 larges	554 mm	722 litres	2740 x 540 x 850/875 mm	137 kg	4 897 €

Caractéristiques	112901	112965	112903	112905	112967	112907	112969	112911
Puissance	486 W	486 W	486 W	501 W	501 W	607 W	622 W	622 W
Puiss. frigo*	245 W	245 W	245 W	245 W	245 W	305 W	305 W	305 W

* Puissance frigorifique à -15°C

PROFONDEUR 700 MM - INOX

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
114002	2 moyennes	461 mm	380 litres	1350 x 700 x 850/875 mm	117 kg	3 941 €
114004	2 larges	554 mm	466 litres	1540 x 700 x 850/875 mm	122 kg	4 117 €
114006	3 moyennes	461 mm	617 litres	1880 x 700 x 850/875 mm	151 kg	4 779 €
114008	3 larges	554 mm	736 litres	2140 x 700 x 850/875 mm	160 kg	5 007 €
114010	4 moyennes	461 mm	814 litres	2400 x 700 x 850/875 mm	172 kg	5 443 €
114012	4 larges	554 mm	967 litres	2740 x 700 x 850/875 mm	177 kg	5 879 €

Caractéristiques	114002	114004	114006	114008	114010	114012
Puissance	486 W	592 W	607 W	607 W	710 W	710 W
Puiss. frigo*	245 W	310 W	310 W	310 W	403 W	403 W

* Puissance frigorifique à -15°C

Options et accessoires : voir pages 208 à 211

ARRIÈRE-BARS INOX

SÉRIE CLASSIC

Portes pleines - Sans groupe



112971



112973



112975

PROFONDEUR 540 MM - INOX

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
112913	2 petites	404 mm	223 litres	900 x 540 x 850/875 mm	53 kg	2 314 €
112971	2 moyennes	461 mm	260 litres	1010 x 540 x 850/875 mm	59 kg	2 411 €
112915	2 larges	554 mm	323 litres	1200 x 540 x 850/875 mm	63 kg	2 506 €
112917	3 petites	404 mm	390 litres	1400 x 540 x 850/875 mm	78 kg	2 941 €
112973	3 moyennes	461 mm	436 litres	1540 x 540 x 850/875 mm	84 kg	3 118 €
112919	3 larges	554 mm	523 litres	1800 x 540 x 850/875 mm	93 kg	3 294 €
112975	4 moyennes	461 mm	610 litres	2060 x 540 x 850/875 mm	102 kg	3 689 €
112923	4 larges	554 mm	722 litres	2400 x 540 x 850/875 mm	109 kg	4 084 €

PROFONDEUR 700 MM - INOX

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
114014	2 moyennes	461 mm	380 litres	1010 x 700 x 850/875 mm	76 kg	2 894 €
114016	2 larges	554 mm	466 litres	1200 x 700 x 850/875 mm	81 kg	3 010 €
114018	3 moyennes	461 mm	617 litres	1540 x 700 x 850/875 mm	108 kg	3 741 €
114020	3 larges	554 mm	736 litres	1800 x 700 x 850/875 mm	120 kg	3 954 €
114022	4 moyennes	461 mm	814 litres	2060 x 700 x 850/875 mm	131 kg	4 428 €
114024	4 larges	554 mm	967 litres	2400 x 700 x 850/875 mm	141 kg	4 902 €

Options et accessoires : voir pages 208 à 211

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE OU INOX SÉRIE LEDS



- 2, 3 ou 4 portes vitrées
- Groupe logé ou sans groupe

- ▶ Éclairage LED blanc d'origine
 - durée de vie 6 fois supérieure à celle d'un néon traditionnel
 - consommation d'énergie limitée
 - production de chaleur quasi nulle « éclairage froid »
 - éclairage de haute qualité
- ▶ Éclairage LEDS colorés en option
- ▶ Vitrage tempéré garantissant une sécurité maximale (pas de risque de casse)
- ▶ Vitrage basse émission (filtre UV)
- ▶ Isolation maximale et parfaite conservation du froid



Option éclairage coloré

- Groupe à gauche ou à droite (en option)
- Carrosserie Skinplate ou inox
- Profondeur 540 ou 700 mm
- Groupe logé ou sans groupe
- Large palette d'options (tiroirs vitrés, plans de travail inox, version traversante, ...)
- Température : +2°C +8°C
- Deux finitions : extérieur et intérieur skinplate ou extérieur et intérieur inox AISI 304 (sauf dos)
- Évaporateur central équipé de 2 ventilateurs pour une meilleure uniformité de la T°
- Prévus pour ambiance +32°C
- 23 niveaux espacés de 12.5 mm, crémallières longueur 334 mm
- Hauteur sans pied : 820 mm
- Pieds réglables en hauteur (30 à 55 mm)
- Portes avec fermeture automatique et blocage de l'ouverture à 90°
- Joint de porte magnétique
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique sur modèles groupe logé (modèles sans groupe : prévoir vidange)
- Thermostat électronique avec affichage digital de la température
- Gaz réfrigérant : R134a
- Alimentation : 230/1/T

Dotation :

- Arrière-bars inox : 1 clayette inox par porte
- Arrière-bars skinplate : 1 clayette aluminium par porte



Accès facile au compartiment technique

➤ Éclairage LEDS colorés



Option éclairage LEDS colorés
(rappel : en standard, éclairage leds blanc)

ECLAIRAGE 1 COULEUR FIXE (au choix : bleu, rouge, vert, ambré)

Coloris	Référence	Prix HT
Eclairage rouge (Supplément par porte ou par tiroir)	119606	27 €
Eclairage vert (Supplément par porte ou par tiroir)	119607	27 €
Eclairage bleu (Supplément par porte ou par tiroir)	119608	27 €
Eclairage ambre (Supplément par porte ou par tiroir)	119609	27 €

ECLAIRAGE 8 COULEURS FIXES OU DÉFILANTES (SYSTÈME RGB)

Coloris	Référence	Prix HT
Eclairage RGB 8 coloris (Supplément par porte ou par tiroir)	119599	63 €
Kit télécommande + récepteur	119591	516 €

8 coloris : rouge, vert, bleu, orangé, jaune, violet, pourpre et blanc
A associer au kit télécommande/récepteur (réf. 119591), qui permet également de régler la tonalité de la couleur choisie, de faire défiler automatiquement tous les coloris, et de commander jusqu'à 6 appareils



Option tiroirs vitrés
(voir pages 208 à 211)

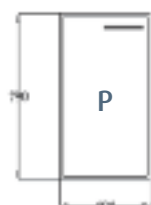


Groupe logé



340

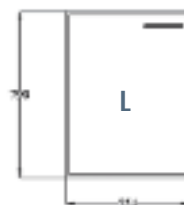
3 tailles de portes



petite
largeur 404 mm

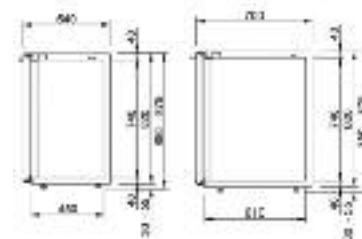


moyenne
largeur 461 mm



large
largeur 554 mm

Profondeur 540 et 700



Prof. 540

Prof. 700

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

SÉRIE LEDS

Portes vitrées - Groupe logé



Equipés en standard de LEDS blancs
Option LEDS colorés page 203



113402



113406



112968

PROFONDEUR 540 MM - SKINPLATE

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
113400	2 petites	404 mm	223 litres	1240 x 540 x 850/875 mm	91 kg	2 823 €
113402	2 moyennes	461 mm	260 litres	1350 x 540 x 850/875 mm	97 kg	2 946 €
113300	2 larges	554 mm	323 litres	1540 x 540 x 850/875 mm	101 kg	3 070 €
113404	3 petites	404 mm	390 litres	1740 x 540 x 850/875 mm	128 kg	3 467 €
113406	3 moyennes	461 mm	436 litres	1880 x 540 x 850/875 mm	126 kg	3 627 €
113304	3 larges	554 mm	523 litres	2140 x 540 x 850/875 mm	133 kg	3 791 €
113408	4 moyennes	461 mm	610 litres	2400 x 540 x 850/875 mm	141 kg	4 180 €
113302	4 larges	554 mm	722 litres	2740 x 540 x 850/875 mm	147 kg	4 507 €

Caractéristiques	113400	113402	113300	113404	113406	113304	113408	113302
Puissance	464 W	464 W	464 W	468 W	468 W	574 W	578 W	578 W
Puiss. frigo*	245 W	245 W	245 W	245 W	245 W	305 W	305 W	305 W

* Puissance frigorifique à -15°C

PROFONDEUR 700 MM - SKINPLATE

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
114143	2 moyennes	461 mm	380 litres	1350 x 700 x 850/875 mm	125 kg	3 141 €
113318	2 larges	554 mm	466 litres	1540 x 700 x 850/875 mm	130 kg	3 273 €
114144	3 moyennes	461 mm	617 litres	1880 x 700 x 850/875 mm	163 kg	3 870 €
113320	3 larges	554 mm	736 litres	2140 x 700 x 850/875 mm	172 kg	4 041 €
114145	4 moyennes	461 mm	814 litres	2400 x 700 x 850/875 mm	182 kg	4 458 €
114094	4 larges	554 mm	967 litres	2740 x 700 x 850/875 mm	190 kg	4 805 €

	125 kg	114143	113318	114144	113320	114145	114094
Puissance	464 W	570 W	574 W	574 W	666 W	666 W	
Puiss. frigo*	245 W	310 W	310 W	310 W	403 W	403 W	

* Puissance frigorifique à -15°C

Options et accessoires : voir pages 208 à 211

ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

SÉRIE LEDS

Portes vitrées - Sans groupe



Equipés en standard de LEDS blancs
Option LEDS colorés page 203



113412



113416



113418

PROFONDEUR 540 MM - SKINPLATE

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
113410	2 petites	404 mm	223 litres	900 x 540 x 850/875 mm	59 kg	2 125 €
113412	2 moyennes	461 mm	260 litres	1010 x 540 x 850/875 mm	65 kg	2 199 €
113306	2 larges	554 mm	323 litres	1200 x 540 x 850/875 mm	69 kg	2 272 €
113414	3 petites	404 mm	390 litres	1400 x 540 x 850/875 mm	87 kg	2 740 €
113416	3 moyennes	461 mm	436 litres	1540 x 540 x 850/875 mm	93 kg	2 888 €
113308	3 larges	554 mm	523 litres	1800 x 540 x 850/875 mm	102 kg	3 038 €
113418	4 moyennes	461 mm	610 litres	2060 x 540 x 850/875 mm	110 kg	3 461 €
113310	4 larges	554 mm	722 litres	2400 x 540 x 850/875 mm	115 kg	3 818 €

PROFONDEUR 700 MM - SKINPLATE

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
114140	2 moyennes	461 mm	380 litres	1010 x 700 x 850/875 mm	83 kg	2 344 €
113324	2 larges	554 mm	466 litres	1200 x 700 x 850/875 mm	89 kg	2 423 €
114141	3 moyennes	461 mm	617 litres	1540 x 700 x 850/875 mm	120 kg	3 081 €
113326	3 larges	554 mm	736 litres	1800 x 700 x 850/875 mm	130 kg	3 239 €
114142	4 moyennes	461 mm	814 litres	2060 x 700 x 850/875 mm	142 kg	3 691 €
113328	4 larges	554 mm	967 litres	2400 x 700 x 850/875 mm	148 kg	4 071 €

Options et accessoires : voir pages 208 à 211

ARRIÈRE-BARS INOX

SÉRIE LEDS

Portes vitrées - Groupe logé



Equipés en standard de LEDS blancs
Option LEDS colorés page 203



113403



113407



113409

PROFONDEUR 540 MM - INOX

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
113401	2 petites	404 mm	223 litres	1240 x 540 x 850/875 mm	91 kg	3 536 €
113403	2 moyennes	461 mm	260 litres	1350 x 540 x 850/875 mm	97 kg	3 695 €
113301	2 larges	554 mm	323 litres	1540 x 540 x 850/875 mm	101 kg	3 856 €
113405	3 petites	404 mm	390 litres	1740 x 540 x 850/875 mm	128 kg	4 358 €
113407	3 moyennes	461 mm	436 litres	1880 x 540 x 850/875 mm	126 kg	4 561 €
113305	3 larges	554 mm	523 litres	2140 x 540 x 850/875 mm	133 kg	4 768 €
113409	4 moyennes	461 mm	610 litres	2400 x 540 x 850/875 mm	141 kg	5 250 €
113303	4 larges	554 mm	722 litres	2740 x 540 x 850/875 mm	147 kg	5 668 €

Caractéristiques	113401	113403	113301	113405	113407	113305	113409	113303
Puissance	464 W	464 W	464 W	468 W	468 W	574 W	578 W	578 W
Puiss. frigo*	245 W	245 W	245 W	245 W	245 W	305 W	305 W	305 W

* Puissance frigorifique à -15°C

PROFONDEUR 700 MM - INOX

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
114126	2 moyennes	461 mm	380 litres	1350 x 700 x 850/875 mm	125 kg	3 941 €
113319	2 larges	554 mm	466 litres	1540 x 700 x 850/875 mm	130 kg	4 110 €
114150	3 moyennes	461 mm	617 litres	1880 x 700 x 850/875 mm	163 kg	4 866 €
113321	3 larges	554 mm	736 litres	2140 x 700 x 850/875 mm	172 kg	5 084 €
114151	4 moyennes	461 mm	814 litres	2400 x 700 x 850/875 mm	182 kg	5 600 €
113323	4 larges	554 mm	967 litres	2740 x 700 x 850/875 mm	190 kg	6 043 €

	125 kg	114143	113318	114144	113320	114145	114094
Puissance		464 W	570 W	574 W	574 W	666 W	666 W
Puiss. frigo*		245 W	310 W	310 W	310 W	403 W	403 W

* Puissance frigorifique à -15°C

Options et accessoires : voir pages 208 à 211

ARRIÈRE-BARS INOX

SÉRIE LEDS

Portes vitrées - Sans groupe



Equipés en standard de LEDS blancs
Option LEDS colorés page 203



113413



113417



113419

PROFONDEUR 540 MM - INOX

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
113411	2 petites	404 mm	223 litres	900 x 540 x 850/875 mm	59 kg	2 681 €
113413	2 moyennes	461 mm	260 litres	1010 x 540 x 850/875 mm	65 kg	2 787 €
113307	2 larges	554 mm	323 litres	1200 x 540 x 850/875 mm	69 kg	2 837 €
113415	3 petites	404 mm	390 litres	1400 x 540 x 850/875 mm	87 kg	3 470 €
113417	3 moyennes	461 mm	436 litres	1540 x 540 x 850/875 mm	93 kg	3 662 €
113309	3 larges	554 mm	523 litres	1800 x 540 x 850/875 mm	102 kg	3 856 €
113419	4 moyennes	461 mm	610 litres	2060 x 540 x 850/875 mm	110 kg	4 372 €
113311	4 larges	554 mm	722 litres	2400 x 540 x 850/875 mm	115 kg	4 822 €

PROFONDEUR 700 MM - INOX

Référence	Nombre portes	Largeur porte	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
114146	2 moyennes	461 mm	380 litres	1010 x 700 x 850/875 mm	83 kg	2 972 €
113325	2 larges	554 mm	466 litres	1200 x 700 x 850/875 mm	89 kg	3 086 €
114147	3 moyennes	461 mm	617 litres	1540 x 700 x 850/875 mm	120 kg	3 905 €
113327	3 larges	554 mm	736 litres	1800 x 700 x 850/875 mm	130 kg	4 111 €
114148	4 moyennes	461 mm	814 litres	2060 x 700 x 850/875 mm	142 kg	4 661 €
113329	4 larges	554 mm	967 litres	2400 x 700 x 850/875 mm	148 kg	5 139 €

Options et accessoires : voir pages 208 à 211

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Arrière-bars - Séries CLASSIC et LEDS



SUPPLÉMENTS POUR TIROIRS - SÉRIES CLASSIC ET LEDS		FINITION SKINPLATE		FINITION INOX	
Modèles avec PETITES portes pleines		Référence	Prix HT	Référence	Prix HT
arrière-bars 2 portes PROF 540	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141447	413 €	141448	515 €
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141449	609 €	141450	758 €
arrière-bars 3 portes PROF 540	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141455	413 €	141456	515 €
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141457	609 €	141458	758 €

SUPPLÉMENTS POUR TIROIRS - SÉRIES CLASSIC ET LEDS		FINITION SKINPLATE		FINITION INOX	
Modèles avec portes pleines MOYENNES		Référence	Prix HT	Référence	Prix HT
arrière-bars 2, 3 ou 4 portes PROF 540	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141439	430 €	141440	536 €
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141441	637 €	141442	792 €
arrière-bars 2, 3 ou 4 portes PROF 700	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141480	516 €	141481	644 €
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141482	763 €	141483	950 €

SUPPLÉMENTS POUR TIROIRS - SÉRIES CLASSIC ET LEDS		FINITION SKINPLATE		FINITION INOX	
Modèles avec portes pleines LARGES		Référence	Prix HT	Référence	Prix HT
arrière-bars 2, 3 ou 4 portes PROF 540	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141426	448 €	141427	558 €
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141428	663 €	141429	825 €
	Module complet tiroir + mitraille porte-bouteilles	141430	1 193 €	141431	1 393 €
arrière-bars 2, 3 ou 4 portes PROF 700	1 groupe de 2 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141471	544 €	141472	670 €
	1 groupe de 3 tiroirs (séparateurs acier inox inclus)	141473	796 €	141474	989 €



SUPPLÉMENTS POUR TIROIRS VITRÉS - SÉRIE LEDS		FINITION SKINPLATE		FINITION INOX	
Profondeur 540 *		Référence	Prix HT	Référence	Prix HT
Petite porte	Kit 2 tiroirs vitrés	141522	903 €	141521	927 €
Porte moyenne	Kit 2 tiroirs vitrés	141520	943 €	141519	968 €
Porte large	Kit 2 tiroirs vitrés	141501	981 €	141438	1 008 €
Petite porte	Kit 3 tiroirs vitrés	141530	1 116 €	141529	1 647 €
Porte moyenne	Kit 3 tiroirs vitrés	141532	1 384 €	141531	1 721 €
Porte large	Kit 3 tiroirs vitrés	141534	1 441 €	141533	1 792 €

SUPPLÉMENTS POUR TIROIRS VITRÉS - SÉRIE LEDS		FINITION SKINPLATE		FINITION INOX	
Profondeur 700 *		Référence	Prix HT	Référence	Prix HT
Porte moyenne	Kit 2 tiroirs vitrés	141524	1 161 €	141523	1 186 €
Porte large	Kit 2 tiroirs vitrés	141502	1 189 €	141479	1 209 €
Porte moyenne	Kit 3 tiroirs vitrés	141536	1 736 €	141535	2 156 €
Porte large	Kit 3 tiroirs vitrés	141538	1 808 €	141537	2 248 €

* Supplément pour remplacement d'une porte par un kit de tiroirs

Supplément pour profil de porte et poignée noir - Référence 119586 - Prix HT: 83,16 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES - SÉRIES CLASSIC ET LEDS	FINITION SKINPLATE		FINITION INOX	
Désignation	Référence	Prix HT	Référence	Prix HT
Fermeture à clef pour porte ou tiroir	340127	38 €	340127	38 €
Option groupe à droite (pour modèles groupe logé)	111630S	103 €	111630S	103 €
Grand pied - Hauteur 110 / 160 mm - Prix unitaire	119478	44 €	119478	44 €
Roulette pivotante avec frein - Hauteur 80 mm - Prix unitaire	119477	37 €	119477	37 €
Tiroir marc à café - (modèles groupe logé uniquement)	119862	484 €	119720	531 €
Tiroir neutre - (modèles groupe logé uniquement)	119717	430 €	119719	477 €



Fermeture à clé



Roulettes ou pieds



Mitraillette porte-bouteilles
(portes larges uniquement)



Tiroir marc à café



Tiroirs

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Arrière-bars - Séries CLASSIC et LEDS

FROID

JEUX DE CLAYETTES (FOURNIS AVEC CROCHETS DE FIXATION)			ALUMINIUM		INOX	
(aluminium pour finition Skinplate et inox pour finition inox)			Référence	Prix HT	Référence	Prix HT
arrière-bars PROF 540	Jeu de 2 clayettes	pour modèles 2 petites portes	119130	64 €	119136	82 €
	Jeu de 2 clayettes	pour modèles 2 portes moyennes	119164	64 €	119167	82 €
	Jeu de 2 clayettes	pour modèles 2 portes larges	119131	64 €	119137	82 €
	Jeu de 3 clayettes	pour modèles 3 petites portes	119132	96 €	119138	122 €
	Jeu de 3 clayettes	pour modèles 3 portes moyennes	119165	96 €	119168	122 €
	Jeu de 3 clayettes	pour modèles 3 portes larges	119133	96 €	119139	122 €
	Jeu de 4 clayettes	pour modèles 4 portes moyennes	119166	128 €	119169	164 €
arrière-bars PROF 700	Jeu de 4 clayettes	pour modèles 4 portes larges	119135	128 €	119141	164 €
	Jeu de 2 clayettes	pour modèles 2 portes moyennes	119174	77 €	119180	98 €
	Jeu de 2 clayettes	pour modèles 2 portes larges	119175	77 €	119181	98 €
	Jeu de 3 clayettes	pour modèles 3 portes moyennes	119176	115 €	119182	148 €
	Jeu de 3 clayettes	pour modèles 3 portes larges	119177	115 €	119183	148 €
	Jeu de 4 clayettes	pour modèles 4 portes moyennes	119178	154 €	119184	196 €
	Jeu de 4 clayettes	pour modèles 4 portes larges	119179	170 €	119185	196 €

OPTION PLAN DE TRAVAIL INOX - SANS DOSSERET

Arrière-bars groupe logé					Arrière-bars sans groupe				
Longueur	Prof 540		Prof 700		Longueur	Prof 540		Prof 700	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT		Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
2 petites portes 1240 mm	119430	366 €	-	-	2 petites portes 900 mm	119436	354 €	-	-
2 portes moyennes 1350 mm	119442	373 €	119461	447 €	2 portes moyennes 1010 mm	119458	357 €	119467	432 €
2 portes larges 1540 mm	119431	378 €	119462	454 €	2 portes larges 1200 mm	119437	360 €	119468	432 €
3 petites portes 1740 mm	119432	390 €	-	-	3 petites portes 1400 mm	119438	373 €	-	-
3 portes moyennes 1880 mm	119443	410 €	119463	492 €	3 portes moyennes 1540 mm	119459	394 €	119469	474 €
3 portes larges 2140 mm	119433	430 €	119464	516 €	3 portes larges 1800 mm	119439	417 €	119470	499 €
4 portes moyennes 2400 mm	119444	472 €	119465	566 €	4 portes moyennes 2060 mm	119460	441 €	119471	530 €
4 portes larges 2740 mm	119435	499 €	119466	600 €	4 portes larges 2400 mm	119441	453 €	119472	545 €

OPTION PLAN DE TRAVAIL INOX - AVEC DOSSERET

Arrière-bars groupe logé					Arrière-bars sans groupe				
Longueur	Prof 540		Prof 700		Longueur	Prof 540		Prof 700	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT		Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
2 petites portes 1240 mm	115517	681 €	-	-	2 petites portes 900 mm	115534	554 €	-	-
2 portes moyennes 1350 mm	115518	715 €	115525	827 €	2 portes moyennes 1010 mm	115535	584 €	115547	709 €
2 portes larges 1540 mm	115519	747 €	115526	871 €	2 portes larges 1200 mm	115606	633 €	115548	709 €
3 petites portes 1740 mm	115520	806 €	-	-	3 petites portes 1400 mm	115536	709 €	-	-
3 portes moyennes 1880 mm	115521	816 €	115527	927 €	3 portes moyennes 1540 mm	115543	747 €	115549	871 €
3 portes larges 2140 mm	115522	841 €	115528	977 €	3 portes larges 1800 mm	115544	775 €	115550	880 €
4 portes moyennes 2400 mm	115523	931 €	115529	1 079 €	4 portes moyennes 2060 mm	115545	799 €	115551	928 €
4 portes larges 2740 mm	115524	1016 €	115530	1 174 €	4 portes larges 2400 mm	115546	931 €	115552	1 079 €

OPTION PLAN DE TRAVAIL INOX - AVEC DOSSERET - ÉVIER 400 X 290 MM À GAUCHE

Arrière-bars groupe logé				
Longueur	Prof 540		Prof 700	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
2 petites portes 1240 mm	115471	995 €	-	-
2 portes moyennes 1350 mm	115472	1 059 €	115487	1 224 €
2 portes larges 1540 mm	115473	1 117 €	115488	1 288 €
3 petites portes 1740 mm	115474	1 195 €	-	-
3 portes moyennes 1880 mm	115475	1 225 €	115489	1 363 €
3 portes larges 2140 mm	115476	1 253 €	115490	1 438 €
4 portes moyennes 2400 mm	115477	1 393 €	115491	1 594 €
4 portes larges 2740 mm	115478	1 530 €	115492	1 748 €

OPTION PLAN DE TRAVAIL INOX - AVEC DOSSERET - ÉVIER 400 X 290 MM À DROITE

Arrière-bars groupe logé				
Longueur	Prof 540		Prof 700	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
2 petites portes 1240 mm	115479	995 €	-	-
2 portes moyennes 1350 mm	115480	1 059 €	115493	1 224 €
2 portes larges 1540 mm	115481	1 117 €	115494	1 288 €
3 petites portes 1740 mm	115482	1 195 €	-	-
3 portes moyennes 1880 mm	115483	1 225 €	115495	1 363 €
3 portes larges 2140 mm	115484	1 253 €	115496	1 438 €
4 portes moyennes 2400 mm	115485	1 393 €	115497	1 594 €
4 portes larges 2740 mm	115486	1 530 €	115498	1 748 €



Plan de travail inox sans dossier



Plan de travail inox avec dossier



Plan de travail inox avec évier à gauche
(évier toujours placé au-dessus du groupe)



Accessoire : kit mitigeur	Référence	Prix HT
Kit mitigeur pour évier placé à gauche	289012	236 €
Kit mitigeur pour évier placé à droite	289013	236 €

Eviers percés en usine uniquement si commandés avec un kit.

CONGÉLATEURS BAHUTS

Couvercle plein ou vitré

- ▶ Condenseur ventilé
- ▶ Cuve aux angles arrondis
- ▶ Équipés de roulettes



SD328F

- Température de fonctionnement -18°C -24°C
- Fermeture à clef
- Froid statique et condenseur ventilé
- Gaz réfrigérant R134a *
- Carrosserie blanche
- Cuve aluminium à angles internes arrondis
- Couvercle plein abattant ou couvercle vitré coulissant
- Thermostat mécanique
- Dotation : 1 panier, sauf modèle BD598F : 2 paniers
- Dégivrage manuel
- Alimentation 230/1/T

* autre gaz, nous consulter



BD312F

COUVERCLE PLEIN RABATTANT

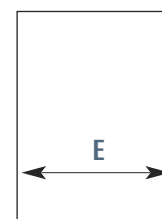
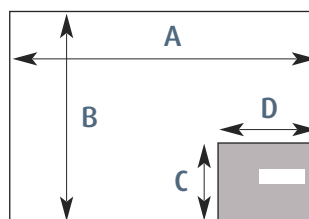
Réf.	Volume	Puiss. absorbée	Compresseur	Isolation	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
BD312F	312 litres	250 W	1/4 HP	70 mm	1216 x 710 x 855 mm	58 kg	657 €
BD466F	466 litres	250 W	1/4 HP	70 mm	1483 x 710 x 940 mm	66 kg	892 €
BD598F	598 litres	280 W	1/3 HP	70 mm	1603 x 726 x 1030 mm	85 kg	1 090 €

COUVERCLE VITRÉ COULISSANT

Réf.	Volume	Puiss. absorbée	Compresseur	Isolation	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
SD328F	328 litres	250 W	1/3 HP	60 mm	1199 x 665 x 875 mm	65 kg	831 €

Dimensions utiles de la cuve en mm

Modèle	A	B	C	D	E
BD312F	1062	665	260	426	469
BD466F	1342	666	250	220	492
BD598F	1462	773	265	285	524
SD328F	1075	610	300	300	541



FONTAINE RÉFRIGÉRÉE

30 litres/heure - Inox

- Robinet rince bouche
- Robinet col de cygne
- Option filtre triple action (sédiments, calcaire et chlore)



FRP35

- Destinée aux bureaux, ateliers, cantines, hôpitaux, écoles, etc...

Directement raccordée au réseau d'alimentation d'eau - Températures +8° +10°C - Évaporateur en cuivre conforme aux normes - Système à détente directe selon les normes françaises Équipée d'un robinet col-de-cygne pour remplir les verres et d'un robinet rince-bouche - Finition inox
Puissance 280 W - Gaz R 134 A sans CFC
Alimentation 230/1/T

FROID

FONTAINE RÉFRIGÉRÉE

Réf.	Débit	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
FRP35	30 litres/h	0,28 kW	400 x 415 x 1300 mm	35 kg	1 072 €

Accessoire	Référence	Prix HT
Filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore)	SB10019	158 €

REFROIDISSEURS À CARAFES

80 et 150 litres/heure

- 2 distributions indépendantes
- Équipés d'un filtre triple action (sédiments, calcaire et chlore)



FRP80

- Particulièrement adaptés aux cantines, restaurants en libre-service...

Directement raccordés au réseau d'alimentation d'eau Températures +8° +10°C Equipés d'origine d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore) 2 boutons-poussoir - Finition tout inox
Gaz R 134 A sans CFC
Alimentation 230/1/T

REFROIDISSEURS À CARAFES

Réf.	Débit	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
FRP80	80 litres/h	0,75 kW	400 x 415 x 1420 mm	67 kg	1 904 €
FRP150	150 litres/h	1,25 kW	400 x 415 x 1420 mm	88 kg	2 295 €

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

Central - 4 et 6 bacs GN1/1

- ▶ Design contemporain exclusif
- ▶ Tablettes granit
- ▶ Étagère inférieure pour dépose des assiettes
- ▶ Éclairage
- ▶ Livrés sur roulettes



BR4GN



BR6GN

- Température 0°C +10°C
- Réfrigération statique
- Coloris noyer
- Tablettes en granit coloris Rosa Porino
- Thermostat électronique
- Cuve inox AISI 304
- Gaz réfrigérant R134a
- Capacité 4 ou 6 bacs GN1/1
profondeur 150 mm (bacs non fournis)

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS CENTRAL

Réf.	Capacité	Température	Puissance	Alimentation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
BR4GN	4 bacs GN1/1	0°C +10°C	507 W	230/1/T	1555 x 900 x 1370 mm	143 kg	2 471 €
BR6GN	6 bacs GN1/1	0°C +10°C	507 W	230/1/T	2200 x 900 x 1370 mm	195 kg	3 184 €

BUFFET CHAUD

Central - 4 bacs GN1/1

- ▶ Buffet bain-marie
- ▶ Tablettes granit
- ▶ Étagère inférieure pour dépose des assiettes
- ▶ Éclairage
- ▶ Livrés sur roulettes



BBM4GN

Coloris noyer - Capacité 4 bacs GN1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis)
Résistances placées sous la cuve - Tablettes en granit coloris Rosa Porino
Robinet de vidange de cuve - Thermostat +30°C +90°C - Cuve inox AISI 304

BUFFET CHAUD CENTRAL

Réf.	Capacité	Température	Puissance	Alimentation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
BBM4GN	4 bacs GN1/1	+30°C +90°C	2 x 1,5 kW	230/1/T	1550 x 900 x 1370 mm	170 kg	2 387 €

BUFFETS MIXTES CHAUDS / RÉFRIGÉRÉS

Central - 2 x 2 ou 2 x 3 bacs GN1/1

- ▶ Buffets 2 en 1 : chauds et réfrigérés
- ▶ Tablettes granit
- ▶ Etagère inférieure pour dépose des assiettes
- ▶ Éclairage
- ▶ Livrés sur roulettes



BMIX22GN

Coloris noyer - 1 partie bain-marie (résistances placées sous la cuve, thermostat +30°C +90°C) + 1 partie réfrigérée (0°C +10°C, réfrigération statique, R134a) - Tablettes en granit coloris Rosa Porino
Capacité 2 x 2 ou 2 x 3 bacs GN1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis)
Cuve inox AISI 304

BUFFETS MIXTES CENTRAL

Réf.	Capacité	Température	Puissance	Alimentation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
BMIX22GN	2 x 2 bacs GN1/1	0°C +10°C / +30°C +90°C	507 W / 1,5 kW	230/1/T	1555 x 900 x 1370 mm	140 kg	2 962 €
BMIX23GN	2 x 3 bacs GN1/1	0°C +10°C / +30°C +90°C	507 W / 1,5 kW	230/1/T	2200 x 900 x 1370 mm	170 kg	3 989 €

BUFFET RÉFRIGÉRÉ

Mural - 4 bacs GN1/1

- ▶ Équipé d'un miroir
- ▶ Tablettes granit
- ▶ Étagère inférieure pour dépose des assiettes
- ▶ Éclairage
- ▶ Livrés sur roulettes



BRM4GN

- Température 0°C +10°C
- Coloris noyer
- Réfrigération statique
- Tablette en granit coloris Rosa Porino
- Thermostat électronique
- Cuve inox AISI 304
- Gaz réfrigérant R134a
- Capacité 4 bacs GN1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis)

BUFFET RÉFRIGÉRÉ MURAL

Réf.	Capacité	Température	Puissance	Alimentation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
BRM4GN	4 bacs GN1/1	0°C +10°C	507 W	230/1/T	1550 x 900 x 1370 mm	170 kg	2 965 €

BUFFET RÉFRIGÉRÉ

Central - Carré - 4 bacs GN1/1

- Capot relevable électriquement
- Tablettes granit
- Étagère inférieure pour dépose des assiettes
- Étagère intermédiaire pour les assaisonnements
- Éclairage
- Livrés sur roulettes

- Température 0°C +10°C
- Coloris noyer
- Réfrigération statique
- Tablettes en granit coloris noir
- Thermostat électronique
- Cuve inox AISI 304
- Gaz réfrigérant R134a
- Capacité 4 bacs GN1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis)



BRC4GN



BUFFET RÉFRIGÉRÉ CENTRAL CARRÉ - 4 BACS GN1/1

Réf.	Capacité	Température	Puissance	Alimentation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
BRC4GN	4 bacs GN1/1	0°C +10°C	677 W	230/1/T	1200 x 1200 x 1350 mm Capot fermé 1200 x 1200 x 1700 mm Capot ouvert	240 kg	5 401 €

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

Central - Rond

- ▣ Capot relevable électriquement
- ▣ Froid ventilé
- ▣ 2 versions : bacs plastiques ou plaques inox perforées
- ▣ Modèle ISOLALED : éclairage coloré de la partie supérieure
- ▣ Éclairage LED
- ▣ Livrés sur roulettes

- Partie supérieure coloris blanc et soubassement acier gris
- Console vitrée électrique (fermeture totale de la zone d'exposition)
- T° de fonctionnement : +3°C +10°C (vitrine fermée)
- Affichage digital de la température
- Gaz réfrigérant R452a
- Dégivrage automatique
- Option : tablettes de dressage chromées largeur 190 mm
- Prévu pour température ambiante +30°C
- Alimentation : 230/1/T

▣ 2 versions :



10 bacs plastique blancs prof. 80 mm



4 plaques inox perforées



ISOLAP
Fermeture de la zone d'exposition



ISOLAP avec option tablettes

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

Central - Rond



► **Modèle ISOLALED**

- équipé d'un système RGB
- éclairage coloré de la partie supérieure
- changement automatique des couleurs

BUFFETS ISOLA - TEMPÉRATURE +3°C +10°C

Réf.	Désignation	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
ISOLAB	Buffet ISOLA équipé de 10 bacs plastique blancs prof 80 mm	619 W	ø 1280 sans tablette x 1680 mm	104 kg	5 142 €
ISOLAP	Buffet ISOLA équipé de 4 plaques inox perforées	619 W	ø 1280 sans tablette x 1680 mm	104 kg	5 142 €

BUFFETS ISOLALED - TEMPÉRATURE +3°C +10°C

Réf.	Désignation	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
ISOLALED	Buffet ISOLALED équipé de 10 bacs plastique blancs prof 80 mm	736 W	ø 1280 sans tablette x 1680 mm	104 kg	6 341 €
ISOLALEDP	Buffet ISOLALED équipé de 4 plaques inox perforées	736 W	ø 1280 sans tablette x 1680 mm	104 kg	6 341 €

Option	Référence	Prix HT
Kit 4 tablettes (tour complet du buffet) largeur 170 mm Largeur buffet avec tablettes : ø 1450 mm	SC81C	482 €



Option : tablettes

BUFFET RÉFRIGÉRÉ

Central - Carré - 8 bacs GN1/1

- ▶ Capot relevable électriquement
- ▶ Tablettes en bois
- ▶ Étagère inférieure pour dépose des assiettes
- ▶ Étagère intermédiaire pour les assaisonnements
- ▶ Éclairage LED
- ▶ Livré sur roulettes



- Finition bois noyer clair
- Console plexiglass électrique (fermeture totale de la zone d'exposition)
- Température de fonctionnement : +3°C +10°C (vitrine fermée)
- Affichage digital de la température
- Gaz réfrigérant R452a
- Réfrigération statique
- Cuve prévue pour 8 bacs GN1/1 prof. 150 mm (bacs non fournis)
- Tablettes de dressage largeur 170 mm
- Prévu pour température ambiante +30°C
- Option : cuve inox hauteur 100 mm

CUPOLA

BUFFET RÉFRIGÉRÉ CENTRAL CARRÉ - 8 BACS GN1/1

Réf.	Capacité	Température	Puissance	Alimentation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
CUPOLA	8 bacs GN1/1	+3°C +10°C	610 W	230/1/T	1550 x 1550 x 1700 mm sans tablettes	178 kg	6 461 €
					1720 x 1720 x 1700 mm avec tablettes		

Accessoire	Référence	Prix HT
Cuve inox haut 100 mm pour buffet réfrigéré CUPOLA (Capacité 4) - Dimensions : 625 x 505 x 100 mm	CUVINOX1	211 € unitaire



▶ Vitrines réfrigérées
4 faces vitrées

4 FACES VITRÉES

230, 400, 540,
600 et 800 litres

- ▶ Éclairage LED sur les 4 montants
- ▶ Positives ou négatives
- ▶ Livrables dans tous coloris RAL en option
- ▶ Ouverture de porte réversible
- ▶ Livrées sur roulettes

- Montants coloris : aluminium
- Livrées d'origine sur roulettes
- Ouverture de porte réversible (sur commande en usine, sans supplément)
- Thermostat électronique et affichage digital
- Gaz réfrigérant R452a
- Alimentation 230/1/T
- Au dessus de 800 mètres d'altitude, vitrages spéciaux, nous consulter



ERGELED



230FLED



400FLED



540FLED



800FLED

4 FACES VITRÉES

230, 400 et 540 litres

VITRINES 230 LITRES - 4 FACES - 1 PORTE

Référence	Température		Froid	Version	Prix HT
230FLED	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Fixe / Grilles chromées	3 006 €
230GLED	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Tournante / Plateaux verres	3 103 €
230BTLED	Négative	-5°C -20°C	Statique	Fixe / Grilles évaporatrices	3 199 €



230FLED

Caractéristiques	230FLED	230GLED	230BTLED
Volume	230 litres	230 litres	230 litres
Dotation	3 grilles chromées 490 x 540 mm	3 plateaux verre ø 500 mm	2 grilles évaporatrices 490 x 540 mm
Dim. (L x P x H)	710 x 710 x 1280 mm	710 x 710 x 1280 mm	710 x 710 x 1280 mm

VITRINES 400 LITRES - 4 FACES - 1 PORTE

Référence	Température		Froid	Version	Prix HT
400FLED	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Fixe / Grilles chromées	3 232 €
400GLED	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Tournante / Plateaux verres	3 329 €
400BTLED	Négative	-5°C -20°C	Statique	Fixe / Grilles évaporatrices	3 505 €
PRA40FLED	Chocolat	+14°C +18°C	Ventilé	Fixe / Grilles chromées	3 217 €
PRA40GLED	Chocolat	+14°C +18°C	Ventilé	Tournante / plateaux verres	3 314 €



400FLED

Caractéristiques	400FLED	400GLED	400BTLED
Volume	400 litres	400 litres	400 litres
Dotation	5 grilles chromées 490 x 540 mm	5 plateaux verre ø 500 mm	4 grilles évaporatrices 490 x 540 mm
Dim. (L x P x H)	750 x 750 x 1840 mm	750 x 750 x 1840 mm	750 x 750 x 1840 mm

Caractéristiques	PRA40FLED	PRA40GLED
Volume	400 litres	400 litres
Dotation	5 grilles chromées 490 x 540 mm	5 plateaux verre ø 500 mm
Dim. (L x P x H)	750 x 750 x 1840 mm	750 x 750 x 1840 mm

VITRINES 540 LITRES - 4 FACES - 1 PORTE

Référence	Température		Froid	Version	Prix HT
540FLED	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Fixe / Grilles chromées	3 812 €
540BTLED	Négative	-5°C -20°C	Statique	Fixe / Grilles évaporatrices	4 391 €



540FLED

Caractéristiques	540FLED	540BTLED
Volume	540 litres	540 litres
Dotation	5 grilles chromées 735 x 490 mm	4 grilles évaporatrices 735 x 490 mm
Dim. (L x P x H)	900 x 700 x 1840 mm	900 x 700 x 1840 mm

4 FACES VITRÉES

600 et 800 litres

VITRINES 600 LITRES - 6 FACES - 1 PORTE (NÉGATIVE) OU 2 PORTES (POSITIVE)

Référence	Température		Froid	Version	Prix HT
ERGELED	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Tournante / Plateaux verres	4 391 €
ERGEBTLED	Négative	-5°C -20°C	Ventilé	Tournante / Plateaux verres	5 161 €



ERGELED

Caractéristiques	ERGELED	ERGEBTLED
Volume	600 litres	600 litres
Dotation	5 plateaux verre ø 740 mm	5 plateaux verre ø 740 mm
Dim. (L x P x H)	1010 x 900 x 1900 mm	1010 x 900 x 1900 mm

VITRINES 800 LITRES - 4 FACES - 2 PORTES

Référence	Température		Froid	Version	Prix HT
800FLED	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	Fixe / Grilles chromées	4 121 €
800GLED	Positive	+2°C +10°C	Ventilé	1/2 fixe + 1/2 tournante	4 218 €
800BTLED	Négative	-5°C -20°C	Statique	Fixe / Grilles évaporatrices	4 603 €



800FLED

Caractéristiques	800FLED	800GLED	800BTLED
Volume	800 litres	800 litres	800 litres
Dotation	10 grilles chromées 490 x 540 mm	5 grilles chromées 490 x 540 mm + 5 plateaux verre ø 500 mm	8 grilles évaporatrices 490 x 540 mm
Dim. (L x P x H)	1270 x 705 x 1840 mm	1270 x 705 x 1840 mm	1270 x 705 x 1840 mm

OPTION COULEUR

Finition couleur RAL



RAL 1018
Jaune D



RAL 3020
Rouge bis D



RAL 1405
Violet D



RAL 5019
Bleu D



RAL 6018
Vert bis D



RAL 9005
Noir D



RAL 9016
Blanc D

Option couleur	Référence	Prix HT
Sur commande et uniquement sur référence coloris RAL	OPCOULEUR	410 €

CAVES À VINS SÉRIE JC

71 - 103 et 161 bouteilles



JC188A2



JC270A2



JC380A

- ▶ Contrôle précis de la température
- ▶ Isolation haute qualité
- ▶ Double vitrage anti UV
- ▶ 1 ou 2 zones de température

- Filtre à charbon actif empêchant la formation d'odeurs dans la vitrine
- Gaz réfrigérant R600A
- Livrées avec étagères en bois
- Thermostat électronique et affichage digital
- Alimentation : 230/1/T

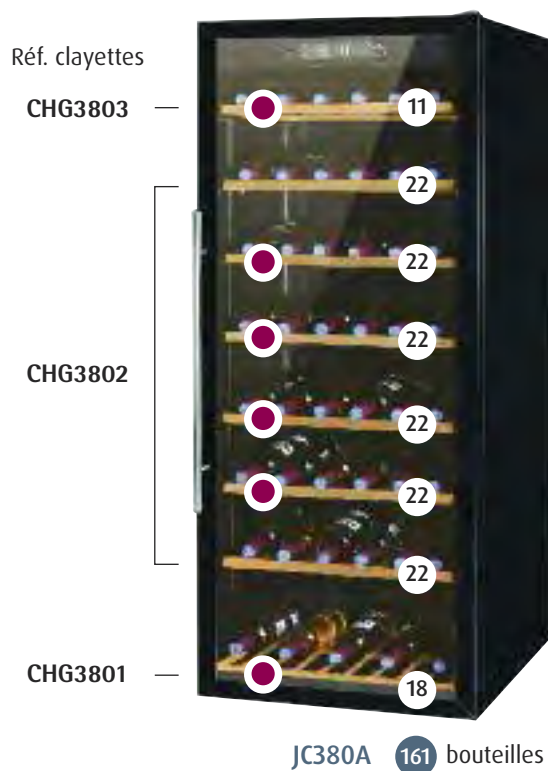
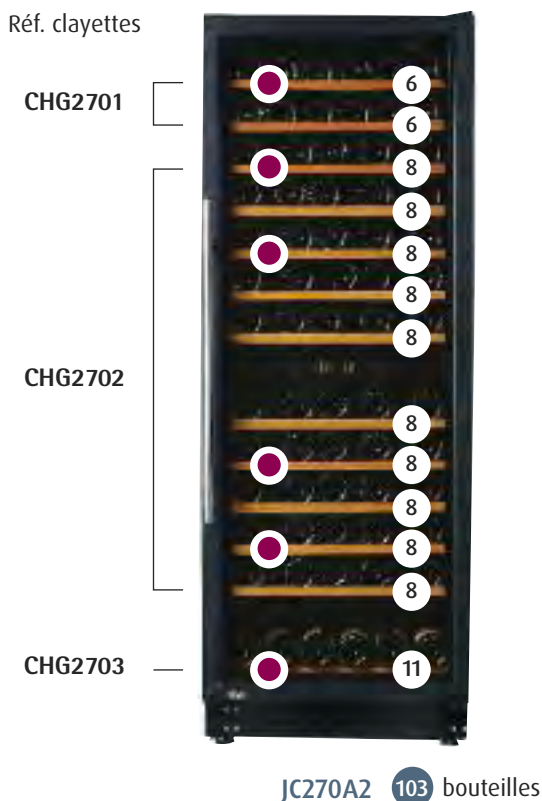
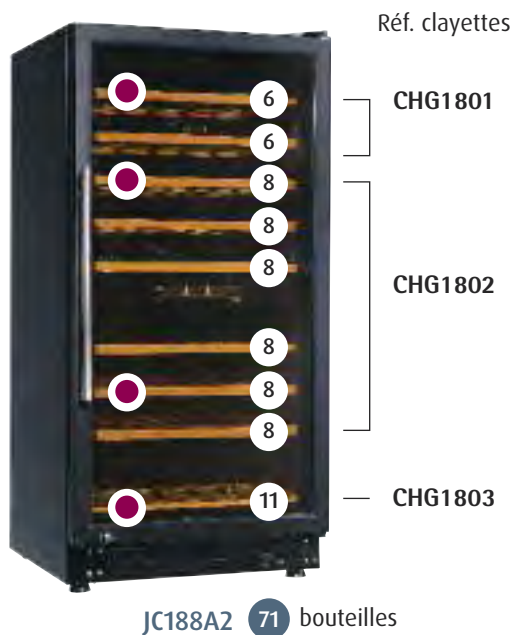
▶ **JC188A2 et JC270A2** : 2 zones de température
(bas : +5°C +12°C - haut : +12°C +22°C)

▶ **Modèle JC380A** : 1 plage de température (+5°C +22°C)

CAVES À VIN - SÉRIE JC

Référence	zone	Temp.	Volume	Capacité*	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids net	Prix HT
JC188A2	2	+5°C +12°C +12°C +22°C	188 litres	71	95 W	595 x 625 x 1225 mm	70 kg	978 €
JC270A2	2	+5°C +12°C +12°C +22°C	270 litres	103	92 W	595 x 625 x 1625 mm	88 kg	1 171 €
JC380A	1	+5°C +18°C	380 litres	161	104 W	600 x 790 x 1400 mm	79 kg	1 425 €

* Capacité max. pour bouteilles ø 75 mm



● Dotation d'origine en clayettes bois

⑥ Nombre de bouteilles max par clayette

Caractéristiques	JC188A2	JC270A2	JC380A
Clayettes bois : dotation d'origine	4 ●	6 ●	6 ●
Clayettes bois : capacité max	9	13	8

ACCESSOIRES : CLAYETTES SUPPLÉMENTAIRES

Pour cave à vins	Désignation	Référence	Prix HT
JC188A2	Clayette partie haute	CHG1801	45 €
	Clayette partie milieu	CHG1802	45 €
	Clayette partie basse	CHG1803	43 €
JC270A2	Clayette partie haute	CHG2701	45 €
	Clayette partie milieu	CHG2702	45 €
	Clayette partie basse	CHG2703	45 €
JC380A	Clayette partie milieu	CHG3802	44 €
	Clayette partie basse	CHG3801	45 €

VITRINES MODULABLES

Chaudes ou réfrigérées

- ▶ Idéales pour la vente ambulante
- ▶ Facilement transportables
- ▶ Démontables en 2 parties
- ▶ Bloc chaud ou froid amovible

Vitrine neutre VH1000

Idéale pour les points chauds, les traiteurs, les commerçants ambulants, les marchés, ...

- Équipée de 2 poignées molettes permettant d'associer facilement et rapidement un bloc chauffant (réf GVC) ou réfrigérant (réf GVF)
- Chargement et service faciles : 2 portes avant relevables, une porte arrière relevable et un bac inox de service amovible
- Grande surface de présentation : capacité 3 bacs x GN 1/1 + une étagère intermédiaire (975 x 305 mm)
- Interrupteur marche/arrêt
- Affichage de la température
- Éclairage
- Livrée sans bac

Bloc chauffant amovible - GVC

- Associée au bloc chauffant GVC, la vitrine VH1000 permet le maintien au chaud des plats préparés, des entrées, produits traiteurs, ou encore viennoiseries
- Température : +20 +95°C
- Système de convection par air pulsé

Bloc réfrigérant amovible - GVF

- Associée au bloc réfrigérant GVF, la vitrine VH1000 permet le maintien au froid des produits frais
- Température : +2 +10°C, Froid ventilé,
- Thermostat réglable, diffusion homogène du froid, évaporation des condensats



VH1000 + bloc réfrigérant GVF



VH1000 + bloc chauffant GVC



VH1000 + bloc chauffant GVC + table TS3

VITRINE D'EXPOSITION NEUTRE

Réf.	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
VH1000	110 litre	1000 x 600 x 475 mm	27 kg	1 110 €

TABLE MOBILE

Réf.	Volume	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
TS3	-	960 x 710 x 810 mm	11 kg	373 €

BLOCS POUR VITRINE VH1000

Réf.	Désignation	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
GVC	Bloc chauffant	2,4 kW	925 x 145 x 250 mm	16 kg	653 €
GVF	Bloc réfrigérant	0,5 kW	925 x 330 x 255 mm	33 kg	1 090 €



Bloc chauffant GVC



Bloc réfrigérant GVF

MACHINES À CHANTILLY

Commandes mécaniques

- Simplicité d'utilisation
- Idéales pour les coupes glacées

- Construction inox avec côtés tôle blanche
- Couvercle plastique transparent
- Réfrigération par compresseur
- Cuve Inox réfrigérée
- Bac plastique amovible pour un nettoyage facile et rapide
- Régulateur d'air garantissant une consistance idéale de la crème Chantilly
- Affichage digital de la température
- Système de réfrigération continu de la cuve jusqu'au bec de distribution : sécurité maximale en terme d'hygiène, pas de coulure de crème au niveau du bec
- Gaz réfrigérant R134a



PRIMA

MACHINES CHANTILLY PRIMA

Réf.	Production/h	Capacité bac	Puissance	Alimentation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PRIMA	100 litres	2 litres	0,3 kW	230/1/T	250 x 410 x 400 mm	26 kg	3 226 €
PRIMA5	100 litres	5 litres	0,4 kW	230/1/T	250 x 435 x 400 mm	30 kg	4 058 €

MACHINES À CHANTILLY

Commandes électroniques

- Commandes électroniques
- Possibilité de dosage automatique des portions

- Affichage digital de la température
- Dosage automatique des portions (en fonction du temps de distribution : 15 sec., 20 sec., ...)
- Réfrigération par compresseur
- Cuve Inox réfrigérée
- Bac inox amovible : nettoyage facile et rapide
- Régulateur d'air garantissant une consistance idéale de la crème Chantilly
- Système de réfrigération continu de la cuve jusqu'au bec de distribution : sécurité maximale en terme d'hygiène, pas de coulure de crème au niveau du bec
- Gaz réfrigérant R134a



BETA 5

MACHINES CHANTILLY BETA

Réf.	Production/h	Capacité bac	Puissance	Alimentation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
BETA2	100 litres	2 litres	0,3 kW	230/1/T	250 x 410 x 400 mm	28 kg	4 482 €
BETA5	100 litres	5 litres	0,4 kW	230/1/T	250 x 435 x 400 mm	30 kg	5 008 €

SORBETIÈRES

Extraction manuelle

- ▶ Véritables outils professionnels
- ▶ Conçues pour un usage intensif
- ▶ Durée de cycle réduite

- Fabrication des sorbets, des granités et de la crème glacée
- Gestion des cycles par le temps
- Destinées à recevoir la base de la crème glacée pasteurisée et refroidie (+2°C)
- Gaz réfrigérant : R404a
- Refroidissement à air
- Facilité d'installation et d'utilisation



GEL 5S
fourni sans support



POKER



GEL 10S

SÉRIE GEL À EXTRACTION MANUELLE

Réf.	Production / h	Durée du cycle	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
GEL5S	5 litres	15 à 20 mn	0,6 kW	410 x 460 x 320 mm	38 kg	4 755 €
POKER	10 litres	10 à 15 mn	1 kW	500 x 560 x 400 mm	60 kg	5 567 €
GEL10S	10 litres	10 à 20 mn	1 kW	390 x 460 x 850 mm	75 kg	6 435 €

Caractéristiques	GEL5S	POKER	GEL10S
Qté mix par cycle	1 litre	2 litres	2 litres
Refroidissement	Air	Air	Air
Alimentation	230/1/T	230/1/T	230/1/T



SORBETIÈRE

Extraction automatique

- Véritable outil professionnel
- Conçue pour un usage intensif
- Durée de cycle réduite
- Commandes électroniques

- Fabrication des sorbets, des granités et de la crème glacée
- Gestion des cycles par le temps
- Destinée à recevoir la base de la crème glacée pasteurisée et refroidie (+2°C)
- Gaz réfrigérant : R404a
- Refroidissement à air
- Facilité d'installation et d'utilisation

GEL 9
à commandes
électroniques
fourni sans support



SÉRIE GEL À EXTRACTION AUTOMATIQUE

Réf.	Production / h	Durée du cycle	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
GEL9	9 litres	10 à 20 mn	1,5 kW	410 x 510 x 590 mm	75 kg	9 142 €

Caractéristiques	GEL9
Qté mix par cycle	2 litres
Refroidissement	Air
Alimentation	230/1/T



MACHINES SOFT

Petits et moyens débits

- ▶ Idéales pour les petits et moyens débits
- ▶ Facilement et rapidement amortissables
- ▶ Ultra simples d'utilisation
- ▶ 2 compresseurs indépendants pour les cylindres et le compresseur

- 3 becs : 2 parfums + 1 panaché
- Carrosserie tout inox AISI 304
- Affichage digital
- Utilisation simplifiée
- Réglage de la dureté
- Alimentation des cylindres par gravité
- Gaz réfrigérant : R404a
- 2 compresseurs indépendants pour cuves et cylindres
- Démontage et nettoyage faciles
- Alimentation 230/1/T

▶ **Modèle SICM3040B :**

- Grand condenseur, très facile d'accès pour un entretien aisé
- Isolation phonique de tous les panneaux
- 2 ventilateurs pour une circulation optimale de l'air dans la machine



SICM3040B



SICM3025B

MACHINES SOFT - SÉRIE SICM - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ

Réf.	Production (80g/pc)	Capacité des cuves	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
SICM3025B	± 240 pc/H	7,5 litres	1,8 kW	550 × 850 × 850 mm	100 kg	5 495 €
SICM3040B	± 240 pc/H	7,5 litres	2 kW	550 × 730 × 1548 mm	113 kg	6 101 €

Caractéristiques	SICM3025B	SICM3040B
Durée du cycle	10 à 20 mn	10 à 15 mn
Refroidissement	Air	Air
Alimentation	230/1/T	230/1/T

MACHINES SOFT

Débits intensifs

- Débit intensif
- Idéales pour les spécialistes glaciers
- Produit ultra performant
- Disponible avec alimentation des cylindres par pompe
- 2 compresseurs indépendants pour les cylindres et le compresseur
- Temps de nettoyage réduit

- Commandes électroniques très simples d'utilisation avec affichage digital
- Production horaire : 15 à 36 litres par heure soit 200 à 480 cornets de 75 g
- Équipées de 2 compresseurs indépendants :
1 compresseur pour le refroidissement des cylindres (Gaz réfrigérant R404a)
+ 1 compresseur pour le refroidissement des cuves (Gaz réfrigérant R134a)
- Ce système garantit un respect total de la chaîne du froid depuis les cuves jusqu'au bec de distribution
- Mécanisme de distribution de la glace entièrement démontable : nettoyage facile et hygiène parfaite
- Contrôle électronique de l'onctuosité de la crème, de la temp. du mélange dans les cylindres et dans les cuves
- Machines livrées avec porte-cornets

► **Modèles SOFT320A et SOFT336A :**
alimentation par gravité - Construction tôle laquée

► **Modèles SOFT320P, SOFT336P et SOFT348P :**
alimentation par pompes rotatives de pressurisation indépendantes et réfrigérées
• Idéal pour les gros débits - Construction inox - SOFT348P équipée d'un compteur électronique de portion



SOFT336P
Machine
verticale

SOFT320A
Machine
à poser

MACHINES SOFT - SÉRIE SOFTGEL - 3 BECS - 3 PARFUMS - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ

Réf.	Désignation	Capacité cornets 75 g/ h	Prod. / h	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
SOFT320A	Machine à poser	200	15 litres	2,4 kW	500 x 550 x 720 mm	104 kg	15 537 €
SOFT336A	Machine verticale	360	27 litres	3,8 kW	500 x 550 x 1450 mm	160 kg	17 911 €

MACHINES SOFT - SÉRIE SOFTGEL - 3 BECS - 3 PARFUMS - ALIMENTATION PAR POMPE

Réf.	Désignation	Capacité cornets 75 g/ h	Prod. / h	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
SOFT320P	Machine à poser	200	15 litres	2,9 kW	550 x 600 x 820 mm	140 kg	20 429 €
SOFT336P	Machine verticale	360	27 litres	4 kW	600 x 700 x 1500 mm	200 kg	23 586 €
SOFT348P	Machine verticale	480	36 litres	5,3 kW	600 x 720 x 1500 mm	240 kg	30 672 €

Caractéristiques	SOFT320A	SOFT336A	SOFT320P	SOFT336P	SOFT348P	
Refroidissement	Air	Air	Air	Air	Air	
Alimentation	230/1/T	230/1/T	230/1/T ou 400/3/N/T *	400/3/N/T	400/3/N/T	* à préciser à la commande

Accessoire	Référence	Prix HT
Socle avec roulettes pour machines à poser	CRSOCLAR	1 046 €

- ▶ **Armoires réfrigérées MASTER 234**
Présentation 234 à 237
Armoires 350 litres GN1/1 - Ventilées
Positives, négatives et spéciales poissons 238
Armoires 500 litres - Ventilées
Positives et négatives 239
Armoires 600 litres - Ventilées
Positives et négatives 240
Armoires 1200 litres - Ventilées
Positives et négatives 241
Armoires 650 litres GN2/1 - Ventilées
Prof. 715 - Positives et négatives 242
Armoires 700 litres GN2/1 - Ventilées
Positives, négatives et spéciales poissons 243-244
Armoires 1400 litres GN2/1 - Ventilées
Positives et négatives 245-246
Armoires 700 et 1400 litres GN2/1 - Ventilées
Double température 247-248



- ▶ **Armoires réfrigérées CLIMA 249**
Armoire 650 litres - 600 x 400
Positive - Semi-ventilée 250
Armoire 900 litres - 600 x 800
Positive - Semi-ventilée 250
- ▶ **Armoires réfrigérées WIND 251**
Armoires 650 litres - 600 x 400
Positive et négative - Semi-ventilée 252
Armoires 900 litres - 600 x 800
Positive et négative - Semi-ventilée 252
- ▶ **Armoires à chariot 253**
Armoires à chariot - GN2/1 et 600 x 400
Positives - Ventilées 254-255-256
- ▶ **Options et accessoires 257**
Options pour armoires à chariot 257
Accessoires pour armoires réfrigérées 257
- ▶ **Tables réfrigérées MASTER 258**
Présentation 258-259
Configurations et réalisations spécifiques 260-261
Tables prof. 600 - Groupe logé
et sans groupe - Positives 262-263
Tables prof. 600 - Groupe logé
et sans groupe - Négatives 264-265

- Tables prof. 700 GN1/1 - Groupe logé
et sans groupe - Positives 266-267
Tables prof. 700 GN1/1 - Groupe logé
et sans groupe - Négatives 268-269
Tables prof. 800 - 600 x 400 - Groupe logé
et sans groupe - Positives 270-271
Tables prof. 800 - 600 x 400 - Groupe logé
et sans groupe - Négatives 272-273



- ▶ **Saladettes 274**
Saladettes GN1/1 - Groupe logé - Positives 274-275



- ▶ **Options et accessoires**
pour tables réfrigérées MASTER 276-277
- ▶ **Vitrines pour bacs GN1/3 et GN1/4 278**
Vitrines pour bacs GN1/3 279
Vitrines pour bacs GN1/4 279



- ▶ **Cellules de refroidissement
et congélation rapide 280-281**
Cellules mixtes 5 - 6 - 7 - 10 - 14 niveaux 282-283



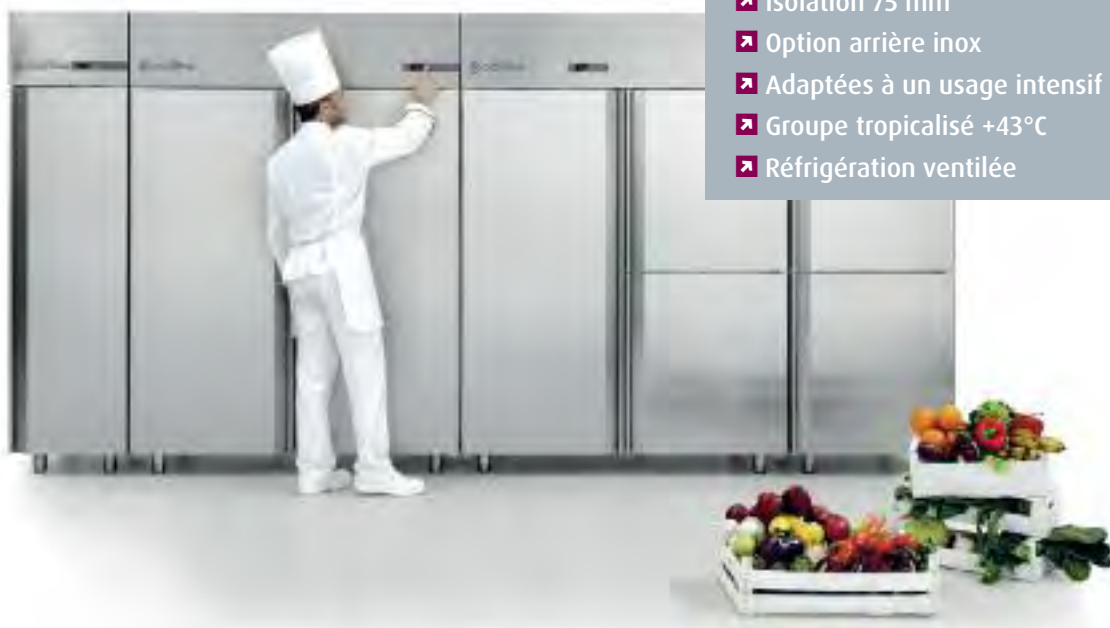
Bienvenue dans l'univers

froid
coldline

 **Furnotel**®

ARMOIRES 350 À 1400 LITRES

- GN1/1 ou GN2/1
- Positives, négatives
- Spéciales poissons, double température
- Porte pleine ou vitrée



- ▶ Construction monocoque
- ▶ Isolation 75 mm
- ▶ Option arrière inox
- ▶ Adaptées à un usage intensif
- ▶ Groupe tropicalisé +43°C
- ▶ Réfrigération ventilée

- Construction monocoque tout inox AISI304 18/10 (sauf arrière de l'armoire)
- Option arrière inox
- Angles intérieurs arrondis
- Isolation 75 mm sans CFC
- Porte avec fermeture à clef d'origine
- Eclairage intérieur
- Evaporateur traité anti corrosion
- Groupe frigorifique interchangeable facilement
- 17 niveaux espacés de 75 mm (pour les portillons : 7 niveaux)
- Pieds réglables acier inox
- Porte réversible (porte pleine : sans kit, porte vitrée : sur commande spéciale sans supplément)
- Blocage de l'ouverture de porte à 105°
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte
- Modèles vitrés : 2 néons longueur 1 200 mm
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur en acier inox AISI304
- Joints magnétiques démontables
- Crémallières verticales et jeux de glissières inox AISI304 amovibles
- Grilles galvanisées
- Dotation : 3 grilles et 3 jeux de glissières par porte
- Dégivrage automatique
- Evaporation automatique des condensats
- Thermostat électronique (alarme température mini / maxi, alarme porte ouverte, ...)
- Gaz réfrigérant : R452a, possibilité gaz R290a : nous consulter
- Alimentation 230/1/T





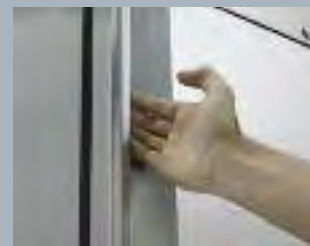
Portes à fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105°
Joint magnétique facilement remplaçable



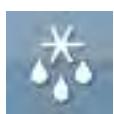
Réfrigération ventilée
Évaporateur protégé par couvercle acier inox



Eclairage et fermeture à clef de série



Structure monocoque
Large poignée ergonomique en inox



Dégivrage automatique - Système intelligent qui varie en fonction de la présence réelle de givre. Ne fonctionne que le temps minimal nécessaire et limite ainsi la consommation d'énergie.



Le système d'évaporation de la condensation ne s'active qu'en présence d'eau suite au dégivrage.



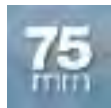
Unité de condensation tropicalisée - Fonctionnement garanti jusqu'à une température ambiante de +43°C.



L'arrêt des ventilateurs à l'ouverture de la porte réduit les changements de température et par conséquent le travail du compresseur.



Les compresseurs Aspera garantissent une réduction des consommations de 15% et du niveau acoustique de 5 dBA.



L'épaisseur d'isolation de 75 mm réduit la déperdition de chaleur, le travail du compresseur et donc la consommation d'énergie.

▶ Le plus du système ColdLine : une circulation de l'air optimale !



- Capacité de stockage maximale grâce à l'encombrement réduit en hauteur de l'évaporateur
- Condenseur et évaporateur de grandes dimensions : grande surface d'échange garantissant une baisse rapide de la température même en cas d'usage intensif
- Délais de dégivrage rapides permettant de limiter les variations de température
- Ventilateurs performants garantissant une excellente circulation de l'air dans l'armoire
- Flux d'air régulier et calibré garantissant une uniformité parfaite de la température sur toutes les grilles
- Absorption rapide de la température même en cas d'usage intensif et d'ouvertures fréquentes de la porte
- Refroidissement optimal du compresseur

- 1 Évaporateur
- 2 Compresseur
- 3 Condenseur



▶ Double système réfrigérant sur armoires 1200 et 1400 litres



▶ FAST SERVICE SYSTEM :

Système réfrigérant monobloc totalement extractible :

- 1) plus de flexibilité (possibilité de transformer votre armoire positive en armoire négative par un simple changement du système monobloc)
- 2) service après-vente facilité



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

350 à 1400 litres



350 litres GN1/1
et 500 litres

↗ Faible encombrement

pages 238 et 239



650 litres GN2/1

↗ Profondeur 715

page 242



600 et 1200 litres

↗ Profondeur 715

pages 240 et 241

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

350 à 1400 litres



700 et 1400 litres GN2/1

 Profondeur 815

pages 243 à 246



Armoires
double température



Armoires portes vitrées

pages 238, 239, 240, 241, 243 et 245



pages 247 et 248

ARMOIRES 350 LITRES GN1/1

Positives, négatives, poissons - Ventilées



✦ Faible encombrement



350 LITRES GN1/1 - -2°C +8°C - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A301M	Groupe logé	535 x 715 x 2085 mm	110 kg	2 806 €
A301MR	Sans groupe	535 x 715 x 2085 mm	100 kg	2 748 €
Caractéristiques		A301M	A301MR	
Puissance frigorifique		352 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée		435 W		
Dotation		3 grilles GN1/1 (530 x 325 mm) et 3 jeux de glissières		



350 LITRES GN1/1 - -2°C +8°C - 1 PORTE VITRÉE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A301MV	Groupe logé	535 x 715 x 2085 mm	130 kg	3 413 €
A301MRV	Sans groupe	535 x 715 x 2085 mm	120 kg	3 384 €
Caractéristiques		A301MV	A301MRV	
Puissance frigorifique		352 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée		435 W		
Dotation		3 grilles GN1/1 (530 x 325 mm) et 3 jeux de glissières		



350 LITRES GN1/1 - -18°C -22°C - 1 PORTE PLEINE *

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A301B	Groupe logé	535 x 715 x 2085 mm	110 kg	3 496 €
A301BR	Sans groupe	535 x 715 x 2085 mm	100 kg	3 111 €
Caractéristiques		A301B	A301BR	
Puissance frigorifique		782 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée		854 W		
Dotation		3 grilles GN1/1 (530 x 325 mm) et 3 jeux de glissières		

* Ambiance +32°C

SPÉCIALE
POISSONS



350 LITRES GN1/1 - -6°C +4°C - SPÉCIALE POISSONS - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A301P	Groupe logé	535 x 715 x 2085 mm	110 kg	3 268 €
A301PR	Sans groupe	535 x 715 x 2085 mm	100 kg	3 080 €
Caractéristiques		A301P	A301PR	
Puissance frigorifique		368 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée		328 W		
Dotation		6 bacs plastique GN1/1 (530 x 325 mm)		

Caractéristiques pages 234 et 235 - Options et accessoires page 257

ARMOIRES 500 LITRES

Positives, négatives - Ventilées



▶ Faible encombrement



500 LITRES - -2°C +8°C - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A501M	Groupe logé	630 x 715 x 2085 mm	110 kg	2 865 €
A501MR	Sans groupe	630 x 715 x 2085 mm	100 kg	2 810 €

Caractéristiques	A501M	A501MR
Puissance frigorifique	352 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	435 W	
Dotation	3 grilles 430 x 530 mm et 3 jeux de glissières	



500 LITRES - -2°C +8°C - 1 PORTE VITRÉE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A501MV	Groupe logé	630 x 715 x 2085 mm	130 kg	3 482 €
A501MRV	Sans groupe	630 x 715 x 2085 mm	120 kg	3 458 €

Caractéristiques	A501MV	A501MRV
Puissance frigorifique	352 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	435 W	
Dotation	3 grilles 430 x 530 mm et 3 jeux de glissières	



500 LITRES - -18°C -22°C - 1 PORTE PLEINE *

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A501B	Groupe logé	630 x 715 x 2085 mm	110 kg	3 496 €
A501BR	Sans groupe	630 x 715 x 2085 mm	100 kg	3 005 €

Caractéristiques	A501B	A501BR
Puissance frigorifique	782 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	854 W	
Dotation	3 grilles 430 x 530 mm et 3 jeux de glissières	

* Ambiance +32°C

Caractéristiques pages 234 et 235 - Options et accessoires page 257

ARMOIRES 600 LITRES

Positives, négatives - Ventilées



600 LITRES 530 X 530 - -2°C +8°C - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A601M	Groupe logé	740 x 715 x 2085 mm	120 kg	3 040 €
A601MR	Sans groupe	740 x 715 x 2085 mm	110 kg	2 814 €

Caractéristiques	A601M	A601MR
Puissance frigorifique	352 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	435 W	
Dotation	3 grilles 530 x 530 mm et 3 jeux de glissières	



600 LITRES 530 X 530 - -2°C +8°C - 1 PORTE VITRÉE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A601MV	Groupe logé	740 x 715 x 2085 mm	145 kg	3 694 €
A601MRV	Sans groupe	740 x 715 x 2085 mm	135 kg	3 471 €

Caractéristiques	A601MV	A601MRV
Puissance frigorifique	430 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	533 W	
Dotation	3 grilles 530 x 530 mm et 3 jeux de glissières	



600 LITRES 530 X 530 - -18°C -22°C - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A601B	Groupe logé	740 x 715 x 2085 mm	125 kg	3 592 €
A601BR	Sans groupe	740 x 715 x 2085 mm	115 kg	3 182 €

Caractéristiques	A601B	A601BR
Puissance frigorifique	753 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	592 W	
Dotation	3 grilles 530 x 530 mm et 3 jeux de glissières	



600 LITRES 530 X 530 - -18°C -22°C - 1 PORTE VITRÉE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A601BV	Groupe logé	740 x 715 x 2085 mm	150 kg	4 488 €
A601BRV	Sans groupe	740 x 715 x 2085 mm	140 kg	4 076 €

Caractéristiques	A601BV	A601BRV
Puissance frigorifique	912 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	723 W	
Dotation	3 grilles 530 x 530 mm et 3 jeux de glissières	

Caractéristiques pages 234 et 235 - Options et accessoires page 257

ARMOIRES 1200 LITRES

Positives, négatives - Ventilées



1200 LITRES 530 X 530 - -2°C +8°C - 2 PORTES PLEINES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1202M	Groupe logé	1480 x 715 x 2085 mm	180 kg	4 668 €
A1202MR	Sans groupe	1480 x 715 x 2085 mm	170 kg	4 388 €
Caractéristiques		A1202M	A1202MR	
Puissance frigorifique		568 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée		636 W		
Dotation		6 grilles 530 x 530 mm et 6 jeux de glissières		



1200 LITRES 530 X 530 - -2°C +8°C - 2 PORTES VITRÉES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1202MV	Groupe logé	1480 x 715 x 2085 mm	200 kg	5 574 €
A1202MRV	Sans groupe	1480 x 715 x 2085 mm	190 kg	5 293 €
Caractéristiques		A1202MV	A1202MRV	
Puissance frigorifique		568 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée		636 W		
Dotation		6 grilles 530 x 530 mm et 6 jeux de glissières		



1200 litres négative
= 2 groupes frigos

1200 LITRES 530 X 530 - -18°C -22°C - 2 PORTES PLEINES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1202B	Groupe logé	1480 x 715 x 2085 mm	190 kg	6 014 €
A1202BR	Sans groupe	1480 x 715 x 2085 mm	180 kg	5 455 €
Caractéristiques		A1202B	A1202BR	
Puissance frigorifique		1506 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée		1184 W		
Dotation		6 grilles 530 x 530 mm et 6 jeux de glissières		



1200 litres négative
= 2 groupes frigos

1200 LITRES 530 X 530 - -18°C -22°C - 2 PORTES VITRÉES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1202BV	Groupe logé	1480 x 715 x 2085 mm	210 kg	7 850 €
A1202BRV	Sans groupe	1480 x 715 x 2085 mm	200 kg	7 289 €
Caractéristiques		A1202BV	A1202BRV	
Puissance frigorifique		1824 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée		1446 W		
Dotation		6 grilles 530 x 530 mm et 6 jeux de glissières		

Caractéristiques pages 234 et 235 - Options et accessoires page 257

ARMOIRES 650 LITRES GN2/1

PROFONDEUR 715

Positives, négatives - Ventilées



- ▶ Armoires profondeur 715 mm
- ▶ Dimensions intérieures GN2/1
- ▶ Possibilité d'alignement avec les tables profondeur 700 mm



FROID COLDLINE



650 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A801MU	Groupe logé	810 x 715 x 2085 mm	125 kg	3 220 €
A801MUR	Sans groupe	810 x 715 x 2085 mm	115 kg	2 990 €

Caractéristiques	A801MU	A801MUR
Puissance frigorifique	668 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	653 W	
Dotation	3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	



650 LITRES GN2/1 - -18°C -22°C - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A801BU	Groupe logé	810 x 715 x 2085 mm	135 kg	3 976 €
A801BUR	Sans groupe	810 x 715 x 2085 mm	125 kg	3 377 €

Caractéristiques	A801BU	A801BUR
Puissance frigorifique	935 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	1066 W	
Dotation	3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	

Caractéristiques pages 234 et 235 - Options et accessoires page 257

ARMOIRES 700 LITRES GN2/1

Positives, négatives - Ventilées



700 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A701M	Groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	125 kg	3 137 €
A701MR	Sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	115 kg	2 924 €

Caractéristiques	A701M	A701MR
Puissance frigorifique	352 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	435 W	
Dotation	3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	



700 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C - 1 PORTE VITRÉE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A701MV	Groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	135 kg	3 817 €
A701MRV	Sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	125 kg	3 591 €

Caractéristiques	A701MV	A701MRV
Puissance frigorifique	430 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	533 W	
Dotation	3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	



700 LITRES GN2/1 - -18°C -22°C - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A701B	Groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	125 kg	3 696 €
A701BR	Sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	115 kg	3 301 €

Caractéristiques	A701B	A701BR
Puissance frigorifique	753 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	592 W	
Dotation	3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	



700 LITRES GN2/1 - -18°C -22°C - 1 PORTE VITRÉE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A701BV	Groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	145 kg	4 624 €
A701BRV	Sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	135 kg	4 214 €

Caractéristiques	A701BV	A701BRV
Puissance frigorifique	912 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	723 W	
Dotation	3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	

Caractéristiques pages 234 et 235 - Options et accessoires page 257

ARMOIRES 700 LITRES GN2/1

Positives, négatives, poissons - Ventilées



700 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C - 2 PORTILLONS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A702M	Groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	125 kg	3 383 €
A702MR	Sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	115 kg	3 158 €

Caractéristiques	A702M	A702MR
Puissance frigorifique	352 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	435 W	
Dotation	3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	



700 LITRES GN2/1 - -18°C -22°C - 2 PORTILLONS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A702B	Groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	125 kg	3 982 €
A702BR	Sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	115 kg	3 576 €

Caractéristiques	A702B	A702BR
Puissance frigorifique	753 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	592 W	
Dotation	3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières	



SPÉCIALE
POISSONS

700 LITRES GN2/1 - -6°C +4°C - SPÉCIALE POISSONS - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A701P	Groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	125 kg	3 503 €
A701PR	Sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	115 kg	3 454 €

Caractéristiques	A701P	A701PR
Puissance frigorifique	430 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	533 W	
Dotation	12 bacs plastique GN1/1 (530 x 325 mm)	

▣ Version traversante, nous consulter

Caractéristiques pages 234 et 235 - Options et accessoires page 257

ARMOIRES 1400 LITRES GN2/1

Positives, négatives - Ventilées



FROID COLDLINE



1400 LITRES GN2/1 -2°C +8°C 2 PORTES PLEINES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1402M	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg	4 712 €
A1402MR	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	170 kg	4 451 €

Caractéristiques	A1402M	A1402MR
Puissance frigorifique	568 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	636 W	
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	



1400 LITRES GN2/1 -2°C +8°C 2 PORTES VITRÉES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1402MV	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg	5 636 €
A1402MRV	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	190 kg	5 357 €

Caractéristiques	A1402MV	A1402MRV
Puissance frigorifique	568 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	636 W	
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	



1400 litres négative = 2 groupes frigos

1400 LITRES GN2/1 -18°C -22°C 2 PORTES PLEINES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1402B	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	190 kg	6 052 €
A1402BR	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg	5 517 €

Caractéristiques	A1402B	A1402BR
Puissance frigorifique	1506 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	1184 W	
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	



1400 litres négative = 2 groupes frigos

1400 LITRES GN2/1 -18°C -22°C 2 PORTES VITRÉES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1402BV	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	210 kg	7 911 €
A1402BRV	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg	7 351 €

Caractéristiques	A1402BV	A1402BRV
Puissance frigorifique	1824 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	1446 W	
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

Caractéristiques pages 234 et 235 - Options et accessoires page 257

ARMOIRES 1400 LITRES GN2/1

Positives, négatives - Ventilées



1400 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C - 1 PORTE + 2 PORTILLONS



Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1403M	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	190 kg	4 952 €
A1403MR	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg	4 672 €

Caractéristiques	A1403M	A1403MR
Puissance frigorifique	568 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	636 W	
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

1400 LITRES GN2/1 - -18°C -22°C - 1 PORTE + 2 PORTILLONS



Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1403B	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg	6 352 €
A1403BR	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	190 kg	5 794 €

Caractéristiques	A1403B	A1403BR
Puissance frigorifique	1506 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	1184 W	
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

1400 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C - 4 PORTILLONS



Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1404M	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg	5 255 €
A1404MR	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	170 kg	4 975 €

Caractéristiques	A1404M	A1404MR
Puissance frigorifique	568 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	636 W	
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

1400 LITRES GN2/1 - -18°C -22°C - 4 PORTILLONS



Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1404B	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	210 kg	6 675 €
A1404BR	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg	6 005 €

Caractéristiques	A1404B	A1404BR
Puissance frigorifique	1506 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	1184 W	
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

Caractéristiques pages 234 et 235 - Options et accessoires page 257

ARMOIRES 700 ET 1400 LITRES GN2/1

Double température - Ventilées



- ▶ Double température
- ▶ 2 groupes frigorifiques
- ▶ Compartiments cloisonnés



700 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C / -2°C +8°C - 2 PORTILLONS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A702MM	Groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	135 kg	5 134 €
A702MMR	Sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	125 kg	4 686 €
Caractéristiques		A702MM	A702MMR	
Puissance frigorifique	301 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C) + 301 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)			
Puissance absorbée	730 W			
Dotation	3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières			



700 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C / -18°C -22°C - 2 PORTILLONS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A702MB	Groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	135 kg	5 211 €
A702MBR	Sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	125 kg	4 837 €
Caractéristiques		A702MB	A702MBR	
Puissance frigorifique	301 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C) + 478 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)			
Puissance absorbée	798 W			
Dotation	3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 3 jeux de glissières			



1400 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C / -2°C +8°C - 2 PORTES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1402MM	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg	6 062 €
A1402MMR	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg	5 613 €
Caractéristiques		A1402MM	A1402MMR	
Puissance frigorifique	352 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C) + 352 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)			
Puissance absorbée	864 W			
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières			

Caractéristiques pages 234 et 235 - Options et accessoires page 257

ARMOIRES 1400 LITRES GN2/1

Double température - ventilées



- ↗ Double température
- ↗ 2 groupes frigorifiques
- ↗ Compartiments cloisonnés



1400 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C / -18°C -22°C - 2 PORTES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1402MB	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	210 kg	6 472 €
A1402MBR	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	190 kg	6 160 €

Caractéristiques	A1402MB	A1402MBR
Puissance frigorifique	352 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C) + 753 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	1024 W	
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	



1400 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C / -2°C +8°C - 1 PORTE + 2 PORTILLONS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1403MML	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg	6 573 €
A1403MMLR	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg	6 124 €

Caractéristiques	A1403MML	A1403MMLR
Puissance frigorifique	568 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C) + 352 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	1068 W	
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	



1400 LITRES GN2/1 - -2°C +8°C / -18°C -22°C - 1 PORTE + 2 PORTILLONS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A1403MBL	Groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg	7 315 €
A1403MBLR	Sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg	6 679 €

Caractéristiques	A1403MBL	A1403MBLR
Puissance frigorifique	568 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C) + 753 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)	
Puissance absorbée	1228 W	
Dotation	6 grilles GN2/1 (650 x 530 mm) et 6 jeux de glissières	

Caractéristiques pages 212 et 213 - Options et accessoires page 235

ARMOIRES 650 ET 900 LITRES

600 x 400 et 600 x 800
Positives - Semi-ventilées



- ▶ Construction monocoque
- ▶ Isolation 75 mm
- ▶ Option arrière inox
- ▶ Groupe tropicalisé +43°C
- ▶ Régulation de l'humidité

- Armoires idéales pour la conservation des produits qui se déshydratent rapidement comme les pâtes fraîches, les crèmes, les fruits et les produits finis contenant beaucoup d'eau
- Construction monocoque tout inox AISI304 18/10
- Angles intérieurs arrondis
- Réfrigération ventilée avec possibilité de réguler la vitesse du ventilateur
- Évaporateur traité anti corrosion
- Groupe frigorifique interchangeable facilement
- 25 niveaux espacés de 50 mm
- Dimensions intérieures 600 x 400 ou 600 x 800
- Pieds réglables acier inox
- Porte réversible et avec blocage de l'ouverture à 105°
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte
- Poignée ergonomique en acier inox AISI304 intégrée sur toute la hauteur
- Joints magnétiques démontables
- Porte avec fermeture à clef d'origine
- Eclairage intérieur
- Crémallières verticales et jeux de glissières inox AISI304 démontables
- Dotation : 20 jeux de glissières
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique des condensats
- Thermostat Electronique (alarme température mini / maxi, alarme ouverture de porte, ...)
- Gaz réfrigérant : R452a
- Disponible en R290a, nous consulter
- Alimentation : 230/1/T

▶ Version sans groupe, nous consulter



▶ Régulation de l'humidité



- Possibilité de faire varier la vitesse du ventilateur (de 30% à 99%)
- Flux d'air réduit : taux d'humidité plus élevé
- Flux d'air important : taux d'humidité réduit



ARMOIRES 650 ET 900 LITRES

600 x 400 et 600 x 800

Positives - Semi-ventilées



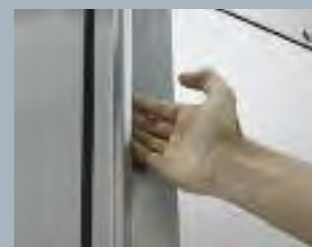
Portes à fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105°
Joint magnétique facilement remplaçable



Évaporateur de grandes dimensions garantissant une réfrigération semi statique ou ventilée non agressive



Éclairage et fermeture à clef de série



Structure monocoque
Large poignée ergonomique en inox

FROID COLDLINE



650 LITRES 600 X 400 - -2°C +8°C - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A801MJ	Groupe logé	810 x 715 x 2085 mm	125 kg	3 774 €
Caractéristiques		A801MJ		
Puissance frigorifique		565 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée		535 W		
Dotation		20 jeux de glissières		

900 LITRES 600 X 800 - -2°C +8°C - 1 PORTE PLEINE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A901MJ	Groupe logé	810 x 1015 x 2085 mm	150 kg	5 135 €
Caractéristiques		A901MJ		
Puissance frigorifique		565 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée		535 W		
Dotation		20 jeux de glissières		



Dégivrage automatique - Système intelligent qui varie en fonction de la présence réelle de givre
Ne fonctionne que le temps minimal nécessaire et limite ainsi la consommation d'énergie



Le système d'évaporation de la condensation ne s'active qu'en présence d'eau suite au dégivrage.



Unité de condensation tropicalisée - Fonctionnement garanti jusqu'à une température ambiante de +43°C



L'arrêt des ventilateurs à l'ouverture de la porte réduit les changements de température et par conséquent le travail du compresseur.



Les compresseurs Aspera garantissent une réduction des consommations de 15% et du niveau acoustique de 5 dBA.



L'épaisseur d'isolation de 75 mm réduit la déperdition de chaleur, le travail du compresseur et donc la consommation d'énergie.

Options et accessoires page 257

ARMOIRES 650 ET 900 LITRES

600 x 400 et 600 x 800

Positives - Négatives - Ventilées



- ▶ Construction monocoque
- ▶ Isolation 75 mm
- ▶ Option arrière inox
- ▶ Groupe tropicalisé +43°C
- ▶ Réfrigération ventilée

- Construction monocoque tout inox AISI304 18/10
- Angles intérieurs arrondis
- Évaporateur traité anti corrosion
- Groupe frigorifique interchangeable facilement
- 600 x 400 ou 600 x 800
- 25 niveaux espacés de 50 mm
- Pieds réglables acier inox
- Porte réversible et avec blocage de l'ouverture à 105°
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte
- Poignée ergonomique en acier inox AISI304 intégrée sur toute la hauteur
- Joints magnétiques démontables
- Porte avec fermeture à clef d'origine
- Éclairage intérieur
- Crémallières verticales et jeux de glissières inox AISI304 démontables
- Dotation : 20 jeux de glissières
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique des condensats
- Thermostat Electronique (alarme température mini / maxi, alarme ouverture de porte, ...)
- Gaz réfrigérant : R452a
- Disponible en R290a, nous consulter
- Alimentation : 230/1/T

- ▶ Existent aussi en température -10°C -30°C

Nous consulter

- ▶ Version sans groupe, nous consulter



- ▶ Réfrigération ventilée
avec flux d'air indirect
pour ne pas dessécher vos produits

ARMOIRES 650 ET 900 LITRES

600 x 400 et 600 x 800

Positives - Négatives - Semi-ventilées



Portes à fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105°
Joint magnétique facilement remplaçable



Réfrigération ventilée
Évaporateur protégé par couvercle acier inox



Éclairage et fermeture à clef de série



Structure monocoque
Large poignée ergonomique en inox

FROID COLDLINE

650 LITRES 600 X 400 - 1 PORTE PLEINE - GROUPE LOGÉ



Référence	Températures	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A801M	-2°C +8°C	810 x 715 x 2085 mm	125 kg	3 157 €
A801B	-10°C -22°C	810 x 715 x 2085 mm	135 kg	3 954 €
Caractéristiques	A801M	A801B		
Puissance frigorifique	668 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	935 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	653 W	1066 W		
Dotation	20 jeux de glissières	20 jeux de glissières		

900 LITRES 600 X 800 - 1 PORTE PLEINE - GROUPE LOGÉ



Référence	Températures	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
A901M	-2°C +8°C	810 x 1015 x 2085 mm	150 kg	4 008 €
A901B	-10°C -22°C	810 x 1015 x 2085 mm	160 kg	4 735 €
Caractéristiques	A901M	A901B		
Puissance frigorifique	668 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)	935 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	653 W	1066 W		
Dotation	20 jeux de glissières	20 jeux de glissières		



Dégivrage automatique - Système intelligent qui varie en fonction de la présence réelle de givre. Ne fonctionne que le temps minimal nécessaire et limite ainsi la consommation d'énergie.



Le système d'évaporation de la condensation ne s'active qu'en présence d'eau suite au dégivrage.



Unité de condensation tropicalisée - Fonctionnement garanti jusqu'à une température ambiante de +43°C



L'arrêt des ventilateurs à l'ouverture de la porte réduit les changements de température et par conséquent le travail du compresseur.



Les compresseurs Aspera garantissent une réduction des consommations de 15% et du niveau acoustique de 5 dBA.



L'épaisseur d'isolation de 75 mm réduit la déperdition de chaleur, le travail du compresseur et donc la consommation d'énergie.

Options et accessoires page 257

ARMOIRES 1 OU 2 CHARIOTS

GN2/1 et 600 x 400
Positives - Ventilées



- ▶ Encombrement réduit (profondeur 815 mm)
- ▶ Construction monocoque
- ▶ Isolation 75 mm
- ▶ Groupe tropicalisé +43°C
- ▶ Réfrigération ventilée
- ▶ GN2/1 ou 600 x 400

- Construction monocoque tout inox AISI304 18/10
- Évaporateur traité anti corrosion
- Groupe frigorifique interchangeable facilement
- Angles intérieurs arrondis
- Isolation du sol : 13 mm
- Option arrière inox
- Porte avec blocage de l'ouverture à 105°
- Ouverture de porte à gauche ou à droite (à préciser à la commande)
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte
- Joint magnétique démontable
- Porte avec fermeture à clef d'origine
- Éclairage intérieur
- Groupe tropicalisé +43°C
- Réfrigération ventilée
- Évaporateur traité anti corrosion
- Groupe frigorifique interchangeable facilement
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique des condensats
- Thermostat Electronique (alarme température mini / maxi, alarme ouverture de porte, ...)
- Gaz réfrigérant : R134a
- Livrées sans chariot (voir accessoires)
- Alimentation 230/1/T



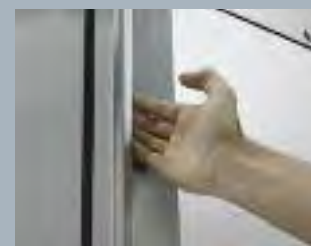
Portes à fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105°
Joint magnétique facilement remplaçable



Réfrigération ventilée
Évaporateur protégé par couvercle acier inox



Éclairage et fermeture à clef de série



Structure monocoque
Large poignée ergonomique en inox

ARMOIRES 1 OU 2 CHARIOTS

GN2/1 et 600 x 400
Positives - ventilées



▣ Profondeur 815 mm

▣ GN2/1 ou 600 x 400
1 ou 2 portes pleines ou vitrées

FROID COLDLINE



Sol recouvert d'acier inox AISI 304 pour un maximum d'hygiène



Rampe en acier inox pour faciliter l'accès du chariot



Renforcements latéraux de protection du chariot



Version traversante



Dégivrage automatique - Système intelligent qui varie en fonction de la présence réelle de givre. Ne fonctionne que le temps minimal nécessaire et limite ainsi la consommation d'énergie.



Le système d'évaporation de la condensation ne s'active qu'en présence d'eau suite au dégivrage.



Unité de condensation tropicalisée - Fonctionnement garanti jusqu'à une température ambiante de +43°C



L'arrêt des ventilateurs à l'ouverture de la porte réduit les changements de température et par conséquent le travail du compresseur.



Les compresseurs Aspera garantissent une réduction des consommations de 15% et du niveau acoustique de 5 dBA.



L'épaisseur d'isolation de 75 mm réduit la déperdition de chaleur, le travail du compresseur et donc la consommation d'énergie.

Options et accessoires page 257

ARMOIRES 1 OU 2 CHARIOTS

GN2/1 et 600 x 400
Positives - Ventilées



830 LITRES -2°C +8°C - 1 PORTE PLEINE - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT Sans chariot
J1001M	Pour chariot GN2/1 ou 600 x 400	810 x 815 x 2115 mm	130 kg	5 100 €



830 LITRES -2°C +8°C - 1 PORTE VITRÉE - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT Sans chariot
J1001MV	Pour chariot GN2/1 ou 600 x 400	810 x 815 x 2115 mm	140 kg	6 329 €

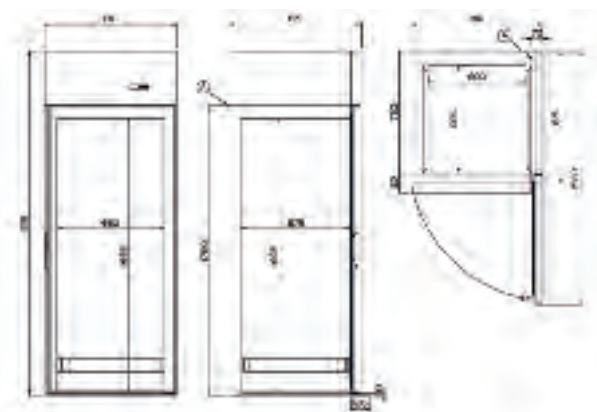


830 LITRES TRAVERSANTE -2°C +8°C - 1 PORTE PLEINE - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT Sans chariot
J1102M	Pour chariot GN2/1 ou 600 x 400	810 x 880 x 2115 mm	140 kg	6 186 €

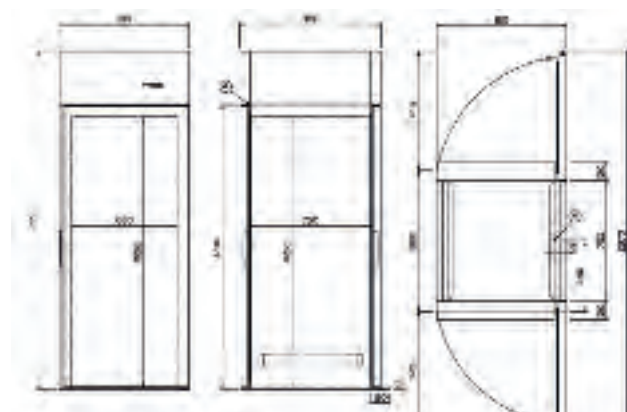
Caractéristiques	J1001M	J1001MV	J1002M
Température	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C
Alimentation	230/1/T 50 Hz	230/1/T 50 Hz	230/1/T 50 Hz
Puissance absorbée	698 W 3.9 A	698 W 3.9 A	698 W 3.9 A
Puissance frigorifique*	624 W	624 W	624 W
Gaz	R134A	R134A	R134A
Dotation	Livrée sans chariot	Livrée sans chariot	Livrée sans chariot

* Temp. évaporation -10°C condens. +54,4°C



☑ SORTIE CABLE D'ALIMENTATION

J1001M



☑ SORTIE CABLE D'ALIMENTATION

J1102M

ARMOIRES 1 OU 2 CHARIOTS

GN2/1 et 600 x 400

Positives - Ventilées



FROID COLDLINE



2 portes pleines

1950 LITRES -2°C +8°C - 2 PORTES PLEINES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT Sans chariot
J1602M	Pour 2 chariots GN2/1 ou 600 x 400	1620 x 815 x 2115 mm	190 kg	6 666 €



2 portes vitrées

1950 LITRES -2°C +8°C - 2 PORTES VITRÉES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT Sans chariot
J1602MV	Pour 2 chariots GN2/1 ou 600 x 400	1620 x 815 x 2115 mm	210 kg	8 879 €



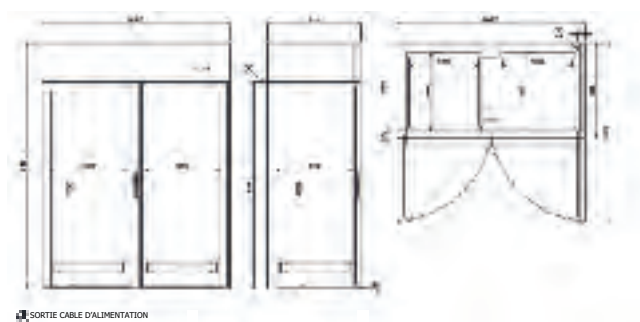
2 portes pleines traversante

1950 LITRES TRAVERSANTE -2°C +8°C - 2 PORTES PLEINES - GROUPE LOGÉ

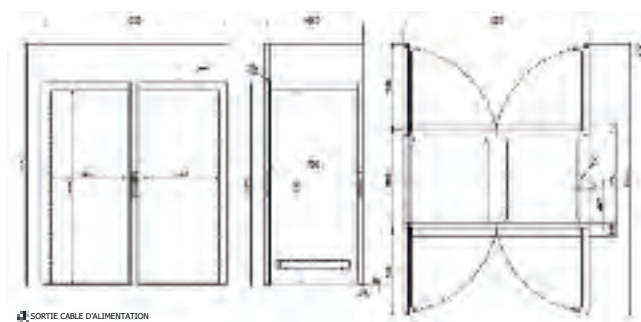
Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT Sans chariot
J1704M	Pour 2 chariots GN2/1 ou 600 x 400	1620 x 815 x 2115 mm	200 kg	8 587 €

Caractéristiques	J1602M	J1602MV	J1704M
Température	-2°C +8°C	-2°C +8°C	-2°C +8°C
Alimentation	230/1/T 50 Hz	230/1/T 50 Hz	230/1/T 50 Hz
Puissance absorbée	992 W 5.6 A	992 W 5.6 A	992 W 5.6 A
Puissance frigorifique *	887 W	887 W	887 W
Gaz	R134A	R134A	R134A
Dotation	Livrée sans chariot	Livrée sans chariot	Livrée sans chariot

* Temp. évaporation -10°C condens. +54,4°C



J1602M



J1704M

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Armoires 1 ou 2 chariots



Option arrière inox et chariots	Réf.	Prix HT
Chariot 20 niveaux GN2/1 - Dim. 598 x 660 x 1630 mm	0660904020	1 497 €
Chariot 20 niveaux 600 x 400 - Dim. 470 x 620 x 1630 mm	0660905020	1 497 €
Supplément arrière inox	ARRINOX2	199 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Armoires réfrigérées

Accessoires	Pour armoires	Réf.	Prix HT
Grille GN1/1 530 x 325 mm plastifiée	Armoires GN1/1 350 litres	0221325530	40 €
Grille 530 x 420 mm plastifiée	Armoires 500 litres	0223420530	40 €
Grille 530 x 530 mm plastifiée	Armoires 600 / 1200 litres	0223530530	40 €
Grille GN2/1 (650 x 530 mm) plastifiée	Armoires GN2/1 / 650 / 700 / 1400 litres	0221650530	40 €
Bac plastique GN1/1 prof 150 mm + égouttoir	Armoires poissons 700 litres GN2/1	0325311020	83 €
Plaque aluminium 600 x 400 mm, haut 20 mm	Armoires 600 x 400 et 600 x 800	0282400600	49 €
Grille plastifiée 600 x 400 mm	Armoires 600 x 400 et 600 x 800	0222400600	40 €
Jeu de glissières, long. 505 mm	Armoires 350 / 500 / 600 / 1200 litres et 650 litres GN2/1	0121150520	36 €
Jeu de glissières, long. 605 mm	Armoires 700 / 1400 litres	0121160520	36 €
Jeu de glissières long. 402 mm	Armoires 650 litres - 600 x 400	0121240220	40 €
Jeu de glissières long. 755 mm	Armoires 900 litres - 600 x 800	0121275520	43 €
Kit 4 roulettes à monter	Toutes les armoires ColdLine	0444000020	364 €
Kit 4 pieds PVC pour armoires, hauteur réduite (hauteur hors tout 1998 mm)		KIT4PACL	61 €



Accessoires	Pour armoires	Réf.	Prix HT
Supplément arrière inox	armoires 350 / 500 / 600 / 650 / 700 litres	ARRINOX1	132 €
Supplément arrière inox	armoire 900 / 1200 / 1400 litres	ARRINOX2	199 €

TABLES RÉFRIGÉRÉES

Positives et négatives
Avec et sans groupe
Profondeur 600
Profondeur 700 - GN1/1
Profondeur 800 - 600 x 400
1, 2, 3 et 4 portes



- ▶ Construction monocoque tout inox
Arrière et dessus compris
- ▶ Groupe logé à gauche ou à droite
sans supplément de prix
- ▶ Tableau de commandes à gauche
ou à droite sans supplément de prix
- ▶ Isolation 60 mm sans CFC
- ▶ Groupe tropicalisé +43°C



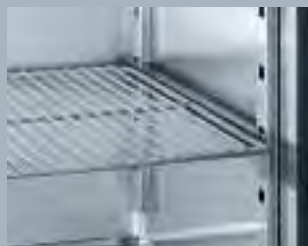
- Angles intérieurs arrondis
- Plan de travail renforcé épaisseur 40 mm
avec bords arrondis
- Évaporateur ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Portes avec maintien en position ouverte à 105°
- Joints de porte magnétiques
facilement démontables
- Groupe livré d'origine à droite,
positionnable sur demande à gauche
sans supplément de prix
- Emplacement du compresseur insonorisé
et avec aération frontale
- Groupe logé sur glissières facile à extraire
- Évaporateur traité anti-corrosion
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Réévaporation automatique des condensats
- Gaz réfrigérant R452a
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Alimentation 230/1/T

▶ Adaptées à un usage intensif!





Dotation tables prof. 600
 1 clayette inox 325 x 430 mm
 4 supports clayettes PVC par porte
 3 niveaux espacés de 90 mm



Dotation tables prof. 700 GN1/1
 1 grille GN1/1 (530 x 325 mm)
 1 jeu de glissières inox par porte
 7 niveaux espacés de 75 mm



Dotation tables prof. 800 / 600 x 400
 4 jeux de glissières inox pour grille 600 x 400 par porte
 7 niveaux espacés de 75 mm



Température uniforme grâce au système de circulation de l'air dans la table. Le convoyeur d'air garantit un flux régulier et délicat sur les produits quelle que soit la longueur de la table.



▣ **Tables groupe logé**

Unité réfrigérante totalement extractible et facilement interchangeable, maintenance simplifiée



▣ **Tables sans groupe**

Circuit pressurisé avec soupape thermostatique Danfoss, facile à extraire pour l'entretien, livrées d'origine avec toutes les connexions pour installation du groupe (standard : installation jusqu'à 8 mètres)



Dégivrage automatique à gaz chaud
 Système intelligent qui varie en fonction de la présence réelle de givre
 Ne fonctionne que le temps minimal nécessaire et limite ainsi la consommation d'énergie.



Le système d'évaporation de la condensation ne s'active qu'en présence d'eau suite au dégivrage.



Unité de condensation tropicalisée - Fonctionnement garanti jusqu'à une température ambiante de +43°C.



Les compresseurs Aspera garantissent une réduction des consommations de 15% et du niveau acoustique de 5 dBA.



L'épaisseur d'isolation de 60 mm réduit la déperdition de chaleur, le travail du compresseur et donc la consommation d'énergie.

CONFIGURATIONS ET RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES



- ▣ Kit 3 tiroirs 1/3
- ▣ Kit 2 tiroirs 1/3 - 2/3
- ▣ Kit 2 tiroirs 1/2



- ▣ Possibilité d'équiper les tables Prof. 600, 700 GN1/1 et Prof. 800 (600 x 400) de kits tiroirs



- ▣ Possibilité d'équiper les tables groupe logé d'un évier



- ▣ Possibilité de réaliser les tables en version spéciale poissons
- ▣ Possibilité de réaliser les tables prof. 700 et prof. 800 en version traversante



- ▣ Possibilité d'équiper les tables de portes vitrées

- ▣ Options disponibles :
 - Gaz R290a
 - Positionnement sur socle
 - 4 hauteurs disponibles : 490, 660, 710 ou 760 mm (hauteur hors pieds et hors plan de travail)

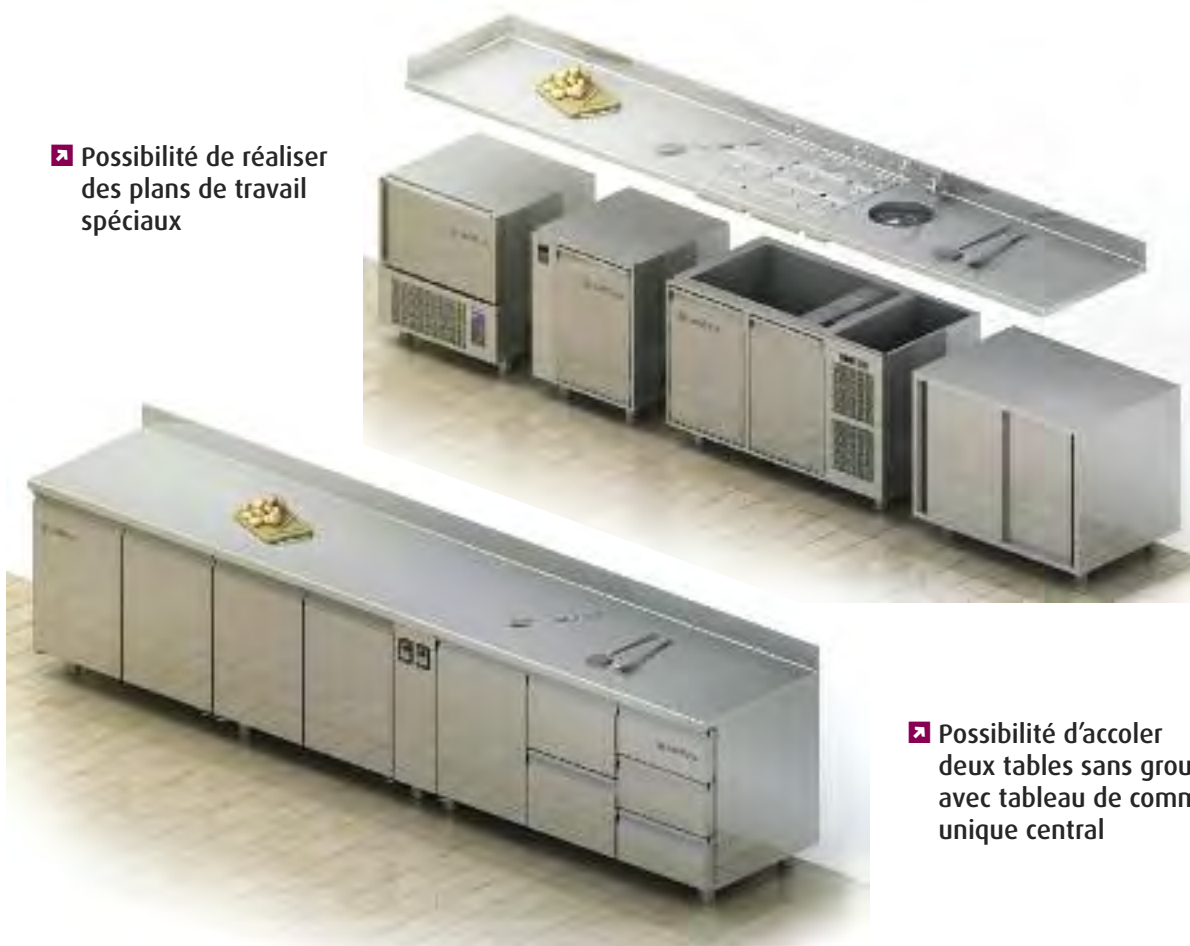
Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

CONFIGURATIONS ET RÉALISATIONS SPÉCIFIQUES



- ▶ Possibilité de réaliser des plans de travail unique (par exemple, accoler une table et une cellule avec un seul plan de travail)

- ▶ Possibilité de réaliser des plans de travail spéciaux



- ▶ Possibilité d'accoler deux tables sans groupe avec tableau de commandes unique central

- ▶ Consultez-nous pour réaliser la configuration personnalisée qui optimise votre espace de travail !

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 600

Groupe logé - Positives



PROFONDEUR 600 - -2°C +8°C - 1 PORTE - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091MQ	Sans plan de travail	820 x 580 x 810 mm	125 litres	65 kg	2 768 €
TP091MQ	Plan de travail standard	820 x 600 x 850 mm	125 litres	85 kg	2 975 €
TA091MQ	Plan de travail adossé	820 x 600 x 950 mm	125 litres	90 kg	2 995 €

Caractéristiques	TS091MQ	TP091MQ	TA091MQ
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC		

PROFONDEUR 600 - -2°C +8°C - 2 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131MQ	Sans plan de travail	1300 x 580 x 810 mm	223 litres	80 kg	3 279 €
TP131MQ	Plan de travail standard	1300 x 600 x 850 mm	223 litres	100 kg	3 539 €
TA131MQ	Plan de travail adossé	1300 x 600 x 950 mm	223 litres	105 kg	3 575 €

Caractéristiques	TS131MQ	TP131MQ	TA131MQ
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte		

PROFONDEUR 600 - -2°C +8°C - 3 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171MQ	Sans plan de travail	1780 x 580 x 810 mm	356 litres	110 kg	3 727 €
TP171MQ	Plan de travail standard	1780 x 600 x 850 mm	356 litres	130 kg	4 090 €
TA171MQ	Plan de travail adossé	1780 x 600 x 950 mm	356 litres	135 kg	4 118 €

Caractéristiques	TS171MQ	TP171MQ	TA171MQ
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte		

PROFONDEUR 600 - -2°C +8°C - 4 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211MQ	Sans plan de travail	2260 x 580 x 810 mm	480 litres	140 kg	4 357 €
TP211MQ	Plan de travail standard	2260 x 600 x 850 mm	480 litres	160 kg	4 742 €
TA211MQ	Plan de travail adossé	2260 x 600 x 950 mm	480 litres	165 kg	4 791 €

Caractéristiques	TS211MQ	TP211MQ	TA211MQ
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte		

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 600

Sans groupe - Positives



PROFONDEUR 600 - -2°C +8°C - 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091MQR	Sans plan de travail	610 x 580 x 810 mm	125 litres	50 kg	2 291 €
TP091MQR	Plan de travail standard	610 x 600 x 850 mm	125 litres	70 kg	2 421 €
TA091MQR	Plan de travail adossé	610 x 600 x 950 mm	125 litres	75 kg	2 532 €

Dotation : 1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC

PROFONDEUR 600 - -2°C +8°C - 2 PORTES - SANS GROUPE



Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131MQR	Sans plan de travail	1090 x 580 x 810 mm	223 litres	60 kg	2 696 €
TP131MQR	Plan de travail standard	1090 x 600 x 850 mm	223 litres	110 kg	2 926 €
TA131MQR	Plan de travail adossé	1090 x 600 x 950 mm	223 litres	115 kg	2 970 €

Dotation : 1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte

PROFONDEUR 600 - -2°C +8°C - 3 PORTES - SANS GROUPE



Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171MQR	Sans plan de travail	1570 x 580 x 810 mm	356 litres	90 kg	3 169 €
TP171MQR	Plan de travail standard	1570 x 600 x 850 mm	356 litres	110 kg	3 463 €
TA171MQR	Plan de travail adossé	1570 x 600 x 950 mm	356 litres	115 kg	3 498 €

Dotation : 1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte

PROFONDEUR 600 - -2°C +8°C - 4 PORTES - SANS GROUPE



Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211MQR	Sans plan de travail	2050 x 580 x 810 mm	480 litres	65 kg	3 763 €
TP211MQR	Plan de travail standard	2050 x 600 x 850 mm	480 litres	85 kg	4 101 €
TA211MQR	Plan de travail adossé	2050 x 600 x 950 mm	480 litres	90 kg	4 136 €

Dotation : 1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte



▶ Kits tiroirs, voir page 277

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 600

Groupe logé - Négatives



PROFONDEUR 600 - -15°C -20°C - 1 PORTE - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091BQ	Sans plan de travail	820 x 580 x 810 mm	125 litres	65 kg	3 140 €
TP091BQ	Plan de travail standard	820 x 600 x 850 mm	125 litres	85 kg	3 348 €
TA091BQ	Plan de travail adossé	820 x 600 x 950 mm	125 litres	90 kg	3 368 €

Caractéristiques	TS091BQ	TP091BQ	TA091BQ
Puissance frigorifique	464 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	513 W		
Dotation	1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC		



PROFONDEUR 600 - -15°C -20°C - 2 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131BQ	Sans plan de travail	1300 x 580 x 810 mm	223 litres	80 kg	3 936 €
TP131BQ	Plan de travail standard	1300 x 600 x 850 mm	223 litres	100 kg	4 198 €
TA131BQ	Plan de travail adossé	1300 x 600 x 950 mm	223 litres	105 kg	4 236 €

Caractéristiques	TS131BQ	TP131BQ	TA131BQ
Puissance frigorifique	587 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	617 W		
Dotation	1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte		



PROFONDEUR 600 - -15°C -20°C - 3 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171BQ	Sans plan de travail	1780 x 580 x 810 mm	356 litres	110 kg	4 579 €
TP171BQ	Plan de travail standard	1780 x 600 x 850 mm	356 litres	130 kg	4 915 €
TA171BQ	Plan de travail adossé	1780 x 600 x 950 mm	356 litres	135 kg	4 944 €

Caractéristiques	TS171BQ	TP171BQ	TA171BQ
Puissance frigorifique	587 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	617 W		
Dotation	1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte		



PROFONDEUR 600 - -15°C -20°C - 4 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211BQ	Sans plan de travail	2260 x 580 x 810 mm	480 litres	140 kg	5 199 €
TP211BQ	Plan de travail standard	2260 x 600 x 850 mm	480 litres	160 kg	5 622 €
TA211BQ	Plan de travail adossé	2260 x 600 x 950 mm	480 litres	165 kg	5 672 €

Caractéristiques	TS211BQ	TP211BQ	TA211BQ
Puissance frigorifique	912 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	748 W		
Dotation	1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte		

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 600

Sans groupe - Négatives



PROFONDEUR 600 - -15°C -20°C - 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091BQR	Sans plan de travail	610 x 580 x 810 mm	125 litres	50 kg	2 824 €
TP091BQR	Plan de travail standard	610 x 600 x 850 mm	125 litres	70 kg	3 031 €
TA091BQR	Plan de travail adossé	610 x 600 x 950 mm	125 litres	75 kg	3 052 €

Dotation : 1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC

PROFONDEUR 600 - -15°C -20°C - 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131BQR	Sans plan de travail	1090 x 580 x 810 mm	223 litres	60 kg	3 367 €
TP131BQR	Plan de travail standard	1090 x 600 x 850 mm	223 litres	80 kg	3 602 €
TA131BQR	Plan de travail adossé	1090 x 600 x 950 mm	223 litres	85 kg	3 633 €

Dotation : 1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte

PROFONDEUR 600 - -15°C -20°C - 3 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171BQR	Sans plan de travail	1570 x 580 x 810 mm	356 litres	90 kg	3 793 €
TP171BQR	Plan de travail standard	1570 x 600 x 850 mm	356 litres	110 kg	4 100 €
TA171BQR	Plan de travail adossé	1570 x 600 x 950 mm	356 litres	115 kg	4 136 €

Dotation : 1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte

PROFONDEUR 600 - -15°C -20°C - 4 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211BQR	Sans plan de travail	2050 x 580 x 810 mm	480 litres	120 kg	4 355 €
TP211BQR	Plan de travail standard	2050 x 600 x 850 mm	480 litres	140 kg	4 720 €
TA211BQR	Plan de travail adossé	2050 x 600 x 950 mm	480 litres	145 kg	4 757 €

Dotation : 1 clayette inox 325 x 430 mm et 4 supports clayettes PVC par porte



➤ Kits tiroirs, voir page 277

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 700 GN1/1

Groupe logé - Positives



PROFONDEUR 700 - -2°C +8°C - 1 PORTE - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091M	Sans plan de travail	820 x 680 x 810 mm	145 litres	70 kg	2 829 €
TP091M	Plan de travail standard	820 x 700 x 850 mm	145 litres	90 kg	3 037 €
TA091M	Plan de travail adossé	820 x 700 x 950 mm	145 litres	95 kg	3 056 €

Caractéristiques	TS091M	TP091M	TA091M
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		



PROFONDEUR 700 - -2°C +8°C - 2 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131M	Sans plan de travail	1300 x 680 x 810 mm	260 litres	90 kg	3 350 €
TP131M	Plan de travail standard	1300 x 700 x 850 mm	260 litres	110 kg	3 599 €
TA131M	Plan de travail adossé	1300 x 700 x 950 mm	260 litres	115 kg	3 633 €

Caractéristiques	TS131M	TP131M	TA131M
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		



PROFONDEUR 700 - -2°C +8°C - 3 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171M	Sans plan de travail	1780 x 680 x 810 mm	415 litres	120 kg	3 802 €
TP171M	Plan de travail standard	1780 x 700 x 850 mm	415 litres	145 kg	4 159 €
TA171M	Plan de travail adossé	1780 x 700 x 950 mm	415 litres	150 kg	4 187 €

Caractéristiques	TS171M	TP171M	TA171M
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		



PROFONDEUR 700 - -2°C +8°C - 4 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211M	Sans plan de travail	2260 x 680 x 810 mm	560 litres	150 kg	4 444 €
TP211M	Plan de travail standard	2260 x 700 x 850 mm	560 litres	175 kg	4 521 €
TA211M	Plan de travail adossé	2260 x 700 x 950 mm	560 litres	180 kg	4 569 €

Caractéristiques	TS211M	TP211M	TA211M
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 700 GN1/1

Sans groupe - Positives



PROFONDEUR 700 - -2°C +8°C - 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091MR	Sans plan de travail	610 x 680 x 810 mm	145 litres	60 kg	2 365 €
TP091MR	Plan de travail standard	610 x 700 x 850 mm	145 litres	70 kg	2 573 €
TA091MR	Plan de travail adossé	610 x 700 x 950 mm	145 litres	70 kg	2 591 €

Dotation : 1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières



PROFONDEUR 700 - -2°C +8°C - 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131MR	Sans plan de travail	1090 x 680 x 810 mm	260 litres	70 kg	2 753 €
TP131MR	Plan de travail standard	1090 x 700 x 850 mm	260 litres	90 kg	2 791 €
TA131MR	Plan de travail adossé	1090 x 700 x 950 mm	260 litres	95 kg	2 831 €

Dotation : 1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte



PROFONDEUR 700 - -2°C +8°C - 3 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171MR	Sans plan de travail	1570 x 680 x 810 mm	415 litres	100 kg	3 234 €
TP171MR	Plan de travail standard	1570 x 700 x 850 mm	415 litres	125 kg	3 302 €
TA171MR	Plan de travail adossé	1570 x 700 x 950 mm	415 litres	130 kg	3 338 €

Dotation : 1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte



PROFONDEUR 700 - -2°C +8°C - 4 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211MR	Sans plan de travail	2050 x 680 x 810 mm	560 litres	130 kg	3 849 €
TP211MR	Plan de travail standard	2050 x 700 x 850 mm	560 litres	155 kg	3 916 €
TA211MR	Plan de travail adossé	2050 x 700 x 950 mm	560 litres	160 kg	3 950 €

Dotation : 1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte



📌 Kits tiroirs, voir page 277

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 700 GN1/1

Groupe logé - Négatives



PROFONDEUR 700 - -15°C -20°C - 1 PORTE - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091B	Sans plan de travail	820 x 680 x 810 mm	145 litres	70 kg	3 141 €
TP091B	Plan de travail standard	820 x 700 x 850 mm	145 litres	90 kg	3 349 €
TA091B	Plan de travail adossé	820 x 700 x 950 mm	145 litres	95 kg	3 368 €

Caractéristiques	TS091B	TP091B	TA091B
Puissance frigorifique	464 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	513 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

PROFONDEUR 700 - -15°C -20°C - 2 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131B	Sans plan de travail	1300 x 680 x 810 mm	260 litres	90 kg	3 937 €
TP131B	Plan de travail standard	1300 x 700 x 850 mm	260 litres	110 kg	4 199 €
TA131B	Plan de travail adossé	1300 x 700 x 950 mm	260 litres	115 kg	4 237 €

Caractéristiques	TS131B	TP131B	TA131B
Puissance frigorifique	587 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	617 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

PROFONDEUR 700 - -15°C -20°C - 3 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171B	Sans plan de travail	1780 x 680 x 810 mm	415 litres	120 kg	4 580 €
TP171B	Plan de travail standard	1780 x 700 x 850 mm	415 litres	145 kg	4 917 €
TA171B	Plan de travail adossé	1780 x 700 x 950 mm	415 litres	150 kg	4 945 €

Caractéristiques	TS171B	TP171B	TA171B
Puissance frigorifique	587 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	617 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

PROFONDEUR 700 - -15°C -20°C - 4 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211B	Sans plan de travail	2260 x 680 x 810 mm	560 litres	150 kg	5 200 €
TP211B	Plan de travail standard	2260 x 700 x 850 mm	560 litres	175 kg	5 624 €
TA211B	Plan de travail adossé	2260 x 700 x 950 mm	560 litres	180 kg	5 674 €

Caractéristiques	TS211B	TP211B	TA211B
Puissance frigorifique	912 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	748 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 700 GN1/1

Sans groupe - Négatives



PROFONDEUR 700 - -15°C -20°C - 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091BR	Sans plan de travail	610 x 680 x 810 mm	145 litres	60 kg	2 825 €
TP091BR	Plan de travail standard	610 x 700 x 850 mm	145 litres	70 kg	3 031 €
TA091BR	Plan de travail adossé	610 x 700 x 950 mm	145 litres	70 kg	3 051 €

Dotation : 1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières



PROFONDEUR 700 - -15°C -20°C - 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131BR	Sans plan de travail	1090 x 680 x 810 mm	260 litres	70 kg	3 368 €
TP131BR	Plan de travail standard	1090 x 700 x 850 mm	260 litres	90 kg	3 603 €
TA131BR	Plan de travail adossé	1090 x 700 x 950 mm	260 litres	95 kg	3 635 €

Dotation : 1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte



PROFONDEUR 700 - -15°C -20°C - 3 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171BR	Sans plan de travail	1570 x 680 x 810 mm	415 litres	100 kg	3 794 €
TP171BR	Plan de travail standard	1570 x 700 x 850 mm	415 litres	125 kg	4 102 €
TA171BR	Plan de travail adossé	1570 x 700 x 950 mm	415 litres	130 kg	4 138 €

Dotation : 1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte



PROFONDEUR 700 - -15°C -20°C - 4 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211BR	Sans plan de travail	2050 x 680 x 810 mm	560 litres	130 kg	4 356 €
TP211BR	Plan de travail standard	2050 x 700 x 850 mm	560 litres	155 kg	4 721 €
TA211BR	Plan de travail adossé	2050 x 700 x 950 mm	560 litres	160 kg	4 758 €

Dotation : 1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte



📌 Kits tiroirs, voir page 277

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 800 - 600 X 400

Groupe logé - Positives



600 X 400 - -2°C +8°C - 1 PORTE - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091MJ	Sans plan de travail	895 x 780 x 810 mm	145 litres	70 kg	3 365 €
TP091MJ	Plan de travail standard	895 x 800 x 850 mm	145 litres	90 kg	3 742 €
TA091MJ	Plan de travail adossé	895 x 800 x 950 mm	145 litres	95 kg	3 778 €

Caractéristiques	TS091MJ	TP091MJ	TA091MJ
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400		



600 X 400 - -2°C +8°C - 2 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131MJ	Sans plan de travail	1450 x 780 x 810 mm	260 litres	90 kg	3 901 €
TP131MJ	Plan de travail standard	1450 x 800 x 850 mm	260 litres	110 kg	4 361 €
TA131MJ	Plan de travail adossé	1450 x 800 x 950 mm	260 litres	115 kg	4 396 €

Caractéristiques	TS131MJ	TP131MJ	TA131MJ
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte		



600 X 400 - -2°C +8°C - 3 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171MJ	Sans plan de travail	2005 x 780 x 810 mm	415 litres	120 kg	4 594 €
TP171MJ	Plan de travail standard	2005 x 800 x 850 mm	415 litres	145 kg	5 171 €
TA171MJ	Plan de travail adossé	2005 x 800 x 950 mm	415 litres	150 kg	5 207 €

Caractéristiques	TS171MJ	TP171MJ	TA171MJ
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte		



600 X 400 - -2°C +8°C - 4 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211MJ	Sans plan de travail	2560 x 780 x 810 mm	560 litres	150 kg	5 177 €
TP211MJ	Plan de travail standard	2560 x 800 x 850 mm	560 litres	175 kg	5 855 €
TA211MJ	Plan de travail adossé	2560 x 800 x 950 mm	560 litres	180 kg	5 893 €

Caractéristiques	TS211MJ	TP211MJ	TA211MJ
Puissance frigorifique	457 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	530 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte		

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 800 - 600 X 400

Sans groupe - Positives



600 X 400 - -2°C +8°C - 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091MJR	Sans plan de travail	685 x 780 x 810 mm	145 litres	50 kg	2 559 €
TP091MJR	Plan de travail standard	685 x 800 x 850 mm	145 litres	70 kg	2 873 €
TA091MJR	Plan de travail adossé	685 x 800 x 950 mm	145 litres	75 kg	2 894 €

Dotation : 4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400



600 X 400 - -2°C +8°C - 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131MJR	Sans plan de travail	1240 x 780 x 810 mm	260 litres	70 kg	3 339 €
TP131MJR	Plan de travail standard	1240 x 800 x 850 mm	260 litres	90 kg	3 712 €
TA131MJR	Plan de travail adossé	1240 x 800 x 950 mm	260 litres	95 kg	3 749 €

Dotation : 4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte



600 X 400 - -2°C +8°C - 3 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171MJR	Sans plan de travail	1795 x 780 x 810 mm	415 litres	100 kg	4 034 €
TP171MJR	Plan de travail standard	1795 x 800 x 850 mm	415 litres	125 kg	4 522 €
TA171MJR	Plan de travail adossé	1795 x 800 x 950 mm	415 litres	130 kg	4 552 €

Dotation : 4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte



600 X 400 - -2°C +8°C - 4 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211MJR	Sans plan de travail	2350 x 780 x 810 mm	560 litres	130 kg	4 601 €
TP211MJR	Plan de travail standard	2350 x 800 x 850 mm	560 litres	155 kg	5 201 €
TA211MJR	Plan de travail adossé	2350 x 800 x 950 mm	560 litres	160 kg	5 236 €

Dotation : 4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte



➤ Kits tiroirs, voir page 277

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 800 - 600 X 400

Groupe logé - Négatives



600 X 400 - -15°C -20°C - 1 PORTE - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091BJ	Sans plan de travail	895 x 780 x 810 mm	145 litres	70 kg	3 699 €
TP091BJ	Plan de travail standard	895 x 800 x 850 mm	145 litres	90 kg	4 091 €
TA091BJ	Plan de travail adossé	895 x 800 x 950 mm	145 litres	95 kg	4 110 €

Caractéristiques	TS091BJ	TP091BJ	TA091BJ
Puissance frigorifique	464 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	513 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400		



600 X 400 - -15°C -20°C - 2 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131BJ	Sans plan de travail	1450 x 780 x 810 mm	260 litres	90 kg	4 510 €
TP131BJ	Plan de travail standard	1450 x 800 x 850 mm	260 litres	110 kg	4 962 €
TA131BJ	Plan de travail adossé	1450 x 800 x 950 mm	260 litres	115 kg	4 999 €

Caractéristiques	TS131BJ	TP131BJ	TA131BJ
Puissance frigorifique	587 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	617 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte		



600 X 400 - -15°C -20°C - 3 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171BJ	Sans plan de travail	2005 x 780 x 810 mm	415 litres	120 kg	5 160 €
TP171BJ	Plan de travail standard	2005 x 800 x 850 mm	415 litres	145 kg	5 729 €
TA171BJ	Plan de travail adossé	2005 x 800 x 950 mm	415 litres	150 kg	5 764 €

Caractéristiques	TS171BJ	TP171BJ	TA171BJ
Puissance frigorifique	753 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	617 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte		



600 X 400 - -15°C -20°C - 4 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211BJ	Sans plan de travail	2560 x 780 x 810 mm	560 litres	150 kg	5 714 €
TP211BJ	Plan de travail standard	2560 x 800 x 850 mm	560 litres	175 kg	6 400 €
TA211BJ	Plan de travail adossé	2560 x 800 x 950 mm	560 litres	180 kg	6 438 €

Caractéristiques	TS211BJ	TP211BJ	TA211BJ
Puissance frigorifique	912 W (T° évap -23,3°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	748 W		
Dotation	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte		

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

TABLES PROF. 800 - 600 X 400

Sans groupe - Négatives



600 X 400 - -15°C -20°C - 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091BJR	Sans plan de travail	685 x 780 x 810 mm	145 litres	50 kg	3 322 €
TP091BJR	Plan de travail standard	685 x 800 x 850 mm	145 litres	70 kg	3 616 €
TA091BJR	Plan de travail adossé	685 x 800 x 950 mm	145 litres	75 kg	3 617 €

Dotation : 4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400



600 X 400 - -15°C -20°C - 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131BJR	Sans plan de travail	1240 x 780 x 810 mm	260 litres	70 kg	4 123 €
TP131BJR	Plan de travail standard	1240 x 800 x 850 mm	260 litres	90 kg	4 474 €
TA131BJR	Plan de travail adossé	1240 x 800 x 950 mm	260 litres	95 kg	4 511 €

Dotation : 4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte



600 X 400 - -15°C -20°C - 3 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171BJR	Sans plan de travail	1795 x 780 x 810 mm	415 litres	100 kg	4 831 €
TP171BJR	Plan de travail standard	1795 x 800 x 850 mm	415 litres	125 kg	5 247 €
TA171BJR	Plan de travail adossé	1795 x 800 x 950 mm	415 litres	130 kg	5 285 €

Dotation : 4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte



600 X 400 - -15°C -20°C - 4 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211BJR	Sans plan de travail	2350 x 780 x 810 mm	560 litres	130 kg	5 444 €
TP211BJR	Plan de travail standard	2350 x 800 x 850 mm	560 litres	155 kg	5 911 €
TA211BJR	Plan de travail adossé	2350 x 800 x 950 mm	560 litres	160 kg	5 949 €

Dotation : 4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 par porte



➤ Kits tiroirs, voir page 277

Caractéristiques pages 258 et 259 - Options et accessoires page 277

SALADETTES GN1/1

Positives



- ▣ Construction monocoque tout inox 18/10 arrière et dessus compris
- ▣ Angles intérieurs arrondis
- ▣ Groupe tropicalisé +43°C
- ▣ Isolation 60 mm sans CFC
- ▣ Évaporateur ventilé traité anti-corrosion



- Pieds inox réglables en hauteur
- Plan de travail renforcé épaisseur 40 mm avec bords arrondis
- Portes avec maintien en position ouverte à 105°
- Joints de porte magnétiques facilement démontables
- Emplacement du compresseur insonorisé et avec aération frontale
- Groupe logé sur glissières, facile à extraire
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Réévaporation automatique des condensats
- Gaz réfrigérant R452a
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Couvercle et bacs GN en option
- Livrées sans bac
- Dotation : 1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) + 1 jeu de glissières inox par porte
- Alimentation 230/1/T
- Les salades sont livrées en standard sans couvercle



▣ Disponibles aussi en version groupe à distance sur demande

▣ Existent aussi en profondeur 600 et 800

▣ Découpe sur mesure pour bacs GN possible : nous consulter



▣ sans plan de travail



▣ avec plan de travail



▣ avec plan de travail et dossier

SALADETTES GN1/1

Positives



Couvercle en option

GN 1/1 - -2°C +8°C - 1 PORTE - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS091MD	Sans plan de travail	820 x 680 x 810 mm	115 litres	60 kg	3 190 €
TP091MD	Plan de travail standard	820 x 700 x 850 mm	115 litres	80 kg	3 398 €
TA091MD	Plan de travail adossé	820 x 700 x 950 mm	115 litres	85 kg	3 418 €

Caractéristiques	TS091MD	TP091MD	TA091MD
Puissance frigorifique	368 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	344 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières		

GN 1/1 - -2°C +8°C - 2 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS131MD	Sans plan de travail	1300 x 680 x 810 mm	145 litres	80 kg	3 625 €
TP131MD	Plan de travail standard	1300 x 700 x 850 mm	145 litres	100 kg	3 881 €
TA131MD	Plan de travail adossé	1300 x 700 x 950 mm	145 litres	105 kg	3 915 €

Caractéristiques	TS131MD	TP131MD	TA131MD
Puissance frigorifique	565 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	546 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

GN 1/1 - -2°C +8°C - 3 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS171MD	Sans plan de travail	1780 x 680 x 810 mm	400 litres	110 kg	4 125 €
TP171MD	Plan de travail standard	1780 x 700 x 850 mm	400 litres	135 kg	4 489 €
TA171MD	Plan de travail adossé	1780 x 700 x 950 mm	400 litres	140 kg	4 517 €

Caractéristiques	TS171MD	TP171MD	TA171MD
Puissance frigorifique	565 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	546 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		

GN 1/1 - -2°C +8°C - 4 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Volume	Poids	Prix HT
TS211MD	Sans plan de travail	2260 x 680 x 810 mm	545 litres	140 kg	4 810 €
TP211MD	Plan de travail standard	2260 x 700 x 850 mm	545 litres	165 kg	5 196 €
TA211MD	Plan de travail adossé	2260 x 700 x 950 mm	545 litres	170 kg	5 244 €

Caractéristiques	TS211MD	TP211MD	TA211MD
Puissance frigorifique	565 W (T° évap -10°C et T° de condens. +54,4°C)		
Puissance absorbée	546 W		
Dotation	1 grille GN1/1 (530 x 325 mm) et 1 jeu de glissières par porte		



Couvercle en option



Couvercle en option



Couvercle en option

ACCESSOIRES POUR SALADETTES GN1/1

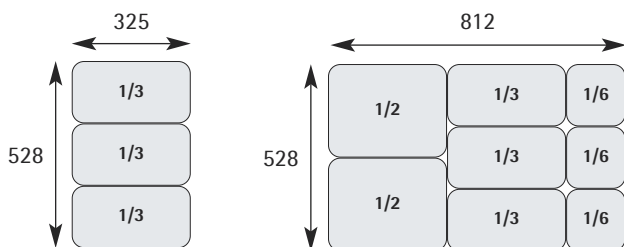
Positives

Accessoires - Couvercles	Réf.	Prix HT
Pour saladette 1 porte	034310106	337 €
Pour saladette 2 portes	034310206	474 €
Pour saladette 3 portes	034310306	574 €
Pour saladette 4 portes	034310406	662 €



LE SYSTÈME GASTRONORME GN

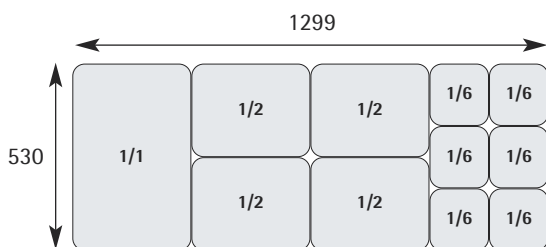
Normalisation des dimensions des bacs



Saladettes 1 porte
(livrées sans bac)

Saladettes 2 portes
(livrées sans bac)

Modèle	Largeur	Longueur
GN1/1	325 mm	530 mm
GN1/2	325 mm	265 mm
GN1/3	325 mm	176 mm
GN1/6	162 mm	176 mm



Saladettes 3 portes
(livrées sans bac)



Saladettes 4 portes
(livrées sans bac)

Accessoires - Bacs et couvercles de bacs	Réf.	Prix HT
Bac GN1/1 - Prof. 150 mm	B20591	58 €
Bac GN1/2 - Prof. 150 mm	B20583	46 €
Bac GN1/3 - Prof. 150 mm	B20579	47 €
Bac GN1/6 - Prof. 150 mm	B20571	36 €
Couvercle pour bac GN1/1	B20658	30 €
Couvercle pour bac GN1/2	B20656	23 €
Couvercle pour bac GN1/3	B20655	24 €
Couvercle pour bac GN1/6	B20653	17 €
Bac GN1/1 - Prof. 20 mm	B20628	44 €
Bac GN1/1 - Prof. 40 mm	B20629	56 €
Bac GN1/1 - Prof. 65 mm	B20630	64 €
Bac GN1/1- Fond perforé - Prof. 55 mm	B25940	51 €
Barrette pour composition de bacs gastros - Longueur : 530 mm	749801	19 €
Barrette pour composition de bacs gastros - Longueur : 325 mm	749712	14 €

ACCESSOIRES ET OPTIONS POUR TABLES

Désignation	Pour tables	Réf.	Prix HT
Grille plastifiée 325 x 430 mm	Profondeur 600	221325430	39 €
Jeu de glissières - Longueur 405 mm		121140520	41 €
Grille plastifiée GN1/1 (530 x 325 mm)	Profondeur 700 GN1/1	0221325530	40 €
Jeu de glissières - Longueur 505 mm		0121150520	36 €
Plaque aluminium 600 x 400, hauteur 20 mm	Profondeur 800 600 x 400	0282400600	49 €
Grille plastifiée 600 x 400		0222400600	40 €
Jeu de glissières - Longueur 605 mm		0121260520	43 €
Kit 4 roulettes à monter (tables 2 et 3 portes)	Profondeur 600	0444000020	364 €
Kit 6 roulettes à monter (tables 4 portes)	Profondeur 700 GN1/1	0446000020	546 €
	Profondeur 800 600 x 400		
Groupe ou tableau de commandes à gauche à préciser à la commande	Profondeur 600	Option	Sans supplément
	Profondeur 700 GN1/1		
	Profondeur 800 600 x 400		



KITS TIROIRS

Tiroirs pour tables positives ET négatives	Pour tables	Réf.	Prix HT
Kit 2 tiroirs 1/2	Profondeur 600 (uniquement -2°C +8°C)	D623012220	436 €
Kit 2 tiroirs 1/3 + 2/3		D623023220	496 €
Kit 3 tiroirs 1/3		D623013220	677 €
Kit 2 tiroirs 1/2	Profondeur 700 - GN1/1	D623012020	596 €
Kit 2 tiroirs 1/3 + 2/3		D623023020	679 €
Kit 3 tiroirs 1/3		D623013020	927 €
Kit 2 tiroirs 1/2	Profondeur 800 - 600 x 400	D623012120	456 €
Kit 2 tiroirs 1/3 + 2/3		D623023120	515 €
Kit 3 tiroirs 1/3		D623013120	690 €

OPTIONS ÉVIER POUR TABLES GROUPE LOGÉ



Désignation	Pour tables groupe logé	Réf.	Prix HT
Evier diamètre 300 mm	Profondeur 600	0922100020	679 €
Robinet mélangeur à levier monotrou ø 3/4	Profondeur 700 GN1/1	0922200020	563 €
	Profondeur 800 600 x 400		

VITRINES POUR BACS GN

Pour bacs GN1/4 ou GN1/3
Positives +2°C +10°C



- ▣ Construction monocoque tout inox 18/10 intérieur et extérieur
- ▣ Angles intérieurs arrondis
- ▣ Groupe tropicalisé +43°C

- Température +2°C +10°C
- Vitre droite
- Froid statique
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Isolation : 30 mm sans CFC
- Prévue pour bacs GN profondeur 150 mm (livrées sans bac)
- Gaz réfrigérant : R452a
- Disponibles en R290A, nous consulter
- Dégivrage manuel
- Groupe tropicalisé ambiance +43°C
- Alimentation : 230/1/T

- ▣ Nombreuses options possibles :
 - groupe à gauche
 - sans vitrage
 - avec couvercle inox
 - sans groupe



▣ Version avec vitrage



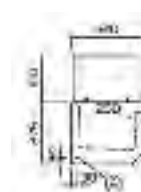
▣ Accessoire : équerres pour fixation murale



▣ Option version sans vitrage



PROFONDEUR 380
pour bacs GN1/3



PROFONDEUR 320
pour bacs GN1/4

▶ Vitrines réfrigérées GN1/3



VP146NL

VP188NL



VP209NL



VP2312NL



VP2513NL

VITRINES GN1/3 - PROF. 380 MM

Référence	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
VP146NL	1450 x 380 x 490 mm	48 kg	1 672 €
VP188NL	1795 x 380 x 490 mm	51 kg	1 784 €
VP209NL	2005 x 380 x 490 mm	55 kg	1 858 €
VP2312NL	2350 x 380 x 490 mm	62 kg	1 933 €
VP2513NL	2560 x 380 x 490 mm	67 kg	2 080 €

▶ Vitrines réfrigérées GN1/4



VP146N



VP188N



VP209N



VP2312N



VP2513N

VITRINES GN1/4 - PROF. 320 MM

Référence	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
VP146N	1450 x 380 x 490 mm	48 kg	1 612 €
VP188N	1795 x 380 x 490 mm	51 kg	1 724 €
VP209N	2005 x 380 x 490 mm	55 kg	1 784 €
VP2312N	2350 x 380 x 490 mm	62 kg	1 859 €
VP2513N	2560 x 380 x 490 mm	67 kg	2 006 €

Accessoires

	Réf.	Prix HT
Jeu d'équerres (fixation murale) - vitrines prof. 320 mm	0361100020	347 €
Jeu d'équerres (fixation murale) - vitrines prof. 380 mm	0362100020	446 €
4 pieds inox (haut mini 110 mm, haut max 160 mm)	0464000020	115 €

Modèle	Largeur	Longueur
GN1/1	325 mm	530 mm
GN1/2	325 mm	265 mm
GN1/3	325 mm	176 mm
GN2/8	325 mm	132 mm
GN1/4	162 mm	265 mm
GN1/6	162 mm	176 mm
GN1/9	108 mm	176 mm

CELLULES MIXTES

5, 6, 7, 10 et 14 niveaux
GN1/1 et 600 x 400



- ▶ Construction monocoque tout inox 18/10 intérieur et extérieur
- ▶ Angles intérieurs arrondis
- ▶ Groupe tropicalisé +43°C
- ▶ Équipées d'origine d'une sonde à cœur (1 point)
- ▶ Possibilité de mémoriser jusqu'à 99 cycles

- Évaporateur traité anti-corrosion
- Sélection du cycle par le temps ou la température
- Cycles de refroidissement : +90°C -> +3°C en 90 mn, avec option cycle SOFT (produits fins et/ou fragiles) ou cycle HARD (produits épais)
- Cycles de congélation : +90°C -> 18°C en 240 mn
- Isolation (polyuréthane écologique sans CFC) : 60 mm
- Crémallières amovibles inox 18/10 pour un nettoyage facile
- Cordon chauffant
- Pieds Inox 18/10 réglables en hauteur
- Porte avec fermeture automatique et blocage de l'ouverture à 105°
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur
- Joint de porte magnétique facilement démontable
- Réfrigération ventilée
- Dégivrage automatique par gaz chaud (récupération dans un bac situé sous la cellule)
- Fournies avec tuyau de vidange
- Gaz réfrigérant R452a
- Passage automatique en mode conservation à la fin du cycle
- Groupe avec condensation à air (à eau sur demande)
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Existent en version groupe à distance
- Commandes électroniques
- Double affichage digital température et temps
- Possibilité de raccorder une imprimante (impression toutes les 5 mn d'un relevé des températures à cœur et d'enceinte)
- Signal sonore de fin de cycle
- Alarmes visuelle et sonore de porte ouverte



▶ Cellules de refroidissement et congélation rapide



Réfrigération ventilée



Sonde à cœur
1 point d'origine



Affichage digital
température et temps



Existent en version double échelle
GN1/1 et 600 x 400



- ▶ Possibilité d'associer les modèles 5 niveaux avec une table prof. 700 et un plan de travail unique

- ▶ Existent aussi dans d'autres dimensions et capacités :
 - pour chariots 20 niveaux GN1/1
 - pour chariots 20 niveaux GN2/1
 - pour chariot RATIONAL

[Nous consulter](#)



5 NIVEAUX

Refroidissement
+90°C -> +3°C



14 kg

Congélation
+90°C -> -18°C



10 kg



6 NIVEAUX

18 kg

14 kg



7 NIVEAUX

25 kg

18 kg



10 NIVEAUX

40 kg

28 kg



14 NIVEAUX

50 kg

35 kg

▶ Cellules de refroidissement et congélation rapide



5 NIVEAUX - 14/10 KG - GROUPE LOGÉ



Référence	Niveaux	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
W5TGO	5 niveaux GN1/1	710 x 700 x 840 mm	80 kg	4 013 €
W5TE0	5 double niveaux 600 x 400 et GN1/1	780 x 800 x 840 mm	80 kg	4 400 €
Caractéristiques		W5TGO	W5TE0	
Puissance frigorifique	1528 W (T° évap -10°C et T° de condens. +45°C)			
Puissance absorbée	886 W			
Alimentation	230/1/T			

6 NIVEAUX - 18/14 KG - GROUPE LOGÉ



Référence	Niveaux	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
W6TGN	6 niveaux GN1/1	710 x 700 x 900 mm	100 kg	5 047 €
W6TEN	6 double niveaux 600 x 400 et GN1/1	780 x 800 x 900 mm	100 kg	5 305 €
Caractéristiques		W6TGN	W6TEN	
Puissance frigorifique	1755 W (T° évap -10°C et T° de condens. +45°C)			
Puissance absorbée	1088 W			
Alimentation	230/1/T			

7 NIVEAUX - 25/18 KG - GROUPE LOGÉ



Référence	Niveaux	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
W7TGN	7 niveaux GN1/1	710 x 700 x 1080 mm	110 kg	5 693 €
W7TEN	7 double niveaux 600 x 400 et GN1/1	780 x 800 x 1080 mm	110 kg	5 952 €
Caractéristiques		W7TGN	W7TEN	
Puissance frigorifique	2084 W (T° évap -10°C et T° de condens. +45°C)			
Puissance absorbée	1096 W			
Alimentation	230/1/T			

10 NIVEAUX - 40/28 KG - GROUPE LOGÉ



Référence	Niveaux	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
W10TEN	10 double niveaux 600 x 400 et GN1/1	780 x 800 x 1545 mm	140 kg	8 036 €
Caractéristiques		W10TEN		
Puissance frigorifique	5211 W (T° évap -10°C et T° de condens. +45°C)			
Puissance absorbée	3345 W			
Alimentation	400/3/N/T			

14 NIVEAUX - 50/35 KG - GROUPE LOGÉ



Référence	Niveaux	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
W14TEN	14 double niveaux 600 x 400 et GN1/1	780 x 800 x 1765 mm	160 kg	9 185 €
Caractéristiques		W14TEN		
Puissance frigorifique	6013 W (T° évap -10°C et T° de condens. +45°C)			
Puissance absorbée	3440 W			
Alimentation	400/3/N/T			

- ▶ **Friteuses 286**
 - Friteuses sur coffre électriques 286-288-291
 - Friteuses sur coffre gaz 287-289-291
 - Friteuses de table électriques 290
- ▶ **Salamandres 292**
 - Salamandres gaz 292
 - Salamandres électriques 293
 - Salamandres vitrocéramiques 294
- ▶ **Rôtissoires 295-296-297-298-299**
- ▶ **Trancheurs 301**
 - Trancheurs à pignon 301
 - Trancheurs à courroie 302
 - Trancheur vertical 303
- ▶ **Machines sous vide 304**
 - Machines sous vide - aspiration extérieure 304
 - Machines sous vide - à cloche 305 - 306 - 307
- ▶ **Pétrins 308**
 - Pétrins à tête fixe 308
 - Pétrins à tête relevable 308
- ▶ **Cuisson modulaire Tecnoinox - Prof. 600 309**
 - Feux vifs gaz 310-311
 - Fourneaux gaz sur four gaz 312-313
 - Fourneaux gaz sur four électrique 314-315
 - Plaques électriques 316
 - Fourneaux électrique sur four électrique 317
 - Soubassements four 318
 - Plaques à snacker gaz 319
 - Plaques à snacker électriques 320
 - Friteuses gaz ou électriques 321
 - Réserve à frites électrique 322
 - Cuiseurs à pâtes gaz ou électrique 323
 - Sauteuses électriques 324
 - Bains marie gaz ou électriques 325
 - Grills charcoal gaz 326
 - Grills vapeur électriques 327
 - Plan de travail 328
 - Plonges 328
 - Supports 329
 - Accessoires - Prof. 600 330
- ▶ **Cuisson modulaire Tecnoinox - Prof. 700 - 350 331**
 - Feux vifs gaz 332-333
 - Plaques coup de feu gaz 332-333
 - Fourneaux gaz sur four gaz 334-335
 - Fourneaux gaz sur four électrique 336-337
 - Plaques électriques 338
 - Plaques vitrocéramiques 339
 - Plaques à induction 340
 - Plaques de mijotage 341
 - Fourneaux électrique sur four électrique 342-343-344
 - Fourneaux vitrocéramique sur four électrique 345
 - Fourneaux de mijotage sur four électrique 346
 - Friteuses électriques 347
 - Réserve à frites électrique 347
 - Friteuses sur coffre gaz ou électriques 348-349
 - Plaques à snacker gaz ou électriques 350
 - Grills charcoal gaz 351
 - Cuiseurs à pâtes gaz ou électrique 352
 - Paniers cuiseurs à pâtes 353
 - Bains marie gaz ou électriques 354
 - Sauteuses électriques 355
- Sauteuses basculantes gaz ou électriques 356
- Marmite gaz ou électriques 357
- Soubassements fours électriques 358
- Soubassements réfrigérés 358
- Supports 359
- Plan de travail 359
- Accessoires - Prof. 700 - 350 360
- ▶ **Cuisson modulaire Tecnoinox - Prof. 700 - 400 361**
 - Feux vifs gaz 363
 - Plaques coup de feu gaz 363-364-365
 - Fourneaux gaz sur four gaz 366-367
 - Fourneaux gaz sur four électrique 368-369
 - Plaques électriques 370
 - Plaques vitrocéramiques 371
 - Plaques à induction 372
 - Plaques de mijotage 373
 - Fourneaux électrique sur four électrique 374-375
 - Fourneaux vitrocéramique sur four électrique 376
 - Fourneaux de mijotage sur four électrique 377
 - Friteuses sur coffre électriques 378-379
 - Friteuses sur coffre gaz 380
 - Réserve à frites électrique 381
 - Paniers friteuses 381
 - Plaques à snacker gaz ou électriques 382-383-384-385
 - Sauteuses électriques 386-387
 - Sauteuses basculantes gaz ou électriques 388
 - Marmite gaz ou électriques 389
 - Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques 390-391
 - Paniers cuiseurs à pâtes 390
 - Bains marie gaz ou électriques 392
 - Grills gaz 393
 - Soubassements réfrigérés 394
 - Soubassements neutres 395
 - Plans de travail 396
 - Accessoires - Prof. 700 - 400 396
- ▶ **Gamme modulaire Tecnoinox - Prof. 900 397**
 - Feux vifs gaz 400-401
 - Plaque coup de feu gaz 400-401
 - Fourneaux gaz sur four gaz 402-403
 - Fourneaux gaz sur four électrique 404
 - Plaques électriques 405
 - Plaques vitrocéramiques 406
 - Plaques de mijotage 406
 - Plaques à induction 407
 - Fourneaux électrique sur four électrique 408-409
 - Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques 410-411
 - Paniers cuiseurs à pâtes 411
 - Plans de travail 412
 - Bains marie électriques 413
 - Friteuses sur coffre gaz ou électriques 414-415-416-417
 - Paniers friteuses 417
 - Plaques à snacker gaz ou électriques 418-419-420
421-422-423
 - Grills charcoal gaz 424
 - Grills vapeur gaz 425
 - Marmite gaz ou électriques 426
 - Sauteuses basculantes gaz ou électriques 427
 - Soubassements 428
 - Gamme suspendue ou installation en pont 429
 - Accessoires - Prof. 900 430
- ▶ **Système gastronomique 431**
- ▶ **Accessoires de cuisson 431**

Bienvenue dans l'univers

CUISSON
.....
préparation

 **Furnotel**®

FRITEUSES SUR COFFRE ÉLECTRIQUES

16 litres - 2 x 16 litres

25 litres - 2 x 25 litres

▣ Idéales pour les surgelés

▣ 3 puissances :

4 / 8 / 12 kW

ou 6 / 12 / 18 kW

- Résistances modulables adaptables au mode de cuisson : puissance maxi pour la montée rapide en température et la cuisson d'aliments surgelés, puissance moyenne pour la cuisson d'aliments frais, puissance mini pour le maintien à température de l'huile
- Construction tout inox brossé avec bords parfaitement arrondis
- Équipées d'une zone froide

- Cuve soudée (sauf ACFE16L : cuve emboutie)
- Accrochage très facile du panier
- Thermostat de sécurité
- Voyant de contrôle
- Équipées d'un bac de vidange
- Capacité : 16 litres, 2 x 16 litres, 25 litres, et 2 x 25 litres
- Thermostat 3 puissances : 4, 8 et 12 kW ou 6, 12 et 18 kW
- Dotation au choix : 1 grand panier ou 2 demi paniers par cuve
- Alimentation 400/3/N/T

▣ Alimentation électrique

Modèle ACFE16L : Cuve totalement emboutie en acier Inox avec zone anti-débordement



ACFE16L



ACFS216L

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve	Capacité	Puissance	Dim. (L x P x H)	Prix HT
ACFE16L	emboutie	16 litres	4 / 8 / 12 kW	400 x 700 x 880 mm	1 419 €
ACFS216L	soudée	2 x 16 litres	2 x 4 / 8 / 12 kW	800 x 700 x 880 mm	2 588 €
ACFS25L	soudée	25 litres	6 / 12 / 18 kW	400 x 700 x 880 mm	1 722 €
ACFS225L	soudée	2 x 25 litres	2 x 6 / 12 / 18 kW	800 x 700 x 880 mm	3 227 €

Dotation paniers au choix *

Réf.

kit 2 demi paniers (120 x 300 x 145 mm) + 1 grand couvercle

AC2PPC

kit 1 grand panier (240 x 300 x 145 mm) + 1 grand couvercle

AC1GPC

* 1 kit par cuve, à préciser à la commande

FRITEUSES SUR COFFRE GAZ

15 litres - 2 x 15 litres
20 litres - 2 x 20 litres

- Cuve arrondie avec zone froide de récolte des résidus
- Brûleurs tubulaires à nids-d'abeilles
- Réglage de la température : 7 positions de 110°C à 190°C

- Façade en acier inoxydable AISI 304
- Poignées ergonomiques épaisseur 20/10ème
- Système de sécurité avec thermocouple
- Thermostat de sécurité et flamme pilote protégée
- Temps moyen de friture 5 minutes
- Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C)
- Allumage piézo-mécanique avec protection en silicone
- Pieds réglables en hauteur
- Livrées avec un panier, un filtre et un couvercle avec poignée par cuve
- Alimentation : gaz naturel

► Alimentation gaz

► jusqu'à 50 kg / heure



FG15SC

FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ

Référence	Cuve	Capacité maxi.	Puissance	Dim. Panier	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
FG15SC	15 litres	18 kg / h	12,7 kW	300 x 245 x 115 mm	400 x 700 x 900 mm	35 kg	2 168 €
FG1515SC	2 x 15 litres	36 kg / h	25,4 kW	300 x 245 x 115 mm	800 x 700 x 900 mm	58 kg	3 807 €
FG20SC	20 litres	25 kg / h	16,5 kW	360 x 270 x 150 mm	400 x 700 x 900 mm	38 kg	2 252 €
FG2020SC	2 x 20 litres	50 kg / h	33 kW	360 x 270 x 150 mm	800 x 700 x 900 mm	60 kg	3 987 €

FRITEUSE SUR COFFRE ÉLECTRIQUE

2 x 10 litres

- ▶ 2 zones de friture indépendantes
- ▶ 12 kW spéciale surgelée
- ▶ Idéale pour les fast-foods et les établissements à grand débit

NOUVEAU!
2 ZONES INDÉPENDANTES

- Friteuse sur coffre 2 bacs
- 2 cuves = 2 zones de friture indépendantes contrôlées par un commutateur équipée de 2 paniers de 10 litres
- Cache-bulbes filtrants et boîtier de contrôle entièrement amovibles pour un entretien aisé
- Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/NSF)
- Relais de puissance
- Vidange par robinet gros débit
- Cuve parfaitement isolée avec jauge « mini - maxi » intégrée
- Résistance et bulbes thermostatiques maintenus par 2 brides inox
- Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre
- Livrée d'origine avec un seau de vidange
- Rendement : 30 kg de frites/heure

- ▶ Alimentation électrique



RFE20C

FRITEUSE SUR COFFRE - ÉLECTRIQUE

Référence	Capacité	Puissance	Dim. (L x P x H)	Prix HT
N RFE20C	2 x 10 litres	2 x 6 = 12 kW	400 x 600 x 980 mm paniers : 2 x (128 x 320 x 145 mm)	1 693 €

FRITEUSE SUR COFFRE GAZ

16 litres

- Idéale pour les fast-foods et les établissements à grand débit
- Cuve emboutie à fond incliné
- Fournie avec un jeu d'injecteurs de rechange pour gaz naturel

- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile et en toute sécurité (vidange dans le coffre de la friteuse)
- Allumage facile par Piezo (pression simultanée des boutons d'allumage et de réglage)
- Contrôle de l'allumage de la veilleuse
- Capacité : 16 litres : livrée avec 1 grand panier (250 x 300 x 145 mm)
- Repose panier filtrant pour les résidus importants, pour la friture de beignets ou la friture de grosses pièces sans utilisation du panier
- Accès facile aux radiants par simple démontage du cadran
- 2 brûleurs placés sous la cuve
- Bouton de régulation petite/grande flamme
- Couvercle tout inox
- Support panier filtrant
- Dosseret pour évacuation des gaz cuve isolée avec marquage mini-maxi du niveau d'huile
- Fournie avec un seau de vidange
- Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/NSF)
- Alimentation butane / propane et fournie avec un jeu d'injecteurs de rechange gaz naturel
- Rendement : 30 kg de frites/heure

- Alimentation gaz

NOUVEAU !
CUVE EMBOUTIE INCLINÉE



RFG16C

FRITEUSE SUR COFFRE - GAZ

Référence	Bac	Puissance	Dim. (L x P x H)	Prix HT
N RFG16C	16 litres	14 kW	400 x 600 x 1055 mm dont dosseret hauteur 180 mm	1 815 €

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

6 litres - 2 x 6 litres

9 litres - 2 x 9 litres

12 litres - 2 x 12 litres

- ▶ Equipées d'un robinet de vidange
- ▶ Résistance amovible pour un nettoyage facile



E306

- Modèles 1 bac ou 2 bacs
- Construction tout Inox AISI 304
- Capacité : de 6 litres à 2 x 12 litres
- Équipées d'un thermostat gradué de 100°C à 180°C et d'un thermostat de sécurité (se déclenche en cas de surchauffe de l'huile et stoppe le fonctionnement de la friteuse)
- Les friteuses deux bacs sont fournies avec 2 câbles d'alimentation

- ▶ Alimentation électrique



E305

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES - 1 BAC

Référence	Bac	Dotation	Réf. Panier	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
E305	1 bac 6 litres	1 panier (190 x 200 x 110 mm)	EL161778	3 kW	290 x 485 x 435 mm	230/1/T	689 €
E309	1 bac 9 litres	1 panier (190 x 245 x 110 mm)	EL161850	3 kW	290 x 550 x 435 mm	230/1/T	821 €
E313	1 bac 9 litres	1 panier (190 x 245 x 110 mm)	EL161850	6 kW	290 x 550 x 435 mm	400/3/N/T	905 €
E319	1 bac 12 litres	1 panier (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	9 kW	375 x 665 x 450 mm	400/3/N/T	1 037 €

FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES - 2 BACS

Référence	Bac	Dotation	Réf. Panier	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
E306	2 bacs 6 litres	2 paniers (190 x 200 x 110 mm)	EL161778	2 x 3 kW	580 x 470 x 370 mm	230/1/T	1 247 €
E314	2 bacs 9 litres	2 paniers (190 x 245 x 110 mm)	EL161850	2 x 6 kW	620 x 540 x 380 mm	400/3/N/T	1 513 €
E320	2 bacs 12 litres	2 paniers (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	2 x 9 kW	680 x 570 x 410 mm	400/3/N/T	1 776 €

FRITEUSES SUR COFFRE GAZ OU ÉLECTRIQUES

14 litres - 2 x 14 litres
20 litres - 2 x 20 litres

- Résistance amovible pour un nettoyage facile sur modèles électriques
- Brûleurs Inox AISI 304 garantissant l'uniformité du chauffage sur modèles gaz
- Modèles robustes et performants

► Alimentation gaz ou électrique

Modèles 1 bac ou 2 bacs

Capacité : de 14 litres à 2 x 20 litres - Construction tout Inox AISI 304 - Équipées d'une zone froide et d'une vidange

Friteuses électriques : Equipées d'un thermostat gradué de 100°C à 180°C et d'un thermostat de sécurité (se déclenche en cas de surchauffe de l'huile et stoppe le fonctionnement de la friteuse)

Friteuses deux bacs fournies avec 2 câbles d'alimentation

Friteuses gaz : Allumage piezzo électrique
Équipées d'un thermocouple - Alimentation : Gaz Naturel



ME15



ME40

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES

Référence:	Bac	Dotation	Réf. Panier	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
ME15	1 bac 14 litres	1 panier (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	9 kW	375 x 650 x 1150 mm	400/3/N/T	1 578 €
ME20	1 bac 20 litres	1 panier (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	12 kW	375 x 750 x 1150 mm	400/3/N/T	1 783 €
ME30	2 bacs 14 litres	2 paniers (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	2 x 9 kW	750 x 650 x 1150 mm	400/3/N/T	2 732 €
ME40	2 bacs 20 litres	2 paniers (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	2 x 12 kW	750 x 750 x 1150 mm	400/3/N/T	2 909 €

FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ

Référence:	Bac	Dotation	Réf. Panier	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
MG15	1 bac 14 litres	1 panier (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	12,6 kW	375 x 650 x 1010 mm	Gaz naturel	2 428 €
MG20	1 bac 20 litres	1 panier (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	13,9 kW	375 x 650 x 1010 mm	Gaz naturel	2 561 €
MG30	2 bacs 14 litres	2 paniers (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	25,2 kW	750 x 750 x 1010 mm	Gaz naturel	4 248 €
MG40	2 bacs 20 litres	2 paniers (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	27,8 kW	750 x 750 x 1010 mm	Gaz naturel	4 539 €

SALAMANDRE GAZ

Traversante - Série SG

▣ Idéales pour décongeler, dorer, glacer, griller ou gratiner sans préchauffage !

- Le réglage de la distance entre la grille de cuisson et le plafond chauffant s'effectue avec un système de crémaillère à 8 positions

Construction tout inox finition satinée - Pieds caoutchouc
Chauffage grâce à 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité, réglés par un robinet à soupape Allumage piezzo mécanique - Bac de récupération des graisses amovible
Grille acier chromé amovible avec poignées résistant à la chaleur - Le bac et la grille coulissent sur des glissières avec sécurité anti basculement - Gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane / Propane)



SG0

Hauteur utile maxi : 140 mm
Hauteur utile mini : 65 mm

SALAMANDRE GAZ - SÉRIE SG

Référence	Surface utile	Puissance	Chauffe	Dim. (L x P x H)	Alim.	Poids	Prix HT
SG0	575 x 400 mm	7,4 kW	1 zone	750 x 450 x 460 mm	Gaz	40 kg	2 272 €
Support mural	Réf.	Prix HT					
Pour SG0	9013	191 €					

SALAMANDRES GAZ

Plafond mobile Infrarouges - Série SGM

- Ajustement précis du plafond mobile sans aucun effort grâce aux contrepoids montés en briques et système de roulements à billes (breveté)

Salamandres largeurs 600 et 800 mm à plafond mobile
Double-brûleurs infrarouges à forte puissance (largeur des brûleurs : 60 mm) - Nettoyage facile et en toute sécurité et accès aisé pour toute maintenance - Plat inférieur amovible avec grille - Thermocouple de sécurité
Livrées en butane/propane avec pochette d'injecteurs pour GN
Fixation murale en option avec dossieret (voir supports références SM1 et SM2)



SGM80

Hauteur utile max : 245 mm
Hauteur utile mini : 90 mm

SALAMANDRES GAZ - SÉRIE SGM

Référence	Surface utile	Puissance	Chauffe	Dim. (L x P x H)	Alim.	Poids	Prix HT
SGM60	495 x 375 mm	5,3 kW	2 radiants infrarouges	600 x 510 x 550 mm	Gaz	49 kg	2 829 €
SGM80	740 x 375 mm	8,1 kW		800 x 590 x 590 mm		57 kg	3 395 €
Support mural	Réf.	Prix HT					
Pour SGM60	SM1	82 €					
Pour SGM80	SM2	88 €					

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

Plafond mobile - Série SEC

- Le modèle SEC600 est équipé de deux régulateurs d'énergie pour piloter les deux zones de chauffe indépendantes

Construction tout inox - Résistances blindées en inox
Le plafond mobile coulisse sur des glissières et peut être placé à différentes hauteurs par rapport au plan de cuisson
Bac de récupération des jus de cuisson et grille amovible pour un nettoyage facile - Montée en température : 1'20"

Hauteur utile maxi : 245 mm
Hauteur utile mini : 92 mm



SEC600

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES - SÉRIE SEC

Référence	Surface utile	Puissance	Chauffe	Dim. (L x P x H)	Alim.	Poids	Prix HT
SEC400	400 x 350 mm	2 kW	1 zone	400 x 450 x 500 mm	230/1/T	36 kg	1 688 €
SEC600	600 x 350 mm	4 kW	2 zones	600 x 450 x 500 mm	230/1/T	47 kg	1 813 €

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

Plafond mobile - Série SE

- Résistances inclinables pour faciliter le nettoyage sous le plafond mobile
- Deux régulateurs d'énergie pilotant deux zones de chauffe indépendantes

Construction tout inox finition satinée - Bords arrondis
Pieds caoutchouc - Résistances blindées en inox
Plafond mobile coulissant sur des glissières et pouvant être positionné à différentes hauteurs par rapport au plan de cuisson - Bac de récupération des jus de cuisson amovible
Grille acier chromé amovible avec poignée résistant à la chaleur

- Bords arrondis + Résistances inclinables = nettoyage facile



SE800

Hauteur utile maxi : 245 mm
Hauteur utile mini : 92 mm

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES - SÉRIE SE

Référence	Surface utile	Puissance	Chauffe	Dim. (L x P x H)	Alim.	Poids	Prix HT
SE600	600 x 350 mm	4 kW	2 zones	600 x 450 x 500 mm	230/1/T	47 kg	2 413 €
SE800	800 x 350 mm	6 kW	2 zones	800 x 450 x 500 mm	400/3/N/T	59 kg	3 047 €



Support mural	Réf.	Prix HT
Pour série SEC et série SE	9003	116 €

SALAMANDRES ÉLECTRIQUES

Vitrocéramiques - Série QSE

- Idéales pour gratiner et cuire
- Tableau digital de commande
- Montée en température
ULTRA RAPIDE : opérationnelle en 20 secondes

- Plaque transparente vitrocéramique garantissant la protection des résistances
- Résistances à chauffe très rapide permettant de porter les salamandres à température en 20 secondes
- Economie d'énergie grâce à la minuterie coupant l'alimentation à la fin du temps demandé

Résistances électriques à filament de tungstène placées sous un plafond mobile coulissant sur des glissières pouvant être positionné à différentes hauteurs par rapport au plan de cuisson

Modèle QSE60

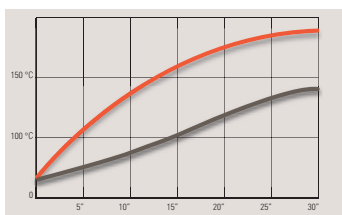
- Surface de cuisson GN1/1 et possibilité de chauffe partielle (allumage de la totalité ou de la moitié de la zone de chauffe)
- Bac de récupération des jus de cuisson en inox et amovible
- Grille acier chromé amovible avec poignée résistant à la chaleur
- Bac de récupération et grille coulissants sur glissières, avec sécurité anti basculement
- Possibilité d'accrocher les salamandres au mur avec le kit référence 9003, voir page 293
- Tableau de commandes avec affichage digital du temps
- Minuterie réglable de 5 secondes à 99 minutes



QSE60

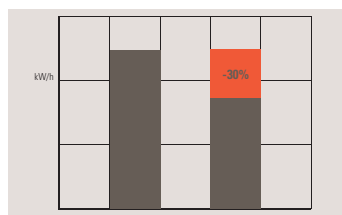


Hauteur utile maxi : 220 mm
Hauteur utile mini : 92 mm



Montée en température

- Salamandres traditionnelles
- Salamandres QSE



Economie d'énergie

- Salamandres traditionnelles
- Salamandres QSE



SALAMANDRES ÉLECTRIQUES - VITROCÉRAMIQUES - SÉRIE QSE

Référence	Surface utile	Puissance	Chauffe	Dim. (L x P x H)	Alim.	Poids	Prix HT
QSE40	400 x 350 mm	2 kW	1 zone	400 x 450 x 500 mm	230/1/T	38 kg	2 655 €
QSE60	600 x 350 mm	4 kW	2 zones	600 x 450 x 500 mm	230/1/T	50 kg	2 924 €

RÔTISSOIRES

2 broches - 8 poulets

- ▶ Rampes quartz infrarouges sur modèle électrique
- ▶ 2 brûleurs infrarouges sur modèle gaz

NOUVEAU!

Les rôtissoires à 2 broches, disponibles en versions gaz et électrique, sont équipées de 2 broches pour la cuisson de 4 à 8 pièces et d'une réserve étuve en partie supérieure pour maintenir à température les volailles.

RBE80 : modèle électrique équipé de rampes quartz infrarouges avec régulation individuelle par commutateur 4 positions.

- **Équipement** : 4 tubes quartz, 2 commutateurs, 2 voyants de contrôle. Moteurs ventilés.

RBG80 : modèle gaz équipé de brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et régulation individuelle avec position ralenti. Livré en butane propane avec pochettes d'injecteur GN.

- **Équipement** : 2 brûleurs infrarouges, 2 interrupteurs tournebroche, 2 boutons de réglage. Moteurs ventilés.

- **Options** : pieds 100 mm (CE-UL/NSF).

▶ **Alimentation gaz ou électrique**

Autres options : broche anglaise B3 pour entrecôtes, pièces de volailles.

Table support mobile avec système de freins 805 x 345 x 710 mm, réf. TS1.



RBG80

RÔTISSOIRES - 2 BROCHES - GAZ OU ÉLECTRIQUE

Référence	Capacité (poulets)	Puissance	Dim. (L x P x H)	Alim.	Volts	Poids	Prix HT
N RBE80	8	4,4 kW	940 x 450 x 845 mm	Électrique	380 V	53 kg	2 637 €
N RBG80	8	11 kW	940 x 450 x 845 mm	Gaz	-	59 kg	3 231 €
N TS1	Table support mobile		805 x 345 x 710 mm	-	-	8 kg	387 €

RÔTISSOIRES

3 broches - 12 poulets

NOUVEAU!

- ▶ Rampes quartz infrarouges sur modèle électrique
- ▶ 3 brûleurs infrarouges sur modèle gaz

Les rôtissoires à 3 broches, disponibles en versions gaz et électrique, sont équipées de 3 broches pour la cuisson de 6 à 12 pièces.

RBE12 : modèle électrique équipé de rampes quartz infrarouges avec régulation individuelle par commutateur 4 positions.

- **Équipement** : 6 tubes quartz, 3 commutateurs, 3 voyants de contrôle. Moteurs ventilés.

RBG120 : modèle gaz équipé de brûleurs infrarouges avec sécurité thermocouple et régulation individuelle avec position ralenti. Livré en butane propane avec pochettes d'injecteur GN.

- **Équipement** : 3 brûleurs infrarouges, 3 interrupteurs tournebroche, 3 boutons de réglage. Moteurs ventilés.
- **Options** : pieds 100 mm (CE-UL/NSF).

▶ Alimentation gaz ou électrique

Autres options : broche anglaise B3 pour entrecôtes, pièces de volailles.
Table support mobile avec système de freins TS1.



RBE12

RÔTISSOIRES - 3 BROCHES - GAZ OU ÉLECTRIQUE

Référence	Capacité (poulets)	Puissance	Dim. (L x P x H)	Alim.	Volts	Poids	Prix HT
N RBE12	12	6,6 kW	940 x 450 x 845 mm	Électrique	380 V	53 kg	2 976 €
N RBG120	12	16,5 kW	940 x 450 x 845 mm	Gaz	-	63 kg	3 574 €
N TS1	Table support mobile		805 x 345 x 710 mm	-	-	8 kg	387 €

RÔTISSOIRES GRANDE CAPACITÉ

5 broches - 20 poulets

NOUVEAU!

- 10 Rampes quartz infrarouges sur modèle électrique
- 5 brûleurs infrarouges sur modèle gaz

Cette gamme de rôtissoires à grande capacité (20 poulets) a été conçue dans un souci d'utilisation simple et rapide :

- **Pour la cuisson** : nouvelles broches faciles à l'emploi sans fourchettes ni intercalaires pour un embrochement direct des pièces de volailles.

Réglage individuel de chaque zone de chauffe pour une parfaite autonomie en fonction de la quantité de volailles à rôtir.

- **Pour la maintenance** : la paroi arrière suspendue (modèle électrique) se retire manuellement facilitant le nettoyage et toute intervention technique.

- **Équipement** : éclairage halogène en partie supérieure (300W), portes en verre securit, plat ramasse jus. Moteurs ventilés.

Modèle électrique équipé de 10 rampes quartz infrarouges avec réglage individuel pour chaque broche : 1 ou 2 résistances en fonction pour mieux contrôler la cuisson. Voyants de contrôle.

Modèle gaz équipé de 5 brûleurs à rampe céramique infrarouge avec thermocouple de sécurité, un interrupteur marche/arrêt pour chaque moteur, un bouton de réglage mini/maxi par rampe.

Livré en butane propane avec pochette injecteurs GN.

► **Alimentation gaz ou électrique**

Option : table support mobile avec système de freins TS1.



RBG20

RÔTISSOIRES GRANDE CAPACITÉ - 20 POULETS - GAZ OU ÉLECTRIQUE

Référence	Capacité (poulets)	Puissance	Dim. (L x P x H)	Alim.	Volts	Poids	Prix HT
N RBE20	20	14 kW	940 x 450 x 1250 mm	Électrique	380 V	65 kg	3 466 €
N RBG20	20	27,5 kW	940 x 450 x 1250 mm	Gaz	-	86 kg	3 448 €
N TS1	Table support mobile		805 x 345 x 710 mm	-	-	8 kg	387 €

RÔTISSOIRE PANORAMIQUE

5 balancelles - 25 poulets

NOUVEAU!

- Rôtisserie électrique grande capacité
- Tubes quartz infrarouges
- Résistances métalliques
- Étuve ventilée panoramique

La rôtisserie électrique 04BE25 à balancelles est munie de résistances métalliques en partie inférieure et de tubes quartz infrarouges en partie supérieure.

Les 5 balancelles peuvent recevoir jusqu'à 25 pièces (volailles, gigots, gibier, rôtis...).

Entretien facile : arbre, réflecteurs, plat avec anti-vague entièrement amovibles. Superposable sur l'étuve RE2.

• **Équipement** : éclairage halogène, minuterie, thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle, commutateur, interrupteur.

• **Options** :

- Jeu de 5 broches grande capacité (30 volailles) (réf. 04B1)
- Broche pour grosses pièces (mouton, porc...) (réf. 04B2)
- Table support mobile avec tablette escamotable (réf. TS2)

L'étuve ventilée panoramique RE2 (95°C) permet le stockage et le maintien à température des pièces rôties ou toutes autres préparations.

Livrée avec 10 grilles, elle peut aussi recevoir des bacs GN 1/1. Entretien facile : grilles et échelles latérales entièrement démontables.

• **Équipement** : minuterie, thermostat, indicateur de température, voyant de contrôle, interrupteur éclairage, commutateur

➤ **Alimentation électrique**



04BE25 + RE2



RÔTISSOIRE 04BE25



ÉTUVE RE2

RÔTISSOIRE PANORAMIQUE - 5 BALANCELLES - ÉLECTRIQUE

Référence	Capacité (poulets)	Puissance	Dim. (L x P x H)	Alim.	Volts	Poids	Prix HT
N 04BE25	20	8,5 kW	850 x 700 x 850 mm	Électrique	380 V	100 kg	5 117 €
N RE2	-	1,5 kW	850 x 700 x 1050 mm	Électrique	230 V	95 kg	2 705 €

ACCESSOIRES

N TS2	Table support mobile	1040 x 600 x 810 mm	-	-	20 kg	498 €
N 04B1	Jeu de 5 broches		-	-		408 €
N 04B2	Broche pour grosses pièces		-	-		315 €

RÔTISSOIRE DE MARCHÉ

Grande capacité - 30 poulets

NOUVEAU!

- 5 doubles brûleurs céramiques infrarouges
- Réglage individuel de chaque zone de chauffe

Cette rôtissoire à grande capacité (30 poulets) a été conçue dans un souci d'utilisation simple et rapide, notamment pour la cuisson :

- larges broches pour **une capacité de 6 poulets par broche**, faciles à l'emploi sans fourchettes ni intercalaires pour un embrochement direct des pièces de volailles.
- Réglage individuel de chaque zone de chauffe pour une parfaite autonomie en fonction de la quantité de volailles à rôtir.

Modèle gaz équipé de 5 doubles brûleurs à rampe céramique infrarouge avec thermocouple de sécurité, un interrupteur marche/arrêt pour chaque moteur, un bouton de réglage mini/maxi par rampe, 5 broches de 1115 mm avec poignée (longueur utile = 1083 mm).

Livré en butane propane avec pochette injecteurs GN.

- **Équipement** : éclairage halogène en partie supérieure (300W), portes en verre securit, plat ramasse jus. Moteurs ventilés.

► Alimentation gaz

Options : table support mobile avec système de freins, réf. TS5.



RBG30 + table mobile TS5

RBG30

RÔTISSOIRE GRANDE CAPACITÉ - 30 POULETS - GAZ

Référence	Capacité (poulets)	Puissance	Dim. (L x P x H)	Alim.	Volts	Poids	Prix HT
N RBG30	30	38 kW	1345 x 480 x 1285 mm	Gaz	380 V	114 kg	5 089 €
N TS5	-	-	1350 x 520 x 760 mm	-	-	18 kg	900 €

PLAQUES À SNACKER

Émaillées ou chromées

- ▶ Construction tout inox
- ▶ Électrique ou gaz
- ▶ Nettoyage et entretien faciles

▶ Idéales pour saisir rapidement les viandes, le bacon, les poissons, les hamburgers, les saucisses, les oignons... mais aussi pour la cuisson des œufs sur le plat ou des omelettes.

Version émaillée

- Plaques de cuisson en acier (10 mm) émaillé :
 - bonne résistance au frottement
 - nettoyage facilité

Version chromée

- Plaque de cuisson acier (10 mm) avec revêtement chrome :
 - très bon transfert de température (s'utilise uniquement avec des spatules en bois ou silicone)
- Répartition homogène de la chaleur sur l'ensemble de la plaque
- Disponibles en version électrique et en version gaz
- Entretien facile : tiroir de récupération des jus et des graisses entièrement amovible

Plaques électriques : Construction tout inox - 1 à 3 résistances incoloy 1 à 3 commutateurs - Thermostats 0-300°C - Voyants de mise sous tension voyants thermostatiques
Pieds réglables.

Plaques gaz : Construction tout inox - 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile - 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti - Bouton d'allumage piezo - Thermocouples de sécurité - Livrées en butane propane avec injecteurs de rechange gaz naturel - Pieds réglables

NOUVEAU!



PSR900GE



PSR600EE



PSR900EC



PSR600GC

PLAQUES À SNACKER - ÉMAILLÉES - GAZ OU ÉLECTRIQUE

Référence	Plaque	Surface utile	Zone de chauffe	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Alim.	Poids	Prix HT
N PSR600EE	Lisse	600 x 400 mm	2	6 kW	600 x 475 x 230 mm	230/1/T (x2)	32 kg	982 €
N PSR900EE	Lisse	900 x 400 mm	3	9 kW	900 x 475 x 230 mm	400/3/T	44 kg	1 271 €
N PSR600GE	Lisse	600 x 400 mm	2	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	BP	32 kg	1 098 €
N PSR900GE	Lisse	900 x 400 mm	3	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	BP	46 kg	1 425 €

PLAQUES À SNACKER - CHROMÉES - GAZ OU ÉLECTRIQUE

Référence	Plaque	Surface utile	Zone de chauffe	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Alim.	Poids	Prix HT
N PSR600EC	Lisse	600 x 400 mm	2	6 kW	600 x 475 x 230 mm	230/1/T (x2)	32 kg	1 153 €
N PSR900EC	Lisse	900 x 400 mm	3	9 kW	900 x 475 x 230 mm	400/3/T	44 kg	1 514 €
N PSR600GC	Lisse	600 x 400 mm	2	6,4 kW	600 x 475 x 230 mm	BP	32 kg	1 254 €
N PSR900GC	Lisse	900 x 400 mm	3	9,6 kW	900 x 475 x 230 mm	BP	46 kg	1 650 €

TRANCHEURS À PIGNONS

Diamètre 220 - 250 - 275 mm

- ▶ Entraînement par pignons
- ▶ Chariot breveté totalement amovible
- ▶ Emplacement assiette sous le chariot

- Equipés d'une lame en acier inoxydable anti-adhésive garantie 6 ans contre la corrosion (conformément à la directive Rohs 2002/95)
- Entraînement par pignons
- Bâti en aluminium anodisé avec traitement pour l'alimentation selon les directives communautaires en vigueur
- Le chariot breveté, totalement amovible, coulisse sur des roulements en acier inoxydable sans huile
- Possibilité de placer une assiette sous le chariot pour récupérer directement les produits tranchés
- Interrupteur de réarmement
- Chariot équipé d'un protège mains
- Affûteur intégré
- Sécurité de non redémarrage
- Alimentation 230/1/T

- ▶ Adaptés pour les bars, brasseries, sandwicheries, petite restauration



T275P



T250P



TRANCHEURS À PIGNONS - 220 - 250 - 275 MM

Référence	Diamètre de lame	Coupe utile	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Poids	Alim.	Prix HT
T220P	220 mm	200 x 145 mm	140 W	450 x 370 x 355 mm	11,8 kg	230/1/T	729 €
T250P	250 mm	210 x 170 mm	155 W	510 x 410 x 365 mm	13,2 kg	230/1/T	926 €
T275P	275 mm	210 x 185 mm	200 W	530 x 410 x 410 mm	14,3 kg	230/1/T	990 €

TRANCHEURS À COURROIE

Diamètre 250 - 300 - 350 mm

- ▶ Entraînement par courroie
- ▶ Equipés d'un protège mains
- ▶ Sécurité de non redémarrage

Modèle 250 :

- Equipé d'une lame en acier inoxydable anti-adhésive garantie 6 ans contre la corrosion (conformément à la directive Rohs 2002/95)
- Entraînement par courroie
- Bâti en aluminium anodisé avec traitement pour l'alimentation selon les directives communautaires en vigueur
- Conformes à la norme sur les trancheurs professionnels EN 1974
- Interrupteur 24 V à deux boutons avec réarmement
- Chariot fixe
- Montés sur pieds ventouses
- Affûteur intégré
- Chariot équipé d'un protège mains
- Sécurité de non redémarrage
- Alimentation : 230/1/T

- ▶ Adapté pour les bars, brasseries, sandwicheries, petite restauration

Modèle 300

- Chariot pouvant être levé pour le nettoyage (dispositif de déblocage de la poignée)
- Alimentation : 230/1/T

- ▶ Adapté pour les traiteurs, la grande restauration, préconisé pour le jambon de pays, la Coppa, ...

Modèle 350

- Bâti en aluminium anodisé et en acier inoxydable avec traitement breveté pour le contact avec les aliments et pour la résistance à la corrosion
- Chariot amovible
- Alimentation : 230/1/T

- ▶ Adapté pour les traiteurs, la grande restauration, préconisé pour le jambon de pays, la Coppa, ...



GPR250



GPR300



TRANCHEURS À COURROIE - 250 - 300 - 350 MM

Référence	Diamètre de lame	Coupe utile	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Poids	Alim.	Prix HT
GPR250	250 mm	210 x 170 mm	160 W	510 x 420 x 390 mm	15,5 kg	230/1/T	695 €
GPR300	300 mm	240 x 210 mm	220 W	580 x 470 x 430 mm	23,5 kg	230/1/T	1 238 €
GPR350	350 mm	270 x 260 mm	410 W	730 x 560 x 560 mm	45 kg	230/1/T	2 406 €

TRANCHEUR VERTICAL

Diamètre 300 mm

- ▶ Trancheur à courroie
- ▶ Chariot amovible
- ▶ Affûteur intégré

- Trancheur à courroie
- Equipé d'une lame en acier inoxydable anti-adhésive garantie 6 ans contre la corrosion conformément à la directive Rohs 2002/95
- Bâti en aluminium anodisé et en acier inoxydable avec traitement breveté pour le contact avec les aliments et pour la résistance à la corrosion
- Conforme à la norme sur les trancheurs professionnels EN 1974
- Interrupteur 24 V à deux boutons avec réarmement
- Chariot amovible
- Affûteur intégré
- Monté sur pieds ventouses
- Sécurité de non redémarrage
- Alimentation 230/1/T

▶ La coupe verticale garantit une coupe régulière

▶ Adapté pour les traiteurs, la grande restauration, préconisés pour le jambon de pays, la Coppa, ...



VPR300



TRANCHEUR VERTICAL - 300 MM

Référence	Diamètre de lame	Coupe utile	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Poids	Alim.	Prix HT
VPR300	300 mm	270 x 205 mm	250 W	620 x 520 x 510 mm	31 kg	230/1/T	2 477 €

Le sous vide, pourquoi? Il protège les aliments des éventuelles contaminations et de l'oxydation de l'air. Son principal avantage : il conserve les propriétés organoleptiques des produits, (vitamines, arômes, saveurs), leur couleur naturelle, et leur consistance, tout en évitant le dessèchement et la perte de poids. Il permet également une organisation plus rationnelle (préparation des produits à l'avance).

MACHINES SOUS VIDE

Aspiration extérieure

- ▶ Commandes digitales
- ▶ Fonctionnement automatique
- ▶ La plus économique



ELIX

- Construction tout inox
- Commandes digitales simples d'utilisation
- Système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (6 mm)
- Convient uniquement aux sachets gaufrés (nylon, polyéthylène)
- Fonctionnement automatique
- Affichage du vide
- Important : les machines à aspiration extérieure ne conviennent pas pour la mise sous vide des liquides
- Livrées sans sachets : voir page 307 (rappel : pour les machines à aspiration extérieure, utiliser des sachets «gaufrés»)
- Puissance 0,15 kW
- Alimentation 230/1/T

MACHINES À ASPIRATION EXTÉRIEURE

Référence	Pompe à vide	Barre de soudure	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
ELIX	1 x 20 litres/mn	1 barre 400 mm	420 x 280 x 170 mm	230/1/T	627 €
MEDIUM	1 x 40 litres/mn	1 barre 500 mm	520 x 280 x 170 mm	230/1/T	1 029 €

MACHINE SOUS VIDE

2 EN 1 : aspiration + cloche

- ▶ Mise sous vide de pièces de grande taille

- Machine à aspiration extérieure (avec sachets gaufrés) et machine traditionnelle à cloche
- Utilisation à l'intérieur : possibilité de mise sous vide des liquides/sauces
- Affichage digital
- Mono programme
- Livrée avec 3 plaques de compensation
- Couvercle plexiglas plat (fermeture plus facile) à ouverture manuelle
- Mise en marche manuelle (bouton «START/STOP»)
- Cuve avec angles arrondis
- Barre de soudure extractible pour un nettoyage facile
- Fonctionnement semi-automatique
- Joint d'étanchéité du couvercle



UNIVERSAL

MACHINE 2 EN 1

Référence	Pompe à vide	Barre de soudure	Chambre (L x P x H)	Dimensions (L x P x H)	Puiss.	Alim.	Prix HT
UNIVERSAL	6 m ³ /heure	1 barre 300 mm	310 x 350 x 120 mm	370 x 530 x 250 mm	0.35 kW	230/1/T	2 451 €

MACHINE SOUS VIDE

Modèle de table à cloche

▶ **Modèle à cloche**
le plus économique

- Construction extérieure tout inox
- Cuve avec angles arrondis
- Fonctionnement semi automatique
- Mise en marche manuelle (bouton START / STOP)
- Ouverture manuelle du couvercle
- Affichage digital, mono programme
- Système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (6 mm), extractible pour un nettoyage facile
- Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac)
- Joint d'étanchéité du couvercle
- Livrée avec plaques de compension permettant d'ajuster la hauteur du sac à la barre de soudure
- Livrée sans sachet (voir page 307).



UNICA

MACHINE À CLOCHE

Référence	Pompe à vide	Barre de soudure	Chambre (L x P x H)	Dimensions (L x P x H)	Puiss.	Alim.	Prix HT
UNICA	12 m ³ /heure	1 barre 400 mm	410 x 450 x 220 mm	470 x 550 x 430 mm	0,35 kW	230/1/T	3 096 €

MACHINES SOUS VIDE

Modèles de table à cloche

▶ **6 programmes personnalisables**

- Construction extérieure tout inox
- Couvercle transparent bombé
- Tableau de commandes électroniques à affichage digital très simple d'utilisation
- 6 programmes de travail personnalisables
- Système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (6 mm)
- Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac)
- Réglage du temps de pompage
- Réglage du temps de soudure
- Joint d'étanchéité du couvercle
- Livrées avec plaques de compension permettant d'ajuster la hauteur du sac à la barre de soudure
- Vérins de relevage du couvercle avec frein
- Contact de sécurité du couvercle
- Livrées sans sachet (voir page 307).



CS35D

MACHINES À CLOCHE

Référence	Pompe à vide	Barre de soudure	Chambre (L x P x H)	Dimensions (L x P x H)	Puiss.	Alim.	Prix HT
CS30D	8 m ³ /heure	1 barre 300 mm	310 x 350 x 190 mm	410 x 460 x 450 mm	0,35 kW	230/1/T	3 260 €
CS35D	8 m ³ /heure	1 barre 350 mm	360 x 400 x 190 mm	460 x 500 x 450 mm	0,35 kW	230/1/T	3 800 €
CS40D	20 m ³ /heure	1 barre 400 mm	410 x 450 x 220 mm	510 x 560 x 450 mm	0,55 kW	230/1/T	4 315 €

MACHINES SOUS VIDE

Modèles de table à cloche

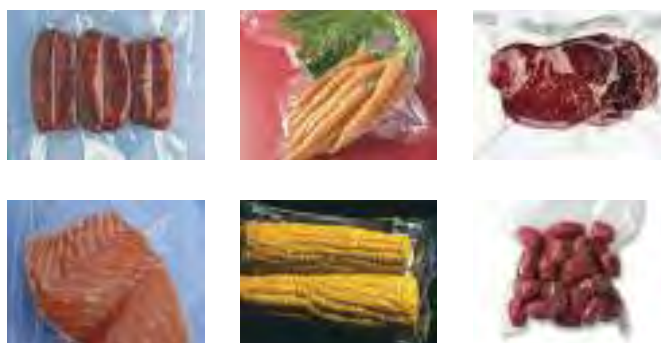
- ▶ Injection de gaz intégrée
- ▶ Tableau de commandes électroniques à affichage digital

- Équipées d'origine avec l'option injection de gaz inerte (injection d'azote à la fin du pompage et avant la soudure du sac évite aux produits fragiles d'être «écrasés» quand le sac se rétracte, et aux produits (tels que les lardons) de s'agglutiner
- Equipées d'origine de la remise en atmosphère lente

- Construction extérieure tout inox
- Cuve emboutie tout inox avec angles parfaitement arrondis
- Couvercle transparent bombé
- Tableau de commandes électroniques à affichage digital très simple d'utilisation
- 20 programmes mémorisables
- Système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (6 mm)
- Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac)
- Réglage du temps de pompage
- Réglage du temps de soudure
- Joint d'étanchéité du couvercle
- Livrées avec plaques de compension permettant d'ajuster la hauteur du sac à la barre de soudure
- Vérins de relevage du couvercle avec frein
- Grille de protection à l'entrée de la pompe
- Contact de sécurité du couvercle
- Livrées sans sachet



EJOLLY



MACHINES À CLOCHE

Référence	Pompe à vide	Barre de soudure	Chambre (L x P x H)	Dimensions (L x P x H)	Puiss.	Alim.	Prix HT
EBABY	8 m ³ /heure	1 barre 300 mm	310 x 350 x 190 mm	410 x 460 x 420 mm	0,40 kW	230/1/T	4 000 €
ESPEEDY	8 m ³ /heure	1 barre 350 mm	360 x 400 x 190 mm	460 x 500 x 420 mm	0,45 kW	230/1/T	4 325 €
EJOLLY	20 m ³ /heure	1 barre 400 mm	410 x 450 x 220 mm	510 x 560 x 450 mm	0,90 kW	230/1/T	5 085 €
EBOXER	20 m ³ /heure	1 barre 450 mm	460 x 500 x 220 mm	560 x 610 x 450 mm	0,90 kW	230/1/T	5 316 €

MACHINES SOUS VIDE

Modèles sur roulettes à cloche

- ▶ Injection de gaz intégrée
- ▶ Tableau de commandes électroniques à affichage digital

• **Équipées d'origine avec l'option injection de gaz inerte** (injection d'azote à la fin du pompage et avant la soudure du sac évite aux produits fragiles d'être «écrasés» quand le sac se rétracte, et aux produits (tels que les lardons) de s'agglutiner

• **Équipées d'origine de la remise en atmosphère lente**

- Construction extérieure tout inox
- Cuve emboutie tout inox avec angles parfaitement arrondis
- Couvercle transparent bombé
- Tableau de commandes électroniques à affichage digital très simple d'utilisation
- 20 programmes mémorisables
- Système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (6 mm)
- Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac)
- Réglage du temps de pompage - Réglage du temps de soudure
- Joint d'étanchéité du couvercle
- Livrées avec plaques de compension permettant d'ajuster la hauteur du sac à la barre de soudure
- Vérins de relevage du couvercle avec frein
- Grille de protection à l'entrée de la pompe
- Contact de sécurité du couvercle
- Livrées sans sachet
- Sur roulettes avec frein pour la stabilité



E450

MACHINES À CLOCHE

Référence	Pompe à vide	Barre de soudure	Chambre (L x P x H)	Dimensions (L x P x H)	Puiss.	Alim.	Prix HT
E450	25 m3/heure	1 barre 450 mm	460 x 560 x 220 mm	580 x 660 x 1050 mm	0,90 kW	230/1/T	6 674 €
E450S	25 m3/heure	2 barres 450 mm	560 x 460 x 220 mm	680 x 570 x 1050 mm	0,90 kW	230/1/T	7 281 €

SACHETS

pour machines sous vide - 140 microns - prix indiqués pour 100 sachets - nylon/polyéthylène - 110° max.
Modèles G : gaufrés, à utiliser pour les machines à aspiration extérieure

Sachets standards	Réf.	Prix HT	Sachets gaufrés	Réf.	Prix HT
150 x 250 mm	SA1723	45 €	150 x 250 mm	SA1723G	45 €
200 x 300 mm	SA2030	52 €	200 x 300 mm	SA2030G	52 €
200 x 400 mm	SA2040	63 €	200 x 400 mm	SA2040G	63 €
250 x 350 mm	SA2535	75 €	250 x 350 mm	SA2535G	75 €
300 x 400 mm	SA3040	85 €	300 x 400 mm	SA3040G	85 €
400 x 500 mm	SA4050	137 €	400 x 500 mm	SA4050G	137 €
400 x 600 mm	SA4060	152 €	400 x 600 mm	SA4060G	152 €

PÉTRINS

22 à 60 litres



PE33LMCA

▶ Pétrin avec tête fixe et cuve fixe

- Carrosserie laquée blanche
- Cuve, couvercle de cuve, spirale et brise-pâte en acier inox AISI 304
- Bouton d'arrêt d'urgence
- 1 vitesse
- Deux versions : cuve et tête fixes ou cuve amovible et tête relevable

▶ Option 2 vitesses



PE42LM

▶ Pétrin avec tête relevable et cuve amovible

PÉTRINS - TÊTE ET CUVE FIXES - 25 - 33 - 42 - 54 - 60 LITRES

Référence	Cuve	Capacité pâte	Diamètre cuve	Hauteur cuve	Dimensions ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
PE25LM	25 litres	19 kg	360 mm	240 mm	390 x 700 x 630 mm	0,55 kW	63 kg	220/1/T	1 640 €
PE25LT	25 litres	19 kg	360 mm	240 mm	390 x 700 x 630 mm	0,55 kW	63 kg	400/3/N/T	1 674 €
PE33LM	33 litres	25 kg	400 mm	260 mm	470 x 730 x 740 mm	1,1 kW	87 kg	220/1/T	1 919 €
PE33LT	33 litres	25 kg	400 mm	260 mm	470 x 730 x 740 mm	1,1 kW	87 kg	400/3/N/T	1 959 €
PE42LM	42 litres	33 kg	450 mm	260 mm	530 x 740 x 740 mm	1,4 kW	98 kg	220/1/T	2 279 €
PE42LT	42 litres	33 kg	450 mm	260 mm	530 x 740 x 740 mm	1,4 kW	98 kg	400/3/N/T	2 279 €
PE54LM	54 litres	43 kg	500 mm	280 mm	530 x 740 x 740 mm	1,8 kW	103 kg	220/1/T	2 736 €
PE54LT	54 litres	43 kg	500 mm	280 mm	530 x 740 x 740 mm	1,8 kW	103 kg	400/3/N/T	2 736 €
PE60LM	60 litres	48 kg	500 mm	315 mm	570 x 950 x 840 mm	1,8 kW	148 kg	220/1/T	3 542 €
PE60LT	60 litres	48 kg	500 mm	315 mm	570 x 950 x 840 mm	1,8 kW	148 kg	400/3/N/T	3 542 €

PÉTRINS - TÊTE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE - 22 - 33 - 42 LITRES

Référence	Cuve	Capacité pâte	Diamètre cuve	Hauteur cuve	Dimensions ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
PE25LMCA	22 litres	16 kg	360 mm	240 mm	390 x 680 x 700 mm	0,55 kW	75 kg	220/1/T	2 136 €
PE25LTCA	22 litres	16 kg	360 mm	240 mm	390 x 680 x 700 mm	0,55 kW	75 kg	400/3/N/T	2 180 €
PE33LMCA	33 litres	25 kg	400 mm	260 mm	470 x 790 x 730 mm	1,1 kW	108 kg	220/1/T	2 426 €
PE33LTCA	33 litres	25 kg	400 mm	260 mm	470 x 790 x 730 mm	1,1 kW	108 kg	400/3/N/T	2 477 €
PE42LMCA	42 litres	33 kg	450 mm	260 mm	530 x 790 x 740 mm	1,1 kW	119 kg	220/1/T	2 800 €
PE42LTCA	42 litres	33 kg	450 mm	260 mm	530 x 790 x 740 mm	1,1 kW	119 kg	400/3/N/T	2 800 €

Options	Réf.	Prix HT
Kit roulettes	SET4RVO	293 €
2 vitesses (pour modèle triphasé)	OP2VP	284 €

Gamme 600

signée  **TECNOINOX**



- Feux vifs gaz 310-311
- Fourneaux gaz sur four gaz 312-313
- Fourneaux gaz sur four électrique 314-315
- Plaques électriques 316
- Fourneaux électrique sur four électrique 317
- Soubassements four 318
- Plaques à snacker gaz 319
- Plaques à snacker électriques 320
- Friteuses gaz ou électriques 321
- Réserve à frites électrique 322
- Cuiseurs à pâtes gaz ou électrique 323
- Sauteuse électrique 324
- Bains marie gaz ou électriques 325
- Grills charcoal gaz 326
- Grills vapeur électriques 327
- Plans de travail 328
- Plonges 328
- Supports 329
- Accessoires - Prof. 600 330
- Système Gastronomique 431
- Accessoires de cuisson 431



FEUX VIFS GAZ

Profondeur 600



- ▶ Dessus embouti formant une cuvette anti-débordements
- ▶ Brûleurs 3 et 3,6 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordements
- Grilles en fonte émaillée noire brillante
- Brûleurs 3 et 3,6 kW équipés d'un thermocouple de sécurité
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de recharge Butane/Propane)
- Allumage piezzo pour chaque brûleur
- Livrés sans dossier sauf modèle PC105G6

Options, accessoires et supports :
élément de jonction, dossier, plaque lisse ou rainurée à poser sur 1 feu (voir page 330)



PC35G6



PC70G6



PC105G6

FEUX VIFS GAZ

Profondeur 600



FEUX VIFS - GAZ

Référence	Désignation	Dim. ext. (L x P x H)	Feu 3 kW	Feu 3,6 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PC35G6	2 feux	350 x 600 x 300 mm	1	1	6,6 kW	13 kg	913 €
PC70G6	4 feux	700 x 600 x 300 mm	2	2	13,2 kW	24 kg	1 424 €
PC105G6	6 feux	1050 x 600 x 300 mm	3	3	19,8 kW	34 kg	1 791 €

▣ Soubassements fours voir page 318



FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ STATIQUE

Profondeur 600



- ▶ Dessus embouti
= cuvette anti-débordements
- ▶ Construction tout inox
- ▶ Grilles en fonte émaillée
noire brillante



PFL105GGG6

- Brûleurs 3 et 3,6 kW
équipés d'un thermocouple de sécurité
- Fonctionnement gaz naturel
(livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Allumage piezzo pour chaque brûleur
- Livrés avec cheminée

Four gaz statique

- Alimentation gaz naturel
- Vitre panoramique
- Thermostat 275°C et minuterie
- Pieds réglables en hauteur
- Livrés avec une grille chromée

Options, accessoires et supports:

élément de jonction, dossier, plaque lisse
ou rainurée(voir page 330)

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ STATIQUE

Profondeur 600



SOUBASSEMENTS - FOUR GAZ STATIQUE - GRILLES 400 x 330 mm

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PF70GGG6	4 feux sur four	460 x 415 x 320 mm	700 x 600 x 850 mm	61 kg	3 184 €
PF105GGG6	6 feux sur four + placard	460 x 415 x 320 mm	1050 x 600 x 850 mm	84,5 kg	3 766 €

Caractéristiques	PF70GGG6	PF105GGG6
Capacité	4 grilles 400 x 330 mm	4 grilles 400 x 330 mm
Dosseret	oui	oui
Feu 3 kW	2	3
Feu 3,6 kW	2	3
Puissance four	2,2 kW	2,2 kW
Puissance totale gaz	15,40 kW	22 kW

SOUBASSEMENT - FOUR GAZ STATIQUE GN1/1 - GRILLES 530 X 325 mm

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PF15GGG6	6 feux sur four GN1/1	620 x 430 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	94 kg	4 176 €

Caractéristiques	PF15GGG6
Capacité	4 grilles 530 x 325 mm
Dosseret	oui
Feu 3 kW	3
Feu 3,6 kW	3
Puissance four	3,3 kW
Puissance totale gaz	23,10 kW

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 600



- ▶ Dessus embouti = cuvette anti-débordements
- ▶ Construction tout inox
- ▶ Grilles en fonte émaillée noire brillante

- Brûleurs 3 et 3,6 kW équipés d'un thermocouple de sécurité
- Version avec demi plaque coup de feu équipée d'un brûleur de 5 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Allumage piezzo pour chaque brûleur

Four électrique ventilé

- Alimentation 230/1/T
- Vitre panoramique
- Thermostat 275°C et minuterie
- Pieds réglables en hauteur
- Livrés avec une grille chromée

Options, accessoires et supports :

élément de jonction, dossier, plaque lisse ou rainurée (voir page 330)



PF105G6



PFL105G6

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 600



SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ - GRILLES 400 X 330 MM

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PF70G6	4 feux sur four	460 x 415 x 320 mm	700 x 600 x 850 mm	60 kg	2 868 €
PF105G6	6 feux sur four + placard	460 x 415 x 320 mm	1050 x 600 x 850 mm	83 kg	3 479 €

Caractéristiques	PF70G6	PF105G6
Capacité	4 grilles 400 x 330 mm	4 grilles 400 x 330 mm
Dosseret	non	non
Feu 3 kW	2	3
Feu 3,6 kW	2	3
Puissance four	2,5 kW - 230/1/T	2,5 kW - 230/1/T
Puissance totale	15,70 kW	22,30 kW

SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ GN1/1 - GRILLES 530 X 325 MM

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFL105G6	6 feux sur four GN1/1	620 x 415 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	86,5 kg	3 716 €
PFL5G6	5 feux sur four GN1/1	620 x 415 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	87 kg	3 725 €

Caractéristiques	PFL105G6	PFL5G6
Capacité	4 grilles 530 x 325 mm	4 grilles 530 x 325 mm
Dosseret	non	non
Feu 3 kW	3	2
Feu 3,6 kW	3	2
Puissance four	2,5 kW - 230/1/T	2,5 kW - 230/1/T
Puissance totale	22,30 kW	20,70 kW

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Profondeur 600



- Dessus embouti
= cuvette anti-débordements
sur modèles électriques
- Limiteur de température
de surchauffe sur modèle
vitrocéramique



PC70E60

Plaques électriques

- Construction tout inox - Régulateur de puissances 7 positions
- Plaques électriques ø 180 mm fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie)
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Livrées sans dossier
- Alimentation : 400/3/N/T



PC35E60



PCC35E60

Plaques électriques vitrocéramiques

- Résistances infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Livrées sans dossier
- Alimentation : 400/3/N/T

➤ Soubassements fours voir page 318



Options, accessoires et supports:

élément de jonction, dossier, (voir page 330)

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. ext. (L x P x H)	Puissance plaques	Puissance totale	Poids	Prix HT
PC35E60	2 plaques électriques ø 180 mm	350 x 600 x 300 mm	2 x 2 kW	4 kW	10,5 kg	796 €
PC70E60	4 plaques électriques ø 180 mm	700 x 600 x 300 mm	4 x 2 kW	8 kW	19 kg	1 412 €
PC105E60	6 plaques électriques ø 180 mm	1050 x 600 x 300 mm	6 x 2 kW	12 kW	29 kg	1 780 €

PLAQUES ÉLECTRIQUES - VITROCÉRAMIQUES

Référence	Désignation	Dim. ext. (L x P x H)	Puissance plaques	Puissance totale	Poids	Prix HT
PCC35E60	2 plaques vitrocéramiques	350 x 600 x 300 mm	1 x 2,5 kW + 1 x 1,8 kW	4,3 kW	10,5 kg	1 671 €
PCC70E60	4 plaques vitrocéramiques	700 x 600 x 300 mm	2 x 2,5 kW + 2 x 1,8 kW	8,6 kW	23 kg	2 810 €

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 600



Plaques électriques

- Construction tout inox - Dessus embouti formant une cuvette anti débordements - Régulateur de puissances 7 positions
- Plaques électriques ø 180 mm fixées hermétiquement
- Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie)
- Témoins lumineux de fonctionnement - Livrées sans dossier

Plaques électriques vitrocéramiques

- Résistances infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement - Livrées sans dossier

Soubassement four électrique ventilé

- Vitre panoramique
- Livré avec une grille chromée
- Équipé d'un thermostat 275°C et d'une minuterie
- Pieds réglables en hauteur - 400/3/N/T

Options et accessoires:

élément de jonction, dossier, grille supplémentaire (voir page 330)



PF70E60

FOURNEAUX PLAQUES ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PF70E60	4 plaques électriques sur four électrique	460 x 415 x 325 mm	700 x 600 x 850 mm	54 kg	2 843 €
PFL105E60	6 plaques électriques sur four électrique GN1/1	620 x 415 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	78 kg	3 581 €

FOURNEAU ÉLECTRIQUE - PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFC70E60	4 plaques vitrocéramiques sur four électrique	460 x 415 x 325 mm	700 x 600 x 850 mm	60,5 kg	4 238 €

Caractéristiques	PF70E60	PFL105E60	PFC70E60
Capacité	4 grilles 400 x 330 mm	4 grilles 530 x 325 mm	4 grilles 400 x 330 mm
Puissance plaques	4 x 2 kW	6 x 2 kW	2 x 2,5 kW + 2 x 1,8 kW
Puissance four	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Puissance totale	10,5 kW	14,5 kW	11,1 kW

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES OU GAZ

Profondeur 600



- ▣ Fours électriques ventilés ou gaz statiques
- ▣ Vitre panoramique

- Fours électriques ventilés (230/1/T) ou gaz statiques (prévoir alimentation 230/1/T)
- Vitre panoramique
- Équipés d'un thermostat 275°C et d'une minuterie
- Pieds réglables en hauteur
- Livrés avec 1 grille chromée et 1 plaque de cuisson
- Hauteur : 650 mm (hauteur totale avec dosseret : 1000 mm)
- Fours livrés SANS tôle sur le dessus (accessoire) :
 - Tôle de finition fours largeur 700 mm : 146 € H.T
 - Tôle de finition fours largeur 1050 mm : 202 € H.T

- ▣ Destinés uniquement aux appareils de la gamme 600 TECNOINOX



SOUBASSEMENTS FOURS - GAZ STATIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
BF70G	Four gaz	460 x 415 x 320 mm	700 x 650 x 1000 mm	47 kg	1 994 €
BF105G	Four gaz GN1/1	620 x 430 x 305 mm	1050 x 650 x 1000 mm	68 kg	2 703 €

Caractéristiques	BF70G	BF105G
Capacité	4 grilles 400 x 330 mm	4 grilles 530 x 325 mm
Puissance gaz	2,2 kW	3,3 kW
Puissance électrique	0,03 kW	0,03 kW
Poids	47 kg	68 kg
Alimentation	230/1/T	230/1/T

SOUBASSEMENTS FOURS - ÉLECTRIQUES VENTILÉS

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
BF70E	Four électrique	460 x 415 x 320 mm	700 x 650 x 1000 mm	46 kg	1 776 €
BF105E	Four électrique GN1/1	620 x 415 x 305 mm	1050 x 650 x 1000 mm	66 kg	2 398 €

Caractéristiques	BF70E	BF105E
Capacité	4 grilles 400 x 330 mm	4 grilles 530 x 325 mm
Puissance électrique	2,5 kW	2,5 kW
Poids	46 kg	66 kg
Alimentation	230/1/T	230/1/T

PLAQUES À SNACKER GAZ

Profondeur 600



▶ Bac amovible de récupération des graisses

- Construction tout inox épaisseur 12 mm
- Livrées avec une cheminée
- Plaques chromées livrées d'origine avec un racloir
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de recharge Butane/Propane)
- Allumage piezzo, thermocouple
- Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement
- Existent en version bi métal (acier inox AISI 316L extrêmement résistant et fer FE 510 extrêmement conducteur, soudés ensemble par thermopression)



FTR70GG6

Options et accessoires: grattoir (voir page 330)

PLAQUES À SNACKER - GAZ

Référence	Désignation	Dim. plaque	Dimensions (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL35GG6	Plaque lisse simple	346 x 520 mm	350 x 600 x 300 mm	4 kW	26,5 kg	Gaz naturel	1 335 €
FTR35GG6	Plaque rainurée simple	346 x 520 mm	350 x 600 x 300 mm	4 kW	26,5 kg	Gaz naturel	1 517 €
FTC35GG6	Plaque lisse chromée simple	346 x 520 mm	350 x 600 x 300 mm	4 kW	26,5 kg	Gaz naturel	1 818 €
FTL70GG6	Plaque lisse double	696 x 520 mm	700 x 600 x 300 mm	8 kW	54 kg	Gaz naturel	1 885 €
FTR70GG6	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	696 x 520 mm	700 x 600 x 300 mm	8 kW	54 kg	Gaz naturel	2 046 €
FTRR70GG6	Plaque rainurée double	696 x 520 mm	700 x 600 x 300 mm	8 kW	54 kg	Gaz naturel	2 129 €
FTC70GG6	Plaque lisse chromée double	696 x 520 mm	700 x 600 x 300 mm	8 kW	54 kg	Gaz naturel	2 563 €

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 600



- Bac amovible de récupération des graisses
- Existe en version chrome brillant

- Construction tout inox
- Epaisseur 12 mm - 30 microns
- Résistances blindées sous la plaque
- Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement
- Existe en version chrome brillant (évite la dispersion de la chaleur vers l'utilisateur et facilite son travail)
- Plaques chromées livrées d'origine avec un racloir
- Réglage thermostatique de 50°C à 320°C

Options et accessoires: dosseret, grattoir (voir page 330)



FTL35E60

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. plaque	Dimensions (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL35E60	Plaque lisse simple	346 x 564 mm	350 x 600 x 300 mm	3,9 kW	31 KG	400/3/N/1	1 283 €
FTR35E60	Plaque rainurée simple	346 x 564 mm	350 x 600 x 300 mm	3,9 kW	31 KG	400/3/N/1	1 339 €
FTC35E60	Plaque lisse chromée simple	346 x 564 mm	350 x 600 x 300 mm	3,9 kW	31 KG	400/3/N/1	1 633 €
FTL70E60	Plaque lisse double	695 x 564 mm	700 x 600 x 300 mm	7,8 kW	49 KG	400/3/N/1	1 793 €
FTR70E60	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	695 x 564 mm	700 x 600 x 300 mm	7,8 kW	49 KG	400/3/N/1	1 987 €
FTRR70E60	Plaque rainurée double	695 x 564 mm	700 x 600 x 300 mm	7,8 kW	49 KG	400/3/N/1	2 069 €
FTC70E60	Plaque lisse chromée double	695 x 564 mm	700 x 600 x 300 mm	7,8 kW	49 KG	400/3/N/1	2 429 €

FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 600



- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti-ouverture

Friteuses électriques

- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Livrées sans dossier

► **Modèles électriques 400/3/N/T :**
nouvelles puissances : 7 kW et 2 x 7,5 kW



FR35E60

Friteuses gaz

- Réglage de la température de 90°C à 185°C
- Allumage piezzo
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/ Propane)
- Livrées avec cheminée



FR70E60

► **Modèles électriques :**
Résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve



► **Modèles gaz :**
2 tuyères dans la cuve

FRITEUSES - ÉLECTRIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FR35E60	8 litres	225 x 340 x 225 mm	350 x 600 x 300 mm	7,5 kW	14,5 kg	400/3/N/T	1 346 €
FR35E61	8 litres	225 x 340 x 225 mm	350 x 600 x 300 mm	6 kW	14,5 kg	230/1/T	1 327 €
FR70E60	2 x 8 litres	225 x 340 x 225 mm	700 x 600 x 300 mm	2 x 7,5 kW	26 kg	400/3/N/T	2 377 €

FRITEUSES - GAZ

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FR35GG6	8 litres	225 x 340 x 225 mm	350 x 600 x 300 mm	6,25 kW	20,5 kg	Gaz naturel	1 764 €
FR70GG6	2 x 8 litres	225 x 340 x 225 mm	700 x 600 x 300 mm	12,5 kW	40 kg	Gaz naturel	3 003 €

RÉSERVE À FRITES ÉLECTRIQUE

Profondeur 600



▣ Maintien en température des produits frits

- Construction tout inox
- Maintien en température (chaude et sèche) des produits frits
- Résistance avec parabole réfléchissante en céramique: rayonnement de la chaleur par le haut
- Cuve GN2/3 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage
- Réglage de la température par un régulateur d'énergie
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Livrée sans dossier



SP35E60



▣ Cuve GN2/3 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage

RÉSERVE À FRITES - ÉLECTRIQUES

Référence	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
SP35E60	325 x 354 x 200 mm	350 x 600 x 300 mm	0,6 kW	12 kg	230/1/T	1 262 €

CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE GAZ OU ÉLECTRIQUE

Profondeur 600



▶ Cuve de 23 litres à angles arrondis inox AISI 316

- Construction tout inox
- Cuve de 23 litres à angles arrondis en inox AISI 316
- Robinet en façade pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Système de trop plein réglable et vidange de l'eau par un robinet à boisseau sphérique
- Livrés avec cheminée
- **Les cuiseurs à pâtes sont livrés SANS PANIER** (voir page 300)

Modèles gaz

- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/ Propane)
- Allumage piezzo, veilleuse et thermocouple

Modèles électriques

- Contrôle thermostatique

Options et accessoires: élément de jonction, paniers (voir page 330)



CP35EG60



CP35GG6

CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUE OU GAZ

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CP35EG60	23 litres électrique	305 x 340 x 290 mm	350 x 600 x 850 mm	4,8 kW	41,5 kg	400/3/N/T	2 587 €
CP35GG6	23 litres gaz	305 x 340 x 290 mm	350 x 600 x 850 mm	10 kW	36,5 kg	Gaz naturel	2 476 €

SAUTEUSE ÉLECTRIQUE

Profondeur 600



☛ Sauteuse multifonction



BR35E60

- Construction tout inox
- Cuve (7,5 litres) amovible à angles arrondis en acier inox épais
- Chauffage par résistances placées sous la cuve
- Réglage de la température (jusque 320°C) par un régulateur d'énergie
- Livrée sans dossier

Options, accessoires et supports :
élément de jonction, dossier (voir page 330)

SAUTEUSE - ÉLECTRIQUE

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BR35E60	Sauteuse	265 x 480 x 80 mm	350 x 600 x 300 mm	3,3 kW	18 kg	400/3/N/T	1 454 €

BAINS MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 600



▶ Robinet de vidange en façade

- Construction tout inox
- Cuve avec angles arrondis
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti ouverture
- Livrés sans bac

Modèles électriques

- Thermostat réglable de 60°C à 90°C
- Livrés sans dossier

Modèles gaz

- Robinet avec thermocouple
- Allumage piezzo,
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Livrés avec cheminée

Options, accessoires et supports:

élément de jonction, fonds perforés GN1/1, dossier (voir page 330)



BM35E60



BM70E60

BAINS MARIE - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BM35E60	Bain marie GN1/1	305 x 510 x 165 mm	350 x 600 x 300 mm	1,3 kW	12,5 kg	230/1/T	917 €
BM70E60	Bain marie GN2/1	630 x 510 x 165 mm	700 x 600 x 300 mm	2,6 Kw	20 kg	230/1/T	1 199 €

BAINS MARIE - GAZ

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BM35GG6	Bain marie GN1/1	305 x 510 x 165 mm	350 x 600 x 300 mm	2 kW	15,5 kg	Gaz naturel	1 263 €
BM70GG6	Bain marie GN2/1	630 x 510 x 165 mm	700 x 600 x 300 mm	2 kW	22 kg	Gaz naturel	1 670 €

GRILLS CHARCOAL GAZ

Profondeur 600



Grillade pierres de lave

- Construction tout inox
- Chauffage de la pierre de lave par brûleurs tubulaires
- Livrés avec grille spéciale viandes (modèle pour poissons en option)
- Grille de cuisson réglable en hauteur et amovible pour le nettoyage
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Allumage piezzo
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Thermocouple de sécurité et veilleuse
- Livrés avec cheminée



GR70GG6



120630

Options, accessoires et supports:
élément de jonction,
grille spéciale
poissons (voir page 330)

GRILLS CHARCOAL - GAZ

Référence	Désignation	Dim. grille	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
GR35GG6	Charcoal simple	300 x 480 mm	350 x 600 x 300 mm	6,9 kW	27,5 kg	Gaz naturel	1 937 €
GR70GG6	Charcoal double	2 x 300 x 480 mm	700 x 600 x 300 mm	13,8 kW	50,5 kg	Gaz naturel	2 908 €

GRILLS ÉLECTRIQUES

Profondeur 600



▶ Idéal pour la cuisson des viandes, poissons et légumes

- Construction tout inox
- Le système de chauffe par résistances blindées apporte une agréable saveur au goût légèrement fumé
- Grille inox amovible, groupe de résistances relevable doté d'une sécurité et bac de récupération des jus de cuisson amovible facilitent le nettoyage et l'entretien des appareils
- Vidange du bac par un dispositif sécurisé contre les ouvertures accidentelles et une rallonge extractible
- Livrés sans dossier



GR35E60



▶ Grille et bac de récupération amovibles

GRILLS VAPEUR - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. grille	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
GR35E60	Grill vapeur simple	250 x 400 mm	350 x 600 x 300 mm	3 kW	17 kg	400/3/N/T*	1 572 €
GR70E60	Grill vapeur double	500 x 400 mm	700 x 600 x 300 mm	6 kW	37 kg	400/3/N/T*	2 601 €

PLANS DE TRAVAIL

Profondeur 600



▣ Equipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles

- Construction tout inox
- Plan de travail renforcé pouvant être équipé d'une planche à découper
- Equipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles
- Livrés sans dossier

Options, accessoires et supports :
élément de jonction, dossier, planche à découper (voir page 330)



PNC706

PNC356

PLANS DE TRAVAIL

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Dim. tiroir	Poids	Prix HT
PNC356	Plan de travail avec tiroir GN1/1	350 x 600 x 300 mm	285 x 530 x 100 mm	15 kg	486 €
PNC706	Plan de travail avec tiroir GN2/1	700 x 600 x 300 mm	635 x 530 x 100 mm	25,5 kg	734 €

PLONGES

Profondeur 600

▣ Fournies d'origine avec robinet standard et trop plein

- Construction tout inox
- Cuve emboutie avec bords arrondis
- Fournies d'origine avec robinet standard et avec trop plein
- Livrées sans dossier

Options, accessoires et supports :
élément de jonction, dossier (voir page 330)



L706



L356

PLONGES

Référence	Désignation	Cuve	Dim. (L x P x H)	Dim. cuve	Poids	Prix HT
L356	Bac plonge	23 litres	350 x 600 x 300 mm	290 x 400 x 200 mm	11,5 kg	761 €
L706	Bac plonge	32 litres	700 x 600 x 300 mm	400 x 400 x 200 mm	17,5 kg	1 049 €

SUPPORTS

Profondeur 600



- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Pieds acier inox réglables en hauteur
- Possibilité de monter des portes et des tiroirs GN1/1
- Possibilité de monter un kit chauffant (voir accessoires, page 330)
- Fournis sans glissières (voir accessoires, ci-dessous)
- Prédiposition pour passages des arrivées techniques (en bas, sur les côtés et à l'arrière)



SUPPORTS POUR 1 ÉLÉMENT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
VN350	Placard ouvert	350 x 575 x 600 mm	9,5 kg	405 €
VNP350	Placard 1 porte	350 x 575 x 600 mm	11,5 kg	567 €
VNC350	Placard 2 tiroirs	350 x 575 x 600 mm	16 kg	882 €

SUPPORTS POUR 2 ÉLÉMENTS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
VN700	Placard ouvert	700 x 575 x 600 mm	12 kg	467 €
VNP700	Placard 2 portes	700 x 575 x 600 mm	17 kg	798 €

SUPPORTS POUR 3 ÉLÉMENTS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
VN1050	Placard ouvert	1050 x 575 x 600 mm	14,5 kg	525 €
VNP1050	Placard 3 portes	1050 x 575 x 600 mm	23 kg	1 021 €
VNC1050	Placard 2 portes / 2 tiroirs	1050 x 575 x 600 mm	26 kg	1 330 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Porte (droite ou gauche) pour placard	119001	168 €
Kit 2 tiroirs GN1/1 pour placard	119002	489 €
Jeu de glissières 4 niveaux pour placard	120545	146 €



ACCESSOIRES

Gamme 600



Désignation	Réf.	Prix HT
Élément de jonction pour finition entre 2 appareils	120585	32 €
Dosseret anti-éclaboussures - longueur 350 mm	120665	45 €
Dosseret anti-éclaboussures - longueur 700 mm	120666	63 €
Dosseret anti-éclaboussures - longueur 1050 mm	120667	98 €
Dosseret arrière plaque à snacker, longueur 350 mm	120668	45 €
Dosseret arrière plaque à snacker, longueur 700 mm	120669	63 €
Plaque lisse pour 2 feux vifs - 510 x 310 mm	120640	199 €
Plaque rainurée pour 2 feux vifs - 510 x 310 mm	120645	256 €
Grattoir pour plaque à snacker	120595	49 €
2 côtés surélevés (pour éléments placés à côté d'une plaque à snacker)	120590	95 €
Kit chauffant Puissance 1,3 kW - 350 x 500 x 100 mm - poids : 4 kg - 230/1/T	116055	341 €
Planche à découper - 345 x 570 x 15 mm	120530	134 €
Panier de friteuse supplémentaire - 210 x 265 x 105 mm	120575	53 €
Kit 2 demi paniers de friteuse	120690	128 €
Fond perforé pour bain marie GN1/1	120580	46 €
Grille spéciale poissons pour charcoals - 300 x 480 mm	120630	168 €
Kit 1 panier de cuiseur à pâtes GN2/3 - 290 x 290 x 200 mm	120635	231 €
Kit 2 paniers de cuiseur à pâtes GN1/3 - 290 x 145 x 200 mm	120620	353 €
Kit 4 paniers de cuiseur à pâtes GN1/6 - 140 x 140 x 200 mm	120625	451 €
Kit 3 paniers de cuiseur à pâtes (1 x GN1/3 + 2 x GN1/6)	120660	401 €



Gamme 700 - Modules 350

signée  **TECNOINOX**



- Feux vifs et plaque coup de feu gaz 332-333
- Fourneaux gaz sur four gaz 334-335
- Fourneaux gaz sur four électrique 336-337
- Plaques électriques 338
- Plaques vitrocéramiques 339
- Plaques à induction 340
- Plaque de mijotage 341
- Fourneaux électrique sur four électrique 342-343-344
- Fourneaux vitrocéramique sur four électrique 345
- Fourneaux de mijotage sur four électrique 346
- Friteuses électriques 347
- Réserve à frites électrique 347
- Friteuses sur coffre gaz ou électriques 348-349
- Plaques à snacker gaz ou électriques 350
- Grills charcoal gaz 351
- Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques 352
- Paniers cuiseurs à pâtes 353
- Bains marie gaz ou électriques 354
- Sauteuses électriques 355
- Sauteuses basculantes gaz ou électriques 356
- Marmites gaz ou électriques 357
- Soubassements fours électriques 358
- Soubassements réfrigérés 358
- Supports 359
- Plans de travail 359
- Accessoires - Prof. 700-350 360
- Système Gastronomique 431
- Accessoires de cuisson 431



FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU GAZ

Profondeur 700



- ▣ Dessus embouti à cuvette anti débordements
- ▣ Brûleurs puissants : 3,3 - 4,5 et 7,2 kW



PC70G7



PC35G7



PCP70G7



PCP105G7



PPC70G7

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants : 3.3, 4.5 et 7.2 kW (brûleur 7.2 kW à double couronne et à flamme stabilisée)
- Versions avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Options, accessoires et supports :
élément de jonction, plaque lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 360)

FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU GAZ

Profondeur 700



FEUX VIFS - GAZ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PC35G7	2 feux	350 x 700 x 280 mm	27,5 kg	1 147 €
PC70G7	4 feux	700 x 700 x 280 mm	49 kg	1 757 €
PC105G7	6 feux	1050 x 700 x 280 mm	67,5 kg	2 468 €

Caractéristiques	PC35G7	PC70G7	PC105G7
Feu 3,3 kW	1	1	2
Feu 4,5 kW	-	2	2
Feu 7,2 kW	1	1	2
Puissance totale	10,5 kW	19,5 kW	30 kW

FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU - GAZ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PCP70G7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu	700 x 700 x 280 mm	61 kg	2 212 €
PCP105G7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu	1050 x 700 x 280 mm	84,5 kg	2 845 €

Caractéristiques	PCP70G7	PCP105G7
Feu 3,3 kW	1	2
Feu 4,5 kW	-	1
Feu 7,2 kW	1	1
Puissance plaque	4,5 kW	4,5 kW
Puissance totale	15 kW	22,8 kW

PLAQUE COUP DE FEU - GAZ

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss. plaque	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PPC70G7	Plaque coup de feu	700 x 700 x 280 mm	9 kW	9 kW	66 kg	2 195 €

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 700

- ▣ Soubassement four gaz statique GN2/1 ou extra-large
- ▣ Brûleurs puissants : 3,3 - 4,5 et 7,2 kW



PFX105GG7

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants : 3.3, 4.5 et 7.2 kW (brûleur 7.2 kW à double couronne et à flamme stabilisée)
- Versions avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Soubassements four gaz

- Réglage thermostatique de 150°C à 290°C
- Puissance four : 7 kW
- Allumage piezzo
- Équipés d'une veilleuse et thermocouple
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière

Options et accessoires :

élément de jonction - Grille supplémentaire
Plaque lisse pour 1 feu
(voir page 360)



PFP105GG7



PFP70GG7



PPF70GG7



PFP105GG7

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 700



SOUBASSEMENTS - FOUR GAZ - STATIQUE GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PF70GG7	4 feux sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	98 kg	3 530 €
PFP70GG7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	113 kg	3 937 €
PPF70GG7	Plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	121 kg	3 687 €
PF105GG7	6 feux sur four gaz + placard	575 x 650 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	128 kg	4 378 €
PFP105GG7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz + placard	575 x 650 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	142 kg	4 844 €

Caractéristiques	PF70GG7	PFP70GG7	PPF70GG7	PF105GG7	PFP105GG7
Feu 3,3 kW	1	1	-	2	2
Feu 4,5 kW	2	-	-	2	1
Feu 7,2 kW	1	1	-	2	1
Puissance four	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW
Puissance plaque	-	4,5 kW	9 kW	-	4,5 kW
Alimentation four	Gaz naturel				

SOUBASSEMENTS - FOUR GAZ EXTRA LARGE - STATIQUE - LARGEUR 925 MM

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFX105GG7	6 feux sur four gaz extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	128 kg	4 752 €
PFX105GGE7	6 feux sur four gaz extra large + GRILL (3 kW)	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	132 kg	4 824 €

Caractéristiques	PFX105GG7	PFX105GGE7
Feu 3,3 kW	2	2
Feu 4,5 kW	2	2
Feu 7,2 kW	2	2
Puissance four	7 kW	7 kW
Alimentation four	Gaz naturel	Gaz naturel + 230/1/T

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▣ Soubassement four électrique statique GN2/1 ou extra-large
- ▣ Brûleurs puissants : 3.3, 4.5 et 7.2 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants : 3.3, 4.5 et 7.2 kW (brûleur 7.2 kW à double couronne et à flamme stabilisée)
- Versions avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Soubassements four électrique

- Deux versions : four statique ou four ventilé
- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (2)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière
- Alimentation 400/3/N/T

Options et accessoires :

- élément de jonction - Grille supplémentaire
- Plaque lisse pour 1 feu (voir page 360)



PF105G7

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE - STATIQUE GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PF70G7	4 feux sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	94 kg	3 647 €
PF105G7	6 feux sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	126 kg	4 693 €

SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE - VENTILÉ GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PF70V7	4 feux sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	94 kg	3 985 €
PF105V7	6 feux sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	126 kg	4 904 €

SOUBASSEMENT - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - STATIQUE - LARGEUR 925 MM

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFX105G7	6 feux sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	128 kg	5 119 €

SOUBASSEMENT - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - VENTILÉ - LARGEUR 925 MM

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFX105V7	6 feux sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	128 kg	5 403 €

Caractéristiques	PF70G7	PF105G7	PF70V7	PF105V7	PFX105G7	PFX105V7
Feu 3,3 kW	1	2	1	2	2	2
Feu 4,5 kW	2	2	2	2	2	2
Feu 7,2 kW	1	2	1	2	2	2
Puissance four	4,7 kW	4,7 kW	5 kW	5 kW	6,3 kW	5 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- ▣ Dessus embouti à cuvette anti débordements
- ▣ Plaques rondes ou carrées

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Régulateur de puissances 7 positions

Plaques rondes :

- diamètres 150 et 220 mm

Plaques électriques :

- carrées 220 x 220 mm

- Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie)
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T (sauf modèle 2 plaques : 400/2/N/T)

Accessoires et supports :

élément de jonction (voir page 360)



PCR105E7



PCS70E7

PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PCR35E7	2 plaques électriques	2 x ø 220 mm	350 x 700 x 280 mm	15,5 kg	992 €
PCR70E7	4 plaques électriques	3 x ø 220 mm + 1 x ø150 mm	700 x 700 x 280 mm	25 kg	1 476 €
PCR105E7	6 plaques électriques	6 x ø 220 mm	1050 x 700 x 280 mm	37 kg	2 082 €

Caractéristiques	PCR35E7	PCR70E7	PCR105E7
Plaque 2,6 kW	2	3	6
Plaque 1,5 kW	-	1	-
Puissance totale	5,2 kW	9,3 kW	15,6 kW

PLAQUES ÉLECTRIQUES CARRÉES

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PCS35E7	2 plaques électriques	2 x 220 x 220 mm	350 x 700 x 280 mm	21 kg	1 536 €
PCS70E7	4 plaques électriques	4 x 220 x 220 mm	700 x 700 x 280 mm	35 kg	2 629 €
PCS105E7	6 plaques électriques	6 x 220 x 220 mm	1050 x 700 x 280 mm	50,5 kg	4 042 €

Caractéristiques	PCS35E7	PCS70E7	PCS105E7
Plaque 2,6 kW	2	4	6
Puissance totale	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW

PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES

Profondeur 700



▶ Résistances circulaires à infra rouges

- Construction tout inox
- Résistances circulaires à infra rouges sous le plan de cuisson fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T



PCC35E7

CUISSON & PRÉPARATION

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaque 1,8 kW	Plaque 2,5 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCC35E7	2 plaques vitrocéramiques	350 x 700 x 280 mm	1	1	4,3 kW	14 kg	2 204 €
PCC70E7	4 plaques vitrocéramiques	700 x 700 x 280 mm	2	2	8,6 kW	22 kg	3 836 €

PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION

Profondeur 700



Plaquas à induction
2 et 4 zones

- Construction tout inox
- Plan de cuisson fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Témoins indiquant le(s) zone(s) allumée(s)
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T



PIN35E7

PLAQUES À INDUCTION - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss plaque	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PIN35E7	2 plaques à induction	350 x 700 x 280 mm	2 x 3,5 kW	7 kW	31 kg	8 030 €
PIN70E7	4 plaques à induction	700 x 700 x 280 mm	4 x 3,5 kW	14 kW	57 kg	15 774 €

PLAQUE ÉLECTRIQUE DE MIJOTAGE

Profondeur 700



- ▶ 4 zones de chauffe indépendantes
- ▶ Plaque lisse acier épaisseur 15 mm

- Construction tout inox
- 4 zones de chauffe indépendantes contrôlées par 4 régulateurs d'énergie avec position de fonctionnement en continu
- Chauffage par 4 résistances électriques à filament de tungstène fixées sous la plaque
- Thermostat avec limiteur de température : évite les surchauffes et se réarme automatiquement si besoin
- 4 témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T



PP70E7

PLAQUE DE MIJOTAGE - ÉLECTRIQUE

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Prix HT
PP70E7	Plaque de mijotage	647 x 566 mm	700 x 700 x 280 mm	8 kW	69 kg	2 783 €

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▶ Soubassement four électrique statique ou ventilé
- ▶ GN1/1, GN2/1 ou extra-large

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Régulateur de puissances 7 positions
- Plaques électriques carrées 220 x 220 mm ou plaques rondes ø 150 et 220 mm
- Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Thermostat intégré réduisant automatiquement la puissance si il n'y a pas de casserole sur le foyer (réduction de la consommation d'énergie)
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

Soubassements fours électriques

- Fours statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Fonctionnement indépendant des résistances du haut (3) et du bas (2)
- Livrés avec une grille chromée (capacité: 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières
- Alimentation : 400/3/N/T

Options et accessoires :

Élément de jonction
Grille supplémentaire
(voir page 360)



PFR70V7



PFRX105E7

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE - STATIQUE GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFR70E7	4 plaques rondes sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	74 kg	3 195 €
PFR105E7	6 plaques rondes sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	101 kg	4 177 €
PFS70E7	4 plaques carrées sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	84 kg	4 248 €
PFS105E7	6 plaques carrées sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	109 kg	6 165 €

Caractéristiques	PFR70E7	PFR105E7	PFS70E7	PFS105E7
Plaques	3 x ø 220 mm + 1 x ø 150 mm	6 x ø 220 mm	4 x 220 x 220 mm	6 x 220 x 220 mm
Plaque 1,5 kW	1	-	-	-
Plaques 2,6 kW	3	6	4	6
Puissance four	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW
Puissance totale	14 kW	20,3 kW	15,1 kW	20,3 kW
Alimentation	400/3/N/T			

SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE - VENTILÉ GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFR70V7	4 plaques rondes sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	74 kg	3 406 €
PFR105V7	6 plaques rondes sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	101 kg	4 388 €
PFS70V7	4 plaques carrées sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	84 kg	4 606 €
PFS105V7	6 plaques carrées sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	109 kg	6 377 €

Caractéristiques	PFR70V7	PFR105V7	PFS70V7	PFS105V7
Plaques	3 x ø 220 mm + 1 x ø 150 mm	6 x ø 220 mm	4 x 220 x 220 mm	6 x 220 x 220 mm
Plaque 1,5 kW	1	-	-	-
Plaques 2,6 kW	3	6	4	6
Puissance four	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
Puissance totale	14,3 kW	20,6 kW	15,4 kW	20,6 kW
Alimentation	400/3/N/T			

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - STATIQUE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFRX105E7	6 plaques rondes sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	101 kg	4 328 €
PFSX105E7	6 plaques carrées sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	109 kg	6 390 €

Caractéristiques	PFRX105E7	PFSX105E7
Plaques	6 x ø 220 mm	6 x 220 x 220 mm
Plaques 2,6 kW	6	6
Puissance four	6,3 kW	6,3 kW
Puissance totale	21,9 kW	21,9 kW
Alimentation	400/3/N/T	

SOUBASSEMENTS - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - VENTILÉ

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFRX105VE7	6 plaques rondes sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	109 kg	4 613 €
PFSX105VE7	6 plaques carrées sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1050 x 700 x 850 mm	109 kg	6 674 €

Caractéristiques	PFRX105VE7	PFSX105VE7
Plaques	6 x ø 220 mm	6 x 220 x 220 mm
Plaques 2,6 kW	6	6
Puissance four	5 kW	5 kW
Puissance totale	20,6 kW	20,6 kW
Alimentation	400/3/N/T	



PFRX105E7

FOURNEAUX DESSUS VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



▶ **Plaques électriques vitrocéramiques**

- Construction tout inox
- Résistances circulaires à infra rouges sous le plan de cuisson fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Témoins indiquant le(s) foyer(s) allumé(s) et la chaleur résiduelle
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

Soubassements fours électriques

- Fours statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Fonctionnement indépendant des résistances du haut (3) et du bas (2)
- Livrés avec une grille chromée (capacité: 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières
- Alimentation : 400/3/N/T

Options et accessoires:

Elément de jonction
Grille supplémentaire
(voir page 360)



PFC70V7

CUISSON & PRÉPARATION

FOURNEAUX 4 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - ÉLECTRIQUE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFC70E7	4 plaques vitrocéramiques sur four statique électrique GN2/1	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	71 kg	5 208 €
PFC70V7	4 plaques vitrocéramiques sur four ventilé électrique GN1/1	570 x 515 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	71 kg	5 419 €

Caractéristiques	PFC70E7	PFC70V7
Plaques vitros	8,6 kW	8,6 kW
Puissance four	4,7 kW	5 kW
Puissance totale	13,3 kW	13,6 kW
Alimentation	400/3/N/T	

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▣ Plaque de mijotage électrique
- ▣ Plaque lisse acier épaisseur 15 mm

- Construction tout inox
- 4 zones de chauffe indépendantes contrôlées par 4 régulateurs d'énergie avec position de fonctionnement en continu
- Chauffage par 4 résistances électriques à filament de tungstène fixées sous la plaque
- Thermostat avec limiteur de température : évite les surchauffes et se réarme automatiquement si besoin
- 4 témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

Soubassements fours électriques

- Fours statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Fonctionnement indépendant des résistances du haut (3) et du bas (2)
- Livrés avec une grille chromée (capacité: 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières
- Alimentation : 400/3/N/T

Options et accessoires :

Elément de jonction
Grille supplémentaire
(voir page 360)



PPF70E7

FOURNEAUX PLAQUE DE MIJOTAGE - ÉLECTRIQUE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PPF70E7	Plaque de mijotage sur four statique électrique GN2/1	575 x 650 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	121 kg	4 389 €
PPF70V7	Plaque de mijotage sur four ventilé électrique GN1/1	570 x 515 x 300 mm	700 x 700 x 850 mm	121 kg	4 601 €

Caractéristiques	PPF70E7	PPF70V7
Plaque de mijotage	8 kW	8 kW
Puissance four	4,7 kW	5 kW
Puissance totale	12,7 kW	13 kW
Alimentation	400/3/N/T	

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



NOUVEAU!

PLUS DE PUISSANCE

- Groupe de résistances basculantes avec sécurité pour un nettoyage facilité
- Plus de puissance : 7,5 kW et 2 x 7,5 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Groupe de résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti-ouverture
- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve



FR35E7

Dotation :
FR35E7 - 1 panier 210 x 265 x 105 mm
FR70E7 - 2 paniers 210 x 265 x 105 mm

Accessoires et options : élément de jonction (voir page 360)

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FR35E7	Friteuse électrique 8 litres	227 x 340 x 225 mm	350 x 700 x 280 mm	7,5 kW	18 kg	400/3/N/T	1 626 €
FR70E7	Friteuse électrique 2 x 8 litres	227 x 340 x 225 mm	700 x 700 x 280 mm	2 x 7,5 kW	31 kg	400/3/N/T	2 840 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Panier supplémentaire - 210 x 265 x 105 mm - pour friteuses 8 et 2 x 8 litres	120575	53 €
Kit 2 demi paniers supplémentaires - 105 x 265 x 105 mm - pour friteuses 8 et 2 x 8 litres	120690	128 €

RÉSERVE À FRITES ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- Maintien en température des produits frits

- Construction tout inox
- Résistance avec parabole réfléchissante en céramique : rayonnement de la chaleur par le haut
- Cuve GN1/1 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage
- Réglage de la température par un régulateur d'énergie
- Témoins lumineux



SP35E7

RÉSERVE À FRITES ÉLECTRIQUE

Référence	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
SP35E7	325 x 530 x 200 mm	350 x 700 x 280 mm	1 kW	15 kg	230/1/T	1 160 €

FRITEUSES SUR COFFRE GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Équipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Vidange: bac de récupération de l'huile dans le placard
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve

Friteuses électriques à commandes mécaniques ou électroniques

- Groupe de résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité

Friteuses électriques à commandes électroniques

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection

Friteuses gaz

- Chauffage par tuyères dans la cuve
- Allumage piezzo
- Veilleuse et thermocouple de sécurité
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Dotation :

FRS35E7 / FRS35G7 - 1 panier 215 x 295 x 120 mm

FRS70E7 / FRS70G7 - 2 paniers 215 x 295 x 120 mm

Accessoires et options : élément de jonction (voir page 360)



FRS70G7

NOUVEAU!
COMMANDES ÉLECTRONIQUES



- ▣ Versions électriques à commandes électroniques



FRSD35E7

FRITEUSES SUR COFFRE GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700

▶ Groupe de résistances basculantes avec sécurité sur modèle électrique



▶ Chauffage par tuyères dans la cuve sur modèle gaz



NOUVEAU!

▶ Versions électriques à commandes électroniques 14 litres et 2 x 14 litres



FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Capacité cuve	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FRS35E7	14 litres	250 x 495 x 290 mm	350 x 700 x 850 mm	10,8 kW	43 kg	400/3/N/T	2 275 €
FRS70E7	2 x 14 litres	250 x 495 x 290 mm	700 x 700 x 850 mm	21,6 kW	63 kg	400/3/N/T	3 738 €

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Capacité cuve	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N FRSD35E7	14 litres	250 x 495 x 290 mm	350 x 700 x 850 mm	10,8 kW	43 kg	400/3/N/T	2 508 €
N FRSD70E7	2 x 14 litres	250 x 495 x 290 mm	700 x 700 x 850 mm	21,6 kW	63 kg	400/3/N/T	4 322 €

FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ

Référence	Capacité cuve	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FRS35G7	14 litres	250 x 495 x 290 mm	350 x 700 x 850 mm	11,5 kW	46 kg	Gaz naturel	2 763 €
FRS70G7	2 x 14 litres	250 x 495 x 290 mm	700 x 700 x 850 mm	23 kW	74 kg	Gaz naturel	4 453 €

Accessoires

	Réf.	Prix HT
Panier supplémentaire - 215 x 295 x 120 mm - pour friteuses 14 et 2 x 14 litres	220620	69 €
Kit 2 demi paniers supplémentaires - 100 x 290 x 110 mm - pour friteuses 14 et 2 x 14 litres	220650	124 €

PLAQUES À SNACKER GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- ▶ Plaque en acier épaisseur 12 mm
- ▶ Bac amovible de récupération des graisses en façade
- ▶ Existents en version chrome dur brillant



FTR70E7

- Construction tout inox
- Plaque en acier épaisseur 12 mm
- Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement
- Existents en version chrome dur brillant
- Plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir

Modèles gaz

- Chauffage par brûleurs tubulaires inox situés sous la plaque
- Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité
- Allumage piezzo
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Modèles électriques

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage thermostatique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T

Accessoires et options : élément de jonction (voir page 360)

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. plaque	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
F T L35E7	Plaque lisse simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	3,9 kW	39 kg	400/3/N/T	1 494 €
F T R35E7	Plaque rainurée simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	3,9 kW	37 kg	400/3/N/T	1 649 €
F T C35E7	Plaque lisse chromée simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	3,9 kW	40 kg	400/3/N/T	1 981 €
F T L70E7	Plaque lisse double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	7,8 kW	69 kg	400/3/N/T	2 083 €
F T R70E7	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	7,8 kW	67 kg	400/3/N/T	2 477 €
F T RR70E7	Plaque rainurée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	7,8 kW	67 kg	400/3/N/T	2 478 €
F T C70E7	Plaque lisse chromée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	7,8 kW	71 kg	400/3/N/T	2 960 €

PLAQUES À SNACKER - GAZ

Référence	Désignation	Dim. plaque	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
F T L35G7	Plaque lisse simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	7 kW	41,5 kg	Gaz naturel	1 493 €
F T R35G7	Plaque rainurée simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	7 kW	40 kg	Gaz naturel	1 648 €
F T C35G7	Plaque lisse chromée simple	346 x 564 mm	350 x 700 x 280 mm	7 kW	43 kg	Gaz naturel	1 952 €
F T L70G7	Plaque lisse double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	14 kW	75 kg	Gaz naturel	2 085 €
F T R70G7	Plaque mixte 2/3 lisse 1/3 rainurée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	14 kW	74 kg	Gaz naturel	2 295 €
F T RR70G7	Plaque rainurée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	14 kW	74 kg	Gaz naturel	2 303 €
F T C70G7	Plaque lisse chromée double	696 x 564 mm	700 x 700 x 280 mm	14 kW	76 kg	Gaz naturel	2 972 €

GRILLS CHARCOAL GAZ

Profondeur 700



▶ Grillade pierres de lave

- Construction tout inox
- Chauffage de la pierre de lave par brûleurs tubulaires
- Modèle double : 2 grilles et 2 commandes séparées
- Tiroir de récupération des graisses amovible avec blocage anti basculement
- Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité
- Allumage piezzo
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Livrés avec grille spéciale viandes
- Grille spéciale poissons, voir en option

Options, accessoires et supports :
élément de jonction,
grille spéciale poissons (voir page 360)



GR70G7



GR35G7 avec option grille spéciale poisson

CUISSON & PRÉPARATION

GRILLS CHARCOAL - GAZ

Référence	Désignation	Dim. grille	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
GR35G7	Charcoal simple	300 x 480 mm	350 x 700 x 280 mm	6,9 kW	31 kg	Gaz naturel	2 105 €
GR70G7	Charcoal double	2 x 300 x 480 mm	700 x 700 x 280 mm	13,8 kW	52 kg	Gaz naturel	3 317 €

CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- ▣ Cuve de 23 litres à angles arrondis en inox AISI 316
- ▣ Robinet en façade

- Construction tout inox
- Cuve de 23 litres à angles arrondis en inox AISI 316
- Robinet en façade pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- Livrés sans panier

Modèles gaz

- Allumage piezzo
- Veilleuse et thermocouple
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Modèles électriques

- Résistances placées sous la cuve
- Contrôle thermostatique



CP70G7



CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CP35E7	23 litres	305 x 340 x 290 mm	350 x 700 x 850 mm	4,8 kW	48 kg	400/3/N/T	2 620 €
CP70E7	2 x 23 litres	305 x 340 x 290 mm	700 x 700 x 850 mm	9,6 kW	64 kg	400/3/N/T	4 518 €

CUISEURS À PÂTES - GAZ

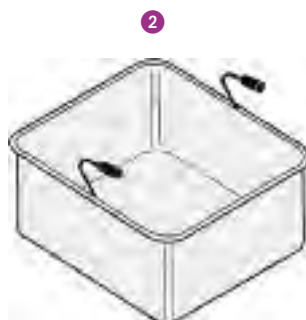
Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CP35G7	23 litres	305 x 340 x 290 mm	350 x 700 x 850 mm	10 kW	45 kg	Gaz naturel	2 672 €
CP70G7	2 x 23 litres	305 x 340 x 290 mm	700 x 700 x 850 mm	20 kW	72 kg	Gaz naturel	4 571 €

PANIERIS CUISEURS À PÂTES

Profondeur 700



120700



120635



120620



120625



120660

Accessoires - Paniers cuiseurs à pâtes - Profondeur 700	Réf.	Prix HT
1 Kit 2 paniers GN2/6 - 145 x 290 x 200 mm	120700	353 €
2 Kit 1 panier GN2/3 - 290 x 290 x 200 mm	120635	231 €
3 Kit 2 paniers GN1/3 - 290 x 145 x 200 mm	120620	353 €
4 Kit 4 paniers GN1/6 - 145 x 145 x 200 mm	120625	451 €
5 kit 3 paniers : 1 panier GN1/3 (290 x 145 x 200 mm) + 2 paniers GN1/6 (145 x 145 x 200 mm)	120660	401 €

BAINS MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



▣ Robinet de vidange en façade

- Construction tout inox
- Cuve avec angles arrondis, profondeur 150 mm
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti ouverture
- Livrés sans bac

Modèles électriques : Thermostat réglable de 60°C à 90°C

Modèles gaz : Robinet vanne à thermocouple de sécurité
Allumage piezzo • Fonctionnement gaz naturel
(livrés avec injecteurs de recharge Butane/Propane)

Options, accessoires et supports :
élément de jonction, fonds perforé GN1/1 (voir page 360)



BM35G7



BM70E7

BAINS MARIE - GAZ OU ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BM35E7	Bain marie GN1/1 électrique	305 x 510 x 165 mm	350 x 700 x 280 mm	1,3 kW	14 kg	230/1/T	1 232 €
BM70E7	Bain marie GN2/1 électrique	630 x 510 x 165 mm	700 x 700 x 280 mm	2,6 kW	22 kg	230/1/T	1 792 €
BM35G7	Bain marie GN1/1 gaz	305 x 510 x 165 mm	350 x 700 x 280 mm	2 kW	17 kg	Gaz naturel	1 288 €
BM70G7	Bain marie GN2/1 gaz	630 x 510 x 165 mm	700 x 700 x 280 mm	2 kW	22 kg	Gaz naturel	1 885 €

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Bac GN1/1 amovible sous la cuve
- Capacité 15 ou 28 litres

- Structure acier inox montée sur pieds réglables en hauteur
- Cuve en acier inox avec angles arrondis pour un nettoyage facile
- Fond en "compound" (acier inox AISI316 au contact des aliments et acier doux pour améliorer la conductibilité thermique)
- Trou de vidange avec diamètre important pour une évacuation rapide des liquides
- Température de fonctionnement : 80°C à 300°C
- Thermostat de sécurité anti-surchauffe
- Bac GN1/1 profondeur 150 mm amovible sous la cuve destiné à recevoir les aliments cuits



BRM70E7



► Bac GN1/1 profondeur 150 amovible

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES - 15 ET 28 LITRES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BRM35E7	Sauteuse 15 litres	340 x 510 x 100 mm	350 x 700 x 850 mm	4,5 kW	48 kg	400/3/N/T	4 080 €
BRM70E7	Sauteuse 28 litres	630 x 510 x 100 mm	700 x 700 x 850 mm	9 kW	64 kg	400/3/N/T	5 513 €

SAUTEUSES BASCULANTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- ▣ Système de basculement manuel de la cuve
- ▣ Bec verseur galbé assurant une vidange complète de la cuve

- Construction tout inox
- Capacité : 50 litres utiles
- Fond de cuve : une version en fer à haute conductivité et une version en acier inox AISI 304 épaisseur 10 mm
- Système de basculement manuel de la cuve avec un volant
- Couvercle en acier inox AISI 304 avec double poignée en matériau athermique
- Arrêt de sécurité en position « ouvert »
- Bec verseur galbé assurant une vidange complète
- Robinet de remplissage de la cuve sur le dossier

Sauteuses gaz

- Chauffage par brûleurs tubulaires en inox
- Allumage piezzo
- Soupape de sécurité avec thermocouple
- Réglage thermostatique de 100°C à 300°C
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Sauteuses électriques

- Chauffage par résistances blindées
- Contrôle thermostatique de 45°C à 300°C
- Alimentation : 400/3/N/T



BS80FE7



▣ Couvercle en acier inoxydable

SAUTEUSES 50 LITRES - GAZ

Référence	Désignation	Cuve	Volume	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Prix HT
BS80FG7	Sauteuse gaz	Fer	50 litres	700 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 850 mm	12 kW	117 kg	5 988 €
BS80IG7	Sauteuse gaz	Inox AISI 304	50 litres	700 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 850 mm	12 kW	113 kg	6 735 €

SAUTEUSES 50 LITRES - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Cuve	Volume	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Prix HT
BS80FE7	Sauteuse électrique	Fer	50 litres	700 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 850 mm	8,7 kW	116 kg	6 190 €
BS80IE7	Sauteuse électrique	Inox AISI 304	50 litres	700 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 850 mm	8,7 kW	122 kg	6 825 €

MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Capacité 50 litres
- Chauffage direct ou indirect

- Construction tout inox
- Capacité : 50 litres utiles
- Cuve acier inox AISI 316 épaisseur 20/10

- Couvercle en acier inox
- Arrêt de sécurité en position « ouvert »
- Robinet de vidange de la cuve en laiton chromé
- Bec de remplissage de la cuve orientable
- Dispositif de contrôle de la pression de la double cuve sur les marmites à chauffe indirecte (pressostat, manomètre et soupape de sécurité)

Marmites gaz

- Chauffage indirect ou direct par brûleurs à haut rendement
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Marmite électrique

- Chauffage indirect par résistances blindées situées dans la double cuve
- Alimentation : 400/3/N/T



- Dispositif de contrôle de la pression (Modèle à chauffe indirecte)



P70IE7



P70DG7

MARMITES 50 LITRES - GAZ OU ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Chauffe	Volume	Diam. cuve	Hauteur cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Prix HT
P70IE7	Marmite électrique	Indirecte	50 litres	400 mm	450 mm	700 x 700 x 900 mm	9 kW	86 kg	7 232 €
P70DG7	Marmite gaz	Directe	50 litres	400 mm	450 mm	700 x 700 x 900 mm	15,5 kW	85 kg	5 989 €
P70IG7	Marmite gaz	Indirecte	50 litres	400 mm	450 mm	700 x 700 x 900 mm	15,5 kW	88 kg	7 857 €

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- ▣ Soubassement électrique statique ou ventilé



F70E7

Fours électriques destinés uniquement à recevoir des éléments de la gamme 700 TECNOINOX

- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (2)
- Livrés avec une grille chromée (capacité: 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Alimentation: 400/3/N/T

SOUBASSEMENTS FOURS ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
F70E7	Four statique GN2/1	700 x 700 x 570 mm	4,7 kW	68 kg	400/3/N/T	2 020 €
F70V7	Four ventilé GN1/1	700 x 700 x 570 mm	5 kW	68 kg	400/3/N/T	2 225 €

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Profondeur 700



- ▣ Groupe logé positif
- ▣ Evaporateur ventilé



BPC1400

- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Versions avec portes et/ou tiroirs
- Groupe logé positif température -5°/+5°C
- Evaporateur ventilé
- Contrôle par thermostat à affichage digital
- Dégivrage par gaz chaud
- Epaisseur d'isolation: 50 mm
- Pieds réglables en hauteur
- Angles internes arrondis
- Gaz réfrigérant: R134a
- Dimensions intérieures GN1/1

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Référence	Désignation	Volume Cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BP1400	2 portes	170 litres	1400 x 650 x 620 mm	350 W	84 kg	230/1/T	4 799 €
BPC1400	1 porte + 2 tiroirs				94 kg		5 534 €
BC1400	4 tiroirs				104 kg		6 110 €
BP1750	3 portes	265 litres	1750 x 650 x 620 mm	390 W	108 kg		5 635 €
BPC1750	2 portes + 2 tiroirs				120 kg	6 407 €	
BC1750	1 porte + 4 tiroirs				132 kg	6 989 €	

SUPPORTS

Profondeur 700

- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Possibilité de monter des portes et des tiroirs GN1/1
- Possibilité de monter un kit chauffant
- Pieds acier inox réglables en hauteur
- Prédiposition pour passages des arrivées techniques (en bas, sur les côtés et à l'arrière)
- Largeur passage de porte : 330 mm
- Fournis sans glissières



VN350



VN700

PLACARDS OUVERTS

Référence	Désignation	Pour	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
VN350	Placards ouverts	1 élément	350 x 575 x 600 mm	9,5 kg	405 €
VN700		2 éléments	700 x 575 x 600 mm	12 kg	467 €
VN1050		3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	14,5 kg	507 €



VNC105L7

PLACARDS AVEC PORTES ET TIROIRS

Référence	Désignation	Pour	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
VNP35L7	Placard 1 porte	1 élément	350 x 575 x 600 mm	12,5 kg	587 €
VNP70L7	Placard 2 portes	2 éléments	700 x 575 x 600 mm	18 kg	832 €
VNP105L7	Placard 3 portes	3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	22,5 kg	1 004 €
VNC35L7	Placard 2 tiroirs	1 élément	350 x 575 x 600 mm	18 kg	970 €
VNC105L7	Placard 2 portes + 2 tiroirs	3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	29,5 kg	1 456 €

PLANS DE TRAVAIL

Profondeur 700

▶ Tiroir range-ustensiles

- Construction tout inox
- Plan de travail renforcé pouvant être équipé d'une planche à découper
- Equipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles



PN35C7



PN70C7

Options, accessoires et supports:
élément de jonction, planche à découper
(voir page 360)

PLANS DE TRAVAIL

Référence	Désignation	Tiroir	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PN35C7	Plan de travail avec tiroir GN1/1	285 x 530 x 100 mm	350 x 700 x 280 mm	16 kg	718 €
PN70C7	Plan de travail avec tiroir GN2/1	635 x 530 x 100 mm	700 x 700 x 280 mm	26,5 kg	886 €

ACCESSOIRES

Gamme 700 - Modules 350



Accessoires	Réf.	Prix HT
Porte (droite ou gauche) pour placard	619001	189 €
Kit 2 tiroirs GN1/1 pour placard	619002	582 €
Jeu de glissières 4 niveaux pour placard sauf pour les fourneaux	120545	147 €
Élément de jonction pour finition entre 2 appareils	220585	38 €
Plaque lisse pour 1 feu vif - 280 x 320 mm	220645	179 €
Plaque rainurée pour 1 feu vif - 280 x 320 mm	220647	179 €
Grattoir pour plaque à snacker	120595	49 €
Kit chauffant - 1,3 kW - 320 x 500 x 100 mm - 4 kg - 230/1/T	116055	341 €
Planche à découper - 345 x 570 x 15 mm	120530	134 €
Fond perforé pour bain marie GN1/1	120580	46 €
Grille spéciale poissons pour charcoals - 300 x 480 mm	120630	168 €
Grille supplémentaire de four GN2/1 (650 x 530 mm)	220590	46 €
Grille supplémentaire pour four grande largeur 880 x 620 mm	220595	92 €
Grille pour soubassement réfrigéré GN1/1 (530 x 325 mm)	9023	60 €
Jeu de glissières pour soubassement réfrigéré	9022	40 €



Désignation	Réf.	Prix HT
Main courante - Longueur 350 mm - Largeur 100 mm	220670	281 €
Main courante - Longueur 700 mm - Largeur 100 mm	220675	322 €
Main courante - Longueur 1050 mm - Largeur 100 mm	220680	370 €
Installation en pont : kit 2 supports longueur 350 mm	220625	95 €
Installation en pont : kit 2 supports longueur 700 mm	220630	114 €
Installation en pont : kit 2 supports longueur 1050 mm	220635	221 €
Installation en pont : kit 2 supports longueur 1400 mm	220640	245 €

Gamme 700 - Modules 400

signée **TECNOINOX**



- Feux vifs 363
- Plaques coup de feu gaz 363-364-365
- Fourneaux gaz sur four 366-367
- Fourneaux gaz sur four électrique 368-369
- Plaques électriques 370
- Plaques vitrocéramiques 371
- Plaques à induction 372
- Plaques de mijotage 373
- Fourneaux électrique sur four électrique 374-375
- Fourneaux vitrocéramique sur four électrique 376
- Fourneaux de mijotage sur four électrique 377
- Friteuses sur coffre électriques 378-379
- Friteuses sur coffre gaz 380
- Réserves à frites électriques 381
- Paniers friteuses 381
- Plaques à snacker électriques ou gaz 382-383-384-385
- Sauteuses électriques 386-387
- Sauteuses basculantes gaz ou électriques 388
- Marmites gaz ou électriques 389
- Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques 390-391
- Paniers cuiseurs à pâtes 390
- Bains marie gaz ou électriques 392
- Grills gaz 393
- Soubassements réfrigérés 394
- Soubassements neutres 395
- Plans de travail 396
- Accessoires - Prof. 700-400 396
- Système Gastronomique 431
- Accessoires de cuisson 431



Possibilité d'être adossée
à la gamme 900



NOUVEAU!

Possibilité d'adosser des éléments
de la gamme 700 - Modules 400
et des éléments
de profondeur 450 mm

Consultez-nous!



FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU GAZ

Profondeur 700



- ▶ Dessus embouti à cuvette anti-débordements de grande capacité
- ▶ Démontage aisé du bandeau
- ▶ Design contemporain
- ▶ Brûleurs à robinets à soupape

- Plans de cuisson en acier inox AISI 304
- Grilles en fonte
- Brûleurs en fonte émaillée
- Plans emboutis
- Tiroir extractible sous les brûleurs pour faciliter la récupération des éventuels résidus
- Accès facile aux composants par démontage du bandeau
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple de sécurité avec robinets à soupape
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Version avec plaque coup de feu

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique (sur modèle PPC8G7 et PPC8FG7)

Options, accessoires et supports:

- Plaque fonte lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 396)



PCG4G7



PCG8G7



PCPG12G7



- ▶ Démontage aisé du bandeau



- ▶ Brûleurs à robinets à soupape

FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU GAZ

Profondeur 700



- ▶ Dessus embouti à cuvette anti-débordements de grande capacité
- ▶ Démontage aisé du bandeau
- ▶ Design contemporain
- ▶ Brûleurs à robinets à soupape



PPC8G7

- Plans de cuisson en acier inox AISI 304
- Grilles en fonte
- Brûleurs en fonte émaillée
- Plans emboutis

- Tiroir extractible sous les brûleurs pour faciliter la récupération des éventuels résidus
- Accès facile aux composants par démontage du bandeau
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple de sécurité avec robinets à soupape
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Version avec plaque coup de feu

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique (sur modèle PPC8G7 et PPC8FG7)

Options, accessoires et supports :

- Plaque fonte lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 396)



PCPG8G7



- ▶ Démontage aisé du bandeau



- ▶ Brûleurs à robinets à soupape



PCG12G7

FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU GAZ

Profondeur 700



FEUX VIFS - À POSER

Référence	Désignation	Feu 3,3 kW	Feu 4,5 kW	Feu 7,2 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCG4G7	2 feux	1	-	1	400 x 700 x 280 mm	10,5 kW	28 kg	1 374 €
PCG4SG7	2 feux SUPER	-	-	2	400 x 700 x 280 mm	14,4 kW	30 kg	1 401 €
PCG8G7	4 feux	1	2	1	800 x 700 x 280 mm	19,5 kW	61 kg	2 133 €
PCG8SG7	4 feux SUPER	-	-	4	800 x 700 x 280 mm	28,8 kW	65 kg	2 221 €
PCG12G7	6 feux	2	2	2	1200 x 700 x 280 mm	30 kW	88 kg	2 920 €

FEUX VIFS - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Feu 3,3 kW	Feu 4,5 kW	Feu 7,2 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCG4FG7	2 feux	1	-	1	400 x 700 x 900 mm	10,5 kW	36 kg	1 752 €
PCG4FSG7	2 feux SUPER	-	-	2	400 x 700 x 900 mm	14,4 kW	39 kg	1 782 €
PCG8FG7	4 feux	1	2	1	800 x 700 x 900 mm	19,5 kW	64 kg	2 623 €
PCG8FSG7	4 feux SUPER	-	-	4	800 x 700 x 900 mm	28,8 kW	80 kg	2 710 €
PCG12FG7	6 feux	2	2	2	1200 x 700 x 900 mm	30 kW	96 kg	3 533 €

FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - À POSER

Référence	Désignation	Feu 3,3 kW	Feu 4,5 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaque	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCPG8G7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu	1	1	800 x 700 x 280 mm	7,2 kW	15 kW	73 kg	2 694 €
PCPG12G7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu	1	1	1200 x 700 x 280 mm	7,2 kW	24 kW	101 kg	3 516 €
PPC8G7	Plaque coup de feu	-	-	800 x 700 x 280 mm	9 kW	9 kW	72,5 kg	2 518 €

FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Feu 3,3 kW	Feu 4,5 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaque	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCPG8FG7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu	1	1	800 x 700 x 900 mm	7,2 kW	15 kW	77 kg	3 184 €
PCPG12FG7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu	1	3	1200 x 700 x 900 mm	7,2 kW	24 kW	109 kg	4 127 €
PPC8FG7	Plaque coup de feu	-	-	800 x 700 x 900 mm	9 kW	9 kW	76 kg	3 006 €

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 700



- ▣ Soubassement four gaz statique GN2/1 ou extra-large
- ▣ Brûleurs puissants : 3,3 - 4,5 et 7,2 kW

- Plans de cuisson en acier inox AISI 304
- Plans emboutis avec cuvette anti-débordement de grande capacité
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiés
- Tiroir extractible sous les brûleurs pour faciliter la récupération des éventuels résidus
- Accès facile aux composants par démontage du bandeau
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple de sécurité avec robinets à soupape
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Soubassements fours gaz

- Fours émaillés statiques
- Réglage thermostatique de 150°C à 290°C
- Puissance four : 7 kW
- Allumage piezzo
- Équipés d'une veilleuse et thermocouple
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière

Version avec plaque coup de feu

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique sur le modèle PPF8GG7

Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire - Plaque lisse pour 1 feu (voir page 396)



PFG8GG7



PFPG12GG7



PFXG12GG7

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 700



SOUBASSEMENTS - FOURS GAZ - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFG8GG7	4 feux sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	111 kg	3 833 €
PFG8SGG7	4 feux SUPER sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	114 kg	3 920 €
PFG12GG7	6 feux sur four gaz + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	148 kg	4 945 €
PFPG8GG7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	123 kg	4 521 €
PFPG12GG7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	144 kg	5 612 €
PPF8GG7	Plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	122 kg	4 027 €

Caractéristiques	PFG8GG7	PFG8SGG7	PFG12GG7	PFPG8GG7	PFPG12GG7	PPF8GG7
Feu 3,3 kW	1	-	2	1	1	-
Feu 4,5 kW	2	-	2	1	3	-
Feu 7,2 kW	1	4	2	-	-	-
Puissance four	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW
Puissance plaque	-	-	-	7,2 kW	7,2 kW	9 kW
Alimentation four	Gaz naturel					

SOUBASSEMENTS - FOURS GAZ - STATIQUES EXTRA LARGE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFXG12GG7	6 feux sur four gaz extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	158 kg	5 505 €
PFXG12GGE7	6 feux sur four gaz extra large + GRILL (3 kW)	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	161 kg	5 784 €

Caractéristiques	PFXG12GG7	PFXG12GGE7
Feu 3,3 kW	2	2
Feu 4,5 kW	2	2
Feu 7,2 kW	2	2
Puissance four	7 kW	7 kW
Alimentation four	Gaz naturel	Gaz naturel + 230/1/T

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▣ Soubassement four électrique statique GN2/1, ventilé GN1/1 ou extra-large
- ▣ Brûleurs puissants : 3,3 - 4,5 et 7,2 kW

- Plans de cuisson en acier inox AISI 304
- Grilles en fonte
- Brûleurs en fonte émaillée
- Plans emboutis avec cuvette anti-débordement de grande capacité
- Tiroir extractible sous les brûleurs pour faciliter la récupération des éventuels résidus
- Accès facile aux composants par démontage du bandeau
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple de sécurité avec robinets à soupape
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Soubassements fours électriques

- Fours émaillés statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 270°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière

Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire
Plaque lisse pour 1 feu
(voir page 396)



PFG8G7



PFXG12G7

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFG8G7	4 feux sur four électrique statique	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	106 kg	4 084 €
PFG12G7	6 feux sur four électrique statique + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	147 kg	5 118 €

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - VENTILÉS GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFG8V7	4 feux sur four électrique ventilé	570 x 515 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	106 kg	4 292 €
PFG12V7	6 feux sur four électrique ventilé + placard	570 x 515 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	147 kg	5 327 €

Caractéristiques	PFG8G7	PFG12G7	PFG8V7	PFG12V7
Feu 3,3 kW	1	2	1	2
Feu 4,5 kW	2	2	2	2
Feu 7,2 kW	1	2	1	2
Puissance four	4,7 kW	4,7 kW	5 kW	5 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

SOUBASSEMENT - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - STATIQUE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFXG12G7	6 feux sur four électrique statique extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	157 kg	5 802 €

SOUBASSEMENT - FOUR ÉLECTRIQUE EXTRA LARGE - VENTILÉ

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFXG12V7	6 feux sur four électrique ventilé extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	157 kg	6 082 €

Caractéristiques	PFXG12G7	PFXG12V7
Feu 3,3 kW	2	2
Feu 4,5 kW	2	2
Feu 7,2 kW	2	2
Puissance four	6,3 kW	6,3 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- ▣ Dessus embouti à cuvette anti-débordements
- ▣ Plaques rondes ou carrées

- Construction tout inox
- Plans de cuisson emboutis d'une seule pièce avec de profondes cuvettes anti-débordement
- Plaques de chauffe rondes ou carrées fixées au plan de manière hermétique (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Puissance des plaques gérée par un régulateur 7 positions pour un réglage précis de la température de cuisson
- Chaque élément chauffant est doté d'un thermostat de sécurité pour prévenir toute surchauffe
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

Plaques rondes : diamètres 220 mm
 Plaques électriques : carrées 220 x 220 mm



PCR12E7



PCS8FE7

PLAQUES ÉLECTRIQUES - À POSER

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaques	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCR4E7	2 plaques rondes	ø 220 mm	400 x 700 x 280 mm	2 x 2,6 kW	5,2 kW	16 kg	1 121 €
PCR8E71	4 plaques rondes	ø 220 mm	800 x 700 x 280 mm	4 x 2,6 kW	10,4 kW	31,2 kg	1 668 €
PCR12E7	6 plaques rondes	ø 220 mm	1200 x 700 x 280 mm	6 x 2,6 kW	15,6 kW	46,4 kg	2 275 €
PCS4E7	2 plaques carrées	220 x 220 mm	400 x 700 x 280 mm	2 x 2,6 kW	5,2 kW	21 kg	1 607 €
PCS8E7	4 plaques carrées	220 x 220 mm	800 x 700 x 280 mm	4 x 2,6 kW	10,4 kW	49 kg	2 815 €
PCS12E7	6 plaques carrées	220 x 220 mm	1200 x 700 x 280 mm	6 x 2,6 kW	15,6 kW	77 kg	4 325 €

PLAQUES ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaques	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCR4FE7	2 plaques rondes	ø 220 mm	400 x 700 x 900 mm	2 x 2,6 kW	5,2 kW	18 kg	1 500 €
PCR8FE71	4 plaques rondes	ø 220 mm	800 x 700 x 900 mm	4 x 2,6 kW	10,4 kW	45 kg	2 161 €
PCR12FE7	6 plaques rondes	ø 220 mm	1200 x 700 x 900 mm	6 x 2,6 kW	15,6 kW	61 kg	2 885 €
PCS4FE7	2 plaques carrées	220 x 220 mm	400 x 700 x 900 mm	2 x 2,6 kW	5,2 kW	33 kg	1 985 €
PCS8FE7	4 plaques carrées	220 x 220 mm	800 x 700 x 900 mm	4 x 2,6 kW	10,4 kW	51 kg	3 305 €
PCS12FE7	6 plaques carrées	220 x 220 mm	1200 x 700 x 900 mm	6 x 2,6 kW	15,6 kW	79 kg	4 937 €

PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES

Profondeur 700



▶ 2 résistances concentriques à double surface chauffante

- Construction tout inox
- Chauffage par résistances à infrarouge placées sous le plan vitrocéramique (plan lisse et épais)
- Zones de cuisson composées de deux résistances concentriques à double surface chauffante
- 2 zones sur le module de 800 mm et 1 zone sur le module de 400 mm
- Mise en fonction selon le diamètre de la casserole, soit la résistance plus petite, soit les deux à la fois (économies d'énergie)
- Témoin lumineux de chaleur résiduelle
- Alimentation : 400/3/N/T



PCC8E7

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaque 1,8 kW	Plaque 2,5 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCC4E7	2 plaques vitrocéramiques	400 x 700 x 280 mm	1	1	4,3 kW	16 kg	2 282 €
PCC8E7	4 plaques vitrocéramiques	800 x 700 x 280 mm	2	2	8,6 kW	38 kg	3 971 €

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - SUR PLACARD

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaque 1,8 kW	Plaque 2,5 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCC4FE7	2 plaques vitrocéramiques	400 x 700 x 900 mm	1	1	4,3 kW	26 kg	2 664 €
PCC8FE7	4 plaques vitrocéramiques	800 x 700 x 900 mm	2	2	8,6 kW	48 kg	4 465 €

PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION

Profondeur 700



- ✦ Système de cuisson performant et économique
- ✦ Réglage instantané et précis de la température
- ✦ Répartition parfaitement homogène de la chaleur



PIN8E7

- Construction tout inox
- Très peu de déperdition de chaleur (chaleur produite directement dans le fond du récipient, sans aucun intermédiaire)
- Température de la plaque peu élevée
- Peu de dégagement de chaleur (contrairement à une plaque électrique classique)
- Alimentation : 400/3/N/T

PLAQUES À INDUCTION - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaque 3,5 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PIN4E7	2 plaques à induction	400 x 700 x 280 mm	2	7 kW	32,6 kg	8 313 €
PIN8E7	4 plaques à induction	800 x 700 x 280 mm	4	14 kW	40,6 kg	16 326 €

PLAQUES À INDUCTION - SUR PLACARD

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaque 3,5 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PIN4FE7	2 plaques à induction	400 x 700 x 900 mm	2	7 kW	33,6 kg	8 692 €
PIN8FE7	4 plaques à induction	800 x 700 x 900 mm	4	14 kW	50,6 kg	16 817 €

PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE

Profondeur 700



▶ Plaque en acier
indéformable de 15 mm

- Construction tout inox
- Quatre zones de chauffe indépendantes (résistances électriques à filament de tungstène placées sous la plaque)
- Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- Permet de travailler sur un seul plan avec plusieurs poêles en même temps et de les déplacer en les faisant glisser
- Alimentation : 400/3/N/T



PP8E7

PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Surface utile	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PP8E7	Plaque de mijotage à poser	800 x 700 x 280 mm	770 x 684 mm	8 kW	85 kg	2 913 €
PP8FE7	Plaque de mijotage sur placard	800 x 700 x 900 mm	763 x 580 mm	8 kW	87 kg	3 403 €

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▶ Construction tout inox
- ▶ Plans de cuisson avec cuvettes anti-débordement
- ▶ Plaques à régulateur 7 positions
- ▶ Four émaillé statique ou ventilé



PFR12E7

Plaques électriques

- Construction tout inox
- Plans de cuisson emboutis d'une seule pièce avec de profondes cuvettes anti-débordement
- Plaques de chauffe rondes ou carrées fixées au plan de manière hermétique (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Puissance des plaques gérée par un régulateur 7 positions pour un réglage précis de la température de cuisson
- Thermostat de sécurité sur chaque élément chauffant pour prévenir toute surchauffe
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

Soubassements fours électriques

- Fours émaillés statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 270°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière
- Alimentation : 400/3/N/T



PFS8E7

Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire
(voir page 396)



PFRX12E7

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFR8E7	4 plaques rondes sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	82 kg	3 491 €
PFS8E7	4 plaques carrées sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	92 kg	4 519 €
PFR12E7	6 plaques rondes sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	110 kg	4 564 €
PFS12E7	6 plaques carrées sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	120 kg	6 334 €

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - VENTILÉS GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFR8V7	4 plaques rondes sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	82 kg	3 700 €
PFS8V7	4 plaques carrées sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	92 kg	4 726 €
PFR12V7	6 plaques rondes sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	110 kg	4 771 €
PFS12V7	6 plaques carrées sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	120 kg	6 540 €

Caractéristiques	PFR8E7	PFS8E7	PFR12E7	PFS12E7	PFR8V7	PFS8V7	PFR12V7	PFS12V7
Dim. plaques	ø 220 mm	220 x 220 mm	ø 220 mm	220 x 220 mm	ø 220 mm	220 x 220 mm	ø 220 mm	220 x 220 mm
Plaques 2,6 kW	4	4	6	6	4	4	6	6
Puiss. four	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
Puiss. totale	15,1 kW	15,1 kW	20,3 kW	20,3 kW	15,4 kW	15,4 kW	20,6 kW	20,6 kW
Alim. four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES EXTRA LARGE - STATIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFRX12E7	6 plaques rondes sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	136 kg	4 731 €
PFSX12E7	6 plaques carrées sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	139 kg	6 567 €

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES EXTRA LARGE - VENTILÉS

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFRX12VE7	6 plaques rondes sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	131 kg	5 011 €
PFSX12VE7	6 plaques carrées sur four électrique extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 700 x 900 mm	135 kg	6 845 €

Caractéristiques	PFRX12E7	PFSX12E7	PFRX12VE7	PFSX12VE7
Dim. plaques	ø 220 mm	220 x 220 mm	ø 220 mm	220 x 220 mm
Plaques 2,6 kW	6	6	6	6
Puissance four	6,3 kW	6,3 kW	5 kW	5 kW
Puissance totale	21,9 kW	21,9 kW	20,6 kW	20,6 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

FOURNEAUX DESSUS VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▣ Construction tout inox
- ▣ Chauffage par résistances à infrarouge sous le plan
- ▣ 2 résistances concentriques à double surface chauffante
- ▣ Four émaillé statique ou ventilé



PFC8E7

Plaques électriques vitrocéramiques

- Construction tout inox
- Chauffage par résistances à infrarouge placées sous le plan vitrocéramique (plan lisse et épais)
- Zones de cuisson composées de deux résistances concentriques à double surface chauffante
- 2 zones sur le module de 800 mm et 1 zone sur le module de 400 mm
- Mise en fonction selon le diamètre de la casserole, soit la résistance plus petite, soit les deux à la fois (économies d'énergie)
- Témoin lumineux de chaleur résiduelle
- Alimentation : 400/3/N/T

Soubassements fours électriques

- Fours émaillés statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 270°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière
- Alimentation : 400/3/N/T

Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire (voir page 396)

FOURNEAUX 4 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFC8E7	4 plaques vitros sur four statique électrique GN2/1	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	87 kg	5 691 €
PFC8V7	4 plaques vitros sur four ventilé électrique GN1/1	570 x 515 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	87 kg	5 898 €

Caractéristiques	PFC8E7	PFC8V7
Plaques vitros	8,6 kW	8,6 kW
Puissance four	4,7 kW	5 kW
Puissance totale	13,3 kW	13,6 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T

FOURNEAUX DESSUS PLAQUE DE MIJOTAGE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 700



- ▶ Construction tout inox
- ▶ 4 zones de chauffe indépendantes
- ▶ Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- ▶ Four émaillé statique ou ventilé

Plaque de mijotage électrique

- Construction tout inox
- Quatre zones de chauffe indépendantes (résistances électriques à filament de tungstène placées sous la plaque)
- Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- Permet de travailler sur un seul plan avec plusieurs poêles en même temps et de les déplacer en les faisant glisser
- Alimentation : 400/3/N/T

Soubassements fours électriques

- Fours émaillés statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 270°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistances du haut (3) et du bas (3)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissière
- Alimentation : 400/3/N/T

Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire
(voir page 396)



PPF8V7

FOURNEAUX PLAQUE DE MIJOTAGE ÉLECTRIQUE

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PPF8E7	Plaque de mijotage sur four statique électrique GN2/1	575 x 650 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	128 kg	4 593 €
PPF8V7	Plaque de mijotage sur four ventilé électrique GN1/1	570 x 515 x 300 mm	800 x 700 x 900 mm	128 kg	4 801 €

Caractéristiques	PPF8E7	PPF8V7
Plaque de mijotage	8 kW	8 kW
Puissance four	4,7 kW	5 kW
Puissance totale	12,7 kW	13 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Equipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Vidange : bac de récupération de l'huile dans le coffre
- Groupe de résistances basculantes (version table et placard) ou pivotantes ① (version sur coffre), avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Alimentation : 400/3/N/T



FR48FE7



FRITEUSES ÉLECTRIQUES - À POSER - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FR4E7	8 litres	1 panier 210 x 265 x 105 mm	225 x 340 mm	400 x 700 x 280 mm	6 kW	19 kg	400/3/N/T	1 836 €
FR8E7	2 x 8 litres	2 paniers 210 x 265 x 105 mm	225 x 342 mm	800 x 700 x 280 mm	12 kW	40 kg	400/3/N/T	3 209 €

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FR4FE7	8 litres	1 panier 210 x 265 x 105 mm	225 x 340 mm	400 x 700 x 900 mm	6 kW	28 kg	400/3/N/T	2 217 €
FR8FE7	2 x 8 litres	2 paniers 210 x 265 x 105 mm	225 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	12 kW	43 kg	400/3/N/T	3 701 €

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - SUR COFFRE - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FR48FE7	2 x 8 litres	2 paniers 115 x 315 x 120 mm	140 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	14 kW	46,2 kg	400/3/N/T	3 463 €
FR43FE7	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	12 kW	40 kg	400/3/N/T	2 452 €
FR83FE7	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	24 kW	59 kg	400/3/N/T	4 170 €
FR47FE7	17 litres	1 panier 285 x 295 x 120 mm	307 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	16,5 kW	37 kg	400/3/N/T	2 695 €
FR87FE7	2 x 17 litres	2 paniers 285 x 295 x 120 mm	307 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	33 kW	59 kg	400/3/N/T	4 714 €

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

Profondeur 700

• Commandes électroniques

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Touche cycle de fonte des graisses solides
- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Équipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Vidange : bac de récupération de l'huile dans le coffre
- Groupe de résistances pivotantes ①, avec sécurité en position latérale pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Alimentation : 400/3/N/T



NOUVEAU!

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



FRD47FE7

► Versions électriques à commandes électroniques

CUISSON & PRÉPARATION

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - SUR COFFRE - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N FRD43FE7	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	12 kW	37 kg	400/3/N/T	2 789 €
N FRD83FE7	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	24 kW	59 kg	400/3/N/T	4 825 €
N FRD47FE7	17 litres	1 panier 285 x 295 x 120 mm	307 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	16,5 kW	40 kg	400/3/N/T	3 039 €
N FRD87FE7	2 x 17 litres	2 paniers 285 x 295 x 120 mm	307 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	33 kW	59 kg	400/3/N/T	5 382 €

FRITEUSES GAZ

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Equipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Allumage électrique
- Veilleuse et thermocouple de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Friteuses gaz avec cuve en V

- Brûleurs externes à la cuve

Friteuses gaz avec tuyères traversant la cuve

- Vidange : bac de récupération de l'huile dans le placard
- Tuyères dans la cuve



FR83FG7



☒ Cuve en V



☒ Cuve avec tuyères



FR48FG7 : 2 x 8 litres

FRITEUSES GAZ - SUR COFFRE - CUVE EN V

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FRV43FG7	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	12 kW	50 kg	Gaz naturel	2 983 €
FRV83FG7	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	24 kW	79,5 kg	Gaz naturel	5 307 €

FRITEUSES GAZ - SUR COFFRE - TUYERES TRAVERSANTES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FR48FG7	2 x 8 litres	2 paniers 115 x 315 x 120 mm	140 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	12 kW	50 kg	Gaz naturel	2 813 €
FR43FG7	13 litres	1 panier 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	400 x 700 x 900 mm	11,5 kW	47 kg	Gaz naturel	4 250 €
FR83FG7	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 295 x 120 mm	240 x 342 mm	800 x 700 x 900 mm	23 kW	76,5 kg	Gaz naturel	5 006 €

RÉSERVES À FRITES ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Permet de préserver la chaleur et le croustillant de tout type de friture
- Équipées de 2 résistances :
 - une insérée dans une parabole en céramique (rayonnement de la chaleur par le haut)
 - une positionnée sous le bac
- Cuve GN1/1 avec égouttoir perforé amovible pour le nettoyage
- Réglage de la température par un régulateur d'énergie
- Témoins lumineux
- Alimentation 230/1/T



SP4E7

RÉSERVES À FRITES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
SP4E7	Modèle de table	305 x 570 x 102 mm	400 x 700 x 280 mm	1 kW	22 kg	230/1/T	1 267 €
SP4FE7	Modèle sur placard ouvert	305 x 570 x 102 mm	400 x 700 x 900 mm	1 kW	24 kg	230/1/T	1 647 €

ACCESSOIRES

Paniers supplémentaires



220620

Accessoires	Réf.	Prix HT
Grand panier friteuse 8 litres - 215 x 265 x 105 mm	120575	53 €
Kit deux 1/2 paniers friteuse 8 litres - 105 x 265 x 105 mm	120690	128 €
Kit deux 1/2 paniers friteuse 13 litres - 105 x 295 x 120 mm	220650	124 €
Grand panier friteuse 13 litres - 215 x 295 x 120 mm	220620	69 €
Grand panier friteuse 17 litres - 285 x 295 x 120 mm	799508	115 €
Kit deux 1/2 paniers friteuse 17 litres - 135 x 295 x 120 mm	799509	193 €
Kit 2 demi paniers supplémentaires - 105 x 265 x 105 mm - pour friteuses 8 et 2 x 8 litres	120690	128 €

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES OU GAZ

Profondeur 700



- ▶ Construction tout inox
- ▶ Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- ▶ Plan incliné avec bac extractible
- ▶ Cuvette anti-débordement à angles arrondis



FTL4G7

- Construction tout inox
- Plaques en acier épaisseur 15 mm à haute conductivité thermique
- Légèrement inclinées de façon à récupérer les jus, les graisses et les assaisonnements dans un bac extractible
- Plaques encastrées dans le plan embout formant une cuvette anti-débordements à angles arrondis
- **Existent en version chromée** (permet de minimiser le rayonnement de la chaleur, idéal pour des cuissons délicates, comme celle du poisson)
- Livrées d'origine avec un grattoir
- Disponibles en version **lisse** pour une cuisson parfaitement uniforme sur toute la surface des aliments, ou **rainurée** pour obtenir l'aspect caractéristique de la viande au grill, ou **2/3 lisse et 1/3 rainurée** (lisse pour cuire et rainurée pour la finition)

Modèles électriques à commandes mécaniques ou électroniques

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage thermostatique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T

Modèles gaz

- Chauffage par brûleurs tubulaires en acier situés sous la plaque
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et allumage piezzo



FTR8FE7



NOUVEAU!
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- ▶ Existent en version à commandes électroniques

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



FTL4E7



FTR8FE7

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - A POSER - SIMPLES - COMMANDES MECANIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL4E7	Lisse simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	3,9 kW	41,6 kg	400/3/N/T	1 853 €
FTR4E7	Rainurée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	3,9 kW	38 kg	400/3/N/T	2 045 €
FTC4E7	Lisse chromée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	3,9 kW	40 kg	400/3/N/T	2 352 €

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - À POSER - DOUBLES - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL8E7	Lisse double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	7,8 kW	84 kg	400/3/N/T	2 674 €
FTR8E7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	7,8 kW	83 kg	400/3/N/T	3 074 €
FTRR8E7	Rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	7,8 kW	81 kg	400/3/N/T	3 182 €
FTC8E7	Lisse chromée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	7,8 kW	82 kg	400/3/N/T	3 513 €

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL4FE7	Lisse simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	3,9 kW	51 kg	400/3/N/T	2 233 €
FTR4FE7	Rainurée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	3,9 kW	49 kg	400/3/N/T	2 425 €
FTC4FE7	Lisse chromée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	3,9 kW	50 kg	400/3/N/T	2 731 €

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL8FE7	Lisse double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	88,5 kg	400/3/N/T	3 163 €
FTR8FE7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	87 kg	400/3/N/T	3 566 €
FTRR8FE7	Rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	86 kg	400/3/N/T	3 672 €
FTC8FE7	Lisse chromée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	85 kg	400/3/N/T	4 002 €

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- ▣ Construction tout inox
- ▣ Plaque en acier indéformable de 15 mm d'épaisseur
- ▣ Plan incliné avec bac extractible
- ▣ Cuvette anti-débordement à angles arrondis

NOUVEAU!
COMMANDES ÉLECTRONIQUES



FTLD4FE7

• Commandes électroniques

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Construction tout inox
- Existe en version lisse, 2/3 lisse 1/3 rainurée ou chromée
- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage thermostatique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T



FTRD8FE7



▣ Commandes électroniques

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N FTLD4FE7	Lisse simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	3,9 kW	51 kg	400/3/N/T	2 503 €
N FTCD4FE7	Lisse chromée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	3,9 kW	50 kg	400/3/N/T	3 017 €

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N FTLD8FE7	Lisse double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	88,5 kg	400/3/N/T	3 667 €
N FTRD8FE7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	87 kg	400/3/N/T	4 080 €
N FTCD8FE7	Lisse chromée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	7,8 kW	85 kg	400/3/N/T	4 530 €

PLAQUES À SNACKER GAZ

Profondeur 700



FTL4G7



FTR8FG7

PLAQUES À SNACKER - GAZ - À POSER - SIMPLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL4G7	Lisse simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	7 kW	42 kg	400/3/N/T	1 813 €
FTR4G7	Rainurée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	7 kW	40 kg	400/3/N/T	1 968 €
FTC4G7	Lisse chromée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 280 mm	7 kW	43 kg	400/3/N/T	2 281 €

PLAQUES À SNACKER - GAZ - À POSER - DOUBLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL8G7	Lisse double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	14 kW	91 kg	400/3/N/T	2 620 €
FTR8G7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	14 kW	89 kg	400/3/N/T	2 784 €
FTRR8G7	Rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	14 kW	85 kg	400/3/N/T	2 891 €
FTC8G7	Lisse chromée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 280 mm	14 kW	85 kg	400/3/N/T	3 493 €

PLAQUES À SNACKER - GAZ - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL4FG7	Lisse simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	7 kW	53 kg	400/3/N/T	2 192 €
FTR4FG7	Rainurée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	7 kW	51 kg	400/3/N/T	2 345 €
FTC4FG7	Lisse chromée simple	353 x 564 mm	400 x 700 x 900 mm	7 kW	54 kg	400/3/N/T	2 662 €

PLAQUES À SNACKER - GAZ - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL8FG7	Lisse double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	14 kW	110 kg	400/3/N/T	3 107 €
FTR8FG7	2/3 lisse 1/3 rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	14 kW	92,5 kg	400/3/N/T	3 275 €
FTRR8FG7	Rainurée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	14 kW	93,5 kg	400/3/N/T	3 380 €
FTC8FG7	Lisse chromée double	748 x 564 mm	800 x 700 x 900 mm	14 kW	93,5 kg	400/3/N/T	3 982 €

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Cuve en acier inox avec angles arrondis pour un nettoyage facile
- Température de travail réglable de 80°C à 300°C
- Thermostat de sécurité anti-surchauffe
- Possibilité de cuire directement dans la cuve : le fond de la cuve est en inox « compound » (acier inox AISI316 au contact des aliments et acier doux pour améliorer la conductibilité thermique)
- Température uniforme dans la cuve obtenue avec des éléments chauffants spéciaux à performances élevées positionnés sous la cuve
- Evacuation rapide des liquides grâce à un trou de vidange de grand diamètre placé dans la partie avant de la cuve
- Bac extractible GN1/1 (profondeur 150 mm) placé sous la plaque pour recevoir les aliments après cuisson
- Cuves de grande capacité :
 - 15 litres pour le demi-module de 400 mm de largeur
 - 28 litres pour le module de 800 mm de largeur
- Alimentation : 400/3/N/T



BRM4FE7



■ Bac extractible GN1/1



BRM8FE7

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BRM4FE7	Sauteuse électrique 15 litres	340 x 510 x 100 mm	400 x 700 x 900 mm	4,5 kW	53 kg	400/3/N/T	4 213 €
BRM8FE7	Sauteuse électrique 28 litres	630 x 510 x 100 mm	800 x 700 x 900 mm	9 kW	83 kg	400/3/N/T	5 700 €

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS ÉLECTRIQUES

Profondeur 700

NOUVEAU!
COMMANDES ÉLECTRONIQUES



• **Commandes électroniques**

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Construction tout inox
- Cuve en acier inox avec angles arrondis pour un nettoyage facile
- Température de travail réglable de 80°C à 300°C
- Thermostat de sécurité anti-surchauffe
- Possibilité de cuire directement dans la cuve : le fond de la cuve est en inox « compound » (acier inox AISI316 au contact des aliments et acier doux pour améliorer la conductibilité thermique)
- Température uniforme dans la cuve obtenue avec des éléments chauffants spéciaux à performances élevées positionnés sous la cuve
- Évacuation rapide des liquides grâce à un trou de vidange de grand diamètre placé dans la partie avant de la cuve
- Bac extractible GN1/1 (profondeur 150 mm) placé sous la plaque pour recevoir les aliments après cuisson
- Cuves de grande capacité :
 - 15 litres pour le demi-module de 400 mm de largeur
 - 28 litres pour le module de 800 mm de largeur
- Alimentation : 400/3/N/T



BRMD4FE7



BRMD8FE7



▶ **Bac extractible GN1/1**



▶ **Commandes électroniques**

CUISSON & PRÉPARATION

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N BRMD4FE7	Sauteuse électrique 15 litres	340 x 510 x 100 mm	400 x 700 x 900 mm	4,5 kW	53 kg	400/3/N/T	4 538 €
N BRMD8FE7	Sauteuse électrique 28 litres	630 x 510 x 100 mm	800 x 700 x 900 mm	9 kW	83 kg	400/3/N/T	6 274 €

SAUTEUSES BASCULANTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Cuve : fond acier inox pour une résistance optimale à la corrosion de l'eau et des aliments particulièrement acides
- Système de basculement manuel de la cuve avec un volant
- Couvercle en acier inox AISI 304 avec arrêt de sécurité en position « ouvert »
- Bec verseur galbé assurant une vidange complète de la cuve
- Robinet de remplissage de la cuve

Modèle gaz

- Chauffage par brûleurs tubulaires en inox
- Allumage piezzo, soupape de sécurité avec thermocouple
- Réglage thermostatique de 100°C à 300°C
- Fonctionnement gaz naturel (livré avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Modèle électrique

- Chauffage par résistances blindées
- Contrôle thermostatique de 45°C à 300°C
- Thermostat de sécurité



BS8IE7



▶ Basculement de la cuve par un volant



BS8IG7

SAUTEUSES BASCULANTES - 50 LITRES

Référence	Désignation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BS8IE7	Sauteuse électrique	720 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 900 mm	8,7 kW	122 kg	400/3/N/T	6 911 €
BS8IG7	Sauteuse gaz	720 x 465 x 200 mm	800 x 700 x 900 mm	12 kW	113 kg	400/3/N/T	6 823 €

MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Cuve 50 litres en acier inox AISI 316
- Couvercle en acier inox avec arrêt de sécurité en position « ouvert »
- Robinet de vidange de la cuve en laiton chromé
- Bec de remplissage de la cuve orientable
- Dispositif de contrôle de la pression de la double cuve sur les marmites à chauffe indirecte (pressostat, manomètre et soupape de sécurité)

Modèle chauffe directe gaz : idéal pour la cuisson de plats très liquides comme les bouillons

Modèles chauffe indirecte : indiqués pour les préparations plus denses, comme les soupes ou les sauces (chauffe homogène sur presque toute la surface de la cuve grâce à la présence d'un interstice qui évite que les aliments n'adhèrent sur les parois)

Modèles gaz

- Brûleurs à haut rendement
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Modèle électrique

- Chauffage par résistances blindées situées dans la double cuve



P8IE7



P8DG7



► Manomètre et soupape de sécurité

MARMITES - 50 LITRES

Référence	Désignation	Chauffe	Diam. cuve	Hauteur cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Prix HT
P8IE7	Marmite électrique	Indirecte	400 mm	470 mm	800 x 700 x 900 mm	9 kW	90 kg	7 467 €
P8DG7	Marmite gaz	Directe	400 mm	470 mm	800 x 700 x 900 mm	15,5 kW	65 kg	6 182 €
P8IG7	Marmite gaz	Indirecte	400 mm	470 mm	800 x 700 x 900 mm	15,5 kW	88 kg	8 112 €

CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Cuve de 24 litres à angles arrondis en inox AISI 316 épaisseur 1,5 mm
- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein, et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- Livrés sans panier

Modèles gaz

- Allumage piezzo, veilleuse et thermocouple
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Modèles électriques

- Résistances placées sous la cuve
- Sélecteur pour le contrôle de la puissance, thermostat de sécurité



CP8FG7

CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CP4FE7	24 litres	305 x 341 x 303 mm	400 x 700 x 900 mm	6 kW	39 kg	400/3/N/T	3 018 €
CP8FE7	2 x 24 litres	305 x 341 x 303 mm	800 x 700 x 900 mm	12 kW	71 kg	400/3/N/T	5 128 €

CUISEURS À PÂTES - GAZ - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CP4FG7	24 litres	305 x 341 x 303 mm	400 x 700 x 900 mm	10 kW	40 kg	Gaz naturel	3 101 €
CP8FG7	2 x 24 litres	305 x 341 x 303 mm	800 x 700 x 900 mm	20 kW	72 kg	Gaz naturel	5 298 €

PANIERS CUISEURS À PÂTES

Profondeur 700



CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



NOUVEAU!
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

• Commandes électroniques

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Construction tout inox
- Cuve de 24 litres à angles arrondis en inox AISI 316 épaisseur 1,5 mm
- Résistances placées sous la cuve
- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- Livrés sans panier



▶ Commandes électroniques



CPD8FE7

CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N CPD4FE7	24 litres	305 x 341 x 303 mm	400 x 700 x 900 mm	6 kW	39 kg	400/3/N/T	3 377 €
N CPD8FE7	2 x 24 litres	305 x 341 x 303 mm	800 x 700 x 900 mm	12 kW	71 kg	400/3/N/T	5 820 €

Accessoires - Cuiseurs à pâtes - Profondeur 700

	Réf.	Prix HT
1 Kit 2 paniers GN2/6 - 145 x 290 x 200 mm	120700	353 €
2 1 panier GN2/3 - 290 x 290 x 200 mm	120635	231 €
3 Kit 2 paniers GN1/3 - 290 x 145 x 200 mm	120620	353 €
4 Kit 4 paniers GN1/6 - 145 x 145 x 200 mm	120625	451 €
5 kit 3 paniers : 1 panier GN1/3 (290 x 145 x 200 mm) 2 paniers GN1/6 (145 x 145 x 200 mm)	120660	401 €



BAINS MARIE GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 700



- Construction tout inox
- Capacité GN1/1 ou GN2/1 profondeur 150 mm
- Cuve avec angles arrondis
- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti-ouverture
- Thermostat réglable de 30°C à 90°C
- Thermostat de sécurité
- Livrés sans bac



BM8E7



BM4FE7



BAINS MARIE - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BM4E7	Bain marie GN1/1 électrique	400 x 700 x 280 mm	1,3 kW	16 kg	230/1/T	1 345 €
BM8E7	Bain marie GN2/1 électrique	800 x 700 x 280 mm	2,6 kW	36 kg	230/1/T	2 025 €
BM4G7	Bain marie GN1/1 gaz	400 x 700 x 280 mm	2 kW	18 kg	Gaz naturel	1 406 €
BM8G7	Bain marie GN2/1 gaz	800 x 700 x 280 mm	2 kW	38 kg	Gaz naturel	2 131 €

BAINS MARIE - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BM4FE7	Bain marie GN1/1 électrique	400 x 700 x 900 mm	1,3 kW	26 kg	230/1/T	1 726 €
BM8FE7	Bain marie GN2/1 électrique	800 x 700 x 900 mm	2,6 kW	38,5 kg	230/1/T	2 516 €
BM4FG7	Bain marie GN1/1 gaz	400 x 700 x 900 mm	2 kW	28 kg	Gaz naturel	1 788 €
BM8FG7	Bain marie GN2/1 gaz	800 x 700 x 900 mm	2 kW	40 kg	Gaz naturel	2 621 €

GRILLADES VAPEUR GAZ

Profondeur 700



► Polyvalentes et fonctionnelles, conçues pour griller la viande, le poisson ou les légumes de manière uniforme et avec le bon degré d'humidité

- **Grille réversible en fonte «double-face» :** un côté conçu pour griller la viande, en facilitant l'écoulement des graisses, et un autre pour cuisiner le poisson et les aliments plus maigres



Grille face «viande»



Grille face «poisson»

- Les grilles peuvent être positionnées sur deux hauteurs, afin d'obtenir une température plus ou moins élevée, et peuvent être maintenues en position horizontale ou inclinée, en facilitant ainsi l'écoulement des graisses dans le bac de récupération

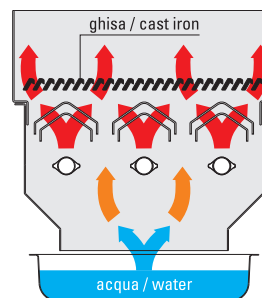
- **Modèle double :** deux zones de cuisson indépendantes

Pour maintenir un degré correct d'humidité dans les aliments, il est nécessaire de remplir le bac collecteur de graisses avec de l'eau, de façon à produire de la vapeur pendant la cuisson

- Le dossier anti-éclaboussures (sur les trois côtés), les pièces en contact avec les aliments et le système de récupération des graisses sont amovibles, facilitant ainsi le nettoyage.



GD4FG7



- Le bac collecteur rempli d'eau produit de la vapeur pour une cuisson parfaite

GRILLADES GAZ - SUR PLACARD

Référence	Désignation	Surface cuisson	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
GD4FG7	Grillade simple	330 x 450 mm	400 x 700 x 900 mm	8 kW	54 kg	Gaz naturel	2 940 €
GD8FG7	Grillade double	720 x 450 mm	800 x 700 x 900 mm	16 kW	93,5 kg	Gaz naturel	4 264 €

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Profondeur 700



➤ Hauteur tiroir
110 mm

BPC120

- Soubassements réfrigérés pour les éléments de cuisson de la gamme 700
- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Dimensions intérieures GN1/1

- Groupe logé -2°C +8°C
- Evaporateur ventilé
- Température homogène dans l'enceinte du soubassement
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Dégivrage par gaz chaud
- Gaz réfrigérant R134 a
- Pieds inox réglables en hauteur
- Alimentation 230/1/T

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BP120	2 portes	1200 x 650 x 620 mm	350 W	80 kg	230/1/T	4 959 €
BPC120	1 porte + 2 tiroirs	1200 x 650 x 620 mm	350 W	90 kg	230/1/T	5 534 €
BC120	4 tiroirs	1200 x 650 x 620 mm	350 W	100 kg	230/1/T	6 108 €
BP160	3 portes	1600 x 650 x 620 mm	390 W	104 kg	230/1/T	5 823 €
BPC160	2 portes + 2 tiroirs	1600 x 650 x 620 mm	390 W	115 kg	230/1/T	6 406 €
BC160	1 porte + 4 tiroirs	1600 x 650 x 620 mm	390 W	125 kg	230/1/T	6 985 €

SOUBASSEMENTS NEUTRES

Profondeur 700



VNC12L7

- Soubassements conçus pour les éléments de cuisson de la gamme 700
- Construction tout inox AISI 304 18/10

- Possibilité d'ajouter des portes (réversibles) ou des tiroirs
- Possibilité d'ajouter un élément chauffant muni d'un thermostat pour maintenir les plats au chaud
- Fournis sans glissière ni grille (voir accessoires, page 396)
- Pieds inox réglables en hauteur
- Largeur passage de porte 330 mm

SOUBASSEMENTS NEUTRES

Référence	Désignation	Support pour	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
VN4L7	Placard ouvert	1 élément	400 x 575 x 570 mm	9 kg	492 €
VNP4L7	Placard 1 porte	1 élément	400 x 575 x 570 mm	16 kg	692 €
VNC4L7	Placard 2 tiroirs	1 élément	400 x 575 x 570 mm	18 kg	1 141 €
VN8L7	Placard ouvert	2 éléments	800 x 575 x 570 mm	15,2 kg	637 €
VNP8L7	Placard 2 portes	2 éléments	800 x 575 x 570 mm	22,2 kg	1 035 €
VN12L7	Placard ouvert	3 éléments	1200 x 575 x 570 mm	20 kg	798 €
VNP12L7	Placard 3 portes	3 éléments	1200 x 575 x 570 mm	41 kg	1 394 €
VNC12L7	Placard 2 portes + 2 tiroirs	3 éléments	1200 x 575 x 570 mm	42 kg	1 843 €

PLANS DE TRAVAIL

Profondeur 700

- Construction tout inox
- Plan de travail renforcé
- Équipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles
- Dimensions intérieures tiroir simple : 298 x 564 x 100 mm
- Dimensions intérieures tiroir double : 698 x 564 x 100 mm



PLANS DE TRAVAIL

PNC4L7

Référence	Désignation	Version	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PNC4L7	Simple avec tiroir	À poser	400 x 700 x 280 mm	21,6 kg	840 €
PNC8L7	Double avec tiroir	À poser	800 x 700 x 280 mm	42 kg	1 003 €
PNC4FL7	Simple avec tiroir	Sur placard ouvert	400 x 700 x 900 mm	31 kg	1 219 €
PNC8FL7	Double avec tiroir	Sur placard ouvert	800 x 700 x 900 mm	44,5 kg	1 490 €

ACCESSOIRES

Gamme 700 - Modules 400

Accessoires	Réf.	Prix HT
Porte (droite ou gauche) pour placard	319002	223 €
Kit 2 tiroirs GN1/1 pour placard	719001	691 €
Jeu de glissières 4 niveaux pour placard sauf pour les fourneaux	799502	151 €
Plaque lisse pour 1 feu vif - 280 x 320 mm	620645	179 €
Plaque rainurée pour 1 feu vif - 280 x 320 mm	620647	179 €
Grattoir pour plaque à snacker	120595	49 €
Kit chauffant - 1,3 kW - 320 x 500 x 100 mm - 4 kg - 230/1/T	116055	341 €
Planche à découper - 345 x 570 x 15 mm	120530	134 €
Fond perforé pour bain marie GN1/1	120580	46 €
Grille supplémentaire de four GN2/1 (630 x 530 mm)	220590	46 €
Grille supplémentaire de four GN1/1 (470 x 530 mm)	619004	46 €
Grille supplémentaire pour four extra large statique 880 x 620 mm	220595	92 €
Grille supplémentaire pour four extra large ventilé	619006	92 €
Grille pour soubassement réfrigéré GN1/1 (530 x 325 mm)	9023	60 €
Jeu de glissières pour soubassement réfrigéré	9022	40 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Main courante - Longueur 400 mm - Largeur 120 mm	399521	298 €
Main courante - Longueur 800 mm - Largeur 120 mm	399522	335 €
Main courante - Longueur 1200 mm - Largeur 120 mm	399523	391 €
Main courante - Longueur 1600 mm - Largeur 120 mm	399524	467 €
Installation en pont - Support longueur 400 mm	399525	181 €
Installation en pont - Support longueur 800 mm	399526	230 €
Installation en pont - Support longueur 1200 mm	399527	306 €
Installation en pont - Support longueur 1600 mm	399528	467 €



Gamme 900 - Modules 400

signée **TECNOINOX**

épaisseur 20/10^e



Gamme 900
suspendue



- Feux vifs et plaques coup de feu gaz 399-400-401
- Fourneaux gaz sur four gaz 402-403
- Fourneaux gaz sur four électrique 404
- Plaques électriques 405
- Plaques vitrocéramiques 406
- Plaques de mijotage 406
- Plaques à induction 407
- Fourneaux électrique sur four électrique 408-409
- Cuiseurs à pâtes gaz ou électriques 410-411
- Paniers cuiseurs à pâtes 410-411
- Plans de travail 412
- Bains marie électriques 413
- Friteuses sur coffre gaz ou électriques 414-415-416-417
- Paniers friteuses 417
- Plaques à snacker gaz ou électriques 418-419-420-421-422-423
- Grills charcoal gaz 424
- Grills vapeur gaz 425
- Marmites gaz ou électriques 426
- Sauteuses basculantes gaz ou électriques 427
- Soubassements 428
- Gamme suspendue 429
- Installation en pont 429
- Accessoires - Prof.900 430
- Système Gastronomique 431
- Accessoires de cuisson 431





Gamme 900
Centrale



CUISSON & PRÉPARATION



Possibilité d'adosser des éléments de la gamme 900 et des éléments de profondeur 450 mm

Consultez-nous !

FEUX VIFS ET PLAQUES COUP DE FEU GAZ

Profondeur 900



- Dessus embouti avec cuvette anti-débordement
- Epaisseur 20/10°
- Brûleurs 9 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants à double couronne 9 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)



PCG469



PCPG12G9

Version avec plaque coup de feu 11 kW

- plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique

Options, accessoires et supports:

- Plaque fonte lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 430)



FEUX VIFS ET PLAQUES COUP DE FEU GAZ

Profondeur 900



- ▣ Dessus embouti avec cuvette anti-débordement
- ▣ Epaisseur 20/10^e
- ▣ Brûleurs 9 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants à double couronne 9 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)



PCG8G9



PCG12G9

Version avec plaque coup de feu 11 kW

- plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique

Options, accessoires et supports :

- Plaque fonte lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 390)



PP8G9

FEUX VIFS ET PLAQUES COUP DE FEU GAZ

Profondeur 900



FEUX VIFS - À POSER

Référence	Désignation	Feu 5,5 kW	Feu 9 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCG4G9	2 feux	1	1	400 x 900 x 280 mm	14,5 kW	42 kg	1 859 €
PCG4SG9	2 feux SUPER	-	2	400 x 900 x 280 mm	18 kW	42 kg	2 037 €
PCG8G9	4 feux	2	2	800 x 900 x 280 mm	29 kW	80 kg	2 858 €
PCG8SG9	4 feux SUPER	-	4	800 x 900 x 280 mm	36 kW	80 kg	3 271 €
PCG12G9	6 feux	4	2	1200 x 900 x 280 mm	40 kW	116 kg	4 149 €

FEUX VIFS - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Feu 5,5 kW	Feu 9 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCG4FG9	2 feux	1	1	400 x 900 x 900 mm	14,5 kW	64 kg	2 274 €
PCG4FSG9	2 feux SUPER	-	2	400 x 900 x 900 mm	18 kW	64 kg	2 429 €
PCG8FG9	4 feux	2	2	800 x 900 x 900 mm	29 kW	95 kg	3 513 €
PCG8FSG9	4 feux SUPER	-	4	800 x 900 x 900 mm	36 kW	95 kg	3 891 €
PCG12FG9	6 feux	4	2	1200 x 900 x 900 mm	40 kW	155 kg	4 771 €

FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - À POSER

Référence	Désignation	Feu 5,5 kW	Feu 9 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaque	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCPG12G9	2 feux + plaque coup de feu	1	1	1200 x 900 x 280 mm	11 kW	25,5 kW	125 kg	3 891 €
PP8G9	Plaque coup de feu	-	-	800 x 900 x 280 mm	11 kW	11 kW	90 kg	2 911 €

FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Feu 5,5 kW	Feu 9 kW	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaque	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCPG12FG9	2 feux + plaque coup de feu	1	1	1200 x 900 x 900 mm	11 kW	25,5 kW	165 kg	4 839 €
PP8FG9	Plaque coup de feu	-	-	800 x 900 x 900 mm	11 kW	11 kW	125 kg	3 600 €

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 900



- ▶ Épaisseur 20/10°
- ▶ Soubassement four gaz statique GN2/1 ou extra-large
- ▶ Brûleurs puissants : 5,5 et 9 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants à double couronne 9 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Version avec plaque coup de feu 11 kW

- Plaque en fonte polie avec anneau central amovible
- Allumage piezzo électrique

Soubassements fours gaz

- Réglage thermostatique de 150°C à 290°C
- Allumage piezzo
- Équipés d'une veilleuse et thermocouple
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Versions four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières



PFG8GG9



PFPG12GG9



PPF8GG9



PFXG12GG9

Options, accessoires et supports :
Grille supplémentaire, page 430

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR GAZ

Profondeur 900



SOUBASSEMENTS - FOURS GAZ - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFG8GG9	4 feux sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	134 kg	4 821 €
PFG8SGG9	4 feux SUPER sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	160 kg	5 131 €
PFG12GG9	6 feux SUPER sur four gaz + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	192 kg	6 785 €
P2FG16GG9	8 feux sur four gaz + placard	575 x 650 x 300 mm	1600 x 900 x 900 mm	300 kg	9 264 €
PFFG12GG9	2 feux + plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	192 kg	6 596 €
PPF8GG9	Plaque coup de feu sur four gaz	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	154 kg	5 338 €

Caractéristiques	PFG8GG9	PFG8SGG9	PFG12GG9	P2FG16GG9	PFFG12GG9	PPF8GG9
Feu 5,5 kW	1	-	4	4	1	-
Feu 9 kW	2	4	2	4	1	-
Puissance four	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW	7 kW
Puissance plaque	-	-	-	-	11 kW	11 kW
Puissance totale	36 kW	43 kW	47 kW	72 kW	32,5 kW	18 kW
Alimentation four	Gaz naturel					

SOUBASSEMENTS - FOURS EXTRA LARGE GAZ - STATIQUES

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFXG12GG9	6 feux sur four gaz extra large	925 x 630 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	205 kg	6 853 €
PFXG12GGE9	6 feux sur four gaz extra large + GRILL (3 kW)	925 x 630 x 400 mm	1200 x 900 x 900 mm	210 kg	7 148 €

Caractéristiques	PFXG12GG9	PFXG12GGE9
Feu 5,5 kW	4	4
Feu 9 kW	2	2
Puissance four	9 kW	7 kW
Puissance totale	49 kW	50 kW
Alimentation four	Gaz naturel	Gaz naturel + 230/1/T

FOURNEAUX DESSUS GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 900



- ▣ Épaisseur 20/10°
- ▣ Soubassement four électrique statique GN2/1 ou ventilé GN1/1
- ▣ Brûleurs puissants : 5,5 et 9 kW

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification
- Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple
- Tiroir extractible de récupération des résidus
- Brûleurs puissants à double couronne 9 kW
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Soubassements fours électriques

- Statiques ou ventilés
- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistance du haut (3) et du bas (3)
- Livrés avec une grille chromée (capacité : 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Versions four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières

Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire, page 430



PFG12G9

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFG8G9	4 feux sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	138 kg	5 354 €
PFG12G9	6 feux sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	198 kg	7 012 €

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - VENTILÉS GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PFG8V9	4 feux sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	138 kg	5 572 €
PFG12V9	6 feux sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	198 kg	7 229 €

Caractéristiques	PFG8G9	PFG12G9	PFG8V9	PFG12V9
Feu 5,5 kW	2	4	2	4
Feu 9 kW	2	2	2	2
Puissance four	5,3 kW	5,3 kW	5 kW	5 kW
Puissance totale	34,3 kW	45,3 kW	34 kW	45 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

PLAQUES ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



- Dessus embouti à cuvette anti-débordements
- Plaques carrées 300 x 300 mm
- Épaisseur 20/10°

- Construction tout inox
- Régulateur de puissances 7 positions
- Plaques électriques carrées 300 x 300 mm
- Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Munies de protecteurs évitant toute surchauffe préjudiciable
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T (sauf 2 plaques : 400/2/N/T)

Options, accessoires et supports :

Grille supplémentaire, page 430

Glissières pour placard, page 430



PC8E9



PC8FE9

PLAQUES ÉLECTRIQUES - À POSER

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaques	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PC4E9	2 plaques carrées	300 x 300 mm	400 x 900 x 280 mm	2 x 4 kW	8 kW	38 kg	2 577 €
PC8E9	4 plaques carrées	300 x 300 mm	800 x 900 x 280 mm	4 x 4 kW	16 kW	75 kg	4 203 €
PC12E9	6 plaques carrées	300 x 300 mm	1200 x 900 x 280 mm	6 x 4 kW	24 kW	100 kg	5 608 €

PLAQUES ÉLECTRIQUES - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. plaques	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss. plaques	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PC4FE9	2 plaques carrées	300 x 300 mm	400 x 900 x 280 mm	2 x 4 kW	8 kW	54 kg	2 985 €
PC8FE9	4 plaques carrées	300 x 300 mm	800 x 900 x 280 mm	4 x 4 kW	16 kW	89 kg	4 795 €
PC12FE9	6 plaques carrées	300 x 300 mm	1200 x 900 x 280 mm	6 x 4 kW	24 kW	128 kg	6 729 €

PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUE

Profondeur 900

- Construction tout inox épaisseur 20/10e
- Résistances carrées à infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T (sauf 2 plaques : 400/2/N/T)



PCC4E9

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 3,4 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCC4E9	2 plaques vitrocéramiques	400 x 900 x 280 mm	2	6,8 kW	24 kg	3 231 €
PCC8E9	4 plaques vitrocéramiques	800 x 900 x 280 mm	4	13,6 kW	69 kg	5 243 €

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 3,4 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PCC4FE9	2 plaques vitrocéramiques	400 x 900 x 280 mm	2 kW	6,8 kW	60 kg	3 799 €
PCC8FE9	4 plaques vitrocéramiques	800 x 900 x 280 mm	4 kW	13,6 kW	99 kg	6 010 €

PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE

Profondeur 900

- Construction tout inox épaisseur 20/10e
- Plaque lisse en acier très épais
- 2 ou 4 zones de chauffe indépendantes contrôlées par 2 ou 4 régulateurs d'énergie avec position de fonctionnement en continu
- Chauffage par résistances électriques à filament de tungstène fixées sous la plaque
- Thermostat avec limiteur de température évitant les surchauffes et à réarmement automatiquement si besoin
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T



PP8E9

PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 3,5 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PP4E9	Simple à poser	400 x 900 x 280 mm	2	7 kW	70 kg	3 466 €
PP8E9	Double à poser	800 x 900 x 280 mm	4	14 kW	110 kg	4 139 €

PLAQUES ÉLECTRIQUES DE MIJOTAGE - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 3,5 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PP4FE9	Simple sur placard ouvert	400 x 900 x 900 mm	2	7 kW	75 kg	3 873 €
PP8FE9	Double sur placard ouvert	800 x 900 x 900 mm	4	14 kW	125 kg	4 754 €

PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION

Profondeur 900



- ▶ Système de cuisson performant et économique
- ▶ Épaisseur 20/10°

- Construction tout inox
- Réaction immédiate et précise aux réglages de température
- Répartition parfaitement homogène de la chaleur sur toute la surface de la casserole
- Très peu de déperdition de chaleur (chaleur produite directement dans le fond du récipient, sans aucun intermédiaire)
- Température de la plaque peu élevée
- Peu de dégagement de chaleur, contrairement à une plaque électrique classique
- Alimentation : 400/3/N/T



PIN4E9

PLAQUES À INDUCTION - À POSER

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 5 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PIN4E9	2 plaques à induction	400 x 900 x 280 mm	2	10 kW	35 kg	11 575 €
PIN8E9	4 plaques à induction	800 x 900 x 280 mm	4	20 kW	69 kg	21 996 €

PLAQUES À INDUCTION - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Plaques 5 kW	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PIN4FE9	2 plaques à induction	400 x 900 x 280 mm	2	10 kW	60 kg	12 076 €
PIN8FE9	4 plaques à induction	800 x 900 x 280 mm	4	20 kW	99 kg	22 607 €

WOK À INDUCTION - SUR PLACARD OUVERT

Référence	Désignation	Dim. (L x P x H)	Puiss. totale	Poids	Prix HT
PIW4FE9	Wok à induction	400 x 900 x 900 mm	5 kW	50 kg	7 225 €

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 900



- ▶ Construction tout inox
- ▶ Plans de cuisson avec cuvettes anti-débordement
- ▶ Plaques à régulateur 7 positions
- ▶ Four émaillé statique GN2/1 ou ventilé GN1/1

▶ **Épaisseur 20/10°**

Plaques électriques

- Construction tout inox
- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements
- Régulateur de puissances 7 positions
- Plaques électriques carrées 300 x 300 mm
- Plaques fixées hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Munies de protecteurs évitant toute surchauffe préjudiciable
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

Plaques électriques vitrocéramiques

- Construction tout inox
- Résistances carrées à infra rouges sous le plan de cuisson vitrocéramique fixé hermétiquement (pas de risque d'infiltration des liquides)
- Sélection de la puissance de chauffe avec régulateurs d'énergie
- Limiteur de température qui évite les surchauffes accidentelles
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Alimentation : 400/3/N/T

Soubassements fours électriques

- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C
- Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistance du haut (3) et du bas (3)
- Fours statiques GN2/1 ou ventilés GN1/1
- Livrés avec une grille chromée (capacité: 4)
- Pieds réglables en hauteur
- Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières
- Alimentation : 400/3/N/T

Options, accessoires et supports:

Grille supplémentaire, page 430



PF8VE9



PFC8E9

FOURNEAUX DESSUS ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Profondeur 900



SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - STATIQUES GN2/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PF8E9	4 plaques carrées sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	128 kg	6 729 €
PF12E9	6 plaques carrées sur four électrique + placard	575 x 650 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	190 kg	9 372 €
PFC8E9	4 plaques vitrocéramiques sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	150 kg	7 880 €
PPF8E9	Plaque de mijotage sur four électrique	575 x 650 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	180 kg	6 163 €

Caractéristiques	PF8E9	PF12E9	PFC8E9	PPF8E9
Dim. plaques	300 x 300 mm	300 x 300 mm	4 zones	770 x 684 mm
Plaques	4 x 4 kW	6 x 4 kW	4 x 3,4 kW	4 x 3,5 kW
Puissance four	5,3 kW	5,3 kW	5,3 kW	5,3 kW
Puissance totale	21,3 kW	29,3 kW	18,9 kW	19,3 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

SOUBASSEMENTS - FOURS ÉLECTRIQUES - VENTILÉS GN1/1

Référence	Désignation	Dim. int. four	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PF8VE9	4 plaques carrées sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	128 kg	6 948 €
PF12VE9	6 plaques carrées sur four électrique + placard	570 x 515 x 300 mm	1200 x 900 x 900 mm	190 kg	9 591 €
PFC8VE9	4 plaques vitrocéramiques sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	150 kg	8 100 €
PPF8VE9	Plaque de mijotage sur four électrique	570 x 515 x 300 mm	800 x 900 x 900 mm	180 kg	6 382 €

Caractéristiques	PF8VE9	PF12VE9	PFC8VE9	PPF8VE9
Dim. plaques	300 x 300 mm	300 x 300 mm	4 zones	770 x 684 mm
Plaques	4 x 4 kW	6 x 4 kW	4 x 3,4 kW	4 x 3,5 kW
Puissance four	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
Puissance totale	21 kW	29 kW	18,6 kW	19 kW
Alimentation four	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T

CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



- Épaisseur 20/10°
- Cuve en inox AISI 316

- Construction tout inox
- Cuve de 40 litres à angles arrondis en inox AISI 316
- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- Livrés sans panier

Modèles gaz :

- Allumage piezzo
- Veilleuse et thermocouple
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Modèles électriques :

- Résistances placées sous la cuve
- Sélecteur pour le contrôle de la puissance
- Thermostat de sécurité



CP8FE9

CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CP4FE9	40 litres	305 x 510 x 285 mm	400 x 900 x 900 mm	9 kW	58 kg	400/3/N/T	3 984 €
CP8FE9	2 x 40 litres	305 x 510 x 285 mm	800 x 900 x 900 mm	18 kW	105 kg	400/3/N/T	6 538 €

CUISEURS À PÂTES - GAZ

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CP4FG9	40 litres	305 x 510 x 285 mm	400 x 900 x 900 mm	15 kW	69 kg	Gaz naturel	3 926 €
CP8FG9	2 x 40 litres	305 x 510 x 285 mm	800 x 900 x 900 mm	30 kW	124 kg	Gaz naturel	6 561 €

PANIERS CUISEURS À PÂTES

Profondeur 900



399504

399505

399506

399507

399548

399508

399553

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



NOUVEAU!
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Épaisseur 20/10°
- Cuve en inox AISI 316

• Commandes électroniques

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Construction tout inox
- Cuve de 40 litres à angles arrondis en inox AISI 316
- Robinet pour le remplissage en eau de la cuve (raccordement eau)
- Trop plein et vidange de l'eau par un robinet à billes interne
- Livrés sans panier



► Commandes électroniques



CPD8FE9

CUISEURS À PÂTES - ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Capacité	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N CPD4FE9	40 litres	305 x 510 x 285 mm	400 x 900 x 900 mm	9 kW	58 kg	400/3/N/T	4 167 €
N CPD8FE9	2 x 40 litres	305 x 510 x 285 mm	800 x 900 x 900 mm	18 kW	105 kg	400/3/N/T	6 926 €

Accessoires - Paniers cuiseurs à pâtes - Profondeur 900

	Réf.	Prix HT
1 3 paniers GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm	399504	527 €
2 1 panier GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 2 paniers GN2/6 - 280 x 130 x 200 mm	399505	527 €
3 2 paniers GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 2 paniers GN1/6 - 130 x 130 x 200 mm	399506	575 €
4 1 panier GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 4 paniers GN1/6 - 130 x 130 x 200 mm	399507	625 €
5 6 paniers GN1/6 - 130 x 130 x 200 mm	399548	676 €
6 1 panier GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm + 1 panier GN2/3 - 280 x 280 x 200 mm	399508	409 €
7 2 paniers GN1/2 - 280 x 230 x 200 mm	399553	435 €



PLANS DE TRAVAIL

Profondeur 900



- ▣ Épaisseur 20/10^e
- ▣ Équipés d'un tiroir de rangement des ustensiles

- Construction tout inox
- Plan de travail renforcé



PNC4FL9



PNC8FL9

▣ **Modèle PNC4FL9 :**
Plan de travail simple sur placard ouvert avec tiroir de rangement des ustensiles intégré

▣ **Modèle PNC8FL9 :**
Plan de travail double sur placard fermé avec avec tiroir de rangement des ustensiles intégré et support salamandre

PLANS DE TRAVAIL

Référence	Désignation	Version	Dim. tiroir	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
PNC4L9	Simple avec tiroir	À poser	298 x 743 mm	400 x 900 x 280 mm	28 kg	1 292 €
PNC8L9	Double avec tiroir	À poser	369 x 743 mm	800 x 900 x 280 mm	38 kg	1 670 €
PNC4FL9	Simple avec tiroir	Sur placard ouvert	298 x 743 mm	400 x 900 x 900 mm	42 kg	1 706 €
PNC8FL9	Double avec tiroir	Sur placard ouvert	369 x 743 mm	800 x 900 x 900 mm	63 kg	2 325 €
PNC8FL9	Double avec tiroir et support salamandre	Sur placard ouvert	369 x 743 mm	800 x 900 x 900 mm	78 kg	3 115 €

BAINS MARIE ÉLECTRIQUES

Profondeur 900

- ▶ Épaisseur 20/10°
- ▶ Robinet de vidange en façade

- Construction tout inox
- Bain marie simple : capacité 4 x GN1/3
- Bain marie double : capacité : 8 x GN1/3
- Cuve avec angles arrondis profondeur 150 mm

- Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti ouverture
- Thermostat réglable de 60°C à 90°C
- Thermostat de sécurité

- Livrés sans bac



BM8E9



BM4FE9

BAINS MARIE ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Version	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
BM4E9	Simple	À poser	308 x 686 x 160 mm	400 x 900 x 280 mm	3 kW	24 kg	400/3/N/T	2 061 €
BM8E9	Double	À poser	630 x 686 x 160 mm	800 x 900 x 280 mm	4,5 kW	45 kg	400/3/N/T	2 796 €
BM4FE9	Simple	Sur placard ouvert	308 x 686 x 160 mm	400 x 900 x 280 mm	3 kW	39 kg	400/3/N/T	2 545 €
BM8FE9	Double	Sur placard ouvert	630 x 686 x 160 mm	800 x 900 x 280 mm	4,5 kW	75 kg	400/3/N/T	3 453 €

FRITEUSES SUR COFFRE ÉLECTRIQUES

Profondeur 900

▣ Épaisseur 20/10^e

- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide
- Équipées d'une grille dans le fond de la cuve

Friteuses électriques - Commandes mécaniques

- Vidange: bac de récupération de l'huile dans le placard
- Réglage thermostatique 190°C et thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve



- ▣ Groupe de résistances basculantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve



FR43FE9



FR83FE9

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES -COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FR43FE9	13 litres	1 panier 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	12 kW	50 kg	400/3/N/T	3 277 €
FR47FE9	17 litres	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	16,5 kW	51 kg	400/3/N/T	3 485 €
FR41FE9	21 litres	1 panier 300 x 410 x 120 mm	310 x 460 mm	400 x 900 x 900 mm	20 kW	51 kg	400/3/N/T	3 762 €
FR83FE9	2 x 13 litres	2 paniers 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	24 kW	82 kg	400/3/N/T	5 193 €
FR87FE9	2 x 17 litres	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	33 kW	84 kg	400/3/N/T	5 621 €
FR81FE9	2 x 21 litres	2 paniers 300 x 410 x 120 mm	310 x 460 mm	800 x 900 x 900 mm	40 kW	84 kg	400/3/N/T	6 305 €

FRITEUSES SUR COFFRE ÉLECTRIQUES

Profondeur 900

▶ Épaisseur 20/10°



NOUVEAU!
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

• Commandes électroniques

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Touche cycle de fonte des graisses solides
- Construction tout inox
- Support pour paniers en position relevée
- Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide

Friteuses électriques - Commandes électroniques

- Équipées d'une grille dans le fond de la cuve
- Vidange : bac de récupération de l'huile dans le coffre
- Groupe de résistances pivotantes, avec sécurité en position latérale pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Thermostat de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Alimentation : 400/3/N/TJ



▶ Groupe de résistances pivotantes avec sécurité en position levée pour faciliter le nettoyage de la cuve

▶ Commandes électroniques



FRD47FE9

CUISSON & PRÉPARATION

FRITEUSES SUR COFFRE - ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N FRD43FE9	13 litres	1 panier 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	12 kW	50 kg	400/3/N/T	3 393 €
N FRD47FE9	17 litres	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	16,5 kW	51 kg	400/3/N/T	3 597 €
N FRD41FE9	21 litres	1 panier 300 x 410 x 120 mm	310 x 460 mm	400 x 900 x 900 mm	20 kW	51 kg	400/3/N/T	3 868 €
N FRD83FE9	2 x 13 litres	2 paniers 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	24 kW	82 kg	400/3/N/T	5 458 €
N FRD87FE9	2 x 17 litres	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	33 kW	84 kg	400/3/N/T	5 876 €
N FRD81FE9	2 x 21 litres	2 paniers 300 x 410 x 120 mm	310 x 460 mm	800 x 900 x 900 mm	40 kW	84 kg	400/3/N/T	6 543 €

FRITEUSES SUR COFFRE GAZ

Profondeur 900



Friteuses gaz avec cuve en V

Brûleurs externes à la cuve

Allumage électrique

- Veilleuse et thermocouple de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Friteuses doubles livrées avec 1 panier + 2 1/2 paniers
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)



▶ Friteuses gaz avec cuve en V



FRV43FG9

Friteuses gaz avec tuyères traversant la cuve

Vidange : bac de récupération de l'huile dans le placard

• Tuyères dans la cuve

- Allumage électrique
- Veilleuse et thermocouple de sécurité
- Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)



▶ Friteuses gaz avec tuyères



FRV87FG9

FRITEUSES SUR COFFRE GAZ

Profondeur 900



FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ - TUYÈRES

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FR43FG9	13 litres	1 panier 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	11,5 kW	68 kg	Gaz naturel + 230/1/T	3 649 €
FR47FG9	17 litres	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	16,5 kW	63 kg	Gaz naturel + 230/1/T	3 926 €
FR83FG9	2 x 13 litres	2 paniers 230 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	23 kW	100 kg	Gaz naturel + 230/1/T	5 991 €
FR87FG9	2 x 17 litres	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	33 kW	106 kg	Gaz naturel + 230/1/T	6 745 €

FRITEUSES SUR COFFRE - GAZ - CUVE EN V

Référence	Cuve	Dotation	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FRV43FG9	13 litres	1 panier 215 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	12 kW	73 kg	Gaz naturel + 230/1/T	3 649 €
FRV47FG9	17 litres	1 panier 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	400 x 900 x 900 mm	16 kW	65 kg	Gaz naturel + 230/1/T	3 926 €
FRV41FG9	21 litres	1 panier 300 x 410 x 120 mm	310 x 444 mm	400 x 900 x 900 mm	19 kW	66 kg	Gaz naturel + 230/1/T	4 278 €
FRV83FG9	2 x 13 litres	2 paniers 215 x 315 x 120 mm	240 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	24 kW	125 kg	Gaz naturel + 230/1/T	6 113 €
FRV87FG9	2 x 17 litres	2 paniers 300 x 315 x 120 mm	310 x 345 mm	800 x 900 x 900 mm	32 kW	112 kg	Gaz naturel + 230/1/T	6 733 €
FRV81FG9	2 x 21 litres	2 paniers 300 x 410 x 120 mm	310 x 444 mm	800 x 900 x 900 mm	38 kW	115 kg	Gaz naturel + 230/1/T	7 339 €

ACCESSOIRES

Paniers
supplémentaires



Accessoires

Accessoires	Réf.	Prix HT
Panier friteuse 13 litres - 230 x 315 x 120 mm	399541	108 €
Panier friteuse 13 litres cuve en V - 215 x 315 x 120 mm	399539	108 €
Panier friteuse 17 litres - 300 x 315 x 120 mm	399543	115 €
Panier friteuse 21 litres - 300 x 410 x 120 mm	399570	171 €
Kit 2 1/2 paniers friteuse 13 litres - 115 x 315 x 120 mm	399542	171 €
Kit 2 1/2 paniers friteuse 13 litres cuve en V - 100 x 300 x 120 mm	399540	171 €
Kit 2 1/2 paniers friteuse 17 litres - 145 x 315 x 120 mm	399544	193 €
Kit 2 1/2 paniers friteuse 21 litres - 145 x 410 x 120 mm	399571	193 €

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



- ▣ Epaisseur 20/10°
- ▣ Bac amovible de récupération des graisses en façade
- ▣ Existe en version chrome brillant



FTL4E9

- Construction tout inox
- Plaque en acier épaisseur 15 mm
- Dosseret anti éclaboussure sur les 4 côtés
- Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement
- Existents en version à plaque lisse, à plaque 1/3 rainurée ou lisse au chrome dur brillant (plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir)

Modèles électriques commandes mécaniques ou électroniques

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage thermostatique de 50°C à 300°C
- Alimentation : 400/3/N/T

Options, accessoires et supports :
grattoir (voir page 430)



FTL8FE9



NOUVEAU!
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- ▣ Existents en version à commandes électroniques

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - À POSER - SIMPLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL4E9	Lisse simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 280 mm	6 kW	55 kg	400/3/N/T	2 450 €
FTR4E9	Rainurée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 280 mm	6 kW	55 kg	400/3/N/T	2 545 €
FTC4E9	Lisse chromée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 280 mm	6 kW	55 kg	400/3/N/T	3 218 €

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - À POSER - DOUBLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL8E9	Lisse double	740 x 690 mm	800 x 900 x 280 mm	12 kW	103 kg	400/3/N/T	3 400 €
FTR8E9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 280 mm	12 kW	103 kg	400/3/N/T	3 536 €
FTC8E9	Lisse chromée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 280 mm	12 kW	103 kg	400/3/N/T	4 402 €

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL4FE9	Lisse simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	6 kW	68 kg	400/3/N/T	2 875 €
FTR4FE9	Rainurée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	6 kW	66 kg	400/3/N/T	3 021 €
FTC4FE9	Lisse chromée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	6 kW	71 kg	400/3/N/T	3 668 €

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES MÉCANIQUES - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL8FE9	Lisse double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	12 kW	121 kg	400/3/N/T	4 063 €
FTR8FE9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	12 kW	120 kg	400/3/N/T	4 162 €
FTC8FE9	Lisse chromée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	12 kW	123 kg	400/3/N/T	5 008 €

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



- ▣ Epaisseur 20/10°
- ▣ Bac amovible de récupération des graisses en façade
- ▣ Existe en version chrome brillant

NOUVEAU!
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

• Commandes électroniques

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Construction tout inox
- Existe en version lisse, 2/3 lisse + 1/3 rainurée ou chromée
(plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir)
- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage électronique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T

Options, accessoires et supports:
grattoir (voir page 430)



FTLD4FE9



▣ Commandes électroniques

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N FTLD4FE9	Lisse simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	6 kW	68 kg	400/3/N/T	3 016 €
N FTCD4FE9	Lisse chromée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	6 kW	71 kg	400/3/N/T	3 790 €

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



- ▶ Épaisseur 20/10°
- ▶ Bac amovible de récupération des graisses en façade
- ▶ Existe en version chrome brillant

NOUVEAU!
COMMANDES ÉLECTRONIQUES

• Commandes électroniques

- Réglage du temps et de la température
- 10 programmes mémorisables
- Molette de sélection
- Construction tout inox
- Existe en version lisse, 2/3 lisse + 1/3 rainurée ou chromée
(plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir)

- Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque
- Réglage électronique de 50°C à 320°C
- Alimentation : 400/3/N/T

Options, accessoires et supports:
grattoir (voir page 430)



FTRD8FE9



▶ Commandes électroniques

PLAQUES À SNACKER - ÉLECTRIQUES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N FTLD8FE9	Lisse double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	12 kW	121 kg	400/3/N/T	4 383 €
N FTRD8FE9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	12 kW	120 kg	400/3/N/T	4 480 €
FTCD8FE9	Lisse chromée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	12 kW	123 kg	400/3/N/T	5 307 €

PLAQUES À SNACKER

GAZ

Profondeur 900



- ▣ Epaisseur 20/10°
- ▣ Bac amovible de récupération des graisses en façade
- ▣ Existe en version chrome brillant



FTL4G9

- Construction tout inox
- Plaque en acier épaisseur 15 mm
- Dosseret anti éclaboussure sur les 4 côtés
- Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement
- Existents en version lisse, 2/3 lisse + 1/3 rainurée ou lisse au chrome dur brillant (plaques chromées livrées d'origine avec un grattoir)

Modèles gaz

- Chauffage par brûleurs tubulaires en acier situés sous la plaque
- Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et allumage piezzo

Options, accessoires et supports :
grattoir (voir page 430)



FTR8FG9



PLAQUES À SNACKER

GAZ

Profondeur 900



PLAQUES À SNACKER - GAZ - À POSER - SIMPLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL4G9	Lisse simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 280 mm	8 kW	59 kg	400/3/N/T	2 325 €
FTR4G9	Rainurée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 280 mm	8 kW	58 kg	400/3/N/T	2 429 €
FTC4G9	Lisse chromée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 280 mm	8 kW	58 kg	400/3/N/T	3 271 €

PLAQUES À SNACKER - GAZ - À POSER - DOUBLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL8G9	Lisse double	740 x 690 mm	800 x 900 x 280 mm	16 kW	113 kg	400/3/N/T	3 311 €
FTR8G9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 280 mm	16 kW	110 kg	400/3/N/T	3 445 €
FTC8G9	Lisse chromée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 280 mm	16 kW	110 kg	400/3/N/T	4 426 €

PLAQUES À SNACKER - GAZ - SUR PLACARD OUVERT - SIMPLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL4FG9	Lisse simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	8 kW	78 kg	400/3/N/T	2 757 €
FTR4FG9	Rainurée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	8 kW	70 kg	400/3/N/T	2 879 €
FTC4FG9	Lisse chromée simple	340 x 690 mm	400 x 900 x 900 mm	8 kW	78 kg	400/3/N/T	3 719 €

PLAQUES À SNACKER - GAZ - SUR PLACARD OUVERT - DOUBLES

Référence	Désignation	Surface utile	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
FTL8FG9	Lisse double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	16 kW	125 kg	400/3/N/T	3 839 €
FTR8FG9	2/3 lisse + 1/3 rainurée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	16 kW	122 kg	400/3/N/T	3 980 €
FTC8FG9	Lisse chromée double	740 x 690 mm	800 x 900 x 900 mm	16 kW	128 kg	400/3/N/T	4 959 €

GRILLADES CHARCOAL GAZ

Profondeur 900



- Epaisseur 20/10^e
- Grillade à pierres de lave

- Construction tout inox
- Chauffage de la pierre de lave par brûleurs tubulaires
- Modèle double : 2 grilles et 2 commandes séparées
- Bac de récupération des graisses amovible
- Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité
- Allumage piezzo
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)
- Livrées avec grille spéciale viandes (modèle pour poissons en option)

Accessoire : Grille spéciale poisson (voir page 430)



GR8FG9

GRILLADES CHARCOAL - GAZ - SUR PLACARD FERMÉ

Référence	Désignation	Dim. grille	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
GR4FG9	Grillade simple	375 x 585 mm	400 x 900 x 900 mm	11 kW	83 kg	Gaz naturel	3 013 €
GR8FG9	Grillade double	750 x 585 mm	800 x 900 x 900 mm	22 kW	105 kg	Gaz naturel	4 409 €

GRILLADES VAPEUR GAZ

Profondeur 900



- Epaisseur 20/10°
- Idéales pour griller la viande, le poisson ou les légumes

- Grille en fonte réversible « double-face » : un côté spécial viandes (écoulement des graisses facilité), et un côté spécial poissons et aliments plus maigres



Grille face « viande »

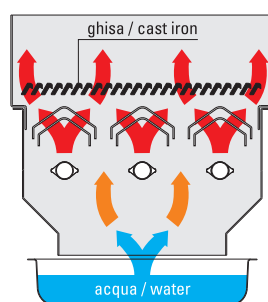


Grille face « poisson »

- Les grilles peuvent être positionnées sur deux hauteurs pour obtenir une température plus ou moins élevée et peuvent être maintenues en position horizontale ou inclinées en facilitant ainsi l'écoulement des graisses dans le bac de récupération
- Modèle double : 2 zones de cuisson indépendantes
- Dossier anti-éclaboussures sur les trois côtés
- Bac à eau permettant de maintenir un degré correct d'humidité dans les aliments (production de vapeur pendant la cuisson) et collecter les graisses
- Distribution uniforme de la chaleur sur la surface de cuisson et sur les aliments
- Dossier anti-éclaboussures sur les trois côtés
- Pièces en contact avec les aliments et système de récupération des graisses amovibles pour un nettoyage facilité
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)



GD4FG9



- Le bac collecteur rempli d'eau produit de la vapeur pour une cuisson parfaite

GRILLADES VAPEUR - GAZ - SUR PLACARD FERMÉ

Référence	Désignation	Dim. grille	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
GD4FG9	Grillade simple	275 x 590 mm	400 x 900 x 900 mm	11 kW	83 kg	Gaz naturel	3 403 €
GD8FG9	Grillade double	670 x 590 mm	800 x 900 x 900 mm	22 kW	105 kg	Gaz naturel	4 938 €

MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



- ↳ Épaisseur 20/10°
- ↳ Chauffe directe ou indirecte



P81FIE9



P85FDG9

- Capacité : 100 ou 150 litres utiles
- Construction tout inox
- Cuve acier inox AISI 316 épaisseur 20/10°
- Couverture en acier inox avec arrêt de sécurité en position « ouvert »
- Robinet de vidange de la cuve en laiton chromé
- Bec de remplissage de la cuve orientable
- Dispositif de contrôle de la pression de la double cuve sur les marmites à chauffe indirecte (pressostat, manomètre et soupape de sécurité)

Modèles gaz

- Chauffage indirect ou direct par brûleurs à haut rendement
- Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Modèles électriques

- Chauffage indirect par résistances blindées situées dans la double cuve
- Alimentation 400/3/N/T

Existe avec autoclave : nous consulter

MARMITES - 100 LITRES

Référence	Désignation	Chauffe	Diam. cuve	Hauteur cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Prix HT
P81FIE9	Marmite électrique	Indirecte	600 mm	415 mm	800 x 900 x 900 mm	16 kW	128 kg	9 507 €
P81FDG9	Marmite gaz	Directe	600 mm	415 mm	800 x 900 x 900 mm	21 kW	119 kg	7 276 €
P81FIG9	Marmite gaz	Indirecte	600 mm	415 mm	800 x 900 x 900 mm	21 kW	119 kg	9 298 €

MARMITES - 150 LITRES

Référence	Désignation	Chauffe	Diam. cuve	Hauteur cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Prix HT
P85FIE9	Marmite électrique	Indirecte	600 mm	540 mm	800 x 900 x 900 mm	18 kW	158 kg	9 925 €
P85FDG9	Marmite gaz	Directe	600 mm	540 mm	800 x 900 x 900 mm	21 kW	150 kg	7 429 €
P85FIG9	Marmite gaz	Indirecte	600 mm	540 mm	800 x 900 x 900 mm	21 kW	150 kg	9 704 €

SAUTEUSES BASCULANTES GAZ OU ÉLECTRIQUES

Profondeur 900



- Epaisseur 20/10°
- Relevage manuel ou motorisé



B8MFIE9

- Capacité 80 et 120 litres utiles
- Construction tout inox
- Cuve acier inox AISI 316 épaisseur 20/10°
- Fond de cuve en inox "compopound" (acier inox AISI 316 au contact des aliments et acier doux pour optimiser la conductibilité thermique)
- Système de basculement manuel de la cuve avec un volant
- Couvercle en acier inox AISI 304 avec arrêt de sécurité en position « ouvert »
- Bec verseur galbé assurant une vidange complète de la cuve
- Robinet de remplissage de la cuve
- Double alimentation eau chaude / eau froide



B12FIG9

Sauteuses gaz

- Chauffage par brûleurs tubulaires en inox
- Allumage piezzo
- Soupape de sécurité avec thermocouple
- Réglage thermostatique de 100°C à 300°C
- Fonctionnement gaz naturel + 230/1/T (versions motorisées) (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Sauteuses électriques

- Chauffage par résistances blindées
- Contrôle thermostatique de 45°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Alimentation 400/3/N/T

SAUTEUSES BASCULANTES - 80 LITRES

Référence	Désignation	Relevage	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Prix HT
B8FIE9	Sauteuse électrique	Manuel	720 x 610 x 225 mm	800 x 900 x 900 mm	9,9 kW	162 kg	8 777 €
B8MFIE9	Sauteuse électrique	Motorisé	720 x 610 x 225 mm	800 x 900 x 900 mm	10 kW	162 kg	10 848 €
B8FIG9	Sauteuse gaz	Manuel	720 x 610 x 225 mm	800 x 900 x 900 mm	22 kW	159 kg	8 585 €
B8MFIG9	Sauteuse gaz	Motorisé	720 x 610 x 225 mm	800 x 900 x 900 mm	22,1 kW	159 kg	10 655 €

SAUTEUSES BASCULANTES - 120 LITRES

Référence	Désignation	Relevage	Dim. cuve	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Prix HT
B12FIE9	Sauteuse électrique	Manuel	1000 x 610 x 225 mm	1200 x 900 x 900 mm	14,8 kW	210 kg	13 156 €
B12MFIE9	Sauteuse électrique	Motorisé	1000 x 610 x 225 mm	1200 x 900 x 900 mm	14,9 kW	210 kg	15 228 €
B12FIG9	Sauteuse gaz	Manuel	1000 x 610 x 225 mm	1200 x 900 x 900 mm	28 kW	210 kg	12 877 €
B12MFIG9	Sauteuse gaz	Motorisé	1000 x 610 x 225 mm	1200 x 900 x 900 mm	28,1 kW	210 kg	14 946 €

SOUBASSEMENTS

Profondeur 900



VNC12L9

- Construction tout inox AISI 304 18/10
- Pieds acier inox réglables en hauteur
- Possibilité de monter des portes et des tiroirs GN1/1
- Possibilité de monter un kit chauffant (voir accessoires)
- Fournis sans glissières (voir accessoires)
- Prédiposition pour passage des arrivées techniques (en bas, sur les côtés et à l'arrière)

SOUBASSEMENTS

Référence	Désignation	Support pour	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
VN4L9	Placard ouvert	1 élément	400 x 765 x 570 mm	16 kg	580 €
VNP4L9	Placard 1 porte	1 élément	400 x 765 x 570 mm	20 kg	779 €
VNC4L9	Placard 2 tiroirs	1 élément	400 x 765 x 570 mm	28 kg	1 228 €
VN8L9	Placard ouvert	2 éléments	800 x 765 x 570 mm	24 kg	798 €
VNP8L9	Placard 2 portes	2 éléments	800 x 765 x 570 mm	41 kg	1 193 €
VNP12L9	Placard 3 portes	3 éléments	1200 x 765 x 570 mm	45 kg	1 538 €
VNC12L9	Placard 2 portes + 2 tiroirs	3 éléments	1200 x 765 x 570 mm	50 kg	1 991 €

ACCESSOIRES

Soubassements



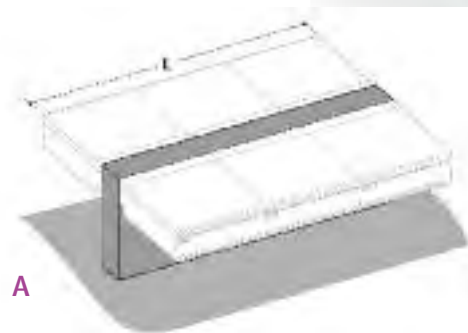
Accessoires	Réf.	Prix HT
Kit 2 tiroirs pour placard largeur 400 mm	319001	691 €
Porte pour placard largeur 400 mm	319002	223 €
Jeu de glissières pour placard largeur 400 mm sauf pourles fourneaux	399502	151 €
Kit chauffant Puissance 1,3 kW - Dim. 320 x 540 x 100 mm - Poids : 4 kg - Alimentation : 230/1/T	116055	341 €
Kit 4 roulettes dont 2 avec frein (montées d'usine)	399529	345 €

GAMME SUSPENDUE

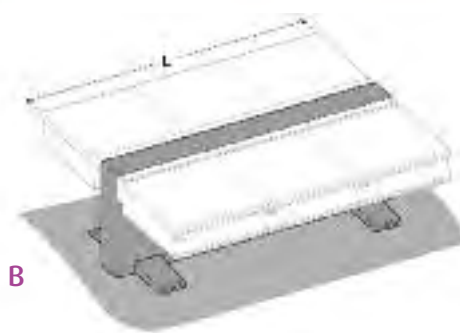
Profondeur 900



Toute commande de gamme suspendue doit être fournie avec un schéma d'implantation.



A



B

A - Fixation au sol (L)	Réf.	Prix HT
Longueur 2000 mm	399555	7 900 €
Longueur 2400 mm	399556	8 857 €
Longueur 2800 mm	399557	9 903 €
Longueur 3200 mm	399558	10 944 €
Longueur 3600 mm	399559	11 639 €
Longueur 4000 mm	399560	12 694 €
Longueur 4400 mm	399561	13 474 €

B - Fixation avec pieds (L)	Réf.	Prix HT
Longueur 2000 mm	399562	9 286 €
Longueur 2400 mm	399563	10 244 €
Longueur 2800 mm	399564	11 289 €
Longueur 3200 mm	399565	12 330 €
Longueur 3600 mm	399566	13 024 €
Longueur 4000 mm	399567	14 081 €
Longueur 4400 mm	399568	14 861 €

INSTALLATION EN PONT

Profondeur 900

Désignation	Réf.	Prix HT
Support longueur 400 mm	399525	181 €
Support longueur 800 mm	399526	230 €
Support longueur 1200 mm	399527	306 €
Support longueur 1600 mm	399528	467 €



ACCESSOIRES

Gamme 900

Désignation	Réf.	Prix HT
Grille spéciale poissons pour grillade charcoal simple	399509	423 €
Demi grille spéciale poissons pour charcoal double	399510	406 €
Plaque lisse pour 1 feu vif gamme 900 - 360 x 370 mm	399515	262 €
Plaque rainurée pour 1 feu vif gamme 900 - 360 x 370 mm	399545	262 €
Grille supplémentaire de four GN2/1 (630 x 530 mm)	220590	46 €
Grille supplémentaire de four GN1/1 (530 x 470 mm)	619004	46 €
Grille supplémentaire pour four extra large statique (880 x 620 mm)	220595	92 €
Grille supplémentaire pour four extra large ventilé	619006	92 €
Colonne arrivée d'eau orientable pour fourneaux gaz	399569	628 €
Colonne arrivée d'eau orientable	399516	505
Grattoir pour plaque à snacker	120595	49 €



MAIN COURANTE

Linéaire

Désignation	Réf.	Prix HT
Largeur 100 mm - Longueur 400 mm	399521	298 €
Largeur 100 mm - Longueur 800 mm	399522	335 €
Largeur 100 mm - Longueur 1200 mm	399523	391 €
Largeur 100 mm - Longueur 1600 mm	399524	467 €

MAIN COURANTE

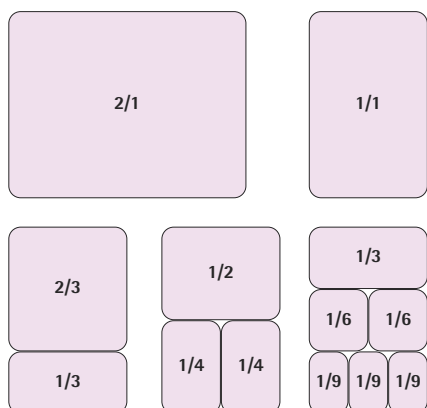
Finition centrale



Longueur du plan de cuisson	Dim. totales (l x p x H)	Réf.	Prix HT
1200 mm	1560 x 2150 x 60 mm	399517	1 418 €
1600 mm	1960 x 2150 x 60 mm	399518	1 523 €
2000 mm	2360 x 2150 x 60 mm	399519	1 663 €
2400 mm	2760 x 2150 x 60 mm	399520	1 842 €
2800 mm	3160 x 2150 x 60 mm	399554	1 899 €

LE SYSTÈME GASTRONORME

Normalisation des dimensions des bacs



Modèle	Largeur	Longueur
GN2/1	650 mm	530 mm
GN1/1	325 mm	530 mm
GN1/2	325 mm	265 mm
GN1/4	162 mm	265 mm
GN2/3	325 mm	354 mm
GN1/3	325 mm	176 mm
GN1/6	162 mm	176 mm
GN1/9	108 mm	176 mm

ACCESSOIRES DE CUISSON

Plats et grilles

Désignation	Réf.	Prix HT
Bac GN1/1 - Prof. 150 mm	B20591	58 €
Bac GN1/2 - Prof. 150 mm	B20583	46 €
Bac GN1/3 - Prof. 150 mm	B20579	47 €
Bac GN1/4 - Prof. 150 mm	B20575	46 €
Bac GN1/6 - Prof. 150 mm	B20571	36 €
Bac GN1/9 - Prof. 100 mm	B20568	33 €
Bac GN2/3 - Prof. 150 mm	B20587	65 €
Couvercle pour bac GN1/1	B20658	30 €
Couvercle pour bac GN1/2	B20656	23 €
Couvercle pour bac GN1/3	B20655	24 €
Couvercle pour bac GN1/4	B20654	17 €
Couvercle pour bac GN1/6	B20653	17 €
Couvercle pour bac GN1/9	B20652	17 €
Couvercle pour bac GN2/3	B20657	31 €
Bac GN1/1 - Prof. 20 mm	B20628	44 €
Bac GN1/1 - Prof. 40 mm	B20629	56 €
Bac GN1/1 - Prof. 65 mm	B20630	64 €
Bac GN1/1- Fond perforé - Prof. 55 mm	B25940	51 €
Plaque tôle noire 600 x 400	B20264	17 €
Plat à rôtir GN1/1 acier émaillé granité - profondeur 20 mm	B20025	42 €
Plat à rôtir GN1/1 acier émaillé granité - profondeur 40 mm	B20026	59 €
Grille Inox GN1/1	B20267	23 €
Barrette pour composition de bacs gastros - Longueur : 530 mm	749801	19 €
Barrette pour composition de bacs gastros - Longueur : 325 mm	749712	14 €

- ▶ **Fours micro-ondes professionnels** 434
Plateau tournant 23 litres 434
Panasonic Plateau tournant combiné 31 litres 434
- ▶ **Fours micro-ondes professionnels**
Samsung Plateaux fixes 26 litres 435
- ▶ **Fours micro-ondes professionnels usage intensif** 436
Samsung 1 à 4 magnétrons - 18 à 44 litres 436 à 438



- ▶ **Fours micro-ondes professionnels usage intensif** 439
Panasonic 1 à 4 magnétrons - 18 à 44 litres 440 à 443
- ▶ **Fours à convection** 444
Multi-fonctions 34 litres Turbo Quartz 444
Multi-fonctions 60 litres avec ou sans Turbo Quartz 444
- ▶ **Fours à convection 600 x 400 et GN1/1** 445
3 kW - 72 / 87 / 104 litres 445
- ▶ **Gamme de fours Inoxtrend** 446
- ▶ **Panneaux de commande Inoxtrend** 447
- ▶ **Fours à convection 600 x 400 et GN1/1** 448
Inoxtrend 3,4 / 5,2 KW 448
Inoxtrend 8 KW 449



- ▶ **Fours air pulsé et mixtes injection directe GN2/3 et GN1/1** 450
Inoxtrend XT SNACK
Commandes électromécaniques 451



- ▶ **Fours air pulsé, mixtes injection directe et vapeur GN1/1** 452
Inoxtrend XT SIMPLY
Commandes électromécaniques 453
Commandes électroniques programmables à écran tactile 454-455

- ▶ **Fours air pulsé et mixtes injection directe ou chaudière GN1/1 et GN2/1** 456
Inoxtrend XT COMPACT
Commandes électromécaniques 457-458-459
Commandes électroniques programmables à écran tactile 460-461-462
Supports et accessoires Fours XT COMPACT 463
- ▶ **Fours air pulsé et mixtes injection directe 600 x 400** 464
Inoxtrend XT SIMPLY
Commandes électromécaniques 465
Commandes électroniques programmables à écran tactile 466-467



- ▶ **Fours de remise en température** 468
Inoxtrend XT SNACK - GN1/1 468
Inoxtrend XT SIMPLY - GN1/1 469



- ▶ **Gamme de fours XT SIMPLY 51** 470-471
Inoxtrend XT SIMPLY 51 - 4 niveaux commandes électroniques 472
Inoxtrend XT SIMPLY 51 - 4 niveaux commandes électroniques programmables à écran tactile 473
Inoxtrend XT SIMPLY 51 - 7 niveaux commandes électroniques 474
Inoxtrend XT SIMPLY 51 - 7 niveaux commandes électroniques programmables à écran tactile 475

- ▶ **Fours pâtisseries XT PASTRY** 476
Inoxtrend XT PASTRY 4 et 10 niveaux 477
- ▶ **Fours à pizza** 478
Série SMART - Électrique - 1 ou 2 pizzas ø 34 cm 479
- ▶ **Fours à pizza Italforni** 480
Série TK - Électrique - 4 à 18 pizzas ø 33 cm 480
Série TEKNO - Électrique - 4 à 12 pizzas ø 30 cm 482
Série ECO - Gaz - 4 à 12 pizzas ø 30 cm 483
Série CL - Électrique - 6 à 12 pizzas ø 30 cm 484
Série EURO - Électrique - 6 à 12 pizzas ø 30 cm 486
Série BULL - Électrique - 12 à 36 pizzas ø 30 cm 488
- ▶ **Fours à convoyeurs Italforni** 492
Série TUNNELS - Électriques
40 à 136 pizzas 492

Bienvenue dans l'univers

micro-ondes
.....
fours

 **Furnotel**®

FOUR MICRO-ONDES 900 W

Touche unique « cafétéria »
Plateau tournant ø 270 mm

Volume 23 litres - Façade et intérieur Inox - Finition intérieur et extérieur Inox
Éclairage intérieur - 1 magnétron - Plateau tournant ø 270 mm - Minuterie
pré réglée 1 min - Possibilité de réglage de 1 min à 10 min - Alimentation : 230/1/T



WP900H23C

Référence	Volume	Puissance restituée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
WP900H23C	23 litres	900 W	510 x 382 x 303 mm	330 x 325 x 205 mm	18 kg	628 €

FOUR MICRO-ONDES 900 W

Affichage digital - Plateau tournant ø 270 mm



Volume 23 litres - Design soigné et moderne - Plateau tournant ø 270 mm - Finition inox intérieure et extérieure - Affichage digital
Bouton d'ouverture de porte - Timer digital 60 minutes
Puissance restituée 900 W - Commandes très simples d'utilisation
5 niveaux de puissance - Alimentation : 230/1/T

WP900H23

Référence	Volume	Puissance restituée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
WP900H23	23 litres	900 W	510 x 382 x 303 mm	330 x 330 x 212 mm	17,5 kg	372 €

FOUR MICRO-ONDES 1000 W

Combiné micro-ondes / grill - 31 litres
Plateau tournant - ø 340 mm

Panasonic



GD462

Four micro/ondes + fonction grill - 3 modes de cuisson :
micro-ondes seul, grill seul ou combiné, micro-ondes/grill
Volume : 31 litres - Large plateau tournant ø 340 mm
16 programmes disponibles - Coloris silver - Revêtement
intérieur acrylique - Livré avec un plateau tournant,
une grille et un plat à croustiller "Panacrunch"
Affichage digital - Alimentation : 230/1/T

Référence	Volume	Puissance micro-ondes	Puissance grill	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
GD462	31 litres	1000 W	1100 W	525 x 414 x 310 mm	359 x 362 x 247 mm	12,5 kg	485 €

► Micro-ondes

FOUR MICRO-ONDES 1050 W

Plateau fixe - Commandes mécaniques



CM1099A

Four micro-ondes professionnel

Volume 26 litres - Construction tout inox intérieur et extérieur - Grande poignée de porte - 1 magnétron 1 050 W - Sole céramique - Commandes mécaniques Minuterie 35 minutes - 5 niveaux de puissance + 1 position décongélation - Alimentation : 230/1/T

Référence	Volume	Puiss. restituée	Puiss. absorbée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
CM1099A	26 litres	1050 W	1450 W	517 x 412 x 297 mm	349 x 336 x 225 mm	17,5 kg	618 €

FOUR MICRO-ONDES 1050 W

Plateau fixe - Touche unique « cafétéria »



CM1099AC

Four micro-ondes professionnel

Volume 26 litres - Construction tout inox intérieur et extérieur - Grande poignée de porte - 1 magnétron 1050 W - Sole céramique - Minuterie pré-réglée à 45 sec. - Possibilité de réglage de 30 sec. à 10 min. Alimentation : 230/1/T

Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
CM1099AC	26 litres	1050 W	1450 W	517 x 412 x 297 mm	349 x 336 x 225 mm	17,5 kg	922 €

FOUR MICRO-ONDES 1050 W

Plateau fixe - Commandes digitales - 20 programmes



CM1089A

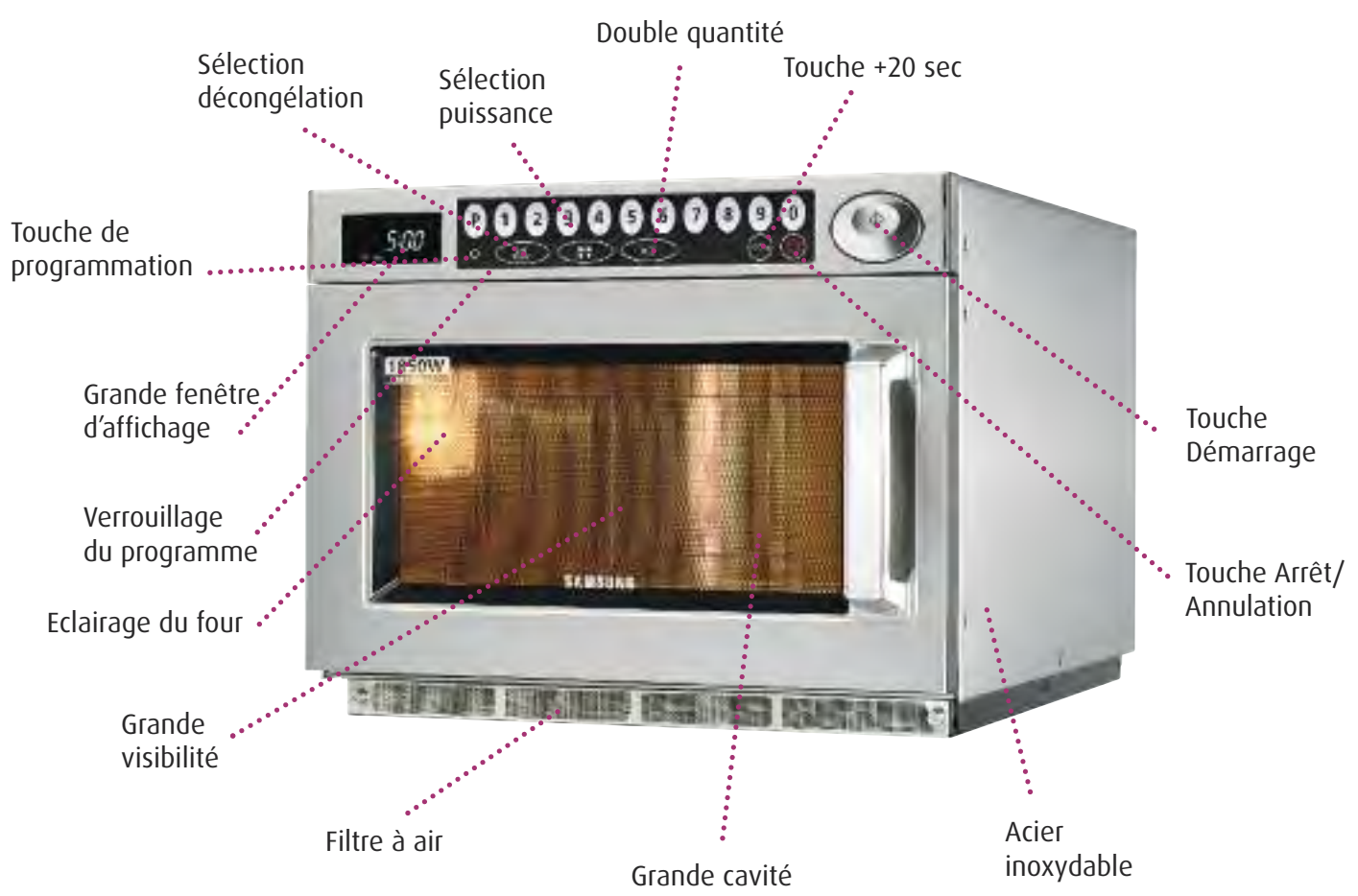
Four micro-ondes professionnel

Volume 26 litres - Construction tout inox intérieur et extérieur - Grande poignée de porte - 1 magnétron 1050 W Sole céramique - Commandes digitales Grande fenêtre pour affichage digital - 5 positions de puissance 20 programmes - Cuisson en 3 étapes Démarrage instantané du programme - Affichage de la liste des programmes - Compteur de cycle (enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme) - Fonction quantité double x 2 - Alimentation : 230/1/T

Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
CM1089A	26 litres	1050 W	1450 W	517 x 412 x 297 mm	349 x 336 x 225 mm	17,5 kg	716 €

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

Usage intensif



MICRO-ONDES & FOURS



Pourquoi choisir un micro-ondes professionnel



Les fours à micro-ondes ménagers ne sont pas conçus pour fonctionner de manière continue, en cas d'utilisation intensive, leur puissance diminue et les composants surchauffent.

Les fours à micro-ondes professionnels sont équipés de composants de haute qualité, capables de fonctionner sous pression pendant de longues périodes et d'atteindre plus rapidement leur puissance maximale.

Fonctions supplémentaires des modèles avec commandes à touches programmables :

- Sélection de 30 programmes
- Idéal pour les menus réguliers ou la distribution automatique
- Cuisson multi-étapes
- Compteur de cycles
- Enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme
- Verrouillage des programmes
- Permet une utilisation à touche unique
- Rappel automatique de nettoyage du filtre à air
- Signal sonore réglable

La gamme à usage intensif Samsung utilise 2 magnétrons + 2 guides d'ondes pour assurer une répartition égale de la chaleur et réchauffer les aliments de manière homogène, tout en évitant que certaines parties ne soient brûlées ou que d'autres restent froides.



- Extérieur et cavité en acier inoxydable de forte épaisseur
- Grâce au double magnétron, la distribution des micro-ondes s'effectue par le haut et assure une cuisson plus homogène
- 5 positions de puissance pour une cuisson polyvalente
- Filtre à air facilement amovible
- Bouton à touche unique + 20 secondes
- Porte à poignée
- Grande fenêtre d'affichage
- Superposables

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

2 magnétrons - 1500 et 1850 W restitués

26 litres

Usage intensif



▣ Commandes digitales

CM1529A
CM1929A



▣ Commandes mécaniques

CM1519A
CM1919A



▣ Superposables

CM1519A/CM1529A

1500 Watt - Usage intensif

Idéal pour la production de portions uniques ou multiples, ou pour les utilisations de type petits pubs, restaurants, distribution automatique et cantines.

CM1919A/CM1929A

1850 Watt - Super intensif

Idéal pour la production rapide de portions uniques ou multiples, et pour les utilisations où le temps est compté: restauration rapide, distribution automatique à volume élevé, les grands pubs, la restauration collective.

FOURS MICRO-ONDES - 2 MAGNÉTRONS

Référence	Volume	Puissance	Commandes	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Alim.	Prix HT
CM1519A	26 litres	High : 1500 W Medium : 1120 W Low : 800 W	Mécaniques	464 x 557 x 368 mm	370 x 370 x 190 mm	32 kg	230/1/T	1 474 €
CM1529A	26 litres	Décongélation : 400 W et 208 W	Digitales 30 programmes	464 x 557 x 368 mm	370 x 370 x 190 mm	32 kg	230/1/T	1 474 €
CM1919A	26 litres	High : 1850 W Medium : 1295 W Low : 925 W	Mécaniques	464 x 557 x 368 mm	370 x 370 x 190 mm	32 kg	230/1/T	1 659 €
CM1929A	26 litres	Décongélation : 370 W et 185 W	Digitales 30 programmes	464 x 557 x 368 mm	370 x 370 x 190 mm	32 kg	230/1/T	1 659 €

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

1 à 4 magnétrons- 1000 à 3200 W restitués
18 à 44 litres
Usage intensif



▶ Protection fournie dans le four



- ▶ 1 magnétron
- ▶ 22 litres
- ▶ 1000 W restitués

1027 - 0137



- ▶ 2 magnétrons
- ▶ 18 litres
- ▶ 1600 W - 1800 W
2100 W (2 étages) restitués

1643 - 1653 - 1843 - 2143 - 2153



- ▶ 4 magnétrons
- ▶ 44 litres
- ▶ 1800 W - 2100 W - 3200 W restitués

1840 - 1880 - 2140 - 3240

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

1000 W restitués

22 litres

1 magnétron



- ▶ Volume important de 22 litres
- ▶ Encombrement réduit
- ▶ Affichage digital
- ▶ Cuve et carrosserie inox
- ▶ Usage intensif

Modèle 1027 avec commandes mécaniques :

- Minuteur 30 minutes
- Puissance réglable de 100 à 1000 W restitués

Modèle 1037 avec commandes digitales :

- 3 puissances réglables de 340 à 1000 W restitués
- 20 mémoires programmables
- Cuisson en 2 ou 3 étapes mémorisables : le four passe automatiquement d'une puissance à l'autre en cours de cuisson

1027



▶ Commandes mécaniques

1037



▶ Commandes digitales

FOURS MICRO-ONDES - 1 MAGNÉTRON

Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Commandes	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x H x P)	Poids	Alim.	Prix HT
1027	22 litres	1000 W	1490 W	Mécaniques	510 x 360 x 308 mm	330 x 330 x 200 mm	17,8 kg	230/1/T	1 379 €
1037	22 litres	1000 W	1490 W	Digitales	510 x 360 x 308 mm	330 x 330 x 200 mm	17,8 kg	230/1/T	1 442 €

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

1600 à 2100 W restitués
18 litres
2 magnétrons

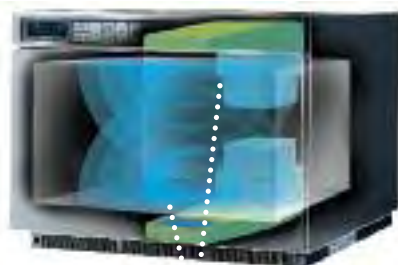


- ▶ Volume important de 22 litres
- ▶ Encombrement réduit
- ▶ Affichage digital
- ▶ Cuve et carrosserie inox
- ▶ Usage intensif

- 3 niveaux de puissance : fort, moyen, décongélation
- Dimensions intérieures GN1/2 (permet de réchauffer un plat GN1/2, profondeur 150 mm, volume 8 litres)
- Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif
- Fenêtre avec affichage digital
- Fours superposables pour un gain de place maximum

Fours 1653 et 2153 à commandes digitales :

- 30 touches mémoires programmables
- Touche double ou triple portion programmable



▶ Double émission d'ondes par la voûte et la sole



1643
1843
2143

▶ Commandes mécaniques



1653
2153

▶ Commandes digitales

FOURS MICRO-ONDES - 2 MAGNÉTRONS

Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Commandes	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x H x P)	Poids	Alim.	Prix HT
1643	18 litres	1600 W	2590 W	Mécaniques	422 x 508 x 337 mm	330 x 310 x 175 mm	30 kg	230/1/T	3 129 €
1653	18 litres	1600 W	2590 W	Digitales	422 x 508 x 337 mm	330 x 310 x 175 mm	30 kg	230/1/T	3 157 €
1843	18 litres	1800 W	2830 W	Mécaniques	422 x 508 x 337 mm	330 x 310 x 175 mm	30 kg	230/1/T	3 150 €
2143	18 litres	2100 W 2 étages	3160 W	Mécaniques	422 x 508 x 337 mm	330 x 310 x 175 mm	30 kg	230/1/T	3 257 €
2153	18 litres	2100 W 2 étages	3160 W	Digitales	422 x 508 x 337 mm	330 x 310 x 175 mm	30 kg	230/1/T	3 345 €

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

1800 à 3200 W restitués
44 litres
4 magnétrons



- ▶ 4 magnétrons de 1800 à 3200 W restitués
- ▶ Grande capacité de 44 litres sur 2 étages
- ▶ Cuve et carrosserie inox
- ▶ Usage intensif

- 4 niveaux de puissance : fort, moyen, doux et décongélation
- Dimensions intérieures GN1/1
- 2 niveaux : permet de réchauffer simultanément 4 assiettes
- Fournis avec une plaque intermédiaire amovible (permet de réchauffer un bac GN1/1, profondeur 100 mm, volume 24 litres)
- Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif
- Fenêtre avec affichage digital

Four 1880 à commandes digitales :

- 16 touches mémoires programmables pouvant inclure 1, 2 ou 3 étapes de cuisson



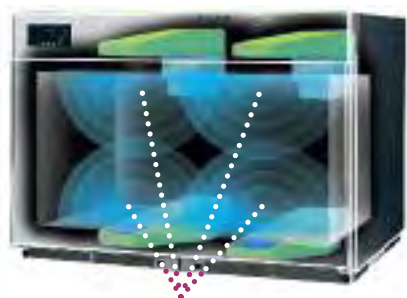
1840
2140
3240

▶ Commandes mécaniques



1880

▶ Commandes digitales



▶ Quadruple émission d'ondes

FOURS MICRO-ONDES - 4 MAGNÉTRONS

Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Commandes	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x H x P)	Poids	Alim.	Prix HT
1840	44 litres	1800 W	3200 W	Mécaniques	650 x 526 x 471 mm	535 x 330 x 250 mm	54 kg	230/1/T	5 176 €
1880	44 litres	1800 W	3200 W	Digitales	650 x 526 x 471 mm	535 x 330 x 250 mm	54 kg	230/1/T	5 622 €
2140	44 litres	2100 W	3650 W	Mécaniques	650 x 526 x 471 mm	535 x 330 x 250 mm	54 kg	400/2/N/T	5 390 €
3240	44 litres	3200 W	4960 W	Mécaniques	650 x 526 x 471 mm	535 x 330 x 250 mm	65 kg	400/2/N/T	6 630 €

FOUR MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

1350 W restitués
30 litres
2 magnétrons



- ▶ Four professionnel combiné : micro-ondes, convection et grill
- ▶ Commandes digitales
- ▶ Volume important de 30 litres
- ▶ Encombrement réduit
- ▶ Cuve et carrosserie inox
- ▶ Usage intensif



C1475

Four professionnel multi-fonctions :

- Cuissons micro-ondes, grill, convection
- Combinée micro-ondes / convection
- Combinée micro-ondes / grill

▶ Commandes digitales

- Cuisson micro-ondes : 3 niveaux de puissance (max 1350 W restitués) + fonction décongélation
- Cuisson grill quartz (1840 W / 1500 W)
- Cuisson convection (1800 W / 100°C à 250°C)
- Cuisson combinée micro-ondes / convection air chaud ou micro-ondes / grill
- Volume important (30 litres) et encombrement réduit
- Four équipé de 2 magnétrons : double émission d'ondes par la voûte et par la sole, simultanément
- Commandes digitales
- Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif
- Sole céramique
- Livré avec une étagère intermédiaire (plaque céramique), 2 glissières et 1 grille
- Livré avec une carte SD pour mémorisation des programmes de cuisson
- Éclairage intérieur halogène
- 16 touches mémoires programmables
- Minuterie électronique 120 mm



FOUR MICRO-ONDES - 2 MAGNÉTRONS

Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x H x P)	Poids	Alim.	Prix HT
C1475	30 litres	1350 W	3300 W	600 x 484 x 383 mm	406 x 336 x 217 mm	41 kg	230/1/T	5 644 €

FOUR À CONVECTION

34 litres - Turbo Quartz®

- ▶ Four multi-fonctions : convection, Turbo Quartz, grill, four à pâtisserie ventilé et décongélation
- ▶ Montée rapide en température : 250 °C en 7 minutes



FC34TQ

Permet de cuire et réchauffer sans dessécher les viennoiseries, les pâtisseries, les plats préparés, les en-cas frais, surgelés ou pré-poussés

Volume 34 litres - 4 niveaux de cuisson - Thermostat 0°C à 250°C - Thermo-ventilateur - Minuterie de 0 à 120 mn

Voyants de contrôle - Livré avec 3 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie

- 18 croissants crus poussés surgelés > 16 mn à 180 °C
- 20 petits pains poussés surgelés > 18 mn à 220°C
- 18 pains au chocolat frais, poussés > 16 mn à 200°C

Référence	Volume	Puissance	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Alim.	Prix HT
FC34TQ	34 litres	2,4 kW	550 x 470 x 330 mm	390 x 300 x 255 mm	18 kg	230/1/T	956 €

FOURS À CONVECTION

60 litres - Avec ou sans Turbo Quartz®

- ▶ Four multi-fonctions : convection Turbo Quartz (modèle FC60TQ), grill, four à pâtisserie ventilé et décongélation

FC60



Four multi-fonctions ventilé compact idéal pour la restauration et le catering
Cuisson de tout type de plats comme gratins, viandes, poissons, tartes salées et sucrées, gâteaux, soufflés, ...

Cuve du four tout inox - Échelles amovibles - Porte double vitrage entièrement démontable au niveau des charnières

Vitre extérieure amovible (2 vis) - 4 niveaux de cuisson - Commutateur 4 positions - Minuterie 120 mn

Thermostat 0-300 °C - Voyants de contrôle - Éclairage intérieur - Pieds réglables

Livrés avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm - Espacement entre les grilles : 70 mm

Référence	Volume	Puissance	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Dotation	Poids	Alim.	Turbo Quartz	Prix HT
FC60	60 litres	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 610 x 590 mm	4 grilles 450 x 340 mm	34 kg	230/1/T	Non	1 245 €
FC60TQ	60 litres	3 kW	595 x 610 x 590 mm	470 x 610 x 590 mm	4 grilles 450 x 340 mm	34 kg	230/1/T	Oui	1 432 €

Convection : une cuisson homogène de plusieurs mets sans transmission de goût ni d'odeur

Turbo Quartz® : four classique associant le quartz en partie supérieure et la résistance de sole en partie inférieure avec le système de ventilation (économie de 30% de temps de cuisson)

Grill quartz : salamandre ventilée pour dorer, griller ou glacer

Four pâtisseries ventilé : idéal pour vos tartes salées ou sucrées, votre pain ou vos gâteaux. La sole fonctionne seule à plein régime. Répartition optimale de la température grâce à la ventilation et au thermostat à bulbe

Décongélation : un brassage d'air tiède dans le four permet une décongélation rapide de vos aliments.

FOURS À CONVECTION

72, 87 et 104 litres

► 3 tailles de grille :

- 400 x 350 mm
- GN1/1
- 600 x 400 mm

- Construction acier inoxydable
- Commandes mécaniques
- Thermostat 0-280°C
- Minuterie 0-60 mn + position infini
- Voyants lumineux de fonctionnement
- 3 à 4 niveaux au pas de 84 mm
- Puissance 3 kW
- Puissance absorbée 3,12 kW
- Alimentation 230V-IP-50HZ
- Livrés sans grille



FC4N



FC4NGN



FC3NP

Référence	Volume	Capacité	Puissance	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Alim.	Prix HT
FC4N	72 litres	4 grilles 440 x 350 mm	3 kW	589 x 663 x 580 mm	464 x 420 x 370 mm	34 kg	230/1/T	778 €
FC3NP	87 litres	3 grilles 600 x 400 mm	3 kW	775 x 559 x 560 mm	650 x 420 x 350 mm	36 kg	230/1/T	1 139 €
FC4NGN	104 litres	4 grilles GN1/1	3 kW	686 x 660 x 580mm	560 x 432 x 370mm	37 kg	230/1/T	851 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Grille GN1/1 pour four FC4NGN	GR11	38 €
Grille 440 x 350 mm pour four FC4N	GR44	36 €
Grille 600 x 400 mm pour four FC3NP	GR64	43 €



Fours à convection
Fours à air pulsé
Fours mixtes à injection directe



Fours vapeur à chaudière
Fours mixtes à chaudière
Fours de remise en température





PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE

	Fonction air pulsé	50 - 270 °C
	Fonction mixte	50 - 270 °C
	Fonction vapeur	50 - 100 °C
	2 vitesses de ventilation + Autoreverse	Sur demande



PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

	Fonction air pulsé	20 - 270 °C
	Fonction mixte	20 - 270 °C
	Fonction vapeur	20 - 100 °C
	2 vitesses de ventilation + Autoreverse	Standard
	Sonde à cœur + fonction Delta T	Standard
	Programmes de cuisson automatique	Standard
PRH	Préchauffage automatique	Standard
C&H	Fonction Cook Et Hold	Standard
	Connexion USB	Standard
HACCP	Gestion des données HACCP	Standard
	Lavage automatique (2 programmes)	Standard

FOURS À CONVECTION

600 x 400 - GN1/1
3,4 et 5,2 kW

- ▶ Commandes mécaniques
- ▶ Échelle double niveaux 600 x 400 et GN1/1
- ▶ Humidification manuelle
- ▶ Système autoreverse
- ▶ Disponible en monophasé ou triphasé

- Construction tout inox AISI 430
- 4 niveaux
- Thermostat gradué de 60°C à 270°C
- Minuterie graduée de 0 à 120 mn (+ position infini)
- Équipés d'un ventilateur
- Capacité : 3 bacs ou 4 grilles
- Pieds inox



SUAB6041M



▶ Échelle double niveaux
600 x 400 et GN1/1

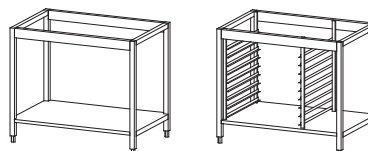


▶ Système
AUTOREVERSE

inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 4 minutes

Référence	Puissance	Dim. (L x P x H)	Dotation	Poids	Alim.	Prix HT
SUAB6041M	3,4 kW	780 x 790 (avec poignée) x 540 mm	1 plat alu 600 x 400	70 kg	230/1/T	2 423 €
SUAB6041T	5,2 kW	780 x 790 (avec poignée) x 540 mm	1 plat alu 600 x 400	70 kg	400/3/N/T	2 423 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis	S46S	435 €
Glissières	CRG46S	382 €



Jusqu'à épuisement du stock

FOUR À CONVECTION

600 x 400 - GN1/1
8 kW

- Commandes mécaniques
- Échelle double niveaux 600 x 400 et GN1/1
- Humidification manuelle
- Système autoreverse
- Puissance 8 kW

- Construction tout inox AISI 430
- 4 niveaux
- Thermostat gradué de 60°C à 270°C
- Minuterie graduée de 0 à 120 mn (+ position infini)
- Equipé de 2 ventilateurs
- Capacité : 3 bacs ou 4 grilles
- Pieds inox



SUAL6041E



► Échelle double niveaux 600 x 400 et GN1/1

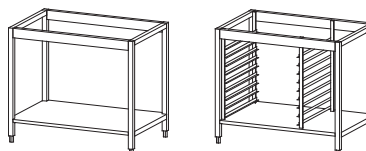


► Système AUTOREVERSE

inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 4 minutes

Référence	Puissance	Dim. (L x P x H)	Dotation	Poids	Alim.	Prix HT
SUAL6041E	8 kW	920 x 790 (avec poignée) x 480 mm	1 plat alu 600 x 400	75 kg	400/3/N/T	2 894 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis	S46S	435 €
Glissières	CRG46S	382 €



Jusqu'à épuisement du stock

XT SNACK

Commandes électromécaniques

- Fours air pulsé
- Fours mixtes
à injection directe

- ▶ Idéal pour la restauration rapide
- ▶ Disponible en GN2/3 ou GN1/1

- Construction extérieure Inox AISI 430
- Chambre de cuisson Inox AISI 304
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm
- Alimentation 400/3/N/T

- **Fours mixtes à injection SDA** : goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange automatique

- ▶ 4 niveaux GN2/3 ou GN1/1
- ▶ Alimentation électrique



SDA104E

Air pulsé
sans humidificateur
Modèles SCA

Injection
directe
Modèles SDA



FOURS XT SNACK - AIR PULSÉ SANS HUMIDIFICATEUR - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
SCA304E	4 niveaux GN2/3	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/3	600 x 704 (avec poignée) x 485 mm	4 kW en 400 V 2,7 kW en 230 V	47 kg	400/3/N/T (commutable 230/1/T)*	2 169 €
SCA104E	4 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	600 x 885 (avec poignée) x 485 mm	5,2 kW en 400 V 3,5 kW en 230 V	55 kg	400/3/N/T (commutable 230/1/T)*	2 739 €

* En usine uniquement
A préciser à la commande

FOURS XT SNACK - MIXTES INJECTION DIRECTE - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
SDA304E	4 niveaux GN2/3	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/3	600 x 704 (avec poignée) x 485 mm	4 kW en 400 V 2,7 kW en 230 V	47 kg	400/3/N/T (commutable 230/1/T)*	2 734 €
SDA104E	4 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	600 x 885 (avec poignée) x 485 mm	5,2 kW en 400 V 3,5 kW en 230 V	55 kg	400/3/N/T (commutable 230/1/T)*	3 217 €

* En usine uniquement
A préciser à la commande

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis modèles 4 niveaux GN2/3	S43S	435 €
Support acier vernis modèles 4 niveaux GN1/1	S41S	435 €
Glissières modèles 4 niveaux GN2/3	CRG53S	309 €
Glissières modèles 4 niveaux GN1/1	CRG41S	382 €

XT SIMPLY

Commandes électromécaniques

Fours air pulsé

Fours mixtes à injection

• 5, 10, 15 niveaux GN1/1

Four vapeur à chaudière

• 4 niveaux GN1/1

- ▣ Système de ventilation exclusif XT Boxtor®
- ▣ Encombrement réduit
710 mm de façade
(fours 5 et 10 niveaux)

- Construction extérieure Inox AISI 430
- Chambre de cuisson Inox AISI 304
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées, avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange automatique
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm

▣ Alimentation électrique

- ▣ **Système breveté XT BOXTOR®**
Système de ventilation et de convoyage de l'air optimisé garantissant une température homogène



VBA104E

- ▣ **Four spécial cuisson 100% vapeur**
(pas de fonction air pulsé ou mixte)



5 niveaux GN1/1



10 niveaux GN1/1

15 niveaux GN1/1
fourni d'origine
avec son support

FOURS XT SIMPLY - AIR PULSÉ AVEC HUMIDIFICATEUR - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
RUA105E	5 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	710 x 827 (avec poignée) x 600 mm	5 kW	70 kg	400/3/N/T	4 462 €
RUA110E	10 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	710 x 827 (avec poignée) x 940 mm	10 kW	90 kg	400/3/N/T	5 819 €
RUA115E*	15 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	750 x 847 (avec poignée) x 1656 mm	15 kW	162 kg	400/3/N/T	8 469 €

Fonctionnalités fours à air pulsé avec humidificateur RUA

*Support inclus d'origine

Convection	50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson

FOURS XT SIMPLY - MIXTES À INJECTION DIRECTE - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
RDA105E	5 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	710 x 827 (avec poignée) x 600 mm	6 kW	70 kg	400/3/N/T	4 723 €
RDA110E	10 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	710 x 827 (avec poignée) x 940 mm	12 kW	90 kg	400/3/N/T	6 159 €
RDA115E*	15 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	750 x 847 (avec poignée) x 1627 mm	18 kW	162 kg	400/3/N/T	9 323 €

Fonctionnalités fours à injection directe RDA

*Support inclus d'origine

Convection	50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité
Vapeur	50°C - 100°C
Cuisson mixte	50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson

FOURS XT SIMPLY - VAPEUR À CHAUDIÈRE - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
VBA104E	4 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	600 x 746 (avec poignée) x 530 mm	8 kW	51 kg	400/3/N/T	4 048 €

Fonctionnalités four GN1/1 vapeur à chaudière VBA

Vapeur	Vapeur : 30°C - 100°C
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson

OPTIONS - FOURS XT SIMPLY

Modèle	Filtre à graisse		Charnières à droite (en usine)		Douchette manuelle (en usine)**	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
Four 5 niveaux	FT31R	217 €	PI5	467 €	DLE	309 €
Four 10 niveaux	FT231R	270 €	PI10	481 €	DLE	309 €
Four 15 niveaux	FT331R	336 €	PI15	639 €	DLE	309 €

**Adoucisseur et douchette, voir page 141

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis modèles 5 et 10 niveaux	S51REFV	435 €
Glissières modèles 5 et 10 niveaux	RGS51	375 €
Support acier vernis modèle 4 niveaux	S41R	435 €
Glissières modèles 4 niveaux	CRG51R	309 €

XT SIMPLY

Commandes électroniques
programmables à écran tactile

Fours mixtes à injection

• 5 - 10 - 15 niveaux GN1/1

NOUVEAU!

ÉCRAN TACTILE

- ▣ Lavage automatique de série
- ▣ Sonde Delta à cœur
- ▣ 2 vitesses de ventilation
- ▣ 150 programmes stockés
avec possibilité d'en ajouter
150 autres
- ▣ Encombrement réduit
710 mm de façade
(fours 5 et 10 niveaux)

- Construction extérieure Inox AISI 430
- Chambre de cuisson Inox AISI 304
- Ventilateur de la chambre de cuisson
Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis
pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées
avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte
avec vidange automatique
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm

▣ Alimentation électrique

▣ Système breveté XT BOXTOR®

Système de ventilation et de convoyage
de l'air optimisé garantissant
une température homogène



5 niveaux GN1/1



10 niveaux GN1/1



15 niveaux GN1/1
fourni d'origine
avec son support



▣ Système de lavage automatique

breveté XT SIMCLEANER®

avec les pastilles de lavage DETABINOX®
et pastilles de rinçage BRILLINOX®



FOURS XT SIMPLY - MIXTES À INJECTION DIRECTE - COMMANDES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE

Référence	Désignation	Dotation	Puissance	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
N RDT105E	5 niveaux GN1/1	1 grille inox GN1/1	6 kW	710 x 827 mm (avec poignée) x 600 mm	70 kg	6 518 €
N RDT110E	10 niveaux GN1/1	1 grille inox GN1/1	12 kW	710 x 827 mm (avec poignée) x 940 mm	127 kg	8 747 €
N RDT115E*	15 niveaux GN1/1	1 grille inox GN1/1	18 kW	750 x 847 mm (avec poignée) x 1656 mm	190 kg	8 677 €

*Support inclus d'origine

De multiples fonctionnalités

Préchauffage	20°C - 270°C en mode convection 20°C - 100°C en mode vapeur 20°C - 270°C en mode mixte
Convection	20°C - 270°C / 1 phase
Vapeur	20°C - 100°C / 1 phase
Cuisson mixte	20°C - 270°C + réglage jusqu'à 99% du taux d'humidité / 1 phase
Cuisson avec sonde à cœur	20°C - 99 °C (sonde)
Sonde à cœur et delta T	20°C - 99 °C (sonde) et 30°C - 150°C (Δt)
Programmes de cuisson	Environ 150 programmes stockés (divisés en 6 groupes selon le type d'aliment) avec la possibilité pour l'opérateur d'ajouter 150 autres programmes
Cook & Hold	Phase de maintien à une température de sécurité pour limiter la prolifération bactérienne
Régénération des aliments précuits	10 programmes gérés
Cuisson à ventilation réduite	Choix entre deux vitesses de ventilation
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson
Lavage de la chambre de cuisson	Système automatique "XT SIMCLEANER®" avec pastille de lavage DETABINOX® et pastille de rinçage BRILLINOX®

OPTIONS - FOURS XT SIMPLY

Modèle	Filtre à graisse		Charnières à droite (en usine)		Douchette manuelle (en usine)**	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
Four 5 niveaux	FT31R	217 €	PI5	467 €	DLE	309 €
Four 10 niveaux	FT231R	270 €	PI10	481 €	DLE	309 €
Four 15 niveaux	FT331R	336 €	PI15	639 €	DLE	309 €

** Adoucisseur et douchette,
voir page 141

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis modèles 5 et 10 niveaux	S51REFV	435 €
Glissières modèles 5 et 10 niveaux	RGS51	375 €
Produit lessiviel Detabinox® - 100 pastilles	TABS	97 €
Produit de rinçage Brillinox® - 20 pastilles	BRILLINOX	29 €



XT COMPACT

Commandes électromécaniques

Fours air pulsé

Fours mixtes à injection

Fours mixtes à chaudière

- 7 et 11 niveaux GN1/1
- 7 et 11 niveaux GN2/1

- ▶ Système de ventilation exclusif XT Boxtor®
- ▶ Fours à gaz : systèmes XT Premier® et XT Force®

- Construction extérieure Inox AISI 430
- Chambre de cuisson Inox AISI 304
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316

- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis et fond de cuve embouti pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange automatique
- Eclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm

- ▶ Alimentation électrique ou gaz
- ▶ Existent aussi en 20 niveaux GN1/1 ou GN2/1 avec chariot

- ▶ Système breveté XT BOXTOR®
Système de ventilation et de convoyage de l'air optimisé garantissant une température homogène



CDA107E



CDA111E

- ▶ Commandes électromécaniques simples d'utilisation

Sélecteur de fonctions

Cuisson convection : 50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité

Cuisson vapeur : 50°C - 100°C (fours CDA et CBA)

Cuisson mixte : 50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité (fours CDA et CBA)

Fonction "Cool Down" : Refroidissement rapide de la chambre de cuisson

Thermostat : Gradué de 50°C à 270°C

Minuterie : Gradué de 0 à 120 mn + Position «infini»

XT COMPACT - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES - AIR PULSÉ

FOURS XT COMPACT - AIR PULSÉ AVEC HUMIDIFICATEUR - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CUA107E	7 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	800 x 810 (avec poignée) x 800 mm	8,3 kW	90 kg	400/3/N/T	4 394 €
CUA111E	11 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	800 x 810 (avec poignée) x 1080 mm	16,4 kW	115 kg	400/3/N/T	5 955 €
CUA207E	7 niveaux GN2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/1	1045 x 932 (avec poignée) x 800 mm	16,4 kW	125 kg	400/3/N/T	6 099 €
CUA211E	11 niveaux GN2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/1	1045 x 932 (avec poignée) x 1080 mm	23 kW	150 kg	400/3/N/T	9 339 €

FOURS XT COMPACT - AIR PULSÉ AVEC HUMIDIFICATEUR - GAZ

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CUA107G	7 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	800 x 840 (avec poignée) x 800 mm	12 kW + 0,3 kW	110 kg	Gaz naturel + 230/1/T	6 407 €
CUA111G	11 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	800 x 840 (avec poignée) x 1080 mm	16 kW + 0,5 kW	125 kg	Gaz naturel + 230/1/T	8 161 €
CUA207G	7 niveaux GN2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/1	1045 x 962 (avec poignée) x 800 mm	16 kW + 0,5 kW	140 kg	Gaz naturel + 230/1/T	8 199 €
CUA211G	11 niveaux GN2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/1	1045 x 962 (avec poignée) x 1080 mm	23 kW + 0,6 kW	190 kg	Gaz naturel + 230/1/T	11 949 €

▶ Fours gaz : 30% de rendement en plus

Système breveté "XT PREMIXER®": Système électronique d'optimisation du fluide de combustion (proportion du mélange air / gaz) pour un fonctionnement optimal du brûleur

Système breveté "XT FORCE®": Nouvelle génération de générateur de chaleur en acier inox spécial, conçu pour être monté sans soudure directement dans l'enceinte de cuisson : montée rapide en température et 30% de rendement calorifique en plus par rapport à un système de chauffe au gaz traditionnel

"XT PREMIXER®" + "XT FORCE®" = la combinaison gagnante des fours gaz INOXTREND



Fonctionnalités fours à air pulsé avec humidificateur CUA

Convection	50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson



▶ Existent aussi pour chariot
20 niveaux
GN1/1 ou GN2/1

XT COMPACT - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES - MIXTES INJECTION DIRECTE

FOURS XT COMPACT - MIXTES À INJECTION DIRECTE - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CDA107E	7 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	800 x 810 (avec poignée) x 800 mm	8,3 kW	90 kg	400/3/N/T	5 167 €
CDA111E	11 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	800 x 810 (avec poignée) x 1080 mm	16,4 kW	115 kg	400/3/N/T	6 948 €
CDA207E	7 niveaux GN2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/1	1045 x 932 (avec poignée) x 800 mm	16,4 kW	125 kg	400/3/N/T	7 670 €
CDA211E	11 niveaux GN2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/1	1045 x 962 (avec poignée) x 1080 mm	23 kW	150 kg	400/3/N/T	10 406 €

FOURS XT COMPACT - MIXTES À INJECTION DIRECTE - GAZ

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CDA107G	7 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	800 x 840 (avec poignée) x 800 mm	12 kW + 0,3 kW	110 kg	Gaz naturel + 230/1/T	7 461 €
CDA111G	11 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	800 x 840 (avec poignée) x 1080 mm	16 kW + 0,5 kW	135 kg	Gaz naturel + 230/1/T	9 828 €
CDA207G	7 niveaux GN2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/1	1045 x 962 (avec poignée) x 800 mm	16 kW + 0,5 kW	140 kg	Gaz naturel + 230/1/T	9 752 €
CDA211G	11 niveaux GN2/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/1	1045 x 962 (avec poignée) x 1080 mm	23 kW + 0,6 kW	170 kg	Gaz naturel + 230/1/T	13 022 €

▶ Fours gaz : 30% de rendement en plus

Système breveté "XT PREMIXER®": Système électronique d'optimisation du fluide de combustion (proportion du mélange air / gaz) pour un fonctionnement optimal du brûleur

Système breveté "XT FORCE®": Nouvelle génération de générateur de chaleur en acier inox spécial, conçu pour être monté sans soudure directement dans l'enceinte de cuisson : montée rapide en température et 30% de rendement calorifique en plus par rapport à un système de chauffe au gaz traditionnel

"XT PREMIXER®" + "XT FORCE®" = la combinaison gagnante des fours gaz INOXTREND



Fonctionnalités fours à injection directe CDA

Convection	50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité
Vapeur	50°C - 100°C
Cuisson mixte	50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson



▶ Existent aussi pour chariot
20 niveaux
GN1/1 ou GN2/1

XT COMPACT - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES - MIXTES À CHAUDIÈRE

FOURS XT COMPACT - MIXTES À CHAUDIÈRE - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CBA107E	7 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	800 x 810 (avec poignée) x 800 mm	8,3 kW	95 kg	400/3/N/T	6 746 €
CBA111E	11 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	800 x 810 (avec poignée) x 1080 mm	16,4 kW	140 kg	400/3/N/T	8 986 €

Fonctionnalités fours à chaudières CBA

Convection	50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité
Vapeur	50°C - 100°C
Cuisson mixte	50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson



✘ Existent aussi pour chariot
20 niveaux
GN1/1 ou GN2/1

XT COMPACT

Commandes électroniques programmables à écran tactile

Fours mixtes à injection

Fours mixtes à chaudière

- 7 et 11 niveaux GN1/1
- 7 et 11 niveaux GN2/1

- ▶ Lavage automatique de série
- ▶ Sonde Delta à cœur
- ▶ 2 vitesses de ventilation
- ▶ 150 programmes stockés avec possibilité d'en ajouter 150 autres

- Construction extérieure Inox AISI 430
- Chambre de cuisson Inox AISI 304
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis et fond de cuve embouti pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange automatique
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm

- ▶ Alimentation électrique ou gaz
- ▶ Existent aussi en 20 niveaux GN1/1 ou GN2/1 avec chariot

- ▶ Système de lavage automatique breveté **XT SIMCLEANER®** avec les pastilles de lavage **DETABINOX®** et pastilles de rinçage **BRILLINOX®**



NOUVEAU!

ÉCRAN TACTILE



CDT107E



CDT111E

▶ Fours air pulsé et mixtes GN



▣ **Commandes programmables à écran tactile**
aux multiples fonctionnalités

De multiples fonctionnalités

Préchauffage	20°C - 270°C en mode convection 20°C - 100°C en mode vapeur 20°C - 270°C en mode mixte
Convection	20°C - 270°C / 1 phase
Vapeur	20°C - 100°C / 1 phase
Cuisson mixte	20°C - 270°C + réglage jusqu'à 99% du taux d'humidité / 1 phase
Cuisson avec sonde à cœur	20°C - 99 °C (sonde)
Sonde à cœur et delta T	20°C - 99 °C (sonde) et 30°C - 150°C (Δt)
Programmes de cuisson	Environ 150 programmes stockés (divisés en 6 groupes selon le type d'aliment) avec la possibilité pour l'opérateur d'ajouter 150 autres programmes
Cook & Hold	Phase de maintien à une température de sécurité pour limiter la prolifération bactérienne
Régénération des aliments précuits	10 programmes gérés
Cuisson à ventilation réduite	Choix entre deux vitesses de ventilation
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson
Lavage de la chambre de cuisson	Système automatique "XT SIMCLEANER®" avec pastille de lavage DETABINOX® et pastille de rinçage BRILLINOX®

▣ Fours gaz : 30% de rendement en plus

Système breveté "XT PREMIXER®": Système électronique d'optimisation du fluide de combustion (proportion du mélange air / gaz) pour un fonctionnement optimal du brûleur

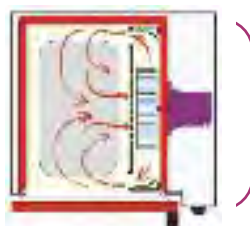
Système breveté "XT FORCE®": Nouvelle génération de générateur de chaleur en acier inox spécial, conçu pour être monté sans soudure directement dans l'enceinte de cuisson : montée rapide en température et 30% de rendement calorifique en plus par rapport à un système de chauffe au gaz traditionnel

"XT PREMIXER®" + "XT FORCE®" = la combinaison gagnante des fours gaz INOXTREND



▣ Système breveté XT BOXTOR®

Système de ventilation et de convoyage de l'air optimisé garantissant une température homogène



NOUVEAU!
ÉCRAN TACTILE

XT COMPACT - MIXTES INJECTION DIRECTE COMMANDES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE

FOURS MIXTES À INJECTION DIRECTE - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N CDT107E	7 niveaux GN1/1	Écran tactile	1 grille inox GN1/1	800 x 810 (avec poignée) x 800 mm	8,3 kW	110 kg	400/3/N/T	7 249 €
N CDT111E	11 niveaux GN1/1	Écran tactile	1 grille inox GN1/1	800 x 810 (avec poignée) x 1080 mm	16,4 kW	140 kg	400/3/N/T	9 304 €
N CDT207E	7 niveaux GN2/1	Écran tactile	1 grille inox GN2/1	1045 x 932 (avec poignée) x 800 mm	16,4 kW	155 kg	400/3/N/T	9 138 €
N CDT211E	11 niveaux GN2/1	Écran tactile	1 grille inox GN2/1	1045 x 932 (avec poignée) x 1080 mm	23 kW	190 kg	400/3/N/T	12 118 €

FOURS MIXTES À INJECTION DIRECTE - GAZ

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N CDT107G	7 niveaux GN1/1	Écran tactile	1 grille inox GN1/1	800 x 840 (avec poignée) x 840 mm	12 kW + 0,3 kW	115 kg	Gaz naturel + 230/1/T	9 193 €
N CDT111G	11 niveaux GN1/1	Écran tactile	1 grille inox GN1/1	800 x 840 (avec poignée) x 1120 mm	16 kW + 0,5 kW	155 kg	Gaz naturel + 230/1/T	11 196 €
N CDT207G	7 niveaux GN2/1	Écran tactile	1 grille inox GN2/1	1045 x 962 (avec poignée) x 840 mm	16 kW + 0,5 kW	140 kg	Gaz naturel + 230/1/T	11 239 €
N CDT211G	11 niveaux GN2/1	Écran tactile	1 grille inox GN2/1	1045 x 962 (avec poignée) x 1120 mm	23 kW + 0,6 kW	205 kg	Gaz naturel + 230/1/T	14 657 €

XT COMPACT - MIXTES À CHAUDIÈRE COMMANDES ÉLECTRONIQUES

FOURS MIXTES À CHAUDIÈRE - ÉLECTRIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
CBP107E*	7 niveaux GN1/1	Électroniques programmables	1 grille inox GN1/1	800 x 810 (avec poignée) x 840 mm	8,3 kW	130 kg	400/3/N/T	7 950 €

* Jusqu'à épuisement du stock

SUPPORTS, OPTIONS ET ACCESSOIRES

Fours XT COMPACT

OPTIONS - FOURS XT COMPACT

Modèle	Filtre à graisse		Charnières à droite (en usine)		Douchette manuelle (en usine)**	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
Four 7 niveaux GN1/1	FT107C	250 €	PIC	487 €	DLE	309 €
Four 11 niveaux GN1/1	FT111C	277 €	PIC	487 €	DLE	309 €
Four 7 niveaux GN2/1	FT207C	277 €	PIC	487 €	DLE	309 €
Four 11 niveaux GN2/1	FT211C	329 €	PIC	487 €	DLE	309 €

** Adoucisseur et douchette,
voir page 141

Accessoires Fours 7 et 11 niveaux GN1/1	Réf.	Prix HT
Support tubes inox 18/10 - Dim. 775 x 580 x 720 mm	S61CEIX	824 €
Glissières pour supports	PT5C	277 €

Accessoires Fours 7 et 11 niveaux GN2/1	Réf.	Prix HT
Support tubes inox 18/10 - Dim. 1020 x 700 x 720 mm	S62CEIX	896 €
Glissières pour supports	RGS62	421 €

Accessoires Fours 11 niveaux GN1/1	Réf.	Prix HT
Structure 11 niveaux GN2/1 - Dim. 580 x 700 x 750 mm	SPT211	817 €
Chariot porte-structure - Dim. 600 x 830 x 940 mm	CRS210X	1 495 €



Accessoires	Réf.	Prix HT
Produit lessiviel Detabinox® - 100 pastilles	TABS	97 €
Produit de rinçage Brillinox® - 20 pastilles	BRILLINOX	29 €



XT SIMPLY

Commandes électromécaniques

Fours air pulsé

• 5 et 10 niveaux 600 x 400

- ▶ Échelle double niveaux 600 x 400 et GN1/1
- ▶ Système autoreverse
- ▶ Système de ventilation exclusif XT Boxtor®

- Construction extérieure Inox AISI 430
- Chambre de cuisson Inox AISI 304
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange automatique
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 70 mm

▶ Alimentation électrique

- ▶ **Système breveté XT BOXTOR®**
Système de ventilation et de convoyage de l'air optimisé garantissant une température homogène



RUA605E



RUA610E



- ▶ **Commandes électromécaniques** simples d'utilisation



- ▶ **Échelles à double niveaux** 600 x 400 et GN1/1



- ▶ **Système AUTOREVERSE**

inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 4 minutes

► Fours air pulsé et mixtes 600 x 400



FOURS XT SIMPLY - AIR PULSÉ - 600 X 400 ET GN1/1 - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Caractéristiques	Désignation	Commandes	Dotation	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Poids	Alim.	Prix HT
RUA605E	Avec humidificateur	5 niveaux 600 x 400 4 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 plat alu 600 x 400	6 kW	800 x 897 (avec poignée) x 600 mm	74 kg	400/3/ N/T	4 943 €
RUA610E	Avec humidificateur	10 niveaux 600 x 400 9 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 plat alu 600 x 400	12 kW	800 x 897 (avec poignée) x 940 mm	100 kg	400/3/ N/T	6 682 €

Fonctionnalités fours à air pulsé avec humidificateur RUA

Convection	50°C - 270°C
Convection avec autoreverse	50°C - 270°C + inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 4 minutes
Humidificateur	Bouton poussoir pour humidificateur
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson

SUPPORTS, ACCESSOIRES ET OPTIONS

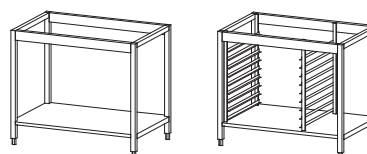
Fours XT SIMPLY

OPTIONS - FOURS XT SIMPLY

Modèle	Charnières à droite (en usine)		Douchette manuelle (en usine)**	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
Four 5 niveaux	PI5	467 €	DLE	309 €
Four 10 niveaux	PI10	481 €	DLE	309 €

** Adoucisseur et douchette, voir page 141

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis modèles 5 et 10 niveaux	S56REFV	447 €
Glissières modèles 5 et 10 niveaux	RGS56	389 €



XT SIMPLY

Commandes électroniques programmables à écran tactile

Fours mixtes à injection

• 5 et 10 niveaux 600 x 400

- ▣ Lavage automatique de série
- ▣ Échelle double niveaux 600 x 400 et GN1/1
- ▣ Système autoreverse
- ▣ Sonde Delta à cœur
- ▣ 2 vitesses de ventilation
- ▣ 150 programmes stockés avec possibilité d'en ajouter 150 autres

- Construction extérieure Inox AISI 430
- Chambre de cuisson Inox AISI 304
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316

- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange automatique
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 70 mm

- ▣ Alimentation électrique

- ▣ Système de lavage automatique breveté **XT SIMCLEANER®** avec les pastilles de lavage **DETABINOX®** et pastilles de rinçage **BRILLINOX®**



RDT605E



RDT610E



- ▣ Système **AUTOREVERSE**

inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 4 minutes

- ▣ Échelles à double niveaux 600 x 400 et GN1/1

NOUVEAU!

ÉCRAN TACTILE

▶ Fours air pulsé et mixtes 600 x 400



FOURS XT SIMPLY - INJECTION DIRECTE - 600 X 400 ET GN1/1 - COMMANDES À ÉCRAN TACTILE

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N RDT605E	5 niveaux 600 x 400 4 niveaux GN1/1	Écran tactile	1 plat alu 600 x 400	800 x 897 (avec poignée) x 600 mm	6 kW	78 kg	400/3/N/T	7 201 €
N RDT610E	10 niveaux 600 x 400 9 niveaux GN1/1	Écran tactile	1 plat alu 600 x 400	800 x 897 (avec poignée) x 940 mm	12 kW	105 kg	400/3/N/T	7 204 €

De multiples fonctionnalités

Préchauffage	20°C - 270°C en mode convection 20°C - 100°C en mode vapeur 20°C - 270°C en mode mixte
Convection	20°C - 270°C / 1 phase
Vapeur	20°C - 100°C / 1 phase
Cuisson mixte	20°C - 270°C + réglage jusqu'à 99% du taux d'humidité / 1 phase
Cuisson avec sonde à cœur	20°C - 99 °C (sonde)
Sonde à cœur et delta T	20°C - 99 °C (sonde) et 30°C - 150°C (Δt)
Programmes de cuisson	Environ 150 programmes stockés (divisés en 6 groupes selon le type d'aliment) avec la possibilité pour l'opérateur d'ajouter 150 autres programmes
Cook & Hold	Phase de maintien à une température de sécurité pour limiter la prolifération bactérienne
Régénération des aliments pré-cuits	10 programmes gérés
Cuisson à ventilation réduite	Choix entre deux vitesses de ventilation
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson
Lavage de la chambre de cuisson	Système automatique "XT SIMCLEANER®" avec pastille de lavage DETABINOX® et pastille de rinçage BRILLINOX®

SUPPORTS, ACCESSOIRES ET OPTIONS

Fours XT SIMPLY

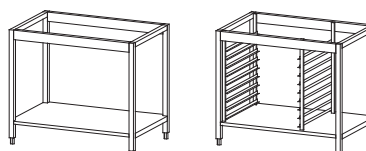
OPTIONS - FOURS XT SIMPLY

Modèle	Charnières à droite (en usine)		Douchette manuelle (en usine)**	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
Four 5 niveaux	PI5	467 €	DLE	309 €
Four 10 niveaux	PI10	481 €	DLE	309 €

** Adoucisseur et douchette,
voir page 141

Accessoires	Réf.	Prix HT
Produit lessiviel Detabinox® - 100 pastilles	TABS	97 €
Produit de rinçage Brillinnox® - 20 pastilles	BRILLINOX	29 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis modèles 5 et 10 niveaux	S56REFV	447 €
Glissières modèles 5 et 10 niveaux	RGS56	389 €



XT SNACK

Commandes électromécaniques

Four de remise et maintien en température

- 4 niveaux GN1/1

- ▶ Faible encombrement
- ▶ Commutable en 230/1/T

- Construction Inox AISI 430
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre avec angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm
- Température réglable de 30°C à 160°C
- Minuterie graduée de 0 à 120 minutes + 1 position "infini"



SRA104E

- ▶ Alimentation électrique

FOUR XT SNACK - REMISE EN TEMPÉRATURE - GN2/3 ET GN1/1 - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
SRA104E*	4 niveaux GN1/1	Électro mécaniques	1 grille inox GN1/1	600 x 885 (avec poignée) x 485 mm	5,2 kW (3,5 kW)	55 kg	400/3/N/T (commutable 230/1/T)	2 424 €

* Jusqu'à épuisement du stock

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis modèle 4 niveaux GN2/3	S43S	435 €
Support acier vernis modèle 4 niveaux GN1/1	S41S	435 €
Glissières modèle 4 niveaux GN2/3	CRG53S	309 €
Glissières modèle 4 niveaux GN1/1	CRG41S	382 €

► Fours de remise
en température GN



XT SIMPLY

Commandes électromécaniques

Fours de remise et maintien en température

• 5 et 10 niveaux GN1/1

- Modèles 5 niveaux commutables en 230/1/T
- Programme 160°C pour produits frits
- Disponibles avec humidificateur

• **Construction intérieure et extérieure inox 18/10**

- Espacement entre les grilles 67 mm
- Chambre avec angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Signal sonore de fin de cycle
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Commandes mécaniques très simples d'utilisation
- Livrés avec 1 grille GN1/1

► **Alimentation électrique**

Série RRCA : Régénération 120°C - Régénération 160°C (produits frits)
Température réglable de 40°C à 160°C
Minuterie graduée de 10 à 120 minutes + 1 position «infini»

Série RRUA : humidificateur et maintien en température
5 cycles disponibles : • Régénération 120°C
• Régénération 160°C (produits frits)
• Maintien en température seul
• Régénération 120°C + maintien en température
• Régénération 160°C + maintien en température

Humidificateur : Réglage de la quantité de vapeur désirée pendant le cycle de régénération ou de maintien en température
Sélection du temps : minuterie graduée de 10 à 120 minutes + 1 position «infini»



RRUA110E

FOURS XT SIMPLY - REMISE EN TEMPÉRATURE - GN1/1 - SANS HUMIDIFICATEUR - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Poids	Alim.	Prix HT
RRCA105E7*	5 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grill inox GN1/1	5 kW	710 x 827 (avec poignée) x 577 mm	60 kg	400/3/N/T	2 801 €
RRCA110E*	10 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grill inox GN1/1	10 kW	710 x 827 (avec poignée) x 917 mm	90 kg	400/3/N/T	3 310 €

* Jusqu'à épuisement du stock

FOURS XT SIMPLY - REMISE EN TEMPÉRATURE - GN1/1 - AVEC HUMIDIFICATEUR - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Puiss.	Dim. (L x P x H)	Poids	Alim.	Prix HT
RRUA105E	5 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grill inox GN1/1	5 kW	710 x 827 (avec poignée) x 577 mm	60 kg	400/3/N/T	3 198 €
RRUA110E	10 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grill inox GN1/1	10 kW	710 x 827 (avec poignée) x 917 mm	90 kg	400/3/N/T	3 772 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis modèles 5 et 10 niveaux	S51REFV	435 €
Glissières modèles 5 et 10 niveaux	RGS51	375 €

NOUVEAU!

XT SIMPLY 51



RHDE104E

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- 4 niveaux GN2/3
- 4 niveaux GN1/1
- 7 niveaux GN2/3
- 7 niveaux GN1/1



RHDT107E

COMMANDES TACTILES

- 4 niveaux GN2/3
- 4 niveaux GN1/1
- 7 niveaux GN2/3
- 7 niveaux GN1/1

▶ Une largeur de seulement **51 cm**
pour de grandes performances!



- Porte réversible, même sur site, après installation
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Verre à faible émission pour réduire la température sur la surface extérieure de la porte, réduire la dispersion de la chaleur et augmenter l'efficacité thermique du four



PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE

	Fonction air pulsé	20 - 270 °C
	Fonction mixte	20 - 270 °C
	Fonction vapeur	20 - 100 °C
	2 vitesses de ventilation + Autoreverse	Sur demande
	Sonde à cœur	Sur demande
	Lavage automatique (1 programme)	Sur demande



PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

	Affichage et commandes par symboles et lettres, écran tactile 5"	
	Fonction air pulsé	20 - 270 °C
	Fonction mixte	20 - 270 °C
	Fonction vapeur	20 - 100 °C
	2 vitesses de ventilation + Autoreverse	Standard
	Sonde à cœur + fonction Delta T	Standard
	Programmes de cuisson automatique	Standard
C&H	Fonction Cook & Hold	Standard
	Connexion USB	Standard
H/ACCP	Gestion des données HACCP	Standard
	Lavage automatique (2 programmes)	Standard

XT SIMPLY 51

Commandes électroniques

Fours mixtes à injection

- 4 niveaux GN2/3
- 4 niveaux GN1/1

XT SIMPLY 51

- ▶ Encombrement optimal : largeur 51 cm
- ▶ Production de vapeur : système direct
- ▶ Porte réversible
- ▶ Nombreuses fonctionnalités disponibles en option

- Construction Inox AISI 430
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre avec angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm
- Température réglable de 20°C à 270°C

- ▶ Alimentation électrique

NOUVEAU!



RHDE104E

- ▶ Une largeur de seulement 51 cm!

FOURS XT SIMPLY 51 - MIXTES - GN2/3 ET GN1/1 - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N RHDE304E	4 niveaux GN2/3	Électroniques	1 grille GN2/3	510 x 580 x 670 mm	2,7 kW 4,3 kW	75 kg	230/1//T 400/3/N/T	4 597 €
N RHDE104E	4 niveaux GN1/1	Électroniques	1 grille GN1/1	510 x 760 x 670 mm	5,2 kW	81 kg	400/3/N/T	5 039 €

Options	Réf.	Prix HT
Sonde à cœur Delta	SDC	208 €
2 vitesses de ventilation + autoreverse	2VR105ATRV	416 €
Lavage automatique - 1 programme	LR	756 €
Filtre à graisse	FT31R	217 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support - Hauteur 850 mm	S61RH	995 €
Support avec glissières pour modèles GN1/1 - Hauteur 850 mm	SG61RH	1 298 €



► Fours air pulsé
et mixtes GN



XT SIMPLY 51

Commandes programmables
à écran tactile

XT SIMPLY 51

Fours mixtes à injection

- 4 niveaux GN2/3
- 4 niveaux GN1/1

- Encombrement optimal : largeur 51 cm
- Production de vapeur : système direct
- Porte réversible
- Sonde à cœur Delta T
- 2 vitesses de ventilation + autoreverse
- Lavage automatique

- Construction Inox AISI 430
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre avec angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm
- Température réglable de 20°C à 270°C

► Alimentation électrique



NOUVEAU!

► Une largeur de seulement **51 cm!**

► Système **AUTOREVERSE**

inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 4 minutes



RHDT104E

FOURS XT SIMPLY 51 - MIXTES - GN2/3 ET GN1/1 - COMMANDES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N RHDT304E	4 niveaux GN2/3	Tactiles	1 grille GN2/3	510 x 580 x 670 mm	2,7 kW 4,3 kW	82 kg	230/1//T 400/3/N/T	5 469 €
N RHDT104E	4 niveaux GN1/1	Tactiles	1 grille GN1/1	510 x 760 x 670 mm	5,2 kW	88 kg	400/3/N/T	5 785 €

Option	Réf.	Prix HT
Filtre à graisse	FT31R	217 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support - Hauteur 850 mm	S61RH	995 €
Support avec glissières pour modèles GN1/1 - Hauteur 850 mm	SG61RH	1 298 €



XT SIMPLY 51

Commandes électroniques

Fours mixtes à injection

- 7 niveaux GN2/3
- 7 niveaux GN1/1

- ▣ Encombrement optimal : largeur 51 cm
- ▣ Production de vapeur : système direct
- ▣ Porte réversible
- ▣ Nombreuses fonctionnalités disponibles en option

- Construction Inox AISI 430
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre avec angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm
- Température réglable de 20°C à 270°C

- ▣ Alimentation électrique

NOUVEAU !



RHDE107E

- ▣ Une largeur de seulement 51 cm !

FOURS XT SIMPLY 51 - MIXTES - GN2/3 ET GN1/1 - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N RHDE307E	7 niveaux GN2/3	Électroniques	1 grille GN2/3	510 x 580 x 880 mm	5,2 kW	90 kg	400/3/N/T	5 557 €
N RHDE107E	7 niveaux GN1/1	Électroniques	1 grille GN1/1	510 x 760 x 880 mm	8,8 kW	105 kg	400/3/N/T	5 997 €

Options

	Réf.	Prix HT
Sonde à cœur Delta	SDC	208 €
2 vitesses de ventilation + autoreverse	2VR105ATR*	416 €
Lavage automatique - 1 programme	LR*	756 €
Filtre à graisse	FT31R	217 €

* à préciser à la commande

Accessoires

	Réf.	Prix HT
Support - Hauteur 850 mm	S61RH	995 €
Support avec glissières pour modèles GN1/1 - Hauteur 850 mm	SG61RH	1 298 €



▶ Fours air pulsé
et mixtes GN



XT SIMPLY 51

XT SIMPLY 51

Commandes programmables
à écran tactile

Fours mixtes à injection

- 7 niveaux GN2/3
- 7 niveaux GN1/1

- ▶ Encombrement optimal : largeur 51 cm
- ▶ Production de vapeur : système direct
- ▶ Porte réversible
- ▶ Sonde à cœur Delta T
- ▶ 2 vitesses de ventilation + autoreverse
- ▶ Lavage automatique

- Construction Inox AISI 430
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre avec angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm
- Température réglable de 20°C à 270°C

▶ Alimentation électrique



NOUVEAU!

▶ Une largeur de seulement 51 cm!

▶ Système AUTOREVERSE

inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 4 minutes



RHDT107E

FOURS XT SIMPLY 51 - MIXTES - GN2/3 ET GN1/1 - COMMANDES PROGRAMMABLES À ÉCRAN TACTILE

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N RHDT307E	7 niveaux GN2/3	Tactiles	1 grille GN2/3	510 x 580 x 880 mm	5,2 kW	96 kg	400/3/N/T	6 521 €
N RHDT107E	7 niveaux GN1/1	Tactiles	1 grille GN1/1	510 x 760 x 880 mm	8,8 kW	114 kg	400/3/N/T	7 048 €

Option	Réf.	Prix HT
Filtre à graisse	FT31R	217 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support - Hauteur 850 mm	S61RH	995 €
Support avec glissières pour modèles GN1/1 - Hauteur 850 mm	SG61RH	1 298 €



XT PASTRY

Commandes électroniques

Fours mixtes

Spécial boulangerie / pâtisserie

- 6 niveaux 600 x 400
- 10 niveaux 600 x 400

- ▶ 4 vitesses de ventilation avec inversion automatique
- ▶ Possibilité de stocker jusqu'à 99 programmes
- ▶ Humidificateur manuel

- Construction extérieure Inox AISI 430
- Chambre de cuisson Inox AISI 304
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 304
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre avec angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Éclairage intérieur par barres LED
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 85 mm
- Goulotte de récupération des condensats Inox 304

- ▶ Alimentation électrique

NOUVEAU!



PUE610E



- ▶ Porte réversible, même sur site, après installation

PUE610E



Support
SGP6

PUE606E



Chambre de pousse
LS612E



MODES DE CUISSON ET FONCTIONS

	Fonction air pulsé	20 - 270 °C
	Fonction mixte Air pulsé / Vapeur	20 - 270 °C
	Humidification manuelle	
	Sonde à cœur	20 - 100 °C (optionnel)
	XT 4 FLOW	4 vitesses de ventilation + Inversion automatique XT QUICK STOP
	XT SLOW FLOW	Ventilation semistatique avec un débit d'air minimum
	Programme de cuisson automatique	Possibilité de stocker jusqu'à 99 programmes
	XT DOLCLEAN	Système de lavage automatique (optionnel)

FOURS XT - MIXTES SPÉCIAL BOULANGERIE / PÂTISSERIE AVEC HUMIDIFICATEUR
600 X 400 - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
N PUE606E	6 niveaux 600 x 400	Électroniques	1 bac aluminium 600 X 400	990 x 877 (avec poignée) x 835 mm	9 kW	118 kg	400/3/N/T	5 089 €
N PUE610E	10 niveaux 600 x 400	Électroniques	1 bac aluminium 600 X 400	990 x 880 (avec poignée) x 1203 mm	14,4 kW	155 kg	400/3/N/T	6 822 €

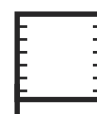
Options

	Réf.	Prix HT
Sonde à cœur Delta	SDC	208 €
Lavage automatique XT DOLCLEAN	LR*	756 €

* à préciser à la commande

Accessoires

	Réf.	Prix HT
Support four sans glissière - Hauteur 700 mm	SP6	1 090 €
Support four avec glissière - Hauteur 700 mm	SGP6	1 411 €
N Chambre de pousse - Hauteur 700 mm	LS612E	3 470 €





▶ Fours à pizza



▶ Série SMART 479



▶ Série TK 480 - 481



▶ Série TEKNO 482



▶ Série ECO GAZ 483



▶ Série CL 484 - 485



▶ Série EURO 486 - 487



▶ Série BULL 488 à 491



▶ Fours à convoyeurs SÉRIE TUNNEL 492 - 493

SÉRIE SMART

1 ou 2 chambres

Alimentation électrique

- Idéal pour la cuisson des pizzas fraîches ou surgelées
- Faible encombrement
- 1 ou 2 chambres
- Capacité : 1 ou 2 pizzas ø 34 cm

- Construction inox
- Sole en pierre réfractaire
- Commandes mécaniques
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Résistances indépendantes voûte/sole
- Température maxi 350°C
- Éclairage intérieur



SMART134



SMART234

FOURS À PIZZA - SÉRIE SMART

Référence	Désignation	Capacité pizzas ø 34 cm	Dim. chambre (L x P x H)	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
SMART134	1 chambre	1 pizza	350 x 410 x 75 mm	510 x 590 x 210 mm	2 kW	20 kg	230/1/T	691 €
SMART234	2 chambres	2 pizzas	350 x 410 x 75 mm	510 x 590 x 350 mm	3,5 kW	35 kg	230/1/T	873 €

SÉRIE TK

1 ou 2 chambres
de 4 à 18 pizzas

- ▶ Commandes mécaniques ou digitales
- ▶ Fours superposables
- ▶ 3 tailles de chambres :
660 x 660 - 660 x 990 - 990 x 990

- Finition extérieure inox
- Sole en pierre réfractaire épaisseur 14 mm



- Porte à ouverture contrebalancée
- Résistances blindées en acier inox à la voûte (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire)
- Éclairage interne protégé
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
- Commandes mécaniques ou digitales
- Température de fonctionnement maxi. : 450°C
- Alimentation : 400/3/N/T
(existent aussi en 230/1/N/T et 230/3/N/T, nous consulter)

Fours TKA : 1 résistance en haut et 1 en bas

Fours TKB : 2 résistances en haut et 2 en bas

Fours TKC : 3 résistances en haut et 3 en bas

- ▶ Alimentation électrique



TK1C
Commandes
mécaniques



TK2AD
Commandes
digitales

TK1A / TK1AD
4 pizzas ø 33 cm



TK2A / TK2AD
2 x 4 pizzas ø 33 cm



TK1B / TK1BD
6 pizzas ø 33 cm



TK2B / TK2BD
2 x 6 pizzas ø 33 cm



TK1C
9 pizzas ø 33 cm



TK2C
2 x 9 pizzas ø 33 cm



TK1D / TK1DD
6 pizzas ø 33 cm



TK2D / TK2DD
2 x 6 pizzas ø 33 cm





FOURS À PIZZA - SÉRIE TK - 1 CHAMBRE - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Capacité pizzas ø 33 cm	Dim. chambre (L x P x H)	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
TK1A	4 pizzas	660 x 660 x 150 mm	910 x 840 x 430 mm	4,5 kW	100 kg	400/3/N/T	1 982 €
TK1B	6 pizzas	660 x 990 x 150 mm	910 x 1170 x 430 mm	6,5 kW	120 kg	400/3/N/T	2 505 €
TK1C	9 pizzas	990 x 990 x 150 mm	1250 x 1170 x 430 mm	9,6 kW	150 kg	400/3/N/T	3 421 €

FOURS À PIZZA - SÉRIE TK - 1 CHAMBRE - COMMANDES DIGITALES

Référence	Capacité pizzas ø 33 cm	Dim. chambre (L x P x H)	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
TK1AD	4 pizzas	660 x 660 x 150 mm	910 x 840 x 430 mm	4,5 kW	100 kg	400/3/N/T	2 289 €
TK1BD	6 pizzas	660 x 990 x 150 mm	910 x 1170 x 430 mm	6,5 kW	120 kg	400/3/N/T	2 774 €

FOURS À PIZZA - SÉRIE TK - 2 CHAMBRES - COMMANDES MÉCANIQUES

Référence	Capacité pizzas ø 33 cm	Dim. chambre (L x P x H)	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
TK2A	8 pizzas	660 x 660 x 150 mm	910 x 840 x 700 mm	9 kW	140 kg	400/3/N/T	3 153 €
TK2B	12 pizzas	660 x 990 x 150 mm	910 x 1170 x 700 mm	13 kW	170 kg	400/3/N/T	3 840 €
TK2C	18 pizzas	990 x 990 x 150 mm	1250 x 1170 x 700 mm	19 kW	220 kg	400/3/N/T	7 319 €
TK2D	12 pizzas	990 x 660 x 150 mm	1250 x 940 x 700 mm	13 kW	170 kg	400/3/N/T	4 019 €

FOURS À PIZZA - SÉRIE TK - 2 CHAMBRES - COMMANDES DIGITALES

Référence	Capacité pizzas ø 33 cm	Dim. chambre (L x P x H)	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
TK2AD	8 pizzas	660 x 660 x 150 mm	910 x 840 x 700 mm	9 kW	140 kg	400/3/N/T	3 819 €
TK2BD	12 pizzas	660 x 990 x 150 mm	910 x 1170 x 700 mm	13 kW	170 kg	400/3/N/T	4 459 €
TK2DD	12 pizzas	990 x 660 x 150 mm	1250 x 940 x 700 mm	13 kW	170 kg	400/3/N/T	4 646 €



Supports pour fours Série TK

	Réf.	Prix HT
Support pour TK1A/1AD et TK2A/2AD - Hauteur 860 mm *	STK12A	483 €
Support pour TK1B/1BD et TK2B/2BD - Hauteur 860 mm *	STK1B	502 €
Support pour TK1C et TK2C - Hauteur 860 mm *	STK1C	554 €
Support pour TK2D/2DD - Hauteur 860 mm *	STK2D	502 €
Roulettes (hauteur 130 mm) pour support (à monter)	Accessoire	303 €

* les supports existent aussi en hauteur 700 mm

SÉRIE TEKNO

1 ou 2 chambres
de 4 à 12 pizzas

- ▶ Fours superposables
- ▶ 3 résistances à la voûte et 3 à la sole

- Finition extérieure : aspect rustique « briques rouges » et côtés tôle peinte rouge
- Sole en pierre réfractaire épaisseur 15 mm



- Porte à ouverture contrebalancée
- 3 résistances blindées en acier inox à la voûte (visible) et 3 à la sole (sous la pierre réfractaire)
- Éclairage interne protégé
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
- Contrôle de la température par thermomètre à aiguille
- Température de fonctionnement maxi : 450°C
- Alimentation : 400/3/N/T (existent aussi en 230/3/N/T, nous consulter)

▶ Alimentation électrique



B204
+ chambre de pouce
BT1AR
(sur demande)

B200
4 pizzas ø 30 cm



B204
2 x 4 pizzas ø 30 cm



B202
6 pizzas ø 30 cm



B205
2 x 6 pizzas ø 30 cm



FOURS À PIZZA - SÉRIE TEKNO

Référence	Désignation	Capacité pizzas ø 30 cm	Dim. chambre (L x P x H)	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
B200	1 chambre	4 pizzas	610 x 620 x 150 mm	850 x 950 x 460 mm	4 kW	70 kg	400/3/N/T	2 488 €
B202	1 chambre	6 pizzas	610 x 920 x 150 mm	850 x 1250 x 460 mm	6 kW	90 kg	400/3/N/T	3 441 €
B204	2 chambres	8 pizzas	610 x 620 x 150 mm	850 x 950 x 700 mm	8 kW	120 kg	400/3/N/T	3 851 €
B205	2 chambres	12 pizzas	610 x 920 x 150 mm	850 x 1250 x 700 mm	12 kW	160 kg	400/3/N/T	5 214 €

Supports pour fours Série TEKNO

- Support pour B200 et B204 - Hauteur 860 mm *
- Support pour B202 et B205 - Hauteur 860 mm *
- Roulettes (h.130 mm) pour support (à monter)

Réf.	Prix HT
B012	493 €
B014	512 €
Accessoire	303 €



* les supports existent aussi en hauteur 700 mm



SÉRIE ECO GAZ

1 chambre de 4 à 12 pizzas

- ▶ Fours superposables
- ▶ Sole en pierre réfractaire de 30 mm

- Chauffage par brûleur situé sous la plaque réfractaire
- Raccord cheminée ø 120 mm (B215 / B217) ou ø 150 mm (B219)
- Façade aspect rustique «briques rouges» et côtés inox
- Chambre de cuisson calorifugée, en tôle d'acier aluminée
- Porte à ouverture contrebalancée
- Éclairage interne protégé
- Contrôle de la température par thermomètre à aiguille
- Température maxi de travail : 380°C
- Alimentation : gaz propane (livrés avec jeu d'injecteur de rechange gaz naturel)
- + Alimentation : 230/1/T (pour éclairage de la chambre)



B219 + support B019
avec option roulettes

▶ Alimentation gaz

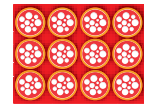
B215
4 pizzas ø 30 cm



B217
6 pizzas ø 30 cm



B219
12 pizzas ø 30 cm



FOURS À PIZZA - SÉRIE ECO GAZ - 1 CHAMBRE

Référence	Capacité pizzas ø 30 cm	Dim. chambre (L x P x H)	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
B215	4 pizzas	610 x 640 x 150 mm	960 x 935 x 520 mm	12 kW	140 kg	Gaz propane + 230/1/T	3 506 €
B217	6 pizzas	610 x 940 x 150 mm	960 x 1235 x 520 mm	16,3 kW	170 kg	Gaz propane + 230/1/T	4 421 €
B219	12 pizzas	1230 x 930 x 150 mm	1600 x 1420 x 520 mm	24 kW	280 kg	Gaz propane + 230/1/T	8 101 €

Supports pour fours Série ECO GAZ

	Réf.	Prix HT
Support pour B215 - Hauteur 860 mm *	B020	492 €
Support pour B217 - Hauteur 860 mm *	B022	512 €
Support pour B219 - Hauteur 860 mm *	B019	903 €
Roulettes (hauteur 130 mm) pour support (à monter)	Accessoire	303 €

* les supports existent aussi en hauteur 700 mm



SÉRIE CL

1 ou 2 chambres
de 6 à 12 pizzas

- ▶ Fours superposables
- ▶ Pierres réfractaires à la voûte, à la sole et sur les côtés
- ▶ Commandes digitales : gestion précise du temps et de la température
- ▶ Sole en pierre réfractaire épaisseur 30 mm
- ▶ Résistances insérées dans la pierre, facilement interchangeables

- Porte à ouverture contrebalancée
- Éclairage interne protégé
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
- Température de fonctionnement maxi : 450°C
- Alimentation : 400/3/N/T (existent aussi en 230/3/N/T, nous consulter)

▶ Alimentation électrique

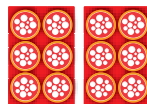
B206D / B206DI
6 pizzas Ø 30 cm



B207D / B207DI
8 pizzas Ø 30 cm



B208D / B208DI
2 x 6 pizzas Ø 30 cm



3 Fours B206DI
Finition tout inox + support B016
et kit de roulettes



B206D
Finition rustique
+ support B016
et kit de roulettes



B206DI
Finition tout inox
avec option
cellule de fermentation



▶ Résistances incorporées dans la pierre, facilement interchangeables



▶ Commandes digitales



▶ Possibilité d'avoir un habillage en verre trempé coloré, totalement personnalisable

FOURS À PIZZA - SÉRIE CL - COMMANDES DIGITALES - FINITION RUSTIQUE

Référence	Désignation	Capacité pizzas ø 30 cm	Dim. int. (L x P x H)	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
B206D	1 chambre	6 pizzas	600 x 900 x 170 mm	1000 x 1430 x 560 mm	7,2 kW	190 kg	400/3/N/T	5 101 €
B207D	1 chambre	8 pizzas	600 x 1200 x 170 mm	1000 x 1730 x 560 mm	8,5 kW	260 kg	400/3/N/T	5 268 €
B208D	2 chambres	12 pizzas	600 x 900 x 170 mm	1000 x 1430 x 960 mm	14,4 kW	380 kg	400/3/N/T	9 826 €

FOURS À PIZZA - SÉRIE CL - COMMANDES DIGITALES - FINITION INOX

Référence	Désignation	Capacité pizzas ø 30 cm	Dim. int. (L x P x H)	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
B206DI	1 chambre	6 pizzas	600 x 900 x 170 mm	1000 x 1430 x 560 mm	7,2 kW	190 kg	400/3/N/T	5 355 €
B207DI	1 chambre	8 pizzas	600 x 1200 x 170 mm	1000 x 1730 x 560 mm	8,5 kW	260 kg	400/3/N/T	5 530 €
B208DI	2 chambres	12 pizzas	600 x 900 x 170 mm	1000 x 1430 x 960 mm	14,4 kW	380 kg	400/3/N/T	10 315 €

Supports pour fours Série CL

Support pour B206D, B206DI, B208D, B208DI - Hauteur 700 mm *

Support pour B207D et B207DI - Hauteur 700 mm *

Roulettes (hauteur 130 mm) pour support (à monter)

Réf.

Prix HT

B016

512 €

B021

534 €

Accessoire

303 €



* les supports existent aussi en hauteur 860 mm

SÉRIE EURO

1 chambre de 6 à 12 pizzas

- ▶ Fours superposables
- ▶ Pierres réfractaires à la voûte, à la sole et sur les côtés
- ▶ Commandes digitales : gestion précise du temps et de la température
- ▶ Sole en pierre réfractaire épaisseur 30 mm
- ▶ Résistances insérées dans la pierre, facilement interchangeables

- Porte à ouverture contrebalancée
- Éclairage interne protégé
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
- Température de fonctionnement maxi : 450°C
- Alimentation : 400/3/N/T (existent aussi en 230/3/N/T, nous consulter)

- ▶ Alimentation électrique



EC12RDI
Finition tout inox
Version 3 chambres
+ option
cellule de fermentation

EC6RD / EC6RDI
6 pizzas ø 30 cm



EC9RD / EC9RDI
9 pizzas ø 30 cm



EC8RD / EC8RDI
8 pizzas ø 30 cm



EC12RD / EC12RDI
12 pizzas ø 30 cm



EC8RD
Finition rustique
+ support SEC8R



EC12RDI
Finition tout inox
+ support SEC12R



▶ Résistances incorporées dans la pierre, facilement interchangeables



▶ Commandes digitales



▶ Possibilité d'avoir un habillage en verre trempé coloré, totalement personnalisable

FOURS À PIZZA - SÉRIE EURO - FINITION RUSTIQUE

Référence	Capacité pizzas Ø 30 cm	Dim. int. (L x P x H)	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
EC6RD	6 pizzas	930 x 630 x 170 mm	1320 x 1130 x 560 mm	7,3 kW	180 kg	400/3/N/T	6 610 €
EC8RD	8 pizzas	1230 x 630 x 170 mm	1620 x 1130 x 560 mm	8,5 kW	220 kg	400/3/N/T	7 219 €
EC9RD	9 pizzas	930 x 930 x 170 mm	1320 x 1430 x 560 mm	9,5 kW	200 kg	400/3/N/T	6 718 €
EC12RD	12 pizzas	1230 x 930 x 170 mm	1620 x 1430 x 560 mm	12,5 kW	260 kg	400/3/N/T	7 867 €

FOURS À PIZZA - SÉRIE EURO - FINITION INOX

Référence	Capacité pizzas Ø 30 cm	Dim. int. (L x P x H)	Dim. ext. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
EC6RDI	6 pizzas	930 x 630 x 170 mm	1320 x 1130 x 560 mm	7,3 kW	180 kg	400/3/N/T	6 940 €
EC8RDI	8 pizzas	1230 x 630 x 170 mm	1620 x 1130 x 560 mm	8,5 kW	220 kg	400/3/N/T	7 579 €
EC9RDI	9 pizzas	930 x 930 x 170 mm	1320 x 1430 x 560 mm	9,5 kW	200 kg	400/3/N/T	7 052 €
EC12RDI	12 pizzas	1230 x 930 x 170 mm	1620 x 1430 x 560 mm	12,5 kW	260 kg	400/3/N/T	8 259 €

Supports pour fours Série EURO

	Réf.	Prix HT
Support pour fours EC6RD et EC6RDI - Hauteur 700 mm *	SEC6R	862 €
Support pour fours EC8RD et EC8RDI - Hauteur 700 mm *	SEC8R	862 €
Support pour fours EC9RD et EC9RDI - Hauteur 700 mm *	B023	612 €
Support pour fours EC12RD et EC12RDI - Hauteur 700 mm *	SEC12R	937 €



* les supports existent aussi en hauteur 860 mm

SÉRIE BULL

1, 2 ou 3 chambres

Pizzas ø 30 et 35 cm ou plaques 600 x 400



- ▶ Revêtement en verre trempé coloré, résistant aux chocs et aux températures élevées
- ▶ Pierres réfractaires à la voûte, à la sole et sur les côtés
- ▶ Sole en pierre réfractaire épaisseur 30 mm
- ▶ Très grande capacité : 1, 2 ou 3 chambres de cuisson 1200 x 1100 mm
- ▶ Hotte aspirante motorisée
- ▶ Panneau de commande tactile et affichage digital
- ▶ Isolation ultra performante, garantissant une température externe du four de l'ordre de 30°C

- ▶ BULL, le premier four au monde en verre trempé coloré, totalement personnalisable, au design unique !

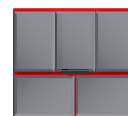
CAPACITÉ D'UNE CHAMBRE 1200 X 1100 MM



12 pizzas ø 30 cm



9 pizzas ø 35 cm



5 plaques 600 x 400

- ▶ Alimentation électrique



▶ Panneau de commande tactile



▶ Résistances incorporées dans la pierre, facilement interchangeables



▶ Hotte aspirante motorisée

Coloris de base rouge ou noir – Personnalisable au choix avec toutes teintes RAL (+5%)

- Résistances insérées dans la pierre, facilement interchangeables
- Cheminée à ouverture réglable pour évacuation des fumées
- Porte à ouverture contrebalancée, avec fenêtre double vitrage en verre trempé
- Éclairage interne protégé
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre
- Température de fonctionnement maxi : 450°C
- Commandes digitales : gestion précise du temps et de la température
- Alimentation : 400/3/N/T

Hotte aspirante motorisée

- Possibilité d'ajouter un kit d'élimination des vapeurs et des odeurs, avec filtre à charbon actif, évitant ainsi le raccordement à un conduit d'évacuation

2 possibilités de soubassement :

- support simple (avec 3 glissières porte-plaques, et équipé d'origine de 4 roulettes avec frein) ou chambre de pousse



L'application innovante ITALFORNI vous permet de visualiser le four en 3D dans la pièce où vous vous trouvez.



SÉRIE BULL

1, 2 ou 3 chambres

Pizzas ø 30 et 35 cm ou plaques 600 x 400

Rendez-vous sur le site www.italforni.it
pour configurer votre propre four BULL.

BULL



Un choix infini de personnalisations !



▶ Fours à pizza



BULL1CHHCE



BULL2CHHCE



BULL3CHHCE

▶ Possibilité de chiffrer les modules individuellement : chambre, hotte, support, cellule

FOURS À PIZZA - SÉRIE BULL - 1 CHAMBRE - ROUGE OU NOIR *

Réf.	Composition	Dim. int. (L x P x H) Capacité pizzas	Dim. hors tout (L x P x H)	Poids total	Puiss. totale	Alim.	Prix HT total*
BULL1CH HSP	<ul style="list-style-type: none"> Version 1 chambre Hotte motorisée Support acier inox hauteur 800 mm + roulettes haut. 160 mm 	1 chambre : 1200 x 1100 x 170 mm	L 1632 x P 1445 (four) + 452 (hotte) x H 1680 mm	420 kg	13 kW	400/3/N/T	15 582 €
BULL1CH HCE	<ul style="list-style-type: none"> Version 1 chambre Hotte motorisée Cellule de levage hauteur 800 mm + roulettes haut. 160 mm 	Capacité : 12 pizzas ø 30 cm ou 9 pizzas ø 35 cm		560 kg	14 kW	400/3/N/T	18 395 €

FOURS À PIZZA - SÉRIE BULL - 2 CHAMBRES - ROUGE OU NOIR *

Réf.	Composition	Dim. int. (L x P x H) Capacité pizzas	Dim. hors tout (L x P x H)	Poids total	Puiss. totale	Alim.	Prix HT total*
BULL2CH HSP	<ul style="list-style-type: none"> Version 2 chambres Hotte motorisée Support acier inox hauteur 800 mm + roulettes haut. 160 mm 	2 chambres : 1200 x 1100 x 170 mm	L 1632 x P 1445 (four) + 452 (hotte) + 100 (raccord 2 chambres) x H 2080 mm	720 kg	26 kW	400/3/N/T	25 354 €
BULL2CH HCE	<ul style="list-style-type: none"> Version 2 chambres Hotte motorisée Cellule de levage hauteur 800 mm + roulettes haut. 160 mm 	Capacité : 2 x 12 pizzas ø 30 cm ou 2 x 9 pizzas ø 35 cm		860 kg	27 kW	400/3/N/T	28 167 €

FOURS À PIZZA - SÉRIE BULL - 3 CHAMBRES - ROUGE OU NOIR *

Réf.	Composition	Dim. int. (L x P x H) Capacité pizzas	Dim. hors tout (L x P x H)	Poids total	Puiss. totale	Alim.	Prix HT total*
BULL3CH HSP	<ul style="list-style-type: none"> Version 3 chambres Hotte motorisée Support acier inox hauteur 500 mm + roulettes haut. 160 mm 	3 chambres : 1200 x 1100 x 170 mm	L 1632 x P 1445 (four) + 452 (hotte) + 100 (raccord 3 chambres) x H 2180 mm	1020 kg	39 kW	400/3/N/T	35 383 €
BULL3CH HCE	<ul style="list-style-type: none"> Version 3 chambres Hotte motorisée Cellule de levage hauteur 500 mm + roulettes haut. 160 mm 	Capacité : 3 x 12 pizzas ø 30 cm ou 3 x 9 pizzas ø 35 cm		1160 kg	40 kW	400/3/N/T	37 993 €

* Coloris de base rouge ou noir - Personnalisable au choix avec toutes teintes RAL (+5%)

FOURS À CONVOYEURS

Série TUNNELS

1 chambre
de 40 à 136 pizzas ø 35 cm / heure

- ▶ Fours à chaleur statique
 - = Température de fonctionnement 450°C
 - = fours silencieux
- ▶ Fours superposables
- ▶ Vitesse du tapis réglable
- ▶ Extrêmement simples d'utilisation
- ▶ Isolation ultra performante garantissant une température externe du four de l'ordre de 30°C



- Volets réglables à l'entrée et à la sortie
- Tiroir ramasse-miettes extractible à l'entrée et à la sortie
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole
- Chauffage par résistances blindées en acier inox
- Bouton d'arrêt coup de poing
- Affichage digital de la température
- Température maxi : 450°C
- Construction tout inox
- Support équipé de 4 roulettes avec frein

- ▶ Alimentation électrique

- ▶ **Modèles TSA / TSB / TSC :**
Cuisson sur tapis en lamelles de pierre réfractaire breveté pour une qualité et un résultat de cuisson similaires à un four traditionnel



- ▶ **Modèles TCA / TCB / TCC :**
Tapis en grille inox pour cuisson sur moules



▣ Exemples de production horaire

PRODUCTION HORAIRE

Diamètre pizzas	Temps de cuisson	Modèles TCA / TSA	Modèles TCB / TSB	Modèles TCC / TSC
150 mm	3,5 mn	170	476	765
200 mm	3,5 mn	120	282	510
250 mm	3,5 mn	56	183	306
300 mm	3,5 mn	46	126	238
350 mm	3,5 mn	40	102	136
450 mm	3,5 mn	34	42	81
500 mm	3,5 mn	-	35	65

FOURS À AVANCEMENT AUTOMATIQUE - TAPIS FILET ACIER INOX CUIVRÉ

Réf.	Dimension de la chambre	Largeur du convoyeur	Dim. hors tout (L x P x H)	Puiss. maxi.	Puiss. mini.	Poids	Prix HT
TCA	500 x 800 x 130 mm	450 mm	980 x 1420 x 410 mm	12,5 kW	6 kW	125 kg	12 972 €
TCB	670 x 1140 x 130 mm	630 mm	1120 x 2060 x 410 mm	21,5 kW	11 kW	140 kg	16 840 €
TCC	870 x 1500 x 130 mm	830 mm	1320 x 2420 x 410 mm	35 kW	17,5 kW	220 kg	22 004 €

FOURS À AVANCEMENT AUTOMATIQUE - TAPIS PIERRE RÉFRACTAIRE

Réf.	Dimension de la chambre	Largeur du convoyeur	Dim. hors tout (L x P x H)	Puiss. maxi.	Puiss. mini.	Poids	Prix HT
TSA	500 x 800 x 130 mm	450 mm	980 x 1420 x 410 mm	12,5 kW	6 kW	140 kg	17 196 €
TSB	670 x 1140 x 130 mm	600 mm	1120 x 2060 x 410 mm	21,5 kW	11 kW	185 kg	24 072 €
TSC	870 x 1500 x 130 mm	800 mm	1320 x 2420 x 410 mm	35 kW	17,5 kW	280 kg	31 424 €

Supports pour fours à avancement automatique

	Dim. (L x P x H)	Réf.	Prix HT
Support pour TCA et TSA monté sur roulettes	980 x 800 x 920 mm	STCSA	1 049 €
Support pour TCB et TSB monté sur roulettes	1120 x 1140 x 920 mm	STCSB	1 113 €
Support pour TCC et TSC monté sur roulettes	1320 x 1500 x 920 mm	STCSC	1 192 €

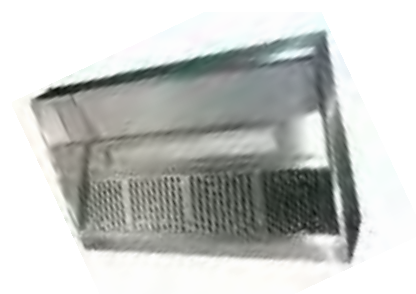
Sommaire Ventilation

▶ Rappels principes de fonctionnement et réglementation 496-497

▶ Hottes dynamiques hauteur 400 ou 500 mm 498



▶ Hottes statiques hauteur 400 ou 500 mm 500



▶ Moto-ventilateurs 502



▶ Caisson de ventilation 502



▶ Hottes dynamiques Petite restauration 503



▶ Accessoires pour hottes dynamiques et hottes statiques 504



▶ Tourelles 1 vitesse 505



▶ Variateurs de vitesse pour tourelles 506



▶ Tourelles 2 vitesses 507

▶ Accessoires pour tourelles 508-509



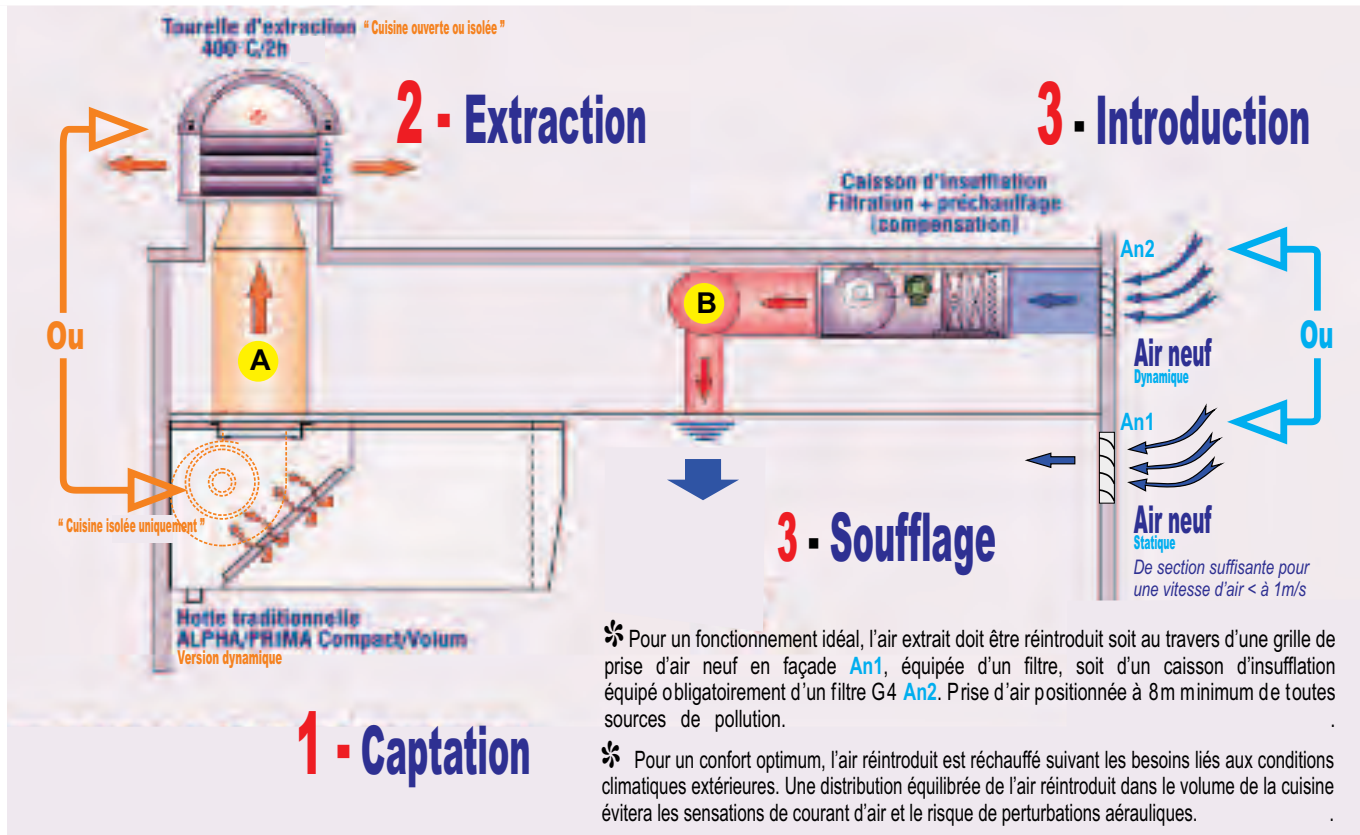
Bienvenue dans l'univers

ventilation

 **Furnotel**®

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

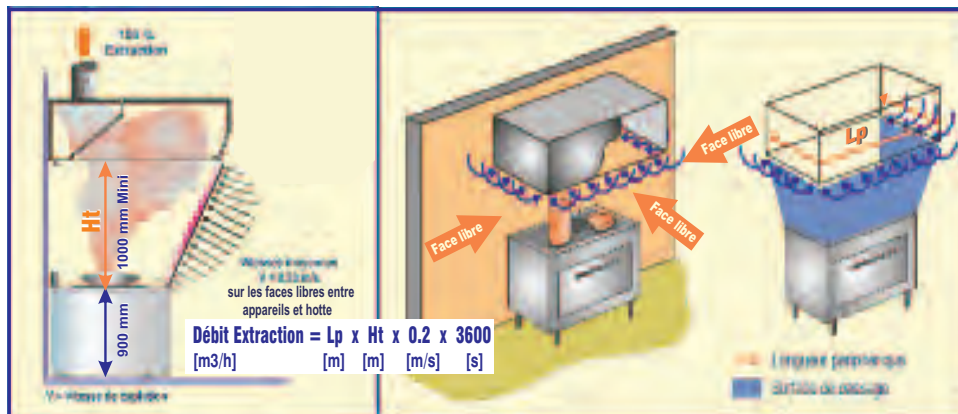
Hottes traditionnelles



* Pour un fonctionnement idéal, l'air extrait doit être réintroduit soit au travers d'une grille de prise d'air neuf en façade An1, équipée d'un filtre, soit d'un caisson d'insufflation équipé obligatoirement d'un filtre G4 An2. Prise d'air positionnée à 8m minimum de toutes sources de pollution.

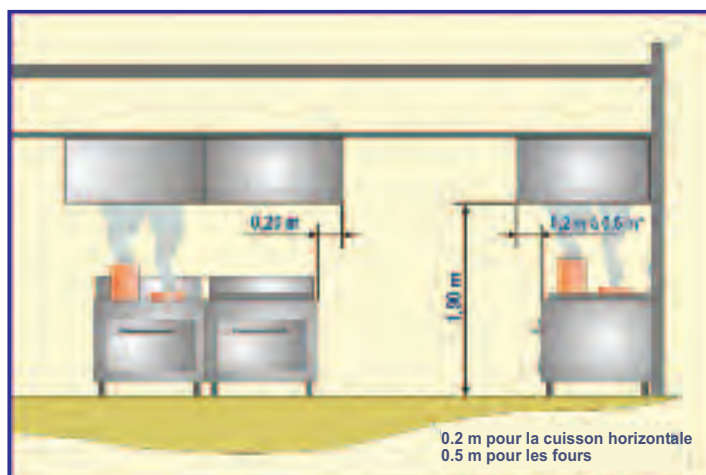
* Pour un confort optimum, l'air réintroduit est réchauffé suivant les besoins liés aux conditions climatiques extérieures. Une distribution équilibrée de l'air réintroduit dans le volume de la cuisine évitera les sensations de courant d'air et le risque de perturbations aérauliques.

Conseils



◀ Débit d'extraction

- * Le débit d'extraction à mettre en oeuvre est directement lié à la section totale de passage d'air entre la hotte et les appareils.
- * Plus la hauteur d'implantation de la hotte est haute, plus le débit nécessaire sera important. (1900 mm minimum)
- * Plus la concentration des appareils de cuisson est forte, plus le débit nécessaire sera important. Dans le cas d'un ensemble de grillades ou friteuses, le débit moyen sera augmenté de 50%. [Débit moyen x 1.5]



◀ Sélection des hottes

- * Dans la mesure du possible, il est toujours préférable de sélectionner une hotte avec un volume de cantonnement le plus grand possible. Hotte type **Volum** avec hauteur 500 mm. Puis suivant la disponibilité sous dalle, le modèle **Compact** à 500 mm ou encore les hottes **ALPHA** à 400 mm.
- * Pour assurer une parfaite captation des fumées, il est nécessaire de faire déborder la hotte de part et d'autre du plan de cuisson ainsi que sur sa face avant. 200 mm pour la cuisson horizontale et 500 mm pour les fours vapeur.
- * Appliquez les mêmes recommandations d'implantation pour les dispositifs d'extraction des laveries. Les débits quant à eux seront calculés en fonction du type d'appareils.

Sélection des réseaux de gaine ►

A Extraction [7m/s maxi]

Débit [m3/h]	Section Ø [mm]
800 à 1500	Ø 250
1500 à 2500	Ø 315
2500 à 3000	Ø 355
3000 à 4000	Ø 400
4000 à 5000	Ø 450
5000 à 6000	Ø 500

B Soufflage [5m/s maxi]

Débit [m3/h]	Section Ø [mm]
800 à 1000	Ø 250
1000 à 1500	Ø 315
1500 à 2000	Ø 355
2000 à 2500	Ø 400
2500 à 3500	Ø 450
3500 à 4000	Ø 500

$$[\text{Débit (m3/h)} = \text{Section (m2)} \times \text{Vitesse (m/s)} \times 3600]$$

* Conduits d'extraction **A** obligatoirement métalliques et rigides. Non poreux classés [M0] et SF(Stable au Feu) 1/4H. Nettoyage chaque fois qu'il est nécessaire.

* Conduits de soufflage **B** métalliques, rigides et souples pour le raccordement des organes terminaux. Avec une isolation thermique.

* Pour éviter une trop forte résistance aéraulique dans les réseaux et une élévation des bruits d'air, il est recommandé de respecter les sections indiquées des conduits ci-contre en fonction des débits concernés.

* En dehors du volume de la [grande cuisine], les conduits et gaines doivent assurées un degré coupe-feu de traversée équivalant au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 mn.

Règles et réglementations ►

Les catégories d'ERP (Etablissements recevant du public)

1ère Catégorie : au dessus de 1500 personnes

2ème Catégorie : de 701 à 1500 personnes

3ème Catégorie : de 301 à 700 personnes

4ème Catégorie : 301 personnes et au-dessous sauf établissements de la 5ème catégorie

❗ Pour ces 5 catégories, les locaux comportant des appareils de cuisson et de remise en température dont la puissance utile totale est supérieure à 20 KW sont appelés [Grandes Cuisines]

❗ Pour les [Grandes Cuisines] il faut différencier deux types d'implantations :

► Les cuisines **ouvertes** sur les locaux accessibles au public.

5ème Catégorie : établissements dans lesquels l'effectif du public n'atteint pas le chiffre fixé par le règlement de sécurité pour chaque type d'établissement.

Type N

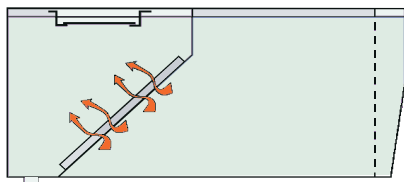
Restaurants et débits de boisson. Calcul de l'effectif :

- 100 personnes en sous-sol Zone à restauration assise 1/m²
- 200 personnes en étages Zone à restauration debout 2/m²
- 200 personnes au total File d'attente 3/m²

► Les cuisines **isolées** des locaux accessibles au public.

1 - Captation

Hotte traditionnelle ALPHA/PRIMA



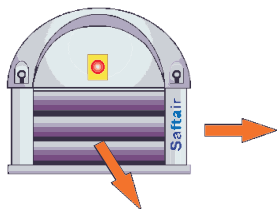
* Hotte fabriquée en matériaux MO.

Filtres facilement démontables, nettoyage 1fois/semaine minimum. Hotte avec ventilateur intégré (Dynamique) : Uniquement possible en [grandes cuisines isolées] des locaux accessibles au public.

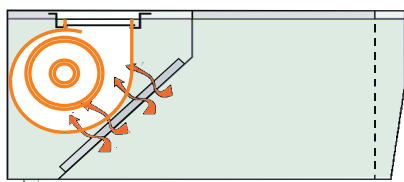
* Dans les [grandes cuisines] ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatique adaptés au feu d'huile doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes. (Art Gc8)

2 - Extraction

Tourelle d'extraction 400°C/2h " Cuisine ouverte ou isolée "



Hotte traditionnelle ALPHA/PRIMA Dynamique " Cuisine isolée uniquement "



* Sectionneur de proximité obligatoire à moins de 2m de l'appareil. Pour les [grandes cuisines ouvertes] : Alimentation électrique en câble Cr1 et extracteur 400°C/1H.

Pour les 4 premières catégories d'établissement : alimentation issue directement du tableau principal, sélectivement protégée.

* Dans les [grandes cuisines ouvertes] des 4 premières catégories : l'évacuation des fumées en cas d'incendie doit pouvoir être obtenue par un dispositif à commande manuelle, placé dans la cuisine et correctement identifié par une plaque comprenant l'inscription " Evacuation de fumées".

* Dispositif d'extraction réalisé par l'intégration d'un groupe moto-ventilateur directement dans la hotte. Cette disposition n'est possible que pour les [grandes cuisines isolées] quelque soit la catégorie de l'établissement.

* Dans tous les cas, le rejet d'air doit être placé à 8 m minimum des ouvrants et prises d'air neuf.

HOTTES DYNAMIQUES

Hauteur 400 ou 500 mm

- ▶ Fournies d'origine avec un ventilateur monté et un variateur électronique
- ▶ Hottes équipées d'origine avec des filtres à choc inox

- Hottes dynamiques avec groupes moto-ventilateurs intégrés dans le capteur
- Disponibles en hauteur 400 mm pour les faibles hauteurs sous dalle et en hauteur 500 mm pour un grand volume de cantonnement
- Enveloppe réalisée principalement en inox brossé grain 220 AISI304 18/10
- Gouttière soudée pour une parfaite étanchéité et munie d'une purge bouchonnée inox assurant l'évacuation des graisses et des condensats
- Luminaires étanches à monter en applique
- Livrées en standard avec filtres tout Inox à effet choc (500 x 400 x 25 mm) et plaques d'obturation en acier inox
- Tôles arrière et supérieure du capteur en acier galvanisé
- Visière et joues latérales en acier inoxydable brossé une face
- Ossature tubulaire en acier galvanisé, munie de trous permettant de recevoir directement les tiges filetées M8 aux emplacements nécessaires à la suspension et la répartition optimale des masses (sauf capteurs sans avancée)
- Moto-ventilateurs en acier galvanisé, mono 230V, 50 Hz fixés par un système montage/démontage rapide
- Vitesse variable par variation de tension
- Refoulement vertical ou horizontal centré (décentré possible en option)
- Hottes dynamiques livrées d'origine avec un variateur électronique
- Température d'utilisation maximum 40°C
- Monophasé 230V, 50 Hz à variation de tension
- Variation de vitesse de 30 à 100%
- Boîtier PVC étanche IP54
- Possibilité de raccorder une électrovanne gaz
- Démarrage automatique en grande vitesse
- Protection en tête de ligne obligatoire

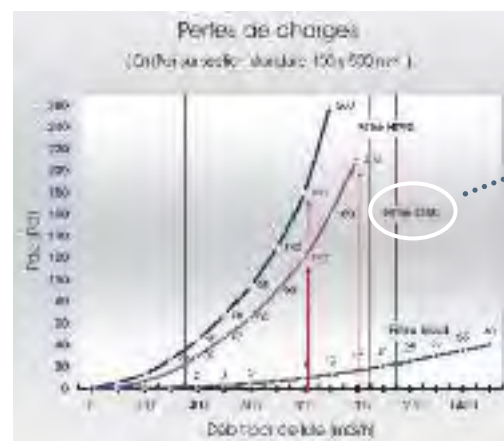
Rappel important : les hottes dynamiques ne sont pas autorisées dans les grandes cuisines ouvertes et îlots



▶ Hotte avec option luminaire encastré

DOTATION EN FILTRES

Longueur	Dotation
1000 MM	1 filtre à choc + 2 1/2 filtres
1500 MM	3 filtres à choc
2000 MM	4 filtres à choc
2500 MM	4 filtres à choc + 1 plaque
3000 MM	4 filtres à choc + 2 plaques



Filtres à choc fournis d'origine

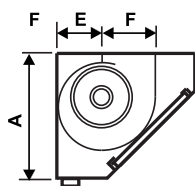


Option luminaire en applique, voir page 504

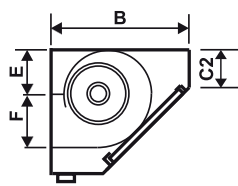


▶ Hottes dynamiques

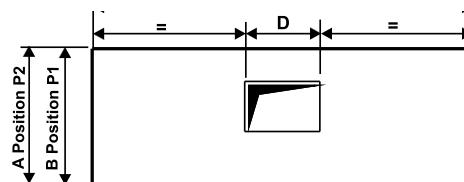
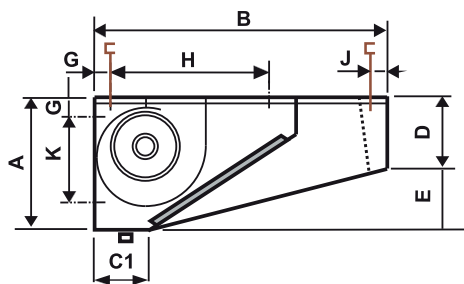
► Dimensions des hottes dynamiques



Refolement vertical



Refolement horizontal



► Profondeur 1325 mm ou 1575 mm sur demande

Ventilateur	A	B	D	E	F
V794	400 mm	550 mm	298 mm	125 mm	210 mm
V974	500 mm	550 mm	298 mm	190 mm	262 mm
V994	500 mm	550 mm	298 mm	190 mm	262 mm

HAUTEUR 400 MM

Côtes (mm)	A	B	C1	C2	D	E	G	H	J	K
AVANCÉE 938 MM	400	938	130	170	220	180	50	400	50	250
AVANCÉE 1188 MM	400	1188	130	170	220	180	50	400	50	250

HAUTEUR 500 MM

Côtes (mm)	A	B	C1	C2	D	E	G	H	J	K
AVANCÉE 938 MM	500	938	180	170	400	100	50	400	50	350
AVANCÉE 1188 MM	500	1188	180	170	400	100	50	400	50	350

HOTTES DYNAMIQUES - HAUTEUR 400 MM

REFOULEMENT		VERTICAL				HORIZONTAL			
AVANCÉE		938 MM		1188 MM		938 MM		1188 MM	
Longueur	Ventilateur monté*	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
1000 MM	V794	D3910V	2 185 €	D31210V	2 289 €	D3910H	2 185 €	D31210H	2 289 €
1500 MM	V794	D3915V	2 493 €	D31215V	2 629 €	D3915H	2 493 €	D31215H	2 629 €
2000 MM	V794	D3920V	2 799 €	D31220V	2 947 €	D3920H	2 799 €	D31220H	2 947 €
2500 MM	V794	D3925V	3 122 €	D31225V	3 320 €	D3925H	3 122 €	D31225H	3 320 €
3000 MM	V794	D3930V	3 463 €	D31230V	3 770 €	D3930H	3 463 €	D31230H	3 770 €

HOTTES DYNAMIQUES - HAUTEUR 500 MM

REFOULEMENT		VERTICAL				HORIZONTAL			
AVANCÉE		938 MM		1188 MM		938 MM		1188 MM	
Longueur	Ventilateur monté*	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
1000 MM	V974	DP910V	2 407 €	DP1210V	2 451 €	DP910H	2 407 €	DP1210H	2 451 €
1500 MM	V994	DP915V	2 743 €	DP1215V	2 813 €	DP915H	2 743 €	DP1215H	2 813 €
2000 MM	V994	DP920V	3 081 €	DP1220V	3 150 €	DP920H	3 081 €	DP1220H	3 150 €
2500 MM	V994	DP925V	3 436 €	DP1225V	3 537 €	DP925H	3 436 €	DP1225H	3 537 €
3000 MM	V994	DP930V	3 810 €	DP1230V	3 949 €	DP930H	3 810 €	DP1230H	3 949 €

* Caractéristiques des ventilateurs : voir page 502

HOTTES STATIQUES

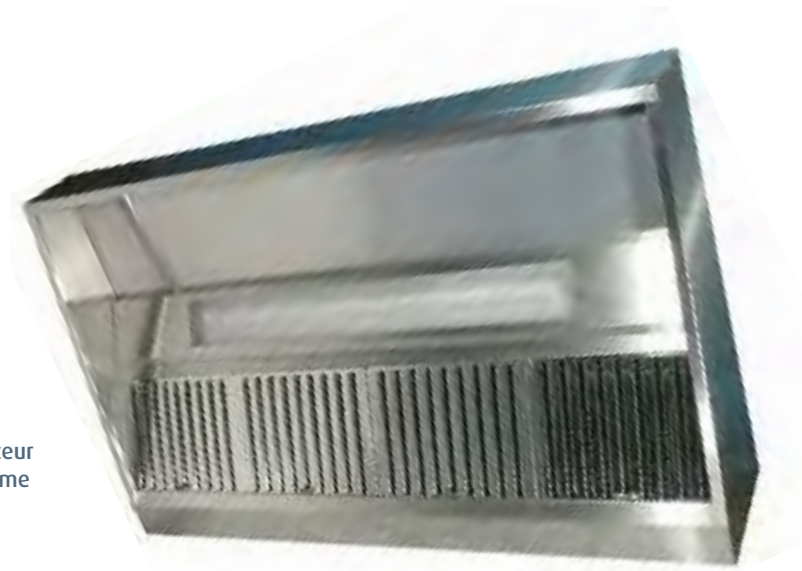
Hauteur 400 ou 500 mm

▶ Hottes équipées d'origine avec des filtres à choc inox

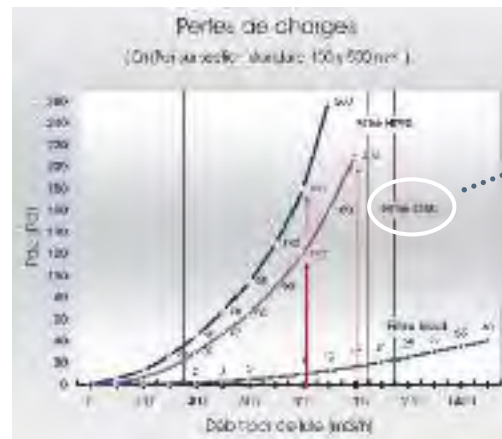
- Hottes statiques SANS système de ventilation intégré à associer à un ventilateur, un caisson de ventilation ou une tourelle, et au boîtier de commandes correspondant
- Disponibles en hauteur 400 mm pour les faibles hauteur sous dalle et en hauteur 500 mm pour un grand volume de cantonnement

- Enveloppe réalisée principalement en inox brossé grain 220 AISI304 18/10
- Gouttière soudée pour une parfaite étanchéité et munie d'une purge bouchonnée inox assurant l'évacuation des graisses et des condensats
- Luminaires étanches à monter en applique
- Façade filtres en acier inoxydable brossé
- Livrées en standard avec filtres tout Inox à effet choc (500 x 400 x 25 mm) et plaques d'obturation en acier inox
- Tôles arrière et supérieure du capteur monobloc en acier galvanisé
- Visière et joues latérales en acier inoxydable brossé une face
- Ossature tubulaire en acier galvanisé, munie de trous permettant de recevoir directement les tiges filetées M8 aux emplacements nécessaires à la suspension et la répartition optimale des masses (sauf capteurs sans avancée)

Option luminaire en applique, voir page 504



▶ Hotte avec option luminaire encastré et équipée tous filtres



● Filtres à choc fournis d'origine

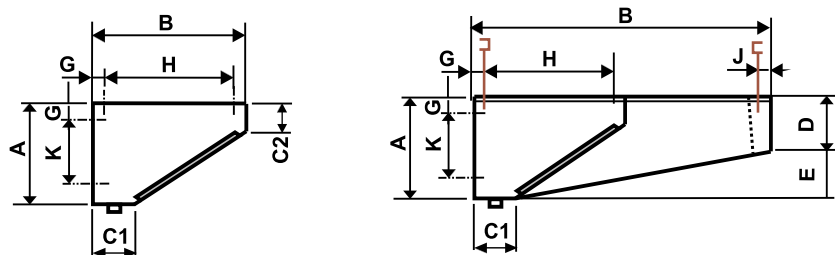
COMPOSITION

Longueur	Bloc	Capacité lumineuse
500 MM	1 bloc	-
1000 MM	1 bloc	1 x 1SBL634
1500 MM	1 bloc	1 x 1SBL1244
2000 MM	1 bloc	1 x 1SBL1244
2500 MM	1 bloc	1 x 1SBL1244
3000 MM	1 bloc	1 x 1SBL1244
3500 MM	2 blocs	2 x 1SBL1244
4000 MM	2 blocs	2 x 1SBL1244
4500 MM	2 blocs	2 x 1SBL1244
5000 MM	2 blocs	2 x 1SBL1244

DOTATION EN FILTRES

Longueur	Dotation
500 MM	2 1/2 filtres à choc
1000 MM	1 filtre à choc + 2 1/1 filtres
1500 MM	3 filtres à choc
2000 MM	3 filtres à choc + 1 plaque
2500 MM	4 filtres à choc + 1 plaque
3000 MM	4 filtres à choc + 2 plaques
3500 MM	5 filtres à choc + 2 plaques
4000 MM	5 filtres à choc + 3 plaques
4500 MM	6 filtres à choc + 3 plaques
5000 MM	6 filtres à choc + 4 plaques

▶ Hottes statiques



▶ Dimensions des hottes statiques

▶ Profondeur 1325 mm
ou 1575 mm sur demande

HAUTEUR 400 MM

Côtes (mm)	A	B	C1	C2	D	E	G	H	J	K
SANS AVANCÉE	400	550	130	170	-	-	50	400	-	250
AVANCÉE 938 MM	400	938	130	170	220	180	50	400	50	250
AVANCÉE 1188 MM	400	1188	130	170	220	180	50	400	50	250

HAUTEUR 500 MM

Côtes (mm)	A	B	C1	C2	D	E	G	H	J	K
SANS AVANCÉE	500	550	180	170	-	-	50	400	-	350
AVANCÉE 938 MM	500	938	180	170	400	100	50	400	50	350
AVANCÉE 1188 MM	500	1188	180	170	400	100	50	400	50	350

HOTTES STATIQUES - HAUTEUR 400 MM

AVANCÉE	SANS*		938 MM		1188 MM	
Longueur	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
500 MM	C3905	542	H39905	805	H391205	886
1000 MM	C3910	725	H39910	1 016	H391210	1 120
1500 MM	C3915	937	H39915	1 314	H391215	1 447
2000 MM	C3920	1 158	H39920	1 610	H391220	1 768
2500 MM	C3925	1 472	H39925	1 923	H391225	2 117
3000 MM	C3930	1 744	H39930	2 253	H391230	2 548
3500 MM	C3935	2 058	H39935	2 828	H391235	3 196
4000 MM	C3940	2 269	H39940	3 067	H391240	3 469
4500 MM	C3945	2 611	H39945	3 616	H391245	4 272
5000 MM	C3950	2 831	H39950	3 909	H391250	4 302

HOTTES STATIQUES - HAUTEUR 500 MM

AVANCÉE	SANS*		938 MM		1188 MM	
Longueur	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
500 MM	CP5505	594	HP5905	881	HP51205	948
1000 MM	CP5510	795	HP5910	1 121	HP51210	1 164
1500 MM	CP5515	1 030	HP5915	1 446	HP51215	1 511
2000 MM	CP5520	1 267	HP5920	1 768	HP51220	1 839
2500 MM	CP5525	1 613	HP5925	2 114	HP51225	2 208
3000 MM	CP5530	1 911	HP5930	2 473	HP51230	2 606
3500 MM	CP5535	2 258	HP5935	3 102	HP51235	3 221
4000 MM	CP5540	2 488	HP5940	3 363	HP51240	3 506
4500 MM	CP5545	2 816	HP5945	3 640	HP51245	3 845
5000 MM	CP5550	3 116	HP5950	4 140	HP51250	4 268

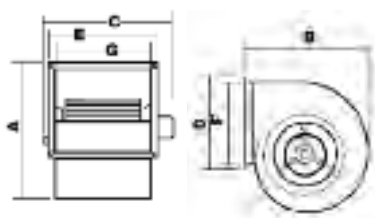
*Hottes sans avancée (capteur seul) : uniquement dans le cadre du remplacement du capteur sur une hotte existante

MOTO-VENTILATEURS

Pour hottes statiques

- Volute en acier galvanisé
- Turbine à action double ouïe équilibrée statiquement et dynamiquement en acier galvanisé
- Moteur monophasé 230 V / 50 Hz protection IP55 Classe F 40°C
- Rotor extérieur
- Auto-protection par thermique intégré au bobinage du moteur
- Raccordement électrique sur bornier étanche IP55

Rappel important : ces modèles ne sont pas autorisés dans les grandes cuisines ouvertes et îlots



Côtes (mm)	A	B	C	G
V794	325	316	377	298
V974	387	379	353	232
V994	387	379	377	298



V794

MOTO-VENTILATEURS

Réf.	Désignation	Pour hottes statiques	Débit	Vitesse	Puissance	Poids	Prix HT
V794	Moto ventilateurs à rotor extérieur	Hauteur 400 mm	2000 m ³ /h (sous 190 Pa)	1450 tr/mn	300 W / 2,7 A	13 kg	903 €
V974		hauteur 500 mm	2500 m ³ /h (sous 270 Pa)	1430 tr/mn	420 W / 3,9 A	13 kg	790 €
V994		hauteur 500 mm	3000 m ³ /h (sous 270 Pa)	1420 tr/mn	550 W / 4,6 A	15 kg	790 €

CAISSON DE VENTILATION

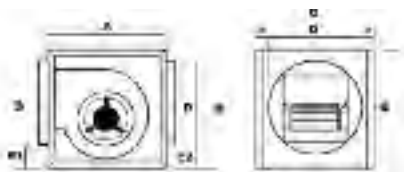
Pour hottes statiques

- Caisson en acier galvanisé
- Groupe moto-ventilateur : Turbine à action double ouïe équilibrée statiquement et dynamiquement
- Moteur monophasé 230V - 50 Hz
- **Raccordement obligatoire à un variateur électronique**

Option : buse aspiration et refoulement, chaise, isolation par mousse néoprène de classement au feu M1, isolation double paroi en laine de verre, classement au feu M1, plots antivibratiles, manchettes souples, interrupteur de proximité



CVI994



Côtes (mm)	A	B	C	G
CVI994	550	550	550	355 140

■ **Existent aussi en version F400/120 : nous consulter**

CAISSON DE VENTILATION

Réf.	Désignation	Caractéristiques	Poids	Prix HT
CVI994	Caisson de ventilation fourni avec ventilateur V994	Voir moto-ventilateurs V994 ci-dessus	15 kg	1 106 €

HOTTES DYNAMIQUES

Petite restauration

- Hottes dynamiques compactes
- Équipées d'un moto-ventilateur
- Variateur de vitesse en façade
- Éclairage encastré étanche

- Hottes semi-professionnelles adaptées à toutes formes de cuisson à faible dégagement de vapeurs et de graisses
- Particulièrement adaptées aux kitchenettes et aux points chauds ne nécessitant pas de système de captation à fort volume de cantonnement
- Disponibles en deux longueurs : 600 et 1 200 mm

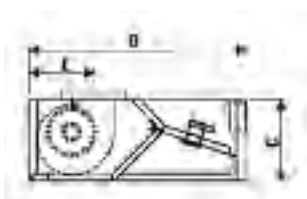
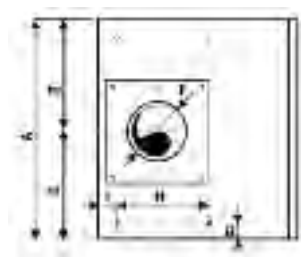
- Capteur en acier inoxydable
- Filtre inox en V avec tricot métallique galvanisé
- Dessus de hotte muni de quatre écrous sertis pour l'accrochage plafonnier et d'une platine virole de raccordement en acier galvanisé (Ø 160 mm pour le modèle HSP60, et Ø 250 mm pour le modèle HSP120)
- Façade de hotte démontable en acier inoxydable brossé
- Joles latérales avec gouttière en acier inoxydable brossé
- Éclairage étanche par LED
- Moto-ventilateur centrifuge en acier galvanisé pré-câblé monophasé 230/1/T 50 Hz IP44 de classe B
- Dispositif de commande électronique en façade
- Régulation de vitesse de 30 à 100% du régime moteur
- Commande automatique de l'éclairage par le régulateur de vitesse intégré
- Alimentation 230/1/T



HSP60



HSP120



Rappel important :
les hottes dynamiques
ne sont pas autorisées
dans les grandes cuisines
ouvertes et îlots

Côtes (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I
HSP60	595	540	210	297,5	160	160	50	250	50
HSP120	1195	540	210	597,5	160	250	50	250	50

HOTTES DYNAMIQUES - PETITE RESTAURATION

Réf.	Puissance	Vitesse	Virole d'extraction	Dotation	Intensité	Poids	Prix HT
HSP60	180 W	1700 trs/mn	Ø 160 mm	1 filtre	0,79 A	14 kg	1 622 €
HSP120	220 W	2400 trs/mn	Ø 250 mm	2 filtres	1,01 A	17 kg	2 646 €

ACCESSOIRES

Ventilation



- Variateur de tension électronique monophasé 230V, 50 Hz à variation de tension 7A
- Commande de vitesse de rotation par bouton marche arrêt et potentiomètre
- Boîtier ABS IP54 livré avec 3 presse-étoupes montés
- Démarrage automatique en grande vitesse

Variateur électronique à potentiomètre	Réf.	Prix HT
Variateur 7A pour ventilateurs V794, V994, V974	VARIATP	278 €



- Luminaires étanches avec tube de protection, classe II
- Température utilisation : -5°C / +60°C
- Montage sur clips
- Conforme aux normes incendie

Luminaires	Réf.	Prix HT
Luminaire longueur 655 mm - puissance 18 W	BL634	290 €
Luminaire longueur 1256 mm - puissance 36 W	BL1244	317 €

✚ Luminaires encastrés : nous consulter

Luminaire - Capacité

LONGUEUR DE LA HOTTE	CAPACITÉ
Hottes 1000 mm	1 x BL634
Hottes 1500 mm	1 x BL1244
Hottes 2000 mm	1 x BL1244
Hottes 2500 mm	1 x BL1244
Hottes 3000 mm	1 x BL1244



Platines viroles

Platine virole	Réf.	Prix HT
Platine virole diamètre 315 mm - non montée	V315	82 €
Platine virole diamètre 355 mm - non montée	V355	95 €
Platine virole diamètre 400 mm - non montée	V400	95 €
Platine virole diamètre 450 mm - non montée	V450	95 €



Filtres à choc (L. x H. x Ep.) en mm

Filtre à choc	Réf.	Prix HT
Filtre à choc tout inox - 500 x 400 x 25	FCN	134 €
Remplacement d'une plaque par un filtre à choc	RPFCN	69 €
1/2 Filtre à choc tout inox - 250 x 400 x 25	DFCN	97 €

Filtres tricot inox (L. x H. x Ep.) en mm

Filtre tricot	Réf.	Prix HT
Filtre tricot inox et cadre inox - 500 x 400 x 25	FTIN	176 €
1/2 Filtre tricot inox et cadre inox - 250 x 400 x 25	DFTIN	122 €

✚ Filtres sur mesure : nous consulter (commande par 3 au minimum)

Plaque d'obturation (L. x H. x Ep.) en mm

Plaque d'obturation	Réf.	Prix HT
Plaque d'obturation inox - 250 x 400 x 25	PLQN	58 €

TOURELLES 1 VITESSE - TRIPHASÉES

Refolement vertical ou horizontal

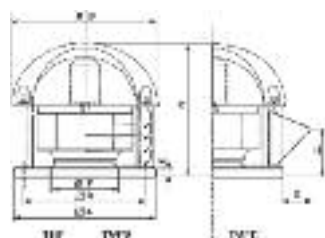
• TOURELLES 400°C / 2 HEURES



- Ensemble turbine-moteur monté sur plateau et supporté par 4 pieds
- Contrôle d'équilibrage systématique par mesure de vibrations
- Protection du moteur par capot muni de 4 ouvertures pour ventilation du moteur
- Sectionneur M/A monté d'usine (à câbler sur site) • Grillage de protection anti volatiles
- Turbine : roue à réaction en acier galvanisé, équilibrée statiquement, avec moyeu en aluminium • Moteur à bride, protection IP55, classe F triphasé
- Embase, pieds, plateau, grillage en acier galvanisé • Caches colonnes en tôle prélaquée
- Capot moteur en polyéthylène coloris RAL7015 • Livrées sans commandes électriques
- Garantie 2 ans (dans les conditions normales d'entretien et de dégraissage selon la réglementation en vigueur) • Tension 400/3/T



Tourelle à jet horizontal



► Pour alimentation monophasée : possibilité de commuter une tourelle TRIPHASEE en TRI 230 V, à raccorder à un variateur de fréquence ENTREE MONO 230V SORTIE TRI 230V (nous consulter)



Tourelle à jet vertical par capot directionnel

Type	A	B	C	D	E	F*	G	H	KG
TV/TH 40	680	707	673	614	30	400	186	270	44
TV/TH 45	680	707	673	614	30	400	186	270	46
TV/TH 50	680	707	673	614	30	400	186	270	48
TV/TH 56	840	874	857	760	40	500	211	360	77
TV/TH 63	840	874	857	760	40	500	211	360	87

* F = Diamètre de raccordement minimum

TOURELLES TRIPHASÉES - REFOULEMENT HORIZONTAL - 1 VITESSE

Réf.	Fréquence	Type	Débit*	Puissance	Intensité	Prix HT
TH404T	50 Hz	40/4 pôles	2900 m ³ /h sous 180 Pa	0,37 kW	1,08 A	1 098 €
TH454T	50 Hz	45/4 pôles	4500 m ³ /h sous 260 Pa	0,75 kW	1,63 A	1 588 €
TH456T	50 Hz	45/6 pôles	2000 m ³ /h sous 170 Pa	0,37 kW	1,05 A	1 802 €
TH504T	50 Hz	50/4 pôles	5000 m ³ /h sous 390 Pa	1,1 kW	2,4 A	1 947 €
TH506T	50 Hz	50/6 pôles	3000 m ³ /h sous 190 Pa	0,37 kW	1,05 A	1 777 €
TH566T	50 Hz	56/6 pôles	5000 m ³ /h sous 200 Pa	0,75 kW	1,95 A	2 128 €
TH636T	50 Hz	63/6 pôles	8000 m ³ /h sous 220 Pa	1,5 kW	3,71 A	2 834 €

TOURELLES TRIPHASÉES - REFOULEMENT VERTICAL - 1 VITESSE

Réf.	Fréquence	Type	Débit*	Puissance	Intensité	Prix HT
TV404T	50 Hz	40/4 pôles	2900 m ³ /h sous 180 Pa	0,37 kW	1,08 A	1 251 €
TV454T	50 Hz	45/4 pôles	4500 m ³ /h sous 260 Pa	0,75 kW	1,63 A	1 750 €
TV456T	50 Hz	45/6 pôles	2000 m ³ /h sous 170 Pa	0,37 kW	1,05 A	1 751 €
TV504T	50 Hz	50/4 pôles	5000 m ³ /h sous 390 Pa	1,1 kW	2,4 A	2 110 €
TV506T	50 Hz	50/6 pôles	3000 m ³ /h sous 190 Pa	0,37 kW	1,05 A	1 940 €
TV566T	50 Hz	56/6 pôles	5000 m ³ /h sous 200 Pa	0,75 kW	1,95 A	2 339 €
TV636T	50 Hz	63/6 pôles	8000 m ³ /h sous 220 Pa	1,5 kW	3,71 A	3 044 €

VARIATEURS DE FRÉQUENCE

pour tourelles triphasées 1 vitesse

Pour cuisines classiques

- **VF75IP54** : pour tourelles modèles 404, 454, 456, 506 et 566
à associer obligatoirement avec une commande déportée référence CDVF
- **VF150IP54** : pour tourelles modèles 504 et 636
à associer obligatoirement avec une commande déportée référence CDVF
- **CDVF** : commande déportée pour variateurs de fréquence
boîtier IP65 - bouton marche/arrêt et variation par potentiomètre en façade



VF75IP54



CDVF

VARIATEURS DE FRÉQUENCE - TOURELLES TRIPHASÉES - 1 VITESSE

Réf.	Désignation	Vitesse	Puissance	Alim.	Prix HT
VF75IP54	Variateur de fréquence pour tourelles triphasées	1	< 0,75 kW	Entrée et sortie triphasées 400 V	1 198 €
VF150IP54			< 1,5 kW		1 413 €
CDVF	commande déportée pour variateurs de fréquence				195 €

Pour cuisines ouvertes

Extrait du Règlement de Sécurité Contre l'Incendie dans les Etablissements Recevant du Public

Texte intégral disponible sur le site Internet du gouvernement www.legifrance.gouv.fr : JORF n°279 du 01/12/05

*page 18581 texte n°2. Article GC11 : ventilation des grandes cuisines ouvertes
d) Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs doit pouvoir être obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la grande cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription "évacuation de fumées".*

- Variateur de vitesse par modulation de fréquence
- Entrée triphasée 400V et sortie 3 x 400 V
- Contact sec disponible pour le raccordement d'une électrovanne gaz
- Version IP54 pour montage en applique avec commandes en façade
- Marche forcée par coup de poing en façade
- Bouton marche /arrêt
- Variation par potentiomètre en façade

- **VSEC075** : pour tourelles modèles 404, 454, 456, 506 et 566
- **VSEC150** : pour tourelles modèles 504 et 636



VSEC075

VARIATEURS DE FRÉQUENCE AVEC MARCHÉ FORCÉE - TOURELLES TRIPHASÉES - 1 VITESSE

Réf.	Désignation	Vitesse	Adaptation	Prix HT
VSEC075	Variateur de fréquence avec marche forcée	1	0,75 kW	1 453 €
VSEC150		1	1,5 kW	1 638 €

TOURELLES 2 VITESSES - TRIPHASÉES

Refoulement vertical ou horizontal

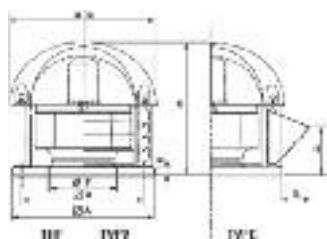
• TOURELLES 400°C / 2 HEURES



- Ensemble turbine-moteur monté sur plateau et supporté par 4 pieds
- Contrôle d'équilibrage systématique par mesure de vibrations
- Protection du moteur par capot muni de 4 ouvertures pour ventilation du moteur
- Sectionneur M/A monté d'usine (à câbler sur site) • Grillage de protection anti volatiles
- Turbine : roue à réaction en acier galvanisé, équilibrée statiquement, avec moyeu en aluminium • Moteur à bride, protection IP55, classe F triphasé
- Embase, pieds, plateau, grillage en acier galvanisé • Caches colonnes en tôle prélaquée
- Capot moteur en polyéthylène coloris RAL7015 • Livrées sans commandes électriques
- Garantie 2 ans (dans les conditions normales d'entretien et de dégraissage selon la réglementation en vigueur) • Tension 400/3/T



Tourelle à jet horizontal



Type	A	B	C	D	E	F*	G	H	KG
TV/TH 40	680	707	673	614	30	400	186	270	44
TV/TH 45	680	707	673	614	30	400	186	270	46
TV/TH 50	680	707	673	614	30	400	186	270	48
TV/TH 56	840	874	857	760	40	500	211	360	77
TV/TH 63	840	874	857	760	40	500	211	360	87

* F = Diamètre de raccordement minimum



Tourelle à jet vertical par capot directionnel

TOURELLES TRIPHASÉES - REFOULEMENT HORIZONTAL - 2 VITESSES

Réf.	Fréquence	Type	Débit*	Puissance	Intensité	Prix HT
TH5048T	50 Hz	50/4 - 8 pôles	5000 m ³ /h sous 390 Pa	1,2 / 0,3 kW	2,92 / 1,29 A	1 734 €
TH5648T	50 Hz	56/6 - 8 pôles	7000 m ³ /h sous 500 Pa	2,2 / 0,55 kW	4,84 / 2 A	1 981 €
TH63612T	50 Hz	63/6 - 12 pôles	8000 m ³ /h sous 220 Pa	1,5 / 0,25 kW	4,55 / 1,67 A	2 532 €

TOURELLES TRIPHASÉES - REFOULEMENT VERTICAL - 2 VITESSES

Réf.	Fréquence	Type	Débit*	Puissance	Intensité	Prix HT
TV5048T	50 Hz	50/4 - 8 pôles	5000 m ³ /h sous 390 Pa	1,2 / 0,3 kW	2,92 / 1,29 A	1 885 €
TV5648T	50 Hz	56/6 - 8 pôles	7000 m ³ /h sous 500 Pa	2,2 / 0,55 kW	4,84 / 2 A	1 981 €
TV63612T	50 Hz	63/6 - 12 pôles	8000 m ³ /h sous 220 Pa	1,5 / 0,25 kW	4,55 / 1,67 A	2 730 €

DÉMARREUR

pour tourelles triphasées 2 vitesses

Extrait du Règlement de Sécurité Contre l'Incendie dans les Etablissements Recevant du Public

Texte intégral disponible sur le site Internet du gouvernement

www.legifrance.gouv.fr : JORF n°279 du 01/12/05

page 18581 texte n°2. Article GC11 : ventilation des grandes cuisines ouvertes

d) Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs doit pouvoir être obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la grande cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription "évacuation de fumées".

- Démarreur 2 vitesses SEC2VD avec bouton marche forcée en façade



SEC2VD

DÉMARREUR AVEC MARCHÉ FORCÉE - TOURELLES TRIPHASÉES - 2 VITESSES

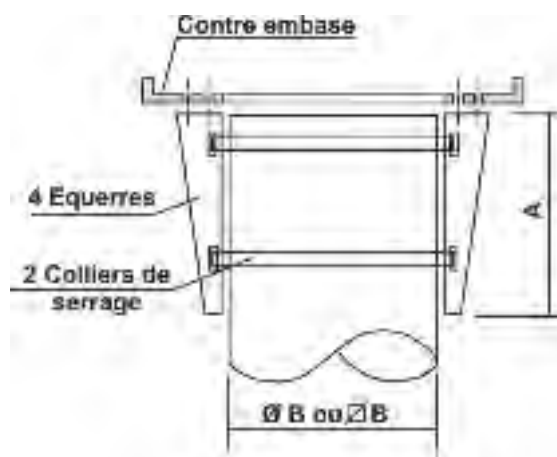
Réf.	Désignation	Vitesse	Puissance	Alim.	Prix HT
SEC2VD	Démarreur avec marche forcée	2	< 4 kW	400/3/N/T	936 €

KITS DE MONTAGE

sur gaine circulaire

Kits de montage	Réf.	Prix HT
Pour tourelles TH/TV 40, 45 et 50	S4050	178 €
Pour tourelles TH/TV 56 et 63	S5663	254 €

Types de tourelles	A	ø B mini	ø B maxi
TH/TV 40, 45 et 50	850 mm	400 mm	500 mm
TH/TV 56 et 63	1000 mm	500 mm	630 mm



CHAISES POUR APPLIQUE MURALE

Acier galvanisé - Pour tourelles sortie horizontale

Chaises pour applique murale	Réf.	Prix HT
Pour tourelles TH/TV 40, 45 et 50	CH4050	265 €
Pour tourelles TH/TV 56 et 63	CH5663	331 €

Types de tourelles	A	B	C
TH/TV 40, 45 et 50	850 mm	500 mm	500 mm
TH/TV 56 et 63	1000 mm	600 mm	567 mm



PLATINES VIROLES

Types de tourelles	ø viroles	Réf.	Prix HT
Pour tourelles TH/TV 40, 45 et 50	400 mm	PV400	60 €
	450 mm	PV450	60 €
Pour tourelles TH/TV 56 et 63	500 mm	PV500	70 €
	560 mm	PV560	70 €



MANCHETTES SOUPLES

Types de tourelles	ø manchettes	Réf.	Prix HT
Pour tourelles TH/TV 40, 45 et 50	400 mm	MS400	63 €
	450 mm	MS450	70 €
Pour tourelles TH/TV 56 et 63	500 mm	MS500	75 €
	560 mm	MS560	81 €



Sommaire Buanderie

- ▶ Lave-linge semi-professionnels 6,5 kg 512



- ▶ Sèche-linge semi-professionnels 9 kg 513



- ▶ Lave-linge professionnels 11 kg 514



- ▶ Sèche-linge professionnels 11 kg 515



- ▶ Colonne lave-linge et sèche-linge professionnels 11 kg 516



- ▶ Colonne lave-linge et sèche-linge professionnels 11 kg avec monnayeur à pièces intégré 518



- ▶ Générateur de vapeur 520



- ▶ Table à repasser chauffante-aspirante 520



- ▶ Repasseuse diamètre 180 mm 521

- ▶ Repasseuses diamètre 250 mm 521



Bienvenue dans l'univers

buanderie
.....

Furnotel®

LAVE-LINGE SEMI-PROFESSIONNELS

Capacité 6,5 kg
Avec pompe de vidange

- Super essorage 1200 t/mn
- Hublot grand diamètre 300 mm
- Choix de 6 programmes
- Vidange par pompe

- Tambour 58 litres
- Hublot ø 300 mm avec ouverture à 180°
- Super essorage 1200 t/mn avec démarrage progressif et distribution optimisée du linge pour une plus grande stabilité
- Moteur à entraînement direct sans courroie : fonctionnement très silencieux et grande stabilité à l'essorage
- Simple d'utilisation : choix de 6 programmes courts
- Tiroir à détergents en façade (lessive, additif, rinçage)
- Afficheur digital de la température de lavage et du temps résiduel
- Consommation d'eau très réduite (8 litres par kg) avec ajustement selon la charge
- Alimentation eau chaude et eau froide, ou eau froide seulement
- Raccordement électrique 230V mono 10A
- Vidange par pompe

- Tableau de commande ultra simplifié
- Affichage du temps résiduel

- Entraînement Direct Drive sans courroie : fonctionnement très silencieux et grande stabilité à l'essorage



- Possibilité de raccordement à un monnayeur externe (jetons ou pièces) ou à une centrale de paiement (nous consulter) pour utilisation en version self-service



LVLG6E

LAVE-LINGE 6,5 KG - ALIMENTATION EAU CHAUDE / EAU FROIDE - AVEC RÉSISTANCE

Réf.	Capacité 1:9	Volume tambour	Essorage	Chauffage	Alim. eau	Bac à lessive	Vidange	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
LVLG6E	6,5 kg	58 litres	1200 t/mn G390	2 kW	Eau chaude / eau froide	Tiroir en façade	Pompe de vidange	600 x 550 x 850 mm	230/1/T	2 404 €

LAVE-LINGE 6,5 KG - ALIMENTATION EAU CHAUDE - SANS RÉSISTANCE

Réf.	Capacité 1:9	Volume tambour	Essorage	Chauffage	Alim. eau	Bac à lessive	Vidange	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
LVLG6SR	6,5 kg	58 litres	1200 t/mn G390	non	Eau chaude	Tiroir en façade	Pompe de vidange	600 x 550 x 850 mm	230/1/T	2 322 €

Monnayeurs (à monter)

	Référence	Prix HT
Kit monnayeur à jetons en boîtier externe + faisceau de câblage + 20 jetons	LGMJ	520 €
Lot de 50 jetons	LG50JETLV	66 €
Kit monnayeur à pièces en boîtier externe + faisceau de câblage	LGMP	676 €

Socle de réhausse

	Référence	Prix HT
Socle de réhausse inox, ouvert sur 4 faces, hauteur 300 mm	SOCLELV6	508 €



SÈCHE-LINGE SEMI-PROFESSIONNELS

Capacité 9 kg
A évacuation

- ▶ 3 programmes :
normal, infroissable et délicat
- ▶ Disponible en version
monophasée

- 3 niveaux de température sélectionnables par l'utilisateur avec un temps de travail programmable
- 3 cycles de travail prédéterminés pour simplifier le choix de l'opérateur
- Capteur d'humidité résiduelle dans le linge avec affichage de la valeur à LED
- LED et écran indiquant l'état d'avancement du programme et affichage du temps résiduel à la fin de cycle
- Plan, panneau frontal et panneaux latéraux peints en blanc à poudres
- Panier en tôle galvanisée. Panneau de contrôle ergonomique
- Porte de chargement/déchargement de grandes dimensions
- Ouverture jusqu'à 180° pour faciliter le travail
- L'ouverture de la porte peut être inversée même par l'utilisateur
- Filtre de grandes dimensions en face avant pour faciliter le nettoyage
- Aspirateur puissant permettant des temps de séchage rapides
- Tuyau d'évacuation des buées diamètre 100 mm situé à l'arrière

- ▶ Tableau de commandes simple d'utilisation
- ▶ Affichage du temps résiduel et de l'avancement du programme en cours

- ▶ Option :
Chauffage disponible électrique monophasé, triphasé ou monophasé et chauffage à gaz



GDR201EWM



SÈCHE-LINGE 9 KG – MONOPHASÉ

Réf.	Capacité 1:20	Volume tambour	Evacuation de buées	Tableau de bord	Chauffage	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
GDR201EWM	9,9 kg	198 litres	oui	en partie haute	5,35 kW	683 x 711 x 1092 mm	230/1/T	1 940 €

SÈCHE-LINGE 9 KG – TRIPHASÉ

Réf.	Capacité 1:20	Volume tambour	Evacuation de buées	Tableau de bord	Chauffage	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
GDR201EWT	9,9 kg	198 litres	oui	en partie haute	5,35 kW	683 x 711 x 1092 mm	400/3/N/T	2 400 €

LAVE-LINGE PROFESSIONNELS

Capacité 11 kg
Avec pompe de vidange

- Consommation d'eau réduite (6 litres par kg) avec ajustement selon la charge
- Super essorage 1150 t/mn
- Hublot double vitrage grand diamètre 400 mm
- Vidange par pompe

- Moteur à entraînement direct sans courroie : fonctionnement très silencieux et grande stabilité à l'essorage
- Super essorage 1150 t/mn / G413 avec démarrage progressif et distribution optimisée du linge pour une plus grande stabilité
- Hublot double vitrage diamètre 400 mm, ouverture à 180°
- 5 programmes de lavage (4 sur modèle alimentation eau chaude)
- Affichage digital du temps résiduel
- Alimentation eau chaude et eau froide, ou eau froide seulement
- Vidange par pompe
- Accès au filtre en façade



LVLG11E

- Bac à lessive sur le dessus avec couvercle caoutchouc



- Tambour inox texturé et incliné de 10° : meilleure qualité de lavage et consommation minimale



- Entraînement Direct Drive sans courroie : fonctionnement très silencieux et grande stabilité à l'essorage



- Possibilité de raccordement à un monnayeur externe (jetons ou pièces) ou à une centrale de paiement (nous consulter) pour utilisation en version self-service



LAVE-LINGE PROFESSIONNELS 11 KG

Réf.	Capacité 1:9	Volume tambour	Chauffage	Alim. eau	Bac à lessive	Programmes de lavage	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
LVLG11E	11 kg	103 litres	3,2 kW	Eau chaude / eau froide	Sur le dessus	5	686 x 756 x 983 mm	230/1/T	4 193 €
LVLG11SR	11 kg	103 litres	non	Eau chaude	Sur le dessus	4	686 x 756 x 983 mm	230/1/T	4 069 €

Monnayeurs (à monter)

- Kit monnayeur à jetons en boîtier externe + faisceau de câblage + 20 jetons
- Lot de 50 jetons
- Kit monnayeur à pièces en boîtier externe + faisceau de câblage

Référence	Prix HT
LGMJ	520 €
LG50JETLV	66 €
LGMP	676 €

Socle de réhausse

- Socle de réhausse inox, ouvert sur 4 faces, hauteur 300 mm

Référence	Prix HT
SOCLELV11	586 €



SÈCHE-LINGE PROFESSIONNELS

Capacité 11 kg
A évacuation

- ▶ Grande ouverture diamètre 400 mm
- ▶ Sèche-linge à évacuation
- ▶ Choix de 4 températures
- ▶ Affichage du temps résiduel

- Tambour 201 litres / 11 kg monté sur 4 galets : Longévité, économie d'énergie et rotation silencieuse
- Hublot double vitrage, diamètre 400 mm, avec ouverture à 180° et sens d'ouverture modifiable
- Chauffage électrique (5,4 kW, 230V mono) ou gaz (5.7 kW)
- Modèle gaz livré d'origine en gaz naturel (kit propane sur demande)
- Turbine de ventilation puissante assurant un séchage rapide
- Filtre à peluches facilement accessible et de grande surface
- Simple d'utilisation : 4 températures / 4 boutons
- Durée de séchage réglable (par palier de 10 minutes)
- Affichage digital du temps résiduel
- Évacuation des buées à l'arrière (diamètre 100 mm)



SHLG11E

- ▶ Hublot double vitrage
 - diamètre 400 mm
 - sens d'ouverture modifiable



- ▶ Possibilité de raccordement à un monnayeur externe (jetons ou pièces) ou à une centrale de paiement (nous consulter) pour utilisation en version self-service



SÈCHE-LINGE PROFESSIONNELS 11 KG

Réf.	Capacité 1:18	Volume tambour	Chauffage	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
SHLG11E	11 kg	201 litres	Électrique 5,4 kW	686 x 766 x 983 mm	230/1/T	2 435 €
SHLG11G	11 kg	201 litres	Gaz 5,8 kW	686 x 766 x 983 mm	Gaz	2 457 €

Monnayeurs (à monter)

	Référence	Prix HT
Kit monnayeur à jetons en boîtier externe + faisceau de câblage + 20 jetons	LGMJ	520 €
Lot de 50 jetons	LG50JETSH	66 €
Kit monnayeur à pièces en boîtier externe + faisceau de câblage	LGMP	676 €

Socle de réhausse

	Référence	Prix HT
Socle de réhausse inox, ouvert sur 4 faces, hauteur 300 mm	SOCLELV11	586 €



COLONNE LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE

PROFESSIONNELS

Lave-linge 11 kg - avec pompe de vidange

Sèche-linge 11 kg - à évacuation

- ▣ Faible encombrement
- ▣ Tableaux de commande regroupés à hauteur ergonomique
- ▣ Chargement facile : hublot 400 mm
- ▣ Lave-linge avec vidange par pompe
- ▣ Sèche-linge à évacuation

▣ LAVE-LINGE 11 KG – Pour installation en colonne

- Tambour inox, 103 litres, incliné de 10° : meilleure qualité de lavage et consommation minimale
- Consommation d'eau réduite (6 litres par kg) avec ajustement selon la charge
- Moteur à entraînement direct sans courroie : fonctionnement très silencieux et grande stabilité à l'essorage
- Super essorage 1150 t/mn / G413 avec démarrage progressif et distribution optimisée du linge pour une plus grande stabilité
- Hublot double vitrage diamètre 400 mm, ouverture à 180°
- 5 programmes de lavage (4 sur modèle alimentation eau chaude)
- Affichage digital du temps résiduel
- Alimentation eau chaude et eau froide, ou eau froide seulement
- Vidange par pompe
- Accès au filtre en façade

▣ SÈCHE-LINGE 11 KG – Pour installation en colonne

- Tambour 201 litres / 11 kg monté sur 4 galets : Longévité, économie d'énergie et rotation silencieuse
- Hublot double vitrage, diamètre 400 mm avec ouverture à 180° et sens d'ouverture modifiable
- Chauffage électrique (5,4 kW, 230V mono) ou gaz (5,8 kW)
- Modèle gaz livré d'origine en gaz naturel (kit propane sur demande)
- Turbine de ventilation puissante assurant un séchage rapide
- Filtre à peluches facilement accessible et de grande surface
- Simple d'utilisation : 4 températures / 4 boutons
- Durée de séchage réglable (par palier de 10 minutes)
- Affichage digital du temps résiduel
- Évacuation des buées à l'arrière (diamètre 100 mm)



LVCOL11E
+ SHCOL11E

COLONNE LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE

PROFESSIONNELS

Lave-linge 11 kg - avec pompe de vidange

Sèche-linge 11 kg - à évacuation



▶ Tableaux de commandes regroupés à une hauteur ergonomique



▶ Tiroir à lessive en façade

LAVE-LINGE PROFESSIONNELS 11 KG - POUR INSTALLATION EN COLONNE

Réf.	Capacité 1:9	Volume tambour	Chauffage	Alim. eau	Programmes de lavage	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
LVCOL11E	11 kg	103 litres	3,2 kW	Eau chaude /eau froide	5	686 x 756 x 983 mm	230/1/T	4 234 €
LVCOL11SR	11 kg	103 litres	non	Eau chaude	4	686 x 756 x 983 mm	230/1/T	4 114 €

SÈCHE-LINGE PROFESSIONNELS 11 KG - POUR INSTALLATION EN COLONNE

Réf.	Capacité 1:18	Vol. tambour	Chauffage	Dim. (L x P x H)	Alim.	Prix HT
SHCOL11E	11 kg	201 litres	Electrique 5,4 kW	686 x 766 x 983 mm	230/1/T	2 457 €
SHCOL11G	11 kg	201 litres	Gaz 5,8 kW	686 x 766 x 983 mm	Gaz	2 517 €

COLONNE LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE PROFESSIONNELS

AVEC MONNAYEUR À PIÈCES INTÉGRÉ

Lave-linge 11 kg - avec pompe de vidange

Sèche-linge 11 kg - à évacuation

- ▣ Faible encombrement
- ▣ Monnayeur double à pièces intégré en façade
- ▣ Tableaux de commande regroupés à hauteur ergonomique
- ▣ Chargement facile : hublot 400 mm
- ▣ Lave-linge avec vidange par pompe
- ▣ Sèche-linge à évacuation

▣ LAVE-LINGE 11 KG – Pour installation en colonne

- Tambour inox, 103 litres, incliné de 10° : meilleure qualité de lavage et consommation minimale
- Consommation d'eau réduite (6 litres par kg) avec ajustement selon la charge
- Moteur à entraînement direct sans courroie : fonctionnement très silencieux et grande stabilité à l'essorage
- Super essorage 1150 t/mn / G413 avec démarrage progressif et distribution optimisée du linge pour une plus grande stabilité
- Hublot double vitrage diamètre 400 mm, ouverture à 180°
- 5 programmes de lavage (4 sur modèle alimentation eau chaude)
- Affichage digital du temps résiduel
- Alimentation eau chaude et eau froide, ou eau froide seulement
- Vidange par pompe
- Accès au filtre en façade

▣ SÈCHE-LINGE 11 KG – Pour installation en colonne

- Tambour 201 litres / 11 kg monté sur 4 galets : Longévité, économie d'énergie et rotation silencieuse
- Hublot double vitrage, diamètre 400 mm avec ouverture à 180° et sens d'ouverture modifiable
- Chauffage électrique (5,4 kW, 230V mono) ou gaz (5,8 kW)
- Modèle gaz livré d'origine en gaz naturel (kit propane sur demande)
- Turbine de ventilation puissante assurant un séchage rapide
- Filtre à peluches facilement accessible et de grande surface
- Simple d'utilisation : 4 températures / 4 boutons
- Durée de séchage réglable (par palier de 10 minutes)
- Affichage digital du temps résiduel
- Évacuation des buées à l'arrière (diamètre 100 mm)



COL11LESEMI

COLONNE LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE PROFESSIONNELS

AVEC MONNAYEUR À PIÈCES INTÉGRÉ

Lave-linge 11 kg - avec pompe de vidange

Sèche-linge 11 kg - à évacuation



▣ Tableaux de commandes regroupés à une hauteur ergonomique



▣ Monnayeur double à pièces intégré en façade

COLONNE : LAVEUSE 11 KG ÉLECTRIQUE SANS RÉSTANCE + SÉCHOIR 11 KG ÉLECTRIQUE + MONNAYEUR À PIÈCES DOUBLE INTÉGRÉ EN FAÇADE

Réf.	Désignation	Capacité	Volume tambour	Chauffage	Alim. eau	Programmes de lavage	Prix HT
COL11LESEMI	Laveuse	11 kg (1:9)	103 litres	non	Eau chaude	4	7 435 €
	Séchoir	11 kg (1:18)	201 litres	élect. 5,4 kW	---	---	
	Monnayeur						

COLONNE : LAVEUSE 11 KG ÉLECTRIQUE SANS RÉSTANCE + SÉCHOIR 11 KG GAZ + MONNAYEUR À PIÈCES DOUBLE INTÉGRÉ EN FAÇADE

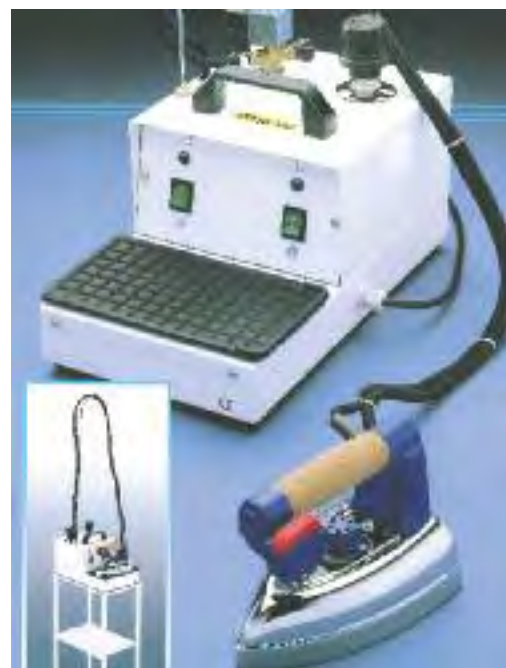
Réf.	Désignation	Capacité	Volume tambour	Chauffage	Alim. eau	Programmes de lavage	Prix HT
COL11LESGMI	Laveuse	11 kg (1:9)	103 litres	non	Eau chaude	4	7 495 €
	Séchoir	11 kg (1:18)	201 litres	gaz. 5,8 kW	---	---	
	Monnayeur						

Caractéristiques	COL11LESEMI	COL11LESGMI
Dim. laveuse (L x P x H)	686 x 756 x 983 mm	686 x 756 x 983 mm
Alim. laveuse	230/1/T	230/1/T
Dim. séchoir (L x P x H)	686 x 766 x 983 mm	686 x 766 x 983 mm
Alim. séchoir	230/1/T	Gaz

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

avec fer professionnel

- Générateur de vapeur
- Remplissage eau manuel
- Livré avec un fer professionnel
- Chaudière inox
- Construction tôle acier vernis avec revêtement spécial résistant à la chaleur
- Pression d'utilisation 2,5 bars
- Poids 10,5 kg
- Autonomie : 1H30
- Alimentation : 230/1/T



UNIKA

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

Réf.	Boiler	Puissance fer	Puissance boiler	Puissance totale	Dim. (L x P x H)	Prix HT
UNIKA	1,5 litres	0,8 kW	1 kW	1,8 kW	400 x 250 x 270 mm	521 €

TABLE À REPASSER

Chauffante-aspirante

- Générateur de vapeur
- Remplissage eau manuel
- Livré avec un fer professionnel
- Chaudière inox
- Construction tôle acier vernis avec revêtement spécial résistant à la chaleur
- Pression d'utilisation 2,5 bars
- Poids 31,5 kg
- Autonomie : 1H30
- Alimentation : 230/1/T



SUPERBA



TABLE À REPASSER

Réf.	Boiler	Puissance fer	Puissance boiler	Puissance table	Dim. (L x P x H)	Prix HT
SUPERBA	1,5 litres	0,8 kW	1 kW	0,6 kW	1340 x 400 x 900 mm	1 082 €

REPASSEUSE

Diamètre 180 mm

- Structure en tôle peinte résistant aux hautes températures et à la corrosion
- Presse en aluminium traité garantissant une longue durée de vie et des économies d'énergie
- Rouleau soutenu par des roulements avec couverture résistante en coton
- Engagement frontal du linge (possibilité d'adosser la machine à un mur)
- Tablette d'introduction du linge en bois orientable, permettant de travailler aussi facilement assis que debout
- Tige de protection des doigts de l'utilisateur
- Thermostat de sécurité empêchant toute surchauffe anormale
- Contrôle électronique garantissant la stabilité de la température
- Sélection de la température de repassage à l'aide d'un poussoir (100°C, 150°C, 180°C)
- Dispositif de désactivation du chauffage en cas d'oubli de la presse chaude en pression sur le rouleau
- Alimentation : 230/1/T



S80T



S80T
+ kit 4 pieds
KITS80

REPASSEUSE - DIAMÈTRE 180 MM

Réf.	Capacité	Longueur cylindre	Diamètre cylindre	Puissance chauffe	Puissance totale	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
S80T	16 kg/h*	800 mm	180 mm	2 kW	2,05 kW	1000 x 360 x 470 mm	49 kg	2 627 €

Kit 4 pieds

kit 4 pieds - Hauteur hors tout avec pieds : 1010 mm

Référence

KITS80

Prix HT

144 €

REPASSEUSES

Diamètre 250 mm

- Structure en tôle d'acier finition plastifiée résistant aux hautes températures et à la corrosion
- Presse en aluminium traité garantissant une longue durée de vie et des économies d'énergie
- Cylindre supporté par des paliers et couvert d'un rembourrage très résistant
- Engagement frontal du linge (possibilité d'adosser la machine à un mur)
- Tablette d'introduction du linge en bois orientable, permettant de travailler aussi facilement assis que debout et cuve de réception du linge
- Volet de sécurité pour protéger les doigts de l'utilisateur en cas de mauvaises manœuvres
- Dispositif électronique de contrôle des paramètres et d'optimisation du fonctionnement et de la consommation
- Thermostat de sécurité empêchant toute surchauffe anormale
- Pédalier de grandes dimensions pour le contrôle du mouvement de la presse
- Lampe témoin de chauffage • Dispositif manuel pour soulever la presse en cas de manque de courant électrique
- Bouton poussoir d'urgence
- Couverture en Nomex (durée de vie de 2 à 3 ans contre 2 à 3 mois pour une couverture coton)
- Alimentation : 400/3/N/T



▪ Couverture NOMEX :
durée de vie nettement supérieure !

REPASSEUSES - DIAMÈTRE 250 MM

Réf.	Capacité	Longueur cylindre	Diamètre cylindre	Puissance chauffe	Puissance totale	Dim. (L x P x H)	Poids	Prix HT
S10025	30 kg/h*	1000 mm	250 mm	5 kW	5,18 kW	1400 x 420 x 1005 mm	110 kg	3 920 €
S12025	35 kg/h*	1200 mm	250 mm	6 kW	6,18 kW	1600 x 420 x 1005 mm	118 kg	4 301 €
S14025	40 kg/h*	1400 mm	250 mm	7 kW	7,18 kW	1800 x 420 x 1005 mm	126 kg	5 017 €

* pour du linge avec taux d'humidité résiduelle de 10 à 15 % (soit environ après 1/2 heure dans un sèche-linge)

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'œuvre est à la charge du client si la réparation nous est confiée. La verrerie n'entre pas dans le cadre de la garantie. Garantie étendue (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

Commandes Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins. Les commandes de matériels particuliers (matériels sur mesure, hors tarif) et/ou supérieures à 10 000 € seront prises en compte après versement d'un acompte de 30%.

Prix Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

Délais Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure reconnus légaux.

Transports Nos expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur en effectuant les réserves et en les confirmant par lettre recommandée adressée dans les 24 heures.

Paiements Article L441-6 du Code du Commerce - Modifications applicables en 2009 : La loi de modernisation de l'économie (LME) n°2008-776 du 4 août 2008 a modifié le Code du Commerce, notamment le délai de paiement interentreprises (article L441-6). Depuis le 1er janvier 2009, ce délai de paiement ne peut pas excéder 45 jours fin de mois à date d'émission de la facture. Les nouvelles dispositions incluent : un relèvement important des pénalités de retard, (BCE + 10 points), une amende de 15.000 € en cas de non respect des règles aussi bien pour le client que pour le fournisseur, l'obligation pour les Commissaires aux comptes d'en vérifier l'application.

Nos factures sont payables en nos bureaux de Athis-Mons. Il est 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 de Commerce : une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures suivant sa présentation). En cas de non paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 0,12 % par jour de retard, sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. En cas de non paiement à l'échéance prévue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice. En cas de paiement anticipé, un escompte de 0,7 % par mois sera décompté.

Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'éligibilité figurant sur la facture majorera de plein droit le montant de celle-ci de l'indemnité forfaitaire de 40 € prévue à l'article L441-6 alinéa 12 du code de commerce, et dont le montant est fixé par le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012 (article D441-5 du code des procédures civiles d'exécution). En cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement. L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas obstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance.

Garantie Notre garantie s'étend sur une période douze mois à dater de la mise à disposition des marchandises, et couvre le remplacement pur et simple des pièces mises hors d'usage par suite d'un défaut de matière ou de fabrication, à l'exclusion de toutes autres avaries survenant du fait de brutalité, mauvaise utilisation ou manque d'entretien des appareils. Dans tous les cas, les frais de port des pièces de rechange sont à la charge du client. Sont exclues du bénéfice de la garantie les parties suivantes : manchon, verre, glaces, tubes quartz, vitrocéramique, soles de fours à pizza.

Notre responsabilité ne peut en aucune façon être mise en cause au titre de l'installation, de la mise en service, de la mauvaise conduite de nos appareils, de la non observance des instructions spéciales, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive des matériels. 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.

Dans ce cadre, nos appareils sont garantis pendant une période de 12 mois à compter du jour de l'établissement de notre facture. La garantie sera limitée à l'échange de(s) pièce(s) défectueuses. Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être accompagnée des documents d'identification de la machine concernée (type de matériel, marque, numéro de série et copie de facture).

Les pièces détachées échangées sous garantie feront dans un premier temps l'objet d'une facturation. Cette facture sera annulée à réception de la pièce défectueuse (retour sous 30 jours maximum et impérativement accompagnée du document justifiant la prise sous garantie).

La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre Société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire.

Réserve de propriété Nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. En cas de non respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, la marchandise restera notre propriété jusqu'au règlement complet du prix (Loi n° 80-335 du 12/05/1980).

Réparations Tous nos envois de matériel réparé par nos soins sont payables contre-remboursement et avec frais de port.

Juridiction Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce d'Evry pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

Recyclage des Déchets Électriques et Électroniques (DEEE)

FURNOTEL est adhérent d'ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état, auquel il a confié la collecte et le recyclage de ses équipements électriques usagés. Par cette adhésion, FURNOTEL répond aux obligations mises à sa charge par la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, transposée dans le code de l'environnement (Article R543-172 à R.543-206-4).

Pour la collecte et le recyclage d'un équipement en fin de vie pour lequel vous avez vendu un nouvel appareil équivalent ou assurant la même fonction (toutes marques adhérentes Ecologic ou cadre du 1 pour 1), il vous suffit de prendre contact avec ECOLOGIC, qui met à votre disposition deux solutions totalement gratuites : Au-delà de 500 kg de matériel : collecte sur site, Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport. Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : www.e-dechet.com <<http://www.e-dechet.com>> ou contactez le 01 30 57 79 14.

Toutes charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.

RÉSERVES TRANSPORTS

Rappel important

- Les marchandises voyagent aux risques et périls du **DESTINATAIRE**.

Lors de la livraison

- Contrôler le nombre de colis et l'état de la marchandise reçue en présence du chauffeur.
- Il est **IMPÉRATIF** d'ouvrir la totalité des colis, **sans tenir compte de l'état de l'emballage**.



En cas de litige

- Indiquer avec précision sur le bon de livraison les éventuels dégâts, ou les colis manquants.
- Si le matériel reçu est inutilisable ou non réparable, refuser le colis en indiquant le motif du refus sur le bon.
- Confirmer le litige au transporteur par lettre recommandée sous 48 heures.
- Si ces conditions sont remplies, et seulement dans ce cas : nous nous engageons à échanger immédiatement le matériel endommagé, dès réception du numéro de litige fourni par le transporteur.

Rappel !

LES MENTIONS «CARTON EN BON ÉTAT» OU «SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE» ÉLIMINENT AUTOMATIQUÉMENT LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR, ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS.

~~Carton en bon état~~

~~Sous réserve de déballage~~

RETOURS DE MATÉRIEL

Retours de matériel neuf

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.
- En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine.
- Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture (+ facturation du port ALLER).

Retours de matériel pour réparation

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.

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 figurants à la page 522, et notamment les articles "réserve de propriété" et "juridiction".



25 - 27 quai de l'Industrie
91200 ATHIS MONS

Tél : 01 75 30 20 20
Fax : 01 75 30 20 22

SERVICE COMMERCIAL

Direct : 01 75 30 20 21

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES

Direct : 01 75 30 20 23

SERVICE TECHNIQUE

Direct : 01 75 30 20 25

www.furnotel.com



 **Furnotel**®

Notre équipe, Votre force.



GRUPE
FURNOTEL®