

Lave verres	Pages 6 à 16
Lave couverts	Pages 28 à 29
Lave vaisselle à ouverture frontale	Pages 17 à 23 Pages 29 à 30
Lave vaisselle à capot	Pages 24 à 26 Pages 31 à 32
Lave vaisselle à avancement automatique	Pages 33 à 51
Lave ustensiles Lave batterie	Pages 52 à 57
Paniers lave verres et lave vaisselle	Pages 58 à 61
Douchettes Poubelles inox	Page 63
Adoucisseurs eau froide et/ou chaude	Pages 63 à 64



ELETTRORBAR

Lave verres E35 E35H

Panier carré 350 x 350



Commandes mécaniques très simples d'utilisation - Double filtre de protection de la pompe de lavage - Faible consommation en eau et en énergie - Réduction de la puissance de cuve grâce au fonctionnement indépendant des résistances de cuve et de surchauffeur - Construction tout inox 18/10 - Porte à double paroi - Arrêt automatique du cycle à l'ouverture de porte - Doseur hydraulique de produit de rinçage



Résistance de
surchauffeur vissée



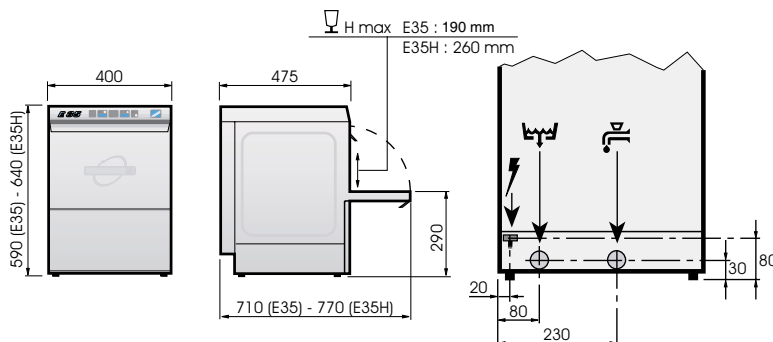
Avantages clients

Panier carré 350 x 350
Faible consommation
en eau et en énergie

Bras de lavage : polymères et matériau composite, garantissant à la fois légèreté et résistance aux attaques chimiques des détergents - Formes et dimensions des buses garantissant la constance de la pression et de la portée des jets - Bras démontables et remontables rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Meilleure distribution de l'eau dans le panier

REF	Adoucisseur	Panier	Hauteur utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
01E35	Sans	350 x 350	190 mm	400 x 475 x 590 mm	230/1/T	27 kg
01E35 D	Avec	350 x 350	190 mm	400 x 475 x 590 mm	230/1/T	27 kg
01E35 H	Sans	350 x 350	260 mm	400 x 475 x 640 mm	230/1/T	28 kg
01E35 HD	Avec	350 x 350	260 mm	400 x 475 x 640 mm	230/1/T	28 kg

REF	Cycle lavage / rinçage	Conso. (cycle à 2 bar)	Eau alimentation		Capacité		Puissance			
			Temp	pression	surchauff.	cuve	absorbée	surchauff.	cuve	pompe
01E35	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	9 lt	3.450 W/h	2.650 W	600 W	190 W
01E35 D	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	9 lt	3.450 W/h	2.650 W	600 W	190 W
01E35 H	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	9 lt	3.450 W/h	2.650 W	600 W	190 W
01E35 HD	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	9 lt	3.450 W/h	2.650 W	600 W	190 W



REF	Dotation paniers d'origine	
706131	Panier verres - Haut. 110 mm	2
712003	Godet cuillères - Diam. 105 mm	2

* Commande supplémentaire (accessoires)

REF	ACCESSOIRES
999129	Kit pompe de vidange (non montée) Pas adaptable sur : E35D, E35HD
999166	Kit doseur produit de lavage (non monté)

Lave verres E40 E40H

Panier carré 385 x 385

Commandes mécaniques très simples d'utilisation - Double filtre de protection de la pompe de lavage - Faible consommation en eau et en énergie - Réduction de la puissance de cuve grâce au fonctionnement indépendant des résistances de cuve et de surchauffeur - Construction tout inox 18/10 - Porte à double paroi - Arrêt automatique du cycle à l'ouverture de porte - Doseur hydraulique de produit de rinçage



Résistance de surchauffeur vissée



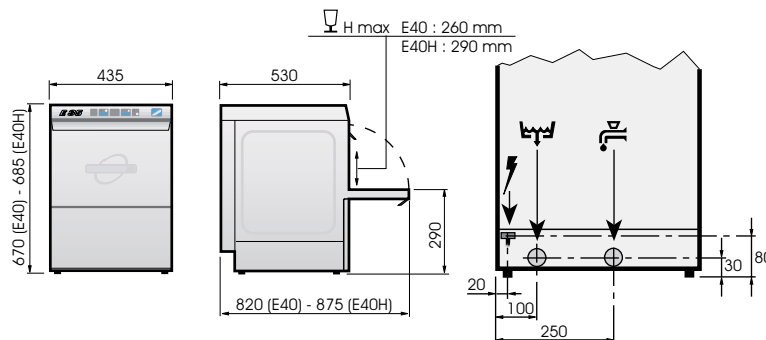
Bras de lavage : polymères et matériau composite, garantissant à la fois légèreté et résistance aux attaques chimiques des détergents - Formes et dimensions des buses garantissant la constance de la pression et de la portée des jets - Bras démontables et remontables rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Meilleure distribution de l'eau dans le panier

Avantages clients

Panier carré 385 x 385
 Rampes de lavage en haut
 Bras de lavage en bas

REF	Adoucisseur	Panier	Hauteur utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
01E40	Sans	385 x 385	260 mm	435 x 530 x 670 mm	230/1/T	33 kg
01E40 D	Avec	385 x 385	260 mm	435 x 530 x 670 mm	230/1/T	33 kg
01E40 H	Sans	385 x 385	290 mm	435 x 530 x 685 mm	230/1/T	34 kg
01E40 HD	Avec	385 x 385	290 mm	435 x 530 x 685 mm	230/1/T	34 kg

REF	Cycle lavage / rinçage	Conso. (cycle à 2 bar)	Eau alimentation		Capacité		Puissance			
			Temp	pression	surchauff.	cuve	absorbée	surchauff.	cuve	pompe
01E40	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	11 lt	3.500 W/h	2.650 W	600 W	250 W
01E40 D	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	11 lt	3.500 W/h	2.650 W	600 W	250 W
01E40 H	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	11 lt	3.500 W/h	2.650 W	600 W	250 W
01E40 HD	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	11 lt	3.500 W/h	2.650 W	600 W	250 W



REF	Dotation paniers d'origine	
706133	Panier verres - Haut. 150 mm	2
712003	Godet cuillères - Diam. 105 mm	2

REF	ACCESSOIRES
999129	Kit pompe de vidange (non montée)
999166	Kit doseur produit de lavage (non monté)

* Commande supplémentaire (accessoires)

Lave verres E35R

Panier rond 350 mm



Commandes mécaniques très simples d'utilisation - Double filtre de protection de la pompe de lavage - Faible consommation en eau et en énergie - Réduction de la puissance de cuve grâce au fonctionnement indépendant des résistances de cuve et de surchauffeur - Construction tout inox 18/10 - Porte à double paroi - Arrêt automatique du cycle à l'ouverture de porte - Doseur hydraulique de produit de rinçage



Résistance de
surchauffeur vissée



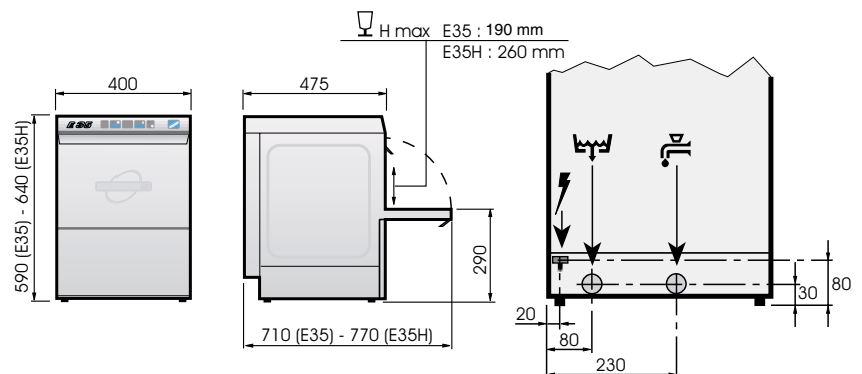
Avantages clients

Panier rond diam. 350
Faible consommation
en eau et en énergie

Bras de lavage : polymères et matériau composite, garantissant à la fois légèreté et résistance aux attaques chimiques des détergents - Formes et dimensions des buses garantissant la constance de la pression et de la portée des jets - Bras démontables et remontables rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Meilleure distribution de l'eau dans le panier

REF	Adoucisseur	Panier	Hauteur utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
01E35R	Sans	Diam 350	190 mm	400 x 475 x 590 mm	230/1/T	27 kg

REF	Cycle lavage / rinçage	Conso. (cycle à 2 bar)	Eau alimentation		Capacité		Puissance			
			Temp	pression	surchauff.	cuve	absorbée	surchauff.	cuve	pompe
01E35R	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	9 lt	3.450 W/h	2.650 W	600 W	190 W



REF	Dotation paniers d'origine	
706107	Panier verres - Haut. 170 mm	2
712003	Godet cuillères - Diam. 105 mm	1
712004	Support soucoupes	1

REF	ACCESSOIRES
999129	Kit pompe de vidange (non montée)
999166	Kit doseur produit de lavage (non monté)

* Commande supplémentaire (accessoires)

Lave verres E40R

Panier rond 375 mm

Commandes mécaniques très simples d'utilisation - Double filtre de protection de la pompe de lavage - Faible consommation en eau et en énergie - Réduction de la puissance de cuve grâce au fonctionnement indépendant des résistances de cuve et de surchauffeur - Construction tout inox 18/10 - Porte à double paroi - Arrêt automatique du cycle à l'ouverture de porte - Doseur hydraulique de produit de rinçage



Résistance de surchauffeur vissée



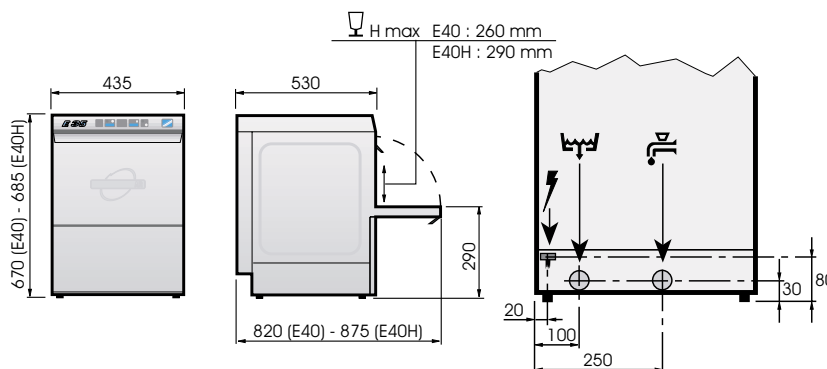
Bras de lavage : polymères et matériau composite, garantissant à la fois légèreté et résistance aux attaques chimiques des détergents - Formes et dimensions des buses garantissant la constance de la pression et de la portée des jets - Bras démontables et remontables rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Meilleure distribution de l'eau dans le panier

Avantages clients

Panier rond diamètre 375
Rampes de lavage en haut
Bras de lavage en bas

REF	Adoucisseur	Panier	Hauteur utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
01E40R	Sans	Diam 375	260 mm	435 x 530 x 670 mm	230/1/T	33 kg

REF	Cycle lavage / rinçage	Conso. (cycle à 2 bar)	Eau alimentation		Capacité		Puissance			
			Temp	pression	surchauff.	cuve	absorbée	surchauff.	cuve	pompe
01E40R	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	11 lt	3.500 W/h	2.650 W	600 W	250 W



REF	Dotation paniers d'origine	
983015	Panier verres - Haut. 170 mm	2
712003	Godet cuillères - Diam. 105 mm	1
712004	Support soucoupes	1

REF	ACCESSOIRES
999129	Kit pompe de vidange (non montée)
999166	Kit doseur produit de lavage (non monté)

* Commande supplémentaire (accessoires)

Lave verres E41

Panier carré 385 x 385



Puissance de cuve élevée : 2.25 kW - RINCAGE EAU FROIDE MANUEL - Lavage haut (rampes) et bas (bras de lavage) - Commandes mécaniques très simples d'utilisation - Construction tout inox 18/10 - Porte DOUBLE PAROI - Arrêt automatique du cycle à l'ouverture de porte - Doseur de produit de rinçage incorporé

Avantages clients

Rinçage eau froide manuel
 Rampes de lavage en haut
 Bras de lavage en bas
 Compartiment produit de rinçage intégré

REF	Adoucisseur	Panier	Hauteur utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
01E41	Sans	385 x 385	250 mm	460 x 500 x 610 mm	230/1/T	37 kg
01E41 D	Avec	385 x 385	250 mm	460 x 500 x 610 mm	230/1/T	37 kg

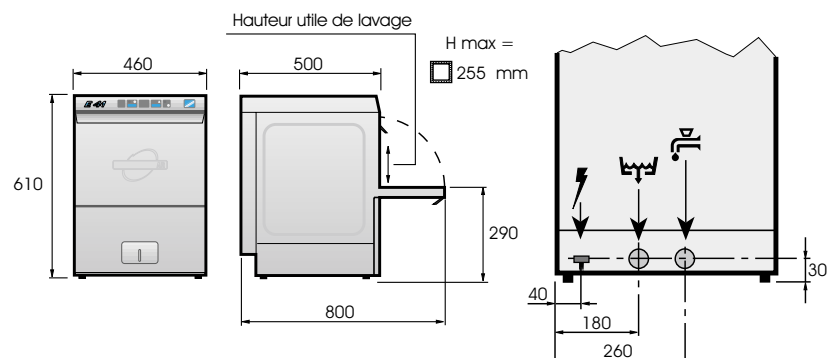
REF	Cycle lavage / rinçage	Conso. (cycle à 2 bar)	Eau alimentation		Capacité		Puissance			
			Temp	pression	surchauff.	cuve	absorbée	surchauff.	cuve	pompe
01E41	150 / 20 sec	2 lt	15-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	11 lt	2.800 W/h	2.650 W	2.250 W	190 W
01E41D	150 / 20 sec	2 lt	15-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	11 lt	2.800 W/h	2.650 W	2.250 W	190 W

REF	Dotation paniers d'origine	
983056	Panier verres - Haut. 170 mm	1
983055	Panier verres - Haut. 90 mm	1
712003	Godet cuillères - Diam. 105 mm	2

* Commande supplémentaire (accessoires)



Résistance de
 surchauffeur vissée



REF	ACCESSOIRES
999166	Kit doseur produit de lavage (non monté)

Lave verres NIAGARA 40

Panier carré 385 x 385

Construction tout inox 18/10 - Porte DOUBLE PAROI - Double filtre de protection de la pompe - Sécurité de porte magnétique - Doseur de produit de rinçage incorporé - Lavage haut (rampes) et bas (bras de lavage)

Avantages clients

Affichage digital des températures
Commandes électroniques simples
Rampes de lavage en haut
Bras de lavage en bas

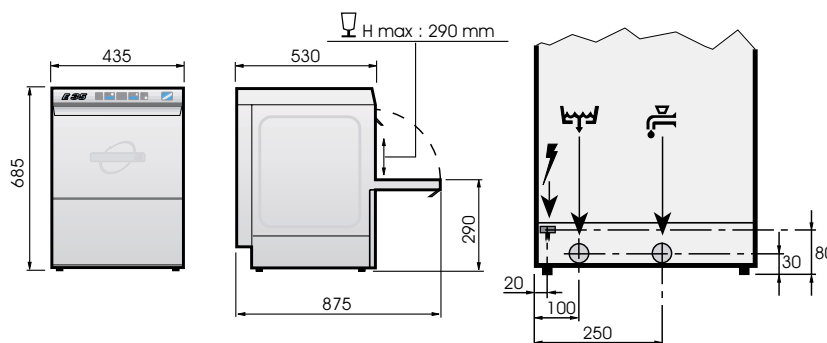


Résistance de
surchauffeur vissée

DOUBLE AFFICHAGE DIGITAL : contrôle permanent de la température de cuve et du surchauffeur - Fonction THERMOSTOP : température de rinçage garantie à 85°C - Fonction QUICK READY : réduction du temps de chauffe de la cuve pour la première utilisation de la journée - Fonction ECONOMIE D'ENERGIE : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée

REF	Adoucisseur	Panier	Hauteur utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
01NIAG40	Sans	385 x 385	290 mm	435 x 530 x 685 mm	230/1/T	34 kg
01NIAG40D	Avec	385 x 385	290 mm	435 x 530 x 685 mm	230/1/T	34 kg

REF	Cycle lavage / rinçage	Conso. (cycle à 2 bar)	Eau alimentation		Capacité		Puissance			
			Temp	pression	surchauff.	cuve	absorbée	surchauff.	cuve	pompe
01NIAG40	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	11 lt	3.500 W/h	2.650 W	600 W	250 W
01NIAG40D	150 / 20 sec	2 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	11 lt	3.500 W/h	2.650 W	600 W	250 W



REF	Dotation paniers d'origine	
706133	Panier verres - Haut. 150 mm	2
712003	Godet cuillères - Diam. 105 mm	2

* Commande supplémentaire (accessoires)

REF	ACCESSOIRES
999129	Kit pompe de vidange (non montée)
999166	Kit doseur produit de lavage (non monté)

Lave verres NIAGARA 45

Panier carré 450 x 450



Idéal pour les salons de thé, la petite restauration, les points chauds

Avantages clients

Encombrement réduit
 Possibilité de laver des assiettes diam. 240
 Rampes de lavage en haut
 Bras de lavage en bas

Spécial faible encombrement - Fourni avec un panier assiettes (14 assiettes diam. 240 mm) et un panier verres - Lavage haut (rampes) et bas (bras de lavage) - Construction tout inox 18/10 - Porte DOUBLE PAROI - Doseur de produit de rinçage incorporé

DOUBLE AFFICHAGE DIGITAL : contrôle permanent de la température de cuve et du surchauffeur - Fonction THERMOSTOP : température de rinçage garantie à 85°C - Fonction QUICK READY : réduction du temps de chauffe de la cuve pour la première utilisation de la journée - Fonction ECO-NOMIE D'ENERGIE : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée

REF	Adoucisseur	Panier	Hauteur utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
NIAG45	Sans	450 x 450	250 mm	530 x 580 x 710 mm	230/1/T	42 kg
NIAG45D	Avec	450 x 450	250 mm	530 x 580 x 710 mm	230/1/T	42 kg

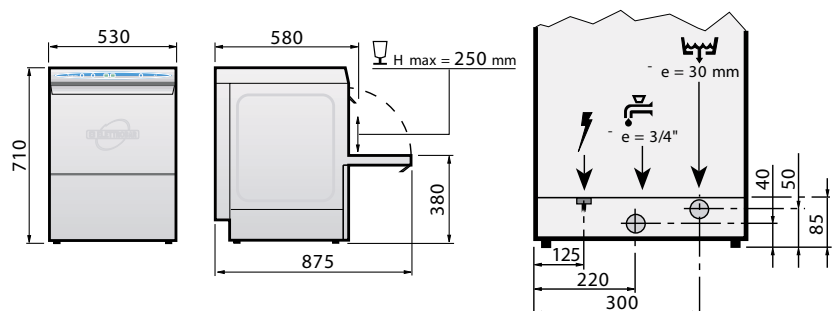
REF	Cycle lavage / rinçage	Conso. (cycle à 2 bar)	Eau alimentation		Capacité		Puissance			
			Temp	pression	surchauff.	cuve	absorbée	surchauff.	cuve	pompe
NIAG45	150 / 20 sec	2.5 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	24 lt	2.900 W/h	2.600 W	2.250 W	290 W
NIAG45D	150 / 20 sec	2.5 lt	50-55 °C	2-4 bar	2.6 lt	24 lt	2.900 W/h	2.600 W	2.250 W	290 W



REF	Dotation paniers d'origine	
983067	Panier 14 assiettes diam. 240 mm	1
983068	Panier verres - Haut. 100 mm	1
712001	Godet couverts - Diam. 105 mm	1

* Commande supplémentaire (accessoires)

REF	ACCESSOIRES
999164	Kit pompe de vidange (non montée)
999166	Kit doseur produit de lavage (non monté)



Lave verres RIVER 44

Panier 390 x 390 mm

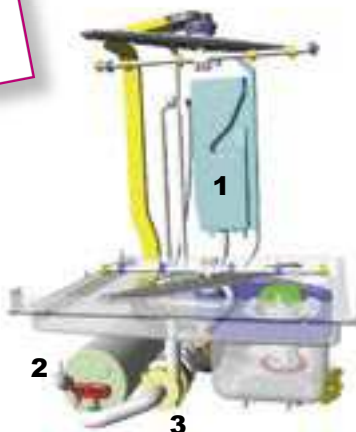
Evacuation totale de l'eau de la cuve avant la phase de rinçage - Pompe de vidange de série
- Carrosserie tout inox DOUBLE PAROI (réduction de l'émission de bruit et de chaleur)- Joint de porte garantissant une étanchéité parfaite - Cuve emboutie avec bords arrondis et soudures hors de l'eau - Doseurs de produit de LAVAGE et RINCAGE incorporés - Porte équilibrée avec possibilité de blocage en position intermédiaire - Bras de lavage et de rinçage en ACIER INOX
- Double filtre de protection

DOUBLE AFFICHAGE DIGITAL : contrôle permanent de la température de cuve et du surchauffeur - Fonction THERMOSTOP : température de rinçage garantie à 85°C - Fonction SECURINSE : contrôle du débit de l'eau de rinçage et des éventuelles anomalies d'arrivée d'eau - Fonction QUICK READY : réduction du temps de chauffe de la cuve pour la première utilisation de la journée - Fonction ECONOMIE D'ENERGIE : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée

Avantages clients

Carrosserie tout inox DOUBLE PAROI
Cuve emboutie
Pompe de vidange
Doseurs incorporés

Cuve emboutie



Le système C.R.P

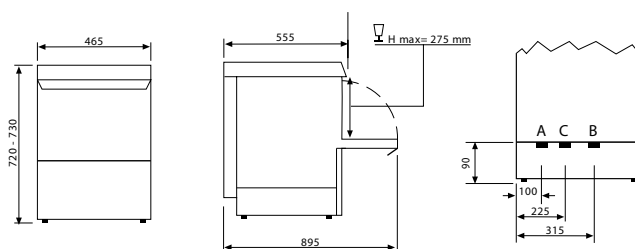
«Constant Rinse Performances»

1 - L'eau «entrante» tombe dans un réservoir pendant le cycle de lavage, ce qui permet de travailler même si le débit d'entrée est faible.
2 - L'eau passe du réservoir vers le surchauffeur qui, au moment de commencer le cycle de rinçage, est rempli d'eau chaude uniquement.
3 - Dans le système traditionnel, c'est l'entrée d'eau froide qui, seule, avec la pression du réseau, pousse l'eau chaude du boiler jusqu'aux bras de rinçage. Le Système C.R.P utilise une pompe pour vider le surchauffeur, garantissant ainsi un débit de rinçage constant, et une température de rinçage constante (du fait de l'absence de connection entre l'eau froide et l'eau chaude).

River 44 version CRP : la garantie d'un rinçage parfait (constance du débit, de la pression et de la température durant le cycle de rinçage)

REF	Adoucisseur	Panier	Hauteur utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
RIVER44	Sans	390 x 390	275 mm	465 x 555 x 730 mm	230/1/T	37 kg
RIVER44D	Avec	390 x 390	275 mm	465 x 555 x 730 mm	230/1/T	40 kg
RIV44CRP	Sans	390 x 390	275 mm	465 x 555 x 730 mm	230/1/T	40 kg

REF	Cycle lavage / rinçage	Conso. (cycle à 2 bar)	Eau alimentation		Capacité		Puissance			
			Temp	pression	surchauff.	cuve	absorbée	surchauff.	cuve	pompe
RIVER44	130	3 lt	50-55 °C	2-4 bar	5 lt	3 lt	3.500 W/h	3.000 W	600 W	300 W
RIVER44D	130	3 lt	50-55 °C	2-4 bar	5 lt	3 lt	3.500 W/h	3.000 W	600 W	300 W
RIV44CRP	130	3 lt	50-55 °C	1-4 bar	5 lt	3 lt	3.500 W/h	3.000 W	600 W	300 W



REF	Dotation paniers d'origine	
706133	Panier verres - Haut. 150 mm	2
712003	Godet cuillères - Diam. 105 mm	2
712004	Support soucoupes	1

* Commande supplémentaire (accessoires)

Lave verres NIAGARA 251

Panier carré 500 x 500



Construction tout inox 18/10 AISI 304 - Carrosserie **double paroi** - **Cuve emboutie de 15 litres** - Guides paniers emboutis - **Filtre de cuve intégral** - Consommation : **2.9 litres/panier** - Doseur hydraulique de produit de rinçage réglable manuellement incorporé

Nouvelle pompe à double flux : garantie des résultats de lavage avec une puissance inférieure : économie d'énergie, et baisse du niveau sonore (59 db)

Bras de lavage conçu pour garantir la constance du débit, de la pression, et de la portée des jets et une meilleure distribution de l'eau dans le panier - Démontables et remontables rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Matériau à base de polymères et matériau composite : meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents

Commandes électroniques : Affichage digital des températures de cuve et de surchauffeur - «Thermostop» : température de rinçage garantie à 85°C - «Quick Ready» : réduction du temps de chauffe de la cuve pour la première utilisation de la journée - «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée

Avantages clients

Consommation : 2.9 litres par panier
 Economies d'eau, d'électricité et de
 produits lessiviels
 Lavage des verres en panier 500 x 500



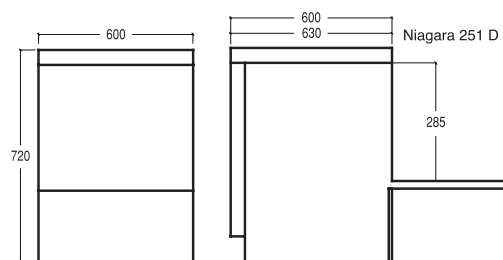
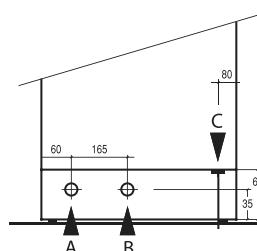
REF	Modèle	Panier	Haut. utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
NIAG251	standard	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm	400/3/N/T commutable 230/1/T	63 kg
NIAG251S	adoucisseur incorporé	500 x 500	285 mm	600 x 630 x 720 mm		65 kg
NIAG251P	avec pompe de vidange	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm		65 kg

REF	2 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissance				
				absorbée 400/3/N/T	absorbée 230/1/T	surchauff.	cuve	pompe
NIAG251	90 -120 sec	2.9 litres par panier	15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW
NIAG251S	90 -120 sec		15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW
NIAG251P	90 -120 sec		15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW

REF	Dotation paniers d'origine	
780078	Panier verres - Haut. 70 mm	1
712019	Godet couverts - 105 x 105 x 140 mm	1

* Commande supplémentaire (accessoires)

REF	ACCESSOIRES
999247	Kit pompe de vidange (non montée)
999253	Kit doseur produit de lavage(non monté)
798010	Socle (600 x 600 x 380 mm)



		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		

Lave verres RIVER 252

Panier carré 500 x 500

Construction tout inox 18/10 AISI 304 - Carrosserie **double paroi** - **Cuve emboutie de 15 litres** - Guides paniers emboutis - **Filtre de cuve intégral** - Doseur hydraulique de produit de rinçage réglable manuellement incorporé

Nouvelle pompe à double flux : garantie des résultats de lavage avec une puissance inférieure : économie d'énergie, et baisse du niveau sonore (59 db)

Bras de lavage conçu pour garantir la constance du débit, de la pression, et de la portée des jets et une meilleure distribution de l'eau dans le panier - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Matériau à base de polymères et matériau composite : meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents

Adoucisseur continu (Modèle ECS) : Elimine les risques d'erreurs liées à une mauvaise utilisation de l'adoucisseur - Seule opération à effectuer : ajouter du sel quand le message correspondant s'affiche - Régénération des résines à chaque cycle - Permet à la machine de travailler pendant la régénération des résines

Rinçage : Température, pression et débit constants même en cas de pression d'eau faible à l'entrée - Consommation : **2.5 litres** par panier



Avantages clients

Consommation : 2.5 litres par panier
Economies d'eau, d'électricité et de produits lessiviels
Lavage des verres en panier 500 x 500



Nombreuses fonctionnalités - Utilisation extrêmement simple (aucun risque d'erreur, formation rapide du personnel) - Affichage de la température et du cycle en cours - Réglage des débits des produits lessiviels - Signal sonore de fin de cycle - Compteur de cycles - Large écran - Messages clairs (utilisation de couleurs et de mots et non de codes)

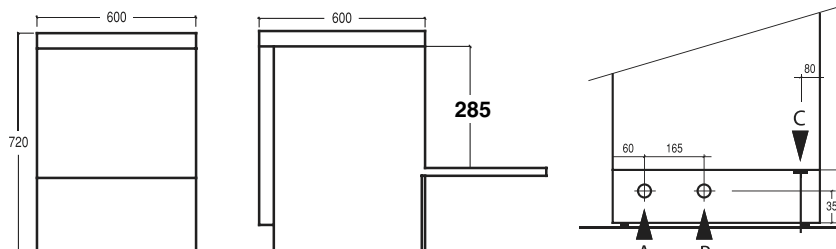
REF	Modèle	Panier	Haut. utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
RIV252	standard	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm	400/3/N/T	63 kg
RIV252ECS	adoucisseur continu	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm	commutable 230/1/T	65 kg

REF	3 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissance				
				absorbée 400/3/N/T	absorbée 230/1/T	surchauff.	cuve	pompe
RIV252	90 - 120	2.5 litres par panier	15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW
RIV252ECS	- 180 sec		15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW

REF	Dotation paniers d'origine	
780078	Panier verres - Haut. 70 mm	1
712019	Godet couverts - 105 x 105 x 140 mm	1

REF	ACCESSOIRES
999247	Kit pompe de vidange (non montée)
999255	Kit doseur produit de lavage(non monté)
798010	Socle (600 x 600 x 380 mm)

* Commande supplémentaire (accessoires)



		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		

Lave verres / couverts RIVER 253

Panier carré 500 x 500



Avantages clients

Consommation : 2.5 litres par panier
Cycle avec vidange totale
Cycle spécial couverts

Construction tout inox 18/10 AISI 304 - Carrosserie **double paroi** - **Cuve emboutie de 15 litres** - Guides paniers emboutis - **Filtre de cuve intégral** - Doseur hydraulique de produit de rinçage réglable manuellement incorporé

Nouvelle pompe à double flux : garantie des résultats de lavage avec une puissance inférieure : économie d'énergie, et baisse du niveau sonore (59 db)

Bras de lavage : constance du débit, de la pression, et de la portée des jets et meilleure distribution de l'eau dans le panier - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Matériau à base de polymères et matériau composite : meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents

3 cycles de lavage : 1 cycle 120 secondes + 1 cycle spécial couverts (16 mn) + 1 cycle avec vidange totale de l'eau (6 mn) idéal pour verres à bières

Adoucisseur continu (Modèle ECS) : Régénération des résines à chaque cycle - Permet de continuer à travailler pendant la régénération

Rinçage : Température, pression et débit constants même en cas de pression d'eau faible à l'entrée - Consommation : **2.5 litres** par panier

Nombreuses fonctionnalités - Utilisation simple (aucun risque d'erreur, formation rapide du personnel) - Affichage température et cycle en cours - Réglage des débits des produits lessiviels - Signal sonore de fin de cycle - Compteur de cycles - Large écran - Messages clairs (utilisation de couleurs et de mots et non de codes)



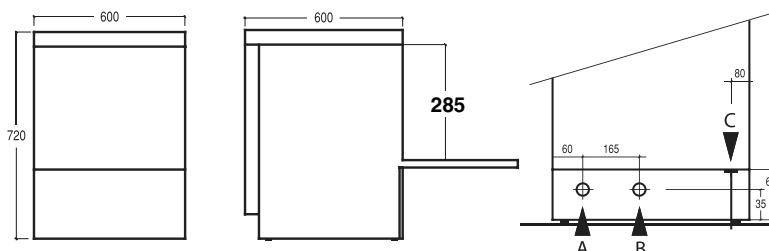
REF	Modèle	Panier	Haut. utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
RIV253	Avec pompe de vidange	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm	400/3/N/T commutable 230/1/T	63 kg
RIV253ECS	Pompe de vidange et adoucisseur continu	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm		65 kg

REF	3 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissance				
				absorbée 400/3/N/T	absorbée 230/1/T	surchauff.	cuve	pompe
RIV253	120 sec - 6 mn - 16 mn	2.5 litres par panier	15 lt	8.15 kW	3.35 kW	7.55 kW	1.4 kW	0.6 kW
RIV253ECS			15 lt	8.15 kW	3.35 kW	7.55 kW	1.4 kW	0.6 kW

REF	Dotation paniers d'origine	
780078	Panier verres - Haut. 70 mm	1
780081	Godet couverts 4 compartiments 217 x 217 x 134 mm	1

REF	ACCESSOIRES
999255	Kit doseur produit de lavage (non monté)
798010	Socle (600 x 600 x 380 mm)

* Commande supplémentaire (accessoires)



		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		

Lave vaisselle E500

Panier carré 500 x 500

Avantages clients

Lave vaisselle économique, idéal pour la petite restauration traditionnelle, les sandwicheries, les points chauds

Commandes mécaniques très simples d'utilisation - Faible consommation en eau et en énergie - Construction tout inox 18/10 - Porte à double paroi - Arrêt automatique du cycle à l'ouverture de porte - Bras de lavage plastique (en croix) - Doseur de produit de rinçage incorporé



Nouvelle hauteur utile :
passage de 340 mm
Alimentation 230/1/T



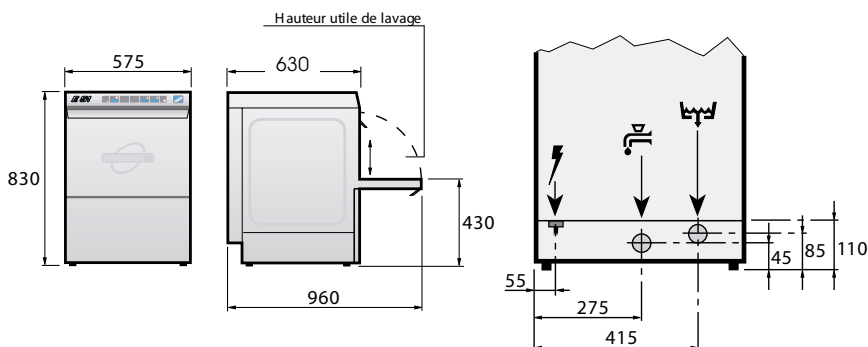
REF	Modèle	Panier	Haut. utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
E500	standard	500 x 500	340 mm	575 x 630 x 830 mm	230/1/T	60 kg
E500D	avec adoucisseur	500 x 500	340 mm	575 x 630 x 830 mm		60 kg

REF	Cycles lavage	Conso. (cycle à 2 bar)	Eau alimentation		Capacité		Puissance			
			Temp	pression	surchauff.	cuve	absorbée	surchauff.	cuve	pompe
E500	90 - 150 secondes	3.2 lt	50-55 °C	2-4 bar	6 lt	25 lt	3.500 W/h	3.000 W	3.000 W	600 W
E500D		3.2 lt	50-55 °C	2-4 bar	6 lt	25 lt	3.500 W/h	3.000 W	3.000 W	600 W

REF	Dotation paniers d'origine	
780072	Panier 12 assiettes diam. 240 mm	1
712019	Godet couverts - 105 x 105 x 140 mm	1

REF	ACCESSOIRES
999161	Kit pompe de vidange (non montée)
999166	Kit doseur produit de lavage(non monté)
798010	Socle (600 x 600 x 380 mm)

* Commande supplémentaire (accessoires)



		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		

Série **pluvia**

Simplicité et efficacité

Tableau de commandes **mécaniques simple** d'utilisation
**2.9 litres
par panier**
**2 gammes pensées
pour vous ...**

 Série **niagara**

Les bénéfices de l'électronique


Affichage digital des températures de cuve et de surchauffeur - **«Thermos-top»** : Température de rinçage garantie à 85°C - **«Quick Ready»** : réduction du temps de chauffe de la cuve pour la première utilisation de la journée - **«Economie d'énergie»** : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée

Economisez jusqu'à 600 € par an en réduisant votre consommation d'eau (jusqu'à 21 000 litres par an), de produits lessiviels (jusqu'à 100 kg) et d'électricité (-30%) et contribuez en même temps au respect de **l'environnement !**
Gagnez du **temps** grâce à un nettoyage beaucoup plus facile et plus rapide de votre lave vaisselle !Gagnez en **qualité de travail** avec un lave vaisselle 4 fois moins bruyant, doté en plus d'un système de fermeture «soft» : plus de porte claquée !Gagnez en **confort** et en **ergonomie**, grâce au nouveau système permettant de réduire l'effort pour ouvrir la porte de 5 à 3 kg, soit 40% de moins !Eliminez **le risque de vaisselle brisée** grâce au démarrage progressif de la pompe !Profitez d'un **passage utile de 380 mm** permettant de laver également des plateaux GN1/1 ou des assiettes de grand diamètre !
**Ouverture et
fermeture
ULTRA SOFT**

Préserver la vaisselle et limiter le risque de casse grâce au système «Soft Start» (démarrage progressif de la pompe), ainsi qu'au système d'ouverture / fermeture «Ultra Soft» de la porte qui **évite le claquement** de celle ci

**moins d'effort,
moins de bruit !**

Faciliter le travail de l'utilisateur : Système breveté d'ouverture de porte permettant de réduire significativement l'effort nécessaire pour ouvrir la porte ou soulever le capot : 3 kg (contre 5 kg précédemment, soit **40% de moins**)

 Nouveau bras de lavage : **pression et débit d'eau constants** - Meilleure rotation - Consommation d'énergie limitée - **Meilleure résistance** aux attaques chimiques des détergents - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien **ultra-simplifié**
**Economies d'énergie
Performances
maximales**

 Meilleure évacuation de l'eau sale et des résidus - Nouvelle cuve de 15 litres, soit **55% d'eau en moins**, permettant de réduire significativement la consommation d'eau et produits lessiviels.

**Consommation
d'eau réduite**

**Carrosserie double
paroi, cuve emboutie**

Réduction du bruit grâce à la carrosserie double paroi (associée à la nouvelle pompe E.W.T). Les nouveaux modèles sont **4 fois moins bruyants** (2 fois moins pour les capots).

 Les améliorations apportées par ELETTROBAR au système de rinçage permettent de réduire la consommation d'eau à **2.9 litres** par panier.

**380 mm de
passage utile !**

Passage utile important de 380 mm permettant le lavage des plateaux GN1/1 et des **assiettes à pizza**
Carrosserie double paroi - Modèles conçus pour **faciliter le nettoyage** et **économiser** le temps qui doit lui être consacré : cuve **emboutie** aux angles parfaitement arrondis, filtre de cuve intégral d'origine, guides paniers emboutis


Lave verres/vaisselle NIAGARA 251

Panier carré 500 x 500

Construction tout inox 18/10 AISI 304 - Carrosserie **double paroi** - **Cuve emboutie de 15 litres** - Guides paniers emboutis - **Filtre de cuve intégral** - Consommation : **2.9 litres/panier** - Doseur hydraulique de produit de rinçage réglable manuellement incorporé

Nouvelle pompe à double flux : garantie des résultats de lavage avec une puissance inférieure : économie d'énergie, et baisse du niveau sonore (59 db)

Bras de lavage conçu pour garantir la constance du débit, de la pression, et de la portée des jets et une meilleure distribution de l'eau dans le panier - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Matériau à base de polymères et matériau composite : meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents

Commandes électroniques : Affichage digital des températures de cuve et de surchauffeur - «Thermostop» : température de rinçage garantie à 85°C - «Quick Ready» : réduction du temps de chauffe de la cuve pour la première utilisation de la journée - «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée



Avantages clients

Consommation : 2.9 litres par panier
Encastrables (hauteur 720 mm)
Commutable en 230/1/T



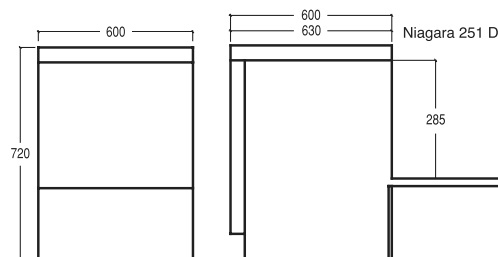
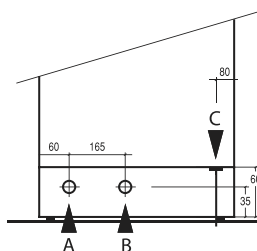
REF	Modèle	Panier	Haut. utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
NIAG251	standard	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm	400/3/N/T commutable 230/1/T	63 kg
NIAG251S	adoucisseur incorporé	500 x 500	285 mm	600 x 630 x 720 mm		65 kg
NIAG251P	avec pompe de vidange	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm		65 kg

REF	Cycle lavage	Conso. eau	Cuve	Puissance				
				absorbée 400/3/N/T	absorbée 230/1/T	surchauff.	cuve	pompe
NIAG251	90 -120 sec	2.9 litres par panier	15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW
NIAG251S	90 -120 sec		15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW
NIAG251P	90 -120 sec		15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW

REF	Dotation paniers d'origine	
780078	Panier verres - Haut. 70 mm	1
712019	Godet couverts - 105 x 105 x 140 mm	1

REF	ACCESSOIRES
999247	Kit pompe de vidange (non montée)
999253	Kit doseur produit de lavage(non monté)
798010	Socle (600 x 600 x 380 mm)

* Commande supplémentaire (accessoires)



		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		

Lave vaisselle PLUVIA 260

Panier carré 500 x 500



Construction tout inox 18/10 AISI 304 - Carrosserie **double paroi** - Large **passage utile de 380 mm** permettant le lavage des plateaux GN1/1 et des assiettes à pizzas - **Cuve emboutie de 15 litres** - Guides paniers emboutis - **Filtre de cuve intégral** - Consommation : **2.9 litres/panier** - Doseur de produit de rinçage incorporé - Niveau sonore : 59 db

Nouvelle pompe à double flux : garantie des résultats de lavage avec une puissance inférieure : économie d'énergie, et baisse du niveau sonore (59 db)

Bras de lavage conçu pour garantir la constance du débit, de la pression, et de la portée des jets et une meilleure distribution de l'eau dans le panier - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Matériau à base de polymères et matériau composite : meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents



Avantages clients

Consommation : 2.9 litres par panier
Passage utile : 380 mm
Commutables en 230/1/T
PLUVIA26P, pompe de vidange intégrée

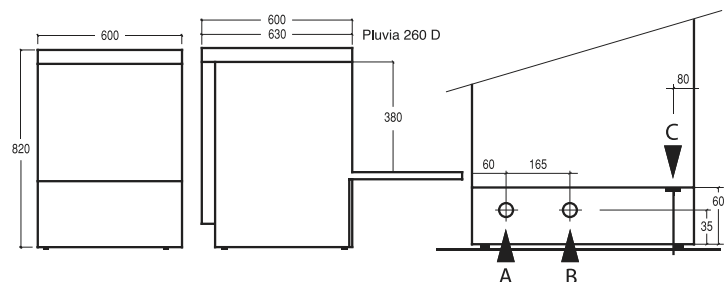
REF	Modèle	Panier	Haut. utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
PLUVIA 26	standard	500 x 500	380 mm	600 x 600 x 820 mm	400/3/N/T commutable 230/1/T	63 kg
PLUVIA 26S	adoucisseur incorporé	500 x 500	380 mm	600 x 630 x 820 mm		65 kg
PLUVIA 26P	pompe de vidange	500 x 500	380 mm	600 x 600 x 820 mm		65 kg

REF	2 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissance				
				absorbée 400/3/N/T	absorbée 230/1/T	surchauff.	cuve	pompe
PLUVIA 26	90 -120 sec	2.9 litres par panier	15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW
PLUVIA 26S	90 -120 sec		15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW
PLUVIA 26P	90 -120 sec		15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW

REF	Dotation paniers d'origine	
780072	panier 12 assiettes diam. 240 mm	1
712019	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	1

* Commande supplémentaire (accessoires)

REF	ACCESSOIRES
999247	Kit pompe de vidange (non montée)
999253	Kit doseur produit de lavage(non monté)
798010	Socle (600 x 600 x 380 mm)



		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		

Penne

ELETTOBAR

Lave vaisselle NIAGARA 261

Panier carré 500 x 500

Même produit que le PLUVIA 260, avec commandes électroniques : Nombreuses fonctionnalités - Affichage digital des températures de cuve et de surchauffeur - «Thermostop» : température de rinçage garantie à 85°C - «Quick Ready» : réduction du temps de chauffe de la cuve pour la première utilisation de la journée - «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée



Commandes électroniques : le plus fonctionnel

Avantages clients

Consommation : 2.9 litres par panier
Passage utile : 380 mm
Commutable en 230/1/T
NIAG261P, pompe de vidange intégrée

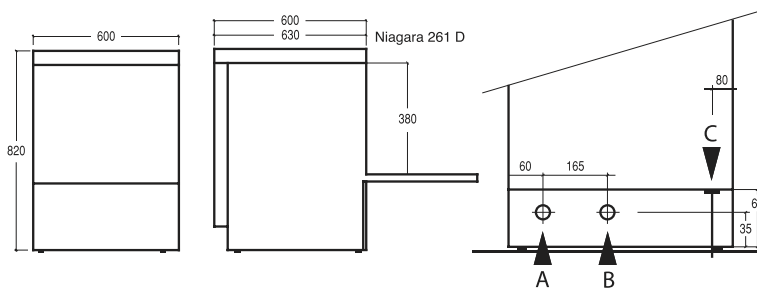
REF	Modèle	Panier	Haut. utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
NIAG261	standard	500 x 500	380 mm	600 x 600 x 820 mm	400/3/N/T commutable 230/1/T	63 kg
NIAG261S	adoucisseur incorporé	500 x 500	380 mm	600 x 630 x 820 mm		65 kg
NIAG261P	pompe de vidange	500 x 500	380 mm	600 x 600 x 820 mm		65 kg

REF	2 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissance				
				absorbée 400/3/N/T	absorbée 230/1/T	surchauff.	cuve	pompe
NIAG261	90 -120 sec	2.9 litres par panier	15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW
NIAG261S	90 -120 sec		15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW
NIAG261P	90 -120 sec		15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW

REF	Dotation paniers d'origine	
780072	panier 12 assiettes diam. 240 mm	1
712019	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	1

* Commande supplémentaire (accessoires)

REF	ACCESSOIRES
999247	Kit pompe de vidange (non montée)
999253	Kit doseur produit de lavage(non monté)
798010	Socle (600 x 600 x 380 mm)



B		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		

Lave vaisselle PLUVIA 270

Panier carré 500 x 500



Avantages clients
 Consommation : 2.9 litres par panier
 Hauteur 1 400 mm : ergonomie
 Commutables en 230/1/T
 Passage utile : 380 mm

Construction tout inox 18/10 AISI 304 - Carrosserie **double paroi** - Large **passage utile de 380 mm** permettant le lavage des plateaux GN1/1 et des assiettes à pizzas - **Cuve emboutie de 15 litres** - Guides paniers emboutis - **Filtre de cuve intégral** - Consommation : **2.9 litres/panier** - Doseur de produit de rinçage incorporé - Niveau sonore : 59 db

Nouvelle pompe à double flux : garantie des résultats de lavage avec une puissance inférieure : économie d'énergie, et baisse du niveau sonore (59 db)

Bras de lavage conçu pour garantir la constance du débit, de la pression, et de la portée des jets et une meilleure distribution de l'eau dans le panier - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Matériau à base de polymères et matériau composite : meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents



REF	Modèle	Panier	Haut. utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
PLUVIA 27	lave vaisselle surélevé	500 x 500	380 mm	600 x 600 x 1400 mm	400/3/N/T commutable 230/1/T	80 kg

REF	2 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissance				
				absorbée 400/3/N/T	absorbée 230/1/T	surchauff.	cuve	pompe
PLUVIA 27	90 -120 sec	2.9 litres par panier	15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW

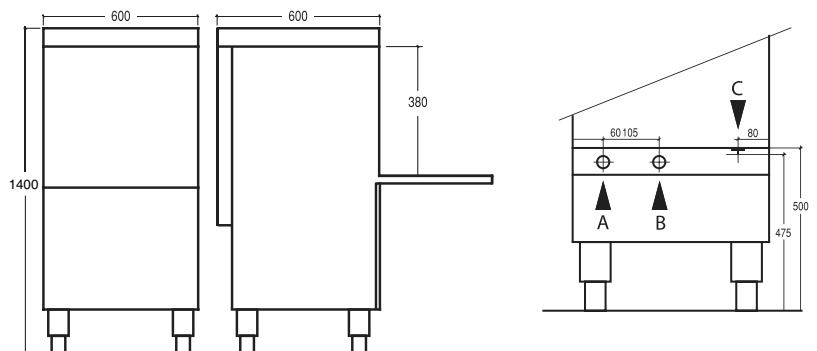
REF	Dotation paniers d'origine	
780072	panier 12 assiettes diam. 240 mm	1
712019	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	1

REF	ACCESSOIRES
999247	Kit pompe de vidange (non montée)
999253	Kit doseur produit de lavage(non monté)

* Commande supplémentaire (accessoires)



		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		



Lave vaisselle NIAGARA 271

Panier carré 500 x 500

Construction tout inox 18/10 AISI 304 - Carrosserie **double paroi** - Large **passage utile de 400 mm** permettant le lavage des plateaux 600 x 400, GN1/1 et des assiettes à pizzas - **Cuve emboutie** de 20 litres - Guides paniers emboutis - **Filtre de cuve intégral** - Consommation : **2.9 litres/panier** - **Surchauffeur 6 kW** - Doseur de produit de rinçage incorporé - Niveau sonore : 59 db

Nouvelle pompe à double flux : garantie des résultats de lavage avec une puissance inférieure : économie d'énergie, et baisse du niveau sonore (59 db)

Bras de lavage conçu pour garantir la constance du débit, de la pression, et de la portée des jets et une meilleure distribution de l'eau dans le panier - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Matériau à base de polymères et matériau composite : meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents

Commandes électroniques : Affichage digital des températures de cuve et de surchauffeur - «Thermostop» : température de rinçage garantie à 85°C - «Quick Ready» : réduction du temps de chauffe de la cuve pour la première utilisation de la journée - «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée



Lave plateaux GN1/1 et 600 x 400
avec option porte plateaux (page 61)



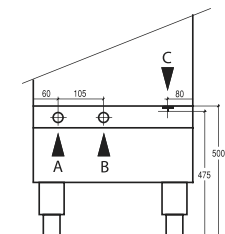
Lave ustensiles
avec option panier
inox 706129 (page 61)

Avantages clients
Consommation : 2.9 litres par panier
Hauteur 1 450 mm : ergonomie
Passage utile : 400 mm (lavage des plateaux 600 x 400)

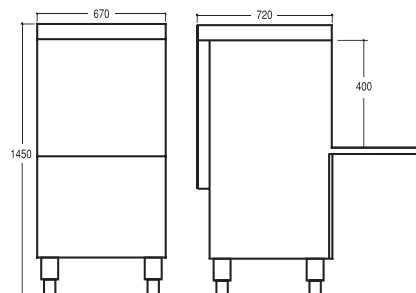
REF	Panier	Haut. utile	2 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissances	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
NIAG271	500 x 500	400 mm	90 -120 sec	2.9 litres / panier	20 lt	absorbée 6.8 kW cuve 3 kW surchauffeur 6 kW pompe 0.8 kW	670 x 720 x 1 450 mm	400/3/ N/T	130 kg

REF	Dotation paniers d'origine	
780072	panier 12 assiettes diam. 240 mm	1
712019	Godet couverts - 105x105x140 mm	1

REF	ACCESSOIRES
69702	Kit pompe de vidange (non montée)
69700	Kit doseur produit de lavage(non monté)



		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		





Lave vaisselle PLUVIA 280

Panier carré 500 x 500

Construction tout inox 18/10 AISI 304 - Large **passage utile de 410 mm** permettant le lavage des plateaux GN1/1 et des assiettes à pizzas - **Cuve emboutie de 15 litres** - **Filtre de cuve intégral** - Consommation : **2.9 litres/panier** - Doseur de produit de rinçage incorporé - Niveau sonore : 62 db - Installation en angle ou en ligne

Nouvelle pompe à double flux : garantie des résultats de lavage avec une puissance inférieure : économie d'énergie, et baisse du niveau sonore (62 db)

Bras de lavage conçu pour garantir la constance du débit, de la pression, et de la portée des jets et une meilleure distribution de l'eau dans le panier - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Matériau à base de polymères et matériau composite : meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents

Avantages clients

Démarrage automatique à la fermeture du capot
Cuve emboutie de 15 litres
Consommation : 2.9 litres par panier
Passage utile de 410 mm



Lave vaisselle NIAGARA 281

Panier carré 500 x 500

Avantages clients

Affichage digital des T°
Commandes électroniques
simples d'utilisation

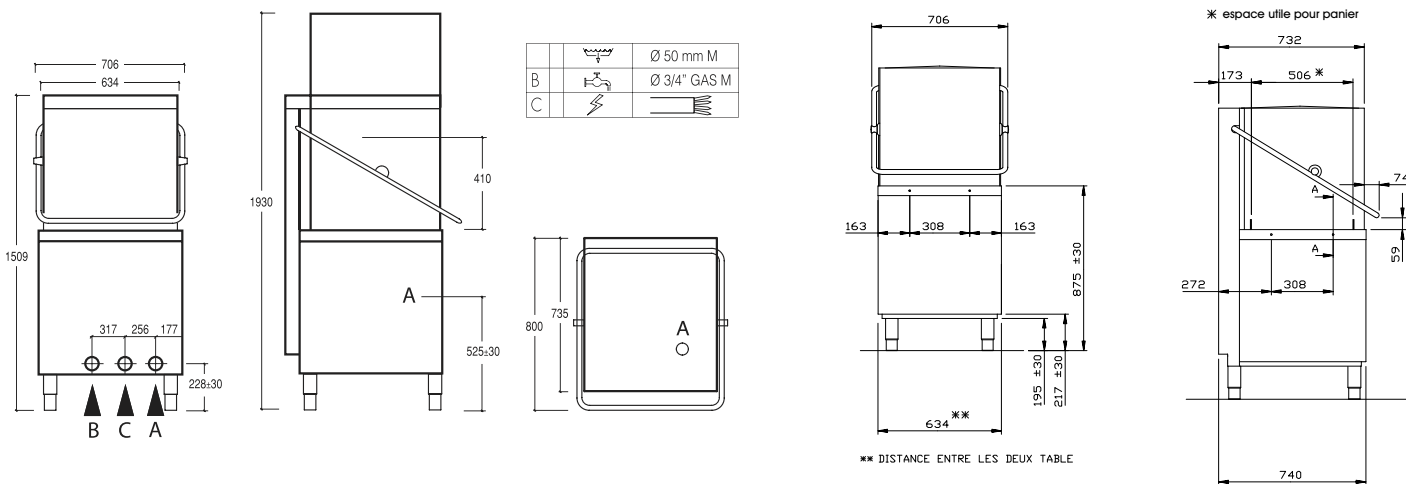
Commandes électroniques : le plus fonctionnel

Même produit que le PLUVIA 280, avec commandes électroniques :

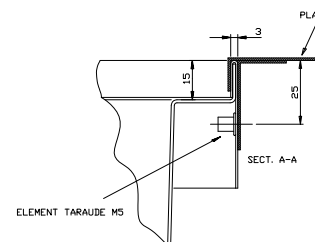
Nombruses fonctionnalités
- Affichage digital des températures de cuve et de surchauffeur
- «Thermostop» : température de rinçage garantie à 85°C - «Quick Ready» : réduction du temps de chauffe de la cuve pour la première utilisation de la journée
- «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée

REF	Panier	Haut. utile	2 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissances	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
PLUVIA 28	500 x 500	410 mm	90 -120 sec	2.9 litres / panier	15 lt	absorbée 8.15 kW cuve 1.4 kW surchauffeur 7.55 kW pompe 0.6 kW	706 x 800 x 1 509 mm	400/3/ N/T	100 kg

REF	Panier	Haut. utile	2 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissances	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
NIAG 281	500 x 500	410 mm	90 -120 sec	2.9 litres / panier	15 lt	absorbée 8.15 kW cuve 1.4 kW surchauffeur 7.55 kW pompe 0.6 kW	706 x 800 x 1 509 mm	400/3/ N/T	100 kg



REF	ACCESSOIRES
69701	Kit pompe de vidange (non montée)
999253	Kit doseur produit de lavage(non monté)



REF	Dotation paniers d'origine	
780072	panier 12 assiettes diam. 240 mm	1
712019	Godet couverts 105 x 105 x 140 mm	1



* Commande supplémentaire (accessoires)



80202



80200



80204

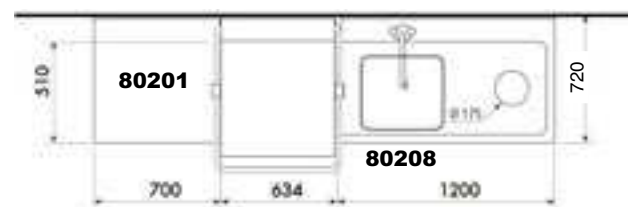
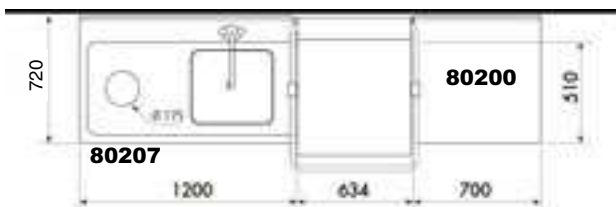
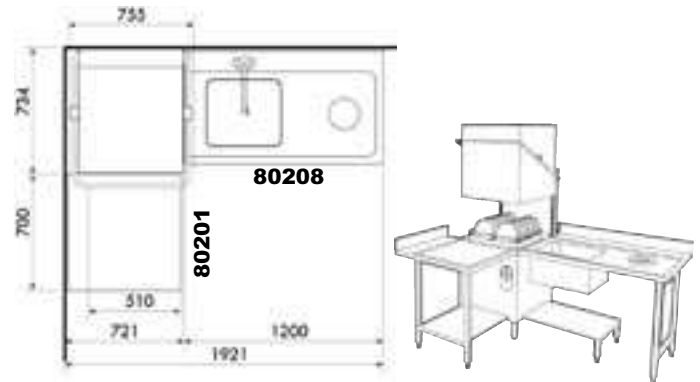
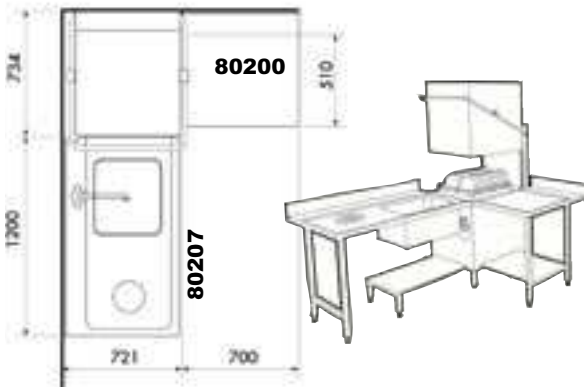


80206



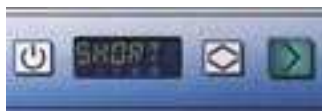
80208

REF	Tables pour PLUVIA280 et NIAGARA281	Accroche	Bac de prélavage	Dimens. (l x p x H)
80202	Table d'entrée ou de sortie	A gauche ou à droite	Non	700 x 615 x 850 mm
80200	Table d'entrée ou de sortie	A droite	Non	700 x 720 x 850 mm
80201	Table d'entrée ou de sortie	A gauche	Non	700 x 720 x 850 mm
80204	Table d'entrée ou de sortie	A droite	Non	1200 x 720 x 850 mm
80203	Table d'entrée ou de sortie	A gauche	Non	1200 x 720 x 850 mm
80206	Table d'entrée avec bac de prélavage Livrée sans robinetterie	A droite	495 x 395 x 235 mm	1200 x 720 x 850 mm
80205	Table d'entrée avec bac de prélavage Livrée sans robinetterie	A gauche	495 x 395 x 235 mm	1200 x 720 x 850 mm
80208	Table d'entrée avec bac de prélavage et trou vide déchets (joint caoutchouc fourni) - Livrée sans robinetterie	A droite	495 x 395 x 235 mm	1200 x 720 x 850 mm
80207	Table d'entrée avec bac de prélavage et trou vide déchets (joint caoutchouc fourni) - Livrée sans robinetterie	A gauche	495 x 395 x 235 mm	1200 x 720 x 850 mm



Série river

Le meilleur de la technologie



2.5 litres
par panier

Utilisation extrêmement simple : Affichage digital lisible (écran large, messages clairs, utilisation de mots et de couleurs et non de codes) - Affichage de la température, du cycle en cours, du temps restant, du niveau de sel (modèle avec adoucisseur ECS) - Compteur de cycles



Adoucisseur en continu :
plus de perte de temps

Possibilité d'utiliser le lave vaisselle y compris pendant la régénération des résines : **plus de perte de temps !** Un message s'affiche quand il est nécessaire d'ajouter du sel : **plus de risque de mauvaise utilisation !**



Ouverture et
fermeture
ULTRA SOFT

Cycles spéciaux

Cycles spéciaux sur RIVER 253 : un cycle particulièrement adapté au lavage des **verres à bière**, avec changement total et rapide de l'eau + un cycle adapté au lavage des **couverts**

Faciliter le travail de l'utilisateur : Système breveté d'ouverture de porte permettant de réduire significativement l'effort nécessaire pour ouvrir la porte ou soulever le capot : 3 kg (contre 5 kg précédemment, soit **40% de moins**)

Préserver la vaisselle et limiter le risque de casse grâce au système «Soft Start» (démarrage progressif de la pompe), ainsi qu'au système d'ouverture / fermeture «Ultra Soft» de la porte qui **évite le claquement** de celle ci



Consommation
d'eau réduite



Economies d'énergie
Performances
maximales

Les améliorations apportées par ELETTROBAR au système de rinçage permettent de réduire la consommation d'eau à **2.5 litres** par panier.

Meilleure évacuation de l'eau sale et des résidus - Nouvelle cuve de 15 litres, soit **55% d'eau en moins**, permettant de réduire significativement la consommation d'eau et produits lessiviels.



380 mm de
passage utile !



moins d'effort,
moins de bruit !

Passage utile important de 380 mm permettant le lavage des plateaux GN1/1 et **des assiettes à pizza**

Réduction du bruit grâce à la carrosserie double paroi (associée à la nouvelle pompe E.W.T). Les nouveaux modèles sont **4 fois moins bruyants** (2 fois moins pour les capots).

Carrosserie double paroi - Modèles conçus pour **faciliter le nettoyage** et **économiser** le temps qui doit lui être consacré : cuve **emboutie** aux angles parfaitement arrondis, filtre de cuve intégral d'origine, guides paniers emboutis



Carrosserie double
paroi, cuve emboutie

1 gamme pensée
pour vous ...

Economisez jusqu'à 600 € par an en réduisant votre consommation d'eau (jusqu'à 21 000 litres par an), de produits lessiviels (jusqu'à 100 kg) et d'électricité (-30%) et contribuez en même temps au respect de **l'environnement !**

Gagnez du **temps** grâce à un nettoyage beaucoup plus facile et plus rapide de votre lave vaisselle !

Gagnez en **qualité de travail** avec un lave vaisselle 4 fois moins bruyant, doté en plus d'un système de fermeture «soft» : plus de porte claquée !

Gagnez en **confort** et en **ergonomie**, grâce au nouveau système permettant de réduire l'effort pour ouvrir la porte de 5 à 3 kg, soit 40% de moins !

Eliminez le **risque de vaisselle brisée** grâce au démarrage progressif de la pompe !

Profitez d'un **passage utile de 380 mm** permettant de laver également des plateaux GN1/1 ou des assiettes de grand diamètre !

Nouveau bras de lavage : **pression et débit d'eau constants** - Meilleure rotation - Consommation d'énergie limitée - **Meilleure résistance** aux attaques chimiques des détergents - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien **ultra-simplifié**

ELETTROBAR

Pener


Avantages clients

 Consommation : 2.5 litres par panier
 Encastrables (hauteur 720 mm)
 Commutables en 230/1/T

Nombreuses fonctionnalités - Utilisation extrêmement simple (aucun risque d'erreur, formation rapide du personnel) - Affichage de la température et du cycle en cours - Réglage des débits des produits lessiviels - Signal sonore de fin de cycle - Compteur de cycles - Large écran - Messages clairs (utilisation de couleurs et de mots et non de codes)

Lave verres/vaisselle RIVER 252
Panier carré 500 x 500

 Construction tout inox 18/10 AISI 304 - Carrosserie **double paroi** - **Cuve emboutie de 15 litres** - Guides paniers emboutis - **Filtre de cuve intégral** - Doseur hydraulique de produit de rinçage réglable manuellement incorporé

Nouvelle pompe à double flux : garantie des résultats de lavage avec une puissance inférieure : économie d'énergie, et baisse du niveau sonore (59 db)

Bras de lavage conçu pour garantir la constance du débit, de la pression, et de la portée des jets et une meilleure distribution de l'eau dans le panier - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Matériau à base de polymères et matériau composite : meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents

Adoucisseur continu (Modèle ECS) : Elimine les risques d'erreurs liées à une mauvaise utilisation de l'adoucisseur - Seule opération à effectuer : ajouter du sel quand le message correspondant s'affiche - Régénération des résines à chaque cycle - Permet à la machine de travailler pendant la régénération des résines

Rinçage : Température, pression et débit constants même en cas de pression d'eau faible à l'entrée - Consommation : **2.5 litres** par panier

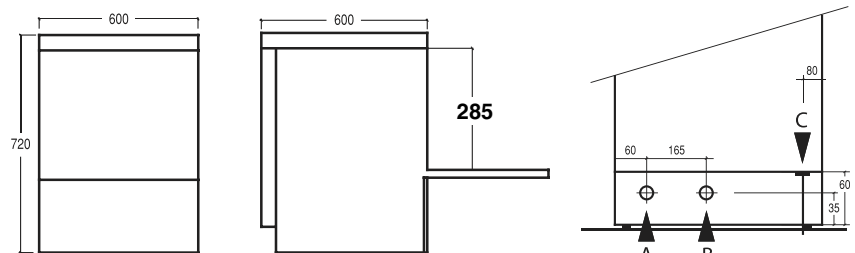
REF	Modèle	Panier	Haut. utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
RIV252	standard	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm	400/3/N/T commutable 230/1/T	63 kg
RIV252ECS	adoucisseur continu	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm		65 kg

REF	3 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissance				
				absorbée 400/3/N/T	absorbée 230/1/T	surchauff.	cuve	pompe
RIV252	90 - 120 - 180 sec	2.5 litres par panier	15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW
RIV252ECS			15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW

REF	Dotation paniers d'origine	
780078	Panier verres - Haut. 70 mm	1
712019	Godet couverts - 105 x 105 x 140 mm	1

* Commande supplémentaire (accessoires)

REF	ACCESSOIRES
999247	Kit pompe de vidange (non montée)
999255	Kit doseur produit de lavage(non monté)
798010	Socle (600 x 600 x 380 mm)



		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		

Lave couverts/vaisselle RIVER 253

Panier carré 500 x 500

Produit identique au RIVER 252 avec en plus :

- 1 pompe de vidange intégrée
- 3 cycles de lavage, dont :
- 1 cycle de lavage classique 120 secondes
- 1 cycle spécial couverts (16 mn)
- 1 cycle avec vidange totale de l'eau (6 mn) idéal pour verres à bières



Avantages clients

Consommation : 2.5 litres par panier
Cycles avec vidange totale + spécial couverts
Encastrables (hauteur 720 mm)
Pompe de vidange intégrée

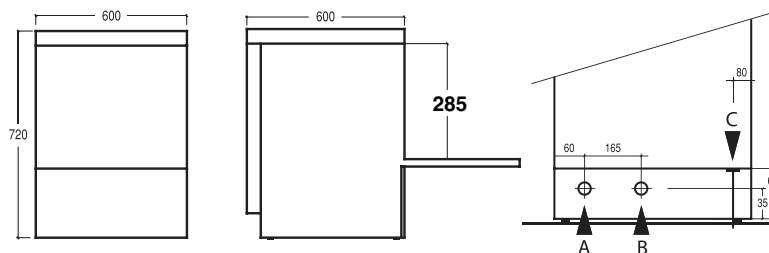
REF	Modèle	Panier	Haut. utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
RIV253	Avec pompe de vidange	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm	400/3/N/T commutable 230/1/T	63 kg
RIV253ECS	Pompe de vidange et adoucisseur continu	500 x 500	285 mm	600 x 600 x 720 mm		65 kg

REF	3 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissance				
				absorbée 400/3/N/T	absorbée 230/1/T	surchauff.	cuve	pompe
RIV253	120 sec - 6 mn - 16 mn	2.5 litres par panier	15 lt	8.15 kW	3.35 kW	7.55 kW	1.4 kW	0.6 kW
RIV253ECS			15 lt	8.15 kW	3.35 kW	7.55 kW	1.4 kW	0.6 kW

REF	Dotation paniers d'origine	
780078	Panier verres - Haut. 70 mm	1
780081	Godet couverts 4 compartiments 217 x 217 x 134 mm	1

REF	ACCESSOIRES
999255	Kit doseur produit de lavage(non monté)
798010	Socle (600 x 600 x 380 mm)

* Commande supplémentaire (accessoires)



		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		

ELETTROBAR

Perfor

Lave vaisselle RIVER 262

Panier carré 500 x 500

Le plus PERFORMANT

Avantages clients

Consommation : 2.5 litres par panier
 Commutables en 230/1/T
 Pompe de vidange intégrée
 Passage utile 380 mm

Construction tout inox 18/10 AISI 304 - Carrosserie **double paroi** - **Cuve emboutie de 15 litres** - Guides paniers emboutis - **Filtre de cuve intégral** - Doseur hydraulique de produit de rinçage réglable manuellement incorporé

Nouvelle pompe à double flux : garantie des résultats de lavage avec une puissance inférieure : économie d'énergie, et baisse du niveau sonore (59 db)

Bras de lavage conçu pour garantir la constance du débit, de la pression, et de la portée des jets et une meilleure distribution de l'eau dans le panier - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Matériau à base de polymères et matériau composite : meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents

Adoucisseur continu (Modèle ECS) : Elimine les risques d'erreurs liées à une mauvaise utilisation de l'adoucisseur - Seule opération à effectuer : ajouter du sel quand le message correspondant s'affiche - Régénération des résines à chaque cycle - Permet à la machine de travailler pendant la régénération des résines

Rinçage : Température, pression et débit constants même en cas de pression d'eau faible à l'entrée - Consommation : **2.5 litres** par panier



Nombreuses fonctionnalités - Utilisation extrêmement simple (aucun risque d'erreur, formation rapide du personnel) - Affichage de la température et du cycle en cours - Réglage des débits des produits lessiviels - Signal sonore de fin de cycle - Compteur de cycles - Large écran - Messages clairs (utilisation de couleurs et de mots et non de codes)

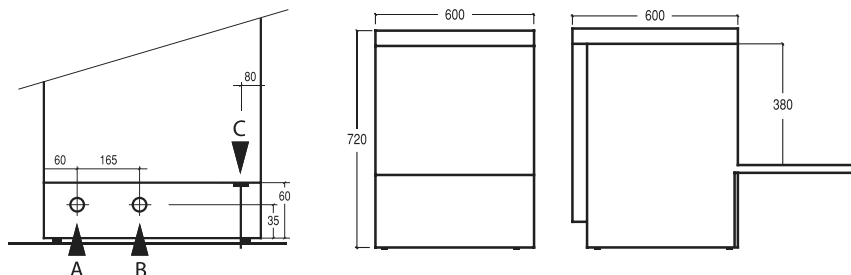
REF	Modèle	Panier	Haut. utile	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
RIV262	Avec pompe de vidange	500 x 500	380 mm	600 x 600 x 820 mm	400/3/N/T	63 kg
RIV262ECS	Pompe de vidange et adoucisseur continu	500 x 500	380 mm	600 x 600 x 820 mm	commutable 230/1/T	65 kg

REF	3 cycles de lavage	Conso. eau	Cuve	Puissance				
				absorbée 400/3/N/T	absorbée 230/1/T	surchauff.	cuve	pompe
RIV262	90, 120, et 180 secondes	2.5 litres par panier	15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW
RIV262ECS			15 lt	5.45 kW	3.55 kW	4.85 kW	1.4 kW	0.6 kW

REF	Dotation paniers d'origine	
780078	Panier verres - Haut. 70 mm	1
712019	Godet couverts - 105 x 105 x 140 mm	1

REF	ACCESSOIRES
999255	Kit doseur produit de lavage(non monté)
798010	Socle (600 x 600 x 380 mm)

* Commande supplémentaire (accessoires)



		Ø 50 mm M
B		Ø 3/4" GAS M
C		

Lave vaisselle RIVER 282

Panier carré 500 x 500

Construction tout inox 18/10 AISI 304
- Large passage utile de 410 mm permettant le lavage des plateaux GN1/1 et des assiettes à pizzas - **Cuve emboutie** de 20 litres - **Filtre de cuve intégral** - Consommation : **2.5 litres/panier** -

Doseur de produit de rinçage incorporé - Pompe de vidange verticale autovidangeable - Niveau sonore : 62 db - Installation en angle ou en ligne

Nouvelle pompe à double flux : garantie des résultats de lavage avec une puissance inférieure : économie d'énergie, et baisse du niveau sonore (59 db)



Bras de lavage conçu pour garantir la constance du débit, de la pression, et de la portée des jets et une meilleure distribution de l'eau dans le panier - Démontable et remontable rapidement et facilement par clips pour un entretien ultra-simplifié - Matériau à base de polymères et matériau composite : meilleure résistance aux attaques chimiques des détergents

Nombreuses fonctionnalités - Utilisation extrêmement simple (aucun risque d'erreur, formation rapide du personnel) - Affichage de la température et du cycle en cours - Réglage des débits des produits lessiviels - Signal sonore de fin de cycle - Compteur de cycles - Large écran - Messages clairs (utilisation de couleurs et de mots et non de codes)

Avantages clients
Démarrage automatique à la fermeture du capot
Capot double paroi
Consommation : 2.5 litres par panier
3 cycles : 60, 120 et 180 secondes

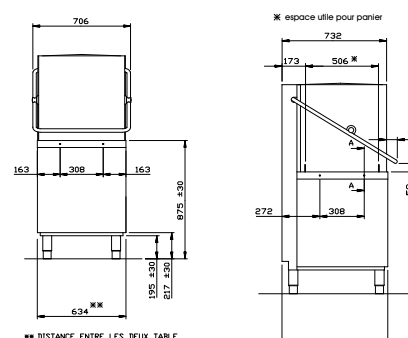
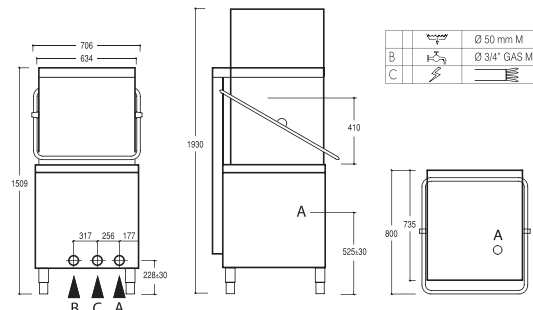
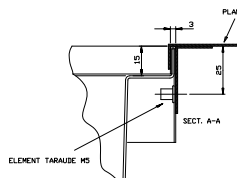


REF	Panier	Haut. utile	Cycle lavage	Conso. eau	Cuve	Puissances	Dimensions (l x p x H)	Alim.	Poids
RIV282	500 x 500	410 mm	60 -120 - 180 sec	2.9 litres / panier	20 lt	absorbée 9.1 kW cuve 3 kW surchauffeur 8 kW pompe 1.1 kW	706 x 800 x 1 589 mm	400/3/ N/T	100 kg

REF	Dotation paniers d'origine	
780072	panier 12 assiettes diam. 240 mm	1
712019	Godet couverts - Diam. 105 mm	1

* Commande supplémentaire (accessoires)

REF	ACCESSOIRES
69701	Kit pompe de vidange (non montée)
999253	Kit doseur produit de lavage(non monté)



** DISTANCE ENTRE LES DEUX TABLE



80202



80200



80204

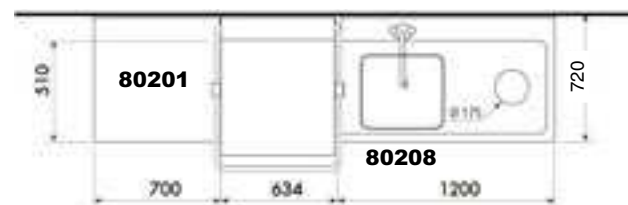
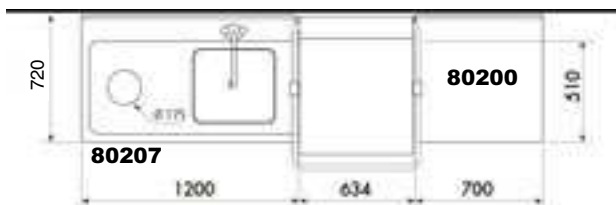
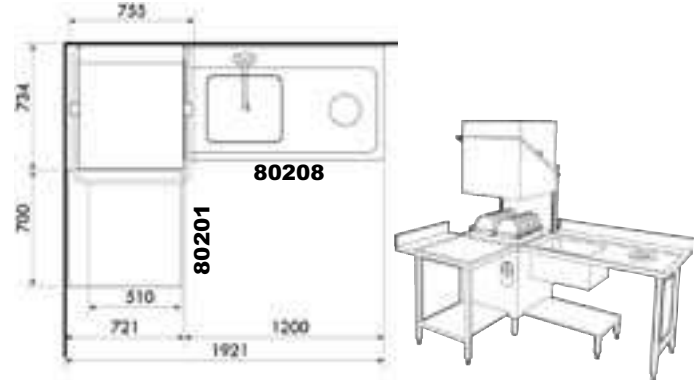
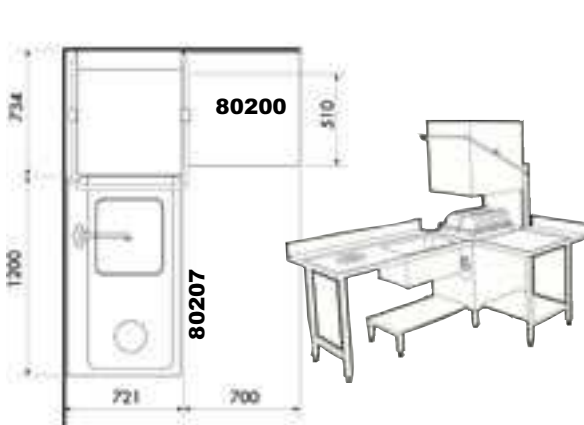


80206



80208

REF	Tables pour RIVER 282	Accroche	Bac de prélevage	Dimens. (l x p x H)
80202	Table d'entrée ou de sortie	A gauche ou à droite	Non	700 x 615 x 850 mm
80200	Table d'entrée ou de sortie	A droite	Non	700 x 720 x 850 mm
80201	Table d'entrée ou de sortie	A gauche	Non	700 x 720 x 850 mm
80204	Table d'entrée ou de sortie	A droite	Non	1200 x 720 x 850 mm
80203	Table d'entrée ou de sortie	A gauche	Non	1200 x 720 x 850 mm
80206	Table d'entrée avec bac de prélevage Livrée sans robinetterie	A droite	495 x 395 x 235 mm	1200 x 720 x 850 mm
80205	Table d'entrée avec bac de prélevage Livrée sans robinetterie	A gauche	495 x 395 x 235 mm	1200 x 720 x 850 mm
80208	Table d'entrée avec bac de prélevage et trou vide déchets (joint caoutchouc fourni) - Livrée sans robinetterie	A droite	495 x 395 x 235 mm	1200 x 720 x 850 mm
80207	Table d'entrée avec bac de prélevage et trou vide déchets (joint caoutchouc fourni) - Livrée sans robinetterie	A gauche	495 x 395 x 235 mm	1200 x 720 x 850 mm



de 1,8 à 2 litres
/ panier

Avancement automatique NIAGARA



2 ou 3 vitesses
avec ou sans zone
de prélavage
de 1 800 à 3 960
assiettes / heure

Avancement automatique RIVER

1.1 litre / panier



3 vitesses
avec ou sans zone
de prélavage
de 3 060 à 4 860
assiettes / heure

Personnel

NOUVEAUTE
2009

Avancement automatique NIAGARA



	Longueur	Vitesses	Casiers	Assiettes	Prélavage	Consommation
Niagara 2150	1 150 mm	2	100 / heure	1 800 / heure		2 litres / panier
Niagara 2152	1 150 mm	3	130 / heure	2 340 / heure		1.8 litres / panier
Niagara 2154	1 970 mm	3	170 / heure	3 060 / heure	Oui	1.8 litres / panier
Niagara 2156	1 970 mm	3	220 / heure	3 960 / heure	Oui	1.8 litre / panier



de 1.8 à 2 litres / panier



De 100 à 220 casiers / heure
De 1 800 à 3 960 assiettes / heure
Moins de 2 litres en angle
Option prélavage en angle
Option séchage en angle



Performances

Grâce au système de lavage EBT (Elettrobar Water Blade Technology «Technologie à lame d'eau») la puissance de la pompe est entièrement exploitée pour enlever la saleté et n'est pas dispersée dans les chocs entre une goutte et l'autre. Utilisation de bras spéciaux à douze injecteurs qui aspergent l'eau sous forme de lames et non pas de cônes (chaque lame ayant une orientation particulière). Ce système permet d'augmenter la qualité du lavage tout en réduisant la consommation d'énergie.

Economie & Ecologie

Les nouveaux lave-vaisselle à avancement NIAGARA réduisent la consommation en eau d'au moins deux litres par casier, ce qui entraîne également une diminution de la consommation en électricité et produits chimiques. Le circuit hydraulique et le système de distribution des jets ont été améliorés, ils sont plus efficaces, et nécessitent donc une quantité d'eau inférieure par rapport aux lave-vaisselle à avancement de la génération précédente. De plus, l'auto timer et l'économiseur de rinçage de série, mettent automatiquement la machine en mode « veille » s'il y a une pause dans le ux de casiers à laver.

Sur la base d'une utilisation de 320 jours par an pour 300 casiers par jour, il est possible de réduire le coût de fonctionnement de plus de **35%**, en **économisant jusqu'à 3 500 € par an** (comparaison entre un NIAGARA 2152 et le modèle précédent CLEAN 220, sur la base d'une alimentation eau à 50°C). Les technologies utilisées par Elettrobar permettent ainsi d'économiser, comme dans cet exemple, **130 000 litres d'eau, 400 kg de produits chimiques, 5 000 Kwh** au cours d'une année.

Simplicité d'utilisation

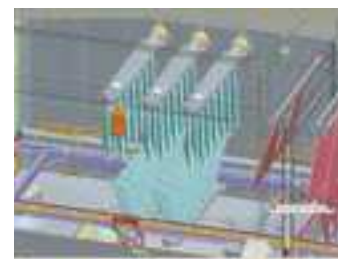
L'utilisation des lave vaisselle NIAGARA est très simple et le personnel peut être formé très rapidement. Le lave-vaisselle fonctionne en utilisant simplement deux touches fonction, les opérations quotidiennes d'entretien et de nettoyage sont simples et rapides et les nombreux dispositifs de sécurité présents diminuent les risques de dommages découlant d'une utilisation incorrecte. L'électronique du type « smart » utilise un voyant lumineux de couleur variable permettant de visualiser immédiatement l'état du lave-vaisselle et un avertisseur sonore signale les alarmes.

En mode « contrôle », l'électronique fournit, sur demande, des informations sur les températures et les temps de fonctionnement - Système d'autodiagnostic extrêmement efficace - Possibilité de régler tous les paramètres de fonctionnement par logiciel - Possibilité de régler à partir du panneau de commande les doseurs de produits de lavage et de rinçage (en option)

Confort et simplicité de nettoyage

Le niveau sonore des lave vaisselle de la gamme NIAGARA est extrêmement réduit grâce à la double paroi intégrale.

D'autre part, ils bénéficient d'une série de dispositifs qui rendent les opérations de nettoyage de fin de journée plus rapides : la chambre de lavage est dépourvue de tuyauteries internes, les cuves sont embouties, et tous les angles intérieurs, même verticaux, sont arrondis en évitant ainsi que la saleté ne s'accumule. Un système à deux filtres permet de retenir les particules sales de grande taille et de les acheminer vers un bac facilement amovible. L'intérieur est extrêmement accessible grâce aux portes panoramiques.





NIAGARA 2150 et 2152 :
ULTRA Compacts : long. 1 150 mm
de 100 à 130 casiers / heure
de 1 800 à 2 340 assiettes / heure

NIAGARA 2154 : Prélavage, 170 casiers ou 3 060 assiettes / heure - 3 vitesses

Le NIAGARA 2154 garantit d'excellents résultats et une productivité élevée grâce à son module de prélavage renforcé long de 820 mm avec système EBT à 36 jets. Sa capacité est de 3 060 assiettes en 1 heure. Le module de prélavage peut être fourni en angle en option - Il est doté de 3 vitesses d'avancement des paniers - Possibilité d'adapter une zone de séchage classique ou en angle



NIAGARA 2154 et 2156 :
Avec zone de prélavage
Longueur 1 970 mm
3 vitesses
de 170 à 220 casiers / heure
de 3 000 à 4 000 assiettes / heure

NIAGARA 2156 : Prélavage, 220 casiers ou 3 960 assiettes / heure - 3 vitesses

Le NIAGARA 2156 garantit d'excellents résultats et une productivité élevée grâce à son module de prélavage renforcé long de 820 mm avec système EBT à 36 jets. Il peut laver jusqu'à 3 960 assiettes en 60 minutes, en assurant toujours une hygiène parfaite grâce à sa fonction Thermostop. Le module de prélavage peut être fourni en angle en option - Il est doté de 3 vitesses d'avancement des paniers - Possibilité d'adapter une zone de séchage classique ou en angle



de 1.8 à 2 litres / panier





Option pré lavage en angle

Les NIAGARA 2154 et 2156 sont équipés d'origine d'un module de pré lavage renforcé de 820 mm de long avec système EBT à 36 jets. La cuve emboutie est équipée d'un filtre intégral en acier inox avec un panier récupérateur qui retient les déchets les plus gros. Cette zone de pré lavage peut être installée en ligne ou en angle en option.

Option zone de séchage

Il est possible d'ajouter en option une zone de séchage (à installer en ligne ou en angle) qui utilise un courant d'air chaud puissant pour éliminer rapidement et totalement les traces d'humidité sur la vaisselle lavée. Le système est constitué d'un ventilateur centrifuge (0.4 kW) avec un débit d'air de 1 150 m³/heure, associé à une résistance blindée de 6 kW et une humidité relative maintenue à 25%. Pour une sécurité et une efficacité maximum, l'ensemble est contrôlé par un double circuit thermostatique.



Option zone de séchage en angle

Fonctionnement identique à la zone de séchage décrite ci dessus. L'installation en angle permet de gagner 600 mm d'encombrement dans les installations en U ou en L.



Option aspirateur de buées

Positionné dans le compartiment technique interne, il se présente sous la forme d'une collerette de diamètre 250 mm, que l'on peut brancher à un système d'aspiration externe. Il peut également être équipé d'un ventilateur avec un débit d'air de 700 m³/heure, qui peut être directement branché à l'extérieur. Cette option ne modifie ni l'aspect ni l'encombrement de la machine.



Option condenseur de buées et récupérateur de chaleur

Condenseur de buées : Il permet de réduire la quantité de vapeur émise en condensant la plus grande partie par la traversée d'une série d'échangeurs de chaleur très puissants montés en série. La consommation d'eau froide utilisée par cette option est de 250 litres/heure.

Récupérateur d'énergie (machines alimentées eau froide uniquement) : Il utilise le même principe que le condenseur de buées avec l'avantage suivant : l'eau réchauffée est réutilisée pour le rinçage. Grâce à ce système la puissance requise diminue de 5 kW environ par rapport à une machine standard alimentée en eau froide sans récupérateur.



Ces options ne modifient ni l'aspect ni l'encombrement de la machine.



NIAGARA 2150

**100 casiers/heure
1 800 assiettes/heure**



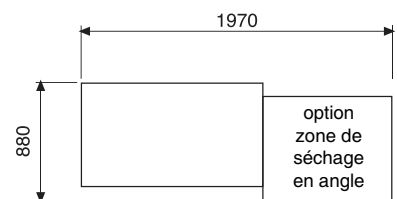
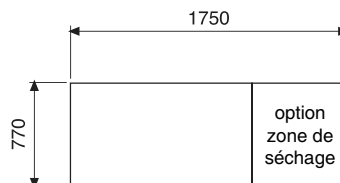
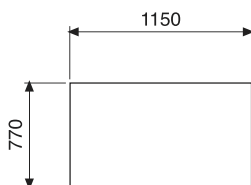
**2 litres / panier
longueur 1 150 mm
2 vitesses**

Compact et efficace, le NIAGARA 2150 est une alternative idéale aux lave vaisselle à capot ayant une productivité élevée – Equipé de deux vitesses d'avancement, il peut traiter jusqu'à 1 800 assiettes en une heure – Complètement modulaire, prédisposé pour une inversion facile du sens d'avancée des paniers et pour le montage du tunnel de séchage – Possibilité d'adapter une zone de séchage classique ou en angle

REF	Capacité		Hauteur utile	Dimensions	Aliment.
NIAGARA 2150	50 - 100 paniers / heure	1800 assiettes / heure	400 mm	1 150 x 770 x 1560 / 2025 mm	400/3/N/T

REF	Consommation eau		Capacité / Puissance			Puissance totale		
			cuve	surchauffeur	pompe	aliment. eau 50°C	alimentation eau 15°C	
NIAGARA 2150	200 litres / heure	2 litres / panier	70 litres 8 kW	17 litres - 12 kW (alimentation 50°C)	1.1 kW	15.5 kW	25 kW	20 kW avec récupérateur de chaleur

REF	Options pour NIAGARA 2150
01DGLRIV	Zone de séchage en ligne - Puissance 6 kW - Possibilité installation ultérieure sur la machine
01ZSA6K	Zone de séchage en angle - Puissance 6 kW - Montage en usine uniquement
01SCGLRIV	Option condenseur de buées
01CBRE	Condenseur de buées et récupérateur d'énergie (machines alimentation eau froide) Supplément pour alimentation eau froide déjà inclus dans le prix
01ASP	Aspirateurs de buées avec collerette diamètre 250 mm
01ALIMEF	Supplément pour alimentation eau froide
01DPLR	Doseurs produits lavage ET rinçage (montage usine uniquement)



NIAGARA 2152

130 casiers/heure
2 340 assiettes/heure

Polyvalent et puissant, le NIAGARA 2152 peut laver jusqu'à 2 340 assiettes par heure – En plus des caractéristiques du NIAGARA 2150, il offre une visibilité supplémentaire grâce à ses trois vitesses d'avancement – Solution idéale pour faire face aux charges de travail variables – Possibilité d'adapter une zone de séchage classique ou en angle

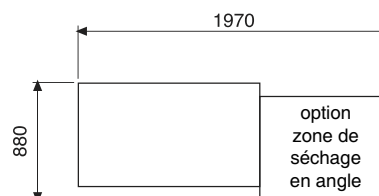
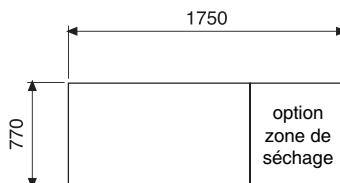
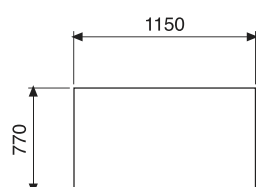
1.8 litres / panier
longueur 1 150 mm
3 vitesses



REF	Capacité	Hauteur utile	Dimensions	Aliment.	
NIAGARA 2152	65 - 100 - 130 paniers / heure	2 340 assiettes / heure	400 mm	1 150 x 770 x 1560 / 2025 mm	400/3/N/T

REF	Consommation eau		Capacité / Puissance			Puissance totale		
			cuve	surchauffeur	pompe	aliment. eau 50°C	alimentation eau 15°C	
NIAGARA 2152	230 litres / heure	1.8 litres / panier	70 litres 8 kW	17 litres - 16 kW (alimentation 50°C)	1.1 kW	17.5 kW	27 kW	22 kW avec récupérateur de chaleur

REF	Options pour NIAGARA 2152
01DGLRIV	Zone de séchage en ligne - Puissance 6 kW - Possibilité installation ultérieure sur la machine
01ZSA6K	Zone de séchage en angle - Puissance 6 kW - Montage en usine uniquement
01SCGLRIV	Option condenseur de buées
01CBRE	Condenseur de buées et récupérateur d'énergie (machines alimentation eau froide) Supplément pour alimentation eau froide déjà inclus dans le prix
01ASP	Aspirateurs de buées avec collerette diamètre 250 mm
01ALIMEF	Supplément pour alimentation eau froide
01DPLR	Doseurs produits lavage ET rinçage (montage usine uniquement)



NIAGARA 2154

170 casiers/heure
3 060 assiettes/heure



NOUVEAUTE
2009

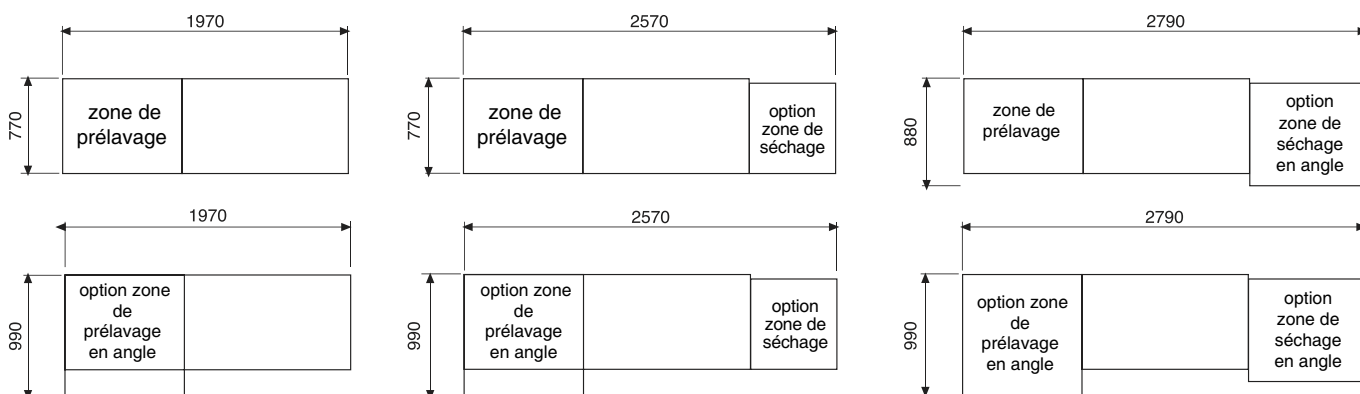
1.8 litres / panier
avec zone de pré-lavage
3 vitesses
3 060 assiettes / heure

Le NIAGARA 2154 garantit d'excellents résultats et une productivité élevée grâce à son module de pré-lavage renforcé long de 820 mm avec système EBT à 36 jets. Sa capacité est de 3 060 assiettes en 1 heure. Le module de pré-lavage peut être fourni en angle en option - Il est doté de 3 vitesses d'avancement des paniers - Possibilité d'adapter une zone de séchage classique ou en angle

REF	Capacité		Hauteur utile	Dimensions	Aliment.
NIAGARA 2154	85 - 130 - 170 paniers / heure	3 060 assiettes / heure	400 mm	1 970 x 770 x 1560/2025 mm	400/3/N/T

Consommation eau		Capacité / Puissance			Puissance totale			
		cuves		surchauffeur	pompe	alim. eau 50°C	alimentation eau 15°C	
310 litres / heure	1.8 litres / panier	prélavage 45 litres	lavage 70 litres 8 kW	17 litres - 19 kW (alimentation 50°C)	lavage 1.1 kW pré-lav. 0.7 kW	21 kW	30.5 kW	25.5 kW avec récupérateur de chaleur

REF	Options pour NIAGARA 2154
01PRELANGL	Option zone de pré-lavage en ANGLE - Montage en usine uniquement
01DGLRIV	Zone de séchage en ligne - Puissance 6 kW - Possibilité installation ultérieure sur la machine
01ZSA6K	Zone de séchage en angle - Puissance 6 kW - Montage en usine uniquement
01SCGLRIV	Option condenseur de buées
01CBRE	Condenseur de buées et récupérateur d'énergie (machines alimentation eau froide) Supplément pour alimentation eau froide déjà inclus dans le prix
01ASP	Aspirateurs de buées avec collerette diamètre 250 mm
01ALIMEF	Supplément pour alimentation eau froide
01DPLR	Doseurs produits lavage ET rinçage (montage usine uniquement)



NIAGARA 2156

220 casiers/heure
3 960 assiettes/heure

Le NIAGARA 2156 garantit d'excellents résultats et une productivité élevée grâce à son module de pré-lavage renforcé long de 820 mm avec système EBT à 36 jets. Il peut laver jusqu'à 3 960 assiettes en 60 minutes, en assurant toujours une hygiène parfaite grâce à sa fonction Thermostop. Le module de pré-lavage peut être fourni en angle en option - Il est doté de 3 vitesses d'avancement des paniers - Possibilité d'adapter une zone de séchage classique ou en angle



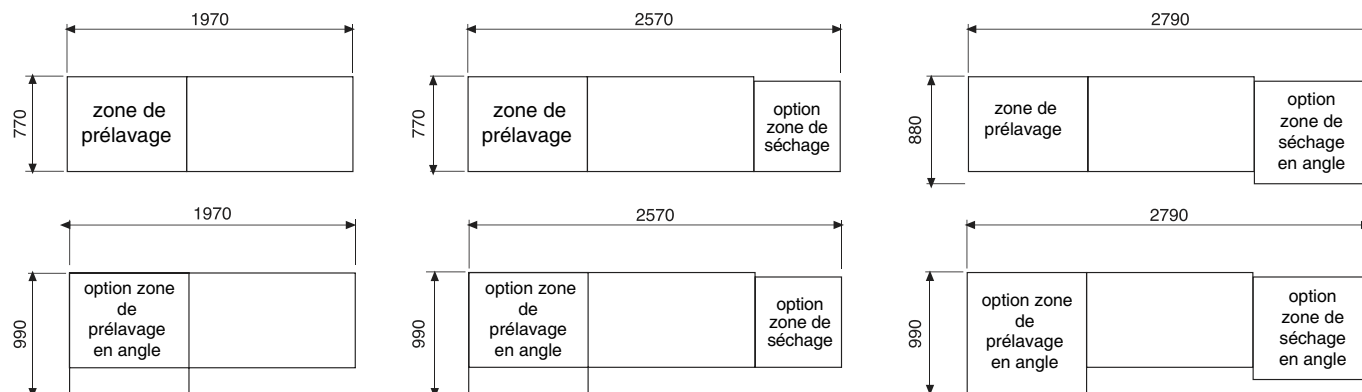
1.8 litres / panier
avec zone de pré-lavage
3 vitesses
3 960 assiettes / heure



REF	Capacité	Hauteur utile	Dimensions	Aliment.	
NIAGARA 2156	110 - 170 - 220 paniers / heure	3 960 assiettes / heure	400 mm	1 970 x 770 x 1560 / 2025 mm	400/3/N/T

Consommation eau		Capacité / Puissance			Puissance totale		
		cuves	surchauffeur	pompe	alim. eau 50°C	alimentation eau 15°C	
400 litres / heure	1.8 litres / panier	prélavage 45 litres lavage 70 litres 8 kW	17 litres - 21.5 kW (alimentation 50°C)	lavage 1.4 kW prélav. 0.7 kW	26 kW	35.5 kW	30.5 kW avec récupérateur de chaleur

REF	Options pour NIAGARA 2156
01PRELANGL	Option zone de pré-lavage en ANGLE - Montage en usine uniquement
01DGLRIV	Zone de séchage en ligne - Puissance 6 kW - Possibilité installation ultérieure sur la machine
01ZSA6K	Zone de séchage en angle - Puissance 6 kW - Montage en usine uniquement
01SCGLRIV	Option condenseur de buées
01CBRE	Condenseur de buées et récupérateur d'énergie (machines alimentation eau froide) Supplément pour alimentation eau froide déjà inclus dans le prix
01ASP	Aspirateurs de buées avec collerette diamètre 250 mm
01ALIMEF	Supplément pour alimentation eau froide
01DPLR	Doseurs produits lavage ET rinçage (montage usine uniquement)






REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175482	Table d'entrée ou de sortie	A gauche ou droite	700 x 600 x 850 mm



REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175483	Table d'entrée ou de sortie	A gauche ou droite	1100 x 600 x 850 mm

REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175484	Table de sortie pour machines avec zone de séchage	A gauche ou droite	700 x 600 x 850 mm

REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175485	Table de sortie pour machines avec zone de séchage	A gauche ou droite	1100 x 600 x 850 mm



REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175481	Chargeur d'angle mécanisé	Entrée à DROITE	600 x 650 x 850 mm

REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175480	Chargeur d'angle mécanisé	Entrée à GAUCHE	600 x 650 x 850 mm



REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
01717066	Table fixe à rouleaux	A gauche ou droite	1100 x 630 x 875 mm

REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
01717067	Table fixe à rouleaux	A gauche ou droite	1600 x 630 x 875 mm

REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
01717086	Table fixe à rouleaux	A gauche ou droite	2100 x 630 x 875 mm



REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
01717068	Courbe à 90° à rouleaux	A gauche ou droite	1100 x 1100 x 875 mm



REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175500	Courbe mécanisée à 90° actionnée par la machine	A gauche ou droite	850 x 850 x 875 mm



REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175456	Table d'entrée avec évier	Entrée DROITE	1200 x 700 x 850 mm
0175457	Table d'entrée avec évier	Entrée DROITE	1500 x 700 x 850 mm
0175458	Table d'entrée avec évier	Entrée DROITE	1800 x 700 x 850 mm

REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175451	Table d'entrée avec évier	Entrée GAUCHE	1200 x 700 x 850 mm
0175452	Table d'entrée avec évier	Entrée GAUCHE	1500 x 700 x 850 mm
0175453	Table d'entrée avec évier	Entrée GAUCHE	1800 x 700 x 850 mm



REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175441	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée DROITE	1200 x 700 x 850 mm
0175442	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée DROITE	1500 x 700 x 850 mm
0175443	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée DROITE	1800 x 700 x 850 mm

REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175446	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée GAUCHE	1200 x 700 x 850 mm
0175447	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée GAUCHE	1500 x 700 x 850 mm
0175448	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée GAUCHE	1800 x 700 x 850 mm



REF	Environnement NIAGARA 2150 52 54 56
199037	Collerette caoutchouc pour trou vide-déchets PIECE DETACHEE

Les tables avec évier ont un bac de dimensions 500 x 500 x 250 mm et un dossier pré-percé pour douchette. Elles sont fournies sans robinetterie et sans collerette caoutchouc pour trou vide-déchets.

Avancement automatique RIVER

1.1 litre / panier
jusqu'à 4 860 assiettes / heure



**RIVER 2252 : 170 casiers
ou 3 060 assiettes / heure
- 3 vitesses**

Compact et puissant, le RIVER 2252 permet de laver jusqu'à 170 casiers par heure dans un espace réduit de 1 550 mm - Equipé de 3 vitesses d'avancement, il peut traiter jusqu'à 3 060 assiettes en une heure - Complètement modulaire, prédisposé pour une inversion facile du sens d'avancée des paniers et pour le montage du tunnel de séchage

RIVER 2256 : Prélavage, 220 casiers ou 3 960 assiettes / heure - 3 vitesses

Polyvalent et puissant, le RIVER 2256 est équipé d'un module de prélavage renforcé de 820 mm de long avec système EBT à 36 jets, d'un module de lavage EBT à soixante jets et d'un module de rinçage EMR - Le module de prélavage peut être fourni en angle en option - Il peut laver jusqu'à 3 960 assiettes par heure et offre une visibilité supplémentaire grâce à ses 3 vitesses d'avancement (solution idéale pour faire face aux charges de travail variables) - Possibilité d'adapter une zone de séchage classique ou en angle

RIVER 2258 : Prélavage, 270 casiers ou 4 860 assiettes / heure - 3 vitesses

Le RIVER 2258 garantit d'excellents résultats et une productivité élevée grâce à un module de prélavage renforcé long de 820 mm avec système EBT à 36 jets, un module de lavage EBT à soixante-douze jets et un module de rinçage EMR. Il peut laver jusqu'à 4 860 assiettes en 60 minutes. Le module de prélavage peut être fourni en angle en option - Il est doté de 3 vitesses d'avancement des paniers - Possibilité d'adapter une zone de séchage classique ou en angle

	Longueur	Vitesses	Casiers	Assiettes	Prélavage	Consommation
RIVER 2252	1 550 mm	3	170 / heure	3 060 / heure		1.1 litres / panier
RIVER 2256	2 370 mm	3	220 / heure	3 960 / heure	Oui	1.1 litres / panier
RIVER 2258	2 370 mm	3	270 / heure	4 860 / heure	Oui	1.1 litres / panier

NOUVEAUTE
2009



**RIVER 2252 :
Compact : long. 1 550 mm
170 casiers / heure**

**RIVER 2256 et 2258
Zone de prélavage
de 220 à 270 casiers / heure**

panor

ELETTROBAR

Performances

Grâce au système de lavage EBT (Elettrobar Water Blade Technology «Technologie à lame d'eau») la puissance de la pompe est entièrement exploitée pour enlever la saleté et n'est pas dispersée dans les chocs entre une goutte et l'autre. Utilisation de bras spéciaux à douze injecteurs qui aspergent l'eau sous forme de lames et non pas de cônes (chaque lame ayant une orientation particulière). Ce système permet d'augmenter la qualité du lavage tout en réduisant la consommation d'énergie.

Economie & Ecologie

Grâce au système de rinçage EMR (Elettrobar Multiple Rinse) la consommation d'eau pour le rinçage diminue jusqu'à 1,1 litres par casier, ce qui entraîne également une diminution de la consommation d'électricité et des produits chimiques. De plus, l'auto timer et l'économiseur de rinçage de série, mettent automatiquement la machine en mode « veille » s'il y a une pause dans le flux de casiers à laver.

Sur la base d'une utilisation de 320 jours par an pour 300 casiers par jour, il est possible de réduire le coût de fonctionnement de plus de **55%**, en économisant **jusqu'à 5 500 € par an** par rapport à un modèle de la génération précédente (comparaison entre un RIVER 2252 et le modèle précédent CLEAN 220, sur la base d'une alimentation eau à 50°C). Le système EMR utilise l'eau du rinçage avec quatre lignes d'injection successives dont chacune avec pression, débit et forme de jet bien précis. Par conséquent, l'évacuation du détergent et la transmission de la chaleur sont efficaces et nécessitent beaucoup moins d'eau.

Les technologies utilisées par Elettrobar permettent d'économiser, comme dans cet exemple, **200 000 litres d'eau, 650 kg de produits chimiques, 7 500 Kwh** au cours d'une année.

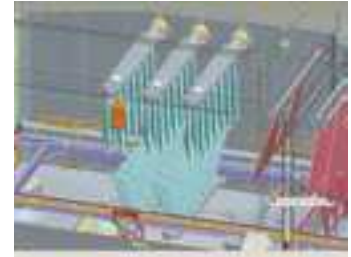
Simplicité d'utilisation

L'utilisation des lave vaisselle RIVER est très simple et le personnel peut être formé très rapidement. Le lave-vaisselle fonctionne en utilisant simplement deux touches fonction, les opérations quotidiennes d'entretien et de nettoyage sont simples et rapides et les nombreux dispositifs de sécurité présents diminuent les risques de dommages découlant d'une utilisation incorrecte.

En mode « contrôle » l'électronique fournit tous types d'informations sur les paramètres d'utilisation et les consommations, en permettant une gestion optimale de l'énergie et des coûts de gestion ; les données peuvent être téléchargées sous forme de fichier ou imprimées sous forme de graphique. Les techniciens de l'assistance ont à leur disposition un système d'autodiagnostic extrêmement efficace et peuvent régler tous les paramètres de fonctionnement par logiciel. Les données et les réglages peuvent être obtenus directement à partir du panneau de commande ou bien en connectant le lave-vaisselle à un ordinateur ou en mode « à distance » au moyen d'un modem (optionnel).

Confort et simplicité de nettoyage

Le niveau sonore des lave vaisselle de la gamme RIVER est extrêmement réduit grâce à la double paroi intégrale. D'autre part, ils bénéficient d'une série de dispositifs qui rendent les opérations de nettoyage de fin de journée plus rapides : la chambre de lavage est dépourvue de tuyauteries internes, les cuves sont embouties, et tous les angles intérieurs, même verticaux, sont arrondis en évitant ainsi que la saleté ne s'accumule. Un système à deux filtres permet de retenir les particules sales de grande taille et de les acheminer vers un bac facilement amovible. L'intérieur est extrêmement accessible grâce aux portes panoramiques.



Person

Option prélavage en angle

Les RIVER 2256 et 2258 sont équipés d'origine d'un module de prélavage renforcé de 820 mm de long avec système EBT à 36 jets. La cuve emboutie est équipée d'un filtre intégral en acier inox avec un panier récupérateur qui retient les déchets les plus gros. Cette zone de prélavage peut être installée en ligne ou en angle en option.



Option zone de séchage

Il est possible d'ajouter en option une zone de séchage (à installer en ligne ou en angle) qui utilise un courant d'air chaud puissant pour éliminer rapidement et totalement les traces d'humidité sur la vaisselle lavée. Le système est constitué d'un ventilateur centrifuge (0.4 kW) avec un débit d'air de 1 150 m³/heure, associé à une résistance blindée de 6 kW et une humidité relative maintenue à 25%. Pour une sécurité et une efficacité maximum, l'ensemble est contrôlé par un double circuit thermostatique.



Option zone de séchage en angle

Fonctionnement identique à la zone de séchage décrite ci dessus. L'installation en angle permet de gagner 600 mm d'encombrement dans les installations en U ou en L.



Option aspirateur de buées

Positionné dans le compartiment technique interne, il se présente sous la forme d'une collerette de diamètre 250 mm, que l'on peut brancher à un système d'aspiration externe. Il peut également être équipé d'un ventilateur avec un débit d'air de 700 m³/heure, qui peut être directement branché à l'extérieur. Cette option ne modifie ni l'aspect ni l'encombrement de la machine.



Option condenseur de buées et récupérateur de chaleur

Condenseur de buées : Il permet de réduire la quantité de vapeur émise en condensant la plus grande partie par la traversée d'une série d'échangeurs de chaleur très puissants montés en série. La consommation d'eau froide utilisée par cette option est de 250 litres/heure.

Récupérateur d'énergie (machines alimentées eau froide uniquement) : Il utilise le même principe que le condenseur de buées avec l'avantage suivant : l'eau réchauffée est réutilisée pour le rinçage. Grâce à ce système la puissance requise diminue de 5 kW environ par rapport à une machine standard alimentée en eau froide sans récupérateur.



Ces options ne modifient ni l'aspect ni l'encombrement de la machine.

RIVER 2252

170 casiers/heure
3 060 assiettes/heure

Compact et puissant, le RIVER 2252 permet de laver jusqu'à 170 casiers par heure dans un espace réduit de 1 550 mm - Equipé de trois vitesses d'avancement, il peut traiter jusqu'à 3 060 assiettes en une heure - Complètement modulaire, prédisposé pour une inversion facile du sens d'avancée des paniers et pour le montage du tunnel de séchage

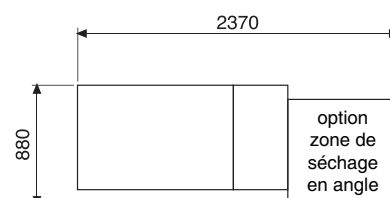
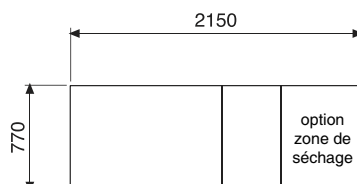
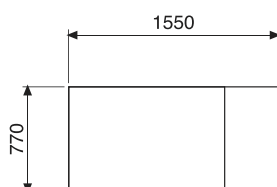
1.1 litres / panier
3 vitesses
3 060 assiettes / heure



REF	Capacité		Hauteur utile	Dimensions	Aliment.
RIVER 2252	65 - 130 - 170 casiers / heure	3 060 assiettes / heure	400 mm	1 550 x 770 x 1560 / 2025 mm	400/3/N/T

REF	Consommation eau		Capacité / Puissance			Puissance totale		
			cuve	surchauffeur	pompe	alim. eau 50°C	aliment. eau 15°C	
RIVER 2252	190 litres / heure	1.1 litres / panier	70 litres 8 kW	17 litres - 10.5 kW (alimentation 50°C)	lavage 1.4 kW pré rinçage 0.2 kW	20.5 kW	30 kW	25 kW avec récupérateur de chaleur

REF	Options pour RIVER 2252
01DGLRIV	Zone de séchage en ligne - Puissance 6 kW - Possibilité installation ultérieure sur la machine
01ZSA6K	Zone de séchage en angle - Puissance 6 kW - Montage en usine uniquement
01SCGLRIV	Option condenseur de buées
01CBRE	Condenseur de buées et récupérateur d'énergie (machines alimentation eau froide) Supplément pour alimentation eau froide déjà inclus dans le prix
01ASP	Aspirateurs de buées avec collerette diamètre 250 mm
01ALIMEF	Supplément pour alimentation eau froide
01DPLR	Doseurs produits lavage ET rinçage (montage usine uniquement)



RIVER 2256

220 casiers/heure
3 960 assiettes/heure



NOUVEAUTE 2009

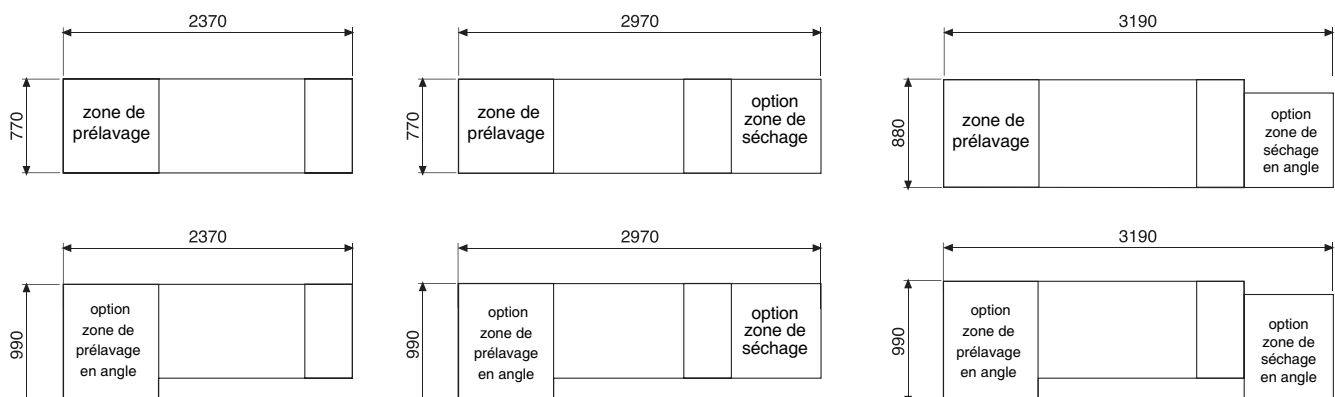
1.1 litres / panier
zone de pré-lavage
3 vitesses
3 960 assiettes / heure

Polyvalent et puissant, le RIVER 2256 est équipé d'un module de pré-lavage renforcé de 820 mm de long avec système EBT à 36 jets, d'un module de lavage EBT à soixante jets et d'un module de rinçage EMR - Le module de pré-lavage peut être fourni en angle en option - Il peut laver jusqu'à 3 960 assiettes par heure et offre une exhibibilité supplémentaire grâce à ses trois vitesses d'avancement (solution idéale pour faire face aux charges de travail variables) - Possibilité d'adapter une zone de séchage classique ou en angle

REF	Capacité		Hauteur utile	Dimensions	Aliment.
RIVER 2256	85 - 170 - 220 paniers / heure	3 960 assiettes / heure	400 mm	2 370 x 770 x 1560 / 2025 mm	400/3/N/T

Consommation eau		Capacité / Puissance			Puissance totale		
		cuves	surchauffeur	pompe	alim. eau 50°C	aliment. eau 15°C	
240 litres / heure	1.1 litres / panier	prélavage 45 litres 8 kW lavage 70 litres 8 kW	17 litres - 14 kW (alimentation 50°C)	pré lavage 0.7 kW lavage 2 kW pré rinçage 0.2 kW	24.5 kW	34 kW	29 kW avec récupérateur de chaleur

REF	Options pour RIVER 2256
01PRELANGL	Option zone de pré-lavage en ANGLE - Montage en usine uniquement
01DGLRIV	Zone de séchage en ligne - Puissance 6 kW - Possibilité installation ultérieure sur la machine
01ZSA6K	Zone de séchage en angle - Puissance 6 kW - Montage en usine uniquement
01SCGLRIV	Option condenseur de buées
01CBRE	Condenseur de buées et récupérateur d'énergie (machines alimentation eau froide) Supplément pour alimentation eau froide déjà inclus dans le prix
01ASP	Aspirateurs de buées avec collerette diamètre 250 mm
01ALIMEF	Supplément pour alimentation eau froide
01DPLR	Doseurs produits lavage ET rinçage (montage usine uniquement)



RIVER 2258

270 casiers/heure
4 860 assiettes/heure

Le RIVER 2258 garantit d'excellents résultats et une productivité élevée grâce à un module de prélavage renforcé long de 820 mm avec système EBT à 36 jets, un module de lavage EBT à soixante-douze jets et un module de rinçage EMR. Il peut laver jusqu'à 4 860 assiettes en 60 minutes. Le module de prélavage peut être fourni en angle en option - Il est doté de trois vitesses d'avancement des paniers - Possibilité d'adapter une zone de séchage classique ou en angle



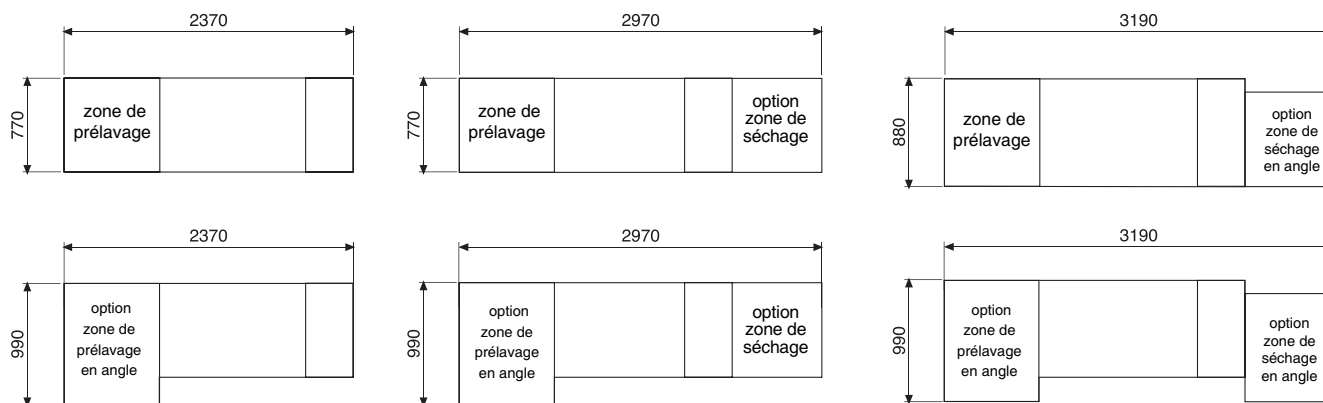
1.1 litres / panier
zone de prélavage
3 vitesses
4 860 assiettes / heure



REF	Capacité		Hauteur utile	Dimensions	Aliment.
RIVER 2258	110 - 220 - 270 paniers / heure	4 860 assiettes / heure	400 mm	2 370 x 770 x 1560 / 2025 mm	400/3/N/T

Consommation eau		Capacité / Puissance			Puissance totale			
		cuves		surchauffeur	pompe	alim. eau 50°C	aliment. eau 15°C	
300 litres / heure	1.1 litres / panier	prélavage 45 litres 8 kW	lavage 70 litres 9.5 kW	17 litres - 19 kW (alimentation 50°C)	pré lavage 0.7 kW lavage 2 kW pré rinçage 0.2 kW	31.5 kW	41 kW	36 kW avec récupérateur de chaleur

REF	Options pour RIVER 2258
01PRELANGL	Option zone de prélavage en ANGLE - Montage en usine uniquement
01DGLRIV	Zone de séchage en ligne - Puissance 6 kW - Possibilité installation ultérieure sur la machine
01ZSA6K	Zone de séchage en angle - Puissance 6 kW - Montage en usine uniquement
01SCGLRIV	Option condenseur de buées
01CBRE	Condenseur de buées et récupérateur d'énergie (machines alimentation eau froide) Supplément pour alimentation eau froide déjà inclus dans le prix
01ASP	Aspirateurs de buées avec collerette diamètre 250 mm
01ALIMEF	Supplément pour alimentation eau froide
01DPLR	Doseurs produits lavage ET rinçage (montage usine uniquement)





REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175482	Table d'entrée ou de sortie	A gauche ou droite	700 x 600 x 850 mm



REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175483	Table d'entrée ou de sortie	A gauche ou droite	1100 x 600 x 850 mm

REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175484	Table de sortie pour machines avec zone de séchage	A gauche ou droite	700 x 600 x 850 mm

REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175485	Table de sortie pour machines avec zone de séchage	A gauche ou droite	1100 x 600 x 850 mm



REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175481	Chargeur d'angle mécanisé	Entrée à DROITE	600 x 650 x 850 mm

REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175480	Chargeur d'angle mécanisé	Entrée à GAUCHE	600 x 650 x 850 mm



REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
01717066	Table fixe à rouleaux	A gauche ou droite	1100 x 630 x 875 mm

REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
01717067	Table fixe à rouleaux	A gauche ou droite	1600 x 630 x 875 mm

REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
01717086	Table fixe à rouleaux	A gauche ou droite	2100 x 630 x 875 mm



REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
01717068	Courbe à 90° à rouleaux	A gauche ou droite	1100 x 1100 x 875 mm



REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175500	Courbe mécanisée à 90° actionnée par la machine	A gauche ou droite	850 x 850 x 875 mm



REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175456	Table d'entrée avec évier	Entrée DROITE	1200 x 700 x 850 mm
0175457	Table d'entrée avec évier	Entrée DROITE	1500 x 700 x 850 mm
0175458	Table d'entrée avec évier	Entrée DROITE	1800 x 700 x 850 mm

REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175451	Table d'entrée avec évier	Entrée GAUCHE	1200 x 700 x 850 mm
0175452	Table d'entrée avec évier	Entrée GAUCHE	1500 x 700 x 850 mm
0175453	Table d'entrée avec évier	Entrée GAUCHE	1800 x 700 x 850 mm



REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175441	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée DROITE	1200 x 700 x 850 mm
0175442	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée DROITE	1500 x 700 x 850 mm
0175443	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée DROITE	1800 x 700 x 850 mm

REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258	Accroche	Dimens. (l x p x H)
0175446	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée GAUCHE	1200 x 700 x 850 mm
0175447	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée GAUCHE	1500 x 700 x 850 mm
0175448	Table d'entrée avec évier + T V O	Entrée GAUCHE	1800 x 700 x 850 mm



REF	Environnement RIVER 2252 2256 2258
199037	Collerette caoutchouc pour trou vide-déchets PIECE DETACHEE

Les tables avec évier ont un bac de dimensions 500 x 500 x 250 mm et un dossier pré-percé pour douchette. Elles sont fournies sans robinetterie et sans collerette caoutchouc pour trou vide-déchets.

Lave batterie NIAGARA



**Gamme NIAGARA :
Simplicité et Efficacité**

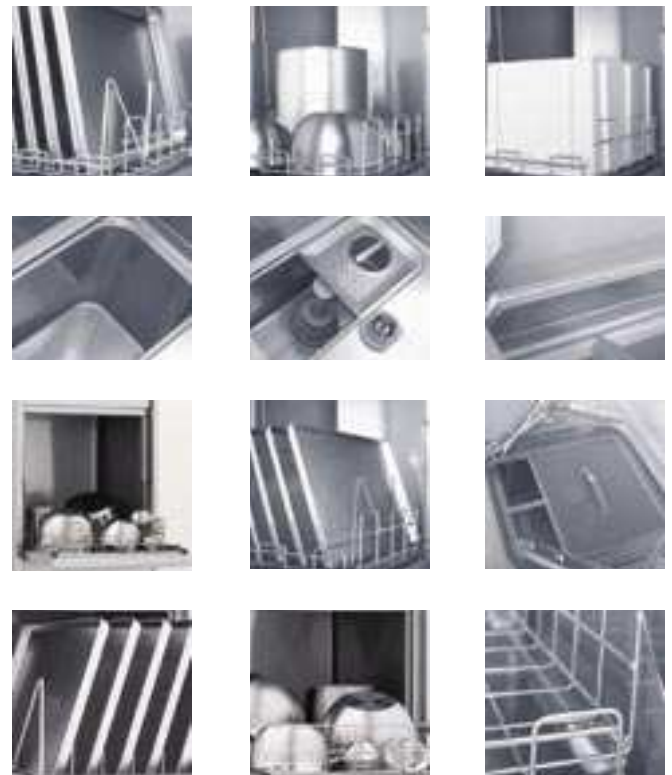
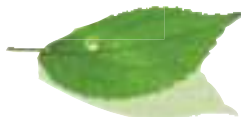
Gamme de lave batterie NIAGARA : 3 modèles - Panier 500 x 600, ou 550 x 610 - Hauteur utile : de 400 à 850 mm - Surchauffeur 6 kW - Equipés d'un thermostop garantissant la température de rinçage - Cuve emboutie aux angles verticaux arrondis - Deux filtres de cuve en acier inox - Pompes à vidange et nettoyage automatiques : simplification des opérations de nettoyage de fin de journée (grâce également à l'absence dans la chambre de lavage de toutes tuyauteries qui pourraient retenir la saleté - Faible niveau sonore grâce à la construction double paroi - Panneau de commande électronique équipé d'une interface *soft-touch* - Utilisation extrêmement simple - Fonctions d'autodiagnostic - Comptage des cycles effectués - Affichage des températures de lavage et de rinçage.

**Cycles 2, 4 et 8 minutes
Hauteur utile 400, 650 et 850 mm
3 tailles de panier**



	Hauteur utile	Dimensions Panier
Niagara 291	400 mm	500 x 600
Niagara 292	650 mm	550 x 610
Niagara 293	850 mm	550 x 610

3.5 à 4 litres / cycle



Penon

ELETTROBAR



Niagara 291
Panier 500 x 600
Hauteur utile 400 mm

Niagara 292
Panier 550 x 610
Hauteur utile 650 mm

Niagara 293
Panier 550 x 610
Hauteur utile 850 mm

REF	Panier	Haut. utile	Cycles de lavage	Cuve	Dimensions (l x p x H)	Alim.
NIAGARA 291	500 x 600	400 mm	2 - 4 - 8 mn	20 lt	670 x 720 x 1 470 mm	400/3N/T
NIAGARA 292	550 x 610	650 mm	2 - 4 - 8 mn	37 lt	720 x 780 x 1 700 mm	400/3N/T
NIAGARA 293	550 x 610	850 mm	2 - 4 - 8 mn	37 lt	720 x 780 x 1 900 mm	400/3N/T

REF	Conso. par cycle	Eau alimentation		Puissance				
		Temp	pression	absorbée	surchauff.	cuve	pompe lavage	pompe rinçage
NIAGARA 291	3.5 litres	15-50 °C	2-6 bar	6.8 kW	6 kW	2.5 kW	0.8 kW - 350 lt/mn	NON (de série sur modèles RIVER page suivante)
NIAGARA 292	4 litres	15-50 °C	2.5-6 bar	7.4 kW	6 kW	2.5 kW	1.4 kW - 650 lt/mn	
NIAGARA 293	4 litres	15-50 °C	2.5-6 bar	8 kW	6 kW	2.5 kW	2 kW - 900 lt/mn	



Lave batterie RIVER

**Gamme RIVER :
Economies et
Performances**



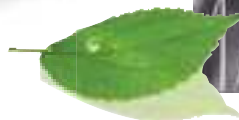
Gamme de lave batterie RIVER : Performances, Polyvalence et Economies - Equipés du système de rinçage CRP garantissant un rinçage parfait (constance du débit, de la pression et de la température durant le cycle de rinçage) - Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés - Cycles de lavage réglables de 2 à 12 minutes - 5 modèles - Paniers 500 x 600, 550 x 610, 700 x 700 ou 1320 x 700 mm - Hauteur utile : de 400 à 850 mm - Surchauffeur : de 6 à 9.5 kW - Cuve emboutie aux angles verticaux arrondis - Deux filtres de cuve en acier inox - Pompes à vidange et nettoyage automatiques : simplification des opérations de nettoyage de fin de journée (grâce également à l'absence dans la chambre de lavage de toutes tuyauteries qui pourraient retenir la saleté) - Faible niveau sonore grâce à la construction double paroi - Panneau électronique sans touches saillantes permettant un nettoyage très aisé et une imperméabilité totale à l'eau - Utilisation extrêmement simple : bouton de démarrage vert : machine prête à être utilisée, clignotant : machine en phase de chauffe et bleu : cycle en cours - Indicateurs visuel et sonore de fin de cycle - Fonctions d'autodiagnostic - Comptage des cycles effectués - Affichage des températures de lavage et de rinçage

**Cycle réglable de 2 à 12 minutes
Pompe de rinçage - Système CRP
Doseurs de produit de
lavage et rinçage incorporés**

**NOUVEAUTE
2009**

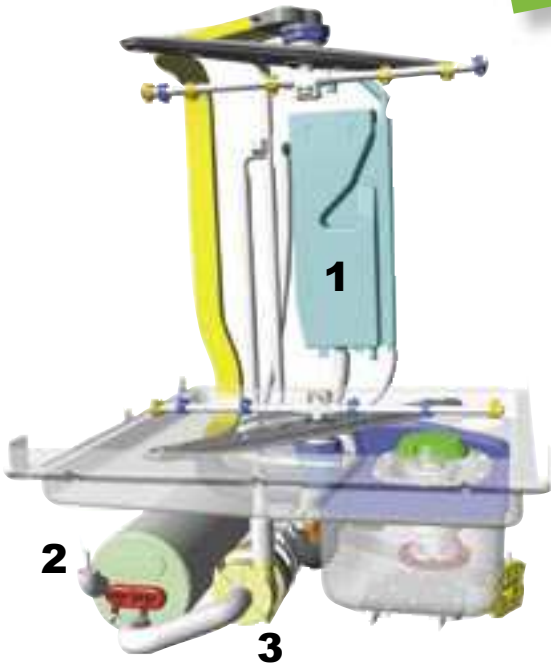
	Hauteur utile	Panier
River 294	400 mm	500 x 600
River 295	650 mm	550 x 610
River 296	850 mm	550 x 610
River 297	850 mm	700 x 700
River 298	850 mm	1320 x 700

de 2.5 à 7 litres / cycle



Panier

ELETTROBAR



Le système C.R.P «Constant Rinse Performances» :
la garantie d'un rinçage parfait (constance du débit, de la pression et de la température durant le cycle de rinçage)

1 - L'eau «entrante» tombe dans un réservoir pendant le cycle de lavage, ce qui permet de travailler même si le débit d'entrée est faible.

2 - L'eau passe du réservoir vers le surchauffeur qui, au moment de commencer le cycle de rinçage, est rempli d'eau chaude uniquement.

3 - Dans le système traditionnel, c'est l'entrée d'eau froide qui, seule, avec la pression du réseau, pousse l'eau chaude jusqu'aux bras de rinçage. Le Système C.R.P utilise une pompe pour vider le surchauffeur, garantissant ainsi un débit de rinçage constant, et une température de rinçage constante (du fait de l'absence de connection entre l'eau froide et l'eau chaude).



River 294
Panier 500 x 600
Hauteur utile 400 mm



River 295
Panier 550 x 610
Hauteur utile 650 mm



River 296
Panier 550 x 610
Hauteur utile 850 mm



River 297
Panier 700 x 700
Hauteur utile 850 mm



River 298
Panier 1320 x 700
Hauteur utile 850 mm




 River 294
 Panier 500 x 600
 Hauteur utile 400 mm

 River 295
 Panier 550 x 610
 Hauteur utile 650 mm

 River 296
 Panier 550 x 610
 Hauteur utile 850 mm

REF	Panier	Haut. utile	Cycles de lavage	Cuve	Dimensions (l x p x H)	Alim.
RIVER 294	500 x 600	400 mm	réglable 2-12 mn	20 lt	670 x 720 x 1 470 mm	400/3N/T
RIVER 295	550 x 610	650 mm	réglable 2-12 mn	37 lt	720 x 780 x 1 700 mm	400/3N/T
RIVER 296	550 x 610	850 mm	réglable 2-12 mn	37 lt	720 x 780 x 1 900 mm	400/3N/T

REF	Conso. par cycle	Eau alimentation		Puissance				
		Temp	pression	absorbée	surchauff.	cuve	pompe lavage	pompe rinçage
RIVER 294	2.5 litres	15-50 °C	1-6 bar	6.8 kW	6 kW	2.5 kW	0.8 kW - 350 lt/mn	0.2 kW
RIVER 295	3 litres	15-50 °C	1-6 bar	7.4 kW	6 kW	2.5 kW	1.4 kW - 650 lt/mn	0.2 kW
RIVER 296	3 litres	15-50 °C	1-6 bar	8 kW	6 kW	2.5 kW	2 kW - 900 lt/mn	0.2 kW

de 2.5 à 7 litres / cycle





River 297
Panier 700 x 700
Hauteur utile 850 mm

River 298
Panier 1320 x 700
Hauteur utile 850 mm

REF	Panier	Haut. utile	Cycles de lavage	Cuve	Dimensions (l x p x H)	Alim.
RIVER 297	700 x 700	850 mm	réglable 2-12 mn	68 lt	850 x 850 x 1 900 mm	400/3N/T
RIVER 298	1320 x 700	850 mm	réglable 2-12 mn	131 lt	1 470 x 850 x 1 900 mm	400/3N/T

REF	Conso. par cycle	Eau alimentation		Puissance				
		Temp	pression	absorbée	surchauff.	cuve	pompe lavage	pompe rinçage
RIVER 297	4 litres	15-50 °C	1-6 bar	11 kW	8 kW	8 kW	2.7 kW - 1200 lt/mn	0.2 kW
RIVER 298	7 litres	15-50 °C	1-6 bar	15.5 kW	9.5 kW	9.5 kW	2.7 kW x 3 2 x 1200 lt/mn	2 x 0.2 kW





Paniers carrés pour verres - fond plat - à fils			
REF	Pour modèles	Dimensions	Hauteur
983057	E35 E35H	350 x 350 mm	110 mm
983063	E35 E35H	350 x 350 mm	170 mm
983055	E40 E40H NIAGARA 40	385 x 385 mm	90 mm
983056	E40 E40H NIAGARA 40	385 x 385 mm	170 mm
983001	E40 E40H NIAGARA 40	385 x 385 mm	200 mm
983061	RIVER 44	400 x 400 mm	110 mm
983062	RIVER 44	400 x 400 mm	170 mm
983074	RIVER 44	400 x 400 mm	142 mm
983068	NIAGARA 45	450 x 450 mm	100 mm
983032	Pour lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	120 mm
983028	Pour lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	200 mm



Paniers carrés pour verres - fond plat - polypropylène			
REF	Pour modèles	Dimensions	Hauteur
706131	E35 E35H	350 x 350 mm	110 mm
706133	E40 E40H NIAGARA 40 RIVER 44	390 x 390 mm	150 mm
780078	Pour lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	70 mm



Paniers carrés pour verres - avec intercalaires - fond plat ou in-						
REF	Pour modèles	Rangées	Fond	Dimensions	Diam verres	Haut.
983041	E40 E40H NIAG 40	3	incliné	385 x 385 mm	110 mm	170 mm
983048	E40 E40H NIAG 40	4	plat	385 x 385 mm	85 mm	170 mm
983038	E40 E40H NIAG40	4	incliné	385 x 385 mm	85 mm	170 mm
983066	RIVER 44	4	incliné	400 x 400 mm	85 mm	170 mm
983072	RIVER 44	4	incliné	400 x 400 mm	85 mm	200 mm



Paniers ronds pour verres - fond plat - à fils			
REF	Pour modèles	Dimensions	Hauteur
706095	E35R	panier rond diamètre 350 mm	110 mm
706107	E35R	panier rond diamètre 350 mm	170 mm
983060	E40R	panier rond diamètre 375 mm	110 mm
983015	E40R	panier rond diamètre 375 mm	170 mm
983026	E40R	panier rond diamètre 375 mm	190 mm



Paniers carrés pour couverts - fond plat - à fils		
REF	Pour modèles	Dimensions
983036	E40 E40H NIAGARA 40 RIVER 44	panier 385 x 385 mm
983033	Pour lave-vaisselle 500 x 500	panier 500 x 500 mm



Paniers carrés pour couverts - fond plat - polypropylène		
REF	Pour modèles	Dimensions
780080	Pour lave-vaisselle 500 x 500	panier 500 x 500 mm



Paniers carrés pour plateaux - fond plat - à fils				
REF	Pour modèles	Dimensions	Nb plateaux	Dim plateaux
983027	Pour lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	7	480 x 370 mm
983030	Pluvia 28, Niag 281, River 282	540 x 540 mm	11	530 x 370 mm



Paniers carrés pour plateaux - fond plat - polypropylène				
REF	Pour modèles	Dimensions	Nb plateaux	Dim plateaux
780106	Pour lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	6	530 x 370 mm
780077	Pour lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	4	530 x 370 mm



Paniers carrés pour assiettes - fond plat - à fils			
REF	Pour modèles	Dimensions	Capacité assiettes
983070	E40 E40H NIAGARA 40 RIVER 44	385 x 385 mm	9 assiettes 240 mm
983067	NIAGARA 45	450 x 450 mm	14 assiettes 240 mm
983027	Pour lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	16 assiettes 240 mm ou 7 assiettes 330 mm
983031	Pour lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	18 assiettes 240 mm
983030	Pluvia 28, Niag 281, River 282	540 x 540 mm	22 assiettes 240 mm ou 11 assiettes 330 mm
45320	Pour Niagara 271	500 x 600 mm	24 assiettes 240 mm



Paniers carrés pour assiettes - fond plat - polypropylène			
REF	Pour modèles	Dimensions	Capacité assiettes
780072	Pour lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	12 assiettes 240 mm
780073	Pour lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	15 assiettes 280 mm
780074	Pour lave-vaisselle 500 x 500	500 x 500 mm	9 assiettes 380 mm



Support soucoupes		
REF	Désignation	Pour modèles
712004	Support soucoupes	tous modèles



Godets couverts			
REF	Désignation	Pour modèles	Dimensions
712001	Godet couverts rond	tous modèles	diam 105 mm, haut 160 mm
712003	Godet cuillères rond	tous modèles	diam 105 mm, haut 100 mm
712019	Godet couverts carré	tous modèles	105 x 105 x hauteur 140 mm
780081	Godet couverts 4 compartiments	tous modèles	217 x 217 x 134 mm
52640	Godet 8 cases 90 x 90 mm	lave-vaisselle 500 x 500	190 x 190 x 455 mm





Panier carré 500 x 500 - pour assiettes - polypropylène		
REF	Pour modèles	Capacité
52695	lave-vaisselle 500 x 500	18 assiettes plates ou 12 creuses ou 9 plateaux < 45 cm



Panier carré 500 x 500 - sans fond - pour assiettes - polypropylène		
REF	Pour modèles	Capacité
52700	lave-vaisselle 500 x 500	15 ass. plates diam. 28 cm ou creuses à partir de diam. 18 cm



Panier carré 500 x 500 - maille serrée - pour couverts - polypropylène		
REF	Pour modèles	Capacité
52671	lave-vaisselle 500 x 500	haut. utile 7,5 cm - Peut recevoir 2 godets couverts 52640



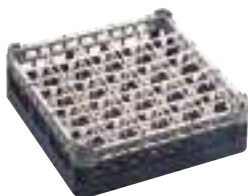
Panier carré 500 x 500 - pour plateaux - polypropylène		
REF	Pour modèles	Capacité
52678	lave-vaisselle 500 x 500	Casier avec barre inox pour lavage 9 plateaux gastros



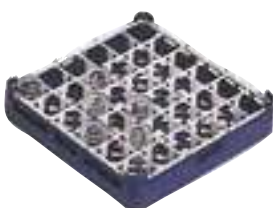
Panier carré de base 500 x 500 - mailles larges - polypropylène		
REF	Pour modèles	Capacité
52670	lave-vaisselle 500 x 500	Haut. utile 7,5 cm - Peut recevoir 2 godets couverts 52640



Panier carré 500 x 500 - pour tasses - polypropylène		
REF	Pour modèles	Capacité
52674	lave-vaisselle 500 x 500	16 tasses inclinées - 11 x11 cm - Hauteur utile 14.5 cm



Panier carré 500 x 500 - 25 cases - pour verres - polypropylène			
REF	Pour modèles	Hauteur utile	Capacité
52684	lave-vaisselle 500 x 500	71 mm	25 verres diamètre 89 mm
52710	lave-vaisselle 500 x 500	110 mm	25 verres diamètre 89 mm
52711	lave-vaisselle 500 x 500	145 mm	25 verres diamètre 89 mm



Panier carré 500 x 500 - 36 cases - pour verres - polypropylène			
REF	Pour modèles	Hauteur utile	Capacité
52689	lave-vaisselle 500 x 500	71 mm	36 verres diamètre 74 mm
52714	lave-vaisselle 500 x 500	110 mm	36 verres diamètre 74 mm
52715	lave-vaisselle 500 x 500	145 mm	36 verres diamètre 74 mm



Panier inox pour lave ustensiles		
REF	Pour modèles	Dimensions
706129	Lave ustensiles Niagara 291, River 294	600 x 500 mm



Panier inox pour lave batterie		
REF	Pour modèles	Dimensions
706125	Lave batterie Niagara 292 et 293, River 295 et 296	550 x 610 mm



Panier inox pour lave batterie		
REF	Pour modèles	Dimensions
706126	Lave batterie River 297	700 x 700 mm



Panier inox pour lave batterie		
REF	Pour modèles	Dimensions
706127	Lave batterie River 298	1320 x 700 mm



Accessoire pour lave ustensiles / lave batterie séries Niagara et		
REF	Désignation	Dimensions
H324660	Châssis porte plateaux - Capacité 8 plateaux	500 x 500 mm



Accessoire pour lave ustensiles / lave batterie séries Niagara et		
REF	Désignation	Dimensions
712018	Châssis porte plateaux - Capacité 5 plateaux	500 x 500 mm



Accessoire pour lave ustensiles / lave batterie séries Niagara et		
REF	Désignation	Dimensions
706128	Porte poche à chantilly	diamètre 170 mm

Accessoire pour lave ustensiles / lave batterie séries Niagara et		
REF	Désignation	Dimensions
712017	Godet ustensiles	150 x 150 mm



Adoucisseurs d'eau

8, 12 et 16 litres

REF	Désignation
010008	Adoucisseur 8 litres - Pour lave-verres Dim. (l x p x H) : 240 x 190 x 420 mm
010012	Adoucisseur 12 litres - Pour lave-vaisselle Dim. (l x p x H) : 240 x 190 x 510 mm
010018	Adoucisseur 16 litres - Pour lave-vaisselle Dim. (l x p x H) : 240 x 190 x 620 mm



Poubelle inox sur roulettes

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

REF	Volume	Diamètre	Hauteur	Poids
POUBRL	60 litres	420 mm	600 mm	11 kg



NO607



NO607STE

Douchettes

REF	Désignation (accessoire)
NO607STE	Ensemble douchette avec mélangeur monotrou à croisillons

REF	Désignation (accessoire)
NO607	Ensemble douchette avec mélangeur monotrou à croisillons et col de cygne

REF	Désignation (accessoire)
NO608	Ensemble douchette avec col de cygne et mitigeur

REF	Désignation (accessoire)
NODLFM	Douchette avec support et exible de 2 mètres



NODLFM



NO608

Adoucisseurs d'eau

Bi colonnes

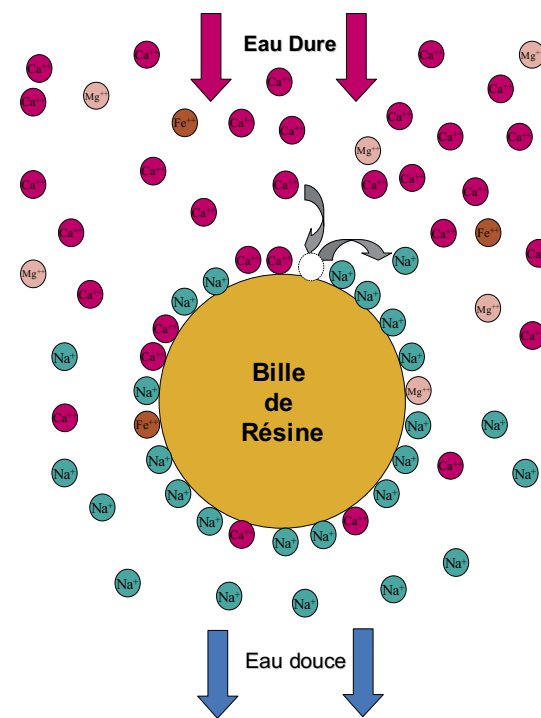
Un adoucisseur permet la transformation d'une eau dure en eau douce (l'eau dure étant caractérisée par sa teneur en carbonate de calcium et de magnésium). L'eau contient également des sels minéraux dissous.

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.

Elimination efficace de la dureté de l'eau : économie de détergent et protection de la plomberie et des équipements - Matériau anti corrosion : longue durée de vie même en milieu agressif - Résine haute performance homologuée par le ministère de la santé - Fonctionnement en eau chaude : maximum 65°C, pour une mise en température plus rapide des bains de machines à laver - Lit de résine compact : meilleure efficacité et économie d'eau et de sel - Régénération à contre courant en eau douce : faible consommation d'eau et de sel - Système intégré dans le bac à sel : gain de place - Fonctionnement entièrement automatique : uniquement du sel à ajouter - Montés sur roulettes : facilité de nettoyage des sols

Adoucisseurs Bi colonnes : Les régénérations peuvent s'effectuer à n'importe quel moment de la journée (quand une colonne est en régénération, l'autre est en service), ce qui assure de l'eau adoucie 24h/24. Le système est entièrement hydraulique et fonctionne sans électricité : fiable, pas d'horloge, ni de circuits imprimés à régler, ajuster, réparer ou remplacer



**Système hydraulique
Sans électricité**

Réf	Débit	Dimensions (l x p x H)
AQUAK	20-25 lt/min	200 x 465 x 537 mm
C206	34-58 lt/min	355 x 355 x 558 mm

Caractéristiques	AQUAK	C206
Débit	20-25 lt / mn	34-58 lt / mn
Alimentation	eau froide	eau froide/ eau chaude
Dimensions des colonnes	2 x (150 x 330)	2 x (150 x 330)
Volume des réservoirs	2 x 4,5 litres	2 x 4,5 litres
Pression dynamique	1 - 8.6 bars	1 - 9 bars
Temps de régénération	11 mn	11 mn
Dimensions (l x p x H) mm	200 x 465 x 537	355 x 355 x 558
Poids à vide	15.65 kg	27.2 kg



**AQUAK : 20-25 lt/mn
Alimentation eau froide**

**C206 : 34-58 lt/mn
Alimentation
eau froide / eau chaude**





**Résidence Le Patio
1, Avenue de la Gagée
12510 OLEMPES**

**Tél +33(0)5 65 72 01 40
Fax +33(0)5 65 72 03 40
avs.diffusion@wanadoo.fr**

Glace & Chantilly	Pages 66 à 73
Machines à glaçons et à paillettes	Pages 74 à 78
Congélateurs bahuts	Page 79
Arrière bars	Pages 80 à 86
Refroidisseurs à carafes et fontaines	Page 87
Buffets réfrigérés, neutres et chauds	Pages 88 à 93
Vitrines verticales	Pages 94 à 98
Vitrines horizontales	Page 99
Caves à vin	Pages 100 à 101
Armoires réfrigérées	Pages 102 à 103, 108 à 124, 153 à 157
Tables réfrigérées	Pages 104 à 105, 130 à 145, 158 à 167
Meubles à pizzas	Pages 106, 125 à 129
Saladettes, meubles à sandwichs	Pages 104, 106, 166
Cellules refroidissement et congélation rapide	Pages 146 à 151, 169 à 173
Chambres froides	Pages 174 à 182





Machine Chantilly

«ECO» - 100 litres / heure

Modèle
économique



NOUVEAUTE
2009

Construction inox avec côtés tôle blanche - Couvercle plastique transparent - Commandes mécaniques - 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

REF	Prod. horaire	Dimensions (l x p x H)	Capacité bac	Réfrigération	Puiss.	Alim.
PRIMA	100 litres	250 x 410 x 400 mm	2 litres	Compresseur	0.3 kW	230/1/T



Machines Chantilly

100 litres / heure

Construction tout inox - Couvercle plastique plein - Commandes mécaniques - Réfrigération par compresseur - Cuve Inox réfrigérée - Bac inox 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

REF	Prod. horaire	Dimensions (l x p x H)	Capacité bac	Réfrigération	Puiss.	Alim.
CREUROPA	100 litres	250 x 410 x 400 mm	2 litres	Compresseur	0.3 kW	230/1/T
CRJOLLY	100 litres	250 x 450 x 400 mm	5 litres	Compresseur	0.4 kW	230/1/T



Machines Chantilly à portionneur

100 à 300 litres/h & production en continu

Commandes électroniques - Affichage digital de la T° - 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 - Double foisonnement de la crème sur modèles 3000, 3006, 3012 - Gaz réfrigérant R134a

Modèle 3012 : Equipé d'une commande supplémentaire à pédale - Livrable (en option) avec une poche de décoration + divers accessoires

Modèle 3000 : Position «Production en continu» - Equipé d'une commande supplémentaire à pédale - Modèle sans bac et sans système de réfrigération (tube plastique à plonger directement dans un bac de crème extérieur) - Livrable (en option) avec une poche de décoration + divers accessoires



REF	Prod. horaire	Dimensions (l x p x H)	Capacité bac	Réfrigération	Puiss.	Alim.
CR2002	100 litres	250 x 400 x 400 mm	2 litres	Compresseur	0.3 kW	230/1/T
CR2005	100 litres	250 x 450 x 400 mm	5 litres	Compresseur	0.4 kW	230/1/T
CR3006	300 lt en continu	260 x 480 x 500 mm	6 litres	Compresseur	0.5 kW	230/1/T
CR3012	300 lt en continu	300 x 500 x 500 mm	12 litres	Compresseur	0.7 kW	230/1/T
CR3000	300 lt en continu	250 x 250 x 520 mm	sans bac	Sans réfrigération	0.75 kW	230/1/T

Machines Chantilly

Plaques eutectiques

Commandes mécaniques - Réfrigération par 5 plaques eutectiques fournies d'origine avec l'appareil - Bac inox amovible : nettoyage facile et rapide - Régulateur d'air garantissant une consistance idéale de la crème Chantilly - Gaz réfrigérant R134a



REF	Prod. horaire	Dimensions (l x p x H)	Capacité bac	Réfrigération	Puiss.	Alim.
CRFROSTY	80 litres	240 x 300 x 380 mm	1,5 litres	Plaques eutectiques	0.2 kW	230/1/T
CRFROSTYC	80 litres	240 x 300 x 380 mm	1,5 litres	Plaques eutectiques	0.2 kW	12-24 V

Pasto cuiseurs TERMOCREMA



Jusqu'à +110°C

Idéal pour pasteuriser les mélanges pour crèmes glacées, tempérer le chocolat, cuire tous types de crèmes destinées à la pâtisserie (crème de riz, ganache, crème pâtissière) - 14 cycles programmés et 10 cycles de production programmables - Affichage digital - Températures réglables de +1°C à +110°C - Les 3 vitesses d'agitation : lente, rapide, intermittente permettent de travailler avec la vitesse adaptée à chaque étape de la fabrication - Machines équipées d'un double couvercle permettant d'ajouter des produits - Cycles de chauffage et de refroidissement indirects - Utilisation totale de la machine ou à 50% - Mémoire automatique du dernier cycle - Equipés d'un racleur mélangeur adapté au mélange de produits épais - Commandes électroniques simples d'utilisation - Gaz réfrigérant : R404a

Cuire, pasteuriser
et refroidir



REF	Prod / cycle	Refroid.	Durée du cycle	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Alim.
CRTERMO30	de 15 à 30 litres	à EAU	de 90 à 130 mn	550 x 650 x 1150 mm	4.5 kW	400/3/N/T
CRTERMO3A	de 15 à 30 litres	à AIR	de 90 à 130 mn	550 x 650 x 1150 mm	4.5 kW	400/3/N/T
CRTERMO60	de 30 à 60 litres	à EAU	de 90 à 130 mn	550 x 650 x 1200 mm	9 kW	400/3/N/T



Turbines série GEL

Fabrication des sorbets, des granités et de la crème glacée - Destinées à recevoir la base de la crème glacée pasteurisée et refroidie (+2°C) - Commandes électroniques (sauf modèle GEL20 : commandes mécaniques) - Gaz réfrigérant : R404a - Refroidissement à air - Facilité d'installation et d'utilisation



GEL5S
Support en option

GEL10S



GEL20

GEL25

GEL25 :
possibilité de
sangler en
partant d'un
mélange à
+85°C



GEL9
Support en option

GEL5S, GEL10S : extraction manuelle

REF	Production horaire	Qté mix /cycle	Durée du cycle	Dimensions (l x p x H)	Refroid.	Puiss.	Alim.
GEL5S	5 à 10 litres	1 litre	15 à 20 mn	410 x 460 x 320 mm	à AIR	0.6 kW	230/1/T
GEL10S	10 à 20 litres	2 litres	10 à 15 mn	390 x 460 x 850 mm	à AIR	1 kW	230/1/T

GEL9, GEL20 et 25 : extraction automatique

REF	Production horaire	Qté mix /cycle	Durée du cycle	Dimensions (l x p x H)	Refroid.	Puiss.	Alim.
GEL9	9 à 18 litres	2 litres	10 à 15 mn	410 x 510 x 590 mm	à AIR	1.5 kW	230/1/T
CRGEL20E	20 à 40 litres	4 litres	10 à 15 mn	460 x 510 x 960 mm	à AIR	2.2 kW	400/3/N/T
CRGEL25C	25 à 50 litres	4 litres	10 à 20 mn	470 x 510 x 960 mm	à AIR	2.4 kW	400/3/N/T
CRGEL25CW	25 à 50 litres	4 litres	10 à 20 mn	470 x 510 x 960 mm	à EAU	2.4 kW	400/3N/T

Turbines série EXTRAGEL



Cuve verticale : visibilité du travail en cours, possibilité d'ajouter des morceaux avant l'extraction

Froid

Fabrication des sorbets et des granités - Fabrication des crèmes glacées : destinées à recevoir la base de la crème glacée pasteurisée et refroidie (+2°C) - Encombrement réduit - Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange - Remplissage facile - Couvercle transparent permettant de suivre les phases de travail - Possibilité d'effectuer les cycles en fonction du temps ou de la température : cycle avec contrôle du temps pour une structure et une consistance idéales de la glace, cycle avec contrôle de la température pour une meilleure conservation de la crème glacée - Machines à extraction directe du produit - Gaz réfrigérant : R404a - Capacité : de 35 à 75 litres par heure - Commandes électroniques simples d'utilisation - Possibilité de fabriquer de la crème glacée avec des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat,...) - Alimentation : 400/3/N/T



REF	Production horaire max.	Qté de Mix max /cycle	Durée du cycle	Dimensions (l x p x H)	Refroid.	Puiss.
CREX2835	35 litres	6 litres	de 8 à 12 mn	490 x 600 x 1100 mm	à EAU	3.2 kW
CREX2835A	35 litres	6 litres	de 8 à 12 mn	490 x 600 x 1100 mm	à AIR	3.2 kW
CREX4260	60 litres	8 litres	de 8 à 12 mn	490 x 700 x 1100 mm	à EAU	6.7 kW
CREX4260A	60 litres	8 litres	de 10 à 12 mn	490 x 900 x 1100 mm	à AIR	7 kW
CREX5484	75 litres	12 litres	de 8 à 12 mn	510 x 700 x 1150 mm	à EAU	8.5 kW



Pasto turbines

Série PASTOGEL

Appareils multi-fonctions permettant de mélanger, chauffer, pasteuriser, refroidir et sangler les crèmes, les sauces et les mix.

Un cycle personnalisable : pour tout mélange ou produit nécessitant un traitement thermique CHAUD / FROID

Un cycle crème glacée : utilisation comme une turbine, possibilité de fabriquer de la crème glacée avec des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat)

Un cycle avec pasteurisation : la pasteurisation et le sanglage sont effectués dans le même cylindre. Evite toute manipulation et transvasement, garantit une hygiène totale.

Un cycle crème pâtissière : cycle de 40 mn pour obtenir une crème pasteurisée parfaite et refroidie à +4°C

Commandes programmables, 1 vitesse d'agitation, 2 vitesses d'extraction (lente et rapide), temps et températures réglables, cycles manuels ou automatiques - gaz réfrigérant : R404a - alimentation : 400/3/N/T

Jusqu'à +110°C

REF	Production horaire max.	Capacité max /cycle	Durée du cycle	Dimensions (l x p x H)	Refroid.	Puiss.
CRPGEL36	10 à 35 litres	de 3 à 6 litres	de 8 à 40 mn	490 x 600 x 1100 mm	à EAU	5 kW
CRPGEL36A	10 à 35 litres	de 3 à 6 litres	de 8 à 40 mn	490 x 600 x 1100 mm	à AIR	5.3 kW
CRPGEL48	20 à 60 litres	de 4 à 8 litres	de 8 à 40 mn	510 x 700 x 1150 mm	à EAU	6.7 kW
CRPGEL48A	20 à 60 litres	de 4 à 8 litres	de 8 à 40 mn	510 x 900 x 1150 mm	à AIR	7 kW

Pasto turbines cuiseurs

Série VARIOGEL

Appareils multi-fonctions permettant de sangler, pasteuriser les mélanges pour crèmes glacées, tempérer le chocolat, cuire tous types de crèmes destinées à la pâtisserie (crème de riz, ganache, crème pâtissière)

Commandes programmables - 14 cycles programmés et 10 cycles de production programmables - Affichage digital - Variateur de vitesse - 2 vitesses d'extraction : lente et rapide - Temps et températures réglables (-15°C à +110°C) - Commandes électroniques simples d'utilisation - Gaz réfrigérant : R404a

Jusqu'à +110°C
Variateur de vitesse
Idéal pour tout type
de préparations



REF	Prod / cycle	Refroid.	Durée du cycle	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Alim.
VARIO1A	3 à 6 litres	à AIR	8 à 40 mn	490 x 600 x 1100 mm	3.4 kW	400/3/N/T
VARIO1W	3 à 6 litres	à EAU	8 à 40 mn	490 x 600 x 1100 mm	3.4 kW	400/3/N/T
VARIO2A	4 à 8 litres	à AIR	8 à 40 mn	510 x 700 x 1150 mm	6 kW	400/3/N/T
VARIO2W	4 à 8 litres	à EAU	8 à 40 mn	510 x 700 x 1150 mm	6 kW	400/3/N/T

Combinés 3 en 1 COMBIGEL



COMBIGEL : cuves dans le sens de la profondeur, encombrement réduit

COMBIGEL 3 : cuves dans le sens de la largeur, facilité de travail



**Gain de temps et d'espace !
Une seule machine pour mélanger,
chauffer, pasteuriser, et turbiner**

Les COMBIGEL sont dotés de deux cuves indépendantes, accessibles toutes deux par le dessus : une cuve pour la pasteurisation du mélange et une cuve pour le sanglage - Le mélange pasteurisé passe d'une cuve à l'autre grâce à un cylindre reliant les deux, sans aucun risque de contact avec l'extérieur - Le fonctionnement totalement indépendant des deux cuves permet de turbiner un mélange tout en commençant un nouveau cycle de pasteurisation.

Idéal pour la fabrication des sorbets, des granités et des crèmes glacées - Possibilité de fabriquer de la crème glacée avec des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat, ...)

Extraction directe du produit par le devant - Modèle **CRCOMBI (à eau)** livré d'origine avec une douchette - Tableau de commandes électroniques simple d'utilisation - Gaz réfrigérant : R404a - Alimentation : 400/3/N/T - Douchette adaptable en option sur CRCOMBI3W (à eau)

REF	Qté / cycle	Production horaire	Durée du cycle	Dimensions (l x p x H)	Refroid.	Puiss.
CRCOMBI3A	3 - 6 litres	15 à 35 litres	8 à 20 min.	740 x 450 x 1050 mm	Air	4.5 kW
CRCOMBI3W	3 - 6 litres	15 à 35 litres	8 à 20 min.	740 x 450 x 1050 mm	Eau	4.5 kW
CRCOMBI	4 - 10 litres	40 à 60 litres	8 à 20 min.	530 x 770 x 1150 mm	Eau	10 kW
CRCOMBIA	4 - 10 litres	40 à 60 litres	8 à 20 min.	530 x 970 x 1150 mm	Air	10 kW

Pasteurisateurs SUPERMIX et ECOMIX



Cuves de maturation ECOTINO :

Destinées à la maturation de la base neutre de la crème glacée avant son passage en turbine
- Nous consulter

Pasteurisateurs SUPERMIX : Pasteurisateurs automatiques pour haute et basse pasteurisation (montée rapide en température + refroidissement) - Couvercle transparent équipé d'un micro-interrupteur de sûreté - Robinet de distribution démontable pour un nettoyage facile et une hygiène parfaite - En cas de coupure de courant, les SUPERMIX sont équipés d'une mémoire intelligente permettant de répéter, si nécessaire, le cycle de pasteurisation - Commandes électroniques simples d'utilisation

Pasteurisateurs ECOMIX : Cycles de pasteurisation très rapide (inférieurs à 2 mn/litre) et durées des cycles proportionnels à la quantité de mélange traitée : économie d'eau, d'énergie, et de temps - Commandes électroniques simples et fonctionnelles : sélection automatique du temps de chauffe adapté à la température de pasteurisation choisie - Possibilité d'ouvrir le couvercle sans interrompre le brassage pour ajouter des ingrédients - Pompe centrifugeuse à vitesse variable pour le mélange, le chauffage, l'émulsion, le refroidissement - Cuve inclinée pour un écoulement total du mélange - Robinet démontable : nettoyage facile et hygiène parfaite - En cas de coupure du courant électrique, les pasteurisateurs ECOMIX sont équipés d'une mémoire intelligente qui permet de répéter, si nécessaire, le cycle de pasteurisation.



REF	Qté Mix par cycle	Durée du cycle	Dimensions (l x p x H)	Refroid.	Puiss.	Alim.
CRSPMIX3	15 à 30 litres	de 80 à 100 mn	550 x 650 x 1100 mm	à EAU	4 kW	400/3/N/T
CRSPMIX3A	15 à 30 litres	de 80 à 100 mn	550 x 650 x 1100 mm	à AIR	4 kW	400/3/N/T

REF	Qté Mix par cycle	Durée du cycle	Dimensions (l x p x H)	Refroid.	Puiss.	Alim.
CRECMIX6	15 à 60 litres	de 30 à 90 mn	420 x 780 x 1100 mm	à EAU	9 kW	400/3/N/T
CRECMIX6A	15 à 60 litres	de 30 à 90 mn	420 x 1030 x 1100 mm	à AIR	9 kW	400/3N/T
CRECMIX12	30 à 120 litres	de 40 à 100 mn	720 x 780 x 1100 mm	à EAU	17 kW	400/3N/T
CRECMIX66	15 à 60 litres	de 30 à 140 mn	840 x 780 x 1100 mm	à EAU	19 kW	400/3N/T

Machines SOFTGEL



Equipées de 2 compresseurs indépendants : 1 compresseur pour le refroidissement des cylindres (R404a) + 1 compresseur pour le refroidissement des cuves (R134a). Ce système garantit un respect total de la chaîne du froid depuis les cuves jusqu'aux becs de distribution - Mécanisme de distribution de la glace entièrement et facilement démontable : **nettoyage facile et hygiène parfaite** - Contrôle électronique de l'onctuosité de la crème, de la température du mélange dans les cylindres et dans les cuves - **Compteur électronique** des portions débitées sur les modèles SFT 300 et SFT 500.



Supports en option



SFT240 et SFT400 : alimentation des cylindres par gravité
 SFT 220, 300, 500, 600 : alimentation des cylindres par **pompes rotatives de pressurisation indépendantes et réfrigérées** (1 pompe sur SFT220, 2 sur SFT300, 500 et 600)

Machines livrées avec tubes porte-cornets (3 tubes pour modèles SFT 220, 240 et 300 et 4 tubes pour modèles SFT 400, 500 et 600).

Modèle SFT 220 : 1 cylindre de fabrication (1 bec = 1 parfum) - Modèles SFT 240, 300, 400, 500, et 600 : 2 cylindres de fabrication (3 becs = 2 parfums + 1 panaché)

Temps de nettoyage réduit
2 compresseurs indépendants
pour les cylindres et les cuves
Compteur sur SFT300/500

CRSOCLAR	Socle avec roulettes pour machines à poser	730 €
----------	--	--------------

Machines à poser - 1 bec = 1 parfum

REF	Cornets 75 g/H	Aliment. cylindre	Product. horaire	Refroid.	Capacité bacs	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Alim.
CRSFT220	220	1 pompe	16.5 kg	à AIR	10 litres	500 x 700 x 840 mm	3 kW	400/3/N/T

Machines à poser - 3 becs = 2 parfums + 1 panaché

REF	Cornets 75 g/H	Aliment. cylindre	Product. horaire	Refroid.	Capacité bacs	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Alim.
CRSFT240	240	Gravité	18 kg	à AIR	2 x 6.5 litres	500 x 700 x 840 mm	3 kW	400/3/N/T
CRSFT300	300	2 pompes	22.5 kg	à AIR	2 x 6.5 litres	500 x 700 x 840 mm	3.3 kW	400/3/N/T

Machines verticales sur roulettes - 3 becs = 2 parfums + 1 panaché

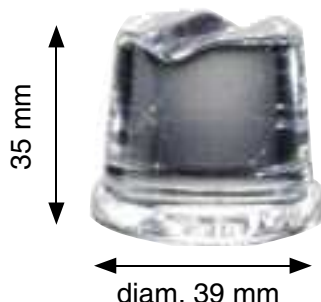
REF	Cornets 75 g/H	Aliment. cylindre	Product. horaire	Refroid.	Capacité bacs	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Alim.
CRSFT400A	400	Gravité	30 kg	à AIR	2 x 12 litres	560 x 700 x 1500 mm	3.8 kW	400/3/N/T
CRSFT400W	400	Gravité	30 kg	à EAU	2 x 12 litres	560 x 700 x 1500 mm	3.8 kW	400/3/N/T
CRSFT500A	500	2 pompes	37.5 kg	à AIR	2 x 12 litres	560 x 700 x 1500 mm	4.5 kW	400/3/N/T
CRSFT500W	500	2 pompes	37.5 kg	à EAU	2 x 12 litres	560 x 700 x 1500 mm	4.5 kW	400/3/N/T
CRSFT600A	600	2 pompes	45 kg	à AIR	2 x 20 litres	600 x 800 x 1500 mm	5.5 kW	400/3/N/T
CRSFT600W	600	2 pompes	45 kg	à EAU	2 x 20 litres	600 x 800 x 1500 mm	5.5 kW	400/3/N/T

Machines à glaçons à aspersion

avec réserve



Garantie 2 ans
(voir conditions de vente)



Carrosserie ECP 18, 22 et 32 skinplate et autres modèles inox – bac de stockage isolé avec du polyuréthane – refroidissement à air ou à eau (indispensable lorsque la machine est encastrée) – formation des glaçons : système à aspersion (sur un évaporateur en cuivre) – glaçons pleins – démoulage des glaçons par inversion de cycle et basculement automatique dans la réserve – gaz réfrigérant : R404a – durée moyenne du cycle : 22 minutes – Alimentation : 230/1/T

Glaçe compacte et cristalline
Glaçon plein (22 gr environ)
Adapté pour tout type de
verre et de boisson

Existent aussi
en capacité 150
kg / 24 heures,
voir page 77



Réf.	refroidiss.	prod. /24 heures*	stockage	dimens. (l x p x H)	+ pieds	puiss absorbée	poids net
ECP18A	air	17 kg	6,5 kg	380 x 480 x 580 mm	+ 30 mm	0,25 kW	32 kg
ECP18W	eau	19 kg	6,5 kg	380 x 480 x 580 mm	+ 30 mm	0,25 kW	32 kg
ECP22A	air	22 kg	6,5 kg	380 x 480 x 580 mm	+ 30 mm	0,29 kW	33 kg
ECP22W	eau	24 kg	6,5 kg	380 x 480 x 580 mm	+ 30 mm	0,29 kW	33 kg
ECP32A	air	39 kg	13 kg	435 x 600 x 695 mm	+ 30 mm	0,45 kW	41 kg
ECP32W	eau	42 kg	13 kg	435 x 600 x 695 mm	+ 30 mm	0,45 kW	41 kg
ECP52A	air	52 kg	27 kg	615 x 640 x 830 mm	+ 30 mm	0,47 kW	52 kg
ECP52W	eau	54 kg	27 kg	615 x 640 x 830 mm	+ 30 mm	0,47 kW	52 kg
ECP72A	air	74 kg	35 kg	645 x 640 x 860 mm	+ 100 mm	0,72 kW	62 kg
ECP72W	eau	76 kg	35 kg	645 x 640 x 860 mm	+ 100 mm	0,72 kW	62 kg
ECP110A	air	110 kg	60 kg	930 x 560 x 1050 mm	+ 80 mm	1,15 kW	133 kg
ECP110 W	eau	115 kg	60 kg	930 x 560 x 1050 mm	+ 80 mm	1,15 kW	133 kg

Machines à glaçons à palettes avec réserve



Garantie 2 ans
(voir conditions de vente)



Carrosserie modèles K20C, K20 et K30 skinplate et autres modèles acier inox – porte totalement escamotable pour un accès facile à la réserve – bac de stockage isolé avec du polyuréthane – refroidissement à air ou à eau (indispensable lorsque la machine est encastree) – formation des glaçons : système à palettes – glaçons creux – démoulage des glaçons par inversion de cycle et basculement automatique dans la réserve – gaz réfrigérant : R404a – durée moyenne du cycle : 17/18 minutes – Alimentation : 230/1/T

Adapté en cas d'eau très calcaire - Glaçon cylindrique creux (poids 22 gr environ)

Réf.	refroidiss.	prod. /24 heures*	stockage	dimens. (l x p x H)	+ pieds	puiss absorbée	poids net
19K20CAIX	air	18 kg	4,5 kg	370 x 485 x 605 mm	+ 30 mm	0,29 kW	31 kg
19K20CWIX	eau	20 kg	4,5 kg	370 x 485 x 605 mm	+ 30 mm	0,29 kW	31 kg
19K20AIX	air	24 kg	6,5 kg	420 x 515 x 620 mm	+ 35 mm	0,29 kW	34 kg
19K20WIX	eau	26 kg	6,5 kg	420 x 515 x 620 mm	+ 35 mm	0,29 kW	34 kg
19K40AIX	air	39 kg	13 kg	420 x 615 x 675 mm	+ 35 mm	0,40 kW	41 kg
19K40WIX	eau	46 kg	13 kg	420 x 615 x 675 mm	+ 35 mm	0,40 kW	41 kg
19K60AIX	air	58 kg	22 kg	500 x 615 x 760 mm	+ 35 mm	0,44 kW	52 kg
19K60WIX	eau	62 kg	22 kg	500 x 615 x 760 mm	+ 35 mm	0,44 kW	52 kg
19K80AIX	air	88 kg	35 kg	630 x 655 x 910 mm	+ 80 mm	0,52 kW	63 kg
19K80WIX	eau	95 kg	35 kg	630 x 655 x 910 mm	+ 80 mm	0,52 kW	63 kg
19K130AIX	air	130 kg	60 kg	930 x 560 x 1050 mm	+ 80 mm	0,92 kW	135 kg
19K130WIX	eau	140 kg	60 kg	930 x 560 x 1050 mm	+ 80 mm	0,92 kW	135 kg

Machines à paillettes avec réserve

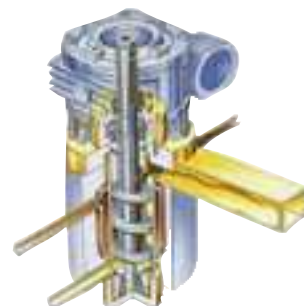


Garantie 2 ans
(voir conditions de vente)

Carrosserie entièrement réalisée en acier inox – porte totalement escamotable pour un accès facile à la réserve – bac de stockage isolé avec du polyuréthane – refroidissement à air ou à eau (indispensable lorsque la machine est encastrée) – formation des paillettes par un système de vis sans fin – gaz réfrigérant : R404a – Témoins lumineux de contrôle : machine en fonctionnement, bac de stockage plein, absence d'arrivée d'eau, début de phase de dégivrage - Alimentation : 230/1/T



**Production : de 50 à
220 kg / 24 heures**



Réf.	refroidiss.	prod. /24 heures*	stockage	dimens. (l x p x H)	+ pieds	puiss absorbée	poids net
19050A	air	50 kg	12 kg	420 x 615 x 725 mm	+ 30 mm	0,42 kW	52 kg
19050W	eau	50 kg	12 kg	420 x 615 x 725 mm	+ 30 mm	0,42 kW	52 kg
19070A	air	72 kg	17 kg	500 x 610 x 810 mm	+ 30 mm	0,50 kW	61 kg
19070W	eau	72 kg	17 kg	500 x 610 x 810 mm	+ 30 mm	0,50 kW	61 kg
19100A	air	100 kg	25 kg	630 x 645 x 960 mm	+ 80 mm	0,54 kW	76 kg
19100W	eau	100 kg	25 kg	630 x 645 x 960 mm	+ 80 mm	0,54 kW	76 kg
19200A	air	220 kg	47 kg	930 x 565 x 1090 mm	+ 80 mm	0,78 kW	135 kg
19200W	eau	220 kg	47 kg	930 x 565 x 1090 mm	+ 80 mm	0,78 kW	135 kg



Garantie 2 ans
(voir conditions de vente)

Carrosserie entièrement réalisée en acier inox – porte totalement escamotable pour un accès facile à la réserve – double production : glaçons (système à palettes, glaçons creux) et paillettes (système de vis sans fin) – double stockage – refroidissement à air ou à eau (indispensable lorsque la machine est encastrée) – gaz réfrigérant : R404a - Alimentation : 230/1/T

Machines mixtes Glaçons + paillettes



Réf.	refroidiss.	prod. /24 heures*	stockage	dimens. (l x p x H)	+ pieds	puiss	poids
19ECS50A	air	50 kg glaçons + 50 kg paillettes	22 kg glaçons + 14 kg paillettes	930 x 565 x 1090 mm	+ 80 mm	0,42 kW	160 kg
19ECS50W	eau	50 kg glaçons + 50 kg paillettes	22 kg glaçons + 14 kg paillettes	930 x 565 x 1090 mm	+ 80 mm	0,42 kW	160 kg

Machines à glaçons sans réserve

Modèle ECP150, système à aspersion :

Glaçon compacte et cristalline - Glaçon plein - Poids 22 gr environ - Adapté pour tout type de verre et de boisson - Carrosserie entièrement réalisée en acier inox - Refroidissement à air ou à eau - Nombre de glaçons par cycle : 120 - Durée moyenne du cycle : 20 minutes - Gaz réfrigérant : R404a - Alimentation : 230/1/T



**Système à aspersion
150 à 160 kg / 24 h**

Modèles K210 et K300 :

Glaçon plein carré - Poids 10 gr environ - Idéal pour la production en grande quantité (discothèques, campings ...) - Carrosserie entièrement réalisée en acier inox - Refroidissement à air - Formation des glaçons : évaporateur vertical - Nombre de glaçons par cycle : 234 - Durée moyenne du cycle : 14 minutes (K210) et 12 minutes (K300) - Gaz réfrigérant : R134a (K210) et R404a (K300) - Alimentation : 230/1/T



**Evaporateur vertical
210 à 300 kg / 24 h**



Garantie 2 ans
(voir conditions de vente)

Réf.	refroidiss.	prod. /24 heures*	stockage	dimens. (l x p x H)	puiss absorbée	poids net
ECP150A	air	150 kg	machines sans réserve (voir ci dessous)	760 x 600 x 760 mm	1,15 kW	85 kg
ECP150W	eau	160 kg		760 x 600 x 760 mm	1,15 kW	85 kg
19K210A	air	210 kg		760 x 600 x 565 mm	1,05 kW	81 kg
19K300A	air	300 kg		760 x 600 x 565 mm	1,4 kW	85 kg

Réserves pour glaçons

Carrosserie tout inox - bacs de stockage pour machines à glaçons sans réserve

modèle KB250 : pour ECP150, K210 et K300

modèle KB500 : pour K210 et K300

Réf.	stockage	dimens. (l x p x H)	+ pieds	poids
19KB250	250 kg	760 x 810 x 1220 mm	+ 150 mm	72 kg
19KB500	500 kg	1220 x 810 x 1220 mm	+ 150 mm	80 kg

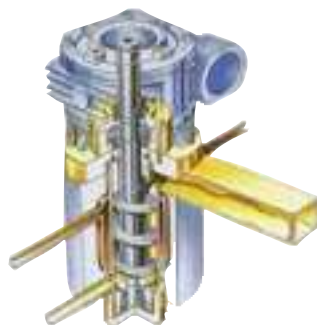


Machines à paillettes

sans réserve



Garantie 2 ans
(voir conditions de vente)



Carrosserie entièrement réalisée en acier inox – refroidissement à air ou à eau – formation des paillettes par un système de vis sans fin – gaz réfrigérant : R404a – Témoins lumineux de contrôle : machine en fonctionnement, absence d'arrivée d'eau, début phase de dégivrage - Alimentation : 230/1/T

Réf.	refroidiss.	prod. /24 heures*	stockage	dimens. (l x p x H)	puiss absorbée	poids net
19100MA	air	100 kg	machines sans réserve (voir ci dessous)	585 x 650 x 660 mm	0,54 kW	70 kg
19100MW	eau	100 kg		585 x 650 x 660 mm	0,54 kW	70 kg
19200MA	air	200 kg		585 x 650 x 660 mm	0,78 kW	70 kg
19200MW	eau	200 kg		585 x 650 x 660 mm	0,78 kW	70 kg
19320A	air	320 kg		585 x 650 x 660 mm	0,95 kW	77 kg
19320W	eau	320 kg		585 x 650 x 660 mm	0,95 kW	77 kg
19500A	air	530 kg		695 x 680 x 835 mm	2,8 kW	97 kg
19500W	eau	530 kg		695 x 680 x 835 mm	2,8 kW	97 kg
191100A	air	1100 kg		1100 x 800 x 840 mm	3,7 kW	194 kg
191100W	eau	1200 kg		1100 x 800 x 840 mm	3,7 kW	194 kg



Réserves pour paillettes

Carrosserie tout inox (KB250 et KB500) – Destinées aux machines à paillettes sans stockage

modèle KB250 : de 100 MA/W à 500 A/W - **modèle KB500** : de 100MA/W à 1100 A/W

Chariot (plastique) **KBR100** et support inox **KBS** : pour modèles 100 MA/W à 500 A/W



Réf.	stockage	dimens. (l x p x H)	+ pieds	poids
KBR100	110 kg	630 x 1045 x 890 mm		48 kg
KBS		750 x 890 x 878 mm		37 kg
19KB250	250 kg	760 x 810 x 1220 mm	+ 150 mm	72 kg
19KB500	500 kg	1220 x 810 x 1220 mm	+ 150 mm	80 kg

Congélateurs bahuts

Couvercle plein ou vitré

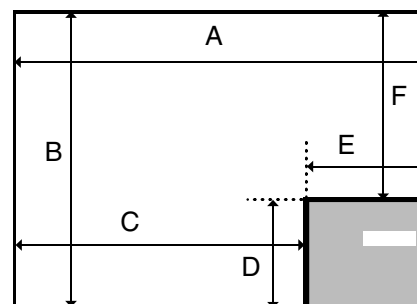
Température de fonctionnement : -18°C -25°C - Carrosserie skinplate blanc - Cuve en aluminium - Couvercle abattant plein ou vitré - Angles arrondis - Panneau de contrôle intégré - Fermeture à clef - Réfrigération statique - Condenseur ventilé - Isolation : Polyuréthane sans CFC - Epaisseur d'isolation : 55 mm pour modèle 350 litres et 65 mm pour modèles 500 et 700 litres + Thermostat mécanique - Dotation : 1 panier hauteur 192 mm - Capacité CB310 / 430 / 570 : 4 / 5 / 6 paniers - Alimentation : 230/1/T



Dimensions utiles de la cuve

Modèle	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
Lg 1090	985	706	685	261	300	445	478
Lg 1392	1271	706	971	261	300	445	543
Lg 1840	1696	695	1385	311	311	384	524

G : profondeur utile



COUVERCLE PLEIN

Ref	Volume	Puiss absorbée	Compress.	Puiss frigo	Puiss congélation	Gaz	Dimensions (l x p x H)	Poids
FRQCB310L	350 litres	186 W	1/5 CV	197 W	18 kg/24 h	R134a	1088 x 580 x 865 mm	59 kg
FRQCB430L	500 litres	250 W	1/4 CV	223 W	24 kg/24 h	R134a	1389 x 670 x 865 mm	69 kg
FRQCB570L	700 litres	229 W	1/4 CV	370 W	30 kg/24 h	R404a	1840 x 670 x 865 mm	82 kg

COUVERCLE VITRE

Ref	Volume	Puiss absorbée	Compress.	Puiss frigo	Puiss congélation	Gaz	Dimensions (l x p x H)	Poids
FRQCB350V	350 litres	186 W	1/5 CV	197 W	18 kg/24 h	R134a	1088 x 580 x 865 mm	59 kg

Arrière bars skinplate Intérieur INOX



Arrière-bars groupe logé - Température +0°C +10°C - Carrosserie Skinplate marron - Finition intérieure inox - Passage utile de porte : 820 mm de hauteur et 440 mm de largeur - Epaisseur d'isolation : 40 mm - Gaz réfrigérant : R134a - Evaporateur ventilé - Eclairage intérieur - Régulation thermostatique - Dégivrage et évaporation des condensats automatiques - Dotation : 2 clayettes inox 447 x 406 mm par porte - Alimentation : 230/1/T



REF	Désignation	Vol.	Puiss	Dotation	Dimensions (l x p x H)		Poids
					intérieures	extérieures	
BC2100	2 portes pleines	290 lt	250 W	4 clayettes	1082 x 415 x 760 mm	1462 x 513 x 860 mm	89 kg
BC3100	3 portes pleines	460 lt	250 W	6 clayettes	1622 x 415 x 760 mm	2002 x 513 x 860 mm	106 kg
BC4100	4 portes pleines	630 lt	300 W	8 clayettes	2162 x 415 x 760 mm	2542 x 513 x 860 mm	123 kg

REF	Désignation	Vol.	Puiss	Dotation	Dimensions (l x p x H)		Poids
					intérieures	extérieures	
BC2100G	2 portes vitrées	290 lt	250 W	4 clayettes	1082 x 415 x 760 mm	1462 x 513 x 860 mm	100 kg
BC3100G	3 portes vitrées	460 lt	250 W	6 clayettes	1622 x 415 x 760 mm	2002 x 513 x 860 mm	125 kg
BC4100G	4 portes vitrées	630 lt	300 W	8 clayettes	2162 x 415 x 760 mm	2542 x 513 x 860 mm	150 kg

Arrière bars inox

Avec dossier

UNIFRIGOR

Groupe logé - Température : +2°C +8°C - Finition inox AISI 304 extérieure et intérieure - Plan de travail inox avec dossier - Prévus pour ambiance +32°C - Disponibles avec ou sans évier (1 bac) - Modèles avec évier livrés SANS robinetterie (voir accessoires page 67) - Kits tiroirs et kit range bouteilles en option (voir page 67) - Eclairage intérieur - Dotation : une clayette réglable en hauteur par porte - Portes avec fermeture automatique et blocage de l'ouverture à 90° - Joint de porte magnétique - Froid ventilé - Dégivrage automatique - Bac de récupération des eaux de dégivrage - Thermostat électronique avec affichage digital de la température - Hauteur sans pied : 965 mm - Gaz réfrigérant : R134a - Alimentation : 230/1/T



Profondeur 540 et 700 mm
Option évier
Option tiroir marc à café



PROFONDEUR 540 mm - Groupe logé - Avec dossier (Hauteur 995/1020 mm)

Portes pleines	largeur porte	largeur	volume	poids	puiss	puiss frigo (-15°C)	REF	REF
2 petites	404 mm	1240 mm	273 lt	91 kg	381 W	245 W	113000	113004
2 larges	554 mm	1540 mm	373 lt	103 kg	381 W	245 W	113001	113005
3 petites	404 mm	1740 mm	440 lt	120 kg	381 W	245 W	113002	113006
3 larges	554 mm	2140 mm	573 lt	135 kg	487 W	310 W	113003	113007
4 larges	554 mm	2740 mm	772 lt	151 kg	487 W	310 W	113008	113009

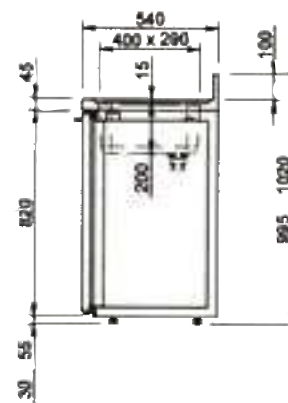
PROFONDEUR 700 mm - Groupe logé - Avec dossier (Hauteur 995/1020 mm)

Portes pleines	largeur porte	largeur	volume	poids	puiss	puiss frigo (-15°C)	REF	REF
2 larges	554 mm	1540 mm	506 lt	134 kg	487 W	310 W	114050	114053
3 larges	554 mm	2140 mm	776 lt	176 kg	487 W	310 W	114051	114054
4 larges	554 mm	2740 mm	1 047 lt	196 kg	590 W	403 W	114052	114055



Options et
accessoires
page 86

Évier 1 bac 400 x 290 x 200 mm
Non percé sauf si arrière bar commandé
en usine avec la robinetterie



Ref	Désignation
289012	Kit mitigeur pour évier placé à gauche
289013	Kit mitigeur pour évier placé à droite



Arrière bars portes pleines

Finition skinplate ou inox



Sans groupe

NOUVEAUTE
2009



Option groupe
logé à droite



Traversants



Profondeur 540
et 700 mm
Option tiroir
marc à café

Température : +2°C +8°C – finition extérieure skinplate gris anthracite (intérieur blanc) ou inox AISI 304 (intérieur inox AISI 304) – kits tiroirs en option - évaporateur central équipé de 2 ventilateurs pour une meilleure uniformité de la température - Prévus pour ambiance +32°C - éclairage intérieur – dotation : une clayette réglable en hauteur par porte (23 niveaux espacés de 12.5 mm, crémallières longueur 334 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 (groupes logés) - bac de récupération des eaux de dégivrage – thermostat électronique avec affichage digital de la température – hauteur sans pied : 820 mm – gaz réfrigérant : R134a – Alimentation : 230/1/T

PROFONDEUR 540 mm - GROUPE LOGE (Haut. 850/875 mm)

Portes pleines	largeur porte	largeur	volume	poids	puiss	puiss frigo (-15°C)	REF	REF
2 petites	404 mm	1240 mm	273 lt	82 kg	381 W	245 W	U112900D	U112901D
2 moyennes	461 mm	1350 mm	310 lt	88 kg	381 W	245 W	112964	112965
2 larges	554 mm	1540 mm	373 lt	92 kg	381 W	245 W	U112902DX	U112903DX
3 petites	404 mm	1740 mm	440 lt	108 kg	396 W	245 W	U112904D	U112905D
3 moyennes	461 mm	1880 mm	485 lt	114 kg	396 W	245 W	112966	U112967DM
3 larges	554 mm	2140 mm	573 lt	121 kg	423 W	305 W	U112906DX	U112907DX
4 moyennes	461 mm	2400 mm	659 lt	130 kg	423 W	305 W	U112968D	U112969D
4 larges	554 mm	2740 mm	772 lt	134 kg	438 W	305 W	U112910DX	U112911DX

PROFONDEUR 540 mm - SANS GROUPE (Haut. 850/875 mm)

Portes vitrées	largeur porte	largeur	volume	poids	puissance frigo	REF	REF
2 petites	404 mm	900 mm	273 lt	50 kg	sans groupe	U112912D	U112913D
2 moyennes	461 mm	1010 mm	310 lt	56 kg	sans groupe	112970	112971
2 larges	554 mm	1200 mm	373 lt	60 kg	sans groupe	U112914DX	112915DX
3 petites	404 mm	1400 mm	440 lt	75 kg	sans groupe	U112916D	U112917D
3 moyennes	461 mm	1540 mm	485 lt	81 kg	sans groupe	112972	112973
3 larges	554 mm	1800 mm	573 lt	90 kg	sans groupe	U112918DX	U112919DX
4 moyennes	461 mm	2060 mm	659 lt	99 kg	sans groupe	112974	U112975D
4 larges	554 mm	2400 mm	772 lt	106 kg	sans groupe	U112922DX	112923DX

PROFONDEUR 590 mm - TRAVERSANTS - SANS GROUPE (Haut. 850/875 mm)

Portes vitrées	largeur porte	largeur	volume	poids	puissance frigo	REF	REF
2 x 2 larges	554 mm	1200 mm	406 lt	70 kg	sans groupe	112948	112949
2 x 3 moyennes	461 mm	1400 mm	479 lt	88 kg	sans groupe	U112950	112951
2 x 3 larges	554 mm	1800 mm	624 lt	102 kg	sans groupe	112952	112953
2 x 4 larges	554 mm	2400 mm	841 lt	124 kg	sans groupe	112954	112955

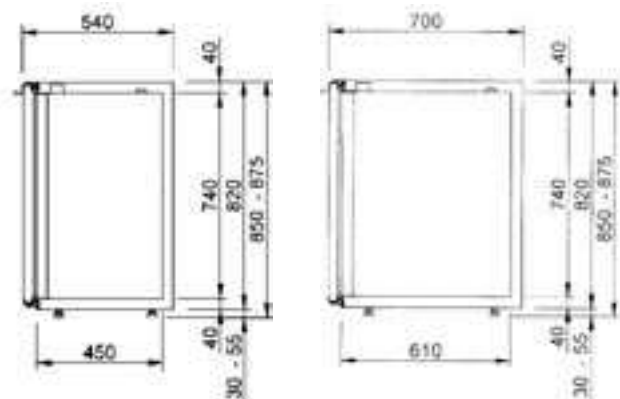
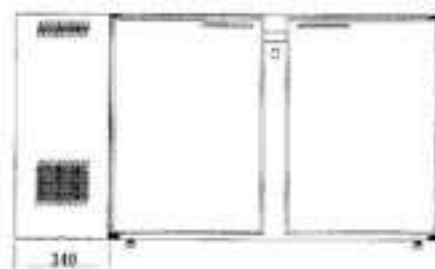
PROFONDEUR 700 mm - GROUPE LOGE (Haut. 850/875 mm)

Portes vitrées	largeur porte	largeur	volume	poids	puiss	puiss frigo (-15°C)	REF	REF
2 moyennes	461 mm	1350 mm	420 lt	114 kg	381 W	245 W	114001	114002
2 larges	554 mm	1540 mm	506 lt	119 kg	487 W	310 W	114003	114004
3 moyennes	461 mm	1880 mm	657 lt	148 kg	487 W	310 W	114005	114006
3 larges	554 mm	2140 mm	776 lt	157 kg	487 W	310 W	114007	114008
4 moyennes	461 mm	2400 mm	894 lt	169 kg	590 W	403 W	114009	114010
4 larges	554 mm	2740 mm	1047 lt	174 kg	590 W	403 W	114011	114012

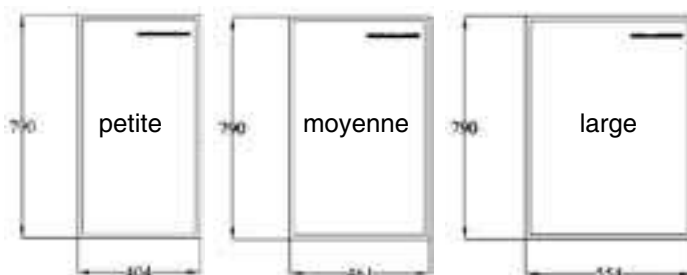
PROFONDEUR 700 mm - SANS GROUPE (Haut. 850/875 mm)

Portes vitrées	largeur porte	largeur	volume	poids	puissance frigo	REF	REF
2 moyennes	461 mm	1010 mm	420 lt	73 kg	sans groupe	114013	114014
2 larges	554 mm	1200 mm	506 lt	78 kg	sans groupe	114015	114016
3 moyennes	461 mm	1540 mm	657 lt	105 kg	sans groupe	114017	114018
3 larges	554 mm	1800 mm	776 lt	117 kg	sans groupe	114019	114020
4 moyennes	461 mm	2060 mm	894 lt	128 kg	sans groupe	114021	114022
4 larges	554 mm	2400 mm	1047 lt	138 kg	sans groupe	114023	114024

**Option tiroir
marc à café ou
tiroir neutre au
dessus du groupe**



3 tailles de portes





Arrière bars portes vitrées

Finition skinplate ou inox

Froid



Groupe logé



Traversants



Sans groupe



Profondeur 540 et 700 mm
Option tiroir marc à café



Température : +2°C +8°C – finition extérieure skinplate gris anthracite (intérieur blanc) ou inox AISI 304 (intérieur inox AISI 304) – kits tiroirs en option - évaporateur central équipé de 2 ventilateurs pour une meilleure uniformité de la température - Prévus pour ambiance +32°C - éclairage intérieur – dotation : une clayette réglable en hauteur par porte (23 niveaux espacés de 12,5 mm, crémallières longueur 334 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 (groupes logés) - bac de récupération des eaux de dégivrage – thermostat électronique avec affichage digital de la température – hauteur sans pied : 820 mm – gaz réfrigérant : R134a – alimentation : 230/1/T

PROFONDEUR 540 mm - GROUPE LOGE (Haut. 850/875 mm)

Portes vitrées	largeur porte	largeur	volume	poids	puiss	puiss frigo (-15°C)	REF	REF
2 petites	404 mm	1240 mm	273 lt	88 kg	381 W	245 W	112988	112989
2 moyennes	461 mm	1350 mm	310 lt	94 kg	381 W	245 W	112990	112991
2 larges	554 mm	1540 mm	373 lt	98 kg	381 W	245 W	112992	112993
3 petites	404 mm	1740 mm	440 lt	117 kg	396 W	245 W	112994	112995
3 moyennes	461 mm	1880 mm	485 lt	123 kg	396 W	245 W	113088	113089
3 larges	554 mm	2140 mm	573 lt	130 kg	423 W	305 W	113090	113091
4 moyennes	461 mm	2400 mm	659 lt	138 kg	423 W	305 W	113092	113093
4 larges	554 mm	2740 mm	772 lt	144 kg	438 W	305 W	113010	113011

PROFONDEUR 540 mm - SANS GROUPE (Haut. 850/875 mm)

Portes vitrées	largeur porte	largeur	volume	poids	puissance frigo	REF	REF
2 petites	404 mm	900 mm	273 lt	56 kg	sans groupe	113012	113094
2 moyennes	461 mm	1010 mm	310 lt	62 kg	sans groupe	113014	113015
2 larges	554 mm	1200 mm	373 lt	66 kg	sans groupe	113016	113017
3 petites	404 mm	1400 mm	440 lt	84 kg	sans groupe	113018	113019
3 moyennes	461 mm	1540 mm	485 lt	90 kg	sans groupe	113020	113021
3 larges	554 mm	1800 mm	573 lt	99 kg	sans groupe	113022	113023
4 moyennes	461 mm	2060 mm	659 lt	107 kg	sans groupe	113024	113027
4 larges	554 mm	2400 mm	772 lt	112 kg	sans groupe	113028	113029

PROFONDEUR 590 mm - TRAVERSANTS - SANS GROUPE (Haut. 850/875 mm)

Portes vitrées	largeur porte	largeur	volume	poids	puissance frigo	REF	REF
2 x 2 larges	554 mm	1200 mm	406 lt	82 kg	sans groupe	113080	113081
2 x 3 moyennes	461 mm	1400 mm	479 lt	105 kg	sans groupe	113082	113083
2 x 3 larges	554 mm	1800 mm	624 lt	119 kg	sans groupe	113084	113085
2 x 4 larges	554 mm	2400 mm	841 lt	147 kg	sans groupe	113086	113087

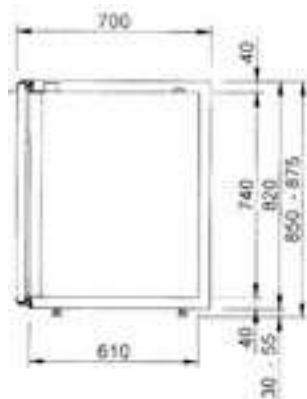
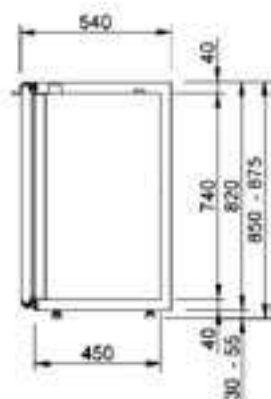
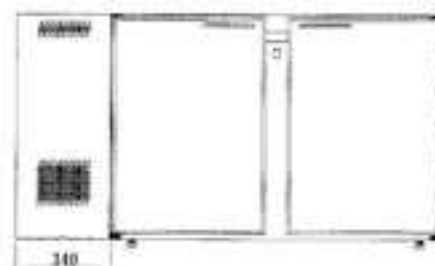
PROFONDEUR 700 mm - GROUPE LOGE (Haut. 850/875 mm)

Portes vitrées	largeur porte	largeur	volume	poids	puiss	puiss frigo (-15°C)	REF	REF
2 moyennes	461 mm	1350 mm	420 lt	122 kg	381 W	245 W	114025	114026
2 larges	554 mm	1540 mm	506 lt	127 kg	487 W	310 W	114027	114028
3 moyennes	461 mm	1880 mm	657 lt	160 kg	487 W	310 W	114029	114030
3 larges	554 mm	2140 mm	776 lt	169 kg	487 W	310 W	114031	114032
4 moyennes	461 mm	2400 mm	894 lt	179 kg	590 W	403 W	114033	114034
4 larges	554 mm	2740 mm	1047 lt	187 kg	590 W	403 W	114035	114036

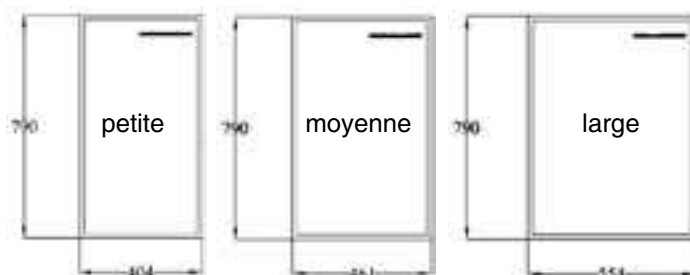
PROFONDEUR 700 mm - SANS GROUPE (Haut. 850/875 mm)

Portes vitrées	largeur porte	largeur	volume	poids	puissance frigo	REF	REF
2 moyennes	461 mm	1010 mm	420 lt	80 kg	sans groupe	114037	114038
2 larges	554 mm	1200 mm	506 lt	86 kg	sans groupe	114039	114040
3 moyennes	461 mm	1540 mm	657 lt	117 kg	sans groupe	114041	114042
3 larges	554 mm	1800 mm	776 lt	128 kg	sans groupe	114043	114044
4 moyennes	461 mm	2060 mm	894 lt	139 kg	sans groupe	114045	114046
4 larges	554 mm	2400 mm	1047 lt	145 kg	sans groupe	114047	114048

**Option tiroir
marc à café ou
tiroir neutre au
dessus du groupe**



3 tailles de portes

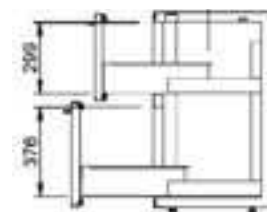


Options et accessoires
Arrière bars UNIFRIGOR

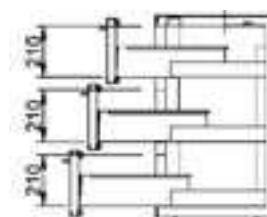
Arrière bars	Options à la commande - Arrière Bars Skinplate	Arr bars Skinplate	Arr bars Inox
		Code	Code
Prof 540, 700 et traversants	Fermeture à clef pour porte ou tiroir	340076	340089
Prof. 540 et 700 sans groupe	Groupe frigo (distance 10 mètres)	279500	279500
Prof 540, 700 groupe logé	Supplément pour installation groupe frigorifique à droite	111630S	111630S
Prof 540, 700 et traversants	Grand pied - Hauteur 105 / 145 mm - Prix unitaire	119478	119478
Prof 540, 700 et traversants	Roulette pivotante avec frein - Hauteur 80 mm - Prix unitaire	119477	119477
Prof 540, 700 groupe logé	Tiroir marc à café - Monté en usine (modèles groupe logé)	119558	119559
Prof 540, 700 groupe logé	Tiroir neutre - Monté en usine (modèles groupe logé)	119498	119499
Prof. 540	Kit 2 tiroirs - remplacement d'une porte (modèles 2 petites portes)	141348	141349
Prof. 540	Kit 2 tiroirs - remplacement d'une porte (modèles 3 petites portes)	141364	141365
Prof. 540	Kit 2 tiroirs - remplacement d'une porte MOYENNE	141332	141333
Prof. 540	Kit 2 tiroirs - remplacement d'une porte LARGE	141312	141313
Prof. 540	Kit 3 tiroirs - remplacement d'une porte (modèles 2 petites portes)	141350	141351
Prof. 540	Kit 3 tiroirs - remplacement d'une porte (modèles 3 petites portes)	141366	141367
Prof. 540	Kit 3 tiroirs - remplacement d'une porte MOYENNE	141334	141335
Prof. 540	Kit 3 tiroirs - remplacement d'une porte LARGE	141314	141315
Prof. 700	Kit 2 tiroirs - remplacement d'une porte MOYENNE	141374	141375
Prof. 700	Kit 2 tiroirs - remplacement d'une porte LARGE	141372	141373
Prof. 700	Kit 3 tiroirs - remplacement d'une porte MOYENNE	141386	141387
Prof. 700	Kit 3 tiroirs - remplacement d'une porte LARGE	141384	141385

Désignation arrière bars	Dotation d'origine clayettes	Arr bars	Arr bars Inox	
		Code	Code	
Prof 540	2 petites portes	2 x dim. 345 x 390 mm	37.3261	26.7014
	2 portes moy.	2 x dim. 387 x 390 mm	37.3262	26.7015
	2 portes larges	2 x dim. 492 x 390 mm	37.3269	26.7017
	3 petites portes	1 x dim. 345 x 390 mm	37.3261	26.7014
		2 x dim. 416 x 390 mm	37.3263	26.7016
	3 portes moy.	1 x dim. 387 x 390 mm	37.3262	26.7015
		2 x dim. 452 x 390 mm	37.3264	26.7018
	3 portes larges	1 x dim. 452 x 390 mm	37.3264	26.7018
		2 x dim. 537 x 390 mm	37.3271	26.7019
	4 portes moy.	4 x dim. 452 x 390 mm	37.3264	26.7018
4 portes larges	4 x dim. 537 x 390 mm	37.3271	26.7019	
Prof 700	2 portes moy.	2 x dim. 397 x 550 mm	37.3211	26.0544
	2 portes larges	2 x dim. 492 x 550 mm	37.3214	26.0489
	3 portes moy.	1 x dim. 397 x 550 mm	37.3211	26.0544
		2 x dim. 452 x 550 mm	37.3212	26.0550
	3 portes larges	1 x dim. 492 x 550 mm	37.3214	26.0489
		2 x dim. 537 x 550 mm	37.3217	26.0490
	4 portes moy.	2 x dim. 397 x 550 mm	37.3211	26.0544
		2 x dim. 425 x 550 mm	37.3212	26.0550
	4 portes larges	2 x dim. 480 x 550 mm	37.3213	26.2246
		2 x dim. 537 x 550 mm	37.3217	26.0490

Hauteurs intérieures tiroirs



Hauteurs intérieures tiroirs



Largeur et Profondeur intérieures tiroirs

Portes	A-bars prof. 540 mm
petites	440 x 243 mm
moyennes	440 x 308 mm
larges	440 x 393 mm
Portes	A-bars prof. 700 mm
moyennes	590 x 308 mm
larges	590 x 393 mm

Pour chaque commande de clayettes supplémentaires : prévoir en plus 4 crochets (par clayette)

Fontaine réfrigérée

35 litres/heure - Inox



De l'eau fraîche et pure à volonté, pour les bureaux, ateliers, cantines, hôpitaux, écoles, stades, parcs d'attractions et autres collectivités - Directement raccordées au réseau d'alimentation d'eau, ces fontaines réfrigérées offrent en permanence de l'eau fraîche à +8° +10°C - Ce modèle sur pied est équipé d'un robinet col-de-cygne pour remplir les verres et d'un robinet à jet d'eau avec protection sanitaire pour une consommation directe - Pieds réglables - Finition inox - Débit 35 litres/heure - Puissance 280 W - Gaz R 134 A sans CFC pour le respect de l'environnement - Alimentation 230/1/T

Col de cygne + Rince bouche
35 litres / heure
Température +8°C +10°C

REF	Débit	Dimensions (l x p x H)	Puiss	Poids	Alim
FRP35	35 litres/h	400 x 415 x 1300 mm	0.28 kW	35 kg	230/1/T



Froid

Refrigidisseurs à carafes

80 et 150 litres / heure



De l'eau fraîche et pure à volonté - Refrigidisseurs pour le remplissage des carafes - Particulièrement adaptés aux cantines, cuisines, restaurants en libre-service... - Directement raccordés au réseau d'alimentation d'eau, ces refroidisseurs offrent en permanence de l'eau fraîche à +8° +10°C - Equipés d'origine d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore) + Deux sorties d'eau commandées chacune par des électrovannes actionnées par 2 boutons-poussoir - Finition tout inox - Gaz R 134 A sans CFC pour le respect de l'environnement - Le circuit d'eau est entièrement hermétique sans contact avec l'air pour éviter tout développement bactériologique - Débit : 80 ou 150 litres / heure - Alimentation 230/1/T

80 ou 150 litres/heure
Equipés d'un filtre triple action
(sédiments, calcaire, chlore)

REF	Débit	Dimensions (l x p x H)	Puiss	Poids	Alim
FRP80	80 litres/h	400 x 415 x 1420 mm	0.75 kW	45 kg	230/1/T
FRP150	150 litres/h	400 x 415 x 1420 mm	1.25 kW	76 kg	230/1/T





Buffets réfrigérés

Froid



Buffet réfrigéré

Buffet réfrigéré central BREAK : finition bois noyer clair
- console vitrée électrique (fermeture totale de la zone d'exposition) - T° de fonctionnement : +3°C +9°C (vitrine fermée)
- affichage digital de la température - gaz réfrigérant R404a
- réfrigération statique - cuve prévue pour 4 bacs GN1/1 prof. 150 mm (bacs non fournis) - tablettes de dressage largeur 170 mm sur le grand côté - livré sur roulettes - pour température ambiante +30°C - étagère inférieure pour dépose des assiettes
- alimentation : 230/1/T - Options : tablettes pour petit côté, cuve inox hauteur 100 mm (voir page de droite)

Buffet neutre central BREAKN : finition bois noyer clair
- plan de dressage en acier inox - tablettes de dressage largeur 170 mm sur le grand côté - livré sur roulettes - étagère inférieure pour dépose des assiettes - Option : tablettes pour petit côté (voir page de droite)



Buffet chaud



Buffet neutre

Buffet chaud (bain-marie) central BREAKC : finition bois noyer clair - cuve tout inox - capacité 4 bacs GN1/1 (530 x 325 mm) prof. 150 mm (bacs non fournis) - équipé d'un robinet de vidange - thermostat réglable de +30°C à +90°C - tablettes de dressage largeur 170 mm - livré sur roulettes - étagère inférieure pour dépose des assiettes - alimentation : 230/1/T - Option : tablettes pour petit côté (voir page de droite)



REF	Puiss	Version	Dimensions (l x p x H)	Aliment
07BREAK	610 W	réfrigéré +3°C +9°C	1420 x 750 (tablettes dépliées : 1090) x 1450 mm	230/1/T
07BREAKC	1.500 W	bain marie +30°C +90°C	1420 x 750 (tablettes dépliées : 1090) x 1450 mm	230/1/T
07BREAKN		buffet neutre	1420 x 750 (tablettes dépliées : 1090) x 1450 mm	

Buffet réfrigéré adossé

Buffet réfrigéré adossé - finition bois noyer clair - deux portes vitrées coulissantes - T° de fonctionnement : +3°C +9°C (vitrine fermée) - affichage digital de la température - gaz réfrigérant R404a - réfrigération statique (uniquement de la cuve) - deux étagères non réfrigérées de présentation - un miroir sur la partie arrière - cuve prévue pour bacs prof. 150 mm (bacs non fournis) - tablette de dressage largeur 170 mm sur le grand côté - livré sur roulettes - prévu pour température ambiante de +30°C - étagère inférieure pour dépose des assiettes - alimentation : 230/1/T - Options : tablettes pour petit côté, cuve inox hauteur 100 mm



REF	Puiss	Version	Dimensions (l x p x H)	Aliment
07PARETE	390 W	réfrigéré +3°C +9°C	1420 x 750 (tablette dépliée : 920) x 1750 mm	230/1/T

Options & Accessoires



REF	Tablette petit côté (accessoire)
SC81B	Tablette latérale pour séries BREAK et PARETE Dimensions : 680 x 160 mm



REF	Cuve hauteur 100 mm - CUPOLA
CUVINOX1	Cuve inox hauteur 100 mm - Sur commande uniquement - Dimensions 625 x 505 x 100 mm Pour modèle CUPOLA



REF	Cuve 100 mm - BREAK et PARETE
CUVINOX2	Cuve inox hauteur 100 mm - Sur commande uniquement - Dimensions 1270 x 505 x 100 mm Pour BREAK et PARETE





Buffet réfrigéré central

Buffet réfrigéré central - finition bois noyer clair - console vitrée électrique (fermeture totale de la zone d'exposition) - T° de fonctionnement : +3°C +9°C (vitrine fermée) - affichage digital de la température - gaz réfrigérant R404a - réfrigération statique - cuve prévue pour 8 bacs GN1/1 prof. 150 mm (bacs non fournis) - tablettes de dressage largeur 170 mm - livré sur roulettes - prévu pour température ambiante +30°C - puissance : 610 W - alimentation : 230/1/T - Option : cuve inox hauteur 100 mm (voir page précédente)

REF	Dimensions (l x p x H)
07 CUPOLA	1400 x 1400 x 1720 mm Avec tablettes : 1740 x 1740 x 1720 mm

Buffets réfrigérés ronds



Buffets réfrigérés version centrale ronds - finition coloris bois ou gris - console vitrée électrique (fermeture totale de la zone d'exposition) - T° de fonctionnement : +3°C +9°C (vitrine fermée) - affichage digital de la température - gaz réfrigérant R404a - réfrigération ventilée - dégivrage automatique - fournis d'origine avec 10 bacs plastique blancs prof. 80 mm - tablettes de dressage chromées largeur 190 mm en option - livrés sur roulettes - prévus pour température ambiante +30°C - alimentation : 230/1/T

REF	Puiss	Dimensions (l x p x H)
ISOLAB	460 W	sans tablettes : 1280 x 1280 x 1680 mm
ISOLAG	460 W	sans tablettes : 1280 x 1280 x 1680 mm
option	Kit 4 tablettes (tour complet du buffet) Largeur buffet avec tablettes : 1 720 mm	

Buffets chauds

Avec lampe à infra rouge

2 types de chauffage :

bain-marie + lampe infra rouge de maintien en température
plaques vitrocéramiques + lampe infra rouge de maintien en température

Version centrale ou version «service» - Finition bois foncé ou bois «médium» - Cuve tout inox - Livrés sur roulettes - Equipés de deux étagères basses de rangement - Option : tablettes de dressage inox profondeur 230 mm

SPAZ4BM : Buffet bain marie central - Capacité 4 bacs GN1/1 (530 x 325 mm) prof. 150 mm (bacs non fournis) - Thermostat réglable de +30°C à +90°C - Ouverture et fermeture électriques du capot par interrupteur

SPAZ4BMS : Buffet bain marie «service» équipé de 2 portes coulissantes à l'arrière - Capacité 4 bacs GN1/1 (530 x 325 mm) prof. 150 mm (bacs non fournis) - Thermostat réglable de +30°C à +90°C

SPAZ4V : Buffet central - Deux plaques vitrocéramiques - Thermostat réglable de +30°C à +120°C



Buffet central bain marie



Buffet service bain marie



Buffet central vitrocéramique



2 finitions possibles



Bois Médium



Bois foncé

REF	Tablettes de dressage
TABLBC1	1 tablette inox prof 230 mm / côté court
TABLBC2	1 tablette inox prof 230 mm / côté long



REF	Désignation	Capacité	T°	Puiss	Dimensions (l x p x H)	Alim.
SPAZ4BM	Bain marie central	4 bacs GN1/1	+30°C +90°C	2.4 kW	1520 x 750 x 1491 mm	230/1/T
SPAZ4BMS	Bain marie «service»	4 bacs GN1/1	+30°C +90°C	2.4 kW	1520 x 1250 x 1360 mm	230/1/T
SPAZ4V	Buffet central 2 plaques vitrocéram.		+30°C +120°C	2.1 kW	1520 x 750 x 1491 mm	230/1/T



**Buffet central
cuve réfrigérée**

Modèle AGORA 8F : buffet central carré, cuve réfrigérée capacité 8 bacs GN1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis), dégivrage automatique, ouverture et fermeture électrique du capot par interrupteur



**Buffet «service»
cuve réfrigérée**

Modèle SPA4FS : buffet service (2 portes coulissantes à l'arrière), cuve réfrigérée capacité 4 bac GN1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis), dégivrage automatique



**Buffet central
plaque réfrigérée**

Buffets réfrigérés



Buffets réfrigérés - Froid statique - 2 finitions : bois foncé, bois «médium»
- Thermostat électronique avec affichage digital - Livrés sur roulettes - Gaz réfrigérant : R404a - Option : tablettes de dressage finition bois profondeur 250 mm - 2 étagères de rangement - Eclairage - Alimentation : 230/1/T



**Buffet central
cuve réfrigérée**

Modèle SPA4F : buffet central, cuve réfrigérée capacité 4 bacs GN1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis), dégivrage automatique, ouverture et fermeture électrique du capot (interrupteur)



**Buffet adossé
cuve réfrigérée**

Modèle SPA4FP : buffet adossé, cuve réfrigérée capacité 4 bacs GN1/1 profondeur 150 mm (non fournis), équipé d'un miroir, dégivrage automatique, ouverture et fermeture électrique du capot (interrupteur)

Modèle SPA4PR : buffet central, exposition des plats directement sur une plaque réfrigérée de dimensions 1270 x 510 mm, dégivrage manuel, ouverture et fermeture électrique du capot (interrupteur)

2 finitions possibles


Bois Médium



Bois foncé

REF	Tablettes bois
TABLBF1	1 tablette bois prof. 250 mm long. 750 mm
TABLBF2	1 tablette bois prof. 250 mm long. 1520 mm
TABLBF3	1 tablette bois prof. 250 mm pour AGORA 8F

REF	Désignation	Capacité	T°	Dimensions (l x p x H)
SPA4FS	Buffet réfrigéré «service»	4 bacs GN1/1	+4°C +10°C	1520 x 750 x 1360 mm
SPA4F	Buffet réfrigéré central avec cuve réfrigérée	4 bacs GN1/1	+4°C +10°C	1520 x 750 x 1523 mm
SPA4PR	Buffet réfrigéré central avec plaque réfrigérante	1270 x 510 mm	-1°C 0°C	1520 x 750 x 1523 mm
SPA4FP	Buffet réfrigéré adossé	4 bacs GN1/1	+4°C +10°C	1520 x 769 x 1561 mm
AGORA8F	Buffet réfrigéré central avec cuve réfrigérée	8 bacs GN1/1	+4°C +10°C	1400 x 1400 x 1706 mm

Buffets neutres


SPA4N : Buffet neutre central - Finition bois foncé ou bois médium - Surface d'exposition en inox dimensions 1500 x 740 mm - Livré sur roulettes - 2 étagères basses de rangement - Puissance 200 W (éclairage) - Option tablettes de dressage bois profondeur 250 mm - Ouverture et fermeture électriques du capot - Alimentation : 230/1/T

SPA4NP : Buffet neutre adossé - Equipé d'un grand miroir - Finition bois foncé ou bois médium - Surface d'exposition en inox dimensions 1500 x 740 mm - Livré sur roulettes - 2 étagères basses de rangement - Puissance 200 W (éclairage) - Option tablettes de dressage bois profondeur 250 mm - Ouverture et fermeture électriques du capot - Alimentation : 230/1/T


Buffet neutre central ou adossé
2 finitions possibles


Bois Médium



Bois foncé

REF	Tablettes bois
TABLBF1	1 tablette bois prof. 250 mm long. 750 mm
TABLBF2	1 tablette bois prof. 250 mm long. 1520 mm

REF	Désignation	Dimensions (l x p x H)	Surface expo	Puissance	Aliment.
SPA4N	Buffet neutre central	1520 x 750 x 1523 mm	1500 x 740 mm	200 W	230/1/T
SPA4NP	Buffet neutre adossé	1520 x 769 x 1561 mm	1500 x 740 mm	200 W	230/1/T

Vitrines réfrigérées

Finition bois

NOUVEAUTE
2009



Finition : cornières bois plein et montants teinte bois noyer clair - Idéales pour la présentation des pâtisseries, salades, desserts - vitrines 4 faces vitrées avec éclairage intérieur - livrées d'origine sur roulettes - trois gammes de température : vitrines positives +2°C+10°C, négatives -5°C -20°C, et spéciales CHOCOLAT (+14°C+18°C)
- Vitrines chocolats : Humidité 50% (Température ambiante conseillée +15°C +30°C)
- Existente en version FIXE (grilles chromées fixes) ou TOURNANTE (plateaux verres)
- au dessus de 800 mètres d'altitude, vitrages spéciaux, nous consulter - gaz réfrigérant : R404a - prévues pour une température ambiante maximale de +33°C (sauf modèles «chocolats» BAPRAL40F et BAPRAL40G, température ambiante idéale +15°C +30°C) - alimentation : 230/1/T

Réf	Modèle	Volume	Tempér.	Version	Dotation	Froid	Dimens. (l x p x H)
BAR400F	1 porte	400 litres	+2+10°C	Fixe	5 grilles chromées 490 x 540 mm	Ventilé	790 x 790 x 1870 mm
BAR400G	1 porte	400 litres	+2+10°C	Tournante	5 plateaux verre diamètre 500 mm	Ventilé	790 x 790 x 1870 mm
BAR400BT	1 porte	400 litres	-5 -20°C	Fixe	4 grilles «EVAPO» 490 x 540 mm	Statiq	790 x 790 x 1870 mm
BAR800F	2 portes	800 litres	+2+10°C	Fixe	10 grilles chromées 490 x 540 mm	Ventilé	1360 x 790 x 1870 mm
BAR800G	2 portes	800 litres	+2+10°C	1/2 fixe 1/2 tournante	5 grilles chromées 490 x 540 mm + 5 plateaux diam 500	Ventilé	1360 x 790 x 1870 mm
BAR800BT	2 portes	800 litres	-5 -20°C	Fixe	8 grilles «EVAPO» 490 x 540 mm	Statiq	1360 x 790 x 1870 mm
BARERGE	Hexag.	600 litres	+2+10°C	Tournante	5 plateaux verre diamètre 740 mm	Ventilé	1110 x 960 x 1920 mm
BARERGEBT	Hexag.	600 litres	-5 -20°C	Tournante	5 plateaux verre diamètre 740 mm	Ventilé	1110 x 960 x 1920 mm
BAPRAL40F	1 porte	400 litres	+14+18°C	Fixe spéciale chocolats	5 grilles chromées 490 x 540 mm	Ventilé	790 x 790 x 1870 mm
BAPRAL40G	1 porte	400 litres	+14+18°C	Tournante spéc. chocolats	5 plateaux verre diamètre 500 mm	Ventilé	790 x 790 x 1870 mm

Vitrines réfrigérées

400 litres - 4 faces vitrées



Entièrement panoramiques et tout inox, équipées d'un plafond lumineux, ces vitrines mettent en valeur vos gâteaux, tartes, cocktails, boissons fraîches ... Le système de réfrigération ventilée assure une température homogène de +2 à +10°C pour une meilleure conservation des aliments (à température ambiante de +39°C) - Parfaite réfrigération grâce à l'évaporateur placé en partie supérieure - Dégivrage automatique avec thermostat électronique - Parois double vitrage pour une parfaite isolation - Régulation par thermostat électronique - Porte à fermeture magnétique - Gaz R134a sans CFC - Montées sur 4 roues à double patins avec freins - Disponibles en 3 coloris : Inox, doré et anthracite - Volume net : 360 litres



Evaporateur sur le dessus
Meilleure réfrigération

Vitrines tournante
Vitrines fixes
3 coloris : inox, doré
et anthracite

Version tournante : 5 plateaux tournants diamètre 47 cm dont un verre miroir - Carrousel fixé sur moteur par roulements à bille pour éviter toute torsion

Version fixe : 5 grilles fixes dimensions 535 x 495 mm

Réf	Finition	Tempér.	Version	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss	Alim
RD60TI	Inox	+2 +10°C	Tournante	5 plateaux verre diam 47 cm	600 x 600 x 1860 mm	690 W	230/1/T
RD60FI	Inox	+2 +10°C	Fixe	5 grilles 535 x 495 mm	600 x 600 x 1860 mm	690 W	230/1/T
RD60TG	Doré	+2 +10°C	Tournante	5 plateaux verre diam 47 cm	600 x 600 x 1860 mm	690 W	230/1/T
RD60FG	Doré	+2 +10°C	Fixe	5 grilles 535 x 495 mm	600 x 600 x 1860 mm	690 W	230/1/T
RD60TA	Anthracite	+2 +10°C	Tournante	5 plateaux verre diam 47 cm	600 x 600 x 1860 mm	690 W	230/1/T
RD60FA	Anthracite	+2 +10°C	Fixe	5 grilles 535 x 495 mm	600 x 600 x 1860 mm	690 W	230/1/T



Vitrines réfrigérées

4 faces vitrées



Idéales pour la présentation des pâtisseries, salades, desserts - vitrines 4 faces vitrées avec éclairage intérieur - livrées d'origine sur roulettes - trois gammes de température : vitrines positives +2°C+10°C, négatives -5°C -20°C, et spéciales CHOCOLAT (+14°C+18°C) - Vitrines chocolats : Humidité 50% (Température ambiante conseillée +15°C +30°C) - Existente en version FIXE (grilles chromées fixes) ou TOURNANTE (plateaux verres) - au dessus de 800 mètres d'altitude, vitrages spéciaux, nous consulter - gaz réfrigérant : R404a - alimentation : 230/1/T



Existente aussi avec coloris Aluminium



Coloris Aluminium :
pas de supplément de prix, préciser ALU à la commande

Réf	Modèle	Volume	Tempér.	Version	Dotation	Froid	Dimens. (l x p x H)
07RF250	1 porte	230 litres	+2+10°C	Fixe	3 grilles chromées 490 x 540 mm	Ventilé	700 x 700 x 1270 mm
07RG250	1 porte	230 litres	+2+10°C	Tournante	3 plateaux verre diamètre 500 mm	Ventilé	700 x 700 x 1270 mm
07250BT	1 porte	230 litres	-5 -20°C	Fixe	2 grilles «EVAPO» 490 x 540 mm	Statiq	700 x 700 x 1270 mm
07ERF400	1 porte	400 litres	+2+10°C	Fixe	5 grilles chromées 490 x 540 mm	Ventilé	700 x 700 x 1890 mm
07ERG400	1 porte	400 litres	+2+10°C	Tournante	5 plateaux verre diamètre 500 mm	Ventilé	700 x 700 x 1890 mm
07PRAL40F	1 porte	400 litres	+14+18°C	Fixe spéciale	5 grilles chromées 490 x 540 mm	Ventilé	700 x 700 x 1890 mm
07PRAL40G	1 porte	400 litres	+14+18°C	Tournante spéc.	5 plateaux verre diamètre 500 mm	Ventilé	700 x 700 x 1890 mm
07400BT	1 porte	400 litres	-5 -20°C	Fixe	4 grilles «EVAPO» 490 x 540 mm	Statiq	700 x 700 x 1890 mm
07ERF800	2 portes	800 litres	+2+10°C	Fixe	10 grilles chromées 490 x 540 mm	Ventilé	1260 x 700 x 1890 mm
07ERG800	2 portes	800 litres	+2+10°C	1/2 fixe 1/2 tournante	5 grilles chromées 490 x 540 mm + 5 plateaux diam 500 mm	Ventilé	1260 x 700 x 1890 mm
07800BT	2 portes	800 litres	-5 -20°C	Fixe	8 grilles «EVAPO» 490 x 540 mm	Statiq	1260 x 700 x 1890 mm
073P	3 portes	1200 litres	+2+10°C	2/3 Fixe 1/3 Tournante	10 grilles chromées 490 x 540 mm + 5 plateaux diam 500 mm	Ventilé	1830 x 700 x 1890 mm

**Vitrines hexagonales
Vitrines d'angle**



Froid

Réf	Modèle	Volume	Tempér.	Version	Dotation	Froid	Dimens. (l x p x H)
07MINI	Hexagonale	180 litres	+2+10°C	Tournante	3 plateaux verre diamètre 500 mm	Ventilé	740 x 660 x 1270 mm
07ERGE	Hexagonale	600 litres	+2+10°C	Tournante	5 plateaux verre diamètre 740 mm	Ventilé	1010 x 900 x 1900 mm
07ERGEBT	Hexagonale	600 litres	-5 -20°C	Tournante	5 plateaux verre diamètre 740 mm	Ventilé	1010 x 900 x 1900 mm
07ANGOLO	En angle	330 litres	+2+10°C	Fixe	4 grilles chromées 490 x 540 mm	Ventilé	700 x 700 x 1890 mm

**Vitrine réfrigérée
de comptoir**



Ouverture par 2 portes coulissantes sur 1 seul côté de la vitrine - au dessus de 800 mètres d'altitude, vitrages spéciaux, nous consulter
- gaz réfrigérant : R134a - alimentation : 230/1/T

Réf	Volume	Tempér.	Dotation	Froid	Dimens. (l x p x H)	Aliment	PRIX H.T
07PICCOLO	120 litres	+5+10°C	2 plateaux verre 340 x 610 mm	Ventilé	1000 x 420 x 540 mm	230/1/T	1 859 €



**Option
couleur**

FINITION COULEUR (selon coloris RAL - à préciser à la commande) - référence : 07COULEUR, prix : + 275 euros H.T



Vitrines réfrigérées

4 faces vitrées - positives



Vitrines blanches 4 faces vitrées - Existent en 65 litres (EB80G) ou 85 litres (EB90G) - Dotation : 2 grilles dimensions 328 x 402 mm - Grilles réglables en hauteur Température : +4°C +10°C - Thermostat mécanique - Thermomètre mécanique - Froid ventilé - Dégivrage manuel - Gaz réfrigérant R134a - Profondeur porte ouverte : 780 mm - Eclairage intérieur - Alimentation : 230/1/T

Réf.	Temp.	Vol.	Dimens. (l x p x H)	Puiss. frigo	Poids
EB80G	+4°C +10°C	65 lt	450 x 420 x 810 mm	120 W	47 kg
EB90G	+4°C +10°C	85 lt	450 x 420 x 900 mm	120 W	49 kg



Vitrines réfrigérées

GN1/1 - positives et négatives



Finition extérieure skinplate blanc - Volume : 130 litres - Thermostat électronique à affichage digital - ouverture à droite - prise d'air frontale permettant d'encastrer les vitrines - possibilité de superposer les vitrines (avec un kit non fourni) - dimensions grilles GN1/1 (530 x 325 mm) - dotation : 3 grilles - hauteur sans pied : 820 mm - fermeture à clé de série - charnières de porte avec blocage à 90° - joint de porte magnétique - poignée chromée - éclairage interne - Dimensions intérieures : 540 x 415 x 640 mm - alimentation : 230/1/T - **Modèle positif** : dégivrage automatique, R134a, froid statique (+ un petit ventilateur) - **Modèle négatif** : dégivrage manuel, R404a, froid statique

Réf.	Temp.	Vol.	Dimens. (l x p x H)	Puiss. frigo	Puiss. absorbée	Poids
110007	+2°C +8°C	130 lt	630 x 567 x 850 mm	194 W	275 W	50 kg
U110005	-15°C -25°C	130 lt	630 x 567 x 850 mm	232 W	501 W	50 kg



Vitrines réfrigérées

positives et négatives

Finition extérieure Skinplate blanc et intérieure Polystyrol thermoformé - Volume 320 litres - isolation 45 mm - Porte réversible - éclairage vertical - dimensions grilles : 470 x 430 mm - alimentation : 230/1/T - **Modèle positif** : dégivrage automatique, R134a, évaporateur ventilé, dotation : 5 clayettes réglables en hauteur (30 positions) - **Modèle négatif** : dégivrage manuel, R404a, froid statique, dotation : 6 clayettes fixes réfrigérantes espacées de 170 mm

Réf.	Température	Vol.	Dimensions (l x p x H)	Poids
OLVP320L	+2°C +10°C	320 lt	600 x 640 x 1830 mm	80 kg
OLVN320L	-18°C -22°C	320 lt	630 x 660 x 1830 mm	80 kg

2009

Vitrines réfrigérées

à poser

Entièrement panoramiques - Eclairage intérieur - Large volume de présentation : capacité 2 ou 3 plats GN1/1 (jusqu'à 100 mm de profondeur) + une étagère intermédiaire (VVF800 : 650 x 380 mm et VVF1200 : 930 x 380 mm) - Froid ventilé avec système de dégivrage automatique - Thermostat électronique - Interrupteurs marche / arrêt et éclairage - Gaz réfrigérant R134a sans CFC - Chargement facile de vos produits grâce à 2 portes vitrées coulissantes à l'arrière - Entretien facile et rapide : la grille de présentation intérieure, le plateau de présentation, les portes coulissantes, les joues latérales et la vitre bombée sont entièrement amovibles - Livrées sans plat - Alimentation : 230/1/T



Maintien au frais (+4°C +10°C)*
de vos salades, sandwichs, fruits,
yahourts, desserts, boissons

Existent aussi en
chaud, page 206

Code	Capacité		Puiss	Dimensions (l x p x H)	Poids
	Niveau inférieur	Niveau sup.			
VVF800	2 plats GN1/1 ou 1 plat 600 x 400	1 plat 600 x 400	350 W	800 x 730 x 600 mm	67 kg
VVF1200	3 plats GN1/1 ou 1 plat GN1/1 + 1 plat 600x400	1 plat 600 x 400	430 W	1 200 x 730 x 600 mm	79 kg

* pour une température ambiante de +29°C

Vitrine réfrigérée 110 litres

Adaptable sur table mobile

Capacité 3 bacs GN1/1 + une étagère intermédiaire - Froid ventilé avec thermostat réglable - Evaporation des condensats - Diffusion homogène du froid - Eclairage intérieur - Vitrine panoramique modulaire composée de 2 parties amovibles : le bloc froid et la vitrine d'exposition sont assemblés par 2 poignées molettes - Chargement et service extrêmement faciles grâce aux deux portes avant relevables, aux deux portes arrière coulissantes et au bac inox de service amovible - Interrupteurs marche / arrêt - Indicateur de température - Livrée sans bac - Alimentation : 230/1/T



Existent aussi en
chaud, page 208



Maintien au frais (+2°C +10°C) de vos
salades, sandwichs, fruits, yahourts,
desserts, boissons

NOUVEAU
2009

Code	Volume	Dimensions (l x p x H)	Puiss	Poids
VHF1000	110 litres	1000 x 900 x 475 mm	500 W	60 kg
TS3	Table sur roulettes - 960 x 710 x 810 mm - 11 kg			



Caves à vin 345 litres

Porte pleine et porte vitrée

Caves à vin finition bois - Finition extérieure : porte et partie supérieure en bois massif et côtés en laminé décors bois - Température +1°C +10°C - Froid ventilé - Thermostat et thermomètres mécaniques - Gaz réfrigérant R134a - Prévues pour une température extérieure max. de 30°C - Finition intérieure ABS thermoformé (24 niveaux) - Dégivrage automatique - Dotation : 5 grilles 495 x 384 mm plastifiées blanches réglables en hauteur - Eclairage intérieur - Puissance frigorifique : 280 W - Existe avec porte pleine et porte vitrée - Pour installation au delà de 800 mètres d'altitude, vitre spéciale (supplément : + 195 € H.T) - 24 niveaux espacés de 35 mm - Capacité par grille : 20 bouteilles debout ou 15 couchées - Exemple de capacité (photo) : 90 bouteilles de 75 cl - Alimentation : 230/1/T

Réf.	Tempér.	Porte	Vol. net	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. frigo	Poids
VN380W	+1°C +10°C	vitree	345 litres	5 grilles 495 x 384 mm	675 x 625 x 1887 mm	280 W	150 kg
VN380WC	+1°C +10°C	pleine	345 litres	5 grilles 495 x 384 mm	675 x 655 x 1887 mm	280 W	138 kg

Caves à vin

100, 150 et 200 bouteilles



Design élégant et soigné - 3 modèles avec volume utile respectif : 188, 270 et 370 litres et 3 capacités de stockage respectives : 100, 150 et 200 bouteilles - Finition extérieure aspect bois - Contrôle très précis de la température et garantie de sa stabilité grâce à une isolation de haute qualité - Température extérieure ambiante pouvant aller de 0°C à 35°C - Double vitrage anti rayon UV - Filtre à charbon actif empêchant la formation d'odeurs dans la vitrine - Gaz réfrigérant R134a - Livrées avec étagères en bois coulissantes très résistantes (charge pouvant aller jusqu'à 85 kg) - Fermeture à clef d'origine - Certification Rohs - Fonctionnement silencieux (compresseur monté sur cylindres blocks) - Alimentation : 230/1/T



Réf.	Accessoires
CHG10002	Glissières + clayette JC188 / 270
CHG10003	Glissières + clayette JCS370

Finition modèles JC188 et JC270

Finition modèle JCS370

Modèles JC188 et JC270 : 2 zones de température régulées par 2 thermostats électroniques avec affichage digital) - Zone inférieure : +5°C +12°C - Zone supérieure : +12°C +22°C - Capacité : 11 bouteilles maxi. par étagère - Capacité maxi. 5 étagères (JC188) et 7 étagères (JC270)

Modèle JCS370 : 1 plage de température +5°C +18°C - Thermostat électronique et affichage digital - Capacité : 15 bouteilles maxi. par étagère - Capacité maxi. 7 étagères

Réf.	Température	Capacité	Vol	Dotation	Dimensions (l x p x H)	Puiss. absorb.	Poids Net
JC188	2 zones : +5°C +12°C +12°C +22°C	55 bouteilles (diam 75 mm)	188 litres	3 étagères	595 x 600 x 1240 mm	137 W	61 kg
JC270	2 zones : +5°C +12°C +12°C +22°C	77 bouteilles (diam 75 mm)	270 litres	4 étagères	595 x 600 x 1640 mm	175 W	76 kg
JCS370	+5°C +18°C	105 bouteilles (diam 75 mm)	370 litres	5 étagères	660 x 727 x 1595 mm	185 W	83 kg

Caves à vin 600 et 860 litres

Capacité : de 120 à 192 bouteilles

Caves à vin finition bois - Finition extérieure : porte, partie supérieure et grille en façade en bois massif (2 finitions : noyer foncé ou noyer clair) et côtés en laminé décors bois - Fermeture à clef de série - Thermostat électronique - Affichage digital - Gaz réfrigérant R404a - Prévues pour une température extérieure max. de 30°C - Dégivrage automatique - Grilles aluminium (prévues pour un stockage des bouteilles inclinées) - Eclairage intérieur - Modèles VN1100 et VN1100S : 2 compartiments (2 groupes) - Puissance frigorifique : 400 W modèle VN500W et 2 x 400 W modèles VN1100 - Pour installation au delà de 800 mètres d'altitude, vitre spéciale (supplément : + 195 € H.T) - Alimentation : 230/1/T

**Froid ventilé ou statique
(par arrêt du ventilateur)
Froid ventilé : +5°C +16°C
Froid statique : multi températures,
+5°C +8°C +10°C +16°C**



Réf.	Compartiments	Dotation	Capacité	Vol. net	Dimens. (l x p x H)	Poids
VN500W	1 compartiment	4 grilles	120 bouteilles de 75 cl	600 litres	850 x 510 x 2061 mm	134 kg
VN1100W	2 compartiments	2 x 4 grilles	2 x 96 bouteilles de 75 cl	860 litres	1250 x 510 x 2061 mm	188 kg
VN1100WS	2 compartiments	2 x 4 grilles	120 + 48 bouteilles de 75 cl	860 litres	1250 x 510 x 2061 mm	180 kg


 600 litres
GN2/1


200 litres



400 litres


 600 litres
GN2/1

Armoires inox & laquées blanches

Positives et négatives

Finition extérieure laquée blanche ou inox - Intérieur : ABS thermoformé - Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur - Fermeture à clef d'origine - Affichage digital - Thermostat mécanique - Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière ou, pour armoires HR600 et HF600 : possibilité d'installer 4 pieds inox de 90 mm fournis avec les armoires - Ouverture de porte réversible - Alimentation : 230/1/T

Armoires positives : Evaporateur type roll bond + ventilateur - Gaz réfrigérant R134a - Température de fonctionnement 0°C +10°C - Prévues pour température ambiante maximale de +32°C - Espacement entre les niveaux 70 mm - Dégivrage et réévaporation automatiques - Isolation : 45 mm (HR200/HR400) et 60 mm (HR600)

Armoires négatives : Réfrigération statique - Gaz réfrigérant R134a - Température de fonctionnement -10°C -25°C - Prévues pour température ambiante maximale de +32°C - Grilles fixes évaporatrices - Isolation : 60 mm

Armoires HR600 et HF600 : possibilité d'installer 4 pieds inox hauteur 90 mm fournis avec les armoires

Réf.	Temp.	Vol. net	Compress.	Puiss absorb.	Niveaux	Dotation	Dimensions (l x p x H)	Poids
HR200	0°C +10°C	130 litres	1/8 HP	150 W	5 niveaux pas de 70 mm	2 grilles 502 x 440 mm 1 grille 502 x 211 mm	600 x 600 x 850 mm	44 kg
HR400	0°C +10°C	350 litres	1/6 HP	185 W	19 niveaux pas de 70 mm	3 grilles 502 x 440 mm 1 grille 502 x 211 mm	600 x 600 x 1850 mm	69 kg
HR600	0°C +10°C	570 litres	1/4 HP	185 W	19 niveaux pas de 70 mm	3 grilles GN2/1 650 x 530 mm 1 grille 650 x 305 mm	770 x 690 x 1890 mm (sans pied)	90 kg
HR600I inox **	0°C +10°C	570 litres	1/4 HP	185 W	19 niveaux pas de 70 mm	3 grilles GN2/1 650 x 530 mm 1 grille 650 x 305 mm	770 x 690 x 1890 mm (sans pied)	90 kg
HF600	-10°C -25°C	555 litres	1/3 HP	350 W	7 niveaux pas de 233 mm	7 grilles GN2/1 650 x 530 mm évaporatrices fixes	770 x 690 x 1890 mm (sans pied)	94 kg
HF600I inox **	-10°C -25°C	555 litres	1/3 HP	350 W	7 niveaux pas de 233 mm	7 grilles GN2/1 650 x 530 mm évaporatrices fixes	770 x 690 x 1890 mm (sans pied)	94 kg

** armoires inox livrables courant Juin 2009

Armoires réfrigérées GN2/1

650 et 1300 litres



Eclairage intérieur
Fermeture à clef
Groupe tropicalisé



Finition extérieure et intérieure inox AISI304 – Epaisseur d'isolation 60 mm - Evaporateur ventilé – Eclairage intérieur - Fermeture à clef - Groupe tropicalisé ambiance +43°C - Porte réversible - Dégivrage automatique - Evaporation automatique des condensats - Thermostat électronique - Porte à fermeture automatique - Joints de porte magnétiques facilement démontables - Angles intérieures arrondis - Pieds acier inox réglables en hauteur - Dotation d'origine : 3 grilles plastifiées GN2/1(650 x 530 mm) par porte - Poignée ergonomique sur toute la hauteur - Gaz réfrigérant : R134a (modèles positifs) et R404a (modèles négatifs) - 23 niveaux espacés de 55 mm - Alimentation : 230/1/T

Réf.	Accessoires
GRW	Grille GN2/1 plastifiée supplémentaire
JGW	Jeu de glissières supplémentaire

Réf.	Porte	Temp.	Volume net	Compresseur	Dimensions (l x p x H)	Poids
W700P	1 porte	-2°C +8°C	630 lt	1/3 HP	740 x 830 x 2010 mm	140 kg
W700N	1 porte	-18°C -22°C	630 lt	7/8 HP	740 x 830 x 2010 mm	140 kg
W1400P	2 portes	-2°C +8°C	1340 lt	3/8 HP	1480 x 830 x 2010 mm	220 kg
W1400N	2 portes	-18°C -22°C	1340 lt	1 HP	1480 x 830 x 2010 mm	220 kg



Tables réfrigérées GN1/1

Positives - 2, 3, 4 portes



Température -2°C +8°C - groupe logé tropicalisé monté sur glissières télescopiques - finition extérieure et intérieure inox AISI304 (sauf arrière) - angles internes arrondis - évaporateur ventilé - commandes électroniques et affichage digital - dégivrage automatique et réévaporation des condensats - gaz réfrigérant : R134a - épaisseur d'isolation : 50 mm sans CFC - joints de portes magnétiques facilement démontables - fermeture de porte automatique - pieds réglables en hauteur (150 / 180 mm) - dotation : 1 grille GN1/1 et 1 jeu de glissières par porte - 13 niveaux espacés de 35 mm - alimentation : 230/1/T

Réf.	Accessoires
GRGN	Grille GN1/1 supplémentaire
JGGN	Jeu de glissières supplémentaire

Réf.	Option bloc 2 tiroirs
GN2T	Bloc 2 tiroirs en remplacement d'une porte (à monter) - Capacité 1 bac GN1/1 prof. 150 mm par tiroir

REF	Portes	Plan de travail	T°	Volume	Puiss frigo	Puiss	Dimens. (l x p x H)	Poids
GN2100	2 portes	Standard	-2°C +8°C	282 lt	1/4 CV	340 W	1360 x 700 x 850 mm	98 kg
GN3100	3 portes	Standard	-2°C +8°C	417 lt	1/4 CV	340 W	1795 x 700 x 850 mm	134 kg
GN4100	4 portes	Standard	-2°C +8°C	553 lt	1/3 CV	450 W	2230 x 700 x 850 mm	153 kg
GN2200	2 portes	Dosseret	-2°C +8°C	282 lt	1/4 CV	340 W	1360 x 700 x 950 mm	103 kg
GN3200	3 portes	Dosseret	-2°C +8°C	417 lt	1/4 CV	340 W	1795 x 700 x 950 mm	139 kg
GN4200	4 portes	Dosseret	-2°C +8°C	553 lt	1/3 CV	450 W	2230 x 700 x 950 mm	158 kg



Saladette largeur 900 mm

Construction inox AISI 304 (sauf arrière) - groupe logé - froid statique + 1 petit ventilateur - évaporateur placé à l'arrière - thermostat électronique - affichage digital - isolation : 35 mm - livrée sans bac - capacité : 2 bacs GN1/1 prof. 150 mm + 2 bacs GN1/4 prof. 150 mm - gaz réfrigérant : R134a - dégivrage automatique - dotation : 2 jeux de glissières et 2 grilles GN1/1 - livrée avec 4 barettes de composition (2 de 530 mm et 2 de 325 mm) - volume : 240 litres - puissance frigo : 1/5 CV - alimentation : 230/1/T

REF	T°	Dimensions (l x p x H)	Poids
SLD900	+2°C +8°C	900 x 700 x 850 mm	70 kg

Tables réfrigérées Prof 600

Positives - 2, 3, 4 portes



Température -2°C +8°C - groupe logé tropicalisé monté sur glissières télescopiques - finition extérieure et intérieure inox AISI304 (sauf arrière) - angles internes arrondis - évaporateur ventilé - commandes électroniques et affichage digital - dégivrage automatique et réévaporation des condensats - gaz réfrigérant : R134a - épaisseur d'isolation : 50 mm sans CFC - 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 - 13 niveaux espacés de 35 mm - alimentation : 230/1/T

Réf.	Accessoires
GRSN	Grille 325 x 430 supplémentaire
JGSN	Jeu de glissières supplémentaire

Réf.	Option bloc 2 tiroirs
SN2T	Bloc 2 tiroirs en remplacement d'une porte (à monter)

REF	Portes	Plan de travail	T°	Vol	Puiss frigo	Puiss	Dimensions (l x p x H)	Poids
SN2100	2 portes	Standard	-2°C +8°C	228 lt	1/4 CV	340 W	1360 x 600 x 850 mm	88 kg
SN3100	3 portes	Standard	-2°C +8°C	339 lt	1/4 CV	340 W	1795 x 600 x 850 mm	125 kg
SN4100	4 portes	Standard	-2°C +8°C	449 lt	1/3 CV	450 W	2230 x 600 x 850 mm	143 kg
SN2200	2 portes	Dosseret	-2°C +8°C	228 lt	1/4 CV	340 W	1360 x 600 x 950 mm	93 kg
SN3200	3 portes	Dosseret	-2°C +8°C	339 lt	1/4 CV	340 W	1795 x 600 x 950 mm	130 kg
SN4200	4 portes	Dosseret	-2°C +8°C	449 lt	1/3 CV	450 W	2230 x 600 x 950 mm	148 kg

Tables réfrigérées 600 x 400

Positives - 2 et 3 portes



Température -2°C +8°C - groupe logé tropicalisé monté sur glissières télescopiques - finition extérieure et intérieure inox AISI304 (sauf arrière) - angles internes arrondis - évaporateur ventilé - commandes électroniques et affichage digital - dégivrage automatique et réévaporation des condensats - gaz réfrigérant : R134a - épaisseur d'isolation : 50 mm sans CFC - 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

Réf.	Accessoires
GRPA	Grille 600 x 400 supplémentaire
JGPA	Jeu de glissières supplémentaire

REF	Portes	Plan de travail	T°	Vol	puiss frigo	puiss	dimensions (l x p x H)	poids net
PA2100	2 portes	standard	-2°C +8°C	390 lt	1/4 CV	340 W	1510 x 800 x 850 mm	140 kg
PA3100	3 portes	standard	-2°C +8°C	580 lt	1/3 CV	450 W	2020 x 800 x 850 mm	152 kg
PA2200	2 portes	dosseret	-2°C +8°C	390 lt	1/4 CV	340 W	1510 x 800 x 950 mm	145 kg
PA3200	3 portes	dosseret	-2°C +8°C	580 lt	1/3 CV	450 W	2020 x 800 x 950 mm	157 kg



Meuble de préparation GN1/1

Construction inox AISI 304 (sauf arrière) – groupe logé - froid statique + 1 petit ventilateur - évaporateur placé à l'arrière - thermostat électronique - affichage digital – isolation : 35 mm – prévu pour 7 bacs GN1/3 profondeur 150 mm - livré sans bac - gaz réfrigérant : R134a – dégivrage automatique - dotation : 3 jeux de glissières et 3 grilles GN1/1 - volume : 388 litres - profondeur plan de travail : 304 mm - puissance frigo : 1/5 CV - alimentation : 230/1/T

Réf.	Accessoires
GRGN	Grille GN1/1 supplémentaire
JGGN	Jeu de glissières supplémentaire



REF	T°	Dimensions (l x p x H)	Poids
PS300	+2°C +8°C	1365 x 700 x 850 mm	140 kg

Meubles à pizza 600 x 400

Soubassement : Température -2°C +8°C - groupe logé ambiance +35°C - finition extérieure et intérieure inox AISI304 (sauf arrière) - plan de travail en granit - angles internes arrondis - évaporateur ventilé - commandes électroniques et affichage digital - dégivrage automatique et réévaporation des condensats - gaz réfrigérant : R134a - épaisseur d'isolation : 50 mm sans CFC - 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

Réf.	Accessoires
GRPA	Grille 600 x 400 supplémentaire
JGPA	Jeu de glissières supplémentaire
RWAS90020	Barrette inox long. 170 mm

Vitrine réfrigérée : Température +2°C +10°C – vitre droite - construction inox AISI 304 – froid statique - thermostat électronique - affichage digital – isolation : 30 mm sans CFC – prévues pour bacs GN profondeur 150 mm (livrées sans bac) – gaz réfrigérant : R134a – dégivrage automatique – groupe logé - ambiance max +38°C



REF	Désignation	T°	Capacité vitrine	Puiss frigo	Puiss absorb.	Dimens. (l x p x H)	Poids
PZ260	2 portes	-2°C +8°C	7 bacs GN1/4	1/4 CV	340 W	1510 x 800 x 1415 mm	290 kg
PZ261	2 portes + 7 tiroirs neutres à pâtons	-2°C +8°C	10 bacs GN1/4	1/4 CV	340 W	2025 x 800 x 1415 mm	401 kg
PZ360	3 portes	-2°C +8°C	10 bacs GN1/4	1/3 CV	450 W	2020 x 800 x 1415 mm	359 kg



Tables réfrigérées



Vitrines



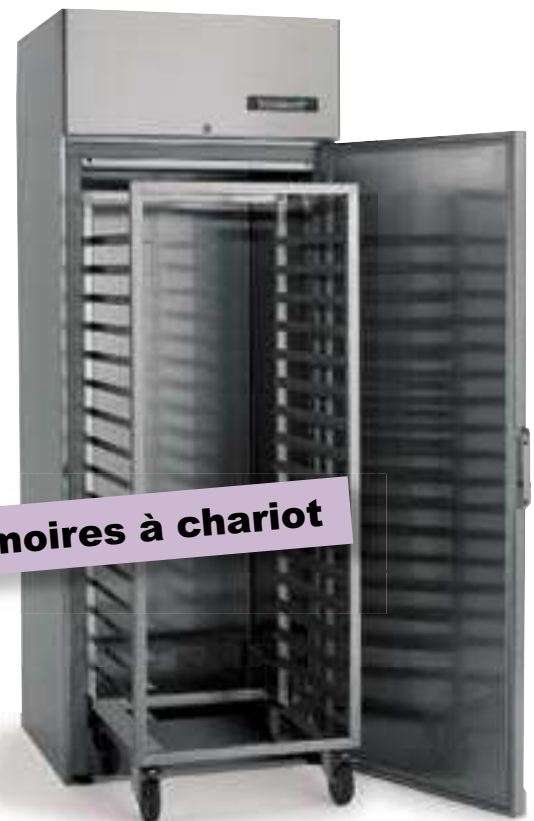
Meubles à pizza



Cellules



Armoires



Armoires à chariot

Armoires 350 et 500 litres

**Armoires étroites
faible encombrement**

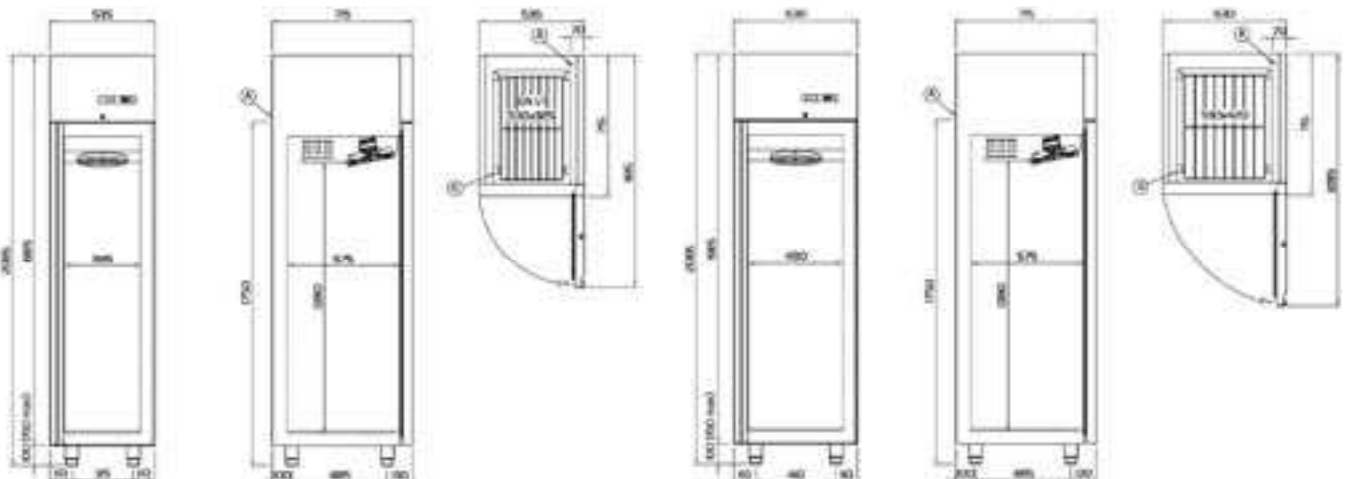
**350 litres GN1/1
500 litres**



**Construction monocoque
Isolation 75 mm**



Nouvelle construction monocoque tout inox AISI304 18/10 (sauf arrière de l'armoire - voir option «arrière inox») - Angles intérieurs arrondis - Isolation 75 mm sans CFC - 17 niveaux espacés de 75 mm - Armoires 350 litres : dimensions intérieures GN1/1 (530 x 325 mm) - Armoires 500 litres : dimensions intérieures 420 x 530 mm - Pieds réglables acier inox - Porte réversible (porte pleine : sans kit, porte vitrée : sur commande spéciale sans supplément) - Porte avec blocage de l'ouverture à 105° - Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte - Modèles vitrés : 2 tubes néons longueur 1 200 mm - Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur en acier inox AISI304 - Joints magnétiques démontables - Porte avec fermeture à clef d'origine - Eclairage intérieur - Crémallières verticales et jeux de glissières inox AISI304 amovibles - Grilles rilsanisées - Dotation : 3 grilles et 3 jeux de glissières - Groupe tropicalisé +43°C - Réfrigération ventilée - Evaporateur traité anti corrosion - Groupe frigorifique interchangeable facilement - Dégivrage automatique - Evaporation automatique des condensats - Thermostat Electronique (alarme températures mini / maxi., alarme porte ouverte, ...) - Gaz réfrigérant : R404a



A : sortie alimentation électrique



350 LITRES GN1/1 -2°C +8°C 1 porte pleine

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A301M	groupe logé	535 x 715 x 2085 mm	110 kg
A301MR	sans groupe	535 x 715 x 2085 mm	100 kg
181106110	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg



350 LITRES GN1/1 -2°C +8°C 1 porte vitrée

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A301MV	groupe logé	535 x 715 x 2085 mm	130 kg
A301MRV	sans groupe	535 x 715 x 2085 mm	120 kg
181106110	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg



500 LITRES -2°C +8°C 1 porte pleine

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A501M	groupe logé	630 x 715 x 2085 mm	110 kg
A501MR	sans groupe	630 x 715 x 2085 mm	100 kg
181106110	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg



500 LITRES -2°C +8°C 1 porte vitrée

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A501MV	groupe logé	630 x 715 x 2085 mm	130 kg
A501MRV	sans groupe	630 x 715 x 2085 mm	120 kg
181106110	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg

Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
A301M/MV	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	435 W - 2.6 A	352 W*	R404a	3 grilles GN1/1 , 3 jeux gliss.
A501M/MV	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	435 W - 2.6 A	352 W*	R404a	3 grilles 420 x 530 , 3 jeux gliss.

* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C

Code	Options et accessoires
221325530	Grille GN1/1 530 x 325 plastifiée (350 litres)
223420530	Grille 530 x 420 plastifiée (armoires 500 litres)
121150520	Jeu de glissières, long. 505 mm
444000020	Kit 4 roulettes à monter
ARRINOX1	Supplément arrière inox armoires 350 et 500 litres

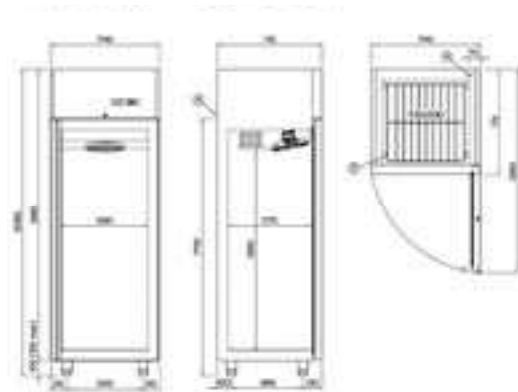


Armoires 600 et 1200 litres

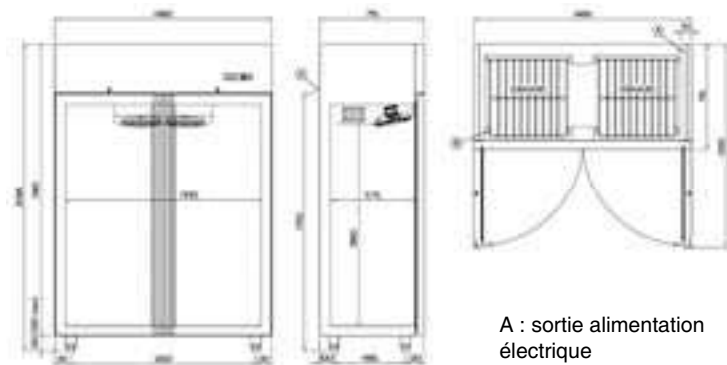
Nouvelle construction monocoque tout inox AISI304 18/10 (sauf arrière de l'armoire - voir option «arrière inox») - Angles intérieurs arrondis - Isolation 75 mm sans CFC - 17 niveaux espacés de 75 mm - Dimensions intérieures : 530 x 530 mm - Pieds réglables acier inox - Porte réversible (porte pleine : 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 - Porte avec fermeture à clef d'origine - Eclairage intérieur - Crémallières verticales et jeux de glissières inox AISI304 amovibles - Grilles rilsanisées - Dotation : 3 grilles et 3 jeux de glissières par porte - Groupe tropicalisé +43°C - Réfrigération ventilée - Evaporateur traité anti corrosion - Groupe frigorifique interchangeable facilement - Dégivrage automatique - Evaporation automatique des condensats - Thermostat Electronique (alarme température mini / maxi, alarme porte ouverte, ...) - Gaz réfrigérant : R404a

Portes pleines ou vitrées

Armoires 600 et 1200 litres
profondeur 715 mm



Construction monocoque
Isolation 75 mm



A : sortie alimentation
électrique



600 LITRES 530 x 530 -2°C +8°C - 1 porte pleine

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A601M	groupe logé	740 x 715 x 2085 mm	120 kg
A601MR	sans groupe	740 x 715 x 2085 mm	110 kg
181106110	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg



600 LITRES 530 x 530 -18°C -22°C - 1 porte pleine

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A601B	groupe logé	740 x 715 x 2085 mm	125 kg
A601BR	sans groupe	740 x 715 x 2085 mm	115 kg
182120410	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg



1200 LITRES 530 x 530 -2°C +8°C - 2 portes pleines

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1202M	groupe logé	1480 x 715 x 2085 mm	180 kg
A1202MR	sans groupe	1480 x 715 x 2085 mm	170 kg
181108910	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg



1200 LITRES 530 x 530 -18°C -22°C - 2 portes pleines

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1202B	groupe logé	1480 x 715 x 2085 mm	190 kg
A1202BR	sans groupe	1480 x 715 x 2085 mm	180 kg
182120410 (x 2)	Groupe frigo x 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg



600 LITRES 530 x 530 -2°C +8°C - 1 porte vitrée

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A601MV	groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	145 kg
A601MRV	sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	135 kg
D18110611	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


600 LITRES 530 x 530 -18°C -22°C - 1 porte vitrée

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A601BV	groupe logé	740 x 715 x 2085 mm	150 kg
A601BRV	sans groupe	740 x 715 x 2085 mm	140 kg
182120410	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


1200 LITRES 530 x 530 -2°C +8°C - 2 portes vitrées

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1202MV	groupe logé	1480 x 715 x 2085 mm	200 kg
A1202MRV	sans groupe	1480 x 715 x 2085 mm	190 kg
181108910	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


1200 LITRES 530 x 530 -18°C -22°C - 2 portes vitrées

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1202BV	groupe logé	1480 x 715 x 2085 mm	210 kg
A1202BRV	sans groupe	1480 x 715 x 2085 mm	200 kg
182120410 (x 2)	Groupe frigo x 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg

Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
A601M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	432 W - 2.6 A	352 W*	R404a	3 grilles 530 x 530 , 3 jeux gliss.
A601B	-18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	592 W - 3.6 A	753 W**	R404a	3 grilles 530 x 530 , 3 jeux gliss.
A1202M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	636 W - 3.8 A	568 W*	R404a	6 grilles 530 x 530 , 6 jeux gliss.
A1202B	-18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	1184 W - 7.2 A	1506 W**	R404a	6 grilles 530 x 530 , 6 jeux gliss.
A601MV	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	533 W - 3.2 A	430 W*	R404a	3 grilles 530 x 530 , 3 jeux gliss.
A601BV	-18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	723 W - 4.4 A	912 W**	R404a	3 grilles 530 x 530 , 3 jeux gliss.
A1202MV	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	636 W - 3.8 A	568 W*	R404a	6 grilles 530 x 530 , 6 jeux gliss.
A1202BV	-18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	1446 W - 8.8 A	1824 W**	R404a	6 grilles 530 x 530 , 6 jeux gliss.

* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C - ** T° évap. -23.3°C condensation +54.4°C

Code	Options et accessoires
223530530	Grille 530 x 530 plastifiée
121150520	Jeu de glissières, long. 505 mm
444000020	Kit 4 roulettes à monter
ARRINOX1	Supplément arrière inox armoires 600 litres
ARRINOX2	Supplément arrière inox armoires 1200 litres



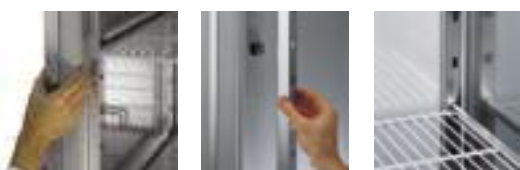
Armoires 700 et 1400 litres GN2/1

Nouvelle construction monocoque tout inox AISI304 18/10 (sauf arrière de l'armoire - voir option «arrière inox») - Angles intérieurs arrondis - Isolation 75 mm sans CFC - 17 niveaux espacés de 75 mm (pour les portillons : 7 niveaux) - Dimensions intérieures GN2/1 (650 x 530 mm) - Pieds réglables acier inox - Porte réversible (porte pleine : sans kit, porte vitrée : sur commande spéciale sans supplément) - Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur en acier inox AISI304 - Armoires vitrées : 2 tubes néons longueur 1 200 mm - Joints magnétiques démontables - Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte - Porte avec fermeture à clef d'origine - Eclairage intérieur - Crémallières verticales et jeux de glissières inox AISI304 démontables - Grilles rilsanisées - Dotation : 3 grilles et 3 jeux de glissières par porte - Groupe tropicalisé +43°C - Réfrigération ventilée - Evaporateur traité anti corrosion - Groupe frigorifique interchangeable facilement - Dégivrage automatique - Evaporation automatique des condensats - Thermostat électronique (alarme température mini / maxi, alarme porte ouverte, ...) - Gaz réfrigérant : R404a

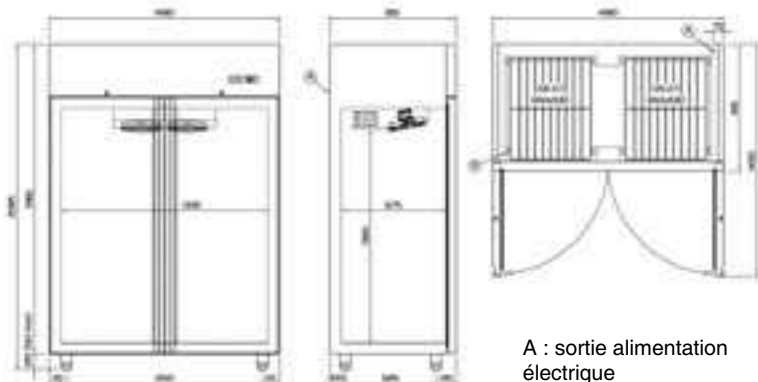
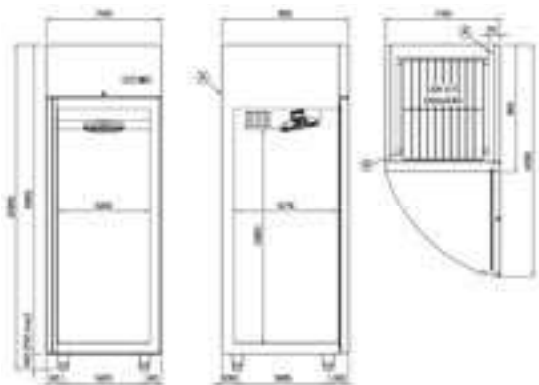
Froid



Portes pleines,
vitrées, portillons



Existent en
double température



A : sortie alimentation électrique



Construction monocoque
Isolation 75 mm


700 LITRES GN2/1 -2°C +8°C - 1 porte pleine

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A701M	groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	125 kg
A701MR	sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	115 kg
181106110	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


700 LITRES GN2/1 -18°C -22°C - 1 porte pleine

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A701B	groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	125 kg
A701BR	sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	115 kg
182120410	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


700 LITRES GN2/1 -2°C +8°C - 2 portillons

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A702M	groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	125 kg
A702MR	sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	115 kg
181106110	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


700 LITRES GN2/1 -18°C -22°C - 2 portillons

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A702B	groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	125 kg
A702BR	sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	115 kg
182120410	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


700 LITRES GN2/1 -6°C +4°C spéciale poissons - 1 porte

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A701P	groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	125 kg
A701PR	sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	115 kg
181106110	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


700 LITRES GN2/1 -2°C +8°C - 1 porte vitrée

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A701MV	groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	135 kg
A701MRV	sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	125 kg
181106110	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


700 LITRES GN2/1 -18°C -22°C - 1 porte vitrée

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A701BV	groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	145 kg
A701BRV	sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	135 kg
182120410	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg

Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
A701M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	432 W - 2.6 A	352 W*	R404a	3 grilles GN2/1, 3 jeux glissières
A701B	-18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	592 W - 3.6 A	753 W**	R404a	3 grilles GN2/1, 3 jeux glissières
A702M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	432 W - 2.6 A	352 W*	R404a	3 grilles GN2/1, 3 jeux glissières
A702B	-18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	592 W - 3.6 A	753 W**	R404a	3 grilles GN2/1, 3 jeux glissières
A701MV	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	533 W - 3.2 A	430 W*	R404a	3 grilles GN2/1, 3 jeux glissières
A701BV	-18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	723 W - 4.4 A	912 W**	R404a	3 grilles GN2/1, 3 jeux glissières
A701P	-6°C +4°C	230/1/T - 50 Hz	533 W - 3.2 A	430 W*	R404a	6 bacs GN1/1 plastiq. + égouttoir + 3 jeux de glissières

* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C ** Temp. évap. -23.3°C condens. +54.4°C

ACCESSOIRES et OPTIONS

Code	Désignation
221650530	Grille GN2/1 (650 x 530) plastifiée
121160520	Jeu de glissières, long. 605 mm
444000020	Kit 4 roulettes à monter
325311020	Bac plastique GN1/1 + égouttoir
ARRINOX1	Supplément arrière inox armoires 700 litres




1400 LITRES GN2/1 -2°C +8°C - 2 portes pleines

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1402M	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg
A1402MR	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	170 kg
181108910	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


1400 LITRES GN2/1 -18°C -22°C - 2 portes pleines

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1402B	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	190 kg
A1402BR	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg
182120410 (x 2)	Groupe frigo x 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


1400 LITRES GN2/1 -2°C +8°C - 1 porte + 2 portillons

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1403M	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg
A1403MR	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	170 kg
181108910	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


1400 LITRES GN2/1 -18°C -22°C - 1 porte + 2 portillons

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1403B	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	190 kg
A1403BR	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg
182120410 (x 2)	Groupe frigo x 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


1400 LITRES GN2/1 -2°C +8°C - 4 portillons

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1404M	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg
A1404MR	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	170 kg
181108910	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


1400 LITRES GN2/1 -18°C -22°C - 4 portillons

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1404B	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	190 kg
A1404BR	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg
182120410 (x 2)	Groupe frigo x 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


1400 LITRES GN2/1 -2°C +8°C - 2 portes vitrées

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1402MV	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg
A1402MRV	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	190 kg
181108910	Groupe frigo (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


1400 LITRES GN2/1 -18°C -22°C - 2 portes vitrées

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1402BV	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	210 kg
A1402BRV	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg
182120410 (x 2)	Groupe frigo x 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg

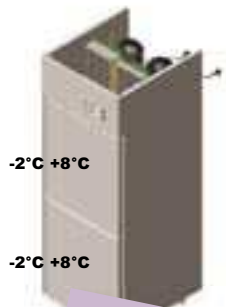
Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
A140 2/3/4 M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	636 W - 3.8 A	568 W*	R404a	6 grilles GN2/1, 6 jeux glissières
A140 2/3/4 B	-18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	1184 W - 7.2 A	1506 W**	R404a	6 grilles GN2/1, 6 jeux glissières
A1402MV	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	636 W - 3.8 A	568 W*	R404a	6 grilles GN2/1, 6 jeux glissières
A1402BV	-18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	1446 W - 8.8 A	1824 W**	R404a	6 grilles GN2/1, 6 jeux glissières

* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C ** Temp. évap. -23.3°C condens. +54.4°C

ACCESSOIRES et OPTIONS

Code	Désignation
221650530	Grille GN2/1 (650 x 530) plastifiée
121160520	Jeu de glissières, long. 605 mm
444000020	Kit 4 roulettes à monter
ARRINOX2	Supplément arrière inox armoires 1400 litres



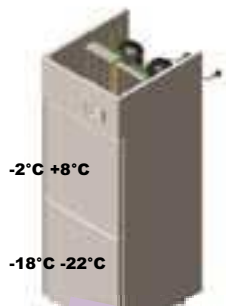


Double
température



700 LITRES GN2/1 -2°C +8°C / -2°C +8°C 2 portillons

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A702MM	groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	135 kg
A702MMR	sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	125 kg
181104910	Groupe frigo 1 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg
181104910	Groupe frigo 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg



Double
température



700 LITRES GN2/1 -2°C +8°C / -18°C -22°C 2 portillons

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A702MB	groupe logé	740 x 815 x 2085 mm	135 kg
A702MBR	sans groupe	740 x 815 x 2085 mm	125 kg
181104910	Groupe frigo 1 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg
182117410	Groupe frigo 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg



Double
température



1400 LITRES GN2/1 -2°C +8°C / -2°C +8°C 2 portes

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1402MM	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg
A1402MMR	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg
181106110	Groupe frigo 1 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg
181106110	Groupe frigo 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg

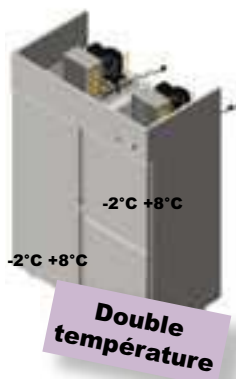


Double
température

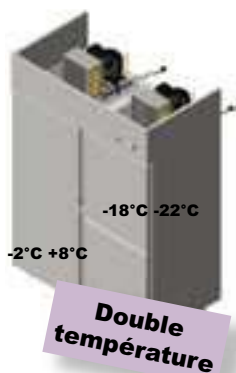


1400 LITRES GN2/1 -2°C +8°C / -18°C -22°C 2 portes

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1402MB	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	210 kg
A1402MBR	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	190 kg
181106110	Groupe frigo 1 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg
182120410	Groupe frigo 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


1400 LITRES GN2/1 -2°C +8°C / -2°C +8°C 1 porte / 2 portill.

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1403MML	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg
A1403MMLR	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg
181108910	Groupe frigo 1 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg
181104910	Groupe frigo 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg


1400 LITRES GN2/1 -2°C +8°C / -18°C -22°C 1 porte/ 2 portill.

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A1403MBL	groupe logé	1480 x 815 x 2085 mm	200 kg
A1403MBLR	sans groupe	1480 x 815 x 2085 mm	180 kg
181108910	Groupe frigo 1 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg
182117410	Groupe frigo 2 (install. 8 mètres max.)	430 x 450 x 300 mm	25 kg

Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
A702MM	-2°C +8°C / -2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	730 W - 4.4 A	301 W* / 301 W*	R404a	4 grilles GN2/1 4 jeux glissières
A702MB	-2°C +8°C / -18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	798 W - 4.8 A	301 W* / 478 W**	R404a	4 grilles GN2/1 4 jeux glissières
A1402MM	-2°C +8°C / -2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	864 W - 5.2 A	352 W* / 352 W*	R404a	6 grilles GN2/1 6 jeux glissières
A1402MB	-2°C +8°C / -18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	1024 W - 6.2 A	352 W* / 753 W**	R404a	6 grilles GN2/1 6 jeux glissières
A1403MML	-2°C +8°C / -2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	1068 W - 6.4 A	568 W* / 352 W*	R404a	7 grilles GN2/1 7 jeux glissières
A1403MBL	-2°C +8°C / -18°C -22°C	230/1/T - 50 Hz	1228 W - 7.4 A	568 W* / 753 W**	R404a	7 grilles GN2/1 7 jeux glissières

* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C ** Temp. évap. -23.3°C condens. +54.4°C

ACCESSOIRES et OPTIONS

Code	Désignation
221650530	Grille GN2/1 (650 x 530) plastifiée
121160520	Jeu de glissières, long. 605 mm
444000020	Kit 4 roulettes à monter
ARRINOX1	Supplément arrière inox armoires 700 litres
ARRINOX2	Supplément arrière inox armoires 1400 litres



Armoires à chariot

Armoires réfrigérées pour chariots - Nouvelle construction monocoque tout inox AISI304 18/10 (sauf arrière de l'armoire, voir option «arrière inox») - Angles intérieurs arrondis - Isolation 75 mm sans CFC - Isolation du sol : 13 mm - 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 - Eclairage intérieur - Groupe tropicalisé +43°C - Réfrigération ventilée - Evaporateur traité anti corrosion - Groupe frigorifique interchangeable facilement - Dégivrage automatique - Evaporation automatique des condensats - Thermostat Electronique (alarme température mini / maxi, alarme ouverture de porte, ...) - Gaz réfrigérant : R134a - Livrées sans chariot (voir accessoires)

Portes pleines
ou vitrées

GN2/1 ou 600 x 400



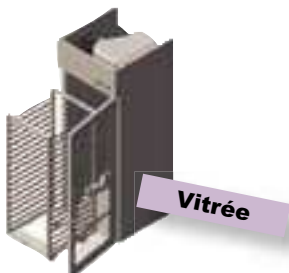
Construction monocoque
Isolation 75 mm

Version traversante



830 litres -2°C +8°C 1 porte groupe logé

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
J1001M	pour chariot GN2/1	810 x 815 x 2115 mm	130 kg
J1001MJ	pour chariot 600 x 400	810 x 815 x 2115 mm	130 kg



830 litres -2°C +8°C 1 porte vitrée groupe logé

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
J1001MV	pour chariot GN2/1	810 x 815 x 2115 mm	140 kg
J1001MJV	pour chariot 600 x 400	810 x 815 x 2115 mm	140 kg



830 litres TRAVERSANTE -2°C +8°C 1 porte groupe logé

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
J1102M	pour chariot GN2/1	810 x 880 x 2115 mm	140 kg
J1102MJ	pour chariot 600 x 400	810 x 880 x 2115 mm	140 kg



1950 litres -2°C +8°C 2 portes groupe logé

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
J1602M	pour 2 chariots GN2/1	1620 x 815 x 2115 mm	190 kg
J1602MJ	pour 2 chariots 600x400	1620 x 815 x 2115 mm	190 kg



1950 litres -2°C +8°C 2 portes vitrées groupe logé

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
J1602MV	pour 2 chariots GN2/1	1620 x 815 x 2115 mm	210 kg
J1602MJV	pour 2 chariots 600x400	1620 x 815 x 2115 mm	210 kg



1950 litres TRAVERSANTE -2°C +8°C 2 portes groupe logé

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
J1704M	pour 2 chariots GN2/1	1620 x 880 x 2115 mm	200 kg
J1704MJ	pour 2 chariots 600x400	1620 x 880 x 2115 mm	200 kg

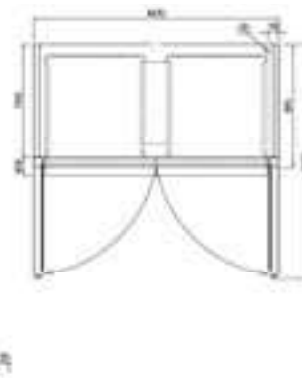
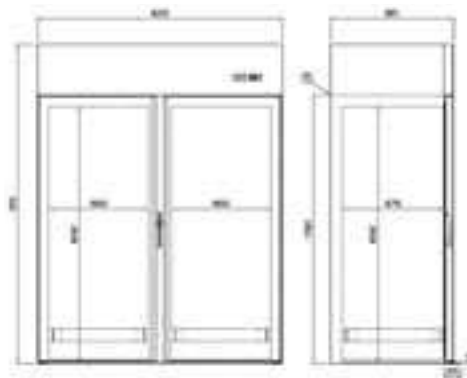
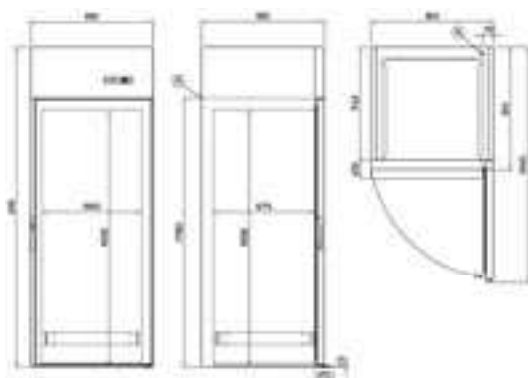
Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
J1001 M/MJ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	698 W - 3.9 A	624 W*	R134a	livrée sans chariot
J1001 MV/MJV	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	698 W - 3.9 A	624 W*	R134a	livrée sans chariot
J1102 M/MJ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	698 W - 3.9 A	624 W*	R134a	livrée sans chariot
J1602 M/MJ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	992 W - 5.6 A	887 W*	R134a	livrée sans chariot
J1602 MV/MJV	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	992 W - 5.6 A	887 W*	R134a	livrée sans chariot
J1704 M/MJ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	992 W - 5.6 A	887 W*	R134a	livrée sans chariot

* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C

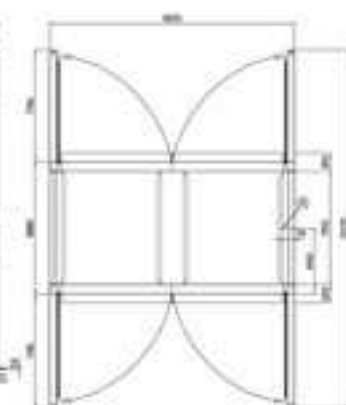
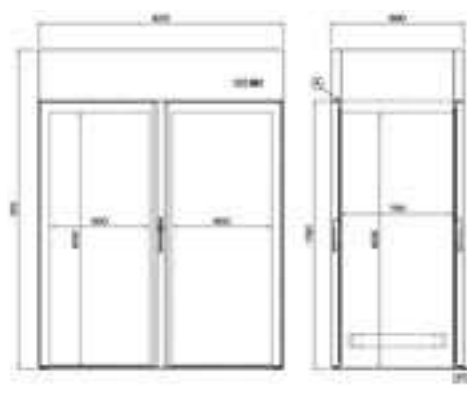
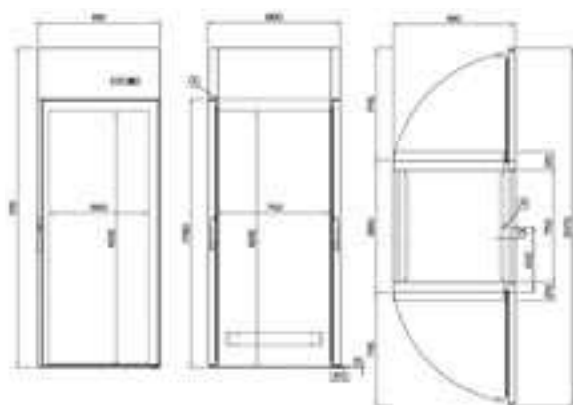


Option arrière inox et chariots

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
O66090402	Chariot 20 niveaux GN2/1	598 x 660 x 1630 mm	40 kg
O66090502	Chariot 20 niveaux 600 x 400	470 x 620 x 1630 mm	40 kg
ARRINOX2	Supplément arrière inox	armoires 1 et 2 portes	



A : sortie alimentation électrique



Armoires pâtisseries



**Pâtisseries
600 x 400 et 600 x 800**

Nouvelle construction monocoque tout inox AISI304 18/10 (sauf arrière de l'armoire - voir option «arrière inox») - Angles intérieurs arrondis - Isolation 75 mm sans CFC - 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 intégrée sur toute la hauteur en acier inox AISI304 - Joints magnétiques démontables - Porte avec fermeture à clef d'origine - Eclairage intérieur - Crémallières verticales et jeux de glissières inox AISI304 démontables - Dotation : 8 jeux de glissières - Groupe tropicalisé +43°C - Réfrigération ventilée avec possibilité de réguler la vitesse du ventilateur - Evaporateur traité anti corrosion - Groupe frigorifique interchangeable facilement - Dégivrage automatique - Evaporation automatique des condensats - Thermostat Electronique (alarme température mini / maxi, alarme ouverture de porte, ...) - Gaz réfrigérant : R404a

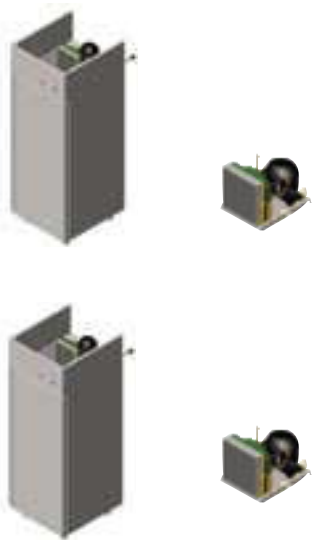


Possibilité de faire varier la vitesse du ventilateur (de 30% à 99%) - Flux d'air réduit : taux d'humidité plus élevé - Flux d'air important : taux d'humidité réduit

Régulation de l'humidité



**Construction monocoque
Isolation 75 mm**



650 LITRES 600 x 400 -2°C +8°C 1 porte pleine

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A801MJ	groupe logé	810 x 715 x 2100 mm	125 kg

900 LITRES 600 x 800 -2°C +8°C 1 porte pleine

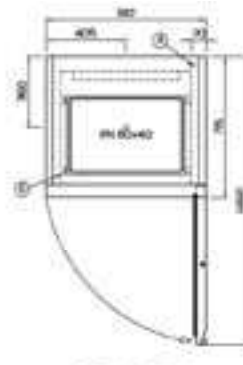
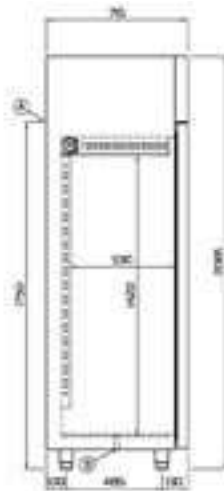
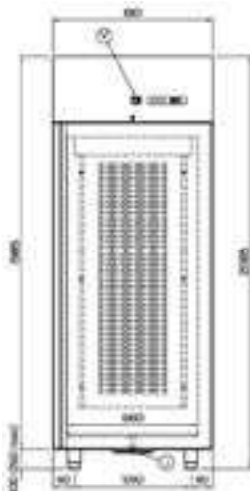
Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
A901MJ	groupe logé	810 x 1015 x 2100 mm	125 kg

Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Capacité	Dotation
A801MJ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	467 W - 2.7 A	457 W*	R404a	25 grilles 600 x 400	8 jeux de glissières pour grilles 600 x 400
A901MJ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	467 W - 2.7 A	457 W*	R404a	25 grilles 600 x 800 ou 50 grilles 600 x 400	8 jeux de glissières pour grilles 600 x 800

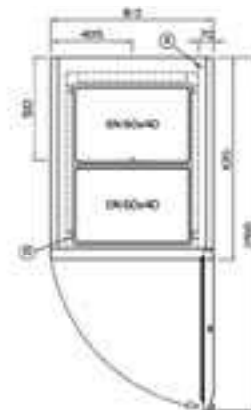
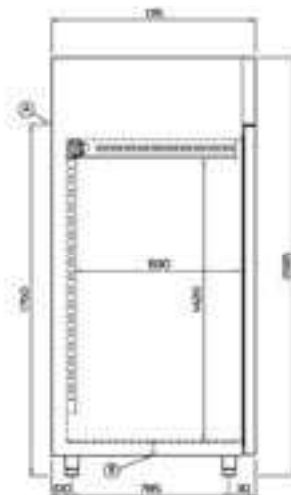
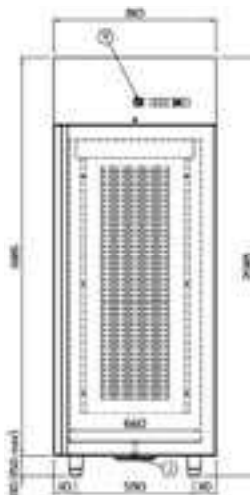
* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C

ACCESSOIRES et OPTIONS

Code	Accessoires et options
282400600	Plaque aluminium 600 x 400, haut 20 mm
222400600	Grille plastifiée 600 x 400
121240220	Jeu de glissières long. 402 mm (A801MJ)
121275520	Jeu de glissières long. 755 mm (A901MJ)
444000020	Kit 4 roulettes à monter
ARRINOX1	Supplément arrière inox armoire 650 litres
ARRINOX2	Supplément arrière inox armoire 900 litres



A : sortie alimentation électrique
B : évacuation des condensats
J : évaporation des condensats
V : bouton de régulation vitesse du ventilateur



Gamme pizza modulaire

Soubassements réfrigérés : nouvelle construction monocoque tout inox 18/10 intérieur et extérieur - Prévus pour grilles pâtisseries 600 x 400 - Angles intérieurs arrondis - Isolation 60 mm sans CFC - Pieds inox réglables en hauteur - Sans plan de travail (voir option plan de travail en granit) - Portes avec maintien en position ouverte à 105° - Joints de porte magnétiques facilement démontables - Groupe ou tableau de commandes à gauche sur commande, sans supplément - Emplacement du compresseur insonorisé et avec aération frontale - 7 niveaux espacés de 75 mm - Dotation d'origine : 7 jeux de glissières inox par porte - Groupe tropicalisé ambiance +43°C - Groupe logé sur glissières, facile à extraire - Evaporateur ventilé - Evaporateur traité anti-corrosion - Dégivrage automatique - Réévaporation automatique des condensats - Gaz réfrigérant R404a - Thermostat électronique



Construction
monocoque



Vitrines horizontales

Vitrines réfrigérées horizontales :
Température +2°C +10°C - vitre droite - construction inox 18/10 extérieur et intérieur - angles arrondis - froid statique - thermostat électronique - affichage digital - isolation : 30 mm sans CFC - prévues pour bacs GN profondeur 150 mm (livrées sans bac) - gaz réfrigérant : R404a - dégivrage manuel - groupe tropicalisé ambiance +43°C - Existent également en version groupe à distance



Gamme large
et modulaire

Soubassements

Soubassements sans groupe : circuit pressurisé avec soupape thermostatique Danfoss, facile à extraire pour l'entretien - Livrés d'origine avec toutes les connexions pour installation du groupe (standard : installation jusqu'à 8 mètres)



Elements neutres

Eléments neutres avec tiroirs : construction monocoque tout inox 18/10 intérieur et extérieur - Capacité : 7 ou 8 bacs à pâtons - Angles internes arrondis - Livrés sans plan de travail - Pieds inox réglables en hauteur - Poignées inox ergonomiques



Groupe logé

Soubassement 1 porte groupe logé 600 x 400 -2°C +8°C

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TZS091M	sans plan de travail	895 x 780 x 810 mm	70 kg



Groupe logé

Soubassement 2 portes groupe logé 600 x 400 -2°C +8°C

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TZS131M	sans plan de travail	1450 x 780 x 810 mm	90 kg



Groupe logé

Soubassement 3 portes groupe logé 600 x 400 -2°C +8°C

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TZS171M	sans plan de travail	2005 x 780 x 810 mm	120 kg



Groupe logé

Soubassement 4 portes groupe logé 600 x 400 -2°C +8°C

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TZS211M	sans plan de travail	2560 x 780 x 810 mm	150 kg



Sans groupe

Soubassement 2 portes sans groupe 600 x 400 -2°C +8°C

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TZS131MR	sans plan de travail	1240 x 780 x 810 mm	70 kg



Sans groupe

Soubassement 3 portes sans groupe 600 x 400 -2°C +8°C

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TZS171MR	sans plan de travail	1795 x 780 x 810 mm	100 kg



Sans groupe

Soubassement 4 portes sans groupe 600 x 400 -2°C +8°C

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TZS211MR	sans plan de travail	2350 x 780 x 810 mm	130 kg

Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
TZS091M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	4 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 (capacité totale : 7)
TZS131M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	8 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 (capacité totale : 14)
TZS171M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	12 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 (capacité totale : 21)
TZS211M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	16 jeux de glissières pour grilles 600 x 400 (capacité totale : 28)

Code	Groupes frigorifiques
181106110	Table 2 portes - Puiss frigo. 457 W* - Installation 8 mètres max.
181108910	Tables 3 et 4 portes - Puiss. frigo. 457 W* - Installation 8 mètres max.



* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C

Eléments neutres

Eléments neutres avec tiroirs : construction monocoque tout inox 18/10 intérieur et extérieur - Capacité : 7 ou 8 bacs à pâtons - Angles internes arrondis - Livrés sans plan de travail - Pieds inox réglables en hauteur - Poignées inox ergonomiques



Elément neutre 2 tiroirs - Capacité : 8 bacs 600 x 400 (Haut 60 mm)

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
XS092	sans plan de travail	555 x 780 x 810 mm	40 kg



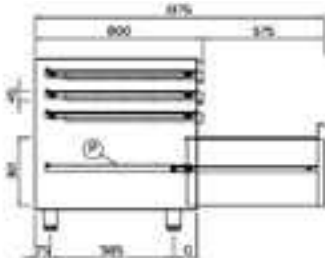
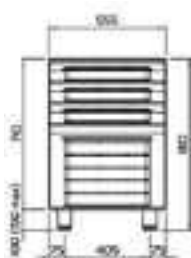
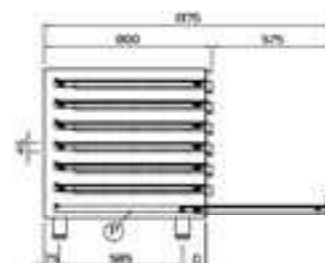
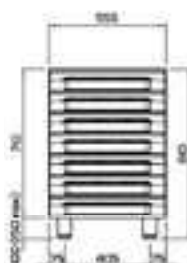
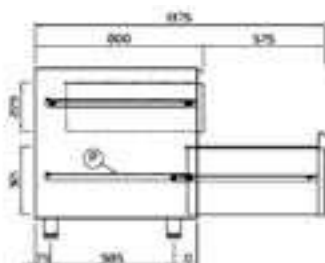
Elément neutre 4 tiroirs - Capacité : 8 bacs 600 x 400 (Haut 60 mm)

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
XS094	sans plan de travail	555 x 780 x 810 mm	40 kg



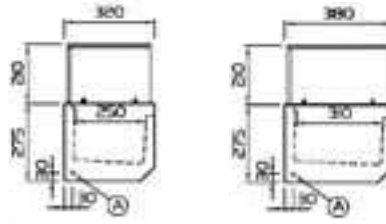
Elément neutre 7 tiroirs - Capacité : 7 bacs 600 x 400 (Haut 60 mm)

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
XS097	sans plan de travail	555 x 780 x 810 mm	40 kg



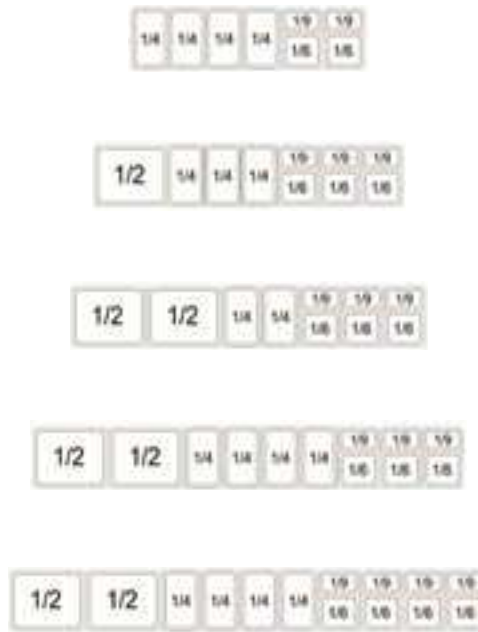


Vitrines horizontales



Vitrines réfrigérées horizontales :
Température +2°C +10°C – vitre droite - construction inox 18/10 extérieur et intérieur – angles arrondis - froid statique - thermostat électronique - affichage digital – isolation : 30 mm sans CFC – prévues pour bacs GN profondeur 150 mm (livrées sans bac) – gaz réfrigérant : R404a – dégivrage manuel – groupe tropicalisé ambiance +43°C - Existent également en version groupe à distance

Vitrines GN1/4 - Prof. 320 mm - T° : +2°C +10°C



Code	Dimensions (l x p x H)	Poids
VP146N	1450 x 320 x 490 mm	46 kg

Code	Dimensions (l x p x H)	Poids
VP188N	1795 x 320 x 490 mm	49 kg

Code	Dimensions (l x p x H)	Poids
VP209N	2005 x 320 x 490 mm	53 kg

Code	Dimensions (l x p x H)	Poids
VP2312N	2350 x 320 x 490 mm	60 kg

Code	Dimensions (l x p x H)	Poids
VP2513N	2560 x 320 x 490 mm	65 kg

Vitrines GN1/3 - Prof. 380 mm - T° : +2°C +10°C



Code	Dimensions (l x p x H)	Poids
VP146NL	1450 x 380 x 490 mm	48 kg

Code	Dimensions (l x p x H)	Poids
VP188NL	1795 x 380 x 490 mm	51 kg

Code	Dimensions (l x p x H)	Poids
VP209NL	2005 x 380 x 490 mm	55 kg

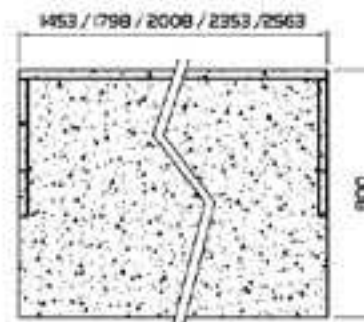
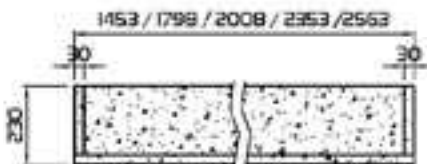
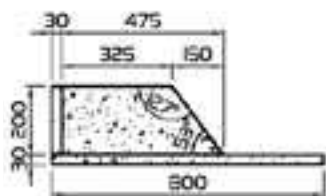
Code	Dimensions (l x p x H)	Poids
VP2312NL	2350 x 380 x 490 mm	62 kg

Code	Dimensions (l x p x H)	Poids
VP2513NL	2560 x 380 x 490 mm	67 kg

Plans de travail

Plans de travail en granit avec dossier + bords latéraux

Code	Dimensions (l x p x H)	Poids
PG141A	1453 x 800 x 230 mm	55 kg
PG181A	1798 x 800 x 230 mm	65 kg
PG201A	2008 x 800 x 230 mm	75 kg
PG231A	2353 x 800 x 230 mm	85 kg
PG251A	2563 x 800 x 230 mm	95 kg



Accessoires soubassements

Code	Options et accessoires
222400600	Grille 600 x 400 plastifiée
282400600	Plaque 600 x 400 alum. haut 20 mm
000000050	Bac à pâte hauteur 60 mm
121260520	Jeu de glissières en L, long. 605 mm
444000020	Kit 4 roulettes à monter (tables 2 et 3 portes)
446000020	Kit 6 roulettes à monter (tables 4 portes)
option	Groupe ou tableau de commandes à gauche - sans supplément - à préciser à la commande



Accessoires vitrines horizontales

Code	Options et accessoires
361100020	Jeu d'équerres (fixation murale) - vitrines prof. 320 mm
362100020	Jeu d'équerres (fixation murale) - vitrines prof. 380 mm
464000020	4 pieds inox (haut mini 110, haut max 160 mm)





**Construction monocoque
Groupe logé à droite
ou à gauche sur demande
sans supplément de prix**



**Tables sans groupe :
commandes à droite, ou à
gauche sur demande
sans supplément de prix**



Tables profondeur 600

Température : -2°C +8°C

Nouvelle construction monocoque tout inox 18/10 intérieur et extérieur, y compris l'arrière et le dessous - Angles intérieurs arrondis - Isolation 60 mm sans CFC - Pieds inox réglables en hauteur - Plan de travail renforcé avec bords arrondis - Portes avec maintien en position ouverte à 105° - Joints de porte magnétiques facilement démontables - Groupe tropicalisé ambiance +43°C - Groupe ou tableau de commandes à gauche sur commande sans supplément - Emplacement du compresseur insonorisé et avec aération frontale - Groupe logé sur glissières, facile à extraire - Evaporateur ventilé - Evaporateur traité anti-corrosion - Dégivrage automatique - Réévaporation automatique des condensats - Gaz réfrigérant R404a - Thermostat électronique - 3 niveaux espacés de 90 mm - Supports clayettes en PVC - Clayettes inox 325 x 430 mm - Dotation d'origine : 1 clayette et 4 supports clayettes PVC par porte



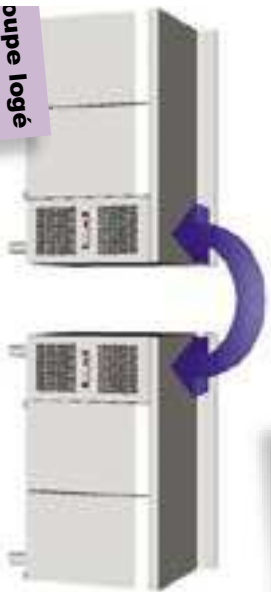
**Option «évier»
(tables groupe logé)**



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)



Option «évier»
(tables groupe logé)

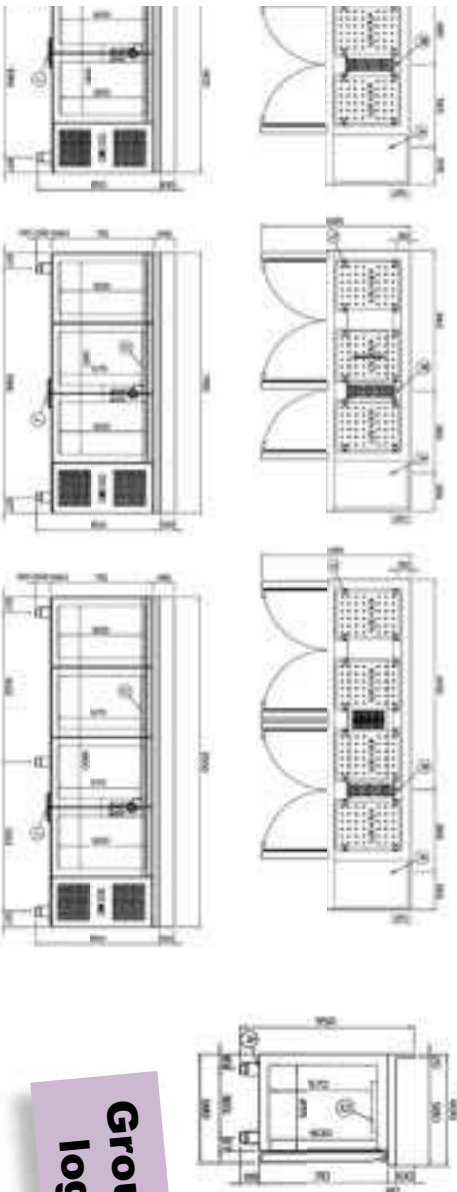


Groupe logé
à gauche
à droite



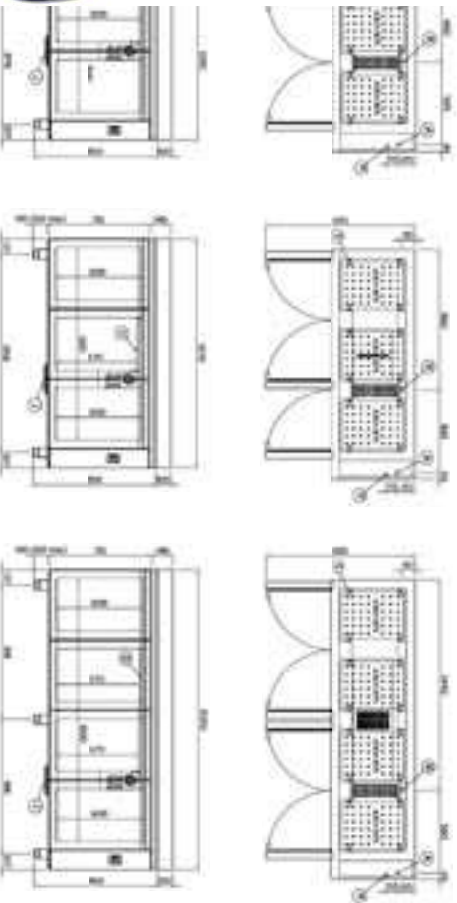
Tableau de
commandes à
gauche ou à
droite

Possibilité d'avoir sur commande spéciale et sans
supplément le groupe ou le tableau de commandes
(tables sans groupe) à gauche



Groupe
logé

A : sortie alimentation électrique - B : évacuation des condensats - J : évaporation automatique des condensats - R : sortie tubes gaz



Sans
groupe



Groupe logé

PROF. 600 -2°C +8°C 2 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS131MQ	sans plan de travail	1300 x 580 x 810 mm	80 kg
TP131MQ	plan de travail standard	1300 x 600 x 850 mm	100 kg
TA131MQ	plan de travail adossé	1300 x 600 x 950 mm	105 kg



Groupe logé

PROF. 600 -2°C +8°C 3 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS171MQ	sans plan de travail	1780 x 580 x 810 mm	110 kg
TP171MQ	plan de travail standard	1780 x 600 x 850 mm	130 kg
TA171MQ	plan de travail adossé	1780 x 600 x 950 mm	135 kg



Groupe logé

PROF. 600 -2°C +8°C 4 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS211MQ	sans plan de travail	2260 x 580 x 810 mm	140 kg
TP211MQ	plan de travail standard	2260 x 600 x 850 mm	160 kg
TA211MQ	plan de travail adossé	2260 x 600 x 950 mm	165 kg



Sans groupe

PROF. 600 -2°C +8°C 2 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS131MQR	sans plan de travail	1090 x 580 x 810 mm	60 kg
TP131MQR	plan de travail standard	1090 x 600 x 850 mm	80 kg
TA131MQR	plan de travail adossé	1090 x 600 x 950 mm	85 kg



Sans groupe

PROF. 600 -2°C +8°C 3 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS171MQR	sans plan de travail	1570 x 580 x 810 mm	90 kg
TP171MQR	plan de travail standard	1570 x 600 x 850 mm	110 kg
TA171MQR	plan de travail adossé	1570 x 600 x 950 mm	115 kg


Sans groupe
PROF. 600 -2°C +8°C 4 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS211MQR	sans plan de travail	2050 x 580 x 810 mm	120 kg
TP211MQR	plan de travail standard	2050 x 600 x 850 mm	140 kg
TA211MQR	plan de travail adossé	2050 x 600 x 950 mm	145 kg

Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
TS/P/A 131MQ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	2 étagères inox 325 x 430 mm + 2 kits supports
TS/P/A 171MQ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	3 étagères inox 325 x 430 mm + 3 kits supports
TS/P/A 211MQ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	4 étagères inox 325 x 430 mm + 4 kits supports

* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C

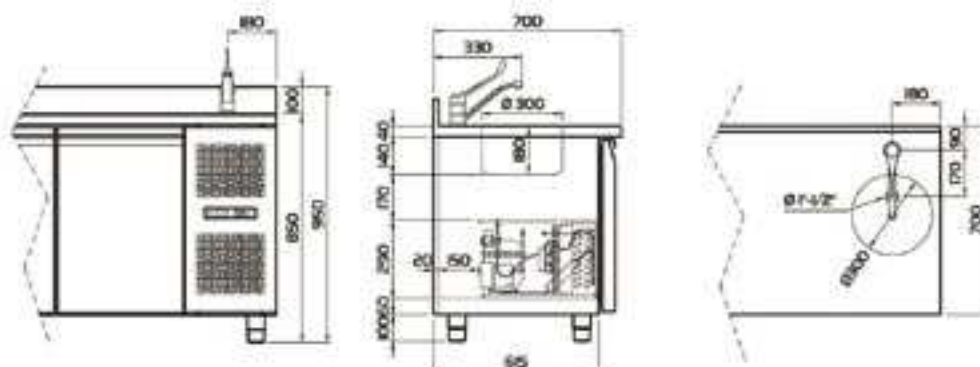
ACCESSOIRES, GROUPES, OPTIONS

Code	Groupes frigorifiques
181106110	Table 2 portes - Puiss frigo. 457 W* - Installation 8 mètres max.
181108910	Tables 3 et 4 portes - Puiss. frigo. 457 W*- Installation 8 mètres max.



* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C

Code	Accessoires et options
263325425	Etagère inox 325 x 430 mm
123400020	Kit 4 crochets supports étagères
444000020	Kit 4 roulettes à monter (tables 2 et 3 portes)
446000020	Kit 6 roulettes à monter (tables 4 portes)
922100020	Option évier diamètre 300 mm (tables groupe logé)
922200020	Robinet mélangeur à levier monotrou diam. 3/4
option	Groupe ou tableau de commandes à gauche - sans supplément - à préciser à la commande


Détails option évier

Tables profondeur 700 GN1/1

-2°C +8°C et -15°C -20°C



**Construction monocoque
Groupe logé à droite
ou à gauche sur demande
sans supplément de prix**

Nouvelle construction monocoque tout inox 18/10 intérieur et extérieur, y compris l'arrière et le dessous - Angles intérieurs arrondis - Isolation 60 mm sans CFC - Pieds inox réglables en hauteur - Plan de travail renforcé avec bords arrondis - Portes avec maintien en position ouverte à 105° - Joints de porte magnétiques facilement démontables - Groupe tropicalisé ambiance +43°C - Groupe ou tableau de commandes à gauche sur commande sans supplément - Emplacement du compresseur insonorisé et avec aération frontale - Groupe logé sur glissières, facile à extraire - Evaporateur ventilé - Evaporateur traité anti-corrosion - Dégivrage automatique - Réévaporation automatique des condensats - Gaz réfrigérant R404a - Thermostat électronique - 7 niveaux espacés de 75 mm - Glissières inox - Grilles rilsanisées GN1/1 (530 x 325 mm) - Dotation d'origine : 1 grille et 1 jeu de glissières par porte



**Tables sans groupe :
commandes à droite, ou à
gauche sur demande
sans supplément de prix**



**Option «évier»
(tables groupe logé)**



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)



Froid



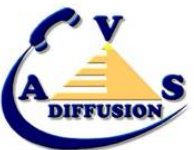
Option «évier»
(tables groupe logé)



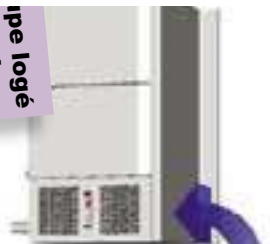
Tél +33(0)5 65 72 01 40
Fax +33(0)5 65 72 03 40
avs.diffusion@wanadoo.fr

Résidence Le Patio
1, Avenue de la Gagée
12510 OLEMPES

3 PACKS
Express Achat
Vente
Service

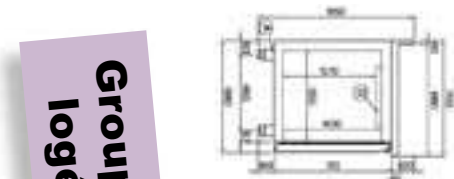
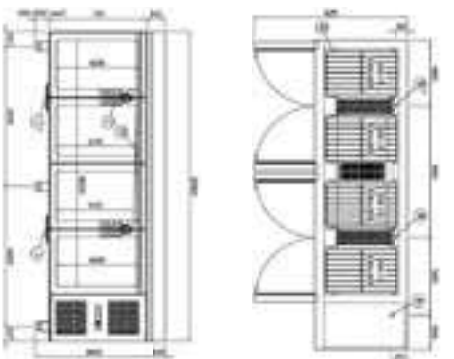
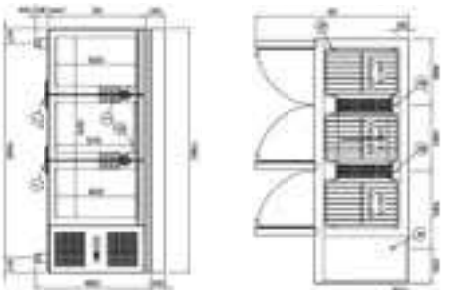
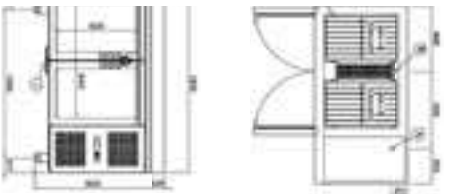


Groupe logé
à gauche
à droite



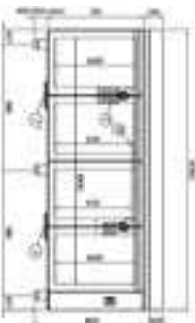
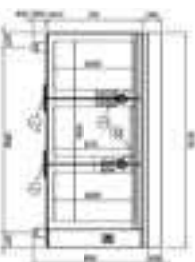
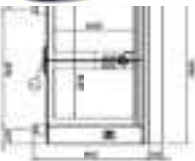
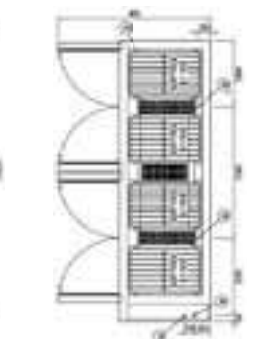
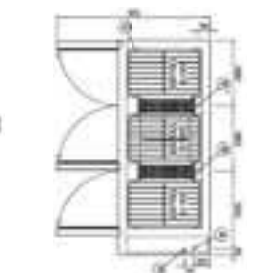
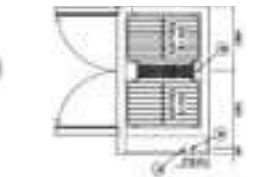
Possibilité d'avoir sur commande spéciale et sans
supplément le groupe ou le tableau de commandes
(tables sans groupe) à gauche

Tableau de
commandes à
gauche ou à
droite



Groupe
logé

A : sortie alimentation électrique - B : évacuation des condensats - J : évaporation automatique des condensats - R : sortie tubes gaz
C : deuxième évaporateur sur tables négatives



Sans
groupe



Groupe logé

PROF. 700 -2°C +8°C 2 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS131M	sans plan de travail	1300 x 680 x 810 mm	90 kg
TP131M	plan de travail standard	1300 x 700 x 850 mm	110 kg
TA131M	plan de travail adossé	1300 x 700 x 950 mm	115 kg



Groupe logé

PROF. 700 -2°C +8°C 3 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS171M	sans plan de travail	1780 x 680 x 810 mm	120 kg
TP171M	plan de travail standard	1780 x 700 x 850 mm	145 kg
TA171M	plan de travail adossé	1780 x 700 x 950 mm	150 kg



Groupe logé

PROF. 700 -2°C +8°C 4 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS211M	sans plan de travail	2260 x 680 x 810 mm	150 kg
TP211M	plan de travail standard	2260 x 700 x 850 mm	175 kg
TA211M	plan de travail adossé	2260 x 700 x 950 mm	180 kg



Sans groupe

PROF. 700 -2°C +8°C 2 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS131MR	sans plan de travail	1090 x 680 x 810 mm	70 kg
TP131MR	plan de travail standard	1090 x 700 x 850 mm	90 kg
TA131MR	plan de travail adossé	1090 x 700 x 950 mm	95 kg



Sans groupe

PROF. 700 -2°C +8°C 3 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS171MR	sans plan de travail	1570 x 680 x 810 mm	100 kg
TP171MR	plan de travail standard	1570 x 700 x 850 mm	125 kg
TA171MR	plan de travail adossé	1570 x 700 x 950 mm	130 kg


PROF. 700 -2°C +8°C 4 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS211MR	sans plan de travail	2050 x 680 x 810 mm	130 kg
TP211MR	plan de travail standard	2050 x 700 x 850 mm	155 kg
TA211MR	plan de travail adossé	2050 x 700 x 950 mm	160 kg

Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
TS/P/A 131M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	2 grilles plastifiées GN1/1 (530 x 325 mm) + 2 jeux de glissières
TS/P/A 171M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	3 grilles plastifiées GN1/1 (530 x 325 mm) + 3 jeux de glissières
TS/P/A 211M	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	4 grilles plastifiées GN1/1 (530 x 325 mm) + 4 jeux de glissières

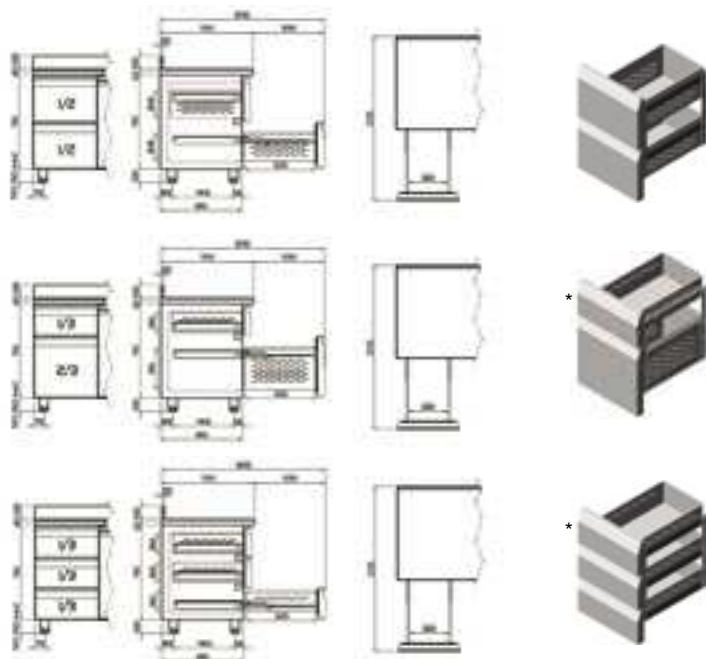
* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C

GROUPES FRIGORIFIQUES

Code	Groupes frigorifiques
181106110	Tables 2 portes - Puiss frigo. 457 W* - Installation 8 mètres max.
181108910	Tables 3 et 4 portes - Puiss. frigo. 457 W* - Installation 8 mètres max.



* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C

KITS TIROIRS POUR TABLES PROF. 700 GN1/1 (uniquement -2°C +8°C)


Désignation	2 tiroirs 1/2 (supplément, monté en usine)	2 tiroirs 1/2 (accessoire, commandé séparément)
Reference	623012020	180020020

Désignation	2 tiroirs 1/3 2/3 (supplément, monté en usine)	2 tiroirs 1/3 2/3 (accessoire, commandé séparément)
Reference	623023020	500020160

Désignation	3 tiroirs 1/3 (supplément, monté en usine)	3 tiroirs 1/3 (accessoire, commandé séparément)
Reference	623013020	180030020

* Tiroir sup. 1/3 : Haut. 100 mm quand est situé dans partie centrale des tables 3 ou 4 portes

ACCESSOIRES et OPTIONS

Grilles, glissières, kits roulettes, etc ... voir page 139



Groupe logé

PROF. 700 -15°C -20°C 2 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS131B	sans plan de travail	1300 x 680 x 810 mm	90 kg
TP131B	plan de travail standard	1300 x 700 x 850 mm	110 kg
TA131B	plan de travail adossé	1300 x 700 x 950 mm	115 kg



Groupe logé

PROF. 700 -15°C -20°C 3 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS171B	sans plan de travail	1780 x 680 x 810 mm	120 kg
TP171B	plan de travail standard	1780 x 700 x 850 mm	145 kg
TA171B	plan de travail adossé	1780 x 700 x 950 mm	150 kg



Groupe logé

PROF. 700 -15°C -20°C 4 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS211B	sans plan de travail	2260 x 680 x 810 mm	150 kg
TP211B	plan de travail standard	2260 x 700 x 850 mm	175 kg
TA211B	plan de travail adossé	2260 x 700 x 950 mm	180 kg



Sans groupe

PROF. 700 -15°C -20°C 2 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS131BR	sans plan de travail	1090 x 680 x 810 mm	70 kg
TP131BR	plan de travail standard	1090 x 700 x 850 mm	95 kg
TA131BR	plan de travail adossé	1090 x 700 x 950 mm	100 kg



Sans groupe

PROF. 700 -15°C -20°C 3 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS171BR	sans plan de travail	1570 x 680 x 810 mm	100 kg
TP171BR	plan de travail standard	1570 x 700 x 850 mm	125 kg
TA171BR	plan de travail adossé	1570 x 700 x 950 mm	130 kg


PROF. 700 -15°C -20°C 4 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS211BR	sans plan de travail	2050 x 680 x 810 mm	130 kg
TP211BR	plan de travail standard	2050 x 700 x 850 mm	155 kg
TA211BR	plan de travail adossé	2050 x 700 x 950 mm	160 kg

Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
TS/P/A 131B	-15°C -20°C	230/1/T - 50 Hz	527 W - 3.2 A	587 W**	R404a	2 grilles plastifiées GN1/1 (530 x 325 mm) + 2 jeux de glissières
TS/P/A 171B	-15°C -20°C	230/1/T - 50 Hz	617 W - 3.8 A	753 W**	R404a	3 grilles plastifiées GN1/1 (530 x 325 mm) + 3 jeux de glissières
TS/P/A 211B	-15°C -20°C	230/1/T - 50 Hz	748 W - 4.6 A	912 W**	R404a	4 grilles plastifiées GN1/1 (530 x 325 mm) + 4 jeux de glissières

** Temp. évaporation -23.3°C condens. +54.4°C

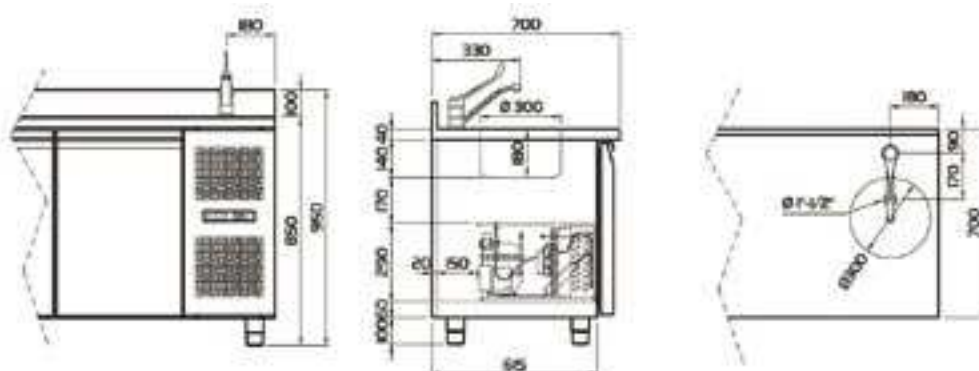
ACCESSOIRES, GROUPES, OPTIONS

Code	Groupes frigorifiques
182117410	Tables 2 portes - Puiss frigo. 587 W** - Installation 8 mètres max.
182117410	Table 3 portes - Puiss frigo. 753 W** - Installation 8 mètres max.
182120410	Tables 4 portes - Puiss. frigo. 912 W** - Installation 8 mètres max.



** Temp. évaporation -23.3°C condens. +54.4°C

Code	Accessoires et options
221325530	Grille plastifiée GN1/1 (530 x 325 mm)
121150520	Jeu de glissières longueur 505 mm
444000020	Kit 4 roulettes à monter (tables 2 et 3 portes)
446000020	Kit 6 roulettes à monter (tables 4 portes)
922100020	Option évier diamètre 300 mm (tables groupe logé)
922200020	Robinet mélangeur à levier monotrou diam. 3/4
option	Groupe ou tableau de commandes à gauche - sans supplément - à préciser à la commande



Détails option évier

Tables pâtisseries 600 x 400

-2°C +8°C et -15°C -20°C



**Construction monocoque
Groupe logé à droite
ou à gauche sur demande
sans supplément de prix**

Nouvelle construction monocoque tout inox 18/10 intérieur et extérieur, y compris l'arrière et le dessous - Angles intérieurs arrondis - Isolation 60 mm sans CFC - Pieds inox réglables en hauteur - Plan de travail renforcé avec bords arrondis - Portes avec maintien en position ouverte à 105° - Joints de porte magnétiques facilement démontables - Groupe tropicalisé ambiance +43°C - Groupe ou tableau de commandes à gauche sur commande sans supplément - Emplacement du compresseur insonorisé et avec aération frontale - Groupe logé sur glissières, facile à extraire - Evaporateur ventilé - Evaporateur traité anti-corrosion - Dégivrage automatique - Réévaporation automatique des condensats - Gaz réfrigérant R404a - Thermostat électronique - 7 niveaux espacés de 75 mm - Glissières inox - Dotation d'origine : 4 jeux de glissières pour grille 600 x 400 par porte



**Tables sans groupe :
commandes à droite, ou à
gauche sur demande
sans supplément de prix**



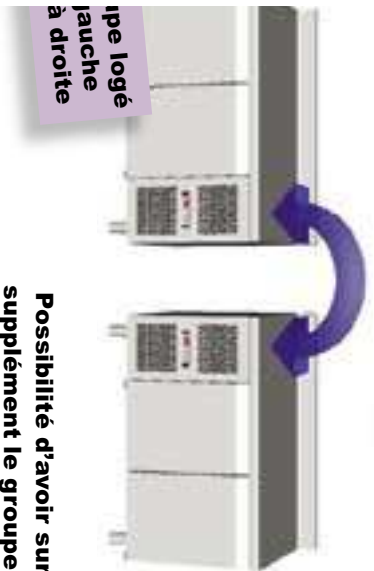
**Option «évier»
(tables groupe logé)**



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)



Option «évier»
(tables groupe logé)

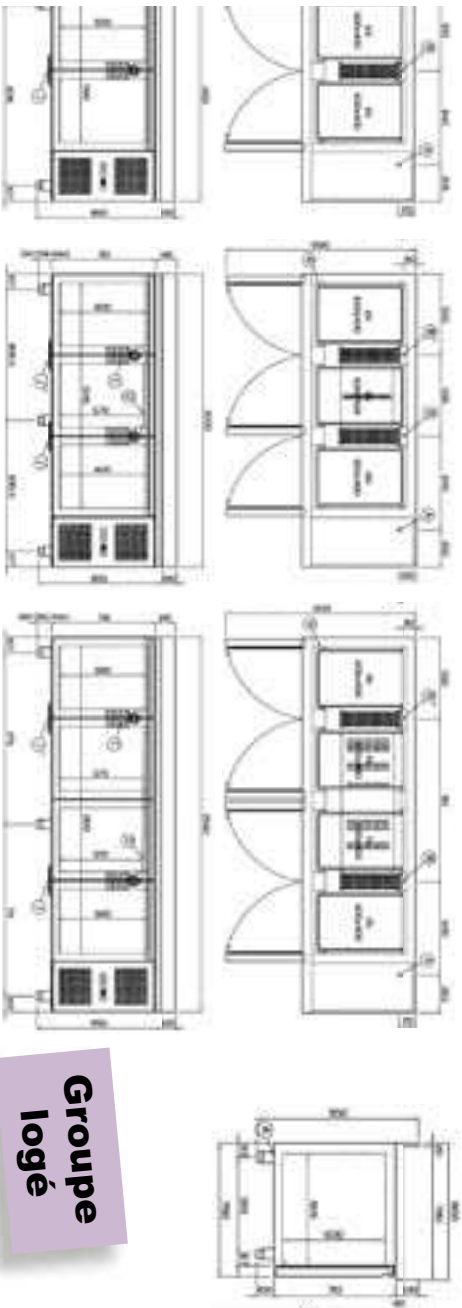


pe logé
gauche
à droite

Possibilité d'avoir sur commande spéciale et sans
supplément le groupe ou le tableau de commandes
(tables sans groupe) à gauche

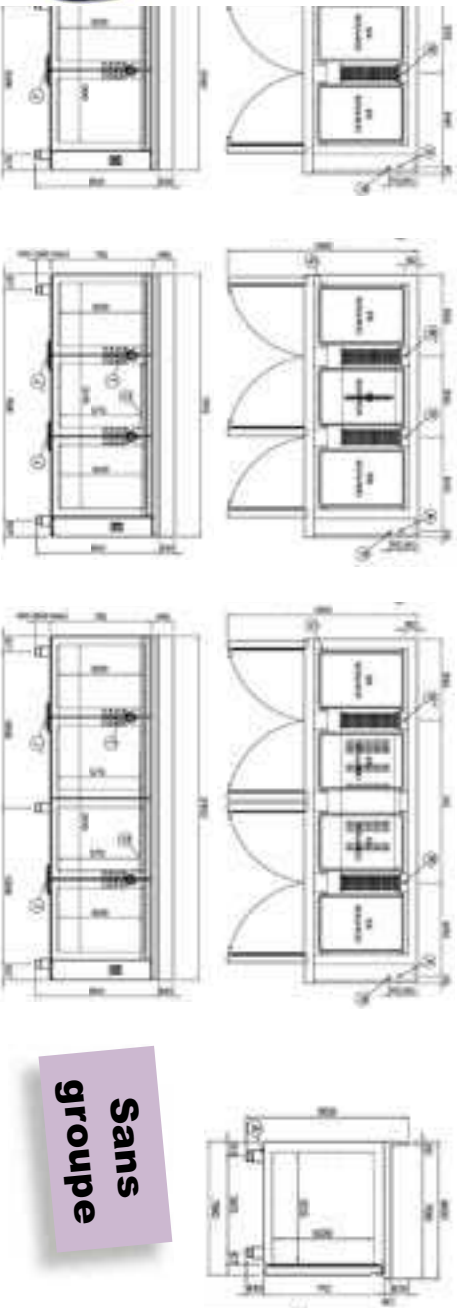


Tableau de
commandes à
gauche ou à
droite



Groupe
logé

A : sortie alimentation électrique - B : évacuation des condensats - J : évaporation automatique des condensats - R : sortie tubes gaz
C : deuxième évaporateur sur tables négatives



Sans
groupe



Groupe logé

600 x 400 -2°C +8°C 2 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS131MJ	sans plan de travail	1450 x 780 x 810 mm	90 kg
TP131MJ	plan de travail standard	1450 x 800 x 850 mm	110 kg
TA131MJ	plan de travail adossé	1450 x 800 x 950 mm	115 kg



Groupe logé

600 x 400 -2°C +8°C 3 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS171MJ	sans plan de travail	2005 x 780 x 810 mm	120 kg
TP171MJ	plan de travail standard	2005 x 800 x 850 mm	145 kg
TA171MJ	plan de travail adossé	2005 x 800 x 950 mm	150 kg



Groupe logé

600 x 400 -2°C +8°C 4 PORTES GROUPE LOGE

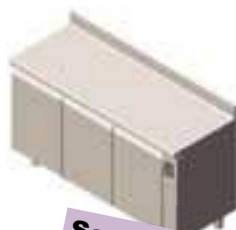
Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS211MJ	sans plan de travail	2560 x 780 x 810 mm	150 kg
TP211MJ	plan de travail standard	2560 x 800 x 850 mm	175 kg
TA211MJ	plan de travail adossé	2560 x 800 x 950 mm	180 kg



Sans groupe

600 x 400 -2°C +8°C 2 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS131MJR	sans plan de travail	1240 x 780 x 810 mm	70 kg
TP131MJR	plan de travail standard	1240 x 800 x 850 mm	90 kg
TA131MJR	plan de travail adossé	1240 x 800 x 950 mm	95 kg



Sans groupe

600 x 400 -2°C +8°C 3 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS171MJR	sans plan de travail	1795 x 780 x 810 mm	100 kg
TP171MJR	plan de travail standard	1795 x 800 x 850 mm	125 kg
TA171MJR	plan de travail adossé	1795 x 800 x 950 mm	130 kg

600 x 400 -2°C +8°C 4 PORTES SANS GROUPE



Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS211MJR	sans plan de travail	2350 x 780 x 810 mm	130 kg
TP211MJR	plan de travail standard	2350 x 800 x 850 mm	155 kg
TA211MJR	plan de travail adossé	2350 x 800 x 950 mm	160 kg

Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
TS/P/A 131MJ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	8 jeux de glissières pour grille 600 x 400
TS/P/A 171MJ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	12 jeux de glissières pour grille 600 x 400
TS/P/A 211MJ	-2°C +8°C	230/1/T - 50 Hz	530 W - 3.2 A	457 W*	R404a	16 jeux de glissières pour grille 600 x 400

* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C

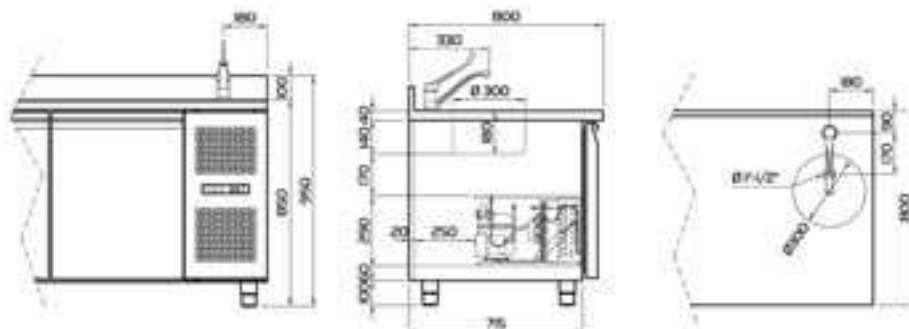
ACCESSOIRES, GROUPES, OPTIONS

Code	Groupes frigorifiques
181106110	Table 2 portes - Puiss frigo. 457 W* - Installation 8 mètres max.
181108910	Tables 3 et 4 portes - Puiss. frigo. 457 W* - Installation 8 mètres max.



* Temp. évaporation -10°C condens. +54.4°C

Code	Accessoires et options
282400600	Plaque aluminium 600 x 400, haut 20 mm
222400600	Grille plastifiée 600 x 400
121260520	Jeu de glissières longueur 605 mm
444000020	Kit 4 roulettes à monter (tables 2 et 3 portes)
446000020	Kit 6 roulettes à monter (tables 4 portes)
922100020	Option évier diamètre 300 mm (tables groupe logé)
922200020	Robinet mélangeur à levier monotrou diam. 3/4
option	Groupe ou tableau de commandes à gauche - sans supplément - à préciser à la commande



Détails option évier



Groupe logé

600 x 400 -15°C -20°C 2 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS131BJ	sans plan de travail	1450 x 780 x 810 mm	90 kg
TP131BJ	plan de travail standard	1450 x 800 x 850 mm	110 kg
TA131BJ	plan de travail adossé	1450 x 800 x 950 mm	115 kg



Groupe logé

600 x 400 -15°C -20°C 3 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS171BJ	sans plan de travail	2005 x 780 x 810 mm	120 kg
TP171BJ	plan de travail standard	2005 x 800 x 850 mm	145 kg
TA171BJ	plan de travail adossé	2005 x 800 x 950 mm	150 kg



Groupe logé

600 x 400 -15°C -20°C 4 PORTES GROUPE LOGE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS211BJ	sans plan de travail	2560 x 780 x 810 mm	150 kg
TP211BJ	plan de travail standard	2560 x 800 x 850 mm	175 kg
TA211BJ	plan de travail adossé	2560 x 800 x 950 mm	180 kg



Sans groupe

600 x 400 -15°C -20°C 2 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS131BJR	sans plan de travail	1240 x 780 x 810 mm	70 kg
TP131BJR	plan de travail standard	1240 x 800 x 850 mm	95 kg
TA131BJR	plan de travail adossé	1240 x 800 x 950 mm	100 kg



Sans groupe

600 x 400 -15°C -20°C 3 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS171BJR	sans plan de travail	1795 x 780 x 810 mm	100 kg
TP171BJR	plan de travail standard	1795 x 800 x 850 mm	125 kg
TA171BJR	plan de travail adossé	1795 x 800 x 950 mm	130 kg


Sans groupe
600 x 400 -15°C -20°C 4 PORTES SANS GROUPE

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
TS211BJR	sans plan de travail	2350 x 780 x 810 mm	130 kg
TP211BJR	plan de travail standard	2350 x 800 x 850 mm	155 kg
TA211BJR	plan de travail adossé	2350 x 800 x 950 mm	160 kg

Code	Temp.	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigorifique	Gaz	Dotation
TS/P/A 131BJ	-15°C -20°C	230/1/T - 50 Hz	527 W - 3.2 A	587 W**	R404a	8 jeux de glissières pour grille 600 x 400
TS/P/A 171BJ	-15°C -20°C	230/1/T - 50 Hz	617 W - 3.8 A	753 W**	R404a	12 jeux de glissières pour grille 600 x 400
TS/P/A 211BJ	-15°C -20°C	230/1/T - 50 Hz	748 W - 4.6 A	912 W**	R404a	16 jeux de glissières pour grille 600 x 400

** Temp. évaporation -23.3°C condens. +54.4°C

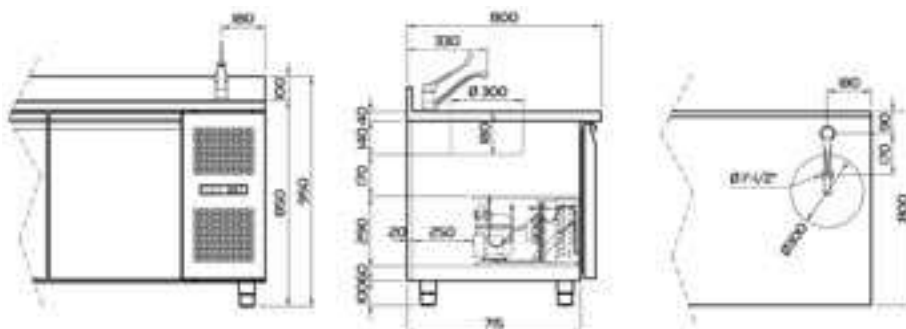
ACCESSOIRES, GROUPES, OPTIONS

Code	Groupes frigorifiques
182117410	Table 2 portes - Puiss frigo. 587 W** - Installation 8 mètres max.
182120410	Table 3 portes - Puiss frigo. 753 W** - Installation 8 mètres max.
182120410	Table 4 portes - Puiss. frigo. 912 W**- Installation 8 mètres max.



** Temp. évaporation -23.3°C condens. +54.4°C

Code	Accessoires et options
282400600	Plaque aluminium 600 x 400, haut 20 mm
222400600	Grille plastifiée 600 x 400
121260520	Jeu de glissières longueur 605 mm
444000020	Kit 4 roulettes à monter (tables 2 et 3 portes)
446000020	Kit 6 roulettes à monter (tables 4 portes)
922100020	Option évier diamètre 300 mm (tables groupe logé)
922200020	Robinet mélangeur à levier monotrou diam. 3/4
option	Groupe ou tableau de commandes à gauche - sans supplément - à préciser à la commande


Détails option évier

Cellules refroidissement et congélation rapide



Construction monocoque

Nouvelle construction monocoque - Construction tout Inox 18/10 AISI304 intérieure et extérieure - Angles intérieurs arrondis - Poignée ergonomique sur toute la hauteur - Commandes électroniques, affichage digital - Double affichage température et temps - Possibilité de mémoriser jusqu'à 99 cycles - Equipées d'origine d'une sonde à coeur (1 point) - Sélection du cycle par le temps ou la température - Cycle SOFT (produits fins et/ou fragiles) et HARD - Pieds Inox 18/10 réglables en hauteur - Isolation : 60 mm (polyuréthane écologique sans CFC) - Portes avec fermeture automatique et blocage de l'ouverture à 105° - Cordon chauffant - Fond en pointe de «diamant» - Fournies avec tuyau de vidange - Joint de porte magnétique facilement démontable - Réfrigération ventilée - Dégivrage automatique (modèles groupe logé) par gaz chaud (récupération dans un bac situé sous la cellule) - Gaz réfrigérant R404a - 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 - Espacement entre les niveaux : 65 mm (cellules 600 x 400 : position supplémentaire avec espacement de 32.5 mm) - Crémallières amovibles inox 18/10 pour un nettoyage facile - Groupe tropicalisé ambiance +43°C - Evaporateur traité anti-corrosion - Signal sonore de fin de cycle - Alarmes visuelle et sonore de porte ouverte - Possibilité de raccorder une imprimante (impression toutes les 5 mn d'un relevé des températures à coeur et d'enceinte)



**GN1/1 GN2/1
600 x 400
600 x 800**



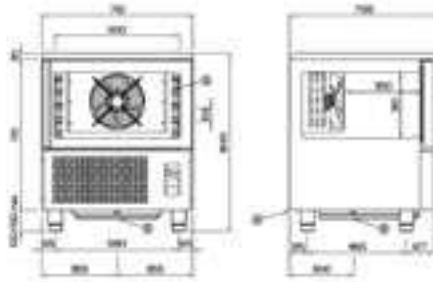
**Cellules 20 niveaux
avec crémailières**



**Cellules à chariot
20 niveaux**



5 niveaux GN1/1
espacés de 65 mm

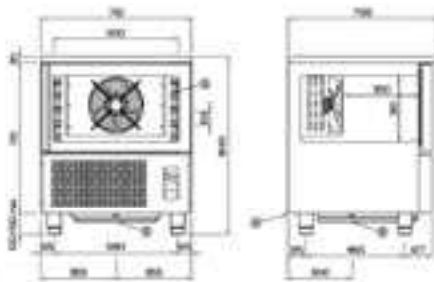


Cellule 5 niveaux GN1/1

Code	W5TGO
Refroidissement	14 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	10 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	710 x 700 x 840 mm
Poids	80 kg



5 niveaux GN1/1
espacés de 65 mm

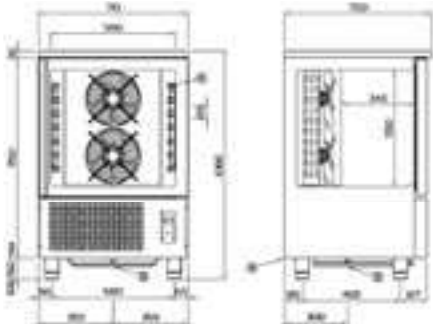


Cellule 5 niveaux GN1/1

Code	W5TGN
Refroidissement	18 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	14 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	710 x 700 x 840 mm
Poids	100 kg



7 niveaux GN1/1
espacés de 65 mm

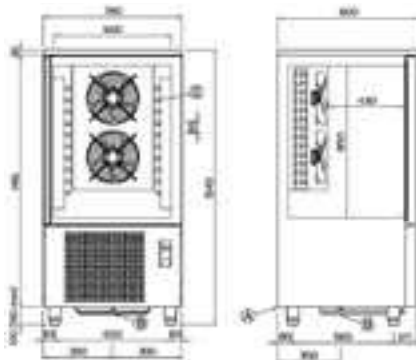


Cellule 7 niveaux GN1/1

Code	W7TGN
Refroidissement	25 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	18 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	710 x 700 x 1080 mm
Poids	110 kg



10 niveaux GN1/1
espacés de 65 mm



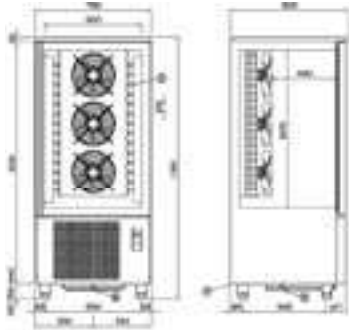
Cellule 10 niveaux GN1/1

Code	W10TGN
Refroidissement	40 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	28 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	780 x 800 x 1545 mm
Poids	140 kg

A : sortie alimentation électrique - B : évacuation des condensats



14 niveaux GN1/1
espacés de 65 mm

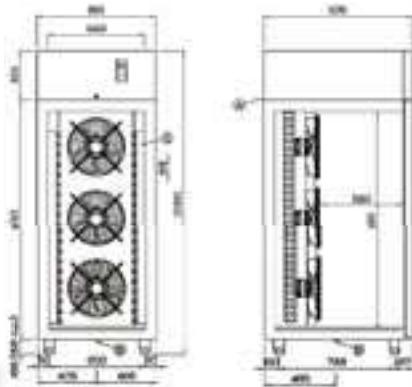


Cellule 14 niveaux GN1/1

Code	W14TGN
Refroidissement	50 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	30 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	780 x 800 x 1765 mm
Poids	160 kg



20 niveaux GN1/1
espacés de 65 mm



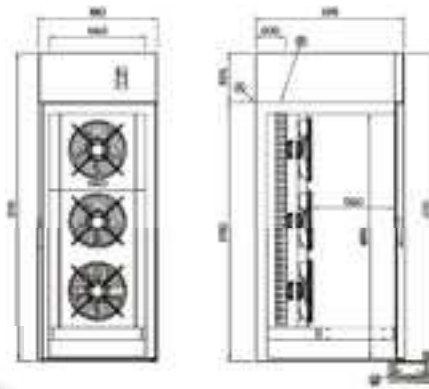
Cellule 20 niveaux GN1/1

Code	W20TGNR
Refroidissement	80 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	55 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	810 x 1015 x 2085 mm
Poids	170 kg

Cellule sans groupe



pour chariot 20
niveaux GN1/1



Cellule pour chariot 20 niv GN1/1

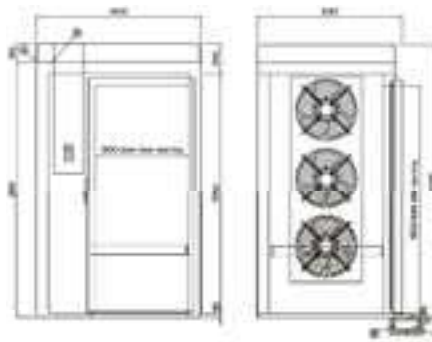
Code	W20KGNR
Refroidissement	80 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	55 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	810 x 1015 x 2115 mm
Poids	170 kg

Cellule sans groupe - Fournie sans chariot

↑
recommandé



pour chariot 20
niveaux GN2/1



Cellule pour chariot 20 niv GN2/1

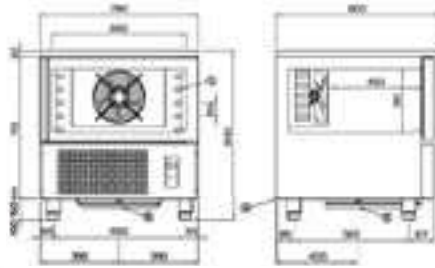
Code	W20K2GNR
Refroidissement	120 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	80 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	1400 x 1230 x 2335 mm
Poids	200 kg

Cellule sans groupe - Fournie sans chariot

↑
recommandé



5 niv. 600 x 400 (65 mm)
ou 8 niveaux (32.5 mm)

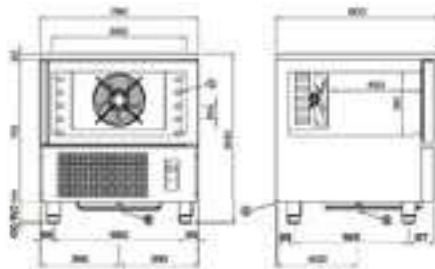


Cellule 5 niveaux 600 x 400

Code	W5TEO
Refroidissement	14 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	10 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	780 x 800 x 840 mm
Poids	80 kg



5 niv. 600 x 400 (65 mm)
ou 8 niveaux (32.5 mm)

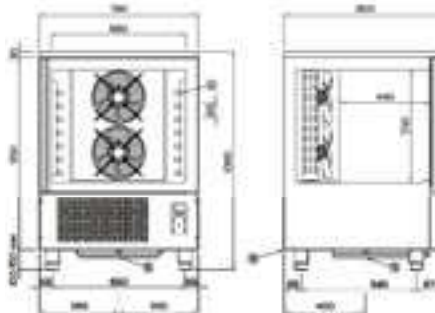


Cellule 5 niveaux 600 x 400

Code	W5TEN
Refroidissement	18 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	14 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	780 x 800 x 840 mm
Poids	100 kg



7 niv. 600 x 400 (65 mm)
ou 14 niveaux (32.5 mm)

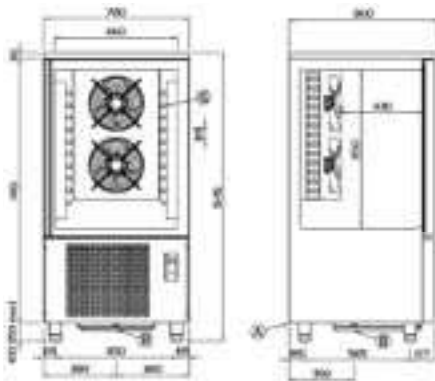


Cellule 7 niveaux 600 x 400

Code	W7TEN
Refroidissement	25 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	18 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	780 x 800 x 1080 mm
Poids	110 kg



10 niv. 600 x 400 (65 mm)
ou 23 niveaux (32.5 mm)



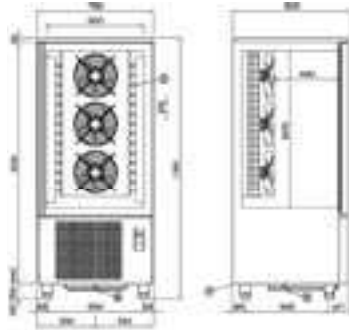
Cellule 10 niveaux 600 x 400

Code	W10TEN
Refroidissement	40 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	28 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	780 x 800 x 1545 mm
Poids	140 kg

A : sortie alimentation électrique - B : évacuation des condensats



14 niv. 600 x 400 (65 mm)
ou 30 niveaux (32.5 mm)

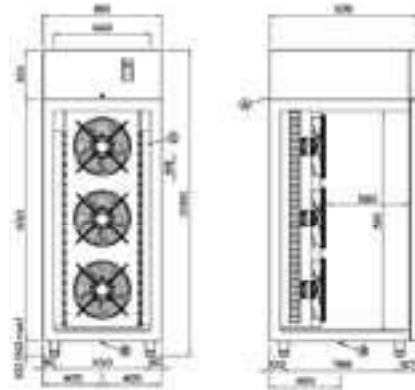


Cellule 14 niveaux 600 x 400

Code	W14TEN
Refroidissement	50 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	30 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	780 x 800 x 1765 mm
Poids	160 kg



20 niveaux 600 x 400
espacés de 65 mm



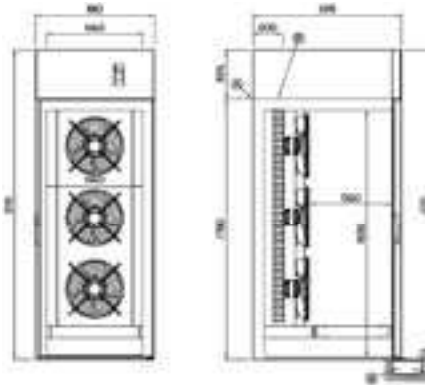
Cellule 20 niveaux 600 x 400

Code	W20TENR
Refroidissement	80 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	55 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	810 x 1015 x 2085 mm
Poids	170 kg

Cellule sans groupe



pour chariot 20
niveaux 600 x 400



Cellule pour chariot 20 niv 600 x 400

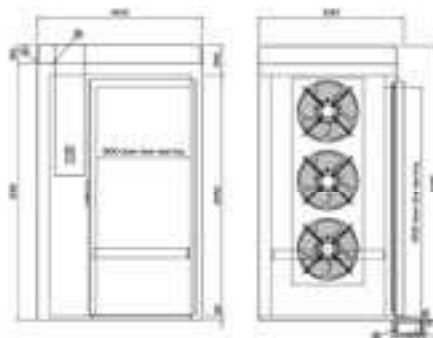
Code	W20KENR
Refroidissement	80 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	55 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	810 x 1015 x 2115 mm
Poids	170 kg

Cellule sans groupe - Fournie sans chariot

↑
recommandé



pour chariot 20
niveaux 600 x 800



Cellule pour chariot 20 niv 600 x 800

Code	W20K2ENR
Refroidissement	120 kg (+70°C -> +3°C)
Congélation	80 kg (+70°C -> -18°C)
Dimensions (l x p x H)	1400 x 1230 x 2335 mm
Poids	200 kg

Cellule sans groupe - Fournie sans chariot

↑
recommandé

Code	Groupe	Capacité	Aliment.	Puiss. absorbée	Puiss. frigo.	Gaz
W5TGO / TEO	logé	14 kg refroidissement 10 kg congélation	230/1/T - 50 Hz	1 000 W - 4.2 A	753 W	R404a
W5TGN / TEN	logé	18 kg refroidissement 14 kg congélation	230/1/T - 50 Hz	1 300 W - 5.4 A	912 W	R404a
W7TGN / TEN	logé	25 kg refroidissement 18 kg congélation	230/1/T - 50 Hz	1 600 W - 6.6 A	1 100 W	R404a
W10TGN / TEN	logé	40 kg refroidissement 28 kg congélation	400/3/N/T - 50 Hz	3 000 W - 8.1 A	1 850 W	R404a
W14TGN / TEN	logé	50 kg refroidissement 30 kg congélation	400/3/N/T - 50 Hz	3 500 W - 9.2 A	2 200 W	R404a
W20TGNR / TENR	à distance	80 kg refroidissement 55 kg congélation	400/3/N/T - 50 Hz	4 600 W - 11 A	3 000 W	R404a
W20KGNR / KENR	à distance	80 kg refroidissement 55 kg congélation	400/3/N/T - 50 Hz	4 600 W - 11 A	3 000 W	R404a
W20K2 GNR / ENR	à distance	120 kg refroidissement 80 kg congélation	400/3/N/T - 50 Hz	4 900 W - 12.8 A	3 300 W	R404a

GRUPE FRIGORIFIQUE

Code	Groupe frigorifique
102188310	Pour cellules W20TGNR, KGNR, K2GNR et W20TENR, KENR, K2ENR (installation 8 mètres max.) Poids : 25 kg - Dimensions : 750 x 750 x 500 mm


ACCESSOIRES et OPTIONS

Code	Accessoires et options
444000020	Kit 4 roulettes pour cellules 5 à 14 niveaux
932200020	Option lampe U.V pour stérilisation (montée en usine)
842000040	Option imprimante (montée en usine)
932100020	Option sonde chauffante (montée en usine)


Chariots 20 niveaux GN1/1, GN2/1, 600 x 400 et 600 x 800

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
O66090102	Chariot 20 niveaux GN1/1	598 x 530 x 1630 mm	40 kg
O66090402	Chariot 20 niveaux GN2/1	598 x 660 x 1630 mm	40 kg
O66090502	Chariot 20 niveaux 600 x 400	620 x 470 x 1630 mm	40 kg
O66090602	Chariot 20 niveaux 600 x 800	668 x 810 x 1630 mm	40 kg



Tables réfrigérées



Armoires



Cellules



Cellules à chariot



Chambres froides

(voir conditions de vente)

TRUINOX

Armoire réfrigérée

300 litres - spéciale poissons



Construction Inox 18/10 AISI 304 - Commandes électroniques - Réfrigération statique (évaporateur placé dans les parois intérieures) - Isolation : 50 mm sans CFC - Angles intérieurs arrondis - Porte avec charnières à droite - Blocage ouverture de porte à 100° - Groupe tropicalisé (ambiance +43°C) - Dotation : 6 bacs plastique avec égouttoir inox dimensions : 400 x 500 x 130 mm - Option 4 roulettes diamètre 60 mm (montées en usine), référence FX930155, Prix public H.T : 70 € - Alimentation : 230/1/T



Froid

REF	Volume	Température	Puiss Frigo	Puiss Absorb.	Dimensions (l x P x H)
1AIMP351E	300 L	-4°C +6°C	101 W	187 W	580 x 660 x 1545 mm

Table réfrigérée

GN1/1 - spéciale poissons



Garantie 2 ans
(voir conditions de vente)



Température : -6°C +4°C – évaporateur totalement intégré dans la paroi arrière - Commandes électroniques et affichage digital - construction tout inox AISI 304 18/10 intérieur / extérieur – évier dimensions 400 x 400 x 250 mm – planche à découper en polyéthylène – livrée avec robinet et douchette extractible – plan de travail avec dossier arrière - isolation : 50 mm sans HCHC– gaz réfrigérant R134a – dégivrage manuel – pieds inox 150 mm réglables en hauteur – portes à fermeture automatique – dotation : 6 bacs plastique GN1/1 avec égouttoir inox – groupe tropicalisé ambiance +43°C – alimentation : 230/1/T

Référence	Température	Dimens. (l x p x H)	Capacité	Poids	Puiss frigo	Puiss élect.
231S217	-6°C +4°C	1400 x 700 x 950 mm	268 lt	150 kg	279 W*	400 W

* : pour T° évaporation -30°C / T° condensation +45°C

Armoires réfrigérées EVOLUTION 2

600 et 1200 litres - Prof. 700 mm
Froid

600 et 1200 litres
Prof. 700 mm

NOUVEAUTE
2009

Construction tout inox 18/10 AISI 304 (sauf arrière et dessous) - Poignée ergonomique sur toute la hauteur - Epaisseur d'isolation 75 mm (Polyuréthane écologique à base eau avec valeur PACO égale à 0) - Consommation énergétique limitée grâce à l'isolation de 75 mm et au système de distribution de froid dans l'armoire - Système monobloc amovible placé hors de l'enceinte : volume utile important et meilleure circulation de l'air dans l'armoire - Commandes électroniques - Affichage digital de la température - Réfrigération ventilée - Groupes tropicalisés ambiance +43°C - Gaz R134a : armoires positives - Gaz R404a : armoires négatives - Fermeture à clef - Eclairage intérieur - Dégivrage et évaporation automatiques - Pieds Inox 18/10 réglables en hauteur - Portes réversibles (voir KIT en option) et à fermeture automatique - Blocage de l'ouverture de porte à 110° - Angles intérieurs parfaitement arrondis - 22 niveaux espacés de 60 mm - Groupes à distance : nous consulter - Dotation : 4 grilles plastifiées 530 x 550 mm par porte (sauf armoire poissons : 6 bas plastique avec fond perforé inox) - Alimentation : 230/1/T

Référence	Version	Température	Vol. net litres	Dimensions (l x p x H)	Puiss Frigo (W)	Puiss Elect (W)	Poids (kg)
AR6EV2	1 porte	-2/+8 °C	570	700 x 705 x 2080 mm	262	171	119
AF6EV2	1 porte	-22/-15 °C	570	700 x 705 x 2080 mm	403	525	124
AP6EV2	1 porte	-4/+6°C POISSONS	570	700 x 705 x 2080 mm	262	171	119
AR62PEV2	2 portillons	-2/+8 °C	570	700 x 705 x 2080 mm	262	171	119
AF62PEV2	2 portillons	-22/-15 °C	570	700 x 705 x 2080 mm	403	525	124
AR12EV2	2 portes	-2/+8 °C	1230	1400 x 705 x 2080 mm	377	318	191
AF12EV2	2 portes	-22/-15 °C	1230	1400 x 705 x 2080 mm	601	750	198
AR124PEV2	4 portillons	-2/+8 °C	1230	1400 x 705 x 2080 mm	377	318	210
AF124PEV2	4 portillons	-22/-15 °C	1230	1400 x 705 x 2080 mm	601	750	224
AR6VTEV2	1 porte vitrée	-2/+8 °C	570	700 x 705 x 2080 mm	262	171	145
AF6VTEV2	1 porte vitrée	-22/-15 °C	570	700 x 705 x 2080 mm	403	525	160
AR12VTEV2	2 portes vitrées	-2/+8 °C	1230	1400 x 705 x 2080 mm	377	318	232
AF12VTEV2	2 portes vitrées	-22/-15 °C	1230	1400 x 705 x 2080 mm	601	750	247

Armoires positives : T° évaporation -10°C, T° condensation +45°C - Armoires négatives : T° évaporation -25°C, T° condensation +45°C

Armoires réfrigérées EVOLUTION 2

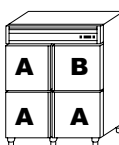
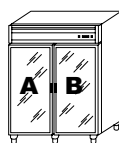
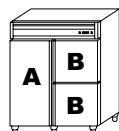
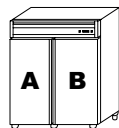
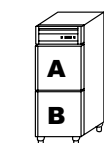
700 et 1400 litres GN2/1

Construction tout inox 18/10 AISI 304 (sauf arrière et dessous) - Poignée ergonomique sur toute la hauteur - Epaisseur d'isolation 75 mm (Polyuréthane écologique à base eau avec valeur PACO égale à 0) - Consommation énergétique limitée grâce à l'isolation de 75 mm et au système de distribution de froid dans l'armoire - Système monobloc amovible placé hors de l'enceinte : volume utile important et meilleure circulation de l'air dans l'armoire - Commandes électroniques - Affichage digital de la température - Réfrigération ventilée - Groupes tropicalisés ambiance +43°C - Gaz R134a : armoires positives - Gaz R404a : armoires négatives - Fermeture à clef - Eclairage intérieur - Dégivrage et évaporation automatiques - Pieds Inox 18/10 réglables en hauteur - Portes réversibles (voir KIT en option) et à fermeture automatique - Blocage de l'ouverture de porte à 110° - Angles intérieurs parfaitement arrondis - 22 niveaux espacés de 60 mm - Groupes à distance : nous consulter - Dotation : 4 grilles plastifiées GN2/1 (650 x 530 mm) par porte (sauf armoire poissons : 6 bas plastique avec fond perforé inox)- Alimentation : 230/1/T


700 et 1400 litres GN2/1
Prof. 830 mm


Référence	Version	Température	Vol. net litres	Dimensions (l x p x H)	Puiss Frigo (W)	Puiss Elect (W)	Poids (kg)
AR7EV2	1 porte	-2/+8 °C	617	700 x 830 x 2080 mm	262	171	119
AF7EV2	1 porte	-22/-15 °C	617	700 x 830 x 2080 mm	403	525	124
AP7EV2	1 porte	-4/+6°C POISSONS	617	700 x 830 x 2080 mm	262	171	119
AR72PEV2	2 portillons	-2/+8 °C	617	700 x 830 x 2080 mm	262	171	119
AF72PEV2	2 portillons	-22/-15 °C	617	700 x 830 x 2080 mm	403	525	124
AR14EV2	2 portes	-2/+8 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	377	318	191
AF14EV2	2 portes	-22/-15 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	601	750	198
AR143PEV2	1 porte 2 portillons	-2/+8 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	377	318	194
AF143PEV2	1 porte 2 portillons	-22/-15 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	601	750	202
AR144PEV2	4 portillons	-2/+8 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	377	318	210
AF144PEV2	4 portillons	-22/-15 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	601	750	224
AR7VTEV2	1 porte vitrée	-2/+8 °C	617	700 x 830 x 2080 mm	262	171	145
AF7VTEV2	1 porte vitrée	-22/-15 °C	617	700 x 830 x 2080 mm	403	525	160
AR14VTEV2	2 portes vitrées	-2/+8 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	377	318	232
AF14VTEV2	2 portes vitrées	-22/-15 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	601	750	247

Armoires positives : T° évaporation -10°C, T° condensation +45°C - Armoires négatives : T° évaporation -25°C, T° condensation +45°C

ARMOIRES DOUBLE TEMPERATURE


Réf	Version	Température		Vol. net litres	Dimensions (l x p x H) mm	Puiss. (W)		Poids (kg)
		A	B			Frigo	Elect	
ARR72EV2	2 portillons	-2/+8 °C	-2/+8 °C	309+309	700 x 830 x 2080	211 +211	730	157
ARP72EV2	2 portillons	-2/+8 °C	-4/+6°C poissons	309+309	700 x 830 x 2080	211 +211	730	157
ARF72EV2	2 portillons	-2/+8 °C	-22/-15°C	309+309	700 x 830 x 2080	211 +270	1072	177
AFR72EV2	2 portillons	-22/-15 °C	-2/+8 °C	309+309	700 x 830 x 2080	270 +211	1020	177
ARR142EV2	2 portes	-2/+8 °C	-2/+8 °C	617+617	1400 x 830 x 2080	262 +262	1056	242
ARF142EV2	2 portes	-2/+8 °C	-22/-15°C	617+617	1400 x 830 x 2080	262 +403	1270	256
ARP142EV2	2 portes	-2/+8 °C	-4/+6°C	617+617	1400 x 830 x 2080	262 +262	1056	242
AFP142EV2	2 portes	-4/+6°C	-22/-15 °C	617+617	1400 x 830 x 2080	262 +403	1270	256
ARR143EV2	1 porte 2 portillons	-2/+8 °C	-2/+8 °C	926+309	1400 x 830 x 2080	328 +322	1026	255
ARF143EV2	1 porte 2 portillons	-2/+8 °C	-22/-15 °C	926+309	1400 x 830 x 2080	328 +334	1134	255
ARP143EV2	1 porte 2 portillons	-2/+8 °C	-4/+6°C	926+309	1400 x 830 x 2080	328 +328	1026	255
AFP143EV2	1 porte 2 portillons	-22/-15°C	-4/+6°C	926+309	1400 x 830 x 2080	403 +328	1290	257
ARR142VE2	2 portes vitrées	-2/+8 °C	-2/+8 °C	617+617	1400 x 830 x 2080	262 +262	1056	282
ARF142VE2	2 portes vitrées	-2/+8 °C	-22/-15°C	617+617	1400 x 830 x 2080	262 +403	1270	296
ARP144EV2	4 portillons	-2/+8 °C	-4/+6°C	926+309	1400 x 830 x 2080	328 +328	1026	260
ARF144EV2	4 portillons	-2/+8 °C	-22/-15 °C	926+309	1400 x 830 x 2080	328 +334	1134	260

Armoires positives : T° évaporation -10°C, T° condensation +45°C - Armoires négatives : T° évaporation -25°C, T° condensation +45°C

Armoires
garanties
2 ans
 (voir conditions
 de vente)

NOUVEAUTE
2009

ACCESSOIRES ARMOIRES EVOLUTION 2 et 3

Réf	Désignation	Modèles armoires
FX930233	Kit 4 roulettes monté d'usine	Armoires 1 porte
FX935793	Kit 4 roulettes à monter	Armoires 1 porte
FX930234	Kit 5 roulettes monté d'usine	Armoires 2 portes
FX935794	Kit 5 roulettes à monter	Armoires 2 portes
FX990038	Grille 550 x 530 inox	Armoires 600 et 1200 litres
FX990037	Grille 550 x 530 plastifiée	Armoires 600 et 1200 litres
FX990027	Grille GN2/1 (650 x 530) inox	Armoires 700 1400 lt GN2/1
FX990230	Grille GN2/1 (650 x 530) plastifiée	Armoires 700 1400 lt GN2/1
	Jeu de glissières	Armoires 600 et 1200 litres
	Jeu de glissières	Armoires 700 1400 lt GN2/1
	Kit inversion porte pleine	Armoires EVOLUTION 2 et 3
	Kit inversion porte vitrée	Armoires EVOLUTION 2 et 3

Armoires réfrigérées EVOLUTION 3

700 et 1400 litres GN2/1

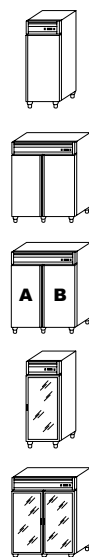
Construction tout inox 18/10 AISI 304 (sauf arrière et dessous) - Poignée ergonomique sur toute la hauteur - Epaisseur d'isolation 75 mm (Polyuréthane écologique à base eau avec valeur PACO égale à 0) - Consommation énergétique limitée grâce à l'isolation de 75 mm et au système de distribution de froid dans l'armoire - Système monobloc amovible placé hors de l'enceinte : volume utile important et meilleure circulation de l'air dans l'armoire - Commandes électroniques - Affichage digital de la température - Réfrigération ventilée - Groupes tropicalisés ambiance +43°C - Gaz R134a : armoires positives - Gaz R404a : armoires négatives - Fermeture à clef - Eclairage intérieur - Dégivrage et évaporation automatiques - Pieds Inox 18/10 réglables en hauteur - Portes réversibles (voir KIT en option) et à fermeture automatique - Blocage de l'ouverture de porte à 110° - Angles intérieurs parfaitement arrondis - 22 niveaux espacés de 60 mm - Groupes à distance : nous consulter - Dotation : 4 grilles plastifiées GN2/1 (650 x 530 mm) par porte - Alimentation : 230/1/T


**Panneau de contrôle
ALPHANUMERIQUE**
**Armoires prédisposées
pour système H.A.C.C.P
(page 168)**
Garantie 2 ans
 (voir conditions de vente)


Panneau de contrôle ALPHA NUMERIQUE - Possibilité de sélectionner des programmes de conservation spécifiques aux produits stockés : viande, produits laitiers, légumes, ... - Contrôle électronique de l'humidité permettant de maintenir en permanence le taux d'humidité souhaité - Gestion intelligente des phases de dégivrage : détection automatique de la nécessité de procéder à un dégivrage - Mémorisation des alarmes : possibilité de stocker jusqu'à 30 alarmes détectées

Référence	Version	Tempér.	Vol. net litres	Dimensions (l x p x H)	Puiss Frigo (W)	Puiss Elect (W)	Poids (kg)
AR7EV3	1 porte	-2/+8 °C	617	700 x 830 x 2080 mm	262	171	119
AF7EV3	1 porte	-25/-15 °C	617	700 x 830 x 2080 mm	403	525	124
AR14EV3	2 portes	-2/+8 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	377	318	191
AF14EV3	2 portes	-25/-15 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	601	750	198
ARF14EV3	2 portes	-2/+8 °C -25/-15 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	262 +403	171 +525	198
AR7VEV3	1 porte vitrée	-2/+8 °C	617	700 x 830 x 2080 mm	262	171	119
AF7VEV3	1 porte vitrée	-25/-15 °C	617	700 x 830 x 2080 mm	403	525	124
AR14VEV3	2 portes vitrées	-2/+8 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	377	318	191
AF14VEV3	2 portes vitrées	-25/-15 °C	1330	1400 x 830 x 2080 mm	601	750	198

Armoires positives : T° évaporation -10°C, T° condensation +45°C - Armoires négatives : T° évaporation -25°C, T° condensation +45°C



Tables réfrigérées PLANET

GN1/1 - Positives - Groupe logé



Température : -2°C +8°C - Commandes électroniques et affichage digital - construction monocoque tout inox AISI 304 18/10 intérieur / extérieur - évaporateur ventilé - isolation : 50 mm sans HCHC- gaz réfrigérant R134a - dégivrage automatique et évaporation des condensats - angles internes parfaitement arrondis - poignées ergonomiques - joints magnétiques sur les 4 côtés - pieds inox réglables en hauteur (150/200 mm) - portes à fermeture automatique et avec blocage de l'ouverture à 100° - vidange avec bouchon (nettoyage) - structure porte grilles (5 niveaux par porte) inox facilement démontable - dotation : 1 grille acier plastifiée GN1/1 par porte - groupe tropicalisé ambiance +43°C - alimentation : 230/1/T

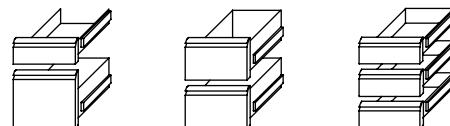
Garantie 2 ans
(voir conditions de vente)

				Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol	Puiss frigo*	Puiss élect.
	111Q00002			894 x 690 x 800 mm	115 kg	145 litres	245 W	270 W
		111R00002		898 x 700 x 850 mm				
			111S00002	898 x 700 x 950 mm				
	121Q00021			1258 x 690 x 800 mm	145 kg	261 litres	304 W	330 W
		121R00021		1262 x 700 x 850 mm				
			121S00021	1262 x 700 x 950 mm				
	131Q00211			1722 x 690 x 800 mm	188 kg	406 litres	324 W	410 W
		131R00211		1724 x 700 x 850 mm				
			131S00211	1724 x 700 x 950 mm				
	141Q02121			2186 x 690 x 800 mm	210 kg	551 litres	441 W	495 W
		141R02121		2190 x 700 x 850 mm				
			141S02121	2190 x 700 x 950 mm				

* : pour T° évaporation -10°C / T° condensation +45°C

Pour le chiffrage des tables avec tiroirs (uniquement sur commande, délai : 4 semaines) :

Remplacement d'une porte par :	Hauteurs utiles
2 tiroirs 1/2 GN1/1	220 mm + 220 mm
2 tiroirs 1/3 2/3 GN1/1	115 mm + 330 mm
3 tiroirs 1/3 GN1/1	115 + 115 + 115 mm



Tables réfrigérées PLANET

GN1/1 - Négatives - Groupe logé

Température : -20°C -15°C - Commandes électroniques et affichage digital - construction monocoque tout inox AISI 304 18/10 intérieur / extérieur - évaporateur ventilé - isolation : 50 mm sans HCHC - gaz réfrigérant R404a - dégivrage automatique et évaporation des condensats - angles internes parfaitement arrondis - poignées ergonomiques - joints magnétiques sur les 4 côtés - pieds inox réglables en hauteur (150/200 mm) - portes à fermeture automatique et avec blocage de l'ouverture à 100° - vidange avec bouchon (nettoyage) - structure porte grilles (5 niveaux par porte) inox facilement démontable - dotation : 1 grille acier plastifiée GN1/1 par porte - groupe tropicalisé ambiance +43°C - alimentation : 230/1/T



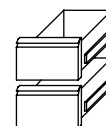
Garantie 2 ans
(voir conditions de vente)

	sans plan de travail	plan de travail	avec dossier	Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol	Puiss frigo*	Puiss élect.
	211Q00002			894 x 690 x 800 mm	120 kg	145 litres	318 W	509 W
		211R00002		898 x 700 x 850 mm				
			211S00002	898 x 700 x 950 mm				
	221Q00021			1258 x 690 x 800 mm	150 kg	261 litres	417 W	595 W
		221R00021		1262 x 700 x 850 mm				
			221S00021	1262 x 700 x 950 mm				
	231Q00211			1722 x 690 x 800 mm	193 kg	406 litres	487 W	725 W
		231R00211		1724 x 700 x 850 mm				
			231S00211	1724 x 700 x 950 mm				
	241Q02121			2186 x 690 x 800 mm	215 kg	551 litres	608 W	846 W
		241R02121		2190 x 700 x 850 mm				
			241S02121	2190 x 700 x 950 mm				

** : pour T° évaporation -25°C / T° condensation +45°C

Pour le chiffrage des tables avec tiroirs (uniquement sur commande, délai : 4 semaines) :

Remplacement d'une porte par :	Hauteurs utiles
2 tiroirs 1/2 GN1/1	220 mm + 220 mm



Tables réfrigérées PLANET

GN1/1 - Positives - Sans groupe



Commandes électroniques et affichage digital - construction monocoque tout inox AISI 304 18/10 intérieur / extérieur – évaporateur ventilé – isolation : 50 mm sans HCFC – prévues pour gaz réfrigérant R134a – dégivrage automatique et évaporation des condensats – angles internes parfaitement arrondis



– poignées ergonomiques - joints magnétiques sur les 4 côtés – pieds inox réglables en hauteur (150/200 mm) – portes à fermeture automatique et avec blocage de l'ouverture à 100° - vidange avec bouchon (nettoyage) – structure porte grilles (5 niveaux par porte) inox facilement démontable - dotation : 1 grille acier plastifiée GN1/1 par porte – soupape thermostatique – possibilité d'avoir le compartiment technique à gauche

Possibilité d'accoler deux tables sans groupe (positives et/ou négatives) avec un seul tableau de commandes central

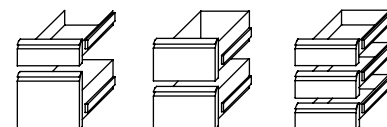
				Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol	Référence groupe
	511Q00002			710 x 690 x 800 mm	45 kg	145 lt	990353
		511R00002		718 x 700 x 850 mm			
			511S00002	718 x 700 x 950 mm			
	521Q00021			1074 x 690 x 800 mm	70 kg	261 lt	990353
		521R00021		1082 x 700 x 850 mm			
			521S00021	1082 x 700 x 950 mm			
	531Q00211			1538 x 690 x 800 mm	115 kg	406 lt	990354
		531R00211		1546 x 700 x 850 mm			
			531S00211	1546 x 700 x 950 mm			
	541Q02121			2002 x 690 x 800 mm	164 kg	551 lt	990355
		541R02121		2010 x 700 x 850 mm			
			541S02121	2010 x 700 x 950 mm			
	551Q021211			2466 x 690 x 800 mm	188 kg	696 lt	990356
		551R021211		2474 x 700 x 850 mm			
			551S021211	2474 x 700 x 950 mm			

REF	température	gaz	ambiance	puiss frigo *	puiss élect	aliment.
1990353	-2°C +8°C	R134a	+43°C	229 W	180 W	230/1/T
1990354	-2°C +8°C	R134a	+43°C	299 W	235 W	230/1/T
1990355	-2°C +8°C	R134a	+43°C	335 W	277 W	230/1/T
1990356	-2°C +8°C	R134a	+43°C	506 W	342 W	230/1/T
1990351	capot de protection zingué plastifié blanc pour groupes frigos - 465 x 465 x 400 mm					

* : pour T° évaporation -10°C / T° condensation +45°C

Pour le chiffrage des tables avec tiroirs (uniquement sur commande, délai : 4 semaines) :

Remplacement d'une porte par :	Hauteurs utiles
2 tiroirs 1/2 GN1/1	220 mm + 220 mm
2 tiroirs 1/3 2/3 GN1/1	115 mm + 330 mm
3 tiroirs 1/3 GN1/1	115 + 115 + 115 mm



Tables réfrigérées PLANET

GN1/1 - Négatives - Sans groupe

Commandes électroniques et affichage digital - construction monocoque tout inox AISI 304 18/10 intérieur / extérieur - évaporateur ventilé - isolation : 50 mm sans HCFC - prévues pour gaz réfrigérant R404a - dégivrage automatique et évaporation des condensats - angles internes parfaitement arrondis - poignées ergonomiques - joints magnétiques sur les 4 côtés - pieds inox réglables en hauteur (150/200 mm) - portes à fermeture automatique et avec blocage de l'ouverture à 100° - vidange avec bouchon (nettoyage) - structure porte grilles (5 niveaux par porte) inox facilement démontable - dotation : 1 grille acier plastifiée GN1/1 par porte - soupape thermostatique



Garantie 2 ans
 (voir conditions de vente)

Possibilité d'accoler deux tables sans groupe (positives et/ou négatives) avec un seul tableau de commandes central

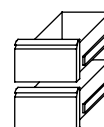
				Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol	Référence groupe
	611Q00002			710 x 690 x 800 mm	45 kg	145 lt	990362
		611R00002		718 x 700 x 850 mm			
			611S00002	718 x 700 x 950 mm			
	621Q00021			1074 x 690 x 800 mm	70 kg	261 lt	990362
		621R00021		1082 x 700 x 850 mm			
			621S00021	1082 x 700 x 950 mm			
	631Q00211			1538 x 690 x 800 mm	115 kg	406 lt	990363
		631R00211		1546 x 700 x 850 mm			
			631S00211	1546 x 700 x 950 mm			
	641Q02121			2002 x 690 x 800 mm	164 kg	551 lt	990364
		641R02121		2010 x 700 x 850 mm			
			641S02121	2010 x 700 x 950 mm			
	651Q21211			2466 x 690 x 800 mm	188 kg	696 lt	990365
		651R21211		2474 x 700 x 850 mm			
			651S21211	2474 x 700 x 950 mm			

REF	température	gaz	ambiance	puiss frigo *	puiss élect	aliment.
1990362	-20°C -15°C	R404a	+43°C	334 W	433 W	230/1/T
1990363	-20°C -15°C	R404a	+43°C	441 W	522 W	230/1/T
1990364	-20°C -15°C	R404a	+43°C	486 W	607 W	230/1/T
1990365	-20°C -15°C	R404a	+43°C	540 W	681 W	230/1/T
1990351	capot de protection zingué plastifié blanc pour groupes frigos - 465 x 465 x 400 mm					

** : pour T° évaporation -25°C / T° condensation +45°C

Pour le chiffrage des tables avec tiroirs (uniquement sur commande, délai : 4 semaines) :

Remplacement d'une porte par :	Hauteurs utiles
2 tiroirs 1/2 GN1/1	220 mm + 220 mm



Tables réfrigérées STAR

GN1/1 - Positives - Groupe logé



Tiroir réfrigéré au dessus du groupe
Contrôle de l'humidité

Température : -2°C +8°C - Construction monocoque tout inox AISI 304 18/10 intérieur / extérieur – évaporateur ventilé – isolation : 50 mm sans HCFC – gaz réfrigérant R134a – dégivrage automatique et évaporation des condensats – angles internes parfaitement arrondis – poignées ergonomiques - joints magnétiques sur les 4 côtés – pieds inox réglables en hauteur (150/200 mm) – portes à fermeture automatique et avec blocage de l'ouverture à 100° - vidange avec bouchon (nettoyage) – structure porte grilles (5 niveaux par porte) inox facilement démontable - dotation : 1 grille acier plastifiée GN1/1 par porte – groupe tropicalisé ambiance +43°C – alimentation : 230/1/T

H.A.C.C.P

Tables prédisposées pour utilisation du kit HACCP de la page 168



Panneau de contrôle ALPHA NUMERIQUE

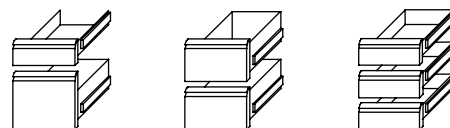
- Possibilité de sélectionner des programmes de conservation spécifiques aux produits stockés : viande, produits laitiers, légumes, ... Contrôle électronique de l'humidité permettant de maintenir en permanence le taux d'humidité souhaité - Gestion intelligente des phases de dégivrage : détection automatique de la nécessité de procéder à un dégivrage - Mémorisation des alarmes : possibilité de stocker jusqu'à 30 alarmes détectées

	sans plan de travail	plan de travail	avec dossier	Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol	Puiss frigo*	Puiss élect.
	121D00027			1028 x 690 x 800 mm	115 kg	191 litres	245 W	285 W
		121E00027		1032 x 700 x 850 mm				
			121F00027	1032 x 700 x 950 mm				
	131D00217			1392 x 690 x 800 mm	145 kg	314 litres	304 W	360 W
		131E00217		1396 x 700 x 850 mm				
			131F00217	1396 x 700 x 950 mm				
	141D02117			1856 x 690 x 800 mm	188 kg	463 litres	353 W	465 W
		141E02117		1860 x 700 x 850 mm				
			141F02117	1860 x 700 x 950 mm				
	151D21217			2320 x 690 x 800 mm	210 kg	612 litres	441 W	520 W
		151E21217		2324 x 700 x 850 mm				
			151F21217	2324 x 700 x 950 mm				

* : pour T° évaporation -10°C / T° condensation +45°C

Pour le chiffrage des tables avec tiroirs (uniquement sur commande, délai : 4 semaines) :

Remplacement d'une porte par :	Hauteurs utiles
2 tiroirs 1/2 GN1/1	220 mm + 220 mm
2 tiroirs 1/3 2/3 GN1/1	115 mm + 330 mm
3 tiroirs 1/3 GN1/1	115 + 115 + 115 mm



Tables réfrigérées STAR

GN1/1 - Négatives - Groupe logé

Température : -20°C -15°C - Construction monocoque tout inox AISI 304 18/10 intérieur / extérieur – évaporateur ventilé – isolation : 50 mm sans HCFC – gaz réfrigérant R404a – dégivrage automatique et évaporation des condensats – angles internes parfaitement arrondis – poignées ergonomiques - joints magnétiques sur les 4 côtés – pieds inox réglables en hauteur (150/200 mm) – portes à fermeture automatique et avec blocage de l'ouverture à 100° - vidange avec bouchon (nettoyage) – structure porte grilles (5 niveaux par porte) inox facilement démontable - dotation : 1 grille acier plastifiée GN1/1 par porte – groupe tropicalisé ambiance +43°C – alimentation : 230/1/T



Tiroir réfrigéré au dessus du groupe

H.A.C.C.P

Tables prédisposées pour utilisation du kit HACCP de la page 168



Panneau de contrôle ALPHA NUMERIQUE

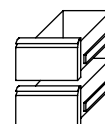
- Possibilité de sélectionner des programmes de conservation spécifiques aux produits stockés : viande, produits laitiers, légumes, ... Contrôle électronique de l'humidité permettant de maintenir en permanence le taux d'humidité souhaité - Gestion intelligente des phases de dégivrage : détection automatique de la nécessité de procéder à un dégivrage - Mémorisation des alarmes : possibilité de stocker jusqu'à 30 alarmes détectées

	sans plan de travail	plan de travail	avec dossier	Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol	Puiss frigo*	Puiss élect.
	221D00027			1028 x 690 x 800 mm	120 kg	191 litres	318 W	509 W
		221E00027		1032 x 700 x 850 mm				
			221F00027	1032 x 700 x 950 mm				
	231D00217			1392 x 690 x 800 mm	150 kg	314 litres	417 W	595 W
		231E00217		1396 x 700 x 850 mm				
			231F00217	1396 x 700 x 950 mm				
	241D02117			1856 x 690 x 800 mm	193 kg	463 litres	487 W	725 W
		241E02117		1860 x 700 x 850 mm				
			241F02117	1860 x 700 x 950 mm				
	251D21217			2320 x 690 x 800 mm	215 kg	612 litres	608 W	846 W
		251E21217		2324 x 700 x 850 mm				
			251F21217	2324 x 700 x 950 mm				

** : pour T° évaporation -25°C / T° condensation +45°C

Pour le chiffrage des tables avec tiroirs (uniquement sur commande, délai : 4 semaines) :

Remplacement d'une porte par :	Hauteurs utiles
2 tiroirs 1/2 GN1/1	220 mm + 220 mm



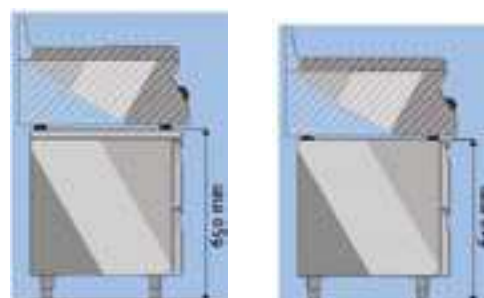


Tables réfrigérées SNACK

Positives et négatives
Groupe logé et sans groupe

Commandes électroniques et affichage digital - construction monocoque tout inox AISI 304 18/10 intérieur / extérieur – évaporateur ventilé – isolation : 50 mm sans HCHC – gaz réfrigérant R134a (positives) et R404a (négatives) – dégivrage automatique et évaporation des condensats – poignées ergonomiques - joints magnétiques sur les 4

côtés – pieds inox réglables en hauteur (95/160 mm) – dotation : 1 jeu de glissières et 1 grille acier plastifiée GN1/1 par porte – groupe tropicalisé ambiance +43°C – alimentation : 230/1/T - Versions sans groupe : caractéristiques identiques, pré-disposées pour gaz R134a (positives) et R404a (négatives)



Groupe logé -2°C +8°C			Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol.	Puiss frigo*	Puiss élect.
	sans plan de travail	plan de travail					
	12Q00021		1200 x 630 x 610 mm	85 kg	140 lt	232 W	348 W
		12R00021	1200 x 630 x 650 mm				
	12Q00023		1200 x 630 x 610 mm	85 kg	140 lt	232 W	348 W
		12R00023	1200 x 630 x 650 mm				
	13Q00221		1600 x 630 x 610 mm	116 kg	220 lt	232 W	365 W
		13R00221	1600 x 630 x 650 mm				
	13Q00213		1600 x 630 x 610 mm	116 kg	220 lt	232 W	365 W
		13R00213	1600 x 630 x 650 mm				
	14Q02121		2000 x 630 x 610 mm	137 kg	300 lt	307 W	692 W
		14R02121	2000 x 630 x 650 mm				
	14Q02123		2000 x 630 x 610 mm	137 kg	300 lt	307 W	692 W
		14R02123	2000 x 630 x 650 mm				
	14Q02133		2000 x 630 x 610 mm	137 kg	300 lt	307 W	692 W
		14R02133	2000 x 630 x 650 mm				

* : pour T° évaporation -10°C / T° condensation +45°C

Groupe logé -20°C -15°C			Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol.	Puiss frigo*	Puiss élect.
	sans plan de travail	plan de travail					
	22Q00021		1200 x 630 x 610 mm	90 kg	140 lt	334 W	431 W
		22R00021	1200 x 630 x 650 mm				
	23Q00221		1600 x 630 x 610 mm	121 kg	220 lt	334 W	431 W
		23R00221	1600 x 630 x 650 mm				
	24Q02121		2000 x 630 x 610 mm	142 kg	300 lt	441 W	692 W
		24R02121	2000 x 630 x 650 mm				

* : pour T° évaporation -25°C / T° condensation +45°C

Sans groupe positives			Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol.	Référence groupe
	sans plan de travail	plan de travail				
	52Q00021		1200 x 630 x 610 mm	68 kg	140 lt	990353
		52R00021	1200 x 630 x 650 mm			
	52Q00023		1200 x 630 x 610 mm	68 kg	140 lt	990353
		52R00023	1200 x 630 x 650 mm			
	53Q00221		1600 x 630 x 610 mm	98 kg	220 lt	990354
		53R00221	1600 x 630 x 650 mm			
	53Q00213		1600 x 630 x 610 mm	98 kg	220 lt	990354
		53R00213	1600 x 630 x 650 mm			
	154Q02121		2000 x 630 x 610 mm	120 kg	300 lt	990355
		154R02121	2000 x 630 x 650 mm			
	54Q02123		2000 x 630 x 610 mm	120 kg	300 lt	990355
		54R02123	2000 x 630 x 650 mm			
	54Q02133		2000 x 630 x 610 mm	120 kg	300 lt	990355
		54R02133	2000 x 630 x 650 mm			

Sans groupe négatives			Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol.	Référence groupe
	sans plan de travail	plan de travail				
	K62Q0021		1200 x 630 x 610 mm	68 kg	140 lt	990362
		K62R0021	1200 x 630 x 650 mm			
	K63Q0221		1600 x 630 x 610 mm	98 kg	220 lt	990363
		K63R0221	1600 x 630 x 650 mm			
	K64Q2121		2000 x 630 x 610 mm	120 kg	300 lt	990364
		K64R2121	2000 x 630 x 650 mm			

REF	température	gaz	ambiance	puiss frigo	puiss élect	aliment.
1990353	-2°C +8°C	R134a	+43°C	229 W*	180 W	230/1/T
1990354	-2°C +8°C	R134a	+43°C	299 W*	235 W	230/1/T
1990355	-2°C +8°C	R134a	+43°C	335 W*	277 W	230/1/T
1990362	-20°C -15°C	R404a	+43°C	334 W**	433 W	230/1/T
1990363	-20°C -15°C	R404a	+43°C	441 W **	522 W	230/1/T
1990364	-20°C -15°C	R404a	+43°C	486 W **	607 W	230/1/T
1990351	capot de protection zingué plastifié blanc pour groupes frigos - 465 x 465 x 400 mm					

* : pour T° évaporation -10°C / T° condensation +45°C

** : pour T° évaporation -25°C / T° condensation +45°C

Préparation salades et sandwichs

Tables réfrigérées PLANET

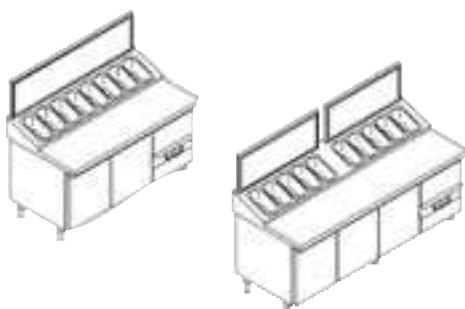
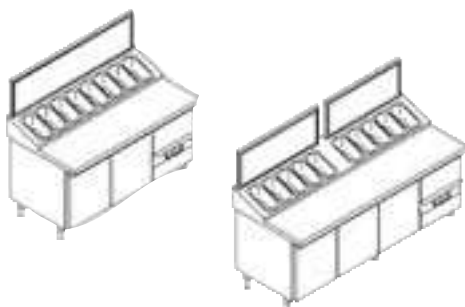
Tables 600 x 400 positives



profondeur du plan
de travail : 480 mm

Température : -2°C +8°C - Commandes électroniques et affichage digital - construction monocoque tout inox AISI 304 18/10 intérieur / extérieur - évaporateur ventilé - 1 portillon réfrigéré au dessus du groupe - cuve prévue pour bacs GN1/3 profondeur 150 mm (livrées sans bac) - isolation : 50 mm sans HCHC- gaz réfrigérant R134a - dégivrage automatique et évaporation des condensats - angles internes parfaitement arrondis - poignées ergonomiques - joints magnétiques sur les 4 côtés - pieds inox réglables en hauteur (150/200 mm) - portes à fermeture automatique et avec blocage de l'ouverture à 100° - vidange avec bouchon (nettoyage) - dotation : 1 jeu de glissières et 1 grille acier plastifiée 600 x 400 par porte - groupe tropicalisé ambiance +43°C - alimentation : 230/1/T - Versions sans groupe : caractéristiques identiques, prédisposées pour gaz R134a

Garantie 2 ans
(voir conditions de vente)



Groupe logé -2°C +8°C

Référence	Dimensions (l x p x H)	Capacité	Poids
Q131R0216	1630 x 800 x 1140 mm	8 x GN1/3	200 kg
Q141R2116	2170 x 800 x 1140 mm	10 x GN1/3	235 kg

Sans groupe positives

Référence	Dimens. (l x p x H)	Capacité	Groupe	Poids
Q531R0216	1630 x 800 x 1140 mm	8 x GN1/3	990357	160 kg
Q541R2116	2170 x 800 x 1140 mm	10 x GN1/3	990358	195 kg

REF	température	gaz	ambiance	puiss frigo *	puiss élect	aliment.
1990357	-2°C +8°C	R134a	+43°C	598 W	424 W	230/1/T
1990358	-2°C +8°C	R134a	+43°C	680 W	482 W	230/1/T
1990351	capot de protection zingué plastifié blanc pour groupes frigos - 465 x 465 x 400 mm					

* : pour T° évaporation -10°C / T° condensation +45°C

Tables réfrigérées PLANET

Tables GN2/1 - Positives

Garantie 2 ans
(voir conditions de vente)

Température : -2°C +8°C - Commandes électroniques et affichage digital - construction monocoque tout inox AISI 304 18/10 intérieur / extérieur - évaporateur ventilé intégré dans la paroi arrière - isolation : 50 mm sans HCHC- gaz réfrigérant R134a - dégivrage automatique et évaporation des condensats - angles internes parfaitement arrondis - poignées ergonomiques - joints magnétiques sur les 4 côtés - pieds inox réglables en hauteur (150/200 mm)



Tables GN2/1

- portes à fermeture automatique et avec blocage de l'ouverture à 100° - vidange avec bouchon (nettoyage) - structure porte grilles (5 niveaux par porte) inox facilement démontable - dotation : 1 grille acier plastifiée GN2/1 par porte - groupe tropicalisé ambiance +43°C - alimentation : 230/1/T - Versions sans groupe : caractéristiques identiques, prédisposées pour gaz R134a

Groupe logé -2°C +8°C	sans plan de travail	plan de travail	avec dossier	Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol	Puiss frigo*	Puiss élect.
	111Q00009			1258 x 690 x 800 mm	138 kg	261 litres	304 W	330 W
		111R00009		1262 x 700 x 850 mm				
			111S00009	1262 x 700 x 950 mm				
	121Q00099			2186 x 690 x 800 mm	205 kg	551 litres	441 W	495 W
		121R00099		2190 x 700 x 850 mm				
			121S00099	2190 x 700 x 950 mm				

* : pour T° évaporation -10°C / T° condensation +45°C

Positives sans groupe	sans plan de travail	plan de travail	avec dossier	Dimensions (l x p x H)	Poids	Vol	Référence groupe	
	511Q00009			1078 x 690 x 800 mm	70 kg	261 litres	990353	
		511R00009		1082 x 700 x 850 mm				
			511S00009	1082 x 700 x 950 mm				
	521Q00009			2006 x 690 x 800 mm	164 kg	551 litres	990355	
		521R00009		2010 x 700 x 850 mm				
			521S00009	2010 x 700 x 950 mm				

REF	température	gaz	ambiance	puiss frigo *	puiss élect	aliment.
1990353	-2°C +8°C	R134a	+43°C	229 W	180 W	230/1/T
1990355	-2°C +8°C	R134a	+43°C	335 W	277 W	230/1/T
1990351	capot de protection zingué plastifié blanc pour groupes frigos - 465 x 465 x 400 mm					

* : pour T° évaporation -10°C / T° condensation +45°C

Accessoires tables FRIULINOX

Réf	Désignation	Série
FX920514	Kit 4 roulettes hauteur 150 mm - diamètre 80 mm (2 avec freins, 2 sans frein) monté d'usine	Tables SNACK 2 et 3 portes
FX920019	Kit 4 roulettes hauteur 150 mm - diamètre 80 mm (2 avec freins, 2 sans frein) à monter	Tables SNACK 2 et 3 portes
FX920515	Kit 5 roulettes hauteur 150 mm - diamètre 80 mm (2 avec freins, 3 sans frein) monté d'usine	Tables SNACK 4 portes
FX920020	Kit 5 roulettes hauteur 150 mm - diamètre 80 mm (2 avec freins, 3 sans frein) à monter	Tables SNACK 4 portes
FX920444	Kit 4 roulettes hauteur 150 mm - diamètre 125 mm (2 avec freins, 2 sans frein) monté d'usine	Tables 1, 2, 3 portes GN1/1 et 600 x 400
FX920446	Kit 4 roulettes hauteur 150 mm - diamètre 125 mm (2 avec freins, 2 sans frein) à monter	Tables 1, 2, 3 portes GN1/1 et 600 x 400
FX920445	Kit 5 roulettes hauteur 150 mm - diamètre 125 mm (2 avec freins, 3 sans frein) monté d'usine	Tables 4 et 5 portes GN1/1 et 600 x 400
FX920447	Kit 5 roulettes hauteur 150 mm - diamètre 125 mm (2 avec freins, 3 sans frein) à monter	Tables 4 et 5 portes GN1/1 et 600 x 400
FX990039	Grille GN1/1 (530 x 325) inox	Tables GN1/1
FX990028	Grille GN1/1 (530 x 325) plastifiée	Tables GN1/1
FX990240	Grille GN2/1 (650 x 530) plastifiée	Tables GN2/1
FX990040	Grille 600 x 400 inox	Tables 600 x 400
FX990026	Grille 600 x 400 plastifiée	Tables 600 x 400
FX920508	Jeu de glissières inox longueur 620 mm	Tables 600 x 400
FX990399	Jeu de glissières inox longueur 490 mm	Tables SNACK

Kit complet H.A.C.C.P

H.A.C.C.P


Logiciel Cold Master

Emetteur récepteur Data Pocket
Récepteur HTK 100

Système de contrôle des températures par infra rouge - pour armoires EVOLUTION 3, et tables STAR (pré-équipées d'origine pour être utilisées avec le kit complet) :

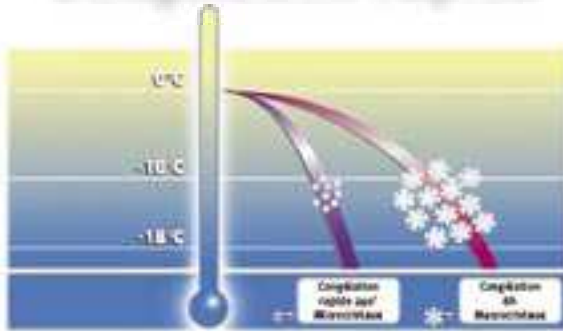
- L'émetteur récepteur Data Pocket permet de récupérer les données d'enregistrement des températures (totalement ou partiellement).
- Les informations sont ensuite transmises à un PC grâce à l'interface à infrarouge HTK 100.
- Le logiciel Cold Master permet de stocker et analyser ces données.

Réf	Désignation
990308	Récepteur infra rouge HTK 100
990309	Emetteur récepteur Data Pocket
990310	Logiciel Cold Master

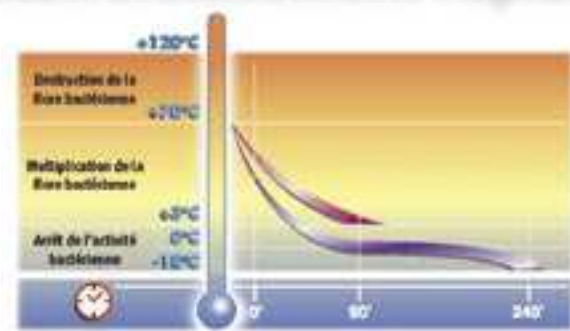
Kit pour armoires EVOLUTION 3 et tables série STAR

REFROIDISSEMENT et CONGELATION rapide

Congélation rapide



Refroidissement rapide



Refroidissement rapide



Cuisson
+70°C

Refroidissement
+3°C

Conservation
+2°C

Remise en température
+70°C

90 mn

4 jours maxi.

Congélation rapide



Cuisson
+70°C

Congélation
-18°C

Conservation
-18°C

Remise en température
+70°C

240 mn

60 jours maxi.

Cellule CHILLY

3 niveaux GN2/3



Construction INOX 18/10 AISI 304 intérieur et extérieur - Epaisseur d'isolation 35 mm polyuréthane sans CFC - 3 Niveaux GN2/3 espacés de 80 mm - Résistance de porte anti-condensation - Gaz réfrigérant R404a - Equipée d'origine avec une sonde à coeur - Commandes électroniques - Passage automatique en mode conservation à la fin du cycle - Porte avec fermeture automatique et blocage de l'ouverture à 100° - Hauteur intérieure : 280 mm - Groupe ambiance +32°C - Aliment. : 230/1/T

Réf.	Dotation	Refroidissement	Congélation	Puiss. Frigo	Dimens. (l x p x H)	Poids
1CHILLYN	3 grilles GN2/3 (325 x 354)	8 kg	5 kg	487 W	560 x 560 x 520 mm	47 kg



Cellules série FAST

3 et 5 niveaux - 10 à 18 kg



Construction monocoque INOX 18/10 AISI 304 intérieur et extérieur - Epaisseur d'isolation 60 mm polyuréthane sans CFC - Angles intérieurs parfaitement arrondis - Fournie avec tuyau de vidange - Evaporateur traité anti corrosion - Refroidissement à air - Ventilateurs traités anti corrosion - Dégivrage manuel avec temporisateur et sonde de fin de dégivrage - Ferrage à droite (à gauche sur commande) - Porte à fermeture automatique avec blocage à 105° - Fournies avec une structure en fil d'acier inox pouvant recevoir des grilles GN1/1 ou 600 x 400 - Contrôle électronique avec écran LCD - Gestion des cycles par la sonde à coeur ou le temps - Sonde à coeur de série avec 1 point de contrôle (chauffante d'origine sur modèles congélation) - Groupe tropicalisé ambiance +43°C - 99 cycles programmables - Passage automatique en mode conservation - Gaz réfrigérant R404a - Alimentation 230/1/T

**Double niveau :
GN1/1 et 600 x 400
Pas de 65 mm**



Accessoire : Support sonde spécial pour les liquides, Réf 960340, **Prix : 310 € H.T**

**Possibilité de connexion
à des systèmes HACCP
Nous consulter**

Réf.	Niveaux	Dimensions intérieures	Refroidissement	Congélation	Dimens. (l x p x H)	Poids
1BF031AF	3 niveaux	GN1/1 ou 600x400	10 kg	7 kg	760 x 700 x 800 mm	93 kg
1BC051DF	5 niveaux	GN1/1 ou 600x400	12 kg		760 x 700 x 850 mm	100 kg
1BF051DF	5 niveaux	GN1/1 ou 600x400	12 kg	8 kg	760 x 700 x 850 mm	100 kg
1BC051AF	5 niveaux	GN1/1 ou 600x400	18 kg		760 x 700 x 850 mm	100 kg
1BF051AF	5 niveaux	GN1/1 ou 600x400	18 kg	12 kg	760 x 700 x 850 mm	100 kg

Cellules série PLUS Multipoints

8, 12, 16 niveaux - 25 à 72 kg

Sonde à coeur multi points (4 points de contrôle) de série (chauffante d'origine sur modèles congélation) - Possibilité d'installer en option jusqu'à 4 sondes pour une analyse ultra précise des températures durant les phases des cycles de refroidissement et/ou congélation rapide.



Construction monocoque INOX 18/10 AISI 304 intérieur et extérieur - Epaisseur d'isolation 60 mm polyuréthane sans CFC - Angles intérieurs parfaitement arrondis - Fournie avec tuyau de vidange - Evaporateur traité anti corrosion - Refroidissement à air - Ventilateurs traités anti corrosion - Dégivrage manuel avec temporisateur et sonde de fin de dégivrage - Ferrage à droite (à gauche sur commande) - Porte à fermeture automatique avec blocage à 105° - Modèles 081, 121 et 161 : fournies avec une structure en fil d'acier inox pouvant recevoir des grilles GN1/1 ou 600 x 400 et Modèles 122 : pour grilles GN2/1 - Contrôle électronique avec écran LCD - Gestion des cycles par la sonde à coeur ou le temps - Groupe tropicalisé ambiance +43°C - 99 cycles programmables - Gaz réfrigérant R404a - Passage automatique en mode conservation

Alimentation : 230/1/T pour modèles 8 niveaux, et 400/3/N/T pour autres modèles

**Double niveau :
GN1/1 et 600 x 400
Pas de 65 mm**

**Possibilité de connexion
à des systèmes HACCP
Nous consulter**



Options (montage en usine uniquement) :

connection à une imprimante - Prix : 1 875 € H.T
lampe UVC stérilisante, réf 960056 - Prix : 1 060 euros H.T

Accessoire : Support sonde spécial pour les liquides, Réf 960340, **Prix : 310 € H.T**

Réf.	Niveaux	Dimensions intérieures	Refroidissement	Congélation	Dimens. (l x p x H)	Poids
1BC081AP	8 niveaux	GN1/1 ou 600x400	25 kg		790 x 800 x 1320 mm	138 kg
1BF081AP	8 niveaux	GN1/1 ou 600x400	25 kg	16 kg	790 x 800 x 1320 mm	138 kg
1BC121AP	12 niveaux	GN1/1 ou 600x400	36 kg		790 x 800 x 1800 mm	170 kg
1BF121AP	12 niveaux	GN1/1 ou 600x400	36 kg	24 kg	790 x 800 x 1800 mm	170 kg
1BC161AP	16 niveaux	GN1/1 ou 600x400	55 kg		790 x 800 x 1950 mm	200 kg
1BF161AP	16 niveaux	GN1/1 ou 600x400	55 kg	36 kg	790 x 800 x 1950 mm	200 kg
1BC122AP	12 niveaux	GN2/1	72 kg		1100 x 880 x 1800 mm	230 kg
1BF122AP	12 niveaux	GN2/1	72 kg	48 kg	1100 x 880 x 1800 mm	230 kg



Cellules série PLUS Multipoints

pour chariots GN1/1 et GN2/1

Nouveau panneau de commande simple d'utilisation avec bouton de sélection des programmes très ergonomique - Possibilité de sélectionner aussi bien en refroidissement qu'en congélation un programme SOFT pour les produits fragiles ou les morceaux de moins de 20 mm, ou un programme HARD adapté aux produits dont l'épaisseur est supérieure à 20 mm.



Cellules équipées d'origine d'une sonde à coeur à 4 POINTS de contrôle. Possibilité d'installer jusqu'à 4 sondes à coeur (en option nous consulter) - Sonde à coeur CHAUFFANTE d'origine dans les cellules de congélation rapide - Possibilité de travailler en mode manuel (pilotage par la sonde et mémorisation possible du programme en fin de cycle) ou en mode tout automatique (programmes pré-enregistrés) - Programme SOFT adapté aux produits fragiles et HARD adapté aux produits épais

Construction tout Inox 18/10 AISI304 - Epaisseur d'isolation : 80 mm (polyuréthane écologique sans CFC) - Poignée ergonomique et ouverture de sécurité de l'intérieur - Réfrigération ventilée - Prévue pour installation avec groupe à distance (fournies sans groupe, voir page 124) - Gaz réfrigérant R404a - Passage automatique en mode conservation à la fin du cycle - Arrêt automatique du ventilateur et du compresseur à l'ouverture de la porte - Equipées d'une résistance de porte anti-condensation - Porte à fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 100° - Angles intérieurs parfaitement arrondis - Fournies sans chariot (voir page 124) - Fermeture à clef d'origine - Protections intérieures pour éviter tout risque de choc avec le chariot - Existent en portes traversantes

**Possibilité de connexion
à des systèmes HACCP
Nous consulter**

Photo : modèle avec rampe d'accès (nous consulter)

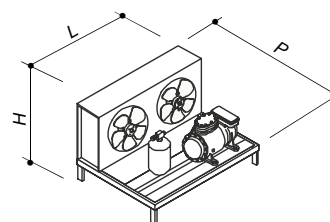
Cellules sans groupe pour chariot 20 niv GN1/1

Réf.	Type de cellule	de +70°C à +3°C en 90 mn		de +70°C à -18°C en 240 mn		Aliment. cellule	Réf groupe à AIR	Réf groupe à EAU	Dimens. (l x p x H)
		Refroidissement	Congélation	Refroidissement	Congélation				
BC201DP	Sans sol	70 kg				230/1/T	990543	990557	1200 x 1150 x 2130 mm
BC201AP	Sans sol	105 kg				230/1/T	990544	990558	1200 x 1150 x 2130 mm
BF201DP	Sans sol	70 kg	48 kg			230/1/T	990545	990559	1200 x 1150 x 2130 mm
BF201AP	Sans sol	105 kg	70 kg			230/1/T	990546	990560	1200 x 1150 x 2130 mm

Cellules sans groupe pour chariot 20 niv GN2/1

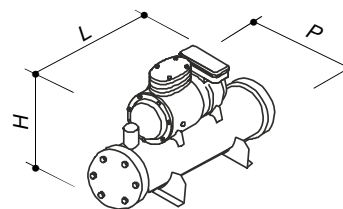
Réf.	Type de cellule	de +70°C à +3°C en 90 mn		de +70°C à -18°C en 240 mn		Aliment. cellule	Réf groupe à AIR	Réf groupe à EAU	Dimens. (l x p x H)
		Refroidissement	Congélation	Refroidissement	Congélation				
BC202DP	Sans sol	150 kg				400/3/N/T	990547	990561	1500 x 1350 x 2130 mm
BC202AP	Sans sol	210 kg				400/3/N/T	990548	990562	1500 x 1350 x 2130 mm
BF202DP	Sans sol	150 kg	100 kg			400/3/N/T	990549	990563	1500 x 1350 x 2130 mm
BF202AP	Sans sol	210 kg	135 kg			400/3/N/T	990550	990564	1500 x 1350 x 2130 mm

Réf.	Refroid.	Puiss. Frigo.	Puiss. absorbée	Dimens. (l x p x H)
990543	à air	6.42 kW *	3.33 kW	935 x 700 x 575 mm
990544	à air	9.26 kW *	4.74 kW	1004 x 700 x 650 mm
990545	à air	5.97 kW **	4.22 kW	1004 x 700 x 650 mm
990546	à air	6.75 kW **	4.96 kW	1004 x 700 x 650 mm
990547	à air	11.03 kW *	4.82 kW	1004 x 700 x 650 mm
990548	à air	15.73 kW *	7.63 kW	1370 x 950 x 785 mm
990549	à air	9.65 kW **	6.65 kW	1370 x 950 x 785 mm
990550	à air	12.10 kW **	8.47 kW	1370 x 950 x 785 mm



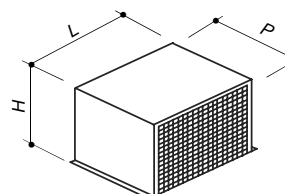
* : T° ambiante +32°C - T° évapor.: -10°C
 ** : T° ambiante +32°C - T° évapor. : -25°C

Réf.	Refroid.	Puiss. Frigo.	Puiss. absorbée	Dimens. (l x p x H)
990557	à eau	8.90 kW *	3.30 kW	910 x 330 x 623 mm
990558	à eau	4.54 kW *	3.33 kW	910 x 330 x 623 mm
990559	à eau	4.44 kW **	2.11 kW	910 x 330 x 623 mm
990560	à eau	9.70 kW **	3.39 kW	910 x 330 x 623 mm
990561	à eau	6.81 kW *	3.35 kW	910 x 330 x 623 mm
990562	à eau	16.81 kW *	5.51 kW	910 x 330 x 623 mm
990563	à eau	10.60 kW **	4.74 kW	910 x 330 x 623 mm
990564	à eau	21.47 kW **	8.40 kW	910 x 405 x 684 mm

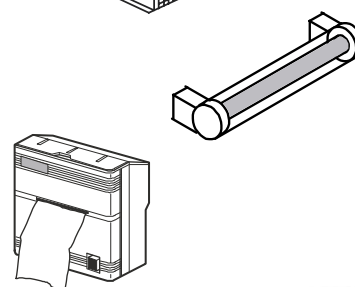


* : T° évapor.: -10°C
 ** : T° évapor. : -25°C
 T° H₂O in : +15°C
 T° H₂O : +32°C

Réf.	Couvercle de protection inox	Dimensions (l x p x H)
990292	Pour : 990543 à 990547	1110 x 800 x 750 mm
990293	Pour : 990548 à 990550	1500 x 1040 x 900 mm



Réf.	Désignation	Option prévue pour
960017	Lampe germicide U.V (montée en usine)	Cellules à chariot GN1/1
965232	Imprimante (montée en usine)	Cellules à chariot GN1/1et GN2/1
970015	Chariot 20 Niveaux GN1/1 - Pas : 70 mm - 450 x 610 x 1680 mm	
970016	Chariot 20 Niveaux GN2/1 - Pas : 75 mm - 660 x 730 x 1780 mm	





**Chambres froides avec
groupe plafonnier**



**Chambres froides avec
monobloc en façade**



**Chambres froides
en angle**



Chambres froides

avec monobloc

Panneaux plastifiés blancs - Isolation en mousse de polyuréthane - Densité de 42 kg/m³ - Epaisseur d'isolation 70 mm - Plancher anti-dérapant tôle zinguée / plastifiée grise épaisseur 60 mm - Dimensions de la porte : 650 x 1900 mm - Hauteur extérieure : 2060 mm - Hauteur intérieure : 1920 mm - Plancher avec angles intérieurs arrondis - Poignée de sécurité pour ouverture de l'intérieur de la chambre - Porte ferrée d'origine à droite (ferrage à gauche sur commande spéciale, sans supplément) - Fermeture à clef d'origine - Porte équipée d'une résistance anti-condensation - Panneaux livrés pré découpés pour installation du monobloc en façade ou au plafond

Groupes frigorifiques disponibles en deux versions : monoblocs pour installation en façade ou groupes plafonniers - Disponibles en température positive ou négative - Modèles positifs tropicalisés, prévus pour ambiance +43°C et modèles négatifs prévus pour ambiance +38°C - Gaz réfrigérant R134a (groupes positifs) et R404a (groupes négatifs) - Dégivrage par gaz chaud - Evaporation automatique des condensats - Equipés d'un thermostat digital avec alarmes visuelle et sonore - Fournis avec système d'éclairage intérieur pour la chambre - Condensation à air



Monobloc en façade



Groupe plafonnier



Angles arrondis



Charnières gauche ou droite



Poignée de sécurité



Montage facile



Thermostat digital

Chambres POSITIVES

- 1) Panneaux sans découpe : préciser **SANS DECOUPE** à la commande
- 2) Panneaux pré découpés pour monobloc en façade (porte à droite, découpe monobloc à gauche) : préciser **DECOUPE MONOBLOC** en façade à la commande
- 3) Panneaux pré découpés pour groupe plafonnier (découpe au centre du plafond) : préciser **DECOUPE GROUPE PLAFONNIER**

Porte située en standard sur le panneau LARGEUR (côté droit du panneau) - Pour modifier l'emplacement de la porte (sans supplément de prix) : le préciser à la commande en joignant un croquis impérativement

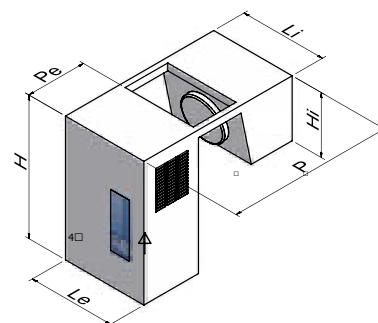
Dimensions extérieures (mm)			Vol m ³	Références panneaux	Correspondance monoblocs et rayonnages (voir page 177)		
Largeur	Profond.	Hauteur			Monobloc en façade -2°C +8°C	Plafonnier -2°C +8°C	Rayonnages
1440	1200	2060	2.56	49121401	940MA0A131	940MS0A131	5B51450124
1640	1200	2060	2.97	49121601	940MA0A131	940MS0A131	5B51450144
1840	1200	2060	3.38	49121801	940MA0A231	940MS0A231	5B4121801
2040	1200	2060	3.79	49122001	940MA0A231	940MS0A231	5B4122001
2240	1200	2060	4.19	49122201	940MA0A231	940MS0A231	5B4122201
2440	1200	2060	4.60	49122401	940MA0A231	940MS0A231	5B4122401
2640	1200	2060	5.01	49122601	940MA0A231	940MS0A231	5B4122601
2840	1200	2060	5.41	49122801	940MA0B131	940MS0B131	5B4122801
1440	1400	2060	3.05	49141401	940MA0A131	940MS0A131	5B4141401
1640	1400	2060	3.53	49141601	940MA0A231	940MS0A231	5B4141601
1840	1400	2060	4.02	49141801	940MA0A231	940MS0A231	5B4141801
2040	1400	2060	4.50	49142001	940MA0A231	940MS0A231	5B4142001
2240	1400	2060	4.98	49142201	940MA0A231	940MS0A231	5B4142201
2440	1400	2060	5.47	49142401	940MA0B131	940MS0B131	5B4142401
2640	1400	2060	5.95	49142601	940MA0B131	940MS0B131	5B4142601
2840	1400	2060	6.44	49142801	940MA0B131	940MS0B131	5B4142801
1440	1600	2060	3.53	49161401	940MA0A231	940MS0A231	5B4161401
1640	1600	2060	4.09	49161601	940MA0A231	940MS0A231	5B4161601
1840	1600	2060	4.65	49161801	940MA0A231	940MS0A231	5B4161801
2040	1600	2060	5.21	49162001	940MA0B131	940MS0B131	5B4162001
2240	1600	2060	5.77	49162201	940MA0B131	940MS0B131	5B4162201
2440	1600	2060	6.34	49162401	940MA0B131	940MS0B131	5B4162401
2640	1600	2060	6.90	49162601	940MA0B131	940MS0B131	5B4162601
2840	1600	2060	7.46	49162801	940MA0B131	940MS0B131	5B4162801
1440	1800	2060	4.02	49181401	940MA0A231	940MS0A231	5B4181401
1640	1800	2060	4.65	49181601	940MA0A231	940MS0A231	5B4181601
1840	1800	2060	5.29	49181801	940MA0B131	940MS0B131	5B4181801
2040	1800	2060	5.93	49182001	940MA0B131	940MS0B131	5B4182001
2240	1800	2060	6.57	49182201	940MA0B131	940MS0B131	5B4182201
2440	1800	2060	7.20	49182401	940MA0B131	940MS0B131	5B4182401
2640	1800	2060	7.84	49182601	940MA0B131	940MS0B131	5B4182601
2840	1800	2060	8.48	49182801	940MA0B231	940MS0B231	5B4182801
1640	2000	2060	5.21	49201601	940MA0B131	940MS0B131	5B4201601
1840	2000	2060	5.93	49201801	940MA0B131	940MS0B131	5B4201801
2040	2000	2060	6.64	49202001	940MA0B131	940MS0B131	5B4202001
2240	2000	2060	7.36	49202201	940MA0B131	940MS0B131	5B4202201
2440	2000	2060	8.07	49202401	940MA0B231	940MS0B231	5B4202401
2640	2000	2060	8.79	49202601	940MA0B231	940MS0B231	5B4202601
2840	2000	2060	9.50	49202801	940MA0B231	940MS0B231	5B4202801

Monoblocs -2°C +8°C

TRUINOX

Référence
940MA0A131
940MA0A231
940MA0B131
940MA0B231

Monoblocs pour installation en façade - Tropicalisés, prévus pour ambiance +43°C - Gaz réfrigérant R134a - Dégivrage par gaz chaud - Evaporation automatique des condensats - Equipés d'un thermostat digital avec alarmes visuelle et sonore - Fournis avec système d'éclairage intérieur pour la chambre - Condensation à air



Monoblocs en façade - Caractéristiques techniques						
Référence	Température	Ambiance	Puiss	Gaz	Alim.	Poids
940MA0A131	-2°C +8°C	+43°C	1/3 CV	R134a	230/1/T	40 kg
940MA0A231	-2°C +8°C	+43°C	3/8 CV	R134a	230/1/T	41 kg
940MA0B131	-2°C +8°C	+43°C	5/8 CV	R134a	230/1/T	63 kg
940MA0B231	-2°C +8°C	+43°C	1 CV	R134a	230/1/T	66 kg

Référence	H mm	P mm	Le mm	Li mm	Hi mm	Pe mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm
940MA0A131	630	860	420	415	280	310	36	344	48	307	192
940MA0A231	630	860	420	415	280	310	36	344	48	307	192
940MA0B131	730	890	470	465	330	340	36	392	48	385	227
940MA0B231	730	890	470	465	330	340	36	392	48	385	227

NOUVEAUTE 2009

Groupes -2°C +8°C

Référence
940MS0A131
940MS0A231
940MS0B131
940MS0B231

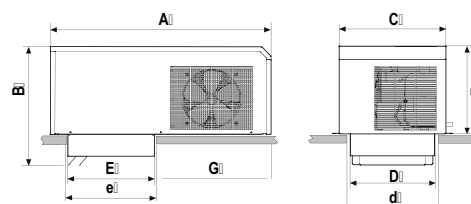
Groupes plafonniers - Tropicalisés, prévus pour ambiance +43°C - Gaz réfrigérant R134a - Dégivrage par gaz chaud - Evaporation automatique des condensats - Equipés d'un thermostat digital avec alarmes visuelle et sonore - Fournis avec système d'éclairage intérieur pour la chambre - Condensation à air



Groupes plafonniers - Caractéristiques techniques						
Référence	Température	Ambiance	Puiss	Gaz	Alim.	Poids
940MS0A131	-2°C +8°C	+43°C	1/3 CV	R134a	230/1/T	54 kg
940MS0A231	-2°C +8°C	+43°C	3/8 CV	R134a	230/1/T	55 kg
940MS0B131	-2°C +8°C	+43°C	5/8 CV	R134a	230/1/T	71 kg
940MS0B231	-2°C +8°C	+43°C	1 CV	R134a	230/1/T	72 kg

NOUVEAUTE 2009

Référence	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	d x e mm	
940MS0A131	850	515	580	490	390	390	420	500	400
940MS0A231	850	515	580	490	390	390	420	500	400
940MS0B131	900	565	630	540	390	440	470	550	400
940MS0B231	900	565	630	540	390	440	470	550	400



Chambres NEGATIVES

- 1) Panneaux sans découpe : préciser **SANS DECOUPE** à la commande
- 2) Panneaux pré découpés pour monobloc en façade (porte à droite, découpe monobloc à gauche) : préciser **DECOUPE MONOBLOC** en façade à la commande
- 3) Panneaux pré découpés pour groupe plafonnier (découpe au centre du plafond) : préciser **DECOUPE GROUPE PLAFONNIER**

Porte située en standard sur le panneau LARGEUR (côté droit du panneau) - Pour modifier l'emplacement de la porte (sans supplément de prix) : le préciser à la commande en joignant un croquis impérativement

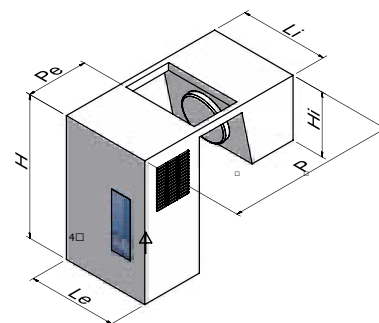
Dimensions extérieures (mm)			Vol m ³	Références des panneaux	Correspondance monoblocs et rayonnages (voir prix pages 179)		
Largeur	Profond.	Hauteur			Monobloc en façade -20°C -15°C	Plafonnier -20°C -15°C	Rayonnages
1440	1200	2060	2.56	49121401	940MA1A132	940MS1A132	5B51450124
1640	1200	2060	2.97	49121601	940MA1A232	940MS1A232	5B51450144
1840	1200	2060	3.38	49121801	940MA1A232	940MS1A232	5B4121801
2040	1200	2060	3.79	49122001	940MA1A232	940MS1A232	5B4122001
2240	1200	2060	4.19	49122201	940MA1B132	940MS1B132	5B4122201
2440	1200	2060	4.60	49122401	940MA1B132	940MS1B132	5B4122401
2640	1200	2060	5.01	49122601	940MA1B132	940MS1B132	5B4122601
2840	1200	2060	5.41	49122801	940MA1B132	940MS1B132	5B4122801
1440	1400	2060	3.05	49141401	940MA1A232	940MS1A232	5B4141401
1640	1400	2060	3.53	49141601	940MA1A232	940MS1A232	5B4141601
1840	1400	2060	4.02	49141801	940MA1B132	940MS1B132	5B4141801
2040	1400	2060	4.50	49142001	940MA1B132	940MS1B132	5B4142001
2240	1400	2060	4.98	49142201	940MA1B132	940MS1B132	5B4142201
2440	1400	2060	5.47	49142401	940MA1B132	940MS1B132	5B4142401
2640	1400	2060	5.95	49142601	940MA1B232	940MS1B232	5B4142601
2840	1400	2060	6.44	49142801	940MA1B232	940MS1B232	5B4142801
1440	1600	2060	3.53	49161401	940MA1A232	940MS1A232	5B4161401
1640	1600	2060	4.09	49161601	940MA1B132	940MS1B132	5B4161601
1840	1600	2060	4.65	49161801	940MA1B132	940MS1B132	5B4161801
2040	1600	2060	5.21	49162001	940MA1B132	940MS1B132	5B4162001
2240	1600	2060	5.77	49162201	940MA1B232	940MS1B232	5B4162201
2440	1600	2060	6.34	49162401	940MA1B232	940MS1B232	5B4162401
2640	1600	2060	6.90	49162601	940MA1B232	940MS1B232	5B4162601
2840	1600	2060	7.46	49162801	940MA1B232	940MS1B232	5B4162801
1440	1800	2060	4.02	49181401	940MA1B132	940MS1B132	5B4181401
1640	1800	2060	4.65	49181601	940MA1B132	940MS1B132	5B4181601
1840	1800	2060	5.29	49181801	940MA1B132	940MS1B132	5B4181801
2040	1800	2060	5.93	49182001	940MA1B232	940MS1B232	5B4182001
2240	1800	2060	6.57	49182201	940MA1B232	940MS1B232	5B4182201
2440	1800	2060	7.20	49182401	940MA1B232	940MS1B232	5B4182401
2640	1800	2060	7.84	49182601	940MA1B232	940MS1B232	5B4182601
2840	1800	2060	8.48	49182801	940MA1C132	940MS1C132	5B4182801
1640	2000	2060	5.21	49201601	940MA1B132	940MS1B132	5B4201601
1840	2000	2060	5.93	49201801	940MA1B232	940MS1B232	5B4201801
2040	2000	2060	6.64	49202001	940MA1B232	940MS1B232	5B4202001
2240	2000	2060	7.36	49202201	940MA1B232	940MS1B232	5B4202201
2440	2000	2060	8.07	49202401	940MA1C132	940MS1C132	5B4202401
2640	2000	2060	8.79	49202601	940MA1C132	940MS1C132	5B4202601
2840	2000	2060	9.50	49202801	940MA1C132	940MS1C132	5B4202801

Monoblocs -20°C 15°C

TRUINOX

Référence
940MA1A132
940MA1A232
940MA1B132
940MA1B232
940MA1C132

Monoblocs pour installation en façade - Prévus pour ambiance + 38°C - Gaz réfrigérant R404a - Dégivrage par gaz chaud - Evaporation automatique des condensats - Equipés d'un thermostat digital avec alarmes visuelle et sonore - Fournis avec système d'éclairage intérieur pour la chambre - Condensation à air



Monoblocs en façade - Caractéristiques techniques						
Référence	Température	Ambiance	Puiss	Gaz	Alim.	Poids
940MA1A132	-20°C -15°C	+38°C	1/2 CV	R404a	230/1/T	41 kg
940MA1A232	-20°C -15°C	+38°C	7/8 CV	R404a	230/1/T	41 kg
940MA1B132	-20°C -15°C	+38°C	1 1/4 CV	R404a	230/1/T	65 kg
940MA1B232	-20°C -15°C	+38°C	1 1/2 CV	R404a	230/1/T	67 kg
940MA1C132	-20°C -15°C	+38°C	2 CV	R404a	400/3/N/T	87 kg

Référence	H mm	P mm	Le mm	Li mm	Hi mm	Pe mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm
940MA1A132	630	860	420	415	280	310	36	344	48	307	192
940MA1A232	630	860	420	415	280	310	36	344	48	307	192
940MA1B132	730	890	470	465	330	340	36	392	48	385	227
940MA1B232	730	890	470	465	330	340	36	392	48	385	227
940MA1C132	930	1000	600	595	380	400	40	514	55	440	260



Groupes -20°C 15°C

Référence
940MS1A132
940MS1A232
940MS1B132
940MS1B232
940MS1C132

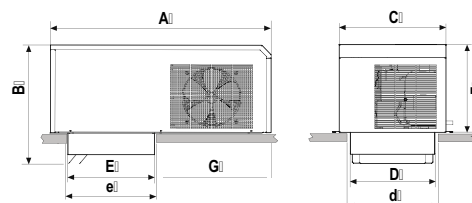
Groupes plafonniers - Prévus pour ambiance + 38°C - Gaz réfrigérant R404a - Dégivrage par gaz chaud - Evaporation automatique des condensats - Equipés d'un thermostat digital avec alarmes visuelle et sonore - Fournis avec système d'éclairage intérieur pour la chambre - Condensation à air



Groupes plafonniers - Caractéristiques techniques						
Référence	Température	Ambiance	Puiss	Gaz	Alim.	Poids
940MS1A132	-20°C -15°C	+38°C	1/2 CV	R404a	230/1/T	55 kg
940MS1A232	-20°C -15°C	+38°C	7/8 CV	R404a	230/1/T	56 kg
940MS1B132	-20°C -15°C	+38°C	1 1/4 CV	R404a	230/1/T	73 kg
940MS1B232	-20°C -15°C	+38°C	1 1/2 CV	R404a	230/1/T	74 kg
940MS1C132	-20°C -15°C	+38°C	2 CV	R404a	400/3/N/T	97 kg



Référence	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	d x e mm
940MS1A132	850	515	580	490	390	390	420	500 400
940MS1A232	850	515	580	490	390	390	420	500 400
940MS1B132	900	565	630	540	390	440	470	550 400
940MS1B232	900	565	630	540	390	440	470	550 400
940MS1C132	1000	625	830	740	390	500	470	750 400



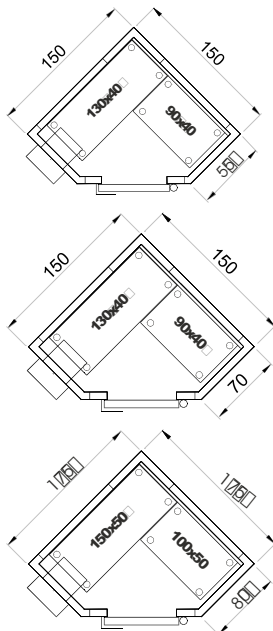


Chambres froides en angle

Positives et Négatives

Panneaux plastifiés blancs - Isolation en mousse de polyuréthane - Densité de 42 kg/m³ - Epaisseur d'isolation 70 mm - Plancher anti-dérapant tôle zinguée / plastifiée grise épaisseur 60 mm - Plafond épaisseur 60 mm - Dimensions de la porte : 700 x 1800 mm - Hauteur extérieure : 2060 mm - Hauteur intérieure : 1940 mm - Angles intérieurs arrondis - Plinthe extérieure en acier Inox 18/10 - Poignée de sécurité pour ouverture de l'intérieur de la chambre - Porte ferrée d'origine à droite (ferrage à gauche sur demande, sans supplément) - Porte équipée d'une résistance anti-condensation - Panneaux pré-découpés d'origine pour installation du monobloc en façade, ou du groupe plafonnier

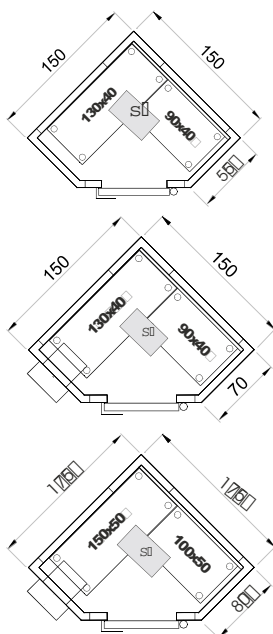
Panneaux sans découpe : même code mais préciser «SANS DECOUPE» à la commande.



CHAMBRES FROIDES EN ANGLE POUR MONOBLOC EN FACE

Dimensions extérieures (mm)			Porte	Vol m ³	Référence panneaux	Correspondance monobloc en façade -2°C +8°C
1500	1500	550	pleine	2.8	45150101M	940MA0A231
1500	1500	700	pleine	3	45157101M	940MA0A231
1750	1750	800	pleine	4.23	45175101M	940MA0B131
1500	1500	550	vitree	2.8	45150001M	940MA0B131
1500	1500	700	vitree	3	45157001M	940MA0B131
1750	1750	800	vitree	4.23	45175001M	940MA0B231

Dimensions extérieures (mm)			Porte	Vol m ³	Référence panneaux	Correspondance monobloc en façade -20°C -15°C
1500	1500	550	pleine	2.8	45150101M	940MA1B232
1500	1500	700	pleine	3	45157101M	940MA1B232



CHAMBRES FROIDES EN ANGLE POUR GROUPE PLAFONNIER

Dimensions extérieures (mm)			Porte	Vol m ³	Référence panneaux	Correspondance groupe plafonnier -2°C +8°C
1500	1500	550	pleine	2.8	45150101S	940MS0A231
1500	1500	700	pleine	3	45157101S	940MS0A231
1750	1750	800	pleine	4.23	45175101S	940MS0B131
1500	1500	550	vitree	2.8	45150001S	940MS0B131
1500	1500	700	vitree	3	45157001S	940MS0B131
1750	1750	800	vitree	4.23	45175001S	940MS0B231

Dimensions extérieures (mm)			Porte	Vol m ³	Référence panneaux	Correspondance groupe plafonnier -20°C -15°C
1500	1500	550	pleine	2.8	45150101S	940MS1B232
1500	1500	700	pleine	3	45157101S	940MS1B232
1750	1750	800	pleine	4.2	45175101S	940MS1B232

Monoblocs

TRUINOX

Référence	Température
940MA0A231	-2°C +8°C
940MA0B131	-2°C +8°C
940MA0B231	-2°C +8°C

Référence	Température
940MA1B232	-20°C -15°C

Monoblocs pour installation en façade
- Modèles positifs tropicalisés, prévus pour ambiance +43°C et modèles négatifs prévus pour ambiance + 38°C (sauf chambres vitrées négatives : +32°C) - Gaz réfrigérant R134a (groupes positifs) et R404a (groupes négatifs) - Dégivrage par gaz chaud - Evaporation automatique des condensats - Equipés d'un thermostat digital avec alarmes visuelle et sonore - Fournis avec système d'éclairage intérieur pour la chambre - Condensation à air



Froid

Monoblocs en façade - Caractéristiques techniques						
Référence	Température	Ambiance	Puiss	Gaz	Alim.	Poids
940MA0A231	-2°C +8°C	+43°C	3/8 CV	R134a	230/1/T	41 kg
940MA0B131	-2°C +8°C	+43°C	5/8 CV	R134a	230/1/T	63 kg
940MA0B231	-2°C +8°C	+43°C	1 CV	R134a	230/1/T	66 kg
940MA1B232	-20°C -15°C	+38°C	1 1/2 CV	R404a	230/1/T	67 kg



Groupes plafonniers

Référence	Température
940MS0A231	-2°C +8°C
940MS0B131	-2°C +8°C
940MS0B231	-2°C +8°C

Référence	Température
940MS1B232	-20°C -15°C

Groupes plafonniers - Modèles positifs tropicalisés, prévus pour ambiance +43°C et modèles négatifs prévus pour ambiance + 38°C (sauf chambres vitrées négatives : +32°C) - Gaz réfrigérant R134a (groupes positifs) et R404a (groupes négatifs) - Dégivrage par gaz chaud - Evaporation automatique des condensats - Equipés d'un thermostat digital avec alarmes visuelle et sonore - Fournis avec système d'éclairage intérieur pour la chambre - Condensation à air



Groupes plafonniers - Caractéristiques techniques						
Référence	Température	Ambiance	Puiss	Gaz	Alim.	Poids
940MS0A231	-2°C +8°C	+43°C	3/8 CV	R134a	230/1/T	55 kg
940MS0B131	-2°C +8°C	+43°C	5/8 CV	R134a	230/1/T	71 kg
940MS0B231	-2°C +8°C	+43°C	1 CV	R134a	230/1/T	72 kg
940MS1B232	-20°C -15°C	+38°C	1 1/2 CV	R404a	230/1/T	74 kg

Rayonnages



Réf panneaux	Rayonnages	
	Réf	Etagères
45150101M / S	5B4155501	Prof. 400 mm
45157101M / S	5B4157001	Prof. 400 mm
45175101M / S	5B4178001	Prof. 500 mm

Rayonnages ALU-PLAST - Polyéthylène - Coloris gris - 4 étagères (charge 150 kg par étagère) - Hauteur 1400 mm





Rayonnages

Rayonnages ALUPLAST - Polyéthylène - Coloris gris - 4 étagères profondeur 500 mm (charge 150 kg par étagère) - Hauteur 1400 mm - Pour chambres froides largeurs 1 200, 1 400 et 1 600 mm : rayonnage en L (1 retour) et au delà rayonnages en U (2 retours)



Référence chambre froide	Référence rayonnages
49121401	5B51450124
49121601	5B51450144
49121801	5B4121801
49122001	5B4122001
49122201	5B4122201
49122401	5B4122401
49122601	5B4122601
49122801	5B4122801
49141401	5B4141401
49141601	5B4141601
49141801	5B4141801
49142001	5B4142001
49142201	5B4142201
49142401	5B4142401
49142601	5B4142601
49142801	5B4142801
49161401	5B4161401
49161601	5B4161601
49161801	5B4161801
49162001	5B4162001
49162201	5B4162201
49162401	5B4162401
49162601	5B4162601
49162801	5B4162801
49181401	5B4181401
49181601	5B4181601
49181801	5B4181801
49182001	5B4182001
49182201	5B4182201
49182401	5B4182401
49182601	5B4182601
49182801	5B4182801
49201601	5B4201601
49201801	5B4201801
49202001	5B4202001
49202201	5B4202201
49202401	5B4202401
49202601	5B4202601
49202801	5B4202801

Fours micro ondes	Pages 184 à 190
Friteuses électriques	Pages 191 à 192, 194 à 196
Friteuses gaz	Page 197
Chauffe assiettes	Page 193
Cuiseur à oeufs	Page 193
Chauffe saucisses	Pages 193 à 194
Toasters	Pages 193 à 194
Bain marie	Pages 192 et 195
Armoires chauffantes	Page 196
Plaques électriques	Page 198
Fumoirs	Page 198
Réchauds gaz	Page 199
Grills panini et viandes	Page 200
Salamandres	Pages 201 à 203
Plaques à snacker	Pages 204 à 205
Vitrines chaudes	Pages 206 à 209
Vitrines réfrigérées	Pages 206 et 208
Fours à convection	Pages 209 à 211
Etuve	Page 211
Fours à pizza	Page 212
Grillades charcoals	Page 213
Crêpières	Pages 214 à 215
Gaufriers	Page 215
Donergrills	Page 216
Rôtissoires	Page 217
Trancheurs	Pages 218 à 220
Machines sous vide	Pages 221 à 223





**Touche unique
CAFETERIA**



Fours micro ondes 900 W

Mécaniques - Plateau tournant

Carrosserie et cuve Inox - 1 magnétron 900 W - Plateau tournant diamètre 314 mm

FMO 23 : Commandes mécaniques - 3 positions réchauffage + 2 positions décongélation + 1 position grill + 3 positions « combiné grill/micro-ondes »

FMO 23C : Touche unique « Cafétéria » - Minuterie pré-réglée à 1 mn

Réf	Commandes	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Volume	Alim.
BAFMO23	MECANIQUES	Restituée : 900 W Absorbée : 1400 W	Ext : 507 x 360 x 300 mm Int : 330 x 325 x 205 mm	23 litres	230/1/T
BAFMO23C	CAFETERIA Touche unique	Restituée : 900 W Absorbée : 1400 W	Ext : 507 x 360 x 300 mm Int : 330 x 325 x 205 mm	23 litres	230/1/T



Four micro ondes 900 W

23 litres - Plateau tournant

Design soigné et moderne - Plateau tournant - 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

Ref	Vol.	Puiss restit.	Plateau	Dimens (l x p x H)	Intér. (l x p x H)	Poids
WP900H23	23 litres	900 W	Diam 270 mm	510 x 382 x 303 mm	330 x 330 x 212 mm	17.5 kg



Micro ondes multifonctions

Digital - Plateau tournant

Volume 32 litres - Plateau verre diamètre 340 mm - Revêtement émaillé facile à nettoyer - Finition inox - Fonction micro ondes : 6 niveaux de puissance - Fonction four à convection à chaleur ventilée - Fonction grill et Turbo grill - Fonction décongélation - Fonction chaleur tournante - Fonction combiné

Panasonic

Réf	Command.	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Vol.	Alim.
22878 *	DIGITALES	Micro-ondes : 1000 W - Grill : 1500 W - Chaleur tournante : 1400 W - Absorbée : 2980W	Ext : 530 x 508 x 344 mm Int : 350 x 360 x 250 mm	32 litres	230/1/T

* : modèle 878, dans la limite des stocks disponibles

Four micro ondes 1000 W

Plateau fixe - Sole céramique

SANYO



Construction tout inox intérieur et extérieur - 1 magnétron - Puissance restituée 1 000 W - Sole céramique - Commandes digitales - 10 programmes mémorisables à 3 étapes de cuisson - Eclairage intérieur - Volume 22 litres - Affichage digital - Alimentation : 230/1/T

Ref	Vol	Dimens. (l x p x H)	Intérieur (l x p x H)	Puissance		Poids
EMS 1000	22 litres	520 x 412 x 296 mm	349 x 355 x 182 mm	Restituée 1000 W	Absorbée 1450 W	16.9 kg

Four micro ondes 1000 W

Plateau fixe - Sole céramique

SAMSUNG



Touche unique CAFETERIA



CM1039 : Façade et cuve Inox - 1 magnétron 1.000 W - Plaque de sole céramique - Commandes mécaniques - 4 niveaux de puissance + 1 position décongélation - Minuterie 30 mn

CM1039C : Façade et cuve Inox - 1 magnétron 1.000 W - Plaque de sole céramique - Touche unique «Cafétéria» - Minuterie pré-réglée à 1 mn

Réf	Commandes	Puiss restituée	Puiss absorbée	Dimensions (l x P x H)	Intérieur (l x p x H)	Volume	Alim.
CM1039	MECANIQUES	1 000 W	1 450 W	464 x 557 x 368 mm	330 x 320 x 190 mm	26 litres	230/1/T
CM1039C	CAFETERIA Touche unique	1 000 W	1 450 W	464 x 557 x 368 mm	330 x 320 x 190 mm	26 litres	230/1/T

Four micro ondes 1100 W

Plateau fixe - Sole céramique

SAMSUNG

CM1069 : extérieur et cavité acier inox - 5 positions de puissance - porte avec poignée - grande fenêtre pour affichage digital - 20 programmes - cuisson multi étapes - démarrage instantané du programme - affichage de la liste des programmes - compteur de cycle (enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme)

1 100 W restitués



Réf	Commandes	Puiss restituée	Puiss absorbée	Dimensions (l x P x H)	Intérieur (l x p x H)	Volume	Alim.
CM1069	DIGITALES	1100 W	1600 W	517 x 412 x 297 mm	336 x 349 x 225 mm	26 litres	230/1/T

**Fours micro ondes
PROFESSIONNELS**



Fours micro ondes 1 900 W

19 litres - 2 magnétrons

Fours compacts, robustes et puissants (1900 W restitués) - Superposables (sans kit) - Construction tout inox intérieure et extérieure – Volume 19 litres – Distribution uniforme de la chaleur grâce à deux magnétrons (haut et bas) – Porte renforcée par un bras de retenue absorbant la tension de la charnière de porte – Sole céramique – Eclairage intérieur - Affichage numérique - Alimentation : 230/1/T - Poids 32 kg



Mécanique



Digital

EMC1900M : Commandes mécaniques - Sélection par bouton rotatif - 4 niveaux de puissance (190, 380, 950 et 1 900 W)

EMC1900 : Commandes digitales - 20 Programmes (à 3 étapes) personnalisables – Fonction « quantités multiples » pour le réchauffage de deux ou trois aliments en même temps

Réf	Commandes	Magnétrons	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Volume	Alim.
EMC1900M	MECANIQUES	2 (haut et bas)	Restituée : 1900 W Absorbée : 2900 W	Ext : 422 x 540 x 335 mm Int : 330 x 330 x 175 mm	19 litres	230/1/T
EMC1900	DIGITALES	2 (haut et bas)	Restituée : 1900 W Absorbée : 2900 W	Ext : 422 x 540 x 335 mm Int : 330 x 330 x 175 mm	19 litres	230/1/T

SANYO

Four micro ondes 1 100 W

19 litres - 1 magnétron

Four compact et robuste - Superposable (sans kit) - Construction tout inox intérieure et extérieure – Volume 19 litres – Porte renforcée par un bras de retenue absorbant la tension de la charnière de porte – Sole céramique – Eclairage intérieur - Affichage numérique - 10 Programmes personnalisables - Poids : 22 kg



Réf	Commandes	Magnétron	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Volume	Alim.
EMC1100	DIGITALES	1	Restituée : 1100 W Absorbée : 1650 W	Ext : 527 x 415 x 287 mm Int : 330 x 330 x 175 mm	19 litres	230/1/T

Four micro ondes 1 900 W

37 litres - 2 magnétrons

Commandes digitales - 10 programmables (à 3 étapes) personnalisables – Fonction « quantités multiples » pour le réchauffage de deux ou trois aliments en même temps - Four robuste et puissant (1900 W restitués) - Construction tout inox intérieure et extérieure – Volume 37 litres – Accepte les plats GN2/3 - Distribution uniforme de la chaleur grâce à deux magnétrons (haut et bas) – Porte renforcée par un bras de retenue absorbant la tension de la charnière de porte – Sole céramique – Eclairage intérieur - Affichage numérique - Alimentation : 230/1/T - Poids 49 kg



Réf	Commandes	Magnétrons	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Volume	Alim.
EMC2001	DIGITALES	2 (haut et bas)	Restituée : 1900 W Absorbée : 2900 W	Ext : 610 x 493 x 410 mm Int : 374 x 413 x 238 mm	37 litres	230/1/T

Four micro ondes Combiné

Micro ondes / Four / Grill

Four multi fonctions : Micro ondes, Four et Grill – Possibilité de cuissons combinées (Four/Micro ondes, Grill/Micro ondes) - Possibilité de mémoriser jusqu'à 50 combinaisons de menus, modes de cuisson, temps de cuisson - Fonction de préchauffage automatique (maintien de la température pendant environ 2 heures après la dernière utilisation) - Construction tout inox intérieure et extérieure – Volume 19 litres – Porte renforcée par un bras de retenue absorbant la tension de la charnière de porte – Sole céramique – Affichage numérique - Alimentation : 230/1/T - Poids : 25 kg



Réf	Commandes Magnétron	Puissances	Dimensions (l x P x H)	Vol	Alim.
EMCD 2900	DIGITALES 1 magnétron	Puissance maxi absorbée : 2 500 W Puissance grill : 850 W - Puissance restituée micro ondes : 800 W - Puissance four : 1300 W	520 x 460 x 313 mm	19 litres	230/1/T

Panasonic

Fours micro ondes PROFESSIONNELS

4 magnétrons



1 magnétron



2 magnétrons



Digital



Mécanique

Fours micro ondes 1 000 W

22 litres - 1 magnétron

Volume important (22 litres) et encombrement réduit - Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif

Modèle 1037 avec commandes digitales :

- 3 puissances réglables de 340 à 1000 W restitués
- 10 mémoires programmables avec fonction double portion pour chaque mémoire
- Cuisson en 2 ou 3 étapes mémorisables : le four passe automatiquement d'une puissance à l'autre en cours de cuisson

Modèle 1027 avec commandes mécaniques :

- Minuteur 30 minutes
- Puissance réglable de 100 à 1000 W restitués

Réf	Commandes	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Volume	Alim.
221027	MECANIQUES	Restituée : 1000 W Absorbée : 1490 W	Ext : 510 x 360 x 308 mm Int : 330 x 330 x 200 mm	22 litres	230/1/T
221037	DIGITALES	Restituée : 1000 W Absorbée : 1490 W	Ext : 510 x 360 x 308 mm Int : 330 x 330 x 200 mm	22 litres	230/1/T

Fours micro ondes 1600 et 2100 W

18 litres - 2 magnétrons



**Modèles 2 100 W
2 ETAGES !**

Double émission d'ondes par la voûte et la sole



Fours équipés de 2 MAGNETRONS : double émission d'ondes par la voûte et par la sole, simultanément - Faible encombrement & efficacité : 1.600 W ou 2.100 W restitués

- Existents en 2 versions de puissance restituée : 1.600 W et 2.100 W
- Existents avec commandes mécaniques ou digitales

- 3 Niveaux de puissance : FORT, MOYEN, DECONGELATION
- 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 1656 et 2156 - COMMANDES DIGITALES :

- 20 touches mémoires programmables avec 1, 2 ou 3 étapes de cuisson
- Touche double ou triple portion programmable

Fours 1 600 W restitués

Réf	Commandes	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Volume	Alim.
221646	MECANIQUES	Restituée : 1600 W Absorbée : 2590 W	Ext : 422 x 508 x 337 mm Int : 330 x 310 x 175 mm	18 litres	230/1/T
221656	DIGITALES	Restituée : 1600 W Absorbée : 2590 W	Ext : 422 x 508 x 337 mm Int : 330 x 310 x 175 mm	18 litres	230/1/T

Fours 2 100 W restitués - 2 étages

Réf	Commandes	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Volume	Alim.
222146	MECANIQUES	Restituée : 2100 W Absorbée : 3160 W	Ext : 422 x 508 x 337 mm Int : 330 x 310 x 175 mm	18 litres	230/1/T
222156	DIGITALES	Restituée : 2100 W Absorbée : 3160 W	Ext : 422 x 508 x 337 mm Int : 330 x 310 x 175 mm	18 litres	230/1/T

Panasonic

Micro ondes 1 800, 2100 W et 3200 W

44 litres - 4 magnétrons



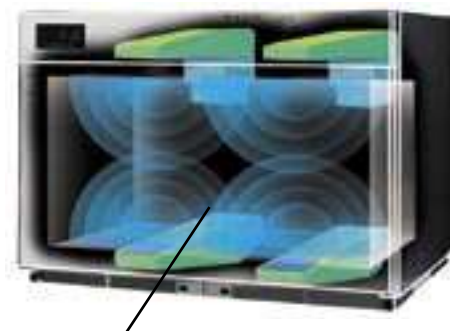
44 litres
2 étages



4 magnétrons
de 1800 à 3200 W

Fours équipés de 4 MAGNETRONS : quadruple émission d'ondes par la voûte et par la sole, simultanément. Grande capacité : fours à 2 niveaux permettant le réchauffage simultané de 4 assiettes. Dimensions intérieures GN1/1

- Existents en 3 versions de puissance restituée : 1.800 W, 2.100 W et 3.200 W
- Existents avec commandes mécaniques ou digitales
- 4 Niveaux de puissance : FORT, MOYEN, DOUX et DECONGELATION
- 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 - COMMANDES DIGITALES : 16 touches mémoires programmables pouvant inclure 1, 2 ou 3 étapes de cuisson



Quadruple émission d'ondes par la voûte et la sole

Fours 1 800 W restitués

Réf	Commandes	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Volume	Alim.
221840	MECANIQUES	Restituée : 1800 W Absorbée : 3200 W	Ext : 650 x 526 x 471 mm Int : 535 x 330 x 250 mm	44 litres	230/1/T
221880	DIGITALES	Restituée : 1800 W Absorbée : 3200 W	Ext : 650 x 526 x 471 mm Int : 535 x 330 x 250 mm	44 litres	230/1/T

Four 2 100 W restitués

Réf	Commandes	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Volume	Alim.
222140	MECANIQUES	Restituée : 2100 W Absorbée : 3650 W	Ext : 650 x 526 x 471 mm Int : 535 x 330 x 250 mm	44 litres	400/2/N/T

Four 3 200 W restitués

Réf	Commandes	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Volume	Alim.
223240	MECANIQUES	Restituée : 3200 W Absorbée : 4960 W	Ext : 650 x 526 x 471 mm Int : 535 x 330 x 250 mm	44 litres	400/2/N/T

Friteuses de table

Electriques - avec vidange

Modèles 1 bac ou 2 bacs - Capacité : de 6 litres à 2 x 12 litres - Construction tout Inox AISI 304 - Résistance amovible pour un nettoyage facile des friteuses - 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). Les friteuses deux bacs sont fournies avec 2 câbles d'alimentation.



de 6 litres
à 2 x 12 litres

REF	Bacs	Dotation	Réf panier	Puiss	Dimens. (l x P x H)	Aliment.
92E305	1 bac 6 lts	1 panier (190 x 200 x 110 mm)	EL161778	3 kW	290 x 485 x 435 mm	230/1/T
92E309	1 bac 9 lts	1 panier (190 x 245 x 110 mm)	EL161850	3 kW	290 x 550 x 435 mm	230/1/T
92E313	1 bac 9 lts	1 panier (190 x 245 x 110 mm)	EL161850	6 kW	290 x 550 x 435 mm	400/3/N/T
92E319	1 bac 12 lts	1 panier (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	9 kW	375 x 665 x 450 mm	400/3/N/T
92E306	2 bacs 6 lts	2 paniers (190 x 200 x 110 mm)	EL161778	2 x 3 kW	580 x 470 x 370 mm	230/1/T
92E314	2 bacs 9 lts	2 paniers (190 x 245 x 110 mm)	EL161850	2 x 6 kW	620 x 540 x 380 mm	400/3/N/T
92E320	2 bacs 12 lts	2 paniers (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	2 x 9 kW	680 x 570 x 410 mm	400/3/N/T

Friteuses sur coffre

Electriques et Gaz

Modèles 1 bac ou 2 bacs - Fonctionnement gaz ou électrique - Capacité : de 15 litres à 2 x 20 litres - Construction tout Inox AISI 304 - Equipées d'une zone froide et d'une vidange

Friteuses électriques : résistance amovible pour un nettoyage facile des friteuses - 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 : brûleurs Inox AISI 304 garantissant l'uniformité du chauffage - Allumage piezzo électrique - Equipées d'un thermocouple - Alimentation : Gaz Nat (livrées avec injecteurs de rechange Butane / Propane)



de 15 litres
à 2 x 20 litres

REF	Bacs	Dotation	Réf panier	Puiss	Dimens. (l x P x H)	Aliment.
92ME15	1 bac 15 lts	1 panier (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	9 kW	375 x 650 x 1150 mm	400/3/N/T
92ME20	1 bac 20 lts	1 panier (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	12 kW	375 x 750 x 1150 mm	400/3/N/T
92MG15	1 bac 15 lts	1 panier (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	12.6 kW	375 x 650 x 1010 mm	GAZ
92MG20	1 bac 20 lts	1 panier (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	13.9 kW	375 x 650 x 1010 mm	GAZ
92ME30	2 bacs 15 lts	2 paniers (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	2 x 9 kW	750 x 650 x 1150 mm	400/3/N/T
92ME40	2 bacs 20 lts	2 paniers (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	2 x 12 kW	750 x 750 x 1150 mm	400/3/N/T
92MG30	2 bacs 15 lts	2 paniers (235 x 275 x 105 mm)	EL161745	25.2 kW	750 x 750 x 1010 mm	GAZ
92MG40	2 bacs 20 lts	2 paniers (235 x 385 x 105 mm)	EL162057	27.8 kW	750 x 750 x 1010 mm	GAZ



Friteuses de table sans robinet de vidange

Carrosserie tout inox - Equipées d'une zone froide - Résistance et cuve amovibles pour un entretien aisé - Poignées sur les côtés - Livrées avec un couvercle Contrôle thermostatique - Voyant de contrôle - Interrupteur «OFF» de sécurité - Thermostat de sécurité

REF	Capacité	Puiss	Dimensions (l x P x H)	Panier (l x p x H)	Alim.
ACFB4L	4 litres	2 kW	190 x 430 x 290 mm	145 x 250 x 100 mm	230/1/T
ACFB44L	2 x 4 litres	2 x 2 kW	380 x 430 x 290 mm	145 x 250 x 100 mm	230/1/T
ACFB8L	8 litres	3.25 kW	280 x 430 x 290 mm	220 x 250 x 100 mm	230/1/T
ACFB88L	2 x 8 litres	2 x 3.25 kW	550 x 430 x 290 mm	220 x 250 x 100 mm	230/1/T



Friteuses de table avec robinet de vidange

Carrosserie tout inox - Equipées d'un robinet de vidange et d'une zone froide - Résistance et cuve amovibles pour un entretien aisé - Poignées sur les côtés - Livrées avec un couvercle - Contrôle thermostatique - Voyant de contrôle - Interrupteur «OFF» de sécurité - Thermostat de sécurité

REF	Capacité	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Panier (l x p x H)	Aliment.
ACFB9LV	9 litres	3.25 kW	280 x 510 x 290 mm	220 x 250 x 100 mm	230/1/T
ACFB99LV	2 x 9 litres	2 x 3.25 kW	550 x 410 x 290 mm	220 x 250 x 100 mm	230/1/T



Friteuse sur coffre

3 puissances 4, 8, 12 kW

Cuve soudée - Construction tout inox brossé avec bords parfaitement arrondis - Equipée d'une zone froide - Accrochage très facile du panier - Thermostat de sécurité - Voyant de contrôle - Equipée d'un bac de vidange - Capacité 16 litres - Thermostat 3 puissances : 4, 8 et 12 kW - **Préciser le type de paniers à la commande**

REF	Capacité	Puissance	Dimens. (l x P x H)	Alim
ACFB16LS	16 litres	4 / 8 / 12 kW	400 x 700 x 940 mm	400/3/N/T

Dotation paniers
au choix

Dotation au choix	REF	Description
	AC2PPC	kit 2 demi paniers + grand couvercle
	AC1GPC	kit 1 grand panier + grand couvercle

Bain marie GN1/1

avec robinet de vidange

Carrosserie tout inox - Cuve dimensions GN1/1 - Fourni sans bac- Prévu pour bacs profondeur 150 mm - Equipé d'un thermostat de sécurité - Equipé d'un robinet de vidange en façade

REF	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Aliment.
ACBMB11V	1.2 kW	350 x 550 x 230 mm	230/1/T

Grill rainuré

Plaques rainurées

Construction tout inox - Plaques fonte rainurées en haut et en bas - Thermostat gradué de 0°C à 300°C - Voyant de contrôle - Surface utile 240 x 200 mm

REF	Surface utile	Puiss	Dimens (l x P x H)	Aliment.
GRPB	240 x 200 mm	3 kW	380 x 490 x 300 mm	230/1/T



Chauffe saucisses

3 plots chauffants

Carrosserie acier inox - Bac à eau + couvercle - Bol en Plexiglas - 3 plots en aluminium - Chauffage par résistance blindée - Thermostat de régulation

REF	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Aliment.
CSB3PL	0.9 kW	310 x 350 x 420 mm	230/1/T



Cuiseur à oeufs

Capacité 10 oeufs

Carrosserie tout inox - Cuve dimensions GN1/3 - Voyant de contrôle - Thermostat de sécurité - Capacité 10 oeufs - Fourni avec 6 paniers - Equipé d'un thermostat de sécurité

REF	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Aliment.
ACCOB10	2 KW	180 x 420 x 280 mm	230/1/T



Toasters

1 et 2 étages

Construction tout inox - Chauffage par rampes de tubes quartz - Voyant de contrôle - Equipés d'une minuterie (0 - 15 mn)

REF	Modèle	Puiss	Dimensions (l x P x H)	Aliment.
ACTB1E	1 étage	2 kW	Ext : 440 x 240 x 250 mm Int : 320 x 220 x 160 mm	230/1/T
ACTB2E	2 étages	3 kW	Ext : 440 x 240 x 380 mm Int 320 x 220 x 270 mm	230/1/T



Chauffe assiettes

60 et 120 assiettes

Construction inox - Equipés d'un thermostat - Dotation : 2 grilles - Voyant de contrôle - Capacité 60 ou 120 assiettes diamètre 31 cm

REF	Capacité	Puiss	Dimens. (l x P x H)	Alim.
ACCAB60	60 assiettes	750 W	380 x 410 x 920 mm	230/1/T
ACCAB120	120 assiettes	2 x 750 W	680 x 410 x 920 mm	230/1/T



Friteuses de table

sans robinet de vidange



Design arrondi - Carrosserie tout inox - Equipées d'une zone froide - Résistance et cuve amovibles pour un entretien aisé - Poignées sur les côtés - Livrées avec un couvercle - Contrôle thermostatique - Thermostat gradué de 0°C à 190°C - Voyant de contrôle - Thermostat de sécurité

REF	Capacité	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Panier (l x p x H)	Aliment.
ACF34	4 litres	2.8 kW	185 x 410 x 315 mm	140 x 250 x 100 mm	230/1/T
ACF35	2 x 4 litres	2 x 2.8 kW	370 x 410 x 315 mm	2 x 140 x 250 x 100 mm	230/1/T
ACF68	8 litres	3.6 kW	275 x 410 x 315 mm	220 x 250 x 100 mm	230/1/T
ACF69	2 x 8 litres	2 x 3.6 kW	550 x 410 x 315 mm	2 x 220 x 250 x 100 mm	230/1/T

Toasters

1 et 2 étages

Design arrondi - Construction tout inox - Chauffage par rampes de tubes quartz (ACT100/127 : 4 tubes et ACT200/227 : 6 tubes) - Fonctionnement indépendant des rampes supérieures et inférieures - Voyant de contrôle - Equipés d'une minuterie (0 - 15 mn) - Livrés sans pogninée



REF	Désignation	Puiss	Dimensions (l x P x H)	Intérieur (l x p x H)	Aliment.
ACT100	Toaster 1 étage	2 kW	455 x 280 x 310 mm	355 x 250 x 80 mm	230/1/T
ACT200	Toaster 2 étages	3 kW	455 x 280 x 420 mm	2 x 355 x 250 x 80 mm	230/1/T
ACT127	Toaster 1 étage	3.4 kW	610 x 280 x 310 mm	505 x 250 x 80 mm	230/1/T
ACT227	Toaster 2 étages	5.1 kW	610 x 280 x 420 mm	2 x 505 x 250 x 80 mm	400/3/N/T

Chauffe saucisses

3 et 4 plots chauffants

Carrosserie acier inox - Bac à eau + couvercle alu - Manchon en Plexiglas - 3 ou 4 plots chauffants en aluminium - Thermostat de régulation gradué de 0°C à 110°C - Capacité : 40 saucisses

REF	Puiss	Dimensions (l x P x H)	Aliment.
ACCS3P	1 kW	400 x 300 x 400 mm	230/1/T
ACCS4P	1 kW	400 x 300 x 400 mm	230/1/T



Friteuse sur coffre

3 puissances 4, 8, 12 kW
Cuve emboutie

Cuve totalement emboutie en acier Inox avec zone anti débordement

Idéale pour les Fast Food et établissements à grand débit - 3 niveaux de puissance, dont un spécial SURGELES (12 kW). Résistances modulables permettant d'adapter la puissance 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 - Equipée d'une zone froide - Accrochage très facile du panier - Thermostat de sécurité - Voyant de contrôle - Equipée d'un bac de vidange - Capacité 16 litres - Thermostat 3 puissances : 4, 8 et 12 kW - Préciser le type de paniers à la commande

REF	Capacité	Puissance	Dimens. (l x P x H)	Alim
ACFE16L	16 litres	4 / 8 / 12 kW	400 x 700 x 940 mm	400/3/N/T

Dotation paniers au choix

Dotation au choix	AC2PPC	kit 2 demi paniers + grand couvercle
	AC1GPC	kit 1 grand panier + grand couvercle



Friteuses sur coffre

3 puissances, 1 ou 2 bacs
4 / 8 / 12 kW
6 / 12 / 18 kW

Particulièrement adaptées aux Fast Food et établissements à grand débit - 3 niveaux de puissance, dont un spécial SURGELES (12 kW) . Friteuses sur coffre équipées de résistances modulables permettant d'adapter la puissance 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 - Montées sur pieds réglables - Equipées de : 2 thermostats de sécurité : surchauffe et absence d'huile et d'une vidange par robinet gros débit - Réarmement du thermostat de sécurité en façade - Boîtier de contrôle entièrement amovible pour un entretien aisé - Livrées avec un couvercle - Friteuses 2 bacs fournies avec 2 câbles d'alimentation - Dotation 125S : 1 panier (270x315x130 mm) 04F03E - Dotation 125D et 125SD : 2 paniers (140x315x130 mm) 04F03C

REF	Capacité	Puissance	Dimens. (l x P x H)	Alim
04125S	1 bac 25 lts	6 /12 /18 kW	400 x 655 x 970 mm	400/3/N/T
04125D	2 bacs 16 lts	2 x 4 / 8 /12 kW	805 x 655 x 970 mm	400/3/N/T
04125SD	2 bacs 25 lts	2 x 6 /12 /18 kW	805 x 655 x 970 mm	400/3/N/T



Bain marie GN1/1

avec robinet de vidange

Carrosserie tout inox - Cuve dimensions GN1/1 - Fourni sans bac- Prévu pour bacs profondeur 150 mm - Equipé d'un thermostat de sécurité - Equipé d'un robinet de vidange en façade - Témoin lumineux - Thermostat gradué de 0°C à 90°C


1 ou 2 bacs GN1/1


REF	Puiss	Dimensions (l x P x H)	Aliment.
ACBM150	1.2 kW	560 x 410 x 280 mm	230/1/T
ACBM153	2.4 kW	750 x 560 x 280 mm	230/1/T



Friteuse foraine gaz

10 litres - avec vidange

Construction tout inox brossé AISI430 - Rapport puissance / volume d'huile élevé grâce à la qualité d'isolation de la cuve - Brûleurs sous la cuve - Equipée d'une cheminée à l'arrière - Allumage par piezzo - Vidange gros débit - Livrée avec deux paniers dimensions 190 x 260 x 160 mm - Idéales pour les frites surgelées - Equipées d'un thermocouple, d'une veilleuse d'allumage, d'une sécurité de surchauffe et d'une régulation thermostatique - Alimentation : Butane / Propane - Livrée avec jeu d'injecteurs Gaz Nat de rechange

REF	Capacité	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Poids
FR10FOR	10 litres	480 x 540 x 600 mm	8.4 kW	20 kg



Friteuse gaz
à poser ou
sur coffre



Friteuse gaz modulaire

10 litres - à poser ou sur coffre

Friteuse gaz forte puissance 7 kW modulaire - Capacité 10 litres - Idéale pour les frites fraîches ou surgelées, les beignets, les poissons panés, etc ... Utilisation facile : allumage piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage - Contrôle de l'allumage de la veilleuse - Support panier - Possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier - Dosseret arrière pour l'évacuation des gaz - Vidange parfaite et en toute sécurité : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile - Vidange par robinet inox avec système de sécurité - Réglage thermostatique 180°C - Thermocouple et veilleuse - 2 brûleurs très puissants - Livrée avec couvercle inox - Equipée d'origine butane / propane, et livrée avec injecteurs de rechange gaz naturel

Possibilité de poser la friteuse sur le support MSRFG12 : Support avec porte et contre porte à fermeture magnétique et pieds hauteur 100 mm



REF	Désignation	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Poids
RFG12	friteuse 10 litres à poser	400 x 600 x 565 mm	7 kW	25 kg
MSRFG12	support pour friteuse RFG12	400 x 660 x 515 mm		20 kg

Friteuse foraine gaz

15 litres - avec vidange



Construction tout inox - Chauffage par brûleurs à 3 rampes - Equipées d'un robinet de vidange - Equipées d'un thermocouple, d'une veilleuse d'allumage, d'une sécurité de surchauffe et d'une régulation thermostatique - Alimentation : Propane - Jeux d'injecteurs Gaz Nat sur demande - Livrées sans panier (voir ci dessous prix et référence) - Capacité : 3 paniers 04F03C

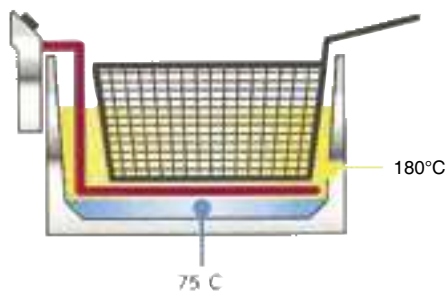
REF	Capacité	Dimensions (l x p x H)	Puiss.
2FG15RS	15 litres	520 x 450 x 565 mm	15 kW

REF	Panier (pièce détachée)
04F03C	Dimens. : 140 x 315 x 130 mm

Friteuses de table

Zone froide - Câblage renforcé

NOUVEAUTE
2009



8, 12 et 2 x 8 litres
Zone froide
Câblage haute température
Qualité supérieure



Friteuses professionnelles à zone froide particulièrement adaptées à la restauration rapide.

La zone froide vous permet d'obtenir des aliments croustillants et vous assure une cuisson très saine de vos produits avec une consommation minimale d'huile. Grâce au filtrage de l'huile par décantation, vous pouvez cuire successivement dans la même huile : poissons, frites, beignets etc. sans carbonisation des particules alimentaires, sans transmission de goût ou d'odeur. Une précision et une sécurité irréprochables grâce à un thermostat de régulation à bulbe inox très précis, un thermostat inox double sécurité POSITIF en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile et micro-interrupteur de contact. Entretien facile grâce aux 5 éléments amovibles dont la cuve lavable en machine. Paniers sont équipés de poignées thermorésistantes.

REF	Volume	Puiss	Dimens. (l x p x H)	Panier (l x p x H)	Aliment.	Poids
FD80	8 litres	3.6 kW	315 x 425 x 290 mm	260 x 220 x 105 mm	230/1/T	5 kg
FD120	12 litres	6.4 kW	390 x 425 x 290 mm	280 x 250 x 120 mm	230/1/T	7 kg
FD80D	2 x 8 litres	2 x 3.6 kW	570 x 425 x 290 mm	2 x (260 x 220 x 105) mm	2 x 230/1/T	10 kg

Armoires chauffantes GN2/3

Ventilées - Maintien en température

Véritables armoires chauffantes ventilées avec double paroi isolée pour réchauffer rapidement ou maintenir à température uniforme des plats, ou des assiettes avant le service, ou des préparations culinaires en bacs GN2/3 - Parois intérieures inox - Température intérieure max. : 125°C - Pieds et étagères réglables - Moteur ventilateur pour une parfaite répartition de la chaleur (2 dans le modèle HVC120GN) - Double isolation des parois et du dessus - Portes à fermeture magnétique - Livrés avec 3 grilles réglables en hauteur - Equipés d'origine de roulettes avec frein - Utilisation comme chauffe assiette : capacité 60 ou 120 assiettes diamètre 34 cm - Utilisation pour maintien en température aliments, capacité 5 bacs GN2/3 (HVC60GN) et 10 bacs GN2/3 ou 5 bacs GN1/1 (HVC120GN)

NOUVEAUTE
2009



Chauffage des assiettes (diam. 34 cm), et maintien en T° des préparations culinaires

Fournis d'origine sur roulettes

REF	Dimensions (l x p x H)	Dimensions grilles	Dotation grilles	Capacité		Puiss	Alim
				assiettes	bacs GN		
HVC60GN	425 x 460 x 925 mm	350 x 345 mm	3	60 diam 34 cm	3 bacs GN2/3	1.5 kW	230/1/T
HVC120GN	800 x 460 x 925 mm	700 x 345 mm	3	120 diam 34 cm	6 bacs GN2/3 ou 3 bacs GN1/1	3 kW	230/1/T



Plaques électriques

Diamètres 220 et 300 mm

Construction tout inox - Existent en 1 ou 2 plaques - Existent en diamètre 220 ou 300 mm - Thermostat - Voyant de contrôle

REF	Désignation	Puissance	Dimensions (l x p x H)	Alimentation
PL1P220	1 plaque électrique - Diamètre 220 mm	2 kW	310 x 380 x 145 mm	230/1/T
PL1P300	1 plaque électrique - Diamètre 300 mm	3 kW	410 x 490 x 180 mm	400/3/T
PL2P220	2 plaques électriques - Diamètre 220 mm	2 x 2 kW	620 x 380 x 145 mm	400/2/N/T



FM2 / FM3 : 1 étage

FM4 : 2 étages

Fumeurs

à 1 ou 2 étage

Un bon fumage tel qu'il est pratiqué par les professionnels comporte 3 étapes : le salage, le séchage et le fumage. Cette dernière étape se fait à froid pour éliminer l'eau libre, sans dessécher ou croûter le produit. La fumée est produite par combustion lente de la sciure de chêne et refroidie dans l'appareil pour un fumage homogène. Fumez à la sciure de bois, de chêne de préférence, vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques...), viande (magret, filet mignon...), charcuterie (saucisse, lard, jambon...) à un coût très économique ! Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure. Livré avec recharge de sciure de chêne première qualité, indispensable pour obtenir ce goût et ces saveurs uniques.



ACCESSOIRE

Réf : 04FSC
Sachet de 500 g de sciure spéciale

Fumeurs à 1 étage : modèles FM 2 (grille de cuisson 400 x 600 mm) et FM 3 (grille de cuisson 400 x 800 mm)

Fumoir à 2 étages : modèle FM4 - Fumoir à jambon à utiliser sur 1 niveau pour le fumage des jambons entiers à l'os... ou 2 niveaux pour fumer poissons, charcuterie - Grille de cuisson inférieure 400 x 600 mm et grille de cuisson supérieure 315 x 545 mm)

REF	Grille de cuisson	Puiss.	Dimensions (l x P x H)	Aliment.	Poids
04FM2	400 x 600 mm	250 W	715 x 415 x 230 mm	230/1/T	12 kg
04FM3	400 x 800 mm	250 W	1000 x 410 x 200 mm	230/1/T	15 kg
04FM4	Supérieure : 545 x 315 mm Inférieure : 600 x 400 mm	250 W	715 x 415 x 360 mm	230/1/T	14 kg

Réchauds gaz

1, 2 et 3 feux

Trois modèles de réchauds gaz compacts
 - Construction tout inox - Conçus pour tout type de cuissons classiques au gaz - Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité - Entretien très facile : la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles - Existents en 3 versions : 1, 2 et 3 feux avec 1, 2 et 3 boutons de régulation avec position ralenti - Accessoire : grille fonte rainurée 380 x 280 x 55 mm adaptable sur un feu - Livrés en butane/propane avec injecteurs de rechange gaz naturel - Livrés avec un croisillon pour casseroles de petit diamètre (diamètre 12 ou 14 cm)



Fournis avec croisillons pour petites casseroles



REF	Accessoire
B02047	Grille fonte rainurée 380 x 280 x 55 mm

REF	Modèle	Puissance feux	Puiss totale	Dimensions (l x p x H)	Aliment.	Poids
GAR7	1 feu	7 kW	7 kW	350 x 510 x 180 mm	Butane / propane	12 kg
GAR12	2 feux	7 + 5 kW	12 kW	670 x 510 x 180 mm		12 kg
GAR14	2 feux	7 + 7 kW	14 kW	670 x 510 x 180 mm	livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel	12 kg
GAR19	3 feux	7 + 7 + 5 kW	19 kW	985 x 510 x 180 mm		32 kg
GAR21	3 feux	7 + 7 + 7 kW	21 kW	985 x 510 x 180 mm		32 kg

Réchaud gaz

14 kW sur pieds

Réchaud gaz multi fonction pour des cuissons classiques au gaz et pour les cuissons au wok - Grille en fonte réversible : un côté cuisson classique avec bac de récupération de jus et un côté cuisson au wok grâce à laamme guidée sur le fond du wok - Entretien très facile : la grille en fonte réversible, la couronne brûleur, et le support brûleur monté en une pièce sont entièrement amovibles - Brûleur diamètre 12 cm - Bouton de régulation avec position ralenti, veilleuse et thermocouple de sécurité - Grille en fonte réversible dimensions 510 x 485 mm - Livré en butane/propane avec injecteurs de rechange gaz naturel - Pieds hauteur 100 mm réglables (hauteur totale du réchaud 425 / 485 mm) - Livré sans wok - Appareil à poser (pas prévu pour encastrément) - Livré avec un croisillon pour casseroles de petit diamètre (diamètre 12 ou 14 cm)



Grille réversible : utilisation classique ou cuisson au wok

REF	Modèle	Puissance	Dimensions (l x p x H)	Alimentation	Poids
GAR14XL	1 feu	de 14 kW à 21 kW selon détenteur	600 x 630 x 425 mm (pieds au mini) et 485 mm (pieds au maxi)	Butane / propane livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel	30 kg

Grills rainurés



Majdr

Grill référence PANINI : Spécialement conçu pour la cuisson de sandwichs PANINI. La surface de cuisson de 360 x 240 mm permet de cuire 2 à 3 PANINI à la fois en moins de 2'30.



Panini



Savoie

REF	Modèle	Plaques	Surface utile	Puiss.	Dimens. (l x p x H)	Aliment.	Poids
04SAVOYE	simple	rainurées	260 x 240 mm	2 kW	330 x 385 x 220 mm	230/1/T	18 kg
04PANINI	simple	rainurées	360 x 240 mm	3 kW	430 x 385 x 220 mm	230/1/T	22.5 kg
PANINID	double	rainurées	2 x (360 x 240)	6 kW	835 x 385 x 220 mm	400/3/N/T	45 kg
04MAJDR	double	rainurées	535 x 240 mm	4 kW	600 x 385 x 220 mm	400/3/N/T	33.5 kg
04MAJDM	double	supér. rainurée, infér. 1/2 lisse 1/2 rainurée	535 x 240 mm	4 kW	600 x 385 x 220 mm	400/3/N/T	33.5 kg



Grill rainuré grand modèle

2 en 1 : Grill panini et Plancha
Forte puissance - Haut rendement

Fontion contact-grill : grill panini avec surface de cuisson extra large (360 x 360 mm) permettant de cuire jusqu'à 5 panini en même temps : 130 paninis à l'heure !

Fonction plaque à snacker : qualité de cuisson parfaitement homogène et saisie en un temps records de vos steacks et hamburgers surgelés ou frais : jusqu'à 415 hamburgers à l'heure !

Construction robuste parfaitement adaptée à un usage intensif (klixon de sécurité) - Entretien facile : large ramasse jus 2 positions à l'avant et grattoir - Livré avec 4 pieds supplémentaires hauteur 100 mm - Thermostat à bulbe 0°C-300°C - Poignées thermorésistantes - Sélecteur de cuisson

REF	Plaques	Surface utile	Puissance	Dimensions (l x p x H)	Alimentation	Poids
PANINIXL	rainurées	360 x 360 mm	3.6 kW	410 x 620 x 340 mm	230/1/T	34 kg

Salamandres électriques

ULTRA RAPIDES - Vitrocéramiques

Idéales pour gratiner et cuire - 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 - 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 qui coupe l'alimentation à la fin du temps demandé - 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 - Tableau de commandes digital avec affichage digital du temps - Minuterie réglable de 5 secondes à 99 minutes



**Support mural
(accessoire) :**
Réf. 9003
Prix H.T : 99 €

ULTRA RAPIDES :
montée en température
20 secondes



Montée en température



REF	Surface utile	Puissance	Dimensions (l x P x H)	Chauffe	Aliment.	Poids
QSE40	400 x 350 mm	2 kW	400 x 450 x 500 mm	1 zone	230/1/T	38 kg
QSE60	600 x 350 mm	4 kW	600 x 450 x 500 mm	2 zones	230/1/T	50 kg
QSE60T	600 x 350 mm	4 kW	600 x 450 x 500 mm	2 zones	400/2/N/T	50 kg



Support mural
(accessoire) :
Réf. 9003
Prix H.T : 99 €

Salamandres électriques

Plafond mobile - Série SEC

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 - le modèle SEC60 est équipé de deux régulateurs d'énergie pour piloter les deux zones de chauffe indépendantes - Bac de récupération des jus de cuisson et grille amovibles pour un nettoyage facile

REF	Surface utile	Puiss	Chauffe	Dimensions (l x P x H)	Aliment.	Poids
SEC400	400 x 350 mm	2 kW	1 zone	400 x 450 x 500 mm	230/1/T	35 kg
SEC600	600 x 350 mm	4 kW	2 zones	600 x 450 x 500 mm	230/1/T	47 kg



Salamandres électriques

Plafond mobile - Série SE

Construction tout inox finition satinée - Bords arrondis - Pieds caoutchouc - Idéales pour cuire et gratiner - Résistances blindées en inox - Plafond mobile coulissant sur des glissières et pouvant être positionné à différentes hauteurs par rapport au plan de cuisson - Résistances inclinables pour faciliter le nettoyage sous le plafond mobile - Deux régulateurs d'énergie pilotant deux zones de chauffe indépendantes - Bac de récupération des jus de cuisson amovible - Grille acier chromé amovible avec poignée résistant à la chaleur



Support mural
(accessoire) :
Réf. 9003
Prix H.T : 99 €

**Bords arrondis
Résistances
inclinables =
nettoyage facile**



REF	Surface utile	Puiss	Chauffe	Dimensions (l x P x H)	Aliment.	Poids
SE600	600 x 350 mm	4 kW	2 zones	600 x 450 x 500 mm	230/1/T	47 kg
SE800	800 x 350 mm	6 kW	2 zones	800 x 450 x 500 mm	400/3/N/T	59 kg

Salamandre gaz

Traversante - Série SG

Construction tout inox finition satinée - Pieds caoutchouc - Idéales pour cuire et gratiner - Le réglage de la distance entre la grille de cuisson et le plafond chauffant s'effectue avec un système de crémaillère à 8 positions - Le chauffage des éléments rayonnants s'effectue grâce à 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité, réglés par un robinet à soupape - Allumage piezzo électrique - Bac de récupération des graisses amovible - Grille acier chromé amovible avec poignées résistant à la chaleur - Le bac et la grille coulissent sur des glissières avec sécurité anti basculement - Gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane / Propane)



Support mural (accessoire) :
Réf. 9013 / Prix H.T : 150 €



REF	Surface utile	Puiss	Chauffe	Dimensions (l x P x H)	Aliment.	Poids
SG0	575 x 400 mm	7.4 kW	1 zone	750 x 450 x 460 mm	Gaz	40 kg

Salamandres gaz

Plafond mobile - Infrarouges

Salamandres à plafond mobile - Le plafond se règle sans effort au millimètre près en fonction de la cuisson souhaitée - Equipées de deux ou trois brûleurs infra rouges - Thermocouple de sécurité - Plat intérieur amovible - Equipées d'origine en butane / propane et livrées avec injecteurs de rechange gaz naturel - Possibilité de fixation murale grâce à un dossier vendu en option (voir supports référence SM1 et SM2)

**Idéales pour décongeler,
dorer, glacer, griller les
toasts, grater
sans préchauffage !**



REF	Surface utile	Puiss	Chauffe	Dimensions (l x P x H)	Aliment.	Poids
SGM60	580 x 375 mm	5.3 kW	2 zones	600 x 510 x 550 mm	Gaz	59 kg
SGM80	740 x 375 mm	8.1 kW	2 zones	800 x 590 x 590 mm	Gaz	59 kg

REF	Accessoire
SM1	Support mural pour SGM60
SM2	Support mural pour SGM80



Plaques à snacker lisses

Plaques acier - Série ECO

Châssis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis - Plaque acier lisse épaisseur 6 mm - Goulotte de récupération des graisses amovible - Modèles électriques : Résistances inox - Contrôle thermostatique 50°C-300°C - Témoin lumineux de fonctionnement - Alimentation 230/1/T - Modèles gaz : Position plein feu et ralenti - Livrées d'origine Butane/Propane avec injecteurs de rechange Gaz Nat



REF	Alimentation	Epaisseur plaque	Surface utile	Puiss	Dimensions (l x p x H)	Poids
ECOE50	Electrique	6 mm	20 dm2	2 kW	510 x 430 x 210 mm	19 kg
ECOE75	Electrique	6 mm	30 dm2	3 kW	760 x 430 x 210 mm	28 kg
ECO50	Gaz	6 mm	20 dm2	4.5 kW	510 x 430 x 210 mm	19 kg
ECO75	Gaz	6 mm	30 dm2	7.7 kW	760 x 430 x 210 mm	28 kg



Plaques à snacker lisses

Plaques acier - Série NS

Châssis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis - Plaque acier lisse épaisseur 12 mm - Collecteur de récupération des graisses amovible - Modèles électriques : Résistances inox - Contrôle thermostatique 50°C-300°C - Témoin lumineux de fonctionnement - Alimentation 230/1/T - Modèles gaz : Position plein feu et ralenti - Livrées d'origine Butane/Propane avec injecteurs de rechange Gaz Nat



REF	Alimentation	Epaisseur plaque	Surface utile	Puiss	Dimensions (l x p x H)	Poids
13NSE600	Electrique	12 mm	24 dm2	3.9 kW	630 x 450 x 200 mm	53 kg
13NSE800	Electrique	12 mm	32 dm2	5.2 kW	830 x 450 x 200 mm	66 kg
13NS300	Gaz	12 mm	12 dm2	4.1 kW	330 x 450 x 200 mm	25 kg
13NS600	Gaz	12 mm	24 dm2	8.1 kW	630 x 450 x 200 mm	48 kg
13NS800	Gaz	12 mm	32 dm2	12.3 kW	830 x 450 x 200 mm	60 kg
13NS1000	Gaz	12 mm	40 dm2	14.9 kW	1030 x 450 x 200 mm	77 kg

Plaques à snacker

acier lisses/rainurées - Série NSRM

Caractéristiques identiques à la série NS - Plaque mixte lisse / rainurée épaisseur 12 mm - Largeur de la surface rainurée : 300 mm pour NSR600M et NSR800M, et 400 mm pour NSR1000M



REF	Alimentation	Epaisseur plaque	Surface utile	Puiss	Dimensions (l x p x H)	Poids
NSR600M	Gaz	12 mm	24 dm ²	8.1 kW	630 x 450 x 200 mm	48 kg
NSR800M	Gaz	12 mm	32 dm ²	12.3 kW	830 x 450 x 200 mm	60 kg
NSR1000M	Gaz	12 mm	40 dm ²	14.9 kW	1030 x 450 x 200 mm	77 kg

Plaques à snacker chromées

Plaques acier lisses - Série NC

Plaque lisse chromée 96 microns - Epaisseur 20 mm - Châssis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis - Collecteur de récupération des graisses amovible - **Modèles électriques** : Résistances inox - Contrôle thermostatique 50°C-300°C - Témoin lumineux de fonctionnement - Alimentation 230/1/T - **Modèles gaz** : Position plein feu et ralenti - Livrées d'origine Butane/Propane avec injecteurs de rechange Gaz Nat



REF	Alimentation	Epaisseur plaque	Surface utile	Puiss	Dimensions (l x p x H)	Poids
13NCE600	Electrique	20 mm	24 dm ²	3.9 kW	630 x 450 x 200 mm	53 kg
13NCE800	Electrique	20 mm	32 dm ²	5.2 kW	830 x 450 x 200 mm	66 kg
13NC300	Gaz	20 mm	12 dm ²	4.1 kW	330 x 450 x 200 mm	25 kg
13NC600	Gaz	20 mm	24 dm ²	8.1 kW	630 x 450 x 200 mm	48 kg
13NC800	Gaz	20 mm	32 dm ²	12.3 kW	830 x 450 x 200 mm	60 kg
13NC1000	Gaz	20 mm	40 dm ²	14.9 kW	1030 x 450 x 200 mm	77 kg

Plaques à snacker chromées

acier lisses / rainurées - Série NCM

Plaque mixte lisse et rainurée chromée 96 microns - Epaisseur 20 mm - Châssis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis - Collecteur de récupération des graisses amovible - Position plein feu et ralenti - Livrées d'origine Butane/Propane avec injecteurs de rechange Gaz Nat - Largeur de la surface rainurée : 300 mm pour NC600M et NC800M, et 400 mm pour NC1000M



REF	Alimentation	Epaisseur plaque	Surface utile	Puiss	Dimensions (l x p x H)	Poids
NC600M	Gaz	20 mm	24 dm ²	8.1 kW	630 x 450 x 200 mm	48 kg
NC800M	Gaz	20 mm	32 dm ²	12.3 kW	830 x 450 x 200 mm	60 kg
NC1000M	Gaz	20 mm	40 dm ²	14.9 kW	1030 x 450 x 200 mm	77 kg



Vitrines chauffantes

à poser



Température homogène grâce au système de ventilation de l'air dans la vitrine - Entièrement panoramiques - Eclairage intérieur - Affichette lumineuse à 5 ou 7 menus très attractive - Large volume de présentation : capacité 2 ou 3 plats GN1/1 (jusqu'à 100 mm de profondeur) + une étagère intermédiaire (VVC800 : 650 x 380 mm et VVC1200 : 930 x 380 mm) - Contrôle de l'humidité pour une conservation parfaite du moelleux de vos produits grâce au tiroir à eau - Chargement facile de vos produits grâce aux deux portes vitrées coulissantes à l'arrière - Entretien facile et rapide : la grille de présentation intérieure, le plateau de présentation, les portes coulissantes, les joues latérales et la vitre bombée sont entièrement amovibles - Thermostat de régulation (+20°C +91°C) - Interrupteurs marche/arrêt et éclairage - Livrées sans plat - Puissance : 1.5 kW - Alimentation : 230/1/T

Maintien au chaud (+20°C à +91°C) de vos quiches, pizzas, croque monsieurs, viennoiseries, poulets, plats cuisinés ...

Code	Capacité		Puiss	Dimensions (l x p x H)	Poids
	Niveau inférieur	Niveau sup.			
VVC800	2 plats GN1/1 ou 1 plat 600 x 400	1 plat 600 x 400	1.5 kW	800 x 730 x 600 mm	53 kg
VVC1200	3 plats GN1/1 ou 1 plat GN1/1 + 1 plat 600x400	1 plat 600 x 400	1.5 kW	1 200 x 730 x 600 mm	65 kg



Vitrines réfrigérées

à poser



Entièrement panoramiques - Eclairage intérieur - Large volume de présentation : capacité 2 ou 3 plats GN1/1 (jusqu'à 100 mm de profondeur) + une étagère intermédiaire (VVF800 : 650 x 380 mm et VVF1200 : 930 x 380 mm) - Froid ventilé avec système de dégivrage automatique - Thermostat électronique - Interrupteurs marche / arrêt et éclairage - Gaz réfrigérant R134a sans CFC - Chargement facile de vos produits grâce à 2 portes vitrées coulissantes à l'arrière - Entretien facile et rapide : la grille de présentation intérieure, le plateau de présentation, les portes coulissantes, les joues latérales et la vitre bombée sont entièrement amovibles - Livrées sans plat - Alimentation : 230/1/T

Maintien au frais (+4°C +10°C)* de vos salades, sandwiches, fruits, yahourts, desserts, boissons

Code	Capacité		Puiss	Dimensions (l x p x H)	Poids
	Niveau inférieur	Niveau sup.			
VVF800	2 plats GN1/1 ou 1 plat 600 x 400	1 plat 600 x 400	350 W	800 x 730 x 600 mm	67 kg
VVF1200	3 plats GN1/1 ou 1 plat GN1/1 + 1 plat 600x400	1 plat 600 x 400	430 W	1 200 x 730 x 600 mm	79 kg

* pour une température ambiante de +29°C

Vitrines bain marie avec lampe halogène



Double système de chauffage : bain marie et lampe halogène - Maintien à température de vos légumes, riz, soupes, et tout autre type d'accompagnement

Capacité 2 ou 3 bacs GN1/1 (jusqu'à 150 mm de profondeur) - Système de chauffage par bain marie dans la partie inférieure et par lampe halogène dans la partie supérieure - Vitrines entièrement panoramiques : verre bombé à l'avant, parois latérales en verre, portes coulissantes en plexiglas à l'arrière - Résistance située sous le bac afin d'éviter tout dépôt de calcaire - Vidange complète par robinet tout inox - Interrupteur marche / arrêt - Voyants de contrôle - Thermostat - Lampe halogène - Livrées sans bac - Puissance : 3.5 kW - Alimentation : 230/1/T



lampe halogène
+ bain marie

Code	Capacité	Dimensions (l x p x H)	Poids
BMV2	2 bacs GN1/1 prof. 150 mm	700 x 630 x 680 mm	45 kg
BMV3	3 bacs GN1/1 prof. 150 mm	1 025 x 630 x 680 mm	55 kg



Soubassements pour vitrines BMV2 et BMV3 : Construction tout inox 18/10 - Un maximum de rangement (grâce à une étagère intermédiaire réglable) en un minimum de place - Une ouverture permet le passage des câbles, cachés et protégés, le long de la paroi intérieure du meuble - Portes coulissantes situées à l'arrière, avec poignées intégrées - Meubles équipés de 4 roulettes avec système de frein

Trois modèles de soubassement : le meuble MS1 est prévu pour tout type d'appareils à poser (sans encastrement), le meuble MS2 est prévu pour encastrer la vitrine bain marie BMV2 + un plan de travail inox sur le côté, le meuble MS3 est prévu pour encastrer la vitrine BMV3



MS1

possibilité de choisir
parmi trois modèles de
soubassement



BMV2 + MS2



BMV3 + MS3

Code	Désignation	Dimens. (l x p x H)	Poids
MS1	Meuble pour appareils à poser	1 060 x 615 x 1 380 mm	38 kg
MS2	Meuble pour BMV2 (à encastrer)	1 060 x 615 x 1 380 mm	36 kg
MS3	Meuble pour BMV3 (à encastrer)	1 060 x 615 x 1 380 mm	35 kg



2009
Nouveauté

Vitrine chauffante 110 litres

adaptable sur table mobile

Maintien au chaud (+20°C à +95°C) de vos plats préparés, entrées chaudes, produits traiteurs, viennoiseries, ...

Capacité 3 bacs GN1/1 + une étagère intermédiaire - Volume : 110 litres - Eclairage intérieur - Température homogène grâce au système de convection par air pulsé - Vitrine panoramique modulaire composée de 2 parties amovibles : le bloc de chauffe et la vitrine d'exposition sont assemblés par 2 poignées molettes - Chargement et service extrêmement faciles grâce aux deux portes avant relevables, aux deux portes arrière coulissantes et au bac inox de service amovible - Interrupteur marche / arrêt - Indicateur de température - Livrée sans bac

table à roulettes TS3 en option

Code	Dimensions (l x p x H)	Puiss	Alim	Poids
VHC1000	1000 x 720 x 475 mm	2.4 kW	230/1/T	43 kg
TS3	Table sur 4 roulettes - 960 x 710 x 810 mm - 11 kg			



2009
Nouveauté

Vitrine réfrigérée 110 litres

adaptable sur table mobile

Maintien au frais (+2°C +10°C) de vos sandwiches, produits laitiers, fruits, boissons, ...

Capacité 3 bacs GN1/1 + une étagère intermédiaire - Volume : 110 litres - Froid ventilé avec thermostat réglable - Evaporation des condensats - Diffusion homogène du froid - Eclairage intérieur - Vitrine panoramique modulaire composée de 2 parties amovibles : le bloc froid et la vitrine d'exposition sont assemblés par 2 poignées molettes - Chargement et service extrêmement faciles grâce aux deux portes avant relevables, aux deux portes arrière coulissantes et au bac inox de service amovible - Interrupteurs marche / arrêt - Indicateur de température - Livrée sans bac

table à roulettes TS3 en option

Code	Dimensions (l x p x H)	Puiss	Alim	Poids
VHF1000	1000 x 900 x 475 mm	0.5 kW	230/1/T	60 kg
TS3	Table sur 4 roulettes - 960 x 710 x 810 mm - 11 kg			

Vitrines chauffantes

à poser

Dimensions intérieures GN1/1 (530 x 325 mm) - Ouverture avant et arrière pour un service rapide et pratique - Plateau de présentation tout inox entièrement amovible et partie supérieure en verre - Pieds réglables - Equipées d'un thermostat de régulation (0°C - 110°C) - Interrupteur Marche / Arrêt - Voyant de contrôle - Livrées en finition dorée - Disponibles avec ou sans bloc lumineux - Existent avec 1 ou 2 niveaux (modèle 2 niveaux : plateau en verre en partie supérieure)



Idéales pour le maintien à température (95°C) des quiches, pizzas, croissants, viennoiseries, friands, sandwichs au fromage, tout en conservant leur moëlleux grâce au contrôle de l'humidité (réservoir d'eau) - Vitrines panoramiques pour la mise en valeur des produits.

REF	Niveaux	Haut. intér.	Dimens. (l x p x H)	Puiss.	Alim.	Poids
04WD100	1 niveau	160 mm	590 x 350 x 285 mm	0,65 kW	230/1/T	8.5 kg
04WDL100	1 niveau + bloc lumineux	160 mm	590 x 350 x 375 mm	0,65 kW	230/1/T	12 kg
04WD200	2 niveaux	120 mm	590 x 350 x 390 mm	0,65 kW	230/1/T	11.5 kg
04WDL200	2 niveaux + bloc lumineux	120 mm	590 x 350 x 480 mm	0,65 kW	230/1/T	15 kg



Le nouveau four FC34TQ allie la convection, le Turbo Quartz, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation.

Four à convection

34 litres

Permet de cuire et réchauffer sans dessécher les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches), les pâtisseries (tartelettes, cookies), les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four), les en-cas (friands, pizzas, quiches) frais, surgelés ou pré-poussés.

Montée rapide en température grâce à l'air pulsé (250°C en 7 mn). Volume 34 litres. 4 niveaux de cuisson. Four équipé d'un thermostat de régulation gradué de 0°C à 250°C, d'un thermoventilateur, d'une minuterie graduée de 0 à 120 mn, de voyants de contrôle. Livré avec 3 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

18 croissants crus poussés surgelés	16 mn	180°C
20 petits pains poussés surgelés	18 mn	220°C
18 pains au chocolat frais, poussés	16 mn	200°C

FC34TQ : Turbo Quartz®



**Montée rapide en T°
250°C en 7 mn**

REF	Volume	Dimensions (l x p x H)	Puiss	Alim.	Poids
FC34TQ	34 litres	Ext : 550 x 470 x 330 mm Int : 390 x 300 x 255 mm	2.4 kW	230/1/T	18 kg



FC60TQ : Turbo
Quartz®

Fours à convection

60 litres - Une version Turbo Quartz®

Four multi fonction compact idéal pour la restauration et le catering - Convient pour la cuisson de tout type de plats comme gratins, viandes, poissons, tartes salées et sucrées, gâteaux, soufflés, ...

Convection : une cuisson homogène de plusieurs mets simultanément 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 (augmente la température intérieure de 30°C = économie de 30% de temps de cuisson)

Grill quartz : salamandre ventilée pour dorer, griller ou glacer

Four pâtissier ventilé : idéal pour vos tartes salées ou sucrées, votre pain ou vos gâteaux. La sole fonctionne seule à plein régime. Grâce à la ventilation et au thermostat à bulbe, vous obtenez une répartition optimale de la température et une très grande précision de régulation

Décongélation : un brassage d'air tiède dans le four permet une décongélation rapide de vos aliments.

Cuve du four tout inox - Echelles amovibles - Porte double vitrage - Porte 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 - Eclairage intérieur - Pieds réglables - Livré avec 4 grilles de cuisson de 450 x 340 mm

REF	Dimensions Ext (l x p x H)	Dimensions Int (l x p x H)	Dotation	Puiss.	Alim.	Poids
04FC60	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	4 grilles 450 x 340 mm	3 kW	230/1/T	34 kg
FC60TQ	595 x 610 x 590 mm	470 x 370 x 350 mm	4 grilles 450 x 340 mm	3+1,5 kW	230/1/T	36 kg



Fours à convection

432 x 343 mm et 600 x 400 mm

Utilisation idéale pour la cuisson et le réchauffage des viennoiseries, des pizzas, des pâtisseries, du pain surgelé ou précuit - Destiné aux bars, sandwicheries, points chauds, snacks, brasseries

SBRG210 : 4 niveaux 432 x 343 mm - Construction : côtés inox + porte laquée noire - Thermostat gradué de 0°C à 300°C - Minuterie graduée de 0 à 60 minutes + 1 position «continu» - Témoins lumineux de fonctionnement

SBRG400 et SBRG600 : Dimensions intérieures pâtisseries : 3 ou 4 niveaux 600 x 400 - Construction : côtés inox + porte laquée noire - Thermostat gradué de 0°C à 300°C - Minuterie graduée de 0 à 120 minutes - Equipés d'un humidificateur (bouton poussoir en façade) - Témoin sonore de fin de cycle - Témoins lumineux de fonctionnement - Eclairage intérieur

REF	Désignation	Dimensions (l x p x H)	Puiss	Humidificateur	Dotation	Aliment.	Poids
SBRG210	4 niveaux 432 x 343 mm	600 x 595 x 585 mm	2,6 kW	Non	4 plaques 432 x 343	230/1/T	37 kg
SBRG400	3 niveaux 600 x 400	860 x 790 x 525 mm	3 kW	Bouton poussoir	3 plaques 600 x 400	230/1/T	58 kg
SBRG600	4 niveaux 600 x 400	860 x 790 x 605 mm	6 kW	Bouton poussoir	4 plaques 600 x 400	400/2/N/T	70 kg

Fours à convection

110 litres - 600 x 400 et GN1/1

Associe la convection et l'humidification + sur le modèle FC110EG : salamandre quartz infrarouge (brevet Turbo Quartz®)

Equipé de 4 niveaux de cuisson - Disponible en 2 versions : 600 x 400 pour grilles ou filets (4 filets = 20 baguettes) et GN1/1 (530 x 325 mm) - Echelles intérieures amovibles - Equipé d'un moteur à 2 vitesses avec rotation alternée toutes les 2 mn - Utilisation en demi puissance (pour la cuisson des soufflés, meringues, muffins...) ou en pleine puissance pour diffuser la chaleur dans toute l'enceinte de cuisson - Système de refroidissement du moteur - Fonction décongélation : un brassage d'air tiède permet une décongélation rapide des aliments - Montée rapide en température : 300°C en 10 mn - Minuterie sonore 120 mn avec position pour utilisation en continu - Eclairage intérieur - Voyant de mise sous tension - Voyant de température - Thermostat 0-300°C - Bouton poussoir pour humidification - Modèle FC 110 EG : commutateur 4 positions - Voyant grill - Fours livrés sans grilles



Boulangerie / Pâtisserie
ou Restauration
Existe en 2 versions :
600 x 400 et GN1/1

Moteur 2 vitesses, rotation alternée toutes les 2 mn

Utilisation en demi ou pleine puissance

Fonction décongélation

Montée rapide en température : 300°C en 10 mn

FC 110 EG : salamandre quartz infrarouge

REF	Version	Dimensions Ext (l x p x H)	Dimensions Int (l x p x H)	Puiss.	Alim.	Poids
04FC110	Standard 600 x 400	795 x 720 x 600 mm	670 x 480 x 330 mm	6 kW	400/3/N/T	49 kg
04FC110G	Avec grill 600 x 400	795 x 720 x 600 mm	670 x 480 x 330 mm	6 kW		51 kg
FC110EG	Standard GN1/1 (530 x 325)	795 x 720 x 600 mm	670 x 480 x 330 mm	6 kW		49 kg
FC110 EG GN	Avec grill GN1/1 (530 x 325)	795 x 720 x 600 mm	670 x 480 x 330 mm	6 kW		51 kg

Chambre de pousse

8 niveaux 600 x 400



Chambre de pousse pour la levée de la pâte à pain, petits pains ou autres viennoiseries) en 2 heures à 28°C - 8 niveaux 600 x 400 - Température : 25 - 29°C - Électrovannes de remplissage - Intérieur tout inox - Étuve montée sur 4 roues avec système de freins - Interrupteur marche/arrêt - Thermostat électronique - Bouton-poussoir pour l'injection de vapeur (quantité de vapeur injectée programmée automatiquement) - Voyants de contrôle - Bac de récupération d'eau tout inox

Après avoir levé pendant environ 2 heures dans la chambre de pousse à 25-28°C, les baguettes pré-poussées, petits pains ou autres viennoiseries sont enfournés - Préchauffage 10 min à 275°C, puis 25 minutes de cuisson (Thermostat 225°C) suffisent pour obtenir des baguettes dorées et croustillantes. L'injection de vapeur est programmée automatiquement en temps et en quantité.

Info

REF	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Alim.	Poids
EP800	795 x 640 x 910 mm	1.4 kW	230/1/T	50 kg

Adaptable sous
les fours FC110





Fours à pizza GN2/3

Sole pierre réfractaire

Four à pizzas GN 2/3 à quartz infrarouge (1050°C) et chamotte en pierre réfractaire pour la cuisson rapide et croustillante de pizzas, quiches, lasagne, tourtes (fonction four à pizza), gratinés, tartes ambées, sandwichs au fromage (fonction salamandre), pain, tarte, focaccia, pâtisseries (fonction four à pain). Pizza fraîche de Ø 33 cm = 3'30 - Pizza surgelée = 4'30

1 Pizza fraîche = 3'30
fours superposables

Minuterie sonore 15' avec position blocage pour une utilisation en continu - Sélecteur de rampes haut / bas - Thermostat 0-350°C - Voyants de contrôle - Modèle double porte (PZ360) : convient pour la cuisson de pizzas traiteur (pas de séparation intérieure) - Fours superposables avec kit de superposition (jusqu'à 3 fours PZ330 ou 2 fours PZ360)

Kit de superposition 04PZ01 (Accessoire) - Px public H.T : 42 €



REF	Modèle	Dimensions (l x p x H)	Dimensions Int. (l x p x H)	Puissance	Aliment.
04PZ330	Simple	480 x 465 x 240 mm	330 x 360 mm	2000 W	230/1/T
04PZ360	Double	840 x 465 x 240 mm	660 x 360 mm (sans séparation)	3000 W	230/1/T

Fours air pulsé et mixte

3 et 4 niveaux GN2/3



Fours air pulsé F3E et F4E : Construction tout inox - Thermostat gradué de 50°C à 250°C - Minuterie graduée de 0 à 120 mn + une position «infini» - Porte à double vitrage - Espacement entre les glissières 60 mm - Livré avec une plaque GN2/3 (325 x 354 mm) - Modèle F4E : Equipé d'un humidificateur (bouton poussoir) permettant de diffuser un brouillard d'eau en cours de cuisson.

Four mixte à injection directe FM3ES : Construction tout inox - Production de vapeur par injection d'eau sur la résistance - Affichage digital - Thermostat gradué de 50°C à 275°C - Minuterie graduée de 0 à 120 mn + une position «infini» - Porte à double vitrage - Fonctionnement «refroidissement rapide de la chambre de cuisson» - Electrovanne d'arrivée d'eau - Goulotte de récupération des graisses et des condensats amovible - Espacement entre les glissières : 60 mm - Livré avec une plaque GN2/3 (325 x 354 mm).

FM3ES : 3 modes de cuisson
air pulsé, vapeur et mixte

REF	Type	Niveaux	Dimens. (l x p x H)	Intérieur (l x p x H)	Puiss.	Alim.
21F3E	Air pulsé	3 niv GN2/3 (325 x 354 mm)	600 x 480 x 375 mm	365 x 420 x 270 mm	2,55 W	230/1/T
21F4E	Air pulsé	4 niv GN2/3 (325 x 354 mm)	600 x 480 x 375 mm	365 x 420 x 270 mm	2,55 W	230/1/T
21FM3ES	Mixte injection directe	3 niv GN2/3 (325 x 354 mm)	600 x 480 x 375 mm	365 x 420 x 270 mm	2,55 W	230/1/T

Grillades charcoals

Pierres réfractaires

Construction tôle noire ou inox - Chauffage par 2 brûleurs à 4 rampes - Livrés avec un sac de pierres réfractaires - Position plein feu et ralenti - Equipés d'un thermocouple et d'un robinet de sécurité - Modèle 2B40S : Equipé de grilles fonte double position - Alimentation : Butane / Propane - Jeux d'injecteurs Gaz Nat sur demande

Sac de pierres réfractaires de 2.5 kg (pièces détachées), référence 056003 : 78 € H.T



1B85S



2B160S



2B40S



1B75S

REF	Brûleur	Finition	Dimensions (l x p x H)	Surface utile	Support pierres	Puissance
21B75S	1 brûleur	Tôle noire	550 x 390 x 340 mm	495 x 315 mm	Panier inox	9 kW
21B85S	1 brûleur	Tôle noire	370 x 580 x 340 mm	310 x 490 mm	Panier Inox	10.2 kW
22B160S	2 brûleurs	Tôle noire	700 x 550 x 340 mm	640 x 470 mm	Panier Inox	19.2 kW
22B40S	2 brûleurs	INOX	680 x 455 x 345 mm	550 x 335 mm	5 grilles baraudées	9.6 kW

Gaufrier gaz

2 fers Liégeois



Construction tout inox - Fers fonte type Liégeois - Chauffage par 2 brûleurs à 4 rampes - Positions plein feu et ralenti - Equipés d'un thermocouple et d'un robinet de sécurité - Alimentation : Butane / Propane - **Jeux d'injecteurs Gaz Nat sur demande**

REF	Fer	Dimensions (l x p x H)	Puiss.
2G2FS	2 fers (4 gaufres)	535 x 510 x 305 mm	2 X 3 kW

Crêpières 1 et 2 plaques

Gaz et électriques



Crêpières avec plaques en fonte émaillée pour réussir vos crêpes moelleuses et dorées à souhait, galettes au sarrasin, tampus indiennes, chapatis indonésiennes, blinis... - La fonte émaillée assure une cuisson homogène, avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable - Répartition uniforme de la chaleur, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes - Disque diam. 350 ou 400 mm - Tiroir pour maintenir à température les assiettes ou les crêpes préparées à l'avance - Livrées avec raclette en bois - Crêpières doubles : commandes indépendantes

Crêpières électriques : Chauffage par résistances en spirale
 - Thermostats - Voyants de contrôle

Crêpières gaz : Chauffage par brûleurs en étoile 6 rampes - Bouton de réglage - Thermocouple de sécurité - Livrées en butane propane avec pochette d'injecteurs GN de rechange

Crêpières 1 ou 2 plaques 350 ou 400 mm - Electriques

REF	Plaque	Diamètre	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Aliment.	Poids
040402	1 plaque	350 mm	450 x 500 x 240 mm	3 kW	230/1/T	14.5 kg
040401	1 plaque	400 mm	450 x 500 x 240 mm	3 kW	230/1/T	18 kg
040350	2 plaques	350 mm	860 x 500 x 240 mm	6 kW	230/400/2/N/T	29 kg
040400	2 plaques	400 mm	860 x 500 x 240 mm	6 kW	230/400/2/N/T	34 kg

Crêpières 1 ou 2 plaques 350 ou 400 mm - Gaz

REF	Plaque	Diamètre	Dimens. (l x p x H)	Puiss.	Aliment.	Poids
04G402	1 plaque	350 mm	450 x 500 x 240 mm	3,2 kW	But/Prop +injecteurs GN	16 kg
04G401	1 plaque	400 mm	450 x 500 x 240 mm	3,2 kW	But/Prop +injecteurs GN	18.5 kg
04G350	2 plaques	350 mm	860 x 500 x 240 mm	6,4 kW	But/Prop +injecteurs GN	32 kg
04G400	2 plaques	400 mm	860 x 500 x 240 mm	6,4 kW	But/Prop +injecteurs GN	32 kg

Crêpières 1 plaque

Haut rendement



Crêpières à haut rendement (14 douzaines/heure de crêpes fines cuites sur les 2 faces) mobiles et encastrables. Plaque en fonte émaillée de diamètre 400 mm - Puissance supérieure permettant une utilisation en extérieur - Répartition homogène de la chaleur - Livrées avec raclette en bois

Crêpière électrique : Chauffage par résistance en spirale intégrée dans la fonte - Thermostat 0 à 300°C - Voyant de contrôle

Crêpière gaz : Chauffage par brûleur étoile 8 branches et plaque fonte avec picots sur le dessous - Bouton de réglage - Thermocouple de sécurité - Livraison en butane propane avec pochette d'injecteurs GN de rechange

REF	Plaque	Dimensions (l x H)	Puiss.	Aliment.	Puiss.
400FE	1 plaque 400 mm	Diamètre 400 x hauteur 160 mm	3.6 kW	230/1/T	14 kg
400FG	1 plaque 400 mm	Diamètre 400 x hauteur 160 mm	3.6 kW	But/Prop +injecteurs GN	17.5 kg

Gaufriers électriques

1 et 2 fers Liégeois



La gaufre, un encas disponible à toute heure et unanimement apprécié à travers le monde ! Gaufriers conçus pour des pâtons surgelés, des gaufres surgelées précuites et de la pâte fraîche maison - Moule « Liège » version Mc Cain, 4 x 6 carrés - L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30



Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage - Interrupteur marche/arrêt - Thermostat de régulation 0-300°C - Voyants de contrôle - Pieds réglables - Modèle double : commandes indépendantes

REF	Fer	Dimens. (l x p x H)	Puiss	Poids
04GES	1 fer (2 gaufres)	305 x 440 x 230 mm	1.6 kW	19 kg
04GED	2 fers (4 gaufres)	550 x 440 x 230 mm	3.2 kW	38 kg

Accessoires : ré ecteurs inox, bavette inox



Donergrills

de 15 à 40 kg
de viande



Les zones de chauffe sont réglables individuellement pour adapter la cuisson à la hauteur et au diamètre de la «carotte» de viande
- Interrupteur marche/arrêt pour le moteur
- La broche se met en place facilement, d'une seule main, grâce à son dispositif mécanique simple
- Le support broche est complètement hermétique : le moteur est ainsi protégé de toute infiltration de graisse ou jus de viande
- Monté sur roulements à billes il ne supporte ni le poids de la viande ni les à coups de l'utilisateur, et est donc protégé de toutes torsions
- Equipés d'un grand plat ramasse jus embouti, avec tiroir de récupération amovible pour un entretien facile.

Modèles électriques : avec 3, 4, ou 5 résistances à régulation individuelle et pierres réfractaires

Modèles gaz : avec 2, 3, ou 4 radiants (demi ou pleine puissance, équipés B/P et livrés avec injecteurs de rechange GN)

ACCESSOIRES et OPTIONS :

- Bavette de protection en inox à poser autour du plat pour récupérer les jus et la viande coupée (une seule pièce facile à poser)
- Ré ecteurs latéraux en inox pour concentrer la chaleur sur la broche de viande (2 positions)
- Portes en verre panoramiques garantissant hygiène et sécurité
- Couteau électrique pour couper la viande aisément et calibrer les lamelles
- Jeu de 4 broches pour rôti 8 poulets
- Jeu de 12 brochettes barbecue pour griller les brochettes de viande ou de poisson
- Pelle pour récupération des lamelles de viande



Accessoire : ré ecteurs inox



Accessoire : portes en verre panoramiques



Accessoire : Bavette

REF	Alimentation	Capacité viande	Dimensions (l x p x H)	Longueur broche	Puiss
04GRE4	230/1/T	15 kg	580 x 660 x 695 mm	Long. utile : 400 mm	3.6 kW
04GRE6	230/400/3/N/T	25 kg	580 x 660 x 870 mm	Long. utile : 600 mm	5.2 kW
04GRE8	230/400/3/N/T	40 kg	580 x 660 x 1045 mm	Long. utile : 800 mm	7.2 kW
04GRG4	But/Prop (+ injecteurs de rechange Gaz Nat)	15 kg	580 x 660 x 695 mm	Long. utile : 400 mm	7 kW
04GRG6	But/Prop (+ injecteurs de rechange Gaz Nat)	25 kg	580 x 660 x 870 mm	Long. utile : 600 mm	10.5 kW
04GRG8	But/Prop (+ injecteurs de rechange Gaz Nat)	40 kg	580 x 660 x 1045 mm	Long. utile : 800 mm	14 kW

REF	Accessoires
36130VO	Volets ré ecteurs inox 40
36131VO	Volets ré ecteurs inox 60
36132VO	Volets ré ecteurs inox 80
H01025	Portes en verre 60 et 80
36091	Bavette en inox
DO90	Couteau électrique



Accessoire : couteau électrique

REF	Accessoires
F03038	Broche supplémentaire 40
F03037	Broche supplémentaire 60
F03039	Broche supplémentaire 80
D10	Pelle
04BG1*	Jeu de 4 broches poulets
04BG2*	Jeu de 12 brochettes

* : pour GRE6, GRG6, GRE8, GRG8

Rôtissoires à broches

Gaz et électriques

Réglage des broches par rapport à la source de chaleur en fonction des pièces à rôtir - Interrupteur marche / arrêt pour chaque tourne-broche - Eclairage intérieur - Livrées avec un grand plat ramasse-jus et deux décroche-broches - Modèles 2 broches : équipés d'une réserve-étuve en partie supérieure pour le maintien en température d'une dizaine de volailles.

Rôtissoires électriques : Rampes quartz infrarouges avec régulation individuelle par commutateur 4 positions

Rôtissoires gaz : Radiants avec sécurité thermocouple et régulation individuelle avec position ralenti



Existent aussi avec une capacité de 20 ou 30 poulets : nous consulter !

REF	Broches	Chauffe	Capacité	Dimens. (l x p x H)	Puiss.	Aliment.
040204	2 broches	4 tubes quartz	4 à 8 pièces	800 x 350 x 955 mm	4,4 kW	400/2/N/T
040304	3 broches	6 tubes quartz	6 à 12 pièces	800 x 350 x 955 mm	6,6 kW	400/3/N/T
040214	2 broches	2 radiants	4 à 8 pièces	800 x 350 x 955 mm	7,6 kW	But/Prop (+ inject. recharge Gaz Nat)
040314	3 broches	3 radiants	6 à 12 pièces	800 x 350 x 955 mm	11,4 kW	
15T004	Table montée sur roulettes (avec frein) pour 204, 214, 304, 314 - Dimensions : 805 x 345 x 710 mm					

Rôtissoire à balancelles et étuve

Panoramiques - 4 faces vitrées

Rôtissoire et étuve entièrement panoramiques. Rôtissoire équipée de 5 balancelles pouvant recevoir jusqu'à 25 pièces (volailles, gigots, gibier, rôtis, ...). Etuve ventilée pour le stockage et le maintien à température des pièces rôties ou de toutes autres préparations.

Rôtissoire BE25 : Résistances métalliques en partie inférieure et tubes quartz infrarouge en partie supérieure - Pièces intérieures amovibles pour un entretien aisé (balancelles, arbre, ré ecteurs, ...) - Eclairage halogène - Minuterie - Thermostat - Indicateur de température - Voyants de contrôle

Etuve 504 : Etuve ventilée - Livrée avec 10 grilles GN1/1 (530 x 325 mm) - Pièces internes démontables pour un entretien aisé (grilles, échelles latérales) - Thermostat - Indicateur de température - Voyants de contrôle - Interrupteur éclairage - Peut recevoir des bacs GN1/1



REF	Désignation	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Aliment.
04BE25	Rôtissoire	850 x 700 x 940 mm	8,5 kW	230/400/3/N/T
040504	Etuve	850 x 650 x 1005 mm	1,5 kW	230/1/T
040510	Table montée sur roulettes (avec frein) pour BE 25 Dimensions : 1040 x 600 x 810 mm			



Trancheurs à courroie

Diamètres 220, 250, 300, 350



Modèles 220 et 250 : Equipés 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 12 V à deux boutons avec réarmement – chariot fixe – montés sur pieds ventouses – affûteur intégré – chariot équipé d'un protège mains – sécurité de non redémarrage – adaptés pour les bars, brasseries, sandwicheries, petite restauration - alimentation : 230/1/T



Modèle 300 : chariot pouvant être levé pour le nettoyage (dispositif de déblocage de la poignée) - adapté pour les traiteurs, la grande restauration, préconisés pour le jambon de pays, la Coppa, ... alimentation : 230/1/T



Lame INOX, anti-adhésive,
garantie 6 ans contre la
corrosion, conformément à
la directive Rohs 2002/95



2002/95/CEE



REF	diamètre lame	coupe utile	puissance	dimensions (l x p x H)	poids net
080220	220 mm	200 x 150 mm	135 W	460 x 370 x 390 mm	11,5 kg
080250	250 mm	210 x 170 mm	147 W	510 x 420 x 390 mm	15,5 kg
080300N	300 mm	240 x 210 mm	220 W	580 x 470 x 430 mm	23,5 kg
080350N	350 mm	270 x 260 mm	410 W	730 x 560 x 560 mm	45 kg

Trancheurs à pignon

Diamètres 220, 250, et 275

Equipés d'une lame en acier inoxydable anti-adhésive garantie 6 ans contre la corrosion conformément à la directive Rohs 2002/95 – entraînement par pignon - bâti en aluminium anodisé avec traitement pour l'alimentation selon les directives communautaires en vigueur – chariot amovible – possibilité de placer une assiette sous le chariot pour récupérer directement les produits tranchés - interrupteur de réarmement - livrés avec une brosse de nettoyage spécifique pour un nettoyage en toute sécurité - chariot équipé d'un protège mains – fourni avec un affûteur - sécurité de non redémarrage – alimentation 230/1/T

Modèles 220 et 250 : adaptés pour les bars, brasseries, sandwicheries, petite restauration

Modèle 275 : adapté pour les traiteurs, la grande restauration, préconisés pour le jambon de pays, la Coppa, ...



Lame INOX, anti-adhésive, garantie 6 ans contre la corrosion, conformément à la directive Rohs 2002/95



2002/95/CEE



REF	diamètre lame	coupe utile	puissance	dimensions (l x p x H)	poids net
08T220P	220 mm	200 x 145 mm	140 W	450 x 370 x 355 mm	11,8 kg
08T250P	250 mm	210 x 170 mm	155 W	510 x 410 x 365 mm	13,2 kg
08T275P	275 mm	210 x 185 mm	200 W	530 x 410 x 410 mm	14,3 kg

Trancheur vertical

Diamètre 300

Trancheur à courroie - Adapté pour les traiteurs, la grande restauration, pour le jambon de pays, la Coppa - équipé 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 12 V à deux boutons avec réarmement – chariot amovible – affûteur intégré - monté sur pieds ventouses - sécurité de non redémarrage – alimentation 230/1/T

Lame INOX, anti-adhésive, garantie 6 ans contre la corrosion, conformément à la directive Rohs 2002/95



2002/95/CEE



REF	diamètre lame	coupe utile	puissance	dimensions (l x p x H)	poids net
S300M	300 mm	270 x 205 mm	250 W	620 x 520 x 510 mm	31 kg

Trancheurs à pignon

Machine sous vide intégrée Aspiration extérieure



2 appareils en 1 : un trancheur à pignon associé à une machine sous vide (amovible) - Contrôle électronique du cycle sous vide - Pompe à vide 1 m³/heure avec barre de soudure de 330 mm - Possibilité d'utiliser séparément le trancheur et la machine sous vide - Dimensions machine sous vide amovible : 470 x 570 x 500 mm



Equipés d'une lame en acier inoxydable anti-adhésive garantie 6 ans contre la corrosion conformément à la directive Rohs 2002/95 - entraînement par pignon - bâti en aluminium anodisé avec traitement pour l'alimentation selon les directives communautaires en vigueur - chariot amovible - possibilité de placer une assiette sous le chariot pour récupérer directement les produits tranchés - interrupteur de réarmement - livrés avec une brosse de nettoyage spécifique pour un nettoyage en toute sécurité - chariot équipé d'un protège mains - fourni avec un affûteur - sécurité de non redémarrage - alimentation 230/1/T

2 appareils en 1 : un trancheur à pignon associé à une machine sous vide (amovible) - Possibilité d'utiliser séparément le trancheur et la machine sous vide

REF	Diamètre lame	Coupe utile	Pompe à vide	Barre de soudure	Dimensions (l x p x H)	Poids
TOPVAC220	220 mm	200 x 145 mm	1 m ³ / heure	330 mm	445 x 380 x 410 mm	17 kg
TOPVAC250	250 mm	210 x 170 mm	1 m ³ / heure	330 mm	520 x 440 x 420 mm	18 kg
TOPVAC275	275 mm	210 x 185 mm	1 m ³ / heure	330 mm	530 x 440 x 460 mm	19 kg



Trancheurs à pignon

Diamètres 350 et 390 mm

Structure compacte et solide - Adapté pour la restauration et la collectivité - Préconisé pour le jambon de pays, la Coppa, la viande cuite ou crue - Bâti en aluminium anodisé - Moteur avec ventilateur de refroidissement pour haute performance - Transmission par pignons à vis sans fin - Coulisement du chariot sur bagues auto-lubrifiantes et pivots rodés - Lubrification du chariot très simple avec accès frontal - Large chariot pour une très bonne capacité de coupe - Aiguiseur en aluminium avec 2 émeris intégrés - Inclinaison lame à 45° - Monté sur pieds ventouses - Commandes basse tension - Chariot équipé d'un protège main - Sécurité de non redémarrage

REF	Diamètre lame	Coupe utile	Epaisseur coupe	Course du chariot	Puiss	Dimensions (l x p x H)	Poids
SIRTRP350	350 mm	260 x 330 mm	13 mm	370 mm	380 W	810 x 600 x 500 mm	47 kg
SIRTRP390	390 mm	280 x 360 mm	13 mm	360 mm	380 W	830 x 610 x 500 mm	49 kg

Le sous vide : Rappels

Objectif : protéger les aliments des éventuelles contaminations et de l'oxydation de l'air - Avantages : 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. Permet également une organisation plus rationnelle (préparation des produits à l'avance).

Machines sous vide

Aspiration extérieure

Construction tout inox - Commandes digitales extrêmement simples d'utilisation - Système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (5 mm) - Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac) - Fonctionnement semi automatique : aspiration de l'air et soudure du sac en maintenant la touche correspondante enfoncée - Important : les machines à aspiration extérieure ne conviennent pas pour la mise sous vide des LIQUIDES - Livrées sans sachets : voir bas de page suivante (attention : pour les machines à aspiration extérieure, utiliser des sachets «gaufrés»)



REF	Pompe à vide	Barre de soudure	Dimensions (l x p x H)	Puiss	Aliment.
ELIX	1 x 15 litres/mn	1 barre 380 mm	400 x 240 x 160 mm	0.20 kW	230/1/T
MEDIUM	2 x 30 litres/mn	1 barre 450 mm	470 x 290 x 200 mm	0.25 kW	230/1/T
POWER	2 x 30 litres/mn	1 barre 550 mm	570 x 290 x 200 mm	0.35 kW	230/1/T

Machines sous vide

Modèles de table à cloche

Possibilité de raccorder
un tuyau pour aspiration
directe dans un bac GN

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 (5 mm) - Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac) - Réglage du temps de pompage - Réglage du temps de soudure - Joint d'étanchéité du couvercle - Livrées avec 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 (voir au bas de la page suivante).

Kit pour aspiration directe : dans un bac GN - 226 € H.T (composé d'un tuyau et d'un manomètre) - Voir également les couvercles spéciaux page 223



REF	Pompe à vide	Barre de soudure	Chambre (l x p x H)	Dimens. (l x p x H)	Puiss.	Aliment.
CS30D	10 m ³ /heure	1 barre 300 mm	310 x 350 x 170 mm	370 x 430 x 450 mm	0.45 kW	230/1/T
CS35D	12 m ³ /heure	1 barre 350 mm	360 x 400 x 170 mm	420 x 490 x 450 mm	0.55 kW	230/1/T
CS40D	20 m ³ /heure	1 barre 400 mm	410 x 450 x 200 mm	470 x 530 x 500 mm	0.75 kW	230/1/T

Machines sous vide

Aspiration extérieure



Construction tout inox - Tableau de commandes électroniques à affichage digital très simple d'utilisation - Système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (5 mm) - Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac) - Réglage du temps de pompage - Réglage du temps de soudure - Livrées sans sachet - Important : les machines à aspiration extérieure ne conviennent pas pour la mise sous vide des LIQUIDES.

REF	Pompe à vide	Barre de soudure	Dimensions (l x p x H)	Puissance	Aliment.
23EMINI	2 x 30 lt/min	1 barre 400 mm	420 x 310 x 210 mm	0.25 kW	230/1/T
23ENPACK	2 x 30 lt/min	1 barre 450 mm	470 x 330 x 210 mm	0.35 kW	230/1/T

Machines sous vide

Modèles de table à cloche



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 - Système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (5 mm) - Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac) - Réglage du temps de pompage - Réglage du temps de soudure - Joint d'étanchéité du couvercle - Livrées avec plaques de compensation 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 - Equipées 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.

Kit pour aspiration directe : dans un bac GN - 226 € H.T (composé d'un tuyau et d'un manomètre) - Voir également les couvercles spéciaux page 223

Possibilité de raccorder un tuyau pour aspiration directe dans un bac GN

REF	Pompe à vide	Barre de soudure	Chambre (l x p x H)	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Aliment.
23EBABY	10 m ³ /heure	1 barre 300 mm	310 x 350 x 170 mm	410 x 510 x 450 mm	0.45 kW	230/1/T
23ESPEEDY	12 m ³ /heure	1 barre 350 mm	360 x 400 x 170 mm	460 x 560 x 450 mm	0.55 kW	230/1/T
23EJOLLY	20 m ³ /heure	1 barre 400 mm	410 x 450 x 200 mm	510 x 610 x 500 mm	0.55 kW	230/1/T
23EBOXER	20 m ³ /heure	1 barre 450 mm	460 x 500 x 200 mm	560 x 660 x 500 mm	0.55 kW	230/1/T

Sachets

Accessoires : sachets pour machines sous vide - 140 microns - prix indiqués pour 100 sachets - nylon/polyéthylène - **Modèles G : gaufrés**, à utiliser pour les machines à aspiration extérieure

Dimensions	REF	REF
170 x 230 mm	SA1723	SA1723G
200 x 300 mm	SA2030	SA2030G
200 x 400 mm	SA2040	SA2040G
270 x 380 mm	SA2738	SA2738G
300 x 400 mm	SA3040	SA3040G
400 x 500 mm	SA4050	SA4050G
400 x 600 mm	SA4060	SA4060G

Machines sous vide

Modèles sur roulettes à cloche

Possibilité de raccorder
un tuyau pour aspiration
directe dans un bac GN

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 - Système de soudure composé d'une barre en inox avec une résistance plate (5 mm) - Convient à tout type de sachet (nylon, polyéthylène, cryovac) - Réglage du temps de pompage - Réglage du temps de soudure - Joint d'étanchéité du couvercle - Livrées avec 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

Equipées 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. - Cuve tout inox EMBOUTIE à angles parfaitement arrondis.

Kit pour aspiration directe : dans un bac GN - 226 € H.T (composé d'un tuyau et d'un manomètre) - Voir également les couvercles spéciaux ci dessous



REF	Pompe à vide	Barre de soudure	Chambre (l x p x H)	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Aliment.
23E450	40 m ³ /heure	1 barre 450 mm	460 x 560 x 200 mm	580 x 720 x 1050 mm	0.75 kW	230/1/T
23E450S	40 m ³ /heure	2 barres 450 mm	560 x 460 x 200 mm	680 x 630 x 1050 mm	0.75 kW	230/1/T

Mise sous vide

Directe dans bacs GN

Permet de faire le vide directement dans les bacs gastronormes grâce à un tuyau s'insérant directement dans le couvercle du bac - Lorsque le manomètre placé sur le tuyau d'aspiration indique que le vide a atteint son maximum, l'aspiration est bloquée par une soupape. L'appareil est équipé d'un filtre protégeant la pompe des éventuels liquides aspirés et de l'humidité (filtre à nettoyer régulièrement) - Construction tout inox - Alimentation 230/1/T



REF	Dimensions (l x p x H)	Aliment.
GASTROSYS	390 x 280 x 250 mm	230/1/T

REF	Désignation
COUVP11	Couvercle Polycarbonate GN1/1
COUVP12	Couvercle Polycarbonate GN1/2
COUVP13	Couvercle Polycarbonate GN1/3





3
PACKS
Express  **Achat**
Vente
Service

Résidence Le Patio
1, Avenue de la Gagée
12510 OLEMPES

Tél +33(0)5 65 72 01 40
Fax +33(0)5 65 72 03 40
avs.diffusion@wanadoo.fr



Petit matériel



Gamme 600 TECNOINOX	Pages 226 à 234
Gamme 700 TECNOINOX	Pages 235 à 246
Gamme 900 TECNOINOX	Pages 247 à 261
Fours série Simply INOXTREND	Pages 263 à 265
Fours de remise en température INOXTREND	Pages 266 à 267
Fours série Compacte INOXTREND	Pages 268 à 272
Fours série XT GN1/1 GN2/1 INOXTREND	Pages 273 à 283
Fours série XT pâtisseries INOXTREND	Pages 284 à 286
Fours à pizza ITALFORNI	Pages 287 à 293
Pétrins à tête fixe ou relevable	Page 294
Accessoires cuisson : Bacs et Grilles	Page 295



Feux vifs, plaque coup de feu

Profondeur 600



Construction tout inox - Dessus embouti formant une cuvette anti débordements - Grilles en fonte émaillée noire brillante - Brûleurs puissants (3, 3,6 et 5 kW) équipés d'un thermocouple de sécurité - Version avec demi plaque coup de feu - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) - Allumage piezzo - Livrés sans dossier



Options Elément de jonction, Dossieret, Plaques
Accessoires lisses ou rainurées pour 2 feux (voir pages
Supports 233 et 234)



**Soubassements fours
modulaires (page 234)**

Réf	Désignation	Dim. Ext. (l x p x H)	feu 3 kW	feu 3,6 kW	feu 5 kW	puiss. totale	poids net
170010	2 feux	350 x 600 x 280 mm	1	1		6,6 kW	13,2 kg
170015	4 feux	700 x 600 x 280 mm	2	2		13,2 kW	24,2 kg
170060	6 feux	1050 x 600 x 280 mm	3	3		19,8 kW	34 kg
170140	5 feux	1050 x 600 x 280 mm	2	2	1	18,2 kW	33 kg
190145	4 feux 1/2 plaque coup de feu	1050 x 600 x 280 mm	2	2	1	18,2 kW	58,5 kg

Fourneaux

Profondeur 600

Construction tout inox - Dessus embouti formant une cuvette anti débordements - Grilles en fonte émaillée noire brillante - Brûleurs puissants (3, 3.6 et 5 kW) équipés d'un thermocouple de sécurité - Version avec demi plaque coup de feu - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de recharge Butane/Propane) - Allumage piezzo - Livrés sans dossier

Soubassements fours : Four électrique ventilé (230/1/T) ou gaz statique (gaz nat.) - Vitre panoramique - Equipés d'un thermostat 275°C et d'une minuterie - Pieds réglables en hauteur - Four standard capacité 4 grilles 400 x 330 mm - Four GN1/1 capacité : 3 grilles 530 x 325 mm - Livrés avec une grille chromée



Fourneaux longueur 1050 mm, deux modèles de soubassements : 1 placard + 1 four, ou 1 four seul mais avec ouverture 600 mm acceptant les grilles GN1/1

Options Elément de jonction - Dossieret - Grille supplémentaire
Accessoires - Plaques lisses ou rainurées pour 2 feux (page 234)

SOUBASSEMENT FOUR GAZ

Réf	Désignation	Dimens. intér. four	Dim. Ext. (l x p x H)	Feu 3 kW	Feu 3,6 kW	Feu 5 kW	Puiss. four	Puiss. totale	Poids net
190090	4 feux sur four	460 x 415 x 325 mm	700 x 600 x 850 mm	2	2		2,2 kW	15.40 kW	61 kg
190095	6 feux sur four + placard	460 x 415 x 325 mm	1050 x 600 x 850 mm	3	3		2,2 kW	22 kW	84,6 kg
190105	6 feux sur four GN1/1	620 x 405 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	3	3		3,3 kW	23.10 kW	94 kg
190120	5 feux sur four + placard	460 x 415 x 325 mm	1050 x 600 x 850 mm	2	2	1	2,2 kW	20.40 kW	84,5 kg
190125	5 feux sur four GN1/1	620 x 405 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	2	2	1	3,3 kW	21.50 kW	88,5 kg
190130	4 fx 1/2 plaq cp de feu sur four + placard	460 x 415 x 325 mm	1050 x 600 x 850 mm	2	2	1	2,2 kW	20.40 kW	106 kg
190135	4 fx 1/2 plaq cp de feu sur four GN1/1	620 x 405 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	2	2	1	3,3 kW	21.50 kW	88 kg

SOUBASSEMENT FOUR ELECTRIQUE

Réf	Désignation	Dimens. intér. four	Dim. Ext. (l x p x H)	Feu 3 kW	Feu 3,6 kW	Feu 5 kW	Puiss. four	Puiss. totale	Poids net
170065	4 feux sur four	460 x 415 x 325 mm	700 x 600 x 850 mm	2	2		2,5 kW 230/1/T	15.70 kW	60 kg
170070	6 feux sur four + placard	460 x 415 x 325 mm	1050 x 600 x 850 mm	3	3		2,5 kW 230/1/T	22.30 kW	83 kg
170100	6 feux sur four GN1/1	620 x 405 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	3	3		2,5 kW 230/1/T	22.30 kW	86,5 kg
170150	5 feux sur four + placard	460 x 415 x 325 mm	1050 x 600 x 850 mm	2	2	1	2,5 kW 230/1/T	20.70 kW	83 kg
170155	5 feux sur four GN1/1	620 x 405 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	2	2	1	2,5 kW 230/1/T	20.70 kW	87 kg
190160	4 fx 1/2 plaq cp de feu sur four + placard	460 x 415 x 325 mm	1050 x 600 x 850 mm	2	2	1	2,5 kW 230/1/T	20.70 kW	104 kg
190165	4 fx 1/2 plaq cp de feu sur four GN1/1	620 x 405 x 305 mm	1050 x 600 x 850 mm	2	2	1	2,5 kW 230/1/T	20.70 kW	105 kg

Plaques électriques

Profondeur 600



PLAQUES ÉLECTRIQUES

Construction tout inox - Dessus embouti formant une cuvette anti débordements - Régulateur de puissances 7 positions - Plaques électriques diamètre 180 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 - Livrées sans dossier - Alimentation : 400/3/N/T

PLAQUES 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

Options Accessoires Supports	Elément de jonction, Dossier (pages 233 et 234)
------------------------------------	---

Réf	Désignation	Dim. Ext. (l x p H)	Puiss plaques		Puiss tot.	Poids net
110010	2 plaques électriques	350 x 600 x 280 mm	2 x 2 kW		4 kW	13 kg
110015	4 plaques électriques	700 x 600 x 280 mm	4 x 2 kW		8 kW	20,5 kg
110100	2 plaques vitrocéramiques	350 x 600 x 280 mm	1 x 2,4 kW	1 x 1,8 kW	4.2 kw	12,7 kg
110105	4 plaques vitrocéramiques	700 x 600 x 280 mm	2 x 2,4 kW	2 x 1,8 kW	8.4 kW	21,2 kg

Fourneaux électriques

Profondeur 600



PLAQUES ÉLECTRIQUES

Construction tout inox- Dessus embouti formant une cuvette anti débordements. Régulateur de puissances 7 positions - Plaques électriques diamètre 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 VITROCERAMIQUES

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 :

Four électrique ventilé - Vitre panoramique - Livrés avec une grille chromée 400 x 330 mm (capacité : 3). Equipés d'un thermostat 275°C et d'une minuterie - Pieds réglables en hauteur - 400/3/N/T

Options Accessoires	Elément de jonction, Dossier, Grille supplémentaire (page 234)
------------------------	---

Réf	Désignation	Dimens. extér. (l x p x H)	Puiss plaques		Puiss four	Puiss totale	Poids net	Dimens. Four
110110	4 plaques élect. sur four élect.	700 x 600 x 850 mm	4 x 2 kW		2,5 kW	10,5 kW	56,5 kg	460 x 420 x 325 mm
110125	4 plaques vitrocéramiq. sur four élect.	700 x 600 x 850 mm	2 x 2,4 kW	2 x 1,8 kW	2,5 kW	10.9 kW	56,5 kg	460 x 420 x 325 mm

Friteuses de tables

Profondeur 600

FRITEUSES ÉLECTRIQUES :

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 - Livrées sans dossier

FRITEUSES GAZ :

Construction tout inox - Dessus embouti formant une cuvette anti débordements - 2 tuyères dans la cuve - Cuve emboutie avec angles arrondis et zone froide - Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti-ouverture - 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 sans dossier



Réserve à frites

Profondeur 600

Construction tout inox - Maintien en température (chaude et sèche) des produits frits - Résistance avec parabole ré échissante 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



Options
Accessoires
Supports

Elément de jonction, Dossieret,
Panier supplémentaire (pages
233 et 234)

Réf	Désignation	Alim.	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Dimensions cuve	Poids net
110050	friteuse élect 8 litres	400/3/N/T	350 x 600 x 280 mm	6 kW	225 x 340 x 225 mm	16 kg
110051	friteuse élect 8 litres	230/1/T	350 x 600 x 280 mm	6 kW	225 x 340 x 225 mm	16 kg
110055	friteuse élect 2 x 8 litres	400/3/N/T	700 x 600 x 280 mm	12 kW	225 x 340x 225 mm	29,5 kg
190020	friteuse gaz 8 litres	gaz nat	350 x 600 x 280 mm	6,25 kW	225 x 340 x 225 mm	20,3 kg
190055	friteuse gaz 2 x 8 litres	gaz nat	700 x 600 x 280 mm	12,5 kW	225 x 340 x 225 mm	36,3 kg
110060	réserve à frites	230/1/T	350 x 600 x 280 mm	0,65 Kw	325 x 354x 200 mm	11,2 kg



Sauteuses

Gamme 600



Construction tout inox - Cuve amovible à angles arrondis en acier inox épais - Chauffage par résistances placées sous la cuve - Modèle 110180 : modèle sur placard, avec vidange et récupération dans un bac GN1/1 - Réglage de la température (jusque 320°C) par un régulateur d'énergie - Livrées sans dossier



Options Accessoires Supports Elément de jonction, Dossieret (pages 233 et 234)

Réf	Désignation	Alim.	Dim. Ext. (l x p H)	puiss.	dim. Cuve	poids net
110130	sauteuse	400/3/N/T	350 x 600 x 280 mm	3,3 kW	265 x 480 x 80 mm	20,3 kg
110180	sauteuse sur placard	400/3/N/T	350 x 600 x 850 mm	3,3 kW	265 x 480 x 80 mm	48 kg

Grills vapeur

Gamme 600



Construction tout inox - Idéal pour la cuisson des viandes, poissons et légumes - Le système de chauffe par résistances blindée apporte une agréable saveur au goût légèrement fumé - La grille inox amovible, le groupe de résistances relevable doté d'une sécurité de relevage, et le bac de récupération des jus de cuisson facilement amovible facilitent le nettoyage et l'entretien des appareils - La vidange du bac s'effectue par l'intermédiaire d'un dispositif avec une sécurité contre les ouvertures accidentelles et d'une rallonge extractible.

Options Accessoires Supports Elément de jonction, (pages 233 et 234)

Réf	Désignation	Alim.	Dim. Ext. (l x p H)	puiss.	dim. Grille	poids net
110120	grill vapeur simple	400/3/N/T	350 x 600 x 280 mm	4 kW	250 x 400 mm	18.5 kg
110200	grill vapeur double	400/3/N/T	700 x 600 x 280 mm	8 kW	500 x 400 mm	37 kg

Grills charcoals

Gamme 600



Construction tout inox - Chauffage de la pierre de lave par brûleurs tubulaires - Grille de cuisson réglable en hauteur et amovible pour le nettoyage - Tiroir de récupération des graisses amovible - Livrées avec grille spéciale viandes (modèle pour poissons en option) - Allumage piezzo - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) - Thermocouple de sécurité et veilleuse - Livrées sans dossier

Options Accessoires Supports Elément de jonction, Dossieret, Grille spéciale poissons (pages 233 et 234)

Réf	Désignation	Alim.	Dim. Ext. (l x p H)	puiss.	dim. Grille	poids net
190075	charcoal simple	gaz nat	350 x 600 x 280 mm	6,9 kW	300 x 480 mm	27,6 kg
190080	charcoal double	gaz nat	700 x 600 x 280 mm	13,8 kW	2 fois 300 x 480 mm	50,7 kg

Cuiseurs à pâtes

Profondeur 600

Construction tout inox - **Livrés sans panier** - 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 - **Modèles gaz** : fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane), allumage piezzo, veilleuse et thermocouple - **Modèles électriques** : contrôle thermostatique



Options
Accessoires

Elément de jonction,
Paniers (page 234)

Réf	Désignation	Alim.	Dim. Ext. (l x p x H)	Puiss.	Dimensions cuve	pois
180160	cuiseur à pâtes 23 litres électrique	400/3/N/T	350 x 600 x 850 mm	5 kW	305 x 340 x 290 mm	43,5 kg
190085	cuiseur à pâtes 23 litres gaz	gaz nat	350 x 600 x 850 mm	10 kW	305 x 340 x 290 mm	50 kg

Plonges

Profondeur 600

Construction tout inox - Cuve emboutie avec bords arrondis - Fournies d'origine avec robinet mélangeur et avec trop plein - Livrées avec dossier



Options
Accessoires
Supports

Elément de jonction,
Robinet (pages 233
et 234)



Réf	Désignation	cuve	Dimens. Ext. (l x p x H)	Dimensions cuve	pois net
110065	plonge simple	23 litres	350 x 600 x 280 mm	290 x 400 x 200 mm	11,2 kg
110170	plonge double	32 litres	700 x 600 x 280 mm	400 x 400 x 200 mm	24,8 kg

Plans de travail

Profondeur 600

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
Supports

Elément de jonction, Dossieret,
Planche à découper (pages
233 et 234)



Réf	Désignation	Dimens. Ext. (l x p x H)	Dimensions tiroir	pois net
110140	plan de travail avec tiroir GN1/1	350 x 600 x 280 mm	285 x 530 x 100 mm	18,9 kg
110145	plan de travail avec tiroir GN2/1	700 x 600 x 280 mm	635 x 530 x 100 mm	25,5 kg

Plaques à snacker

Gaz - Profondeur 600



Construction tout inox - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) - Allumage piezzo, thermocouple - Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement - Existente en version bi métal (acier inox AISI 316L extrêmement résistant et fer FE 510 extrêmement conducteur, soudés ensemble par thermopression) - Plaques bi métal livrées d'origine avec un racloir

Options Accessoires Supports	Dosseret, Racloir (pages 233 et 234)
------------------------------------	--

Réf	Désignation	Alim.	Dim. Ext. (l x p H)	puiss.	dim. Plaque	pooids net
190025	plaque lisse simple	gaz nat	350 x 600 x 280 mm	4 kW	345 x 510 mm	33 kg
190030	plaque rainurée simple	gaz nat	350 x 600 x 280 mm	4 kW	345 x 510 mm	33 kg
190110	plaque lisse bi-métal simple	gaz nat	350 x 600 x 280 mm	4 kW	345 x 510 mm	33 kg
190035	plaque lisse double	gaz nat	700 x 600 x 280 mm	8 kW	695 x 510 mm	57 kg
190040	plaque mixte double (2/3 lisse 1/3 rainurée)	gaz nat	700 x 600 x 280 mm	8 kW	695 x 510 mm	57 kg
190044	plaque double rainurée	gaz nat	700 x 600 x 280 mm	8 kW	695 x 510 mm	54 kg
190115	plaque lisse bi-métal double	gaz nat	700 x 600 x 280 mm	8 kW	695 x 510 mm	57 kg

Plaques à snacker

Electriques - Prof. 600



Construction tout inox - Résistances blindées sous la plaque - Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement - Existente en version chrome brillant (évite la dispersion de la chaleur vers l'utilisateur et facilite son travail) - Plaques chromes livrées d'origine avec un racloir - Réglage thermostatique de 50°C à 320°C

Options Accessoires Supports	Dosseret, Racloir (pages 233 et 234)
------------------------------------	--

Réf	Désignation	Alim.	Dim. Ext. (l x p H)	puiss.	dim. Plaque	pooids net
110020	plaque lisse simple	400/3/N/T	350 x 600 x 280 mm	3,9 kW	345 x 510 mm	31 kg
110025	plaque rainurée simple	400/3/N/T	350 x 600 x 280 mm	3,9 kW	345 x 510 mm	31 kg
110030	plaque lisse chromée simple	400/3/N/T	350 x 600 x 280 mm	3,9 kW	345 x 510 mm	31 kg
110035	plaque lisse double	400/3/N/T	700 x 600 x 280 mm	7,8 kW	695 x 510 mm	52 kg
110040	plaque mixte double (2/3 lisse 1/3 rainurée)	400/3/N/T	700 x 600 x 280 mm	7,8 kW	695 x 510 mm	52 kg
110043	plaque double rainurée	400/3/N/T	700 x 600 x 280 mm	7,8 kW	695 x 510 mm	52 kg
110045	plaque lisse chromée double	400/3/N/T	700 x 600 x 280 mm	7,8 kW	695 x 510 mm	52 kg

Bain marie

Profondeur 600

Construction tout inox - Livrés sans bac - Cuve avec angles arrondis - Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti ouverture - Livrés sans dossier - Modèles électriques : Thermostat réglable de 60°C à 90°C - Modèles gaz : robinet avec thermocouple, allumage piezzo, fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de recharge Butane/Propane)



Options	Elément de jonction - Fond
Accessoires	perforé GN1/1 - Dossieret
Supports	(pages 233 et 234)

Réf	Désignation	Alim.	Dim. Ext. (l x p x H)	Puiss.	Dimensions cuve	Poids net
110090	bain marie GN1/1 élect	230/1/T	350 x 600 x 280 mm	1,3 Kw	305 x 510 x 165 mm	13 kg
110095	bain marie GN2/1 élect	230/1/T	700 x 600 x 280 mm	2,6 Kw	630 x 510 x 165 mm	21 kg
190045	bain marie GN1/1 gaz	gaz nat	350 x 600 x 280 mm	2 Kw	305 x 510 x 165 mm	14,1 kg
190050	bain marie GN2/1 gaz	gaz nat	700 x 600 x 280 mm	2 Kw	630 x 510 x 165 mm	20,3 kg

Supports

Profondeur 600

Construction tout inox AISI 304 18/10 - Possibilité de monter des portes et des tiroirs GN1/1 - Possibilité de monter un kit chauffant (voir accessoires) - Fournis sans glissières (voir accessoires) - Pieds acier inox réglables en hauteur - Prédiposition pour passages des arrivées techniques (en bas, sur les côtés et à l'arrière)



Réf	Désignation	Support pour	Dimens. Ext. (l x p x H)	Poids net
110080	placard ouvert	1 élément	350 x 575 x 600 mm	9,3 kg
110081	placard 1 porte	1 élément	350 x 575 x 600 mm	11,4 kg
110082	placard 2 tiroirs	1 élément	350 x 575 x 600 mm	25,7 kg
110085	placard ouvert	2 éléments	700 x 575 x 600 mm	12,1 kg
110086	placard 2 portes	2 éléments	700 x 575 x 600 mm	16,9 kg
110150	placard ouvert	3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	14,5 kg
110151	placard 3 portes	3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	23 kg
110152	placard 2 portes 2 tiroirs	3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	25,7 kg



Réf	Désignation
120535	porte (droite ou gauche) pour placard
120540	kit 2 tiroirs GN1/1 pour placard
120545	jeu de glissières 4 niveaux pour placard



Soubassements fours

Profondeur 600

Fours électriques ventilés ou gaz statiques - Vitre panoramique - Equipés d'un thermostat 275°C et d'une minuterie - Pieds réglables en hauteur - Destinés aux appareils de la gamme 600 TECNOINOX - Livrés avec 1 grille chromée - Fours standard : Dimensions intérieures 460 x 415 mm - Capacité 4 grilles 400 x 330 mm - Fours GN1/1: Dimensions intérieures 620 x 415 mm - Capacité : 3 grilles 530 x 325 mm

Réf	Désignation	Dim. ext. hors tout (l x p x H)	Dim. intérieures (l x p x H)	Puiss gaz	Puiss élect	Alim
160410	Four gaz	700 x 650 x 1000 mm	460 x 415 x 320 mm	2.2 kW	0.03 kW	230/1/T
160420	Four gaz GN1/1	1050 x 650 x 1000 mm	620 x 415 x 305 mm	3.3 kW	0.03 kW	230/1/T
160405	Four électrique	700 x 650 x 1000 mm	460 x 415 x 320 mm		2.53 kW	230/1/T
160415	Four électrique GN1/1	1050 x 650 x 1000 mm	620 x 415 x 305 mm		2.53 kW	230/1/T

Destinés uniquement aux éléments de la gamme 600 TECNOINOX

Accessoires

Profondeur 600

Réf	Désignation
120585	élément de jonction pour finition entre 2 appareils
120665	dosseret anti-éclaboussures - longueur 350 mm
120666	dosseret anti-éclaboussures - longueur 700 mm
120667	dosseret anti-éclaboussures - longueur 1050 mm
120668	Dosseret arrière plaque à snacker, longueur 350 mm
120669	Dosseret arrière plaque à snacker, longueur 700 mm
120640	plaque lisse pour 2 feux vifs - 510 x 310 mm
120645	plaque rainurée pour 2 feux vifs - 510 x 310 mm
120595	grattoir pour plaque à snacker
120590	2 côtés surélevés (pour éléments placés à côté d'une plaque à snacker)
120550	kit chauffant - puiss. 1,3 kW - 320 x 500 x 100 mm - poids : 4 kg - 230/1/T
120530	planche à découper - 345 x 570 x 15 mm
120575	panier de friteuse supplémentaire - 200 x 250 x 100 mm
120580	fond perforé pour bain marie GN1/1
120630	grille spéciale poissons pour charcoals - 300 x 480 mm
120635	kit 1 panier de cuiseur à pâtes GN2/3 - 280 x 280 x 200 mm
120620	kit 2 paniers de cuiseur à pâtes GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm
120625	kit 4 paniers de cuiseur à pâtes GN1/6 - 130 x 130 x 200 mm
120660	kit 3 paniers de cuiseur à pâtes (1 x GN1/3 + 2 x GN1/6)



Feux vifs, plaque coup de feu

Profondeur 700



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 amme 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
Supports

Elément de jonction, Plaques lisse ou rainurée pour 1 feu (voir page 246)

Réf	Désignation	Dimens. Ext. (l x p x H)	feux 3,3 kW	feux 4,5 kW	feux 7,2 kW	Puiss plaque	Puiss totale	Poids net
PC35G7	2 feux	350 x 700 x 280 mm	1		1		10,5 kW	27,4 kg
PC70G7	4 feux	700 x 700 x 280 mm	1	2	1		19.5 kW	48,8 kg
PC105G7	6 feux	1050 x 700 x 280 mm	2	2	2		30 kW	67,5 kg
PCP70G7	2 feux + 1/2 plaque coup de feu	700 x 700 x 280 mm	1		1	4,5 kW	15 kW	61 kg
PCP105G7	4 feux + 1/2 plaque coup de feu	1050 x 700 x 280 mm	2	1	1	4,5 kW	22,8 kW	84,5 kg
PPC70G7	plaque coup de feu	700 x 700 x 280 mm				9 kW	9 kW	66 kg

Fourneaux

Profondeur 700



Four gaz : 7 kW

PF70GG7 (sur four gaz)
PF70G7 (sur four électrique)

Construction tout inox - Dessus embouti formant une cuvette anti débordements - Grilles émaillées en fonte avec traitement de vitrification - Brûleurs en fonte émaillée et vitrifiée avec veilleuse et thermocouple - Tiroir extractible de récupération des résidus - Brûleurs puissants : 3.3, 4.5 et 7.2 kW (brûleur 7.2 kW à double couronne et à flamme stabilisée) - Versions avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Soubassements fours électriques

Régulation thermostatique de 60°C à 300°C - Puissance four : 5 kW - Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistance du haut (3) et du bas (2) - Dimensions intérieures GN2/1 - Livré avec une grille chromée (capacité : 4) - Pieds réglables en hauteur - Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières

Soubassements fours gaz

Réglage thermostatique de 150°C à 290°C - Puissance four : 7 kW - Allumage piezzo - Equipés d'une veilleuse et thermocouple - Dimensions intérieures GN2/1- Livré avec une grille chromée (capacité : 4) - Pieds réglables en hauteur - Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières



Four gaz : 7 kW

PF105GG7 (sur four gaz)
PF105G7 (sur four électrique)

Options Accessoires

Elément de jonction - Grille supplémentaire - Plaque lisse pour 1 feu - Glissières pour placard (page 246)



feux vifs sur four gaz ou électrique

Réf	Désignation	Alim. Four	Dim. Ext. (l x p x H)	feux 3,3 kW	feux 4,5 kW	feux 7,2 kW	poids net
PF70GG7	4 feux sur four gaz	gaz nat	700 x 700 x 850 mm	1	2	1	97,8 kg
PF70G7	4 feux sur four électrique	400/3/N/T	700 x 700 x 850 mm	1	2	1	94 kg
PF105GG7	6 feux sur four gaz + placard	gaz nat	1050 x 700 x 850 mm	2	2	2	137 kg
PF105G7	6 feux sur four électrique + placard	400/3/N/T	1050 x 700x 850 mm	2	2	2	126 kg



Four gaz : 7 kW

PFP105GG7 (sur four gaz)



PFP70GG7 (sur four gaz)



Four LARGE

PFX105GG7 (sur four gaz)
PFX105G7 (sur four électrique)



PPF70GG7 (sur four gaz)

feux vifs et plaque coup de feu sur four gaz

Réf	Désignation	Alim. Four	Dimens. Ext. (l x p x H)	feux 3,3 kW	feux 4,5 kW	feux 7,2 kW	plaque	poids net
PFP105GG7	4 feux 1/2 plaque CDF sur four gaz + placard	gaz nat	1050 x 700 x 850 mm	2	1	1	4,5 kW	142 kg
PFP70GG7	2 feux 1/2 plaque CDF feu sur four gaz	gaz nat	700 x 700 x 850 mm	1		1	4,5 kW	113 kg
PPF70GG7	plaque coup de feu sur four gaz	gaz nat	700 x 700 x 850 mm				9 kW	121 kg

feux vifs sur four LARGE (dimensions intérieures four 925 x 634 x 300)

Réf	Désignation	Alim. Four	Dim. Ext. (l x p x H)	Four	feux 3,3 kW	feux 4,5 kW	feux 7,2 kW	poids net
PFX105GG7	6 feux sur four gaz large	gaz nat	1050 x 700 x 850 mm	7 kW	2	2	2	128 kg
PFX105G7	6 feux sur four électrique large	400/3/N/T	1050 x 700 x 850 mm	6.3 kW	2	2	2	132 kg



Accessoires Supports Elément de jonction (page 246)

Plaques électriques

Profondeur 700

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 diamètres 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

Réf	Désignation	Dimensions plaques	Dimens. Ext. (l x p x H)	plaque 2,6 kW	plaque 1,5 kW	Puiss totale	Poids
PCR35E7	2 plaques rondes	2 x diam. 220 mm	350 x 700 x 280 mm	2		5,2 kW	15,3 kg
PCR70E7	4 plaques rondes	3 x diam. 220 mm + 1 x diam. 150 mm	700 x 700 x 280 mm	3	1	9,3 kW	36 kg
PCR105E7	6 plaques rondes	6 x diam. 220 mm	1050 x 700 x 280 mm	6		15,6 kW	66 kg
PCS35E7	2 plaques carrées	220 x 220 mm	350 x 700 x 280 mm	2		5,2 kW	20,8 kg
PCS70E7	4 plaques carrées	220 x 220 mm	700 x 700 x 280 mm	4		10,4 kW	35,5 kg
PCS105E7	6 plaques carrées	220 x 220 mm	1050 x 700 x 280 mm	6		15,6 kW	50,5 kg

Fourneaux électriques

Profondeur 700



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 diamètres 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

Soubassement four électrique : régulation thermostatique de 60°C à 300°C - Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistance du haut (3) et du bas (2) - Dimensions intérieures GN2/1 - Livré avec une grille chromée (capacité : 4) - Pieds réglables en hauteur - Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières - Puissance : 5 kW

Accessoires Elément de jonction, grille supplémentaire, glissières pour placard (page 246)

Réf	Désignation	Dimensions plaques	Dim. Ext. (l x p x H)	plaque 2,6 kW	plaque 1,5 kW	Puiss totale	Poids
PFR70E7	4 plaques rondes sur four électrique	3 x diam. 220 mm + 1 x diam. 150 mm	700 x 700 x 850 mm	3	1	14,3 kW	79 kg
PFS70E7	4 plaques carrées sur four électrique	220 x 220 mm	700 x 700 x 850 mm	4		15,4 kW	99 kg
PFR105E7	6 plaques rondes sur four élect + placard	6 x diam. 220 mm	1050 x 700 x 850 mm	6		20,6 kW	84 kg
PFS105E7	6 plaques carrées sur four élect + placard	220 x 220 mm	1050 x 700 x 850 mm	6		20,6 kW	94 kg

Plaques vitrocéramiques

Profondeur 700

Plaques vitrocéramiques : construction tout inox - Résistances circulaires à 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 - alimentation : 400/3/N/T

Soubassement four électrique : régulation thermostatique de 60°C à 300°C - Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistance du haut (3) et du bas (2) - Dimensions intérieures GN2/1 - Livré avec une grille chromée (capacité : 4) - Pieds réglables en hauteur - aliment. : 400/3/N/T

Accessoires	Elément de jonction - Grille
Supports	supplémentaire (page 246)



Réf	Désignation	Dim. Ext. (l x p x H)	Puissance plaques	Puiss four	Puiss totale	Poids
PCC35E7	2 plaques vitrocéramiques	350 x 700 x 280 mm	1 x 2,4 kW + 1 x 1,8 kW	-	4,2 kW	14 kg
PCC70E7	4 plaques vitrocéramiques	700 x 700 x 280 mm	2 x 2,4 kW + 2 x 1,8 kW	-	8,4 kW	22 kg
PFC70E7	4 plaques vitrocéramiques sur four électrique	700 x 700 x 850 mm	2 x 2,4 kW + 2 x 1,8 kW	5 kW	13,4 kW	71 kg

Plaque coup de feu électrique

Profondeur 700

Construction tout inox - Plaque lisse en acier très épais - 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

Soubassement four électrique : Régulation thermostatique de 60°C à 300°C - Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistance du haut (3) et du bas (2) - Dimensions intérieures GN2/1 - Livré avec une grille chromée (capacité : 4) - Pieds réglables en hauteur - Alim. 400/3/N/T

Accessoires	Elément de jonction - Grille
Supports	supplémentaire (page 246)



Réf	Désignation	Dim. Ext. (l x p x H)	Surface utile	Puiss plaque	Puiss four	Puiss totale	Poids
PP70E7	plaque coup de feu électrique	700 x 700 x 280 mm	650 x 570 mm	4 x 2 kW	-	8 kW	69 kg
PPF70E7	plaque coup de feu élect sur four élect	700 x 700 x 850 mm	650 x 570 mm	4 x 2 kW	5 kW	13 kW	124 kg

Friteuses de tables

Profondeur 700



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



Options
Accessoires
Supports

Elément de jonction, Panier supplémentaire (voir page 246)

Réf	Désignation	Alim.	Dotation	Dimens. Ext. (l x p H)	Puiss.	Cuve	Poids net
FR35E7	friteuse élect 8 litres	400/3/N/T	1 panier 200 x 250 x 100 mm	350 x 700 x 280 mm	6 kW	225 x 340 x 225 mm	18 kg
FR70E7	friteuse élect 2 x 8 litres	400/3/N/T	2 paniers 200 x 250 x 100 mm	700 x 700 x 280 mm	12 kW	225 x 340 x 225 mm	31 kg



Friteuses sur coffre

Profondeur 700

Friteuses électriques

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 placard - Groupe de résistances basculantes 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

Friteuses gaz

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 placard - Tuyères dans la cuve - Allumage piezzo - 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)

Options
Accessoires

Elément de jonction - Panier supplémentaire (page 246)

Réf	Désignation	Alim.	dotation	Dimens. Ext. (l x p x H)	puiss.	Cuve	poids net
FRS35E7	friteuse élect 14 litres	400/3/N/T	1 panier 220 x 290 x 110 mm	350 x 700 x 850 mm	10,8 kW	250 x 495 x 290 mm	46 kg
FRS70E7	friteuse élect 2 x 14 litres	400/3/N/T	2 paniers 220 x 290 x 110 mm	700 x 700 x 850 mm	21,6 kW	250 x 495 x 290 mm	83,3 kg
FRS35G7	friteuse gaz 14 litres	gaz nat	1 panier 220 x 290 x 110 mm	350 x 700 x 850 mm	11,5 kW	250 x 495 x 350 mm	43 kg
FRS70G7	friteuse gaz 2 x 14 litres	gaz nat	2 paniers 220 x 290 x 110 mm	700 x 700 x 850 mm	23 kW	250 x 495 x 350 mm	63 kg

Réserve à frites

Profondeur 700

Construction tout inox - Maintien en température (chaude et sèche) des produits frits - Résistance avec parabole ré échissante 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



Accessoires
Supports

Elément de jonction
(voir page 246)

Réf	Désignation	Alim.	Dim. Ext. (l x p x H)	puiss.	Cuve	poids
SP35E7	réserve à frites	230/1/T	350 x 700 x 280 mm	1 kW	325 x 530 x 200 mm	14,5 kg

Cuiseurs à pâtes

Profondeur 700

Construction tout inox - **Livrés sans panier** - 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 - 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



Accessoires
Supports

Elément de jonction, paniers (page 246)

Réf	Désignation	Alim.	Dim. Ext. (l x p x H)	Puiss.	Cuve	Poids
CP35E7	cuiseur à pâtes 23 litres électrique	400/3/N/T	350 x 700 x 850 mm	5 kW	305 x 340 x 290 mm	48 kg
CP70E7	cuiseur à pâtes 2 x 23 litres élect	400/3/N/T	700 x 700 x 850 mm	10 kW	305 x 340 x 290 mm	64 kg
CP35G7	cuiseur à pâtes 23 litres gaz	gaz nat	350 x 700 x 850 mm	10 kW	305 x 340 x 290 mm	54 kg
CP70G7	cuiseur à pâtes 2x 23 litres gaz	gaz nat	700 x 700 x 850 mm	20 kW	305 x 340 x 290 mm	72 kg

Plans de travail

Profondeur 700

Construction tout inox - Plan de travail renforcé pouvant être équipé d'une planche à découper - Equipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles



Accessoires
Supports

Elément de jonction, planche à découper
(voir page 246)

Réf	Désignation	Dim. Ext. (l x p x H)	Tiroir	Poids
PN35C7	plan de travail avec tiroir GN1/1	350 x 700 x 280 mm	285 x 530 x 100 mm	21,5 kg
PN70C7	plan de travail avec tiroir GN2/1	700 x 700 x 280 mm	635 x 530 x 100 mm	26,5 kg

Plaques à snacker

Gaz - Profondeur 700



Construction tout inox - Chauffage par brûleurs tubulaires inox situés sous la plaque - Plaque en acier épaisseur 15 mm - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) - Dosseret anti éclaboussure sur les 4 côtés - Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement - Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et allumage piezzo - Existent en version chrome dur brillant (plaques chromes livrées d'origine avec un racloir)

Accessoires Supports Elément de jonction, racloir (voir page 246)

Réf	Désignation	Dimens. Ext. (l x p x H)	Puiss.	Dimensions plaque	Poids net
FTL35G7	plaque lisse simple	350 x 700 x 280 mm	7 kW	316 x 566 mm	41 kg
FTR35G7	plaque rainurée simple	350 x 700 x 280 mm	7 kW	316 x 566 mm	41 kg
FTC35G7	plaque lisse chromée simple	350 x 700 x 280 mm	7 kW	316 x 566 mm	41 kg
FTL70G7	plaque lisse double	700 x 700 x 280 mm	14 kW	665 x 566 mm	74 kg
FTR70G7	plaque mixte double (2/3 lisse 1/3 rainurée)	700 x 700 x 280 mm	14 kW	665 x 566 mm	74 kg
FTRR70G7	plaque double rainurée	700 x 700 x 280 mm	14 kW	665 x 5666 mm	74 kg
FTC70G7	plaque lisse chromée double	700 x 700 x 280 mm	14 kW	665 x 566 mm	74 kg



Accessoires Supports Elément de jonction, racloir (voir page 246)

Plaques à snacker

Electriques - Prof. 700



Construction tout inox - Plaque en acier épaisseur 15 mm - Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque - Dosseret anti éclaboussure sur les 4 côtés - Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement - Réglage thermostatique de 50°C à 320°C - Existent en version chrome dur brillant (plaques chromes livrées d'origine avec un racloir)
Alimentation : 400/3/N/T

Réf	Désignation	Dimens. Ext. (l x p x H)	Puiss.	Dimensions plaque	Poids net
FTL35E7	plaque lisse simple	350 x 700 x 280 mm	3,9 kW	316 x 566 mm	42 kg
FTR35E7	plaque rainurée simple	350 x 700 x 280 mm	3,9 kW	316 x 566 mm	42 kg
FTC35E7	plaque lisse chromée simple	350 x 700 x 280 mm	3,9 kW	316 x 566 mm	42 kg
FTL70E7	plaque lisse double	700 x 700 x 280 mm	7,8 kW	665 x 566 mm	74 kg
FTR70E7	plaque mixte double (2/3 lisse 1/3 rainurée)	700 x 700 x 280 mm	7,8 kW	665 x 566 mm	74 kg
FTRR70E7	plaque double rainurée	700 x 700 x 280 mm	7.8 kW	665 x 566 mm	69 kg
FTC70E7	plaque lisse chromée double	700 x 700 x 280 mm	7,8 kW	665 x 566 mm	74 kg

Grills charcoals

Gamme 700

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) - Livrées avec grille spéciale viandes (modèle pour poissons en option)



Accessoires Supports Elément de jonction, grille spéciale poissons (voir page 246)

Réf	Désignation	Dimens. Ext. (l x p x H)	Puiss.	Dimensions grille	Poids
GR35G7	charcoal simple	350 x 700 x 280 mm	6,9 Kw	300 x 480 mm	31 kg
GR70G7	charcoal double	700 x 700 x 280 mm	13,8 kW	2 fois 300 x 480 mm	51,8 kg

Grills vapeur

Gamme 700



Construction tout inox - Idéal pour la cuisson des viandes, poissons et légumes - Le système de chauffe par résistances blindées situées sous la plaque grill en acier inox apporte un agréable saveur au goût légèrement fumé - La grille inox amovible, le groupe de résistances relevable doté d'une sécurité anti basculement, et le bac de récupération des graisses facilitent le nettoyage et l'entretien des appareils - La vidange du bac s'effectue par l'intermédiaire d'un dispositif avec une sécurité contre les ouvertures accidentelles et d'une rallonge extractible.



Accessoires Supports Elément de jonction (voir page 246)

Réf	Désignation	Alim.	Dim. Ext. (l x p x H)	Puiss.	Grille	Poids
GR35E7	grill vapeur simple	400/3/N/T	350 x 700 x 280 mm	4 kW	250 x 450 mm	21 kg
GR70E7	grill vapeur double	400/3/N/T	700 x 700 x 280 mm	8 kW	500 x 450 mm	34 kg

Bain marie

Profondeur 700

Construction tout inox - Livrés sans bac - Cuve avec angles arrondis, profondeur 150 mm - Robinet de vidange en façade avec dispositif de sécurité anti ouverture - Modèles gaz : robinet vanne à thermocouple de sécurité, allumage piezzo - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) - Modèles électriques : Thermostat réglable de 60°C à 90°C



Accessoires Supports Elément de jonction, fond perforé GN1/1 (voir page 246)

Réf	Désignation	Alim.	Dim. Ext. (l x p x H)	Puiss.	dim. Cuve	Poids
BM35E7	bain marie GN1/1 élect	230/1/T	350 x 700 x 280 mm	1,3 kW	305 x 510 x 165 mm	14,2 kg
BM35G7	bain marie GN1/1 gaz	gaz nat	350 x 700 x 280 mm	2 kW	305 x 510 x 165 mm	16,8 kg
BM70E7	bain marie GN2/1 élect	230/1/T	700 x 700 x 280 mm	2,6 kW	630 x 510 x 165 mm	29,5 kg
BM70G7	bain marie GN2/1 gaz	gaz nat	700 x 700 x 280 mm	2 kW	630 x 510 x 165 mm	30 kg

Sauteuses 15 et 28 litres

Profondeur 700



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)
- Capacité nette : 15 ou 28 litres - Trou de vidange avec diamètre important pour une évacuation rapide des liquides, positionné dans la partie arrière de la cuve, et fermé par un bouchon en té on - Température uniforme dans la cuve obtenue avec des éléments chauffants spéciaux à performances élevées, positionnés sous la cuve - Température de fonctionnement réglable de 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

Réf	Désignation	Dimens. ext. (l x p x H)	Puiss.	Dimensions cuve (l x p x H)	Volume net	Aliment.
BRM35E7	sauteuse électrique	350 x 700 x 850 mm	4,5 kW	340 x 510 x 100 mm	15 litres	400/3/N/T
BRM70E7	sauteuse électrique	700 x 700 x 850 mm	9 kW	630 x 510 x 100 mm	28 litres	400/3/N/T

Sauteuses 40 litres

Profondeur 700

Construction tout inox - Capacité : 40 litres utiles - Fond de cuve : une version en fer à haute conductibilité 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 et arrêt de sécurité en position « ouvert » - Bec verseur galbé assurant une vidange complète de la cuve - Robinet de remplissage de la cuve sur le dosseret - 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



Réf	Désignation	Cuve	Dimens. Ext. (l x p x H)	Puiss.	Cuve	Volume	Poids
BS80FE7	sauteuse électrique	fer	800 x 700 x 850 mm	8,7 kW	700 x 465 x 200 mm	40 litres	113 kg
BS80IE7	sauteuse électrique	inox AISI 304	800 x 700 x 850 mm	8,7 kW	700 x 465 x 200 mm	40 litres	113 kg
BS80FG7	sauteuse gaz	fer	800 x 700 x 850 mm	12 kW	700 x 465 x 200 mm	40 litres	113 kg
BS80IG7	sauteuse gaz	inox AISI 304	800 x 700 x 850 mm	12 kW	700 x 465 x 200 mm	40 litres	113 kg

Marmites 55 litres

Profondeur 700

Construction tout inox - Capacité : 55 litres utiles - Cuve acier inox AISI 316 épaisseur 20/10 - 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) - Marmites gaz : chauffage indirect ou direct, par brûleurs à haut rendement - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) - Marmite électrique : chauffage indirect : chauffage par résistances blindées situées dans la double cuve - alimentation : 400/3/N/T



Réf	Désignation	Chauffe	Dimens. Ext. (l x p x H)	Puiss.	Diamètre cuve	Haut cuve	Volume	Poids
P70IE7	marmite élect	indirecte	700 x 700 x 900 mm	9 kW	400 mm	450 mm	55 litres	88 kg
P70DG7	marmite gaz	directe	700 x 700 x 900 mm	15,5 kW	400 mm	450 mm	55 litres	88 kg
P70IG7	marmite gaz	indirecte	700 x 700 x 900 mm	15,5 kW	400 mm	450 mm	55 litres	88 kg

Soubassements

Réfrigérés

Construction tout inox AISI 304 18/10 - Versions avec portes et/ou tiroirs - Groupe logé positif température -5°C +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



Réf	Désignation	Volume	Dim. Ext. (l x p x H)	Puiss	Puiss frigo	Poids
BP140/0	2 portes	170 litres	1400 x 650 x 620 mm	340 W	260 Kcal/h	84 kg
BPC140/0	1 porte + 2 tiroirs	170 litres	1400 x 650 x 620 mm	340 W	260 Kcal/h	94 kg
BC140/0	4 tiroirs	170 litres	1400 x 650 x 620 mm	340 W	260 Kcal/h	104 kg
BP175/0	3 portes	265 litres	1750 x 650 x 620 mm	520 W	390 Kcal/h	108 kg
BPC175/0	2 portes + 2 tiroirs	265 litres	1750 x 650 x 620 mm	520 W	390 Kcal/h	120 kg
BC175/0	1 porte + 4 tiroirs	265 litres	1750 x 650 x 620 mm	520 W	390 Kcal/h	132 kg



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 (voir access. page 186) - Fournis sans glissières (voir accessoires page 186) - Pieds acier inox réglables en hauteur - Prédiposition pour passages des arrivées techniques (en bas, sur les côtés et à l'arrière)

Réf	Désignation	pour	Dim. Ext. (l x p H)	Poids
VN35/0	placard ouvert	1 élément	350 x 575 x 600 mm	9,3 kg
VN70/0	placard ouvert	2 éléments	700 x 575 x 600 mm	12,1 kg
VN105/0	placard ouvert	3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	14,5 kg
VNP35L7	placard 1 porte	1 élément	350 x 575 x 600 mm	12,5 kg
VNP70L7	placard 2 portes	2 éléments	700 x 575 x 600 mm	18,2 kg
VNP105L7	placard 3 portes	3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	22,5 kg
VNC35L7	placard 2 tiroirs	1 élément	350 x 575 x 600 mm	18 kg
VNV105L7	placard 2 portes + 2 tiroirs	3 éléments	1050 x 575 x 600 mm	28 kg

Accessoires

Gamme 700



ACCESSOIRES	
220535	porte (droite ou gauche) pour placard
220540	kit 2 tiroirs GN1/1 pour placard
120545	jeu de glissières 4 niveaux pour placard
220585	élément de jonction pour finition entre 2 appareils
220645	plaque lisse pour 1 feu vif - 280 x 320 mm
220647	plaque rainurée pour 1 feu vif - 280 x 320 mm
120595	grattoir pour plaque à snacker
120550	kit chauffant - 1,3 kW - 320 x 500 x 100 mm - 4 kg - 230/1/T
120530	planche à découper - 345 x 570 x 15 mm
120575	panier de friteuse 8 litres supplémentaire - 200 x 250 x 100 mm
220620	panier de friteuse 14 litres supplémentaire - 220 x 290 x 110 mm
220650	kit 2 demi paniers friteuse 14 litres supplément. - 100 x 290 x 110 mm
120580	fond perforé pour bain marie GN1/1
120630	grille spéciale poissons pour charcoals - 300 x 480 mm
120635	kit 1 panier de cuiseur à pâtes GN2/3 - 280 x 280 x 200 mm
120620	kit 2 paniers de cuiseur à pâtes GN1/3 - 280 x 130 x 200 mm
120625	kit 4 paniers de cuiseur à pâtes GN1/6 - 130 x 130 x 200 mm
120660	kit 3 paniers de cuiseur à pâtes (1 x GN1/3 + 2 x GN1/6)
220590	grille supplémentaire de four GN2/1 (650 x 530 mm)
220595	grille supplémentaire pour four grande largeur 880 x 620 mm
9023	grille pour soubassement réfrigéré GN1/1 (530 x 325 mm)
9022	jeu de glissières pour soubassement réfrigéré
220670	Main courante - Longueur 350 mm - Largeur 100 mm
220675	Main courante - Longueur 700 mm - Largeur 100 mm
220680	Main courante - Longueur 1050 mm - Largeur 100 mm
220625	Installation en pont : kit 2 supports longueur 350 mm
220630	Installation en pont : kit 2 supports longueur 700 mm
220635	Installation en pont : kit 2 supports longueur 1050 mm
220640	Installation en pont : kit 2 supports longueur 1400 mm

**Gamme 900
20/10 ème
suspendue**



**Gamme 900
20/10 ème
centrale**



**Gamme 900
20/10 ème
adossée**



Feux vifs & Plaque coup de feu

Profondeur 900



**Epaisseur
20/10 ème**



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 - Version avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) - Allumage piezzo



**Brûleurs
9 kW**

Options
Accessoires
Supports

Plaque fonte lisse
ou rainurée pour 1 feu
(page 261)

Réf	Désignation		Dimens. (l x p H)	feu 5,5 kW	feu 9 kW	total	poids
330501	2 feux	à poser	400 x 900 x 280 mm	1	1	14.5 kW	43
330503	2 feux SUPER	à poser	400 x 900 x 280 mm		2	18 kW	43
330505	4 feux	à poser	800 x 900 x 280 mm	2	2	29 kW	80
330507	4 feux SUPER	à poser	800 x 900 x 280 mm		4	36 kW	80
330509	6 feux	à poser	1200 x 900 x 280 mm	4	2	40 kW	110
330512	2 feux plaque coup de feu	à poser	1200 x 900 x 280 mm	1	1	25.5 kW	125
330511	plaque coup de feu	à poser	800 x 900 x 280 mm			11 kW	90

Réf	Désignation		Dimens. (l x p H)	feu 5,5 kW	feu 9 kW	total	poids
330701	2 feux	sur placard ouvert	400 x 900 x 900 mm	1	1	14.5 kW	64
330703	2 feux SUPER	sur placard ouvert	400 x 900 x 900 mm		2	18 kW	64
330705	4 feux	sur placard ouvert	800 x 900 x 900 mm	2	2	29 kW	95
330707	4 feux SUPER	sur placard ouvert	800 x 900 x 900 mm		4	36 kW	95
330709	6 feux	sur placard ouvert	1200 x 900 x 900 mm	4	2	40 kW	155
330712	2 feux plaque coup de feu	sur placard ouvert	1200 x 900 x 900 mm	1	1	25.5 kW	165
330711	plaque coup de feu	sur placard ouvert	800 x 900 x 900 mm			11 kW	125

Fourneaux feux vifs

Profondeur 900

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) - Allumage piezzo

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) - Dimensions intérieures GN2/1 - Livré avec une grille chromée (capacité : 4) - Pieds réglables en hauteur - Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières

Soubassements fours gaz :

Réglage thermostatique de 150°C à 290°C - Allumage piezzo - Equipés d'une veilleuse et thermocouple - Dimensions intérieures GN2/1 - Livré avec une grille chromée (capacité : 4) - Pieds réglables en hauteur - Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières



**Epaisseur
20/10 ème**

Options Accessoires Grille supplémentaire - Glissières pour placard (page 261)



**Brûleurs
9 kW**



Réf	Désignation	Alim. Four	Dimensions (l x p H)	feu 5,5 kW	feu 9 kW	four	puiss totale	poids	dim. four (l x p H)
335001	4 feux sur four gaz	gaz nat	800 x 900 x 900 mm	2	2	7 kW	36 kW	160 kg	575 x 650 x 300 mm
335003	4 feux SUPER sur four gaz	gaz nat	800 x 900 x 900 mm		4	7 kW	43 kW	160 kg	575 x 650 x 300 mm
335005	4 feux sur four électrique	400/3/N/T	800 x 900 x 900 mm	2	2	6 kW	35 kW	160 kg	575 x 650 x 300 mm
335011	6 feux sur four gaz + placard	gaz nat	1200 x 900 x 900 mm	4	2	7 kW	47 kW	200 kg	575 x 650 x 300 mm
335013	6 feux sur four électrique + placard	400/3/N/T	1200 x 900 x 900 mm	4	2	6 kW	46 kW	200 kg	575 x 650 x 300 mm
335017	8 feux sur 2 fours gaz	gaz nat	1600 x 900 x 900 mm	4	4	2 x 7 kW	72 kW	300 kg	2 x (575 x 650 x 300 mm)

Feux vifs & Plaque coup de feu

Profondeur 900



**Epaisseur
20/10 ème**



**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 - Versions avec plaque coup de feu en fonte polie avec anneau central amovible - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) - Allumage piezzo

Soubassements fours gaz :

Réglage thermostatique de 150°C à 290°C - Allumage piezzo - Equipés d'une veilleuse et thermocouple - Dimensions intérieures GN2/1 - Livré avec une grille chromée (capacité : 4) - Pieds réglables en hauteur - Version four + placard GN1/1 : placard livré sans grille et sans glissières

Options Accessoires Grille supplémentaire - Glissières pour placard (page 261)



Réf	Désignation	Dimensions (l x p H)	feu 5,5 kW	feu 9 kW	plaque	four	total	poids	dim. four (l x p H)
335007	plaque coup de feu sur four gaz	800 x 900 x 900 mm			11 kW	7 kW	18 kW	170 kg	575 x 650 x 300 mm
335009	2 feux + plaque CDF sur four gaz	1200 x 900 x 900 mm	1	1	11 kW	7 kW	32.5 kW	210 kg	575 x 650 x 300 mm

Plaques électriques

Profondeur 900

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) - 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 :

Régulation thermostatique de 60°C à 300°C - Possibilité de faire fonctionner indépendamment les résistance du haut (3) et du bas (3) - Dimensions intérieures GN2/1 - Livré 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



**Epaisseur
20/10 ème**

Options
Accessoires

Grille supplémentaire - Glissières pour placard (page 261)



Réf	Désignation			Dimens. (l x p H)	Plaques	Puiss totale	Poids
360501	2 plaques carrées	300 x 300	à poser	400 x 900 x 280 mm	2 x 4 kW	8 kW	34 kg
360502	4 plaques carrées	300 x 300	à poser	800 x 900 x 280 mm	4 x 4 kW	16 kW	70 kg
360503	6 plaques carrées	300 x 300	à poser	1200 x 900 x 280 mm	6 x 4 kW	24 kW	100 kg
360701	2 plaques carrées	300 x 300	sur placard ouvert	400 x 900 x 900 mm	2 x 4 kW	8 kW	54 kg
360702	4 plaques carrées	300 x 300	sur placard ouvert	800 x 900 x 900 mm	4 x 4 kW	16 kW	89 kg
360703	6 plaques carrées	300 x 300	sur placard ouvert	1200 x 900 x 900 mm	6 x 4 kW	24 kW	128 kg

Réf	Désignation	Dimens. (l x p H)	Plaques	Four	Total	Four (l x p x H)	Poids
365001	4 plaques carrées 300 x 300 sur four élect	800 x 900 x 900 mm	4 x 4 kW	6 kW	22 kW	575 x 650x 300 mm	150 kg
365002	6 plaques carrées 300 x 300 sur four élect	1200 x 900x 900 mm	6 x 4 kW	6 kW	30 kW	575 x 650x 300 mm	190 kg



**Epaisseur
20/10 ème**

Plaques vitrocéramiques

Profondeur 900

Plaques 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) - Dimensions intérieures GN2/1 - Livré avec une grille chromée (capacité : 4) - Pieds réglables en hauteur - Alim. : 400/3/N/T

Réf	Désignation			Dimens. (l x p H)	Plaques	Puiss totale	Poids
360505	2 plaques vitros	270 x 270	à poser	400 x 900 x 280 mm	2 x 3,5 kW	7 kW	35 kg
360506	4 plaques vitros	270 x 270	à poser	800 x 900 x 280 mm	4 x 3,5 kW	14 kW	69 kg
360705	2 plaques vitros	270 x 270	sur placard ouvert	400 x 900 x 900 mm	2 x 3,5 kW	7 kW	60 kg
360706	4 plaques vitros	270 x 270	sur placard ouvert	800 x 900 x 900 mm	4 x 3,5 kW	14 kW	99 kg

Réf	Désignation	Dimens. (l x p H)	Plaques	Four	Total	Four (l x p x H)	Poids
365003	4 plaques vitros 270 x 270 sur four élect	800 x 900 x 900 mm	4 x 3,5 kW	6 kW	20 kW	575 x 650x 300 mm	150 kg

Plaque coup de feu électrique

Profondeur 900

Construction tout inox - Plaque lisse en acier très épais - 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 évitant les surchauffes et se réarmement automatiquement si besoin - 4 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) - Dimensions intérieures GN2/1 - Livré avec une grille chromée (capacité : 4) - Pieds réglables en hauteur - Alimentation : 400/3/N/T



**Epaisseur
20/10 ème**

Réf	Désignation		Dimens. (l x p H)	Surface utile	Puiss	Poids
360504	plaque coup de feu électrique	à poser	800 x 900 x 280 mm	770 x 684 mm	14 kW	100 kg
360704	plaque coup de feu électrique	sur placard ouvert	800 x 900 x 900 mm	770 x 684 mm	14 kW	125 kg

Réf	Désignation	Dimens. (l x p H)	Surf. utile	Four	Plaque	Total	Four (lxpxH)	Poids
365004	plaque coup de feu élec. sur four électrique	800 x 900 x 900 mm	770 x 684 mm	6 kW	14 kW	20 kW	575 x 650 x 300 mm	180 kg

Friteuses sur coffre

Profondeur 900

Friteuses électriques : 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 placard - Groupe de résistances basculantes 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

Friteuses gaz avec tuyères traversant la cuve (Modèles : 332213 - 332214 - 332205 - 332207 - 332206 - 332208) - 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 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 (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Friteuses gaz avec brûleurs externes à la cuve (Modèles : 332201 - 332203 - 332202 - 332204) : 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 - Brûleurs externes à la cuve - Allumage électrique - Veilleuse et thermocouple de sécurité - Livrées d'origine avec un couvercle et un panier par cuve - Fonctionnement gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane/Propane)



Epaisseur 20/10 ème

de 13 à 2 x 21 litres



Cuve avec tuyères

Cuve en V avec brûleurs externes

Options
Accessoires

Panier supplémentaire
(page 261)

Réf	Désignation	Cuve (capacité et dimensions)		Alim.	Panier (l x p x H)	Dimensions (l x p x H)	Puiss.	Poids
332201	friteuse gaz (en V)	13 lt	240 x 345	gaz nat	230 x 310 x 120	400 x 900 x 900 mm	13 kW	73 kg
332203	friteuse gaz (en V)	17 lt	310 x 345	gaz nat	300 x 310 x 120	400 x 900 x 900 mm	17 kW	65 kg
332202	friteuse gaz (en V)	2 x 13 lt	2 x (240 x 345)	gaz nat	2 x (230 x 310 x 120)	800 x 900 x 900 mm	2 x 13 kW	125 kg
332204	friteuse gaz (en V)	2 x 17 lt	2 x (310 x 345)	gaz nat	2 x (300 x 310 x 120)	800 x 900 x 900 mm	2 x 17 kW	112 kg
332213	friteuse gaz (en V)	21 lt	310 x 444	gaz nat	300 x 410 x 120	400 x 900 x 900 mm	19 kW	66 kg
332214	friteuse gaz (en V)	2 x 21 lt	2 x (310 x 444)	gaz nat	2 x (300 x 410 x 120)	800 x 900 x 900 mm	2 x 19 kW	115 kg
332205	friteuse gaz	13 lt	240 x 345	gaz nat	230 x 310 x 120	400 x 900 x 900 mm	12 kW	68 kg
332207	friteuse gaz	17 lt	310 x 345	gaz nat	300 x 310 x 120	400 x 900x 900 mm	16,5 kW	63 kg
332206	friteuse gaz	2 x 13 lt	2 x (240 x 345)	gaz nat	2 x (230 x 310 x 120)	800 x 900 x 900 mm	2 x 12 kW	100 kg
332208	friteuse gaz	2 x 17 lt	2 x (310 x 345)	gaz nat	2 x (300 x 310 x 120)	800 x 900 x 900 mm	2 x 16,5 kW	106 kg
362209	friteuse électrique	13 lt	240 x 345	400/3/N/T	230 x 310 x 120	400 x 900 x 900 mm	12 kW	50 kg
362211	friteuse électrique	17 lt	310 x 345	400/3/N/T	300 x 310 x 120	400 x 900 x 900 mm	16,5 kW	51 kg
362210	friteuse électrique	2 x 13 lt	2 x (240 x 345)	400/3/N/T	2 x (230 x 310 x 120)	800 x 900 x 900 mm	2 x 12 kW	82 kg
362212	friteuse électrique	2 x 17 lt	2 x (310 x 345)	400/3/N/T	2 x (300 x 310 x 120)	800 x 900 x 900 mm	2 x 16,5 kW	84 kg

Cuiseurs à pâtes

Profondeur 900



Épaisseur
20/10 ème

Construction tout inox - **Livrés sans panier** - 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

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

Accessoires Panier (page 261)

Réf	Désignation	capacité	Alim.	Dimens. (l x p H)	Puiss.	Cuve (l x p H)	Poids
333201	cuiseur à pâtes gaz 1 bac	40 litres	gaz nat	400 x 900 x 900 mm	14,5 kW	305 x 510 x 285	72 kg
333202	cuiseur à pâtes gaz 2 bacs	2 x 40 litres	gaz nat	800 x 900 x 900 mm	2 x 14,5 kW	2 x (305 x 510 x 285)	108 kg
363201	cuiseur à pâtes électrique 1 bac	40 litres	400/3/N/T	400 x 900 x 900 mm	9 kW	305 x 510 x 285	72 kg
363202	cuiseur à pâtes électrique 2 bacs	2 x 40 litres	400/3/N/T	800 x 900 x 900 mm	2 x 9 kW	2 x (306 x 510 x 285)	108 kg

Bain marie électriques

Profondeur 900



Construction tout inox
- Livrés sans bac - 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



Épaisseur
20/10 ème

Réf	Désignation	Aliment.	Dimens. (l x p H)	Puiss.	Cuve	Poids
361501	bain marie électrique simple à poser	400/3/N/T	400 x 900 x 280 mm	3 kW	308 x 686 x 160 mm	32 kg
361502	bain marie électrique double à poser	400/3/N/T	800 x 900 x 280 mm	4,5 kW	630 x 686 x 160 mm	45 kg
361701	bain marie électrique simple sur placard ouvert	400/3/N/T	400 x 900 x 900 mm	3 kW	308 x 686 x 160 mm	39 kg
361702	bain marie électrique double sur placard ouvert	400/3/N/T	800 x 900 x 900 mm	4.5 kW	630 x 686 x 160 mm	75 kg

Sauteuses basculantes

Profondeur 900

Capacité 80 et 120 litres - Construction tout inox - Cuve Inox
- Système de basculement manuel de la cuve avec un volant
- Couvreclé 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

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, et thermostat de sécurité



**Epaisseur
20/10 ème**



**Epaisseur
20/10 ème**



**Sauteuses
80 et 120 litres
à relevage
motorisé**

Réf	Désignation	Cuve			Relevage	Alim.	Dimensions (l x p H)	Puiss.	Poids
364002	sauteuse électrique	Inox	720 x 610 x 225 mm	80 litres	Manuel	400/3/N/T	800 x 900 x 900 mm	9,9 kW	162 kg
334002	sauteuse gaz	Inox	720 x 610 x 225 mm	80 litres	Manuel	gaz nat	800 x 900 x 900 mm	28 kW	159 kg
364006	sauteuse électrique	Inox	720 x 610 x 225 mm	80 litres	Motorisé	400/3/N/T	800 x 900 x 900 mm	10 kW	162 kg
334008	sauteuse gaz	Inox	720 x 610 x 225 mm	80 litres	Motorisé	gaz nat +230/1/T	800 x 900 x 900 mm	28 kW	159 kg
364004	sauteuse électrique	Inox	1100 x 610 x 225 mm	120 litres	Manuel	400/3/N/T	1200 x 900 x 900 mm	14.8 kW	210 kg
334004	sauteuse gaz	Inox	1100 x 610 x 225 mm	120 litres	Manuel	gaz nat	1200 x 900 x 900 mm	28 kW	210 kg
364008	sauteuse électrique	Inox	1100 x 610 x 225 mm	120 litres	Motorisé	400/3/N/T	1200 x 900 x 900 mm	14.9 kW	210 kg
334010	sauteuse gaz	Inox	1100 x 610 x 225 mm	120 litres	Motorisé	gaz nat +230/1/T	1200 x 900 x 900 mm	28 kW	210 kg

Marmites

Profondeur 900



Construction tout inox - Capacité : 100/150 litres utiles - Cuve acier inox AISI 316 épaisseur 20/10 - 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)

Marmites gaz : chauffage indirect ou direct, par brûleurs à haut rendement - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane)

Marmites électriques : Chauffage indirect - Chauffage par résistances blindées situées dans la double cuve

NOUVEAUTE
2009

Existents avec autoclave
: nous consulter

Épaisseur 20/10 ème
Chauffe directe
ou indirecte

Réf	Désignation	chauffe	Alim.	Dimens. (l x p H)	puiss.	hauteur de cuve	diamètre cuve	poids net
364501	marmite électrique 100 litres	indirecte	400/3/N/T	800 x 900 x 900 mm	16 kW	415 mm	600 mm	150 kg
334501	marmite gaz 100 litres	indirecte	gaz nat	800 x 900 x 900 mm	21 kW	415 mm	600 mm	150 kg
364502	marmite électrique 150 litres	indirecte	400/3/N/T	800 x 900 x 900 mm	18 kW	540 mm	600 mm	150 kg
334502	marmite gaz 150 litres	indirecte	gaz nat	800 x 900 x 900 mm	21 kW	540 mm	600 mm	150 kg
334503	marmite gaz 100 litres	directe	gaz nat	800 x 900 x 900 mm	21 kW	415 mm	600 mm	150 kg
334504	marmite gaz 150 litres	directe	gaz nat	800 x 900x 900 mm	21 kW	540 mm	600 mm	150 kg

Plaques à snacker gaz

Profondeur 900

Construction tout inox - Chauffage par brûleurs tubulaires en acier situés sous la plaque - Plaque en acier épaisseur 15 mm - Fonctionnement gaz naturel (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) - Dosseret anti éclaboussure sur les 4 côtés - Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement - Robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et allumage piezzo - Existents en version à plaque lisse, à plaque 1/3 rainurée ou lisse au chrome dur brillant (plaques chromes livrées d'origine avec un racloir)



Accessoires Racloir (page 261)

**Epaisseur
20/10 ème**

Réf	Désignation plaque		Surface utile	Dimens. (l x p H)	Puiss	Poids
331001	lisse simple	à poser	340 x 690	400 x 900 x 280 mm	8 kW	53 kg
331004	lisse double	à poser	740 x 690	800 x 900 x 280 mm	16 kW	103 kg
331003	lisse chromée simple	à poser	340 x 690	400 x 900 x 280 mm	8 kW	53 kg
331006	lisse chromée double	à poser	740 x 690	800 x 900 x 280 mm	16 kW	103 kg
331002	rainurée simple	à poser	340 x 690	400 x 900 x 280 mm	8 kW	53 kg
331005	2/3 lisse 1/3 rainurée double	à poser	740 x 690	800 x 900 x 280 mm	16 kW	103 kg
331201	lisse simple	sur placard ouvert	340 x 690	400 x 900 x 900 mm	8 kW	78 kg
331204	lisse double	sur placard ouvert	740 x 690	800 x 900 x 900 mm	16 kW	125 kg
331203	lisse chromée simple	sur placard ouvert	340 x 690	400 x 900 x 900 mm	8 kW	78 kg
331206	lisse chromée double	sur placard ouvert	740 x 690	800 x 900 x 900 mm	16 kW	128 kg
331202	rainurée simple	sur placard ouvert	340 x 690	400 x 900 x 900 mm	8 kW	70 kg
331205	2/3 lisse 1/3 rainurée double	sur placard ouvert	740 x 690	800 x 900 x 900 mm	16 kW	122 kg

Plaques à snacker électriques

Profondeur 900

Construction tout inox - Plaque en acier épaisseur 15 mm - Chauffage par résistances blindées situées sous la plaque - Dosseret anti éclaboussure sur les 4 côtés - Bac amovible de récupération des graisses en façade avec sécurité anti-basculement - Réglage thermostatique de 50°C à 320°C - Existents en version à plaque lisse, à plaque 1/3 rainurée ou lisse au chrome dur brillant (plaques chromes livrées d'origine avec un racloir) - Alimentation : 400/3/N/T

**Epaisseur
20/10 ème**



Accessoires Racloir (page 261)

Réf	Désignation plaque		Surface utile	Dimens. (l x p H)	Puiss	Poids
361001	lisse simple	à poser	340 x 690	400 x 900 x 280 mm	6 kW	55 kg
361004	lisse double	à poser	740 x 690	800 x 900 x 280 mm	12 kW	103 kg
361003	lisse chromée simple	à poser	340 x 690	400 x 900 x 280 mm	6 kW	55 kg
361006	lisse chromée double	à poser	740 x 690	800 x 900 x 280 mm	12 kW	103 kg
361002	rainurée simple	à poser	340 x 690	400 x 900 x 280 mm	6 kW	55 kg
361005	2/3 lisse 1/3 rainurée double	à poser	740 x 690	800 x 900 x 280 mm	12 kW	103 kg
361201	lisse simple	sur placard ouvert	340 x 690	400 x 900 x 900 mm	6 kW	68 kg
361204	lisse double	sur placard ouvert	740 x 690	800 x 900 x 900 mm	12 kW	121 kg
361203	lisse chromée simple	sur placard ouvert	340 x 690	400 x 900 x 900 mm	6 kW	71 kg
361206	lisse chromée double	sur placard ouvert	740 x 690	800 x 900 x 900 mm	12 kW	123 kg
361202	rainurée simple	sur placard ouvert	340 x 690	400 x 900 x 900 mm	6 kW	66 kg
361205	2/3 lisse 1/3 rainurée double	sur placard ouvert	740 x 690	800 x 900 x 900 mm	12 kW	120 kg



**Epaisseur
20/10 ème**

Grillades charcoals

Profondeur 900

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 (livrés avec injecteurs de rechange Butane/Propane) - Livrées avec grille spéciale viandes (modèle pour poissons en option)

Accessoires Grille spéciale poissons (page 261)

Réf	Désignation	Alim.	Grille	Dimens. (l x p x H)	Puiss	Poids
333701	charcoal simple sur placard fermé	gaz nat	375 x 605 mm	400 x 900 x 900 mm	11 kW	80 kg
333702	charcoal double sur placard fermé	gaz nat	760 x 605 mm	800 x 900 x 900 mm	22 kW	134 kg

Plans de travail

Profondeur 900



**Epaisseur
20/10 ème**



**Plan de travail double
avec support salamandre**

Construction tout inox - Plan de travail renforcé - Equipés d'un tiroir pour le rangement des ustensiles - Modèle 396703 : équipé d'un support salamandre et monté sur support double ouvert

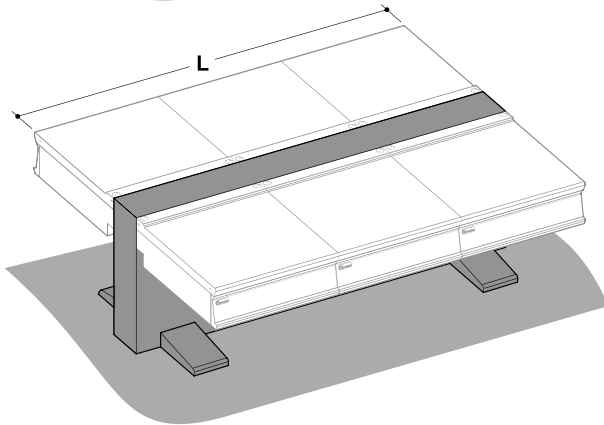
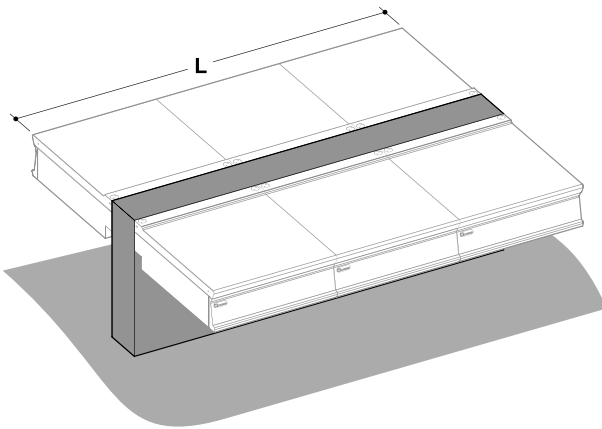
Réf	Désignation	Tiroir	Dimensions (l x p x H)	Poids	
396501	plan de travail simple avec tiroir	à poser	298 x 743	400 x 900 x 280 mm	27 kg
396502	plan de travail double avec tiroir	à poser	369 x 743	800 x 900 x 280 mm	38 kg
396701	plan de travail simple avec tiroir	sur placard ouvert	298 x 743	400 x 900 x 900 mm	42 kg
396702	plan de travail double avec tiroir	sur placard ouvert	369 x 743	800 x 900 x 900 mm	63 kg
396703	plan de travail double avec tiroir et support salamandre	sur placard ouvert	369 x 743	800 x 900 x 900 mm	78 kg

Gamme suspendue

Profondeur 900



Toute commande de gamme suspendue doit être fournie avec un schéma d'implantation



SUPPORT - FIXAGE

Réf	Longueur
399555	2000 mm
399556	2400 mm
399557	2800 mm
399558	3200 mm
399559	3600 mm
399560	4000 mm
399561	4400 mm

SUPPORT - AVEC

Réf	Longueur
399562	2000 mm
399563	2400 mm
399564	2800 mm
399565	3200 mm
399566	3600 mm
399567	4000 mm
399568	4400 mm



Soubassements

Gamme 900



Construction tout inox AISI 304 18/10 - Possibilité de monter des portes et des tiroirs GN1/1 - Possibilité de monter un kit chauffant (voir accessoires) - Fournis sans glissières (voir accessoires) - Pieds acier inox réglables en hauteur - Prédiposition pour passage des arrivées techniques (en bas, sur les côtés et à l'arrière)



Réf	Désignation	pour	Dim. Ext. (l x p H)	poinds net
399002	placard ouvert	1 élément	400 x 900 x 570 mm	22 kg
399008	placard ouvert	2 éléments	800 x 900 x 570 mm	35 kg
399004	placard 1 porte	1 élément	400 x 900 x 570 mm	25 kg
399010	placard 2 portes	2 éléments	800 x 900 x 570 mm	41 kg
399014	placard 3 portes	3 éléments	1200 x 900 x 570 mm	45 kg
399006	placard 2 tiroirs	1 élément	400 x 900 x 570 mm	28 kg
399016	placard 2 portes + 2 tiroirs	3 éléments	1200 x 900 x 570 mm	50 kg

MAIN COURANTE POUR FINITION CENTRALE

Réf	longueur	dimensions (l x p x H)
399517	1200 mm	1560 x 2150 x 60 mm
399518	1600 mm	1960 x 2150 x 60 mm
399519	2000 mm	2360 x 2150 x 60 mm
399520	2400 mm	2760 x 2150 x 60 mm
399554	2800 mm	3160 x 2150 x 60 mm

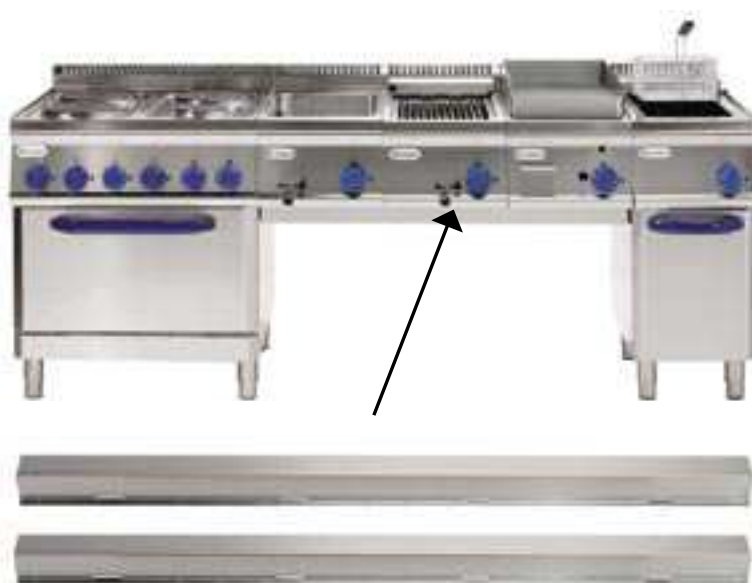


MAIN COURANTE (largeur 100 mm)

Réf	longueur
399521	longueur 400 mm
399522	longueur 800 mm
399523	longueur 1200 mm
399524	longueur 1600 mm

SUPPORTS POUR INSTALLATION EN PONT

Réf	longueur
399525	400 mm
399526	800 mm
399527	1200 mm
399528	1600 mm



Accessoires

Gamme 900



Réf	ACCESSOIRES
399504	kit 3 paniers cuiseur à pâtes 3 x GN1/3
399505	kit 3 paniers cuiseur à pâtes 2 x GN2/6 + 1 x GN1/3
399506	kit 4 paniers cuiseur à pâtes 2 x GN1/3 + 2 x GN1/6
399507	kit 5 paniers cuiseur à pâtes 1 x GN1/3 + 4 x GN1/6
399508	kit 2 paniers cuiseur à pâtes 1 x GN1/3 + 1 x GN2/3
120550	kit chauffant - puissance 1,3 kW - 320 x 500 x 100 mm poids : 4 kg - alimentation : 230/1/T
399509	grille spéciales poissons pour grillade charcoal simple
399510	demi grille spéciales poissons pour grillade charcoal double
399501	kit 2 tiroirs pour placard largeur 400 mm
399503	porte pour placard largeur 400 mm
399502	jeu de glissières pour placard largeur 400 mm
399515	plaque lisse pour 1 feu vif gamme 900 - 360 x 370 mm
399545	plaque rainurée pour 1 feu vif gamme 900 - 360 x 370 mm
220590	grille GN2/1 supplémentaire pour four
399516	colonne arrivée d'eau orientable
399529	kit 4 roulettes dont 2 avec frein (montées d'usine)

INOXTREND
food service equipment



Série SIMPLY



Remise en T°



Série COMPACTE



Série XT



Série XT pâtisserie

INOXTREND
food service equipment

Fours pâtisseries série SIMPLY

5 niveaux - 600 x 400 et GN1/1
Air pulsé et injection directe

Fours à air pulsé avec humidificateur réglable ou mixte à injection directe - Construction tout inox 18/10 - Encombrement réduit - Echelle double niveau : 5 niveaux 600 x 400 ou 4 niveaux GN1/1 - Autoreverse de série : inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 3 minutes - Chambre de cuisson avec angles parfaitement arrondis - Commandes mécaniques - Porte avec double vitrage permettant un nettoyage facile - Bac amovible de récupération des condensats - Espacement entre les glissières : 70 mm - Système de guidage de l'air chaud garantissant une répartition uniforme de la chaleur - Fonction refroidissement rapide de l'enceinte - Eclairage intérieur - Equipés d'un oura



Modèles électromécaniques : Cuisson air pulsé de 50°C à 270 °C - Réglage de l'humidité

Modèles électroniques : Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Cuisson air pulsé de 50°C à 270 °C - Réglage du % d'humidité, de 1 à 99% - Sonde à coeur Delta T (de 30°C à 150°C) de série



Electromécaniques,
et électroniques

Option turbine 2 vitesses :

Référence 2V-R - Prix : + 335 € H.T

Disponible uniquement sur modèle RDE605E



AUTOREVERSE de série
Echelle double niveau
5 niveaux 600 x 400
ou 4 niveaux GN1/1

● Four AIR PULSE - Commandes Electromécaniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puissance	Poids
RUA605E	5 niveaux 600 x 400 ou 4 niveaux GN1/1	Elect. 400/3/N/T	1 bac aluminium 600 x 400	800 x 840 x 600 mm	6 kW	70 kg

● Four mixte INJECTION DIRECTE - Commandes Electroniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puissance	Poids
RDE605E	5 niveaux 600 x 400 ou 4 niveaux GN1/1	Elect. 400/3/N/T	1 bac aluminium 600 x 400	800 x 840 x 600 mm	6 kW	70 kg

Pour fours 5 et 10 niveaux GN1/1	S56REFV	SG56REFV	S56REIX	SG56REIX
	635 X 605 X 720 mm	635 x 605 x 720 mm	635 x 605 x 720 mm	635 x 605 x 720 mm

INOXTREND

Fours air pulsé série SIMPLY

Electriques - 5 et 10 niveaux GN1/1


Fours à air pulsé avec humidificateur réglable - Cuisson air pulsé de 50°C à 270 °C - Construction tout inox 18/10 - Encombrement réduit - Existent en 5 et 10 niveaux GN1/1 - Chambre de cuisson avec angles parfaitement arrondis - Commandes mécaniques - Porte avec double vitrage permettant un nettoyage facile - Bac amovible de récupération des condensats - Espacement entre les glissières : 67 mm - Système de guidage de l'air chaud garantissant une répartition uniforme de la chaleur - Fonction refroidissement rapide de l'enceinte - Eclairage intérieur


Electromécaniques

NOUVEAUTE 2009

Fours AIR PULSE - Commandes Electromécaniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puissance	Poids
RUA105E	5 niveaux GN1/1	Elect.	1 grille inox GN1/1	710 x 770 x 600 mm	5 kW	70 kg
RUA110E	10 niveaux GN1/1	400/3/N/T	1 grille inox GN1/1	710 x 770 x 940 mm	10 kW	90 kg

NOUVEAUTE 2009

Types de supports		Support tubes acier vernis (soudés)		Support tubes acier vernis (soudés) + support grilles
Référence		S51REFV		SG51REFV
Dimensions		635 X 605 X 720 mm		635 x 605 x 720 mm

Fours mixtes série SIMPLY

Injection directe - Electriques
5 et 10 niveaux GN1/1



Electromécaniques,
et électroniques

Modèles électromécaniques : Cuisson air pulsé de 50°C à 270 °C
- Réglage de l'humidité

Modèles électroniques : Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Cuisson air pulsé de 50°C à 270 °C - Réglage du % d'humidité, de 1 à 99% - Sonde à coeur Delta T (de 30°C à 150°C) de série

Fours mixtes à injection directe - Construction tout inox 18/10 - Encombrement réduit - Existents en 5 et 10 niveaux GN1/1 - Chambre de cuisson avec angles parfaitement arrondis - Commandes mécaniques ou électroniques - Porte avec double vitrage permettant un nettoyage facile - Bac amovible de récupération des condensats - Espacement entre les glissières : 67 mm - Système de guidage de l'air chaud garantissant une répartition uniforme de la chaleur - Fonction refroidissement rapide de l'enceinte - Eclairage intérieur

● Fours mixtes INJECTION DIRECTE - Commandes Electromécaniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puissance	Poids
RDA105E	5 niveaux GN1/1	Elect.	1 grille inox GN1/1	710 x 770 x 600 mm	6 kW	70 kg
RDA110E	10 niveaux GN1/1	400/3/N/T	1 grille inox GN1/1	710 x 770 x 940 mm	12 kW	90 kg

● Fours mixtes INJECTION DIRECTE - Commandes Electroniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puissance	Poids
RDE105E	5 niveaux GN1/1	Elect.	1 grille inox GN1/1	710 x 770 x 600 mm	6 kW	70 kg
RDE110E	10 niveaux GN1/1	400/3/N/T	1 grille inox GN1/1	710 x 770 x 940 mm	12 kW	90 kg



Types de supports		Support tubes acier vernis (soudés)		Support tubes acier vernis (soudés) + support grilles
Référence		S51REFV		SG51REFV
Dimensions		635 X 605 X 720 mm		635 x 605 x 720 mm

Fours de remise en température

7 et 11 niveaux GN1/1



Fours destinés à la remise et au maintien en température - Existents en 7 et 11 niveaux GN1/1 - Espacement entre les grilles 67 mm - Existents avec et sans humidificateur - Construction intérieure et extérieure inox 18/10 - 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

Série CRUA : humidificateur et maintien en T°

5 cycles disponibles : Régénération 120°C - Régénération 160°C (produits frits) - Maintien en température - Régénération 120°C + maintien en T° - Régénération 160°C + maintien en T° - Humidificateur : Réglage de la quantité de vapeur désirée pendant le cycle de régénération ou de maintien en T° - Sélection du temps : minuterie graduée de 30 à 120 minutes + 1 position «infini»



Série CRCA :

Régénération 120°C
- Régénération 160°C (produits frits) - Thermostat gradué de 30°C à 160°C - Minuterie graduée de 30 à 120 minutes + 1 position «infini»



Fours de remise en température série CRCA (jusqu'à épuisement des stocks)

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puissance	Poids
CRCA107E	7 niveaux GN1/1	Elect.	1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 820 mm	8.3 kW	85 kg
CRCA111E	11 niveaux GN1/1		400/3/N/T	1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 1110 mm	16.4 kW

Fours de remise en température CRUA (humidificateur et maintien en T°) (jusqu'à épuisement des stocks)

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puissance	Poids
CRUA107E	7 niveaux GN1/1	Elect.	1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 820 mm	8.3 kW	85 kg
CRUA111E	11 niveaux GN1/1		400/3/N/T	1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 1110 mm	16.4 kW

Pour fours 7 et 11 niveaux GN1/1	S61CEFV 775 x 580 x 720 mm	SG61CEFV 775 x 580 x 720 mm	S61CEIX 775 x 580 x 720 mm	SG61CEIX 775 x 580 x 720 mm

Fours de remise en température

5 et 10 niveaux GN1/1

Fours destinés à la remise et au maintien en température - Existent en 5 et 10 niveaux GN1/1 - Espacement entre les grilles 67 mm - Existent avec et sans humidificateur - Construction intérieure et extérieure inox 18/10 - 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 sans grille



Commutables 230/1/T

Série RRCA :

Régénération 120°C - Régénération 160°C (produits frits) - Thermostat gradué 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 T° - Sélection du temps : minuterie graduée de 10 à 120 minutes + 1 position «infini»



Avec et sans humidificateur
Cycle 160°C produits frits
Maintien en température



Fours de remise en température série RRCA

Code	Capacité	Aliment.	Puissance	Dimensions (l x p x H)	Poids
RRCA105E	5 niveaux GN1/1	400/3/N/T commutable 230/1/T	5 kW (tri) 3.4 KW (mono)	710 x 770 x 600 mm	70 kg
RRCA110E	10 niveaux GN1/1	400/3/N/T	12 kW	710 x 770 x 940 mm	90 kg

Fours de remise en température RRUA (humidificateur et maintien en T°)

Code	Capacité	Aliment.	Puissance	Dimensions (l x p x H)	Poids
RRUA105E	5 niveaux GN1/1	400/3/N/T commutable 230/1/T	5 kW (tri) 3.4 KW (mono)	710 x 770 x 600 mm	70 kg
RRUA110E	10 niveaux GN1/1	400/3/N/T	12 kW	710 x 770 x 940 mm	90 kg

	Support tubes acier vernis (soudés)	Support tubes acier vernis (soudés) + support glissières	Support tubes inox 18/10 vissés	Support tubes inox 18/10 vissés + support glissières
Pour fours 5 et 10 niveaux GN1/1	S51REFV	SG51REFV	S51REIX	SG51REIX
	635 x 605 x 720 mm	635 x 605 x 720 mm	635 x 605 x 720 mm	635 x 605 x 720 mm

Fours air pulsé série COMPACTE

Electriques, Gaz, 7 et 11 niv. GN1/1 et GN2/1

Encombrement réduit
Prof. 800 mm (fours GN1/1)
et 920 mm (fours GN2/1)



Fours air pulsé avec humidificateur réglable - Construction tout inox 18/10 - Encombrement réduit - Existents en 7 et 11 niveaux GN1/1 et 7 et 11 niveaux GN2/1 - Chambre de cuisson avec angles parfaitement arrondis - Commandes mécaniques ou électroniques - Porte avec double vitrage permettant un nettoyage facile - Goulotte de récupération des condensats - Ouverture de la porte en deux temps pour un maximum de sécurité - Espacement entre les glissières : 67 mm - Système de guidage de l'air chaud garantissant une répartition uniforme de la chaleur - Fonction refroidissement rapide de l'enceinte - Eclairage intérieur

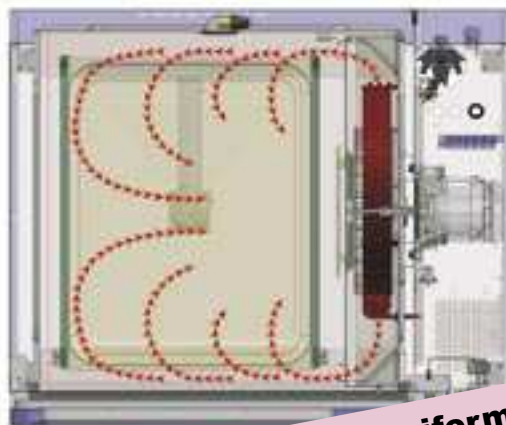
Modèles électromécaniques : Cuisson air pulsé de 50°C à 270 °C - Humidité : 7 niveaux de réglage

Modèles électroniques : Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Cuisson air pulsé de 20°C à 270 °C - Fonction préchauffage - Réglage du % d'humidité, de 1 à 99% - Fonction «Cook & Hold» (maintien à 50°C) - Sonde à coeur Delta T (de 30°C à 150°C) de série - Options : turbine 2 vitesses

Options, accessoires et supports, page 272



Disponibles également en GAZ



Répartition uniforme de la chaleur



Electromécaniques, et électroniques



● Fours AIR PULSE - Commandes Electromécaniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puissance	Poids
CUA107E	7 niveaux GN1/1 ou 14 niveaux GN1/2	Elect. 400/3/N/T	1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 820 mm (prof sans poignée : 730)	8.3 kW	90 kg
CUA111E	11 niveaux GN1/1 ou 22 niveaux GN1/2		1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 1110 mm (prof sans poignée : 730)	16.4 kW	110 kg
CUA207E	7 niveaux GN2/1 ou 14 niveaux GN1/1		1 grille inox GN2/1	1040 x 920 x 820 mm (prof sans poignée : 870)	16.4 kW	110 kg
CUA211E	11 niveaux GN2/1 ou 22 niveaux GN1/1		1 grille inox GN2/1	1040 x 920 x 1110 mm (prof sans poignée : 870)	23 kW	150 kg

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
CUA111G	11 niveaux GN1/1 ou 22 niveaux GN1/2	Gaz	1 grille inox GN1/1	800 x 800 x 1150 mm (prof sans poignée : 730)	16 kW	0.5 kW	130
CUA211G	11 niveaux GN2/1 ou 22 niveaux GN1/1	(+ 400/3/ N/T)	1 grille inox GN2/1	1040 x 920 x 1150 mm (prof sans poignée : 870)	22 kW	0.6 kW	170

● Fours AIR PULSE - Commandes Electroniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puissance	Poids
CUE107E	7 niveaux GN1/1 ou 14 niveaux GN1/2	Elect. 400/3/N/T	1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 820 mm (prof sans poignée : 730)	8.3 kW	90 kg
CUE111E	11 niveaux GN1/1 ou 22 niveaux GN1/2		1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 1110 mm (prof sans poignée : 730)	16.4 kW	110 kg
CUE211E	11 niveaux GN2/1 ou 22 niveaux GN1/1		1 grille inox GN2/1	1040 x 920 x 1110 mm (prof sans poignée : 870)	23 kW	150 kg

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
CUE111G	11 niveaux GN1/1 ou 22 niveaux GN1/2	Gaz	1 grille inox GN1/1	800 x 800 x 1150 mm (prof sans poignée : 730)	16 kW	0.5 kW	130
CUE211G	11 niveaux GN2/1 ou 22 niveaux GN1/1	(+ 400/3/ N/T)	1 grille inox GN2/1	1040 x 920 x 1150 mm (prof sans poignée : 870)	22 kW	0.6 kW	170



INOXTREND

Fours mixtes série COMPACTE

**Injection directe - Electriques et gaz
7 et 11 niveaux GN1/1 et GN2/1**

**Encombrement réduit
Prof. 800 mm (fours GN1/1)
et 920 mm (fours GN2/1)**



Options, accessoires et supports, page 272

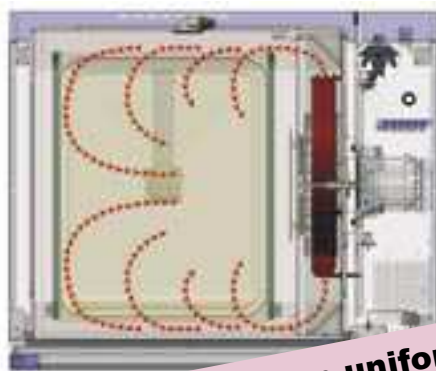
Fours mixtes à injection directe - Construction tout inox 18/10 - Encombrement réduit - Existents en 7 et 11 niveaux GN1/1 et 7 et 11 niveaux GN2/1 - Chambre de cuisson avec angles parfaitement arrondis - Commandes mécaniques ou électroniques - Porte avec double vitrage permettant un nettoyage facile - Goulotte de récupération des condensats - Ouverture de la porte en deux temps pour un maximum de sécurité - Espacement entre les glissières : 67 mm - Système de guidage de l'air chaud garantissant une répartition uniforme de la chaleur - Fonction refroidissement rapide de l'enceinte - Eclairage intérieur

Modèles électromécaniques : Cuisson air pulsé de 50°C à 270 °C - Cuisson vapeur : 100°C - Cuisson mixte : de 50°C à 270°C - Humidité : 7 niveaux de réglage - Option : sonde à coeur

Modèles électroniques : Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Cuisson air pulsé de 20°C à 270 °C - Cuisson vapeur : de 50°C à 100°C - Cuisson mixte : de 20°C à 270°C - Fonction préchauffage - Réglage du % d'humidité, de 1 à 99% - Fonction «Cook & Hold» (maintien à 50°C) - Sonde à coeur Delta T (de 30°C à 150°C) de série - Vapeur basse température - Options : turbine 2 vitesses, système de lavage de la chambre



**Disponibles
également en
GAZ**



**Répartition uniforme
de la chaleur**



**Electromécaniques,
et électroniques**

Fours MIXTES injection directe - Commandes Electromécaniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puissance	Poids
CDA107E	7 niveaux GN1/1 ou 14 niveaux GN1/2	Elect. 400/3/N/T	1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 820 mm (prof sans poignée : 730)	8.3 kW	90 kg
CDA111E	11 niveaux GN1/1 ou 22 niveaux GN1/2		1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 1110 mm (prof sans poignée : 730)	16.4 kW	110 kg
CDA207E	7 niveaux GN2/1 ou 14 niveaux GN1/1		1 grille inox GN2/1	1040 x 920 x 820 mm (prof sans poignée : 870)	16.4 kW	110 kg
CDA211E	11 niveaux GN2/1 ou 22 niveaux GN1/1		1 grille inox GN2/1	1040 x 920 x 1110 mm (prof sans poignée : 870)	23 kW	150 kg

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
CDA111G	11 niveaux GN1/1 ou 22 niveaux GN1/2	Gaz (+ 400/3/ N/T)	1 grille inox GN1/1	800 x 800 x 1150 mm (prof sans poignée : 730)	16 kW	0.5 kW	130
CDA211G	11 niveaux GN2/1 ou 22 niveaux GN1/1		1 grille inox GN2/1	1040 x 920 x 1150 mm (prof sans poignée : 870)	22 kW	0.6 kW	170

Fours MIXTES à injection directe - Commandes Electroniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puissance	Poids
CDE107E	7 niveaux GN1/1 ou 14 niveaux GN1/2	Elect. 400/3/N/T	1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 820 mm (prof sans poignée : 730)	8.3 kW	90 kg
CDE111E	11 niveaux GN1/1 ou 22 niveaux GN1/2		1 grille inox GN1/1	800 x 810 x 1110 mm (prof sans poignée : 730)	16.4 kW	110 kg
CDE207E	7 niveaux GN2/1 ou 14 niveaux GN1/1		1 grille inox GN2/1	1040 x 920 x 820 mm (prof sans poignée : 870)	16.4 kW	110 kg
CDE211E	11 niveaux GN2/1 ou 22 niveaux GN1/1		1 grille inox GN2/1	1040 x 920 x 1110 mm (prof sans poignée : 870)	23 kW	150 kg

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
CDE111G	11 niveaux GN1/1 ou 22 niveaux GN1/2	Gaz (+ 400/3/ N/T)	1 grille inox GN1/1	800 x 800 x 1150 mm (prof sans poignée : 730)	16 kW	0.5 kW	130
CDE211G	11 niveaux GN2/1 ou 22 niveaux GN1/1		1 grille inox GN2/1	1040 x 920 x 1150 mm (prof sans poignée : 870)	22 kW	0.6 kW	170



Accessoires fours série COMPACTE

Pour fours air pulsé et mixte (pages 268 à 271)

Douchette : voir aussi page 62

Pour fours à commandes ELECTROMECHANIQUES

		Option sonde à coeur sans delta T (en usine)	Option turbine 2 vitesses (en usine)	Option système de lavage de la chambre (en usine)	Filtre à graisse Accessoire	Option charnières à droite (en usine)	Option cheminée fours gaz (en usine)	Hotte hauteur 270 mm	Option douchette manuelle (en usine)
7 niveaux GN1/1	Référence	SCDC ***			FT-5	PC107C		SHC1	DLE
11 niveaux GN1/1	Référence	SCDC ***			FT-10	PC111C	ITO-150	SHC1	DLE
7 niveaux GN2/1	Référence	SCDC ***			FT-5	PC207C		SHC2	DLE
11 niveaux GN2/1	Référence	SCDC ***			FT-10	PC211C	ITO-150	SHC2	DLE

*** : uniquement fours mixtes à injection directe, non disponible sur fours air pulsé

Douchette : voir aussi page 62

Pour fours à commandes ELECTRONIQUES

		Option turbine 2 vitesses (en usine)	Option système de lavage semi auto de la chambre (en usine)	Filtre à graisse Accessoire	Option charnières à droite (en usine)	Option cheminée fours gaz (en usine)	Hotte hauteur 270 mm	Option douchette manuelle (en usine)
7 niveaux GN1/1	Référence	2VC-107	L-107 **	FT-5	PC107C		SHC1	DLE
11 niveaux GN1/1	Référence	2V-C	L-111 **	FT-10	PC111C	ITO-150	SHC1	DLE
7 niveaux GN2/1	Référence	2V-C	L-207 **	FT-5	PC207C		SHC2	DLE
11 niveaux GN2/1	Référence	2V-C	L-211 **	FT-10	PC211C	ITO-150	SHC2	DLE

** : uniquement fours mixtes à injection directe, non disponible sur fours air pulsé

Supports pour fours série COMPACTE 7 et 11 niveaux GN1/1 et GN2/1

Référence	Pour fours 7 et 11	S61CEFV	SG61CEFV	S61CEIX	SG61CEIX
Dimensions		775 x 580 x 720 mm	775 x 580 x 720 mm	775 x 580 x 720 mm	775 x 580 x 720 mm
Référence	Pour fours 7 et 11 niveaux GN2/1	S62CEFV	SG62CEFV	S62CEIX	SG62CEIX
Dimensions		1020 x 700 x 720 mm	1020 x 700 x 720 mm	1020 x 700 x 720 mm	1020 x 700 x 720 mm

□



Fours série XT : une gamme ULTRA LARGE !

Fours air pulsé

GN1/1, GN2/1
6, 10 et 20 niveaux
Electriques et gaz
Mécaniques et électroniques

Fours mixtes à injection directe

GN1/1, GN2/1
6, 10 et 20 niveaux
Electriques et gaz
Mécaniques, électroniques et programmables

Fours mixtes à chaudière

GN1/1, GN2/1
6, 10 et 20 niveaux
Electriques et gaz
Mécaniques, électroniques et programmables

Fours pâtisseries

600 x 400 - Avec autoreverse
6 et 10 niveaux
Electriques et gaz
Mécaniques, électroniques et programmables

INOXTREND

Fours air pulsé GN série XT

Electriques et gaz



**Electriques
et gaz**

Fours à air pulsé avec humidificateur réglable - Construction tout inox 18/10 - Chambre de cuisson avec angles parfaitement arrondis - 6, 10 et 20 niveaux GN1/1, 10 et 20 niveaux GN2/1 - Commandes mécaniques ou électroniques - Porte double vitrage avec ouverture vers l'extérieur : facilité de nettoyage - Goulotte de récupération des condensats - Ouverture de la porte en deux temps pour un maximum de sécurité - Espacement entre les glissières : 70 mm - Système de guidage de l'air chaud garantissant une répartition uniforme de la chaleur - Fonction refroidissement rapide de l'enceinte - Eclairage intérieur - Turbines en acier inox AISI 316L (fours 10 et 20 niveaux GN1/1 et GN2/1 équipés de 2 turbines)

Modèles électromécaniques : Cuisson air pulsé de 50°C à 270 °C - Humidité : 7 niveaux de réglage - Option : sonde à coeur (sans delta T)

Modèles électroniques : Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Cuisson air pulsé de 20°C à 270 °C - Fonction préchauffage - Réglage du % d'humidité, de 1 à 99% - Fonction «Cook & Hold» (maintien à 50°C) - Sonde à coeur Delta T (de 30°C à 150°C) de série - Options : puissance réduite, turbine 2 vitesses



**Electromécaniques,
et électroniques**



Options, accessoires et supports
Pages 282 et 283

**6, 10 et 20 niveaux GN1/1
10 et 20 niveaux GN2/1**

		Electro mécaniques	Electroniques
Cuisson à air pulsé	Rôtir, et griller. Particulièrement indiqué pour la cuisson des viandes, poissons, gratins et pâtisseries. Permet la cuisson simultanée d'aliments différents, à la même température, sans mélange des saveurs.	de 50°C à 270°C	de 20°C à 270°C
Sonde à coeur	Permet de contrôler la cuisson avec la sonde à coeur		
Cuisson Delta T	Permet de cuire avec la sonde en conservant une différence constante entre la température au coeur du produit et celle de la chambre. Système de cuisson doux et délicat. Permet d'obtenir un produit juteux, tendre et moelleux, jamais brûlé en surface. Idéal pour les grosses pièces de viande.	Sonde à coeur en option (sans delta T)	Sonde à coeur delta T de série
Cook and hold	Maintien des aliments à température après la fin du cycle de cuisson	Non	De série
Préchauffage	Préchauffe automatiquement le four 20°C au dessus de la température de consigne demandée	Non	De série

Commandes Electromécaniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. élect.	Poids (kg)
FUA106E	6 niv. GN1/1	Elect. 400/3/N/T	1 grille GN1/1	870 x 900 x 850 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	8.2 kW	115
FUA110E	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1130 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	11.4 kW	145
FUA210E	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1160 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	18.7 kW	165
FUA120E	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	29.1 kW	230
FUA220E	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	51.2 kW	330

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
FUA106G	6 niv. GN1/1	Gaz (+ 400/ 3/N/T)	1 grille GN1/1	870 x 900 x 900 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	12 kW	0.4 kW	135
FUA110G	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1180 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	16 kW	0.4 kW	155
FUA210G	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1240 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	23 kW	0.5 kW	195
FUA120G	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	30 kW	1.2 kW	270
FUA220G	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	45 kW	1.2 kW	370

Commandes Electroniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. élect.	Poids (kg)
FUE106E	6 niv. GN1/1	Elect. 400/3/N/T	1 grille GN1/1	870 x 900 x 850 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	8.2 kW	115
FUE110E	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1130 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	11.4 kW	145
FUE210E	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1160 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	18.7 kW	165
FUE120E	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	29.1 kW	230
FUE220E	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	51.2 kW	330

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
FUE106G	6 niv. GN1/1	Gaz (+ 400/ 3/N/T)	1 grille GN1/1	870 x 900 x 900 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	12 kW	0.4 kW	135
FUE110G	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1180 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	16 kW	0.4 kW	155
FUE210G	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1240 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	23 kW	0.5 kW	195
FUE120G	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	30 kW	1.2 kW	270
FUE220G	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	45 kW	1.2 kW	370

INOXTREND

Fours mixtes GN série XT

Injection directe et chaudière Electriques et gaz



**Injection directe
et chaudière**

Options, accessoires et supports
Pages 282 et 283

Cuisson à air pulsé, à la vapeur ou mixte - Construction tout inox 18/10 - Chambre de cuisson avec angles parfaitement arrondis - 6, 10 et 20 niveaux GN1/1, 10 et 20 niveaux GN2/1 - Commandes mécaniques, électroniques ou programmables - Porte double vitrage avec ouverture vers l'extérieur : facilité de nettoyage - Goulotte de récupération des condensats - Ouverture de la porte en deux temps pour un maximum de sécurité - Espacement entre les glissières : 70 mm - Système de guidage de l'air chaud garantissant une répartition uniforme de la chaleur - Fonction refroidissement rapide de l'enceinte - Eclairage intérieur - Turbines en acier inox AISI 316L (fours 10 et 20 niveaux GN1/1 et GN2/1 équipés de 2 turbines)

Modèles électromécaniques : Cuisson air pulsé de 50°C à 270 °C - Humidité : 7 niveaux de réglages - Cuisson vapeur : 100°C - Cuisson mixte : de 50°C à 270°C - Option : sonde à coeur (sans delta T)

Modèles électroniques : Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Cuisson air pulsé de 20°C à 270 °C - Cuisson vapeur : de 50°C à 100°C - Cuisson mixte : de 20°C à 270°C - Fonction préchauffage - Réglage du % d'humidité, de 1 à 99% - Fonction «Cook & Hold» (maintien à 50°C) - Sonde à coeur Delta T (de 30°C à 150°C) de série - Vapeur basse température, à partir de 50°C - Options : puissance réduite, turbine 2 vitesses, système de lavage de la chambre

Modèles programmables : Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Cuisson air pulsé de 20°C à 270 °C - Cuisson vapeur : de 50°C à 100°C - Cuisson mixte : de 20°C à 270°C - Fonction préchauffage - Réglage du % d'humidité, de 1 à 99% - Fonction «Cook & Hold» (température de maintien réglable) - Sonde à coeur Delta T (de 30°C à 150°C) - Vapeur basse température, à partir de 50°C - Turbine 2 vitesses de série (1400 et 2800 tours/minute) - Système de lavage de la chambre de série - 99 programmes à 6 phases - Fonction puissance réduite de série



**6, 10 et 20 niveaux GN1/1
10 et 20 niveaux GN2/1**



Lavage de la chambre (de série sur fours programmables)



Turbine 2 vitesses (de série sur fours programmables)



Option structure «banquets» pour fours à chariot 20 niveaux



Sonde à coeur delta T (de série sur fours programmables et électroniques)



Fours 20 niveaux livrés de série avec chariot et structure



Fours 10 niveaux GN2/1 livrés de série avec structure



**Electromécaniques,
électroniques et
programmables**

INOXTREND



		Mécaniques	Electroniques	Programmables
Cuisson à air pulsé	Rôtir, et griller. Particulièrement indiqué pour la cuisson des viandes, poissons, gratins et pâtisseries. Permet la cuisson simultanée d'aliments différents, à la même température, sans mélange des saveurs.	de 50°C à 270°C	de 20°C à 270°C	de 20°C à 270°C
Cuisson mixte air pulsé / vapeur	Cuisiner rapidement à des températures élevées, avec addition de vapeur (les plats restent tendres et la perte de poids est limitée). Idéal pour la cuisson des viandes blanches, des volailles ou des grosses pièces de viande.	de 50°C à 270°C	de 20°C à 270°C	de 20°C à 270°C
Cuisson à la vapeur	La vapeur sans pression assure une cuisson homogène et délicate (garnitures, poissons, oeufs, etc). Préserve le maintien des qualités nutritives et organoleptiques des produits. Temps de cuisson inférieurs à ceux de la cuisson traditionnelle à l'eau.	100°C	de 50°C à 100°C	de 50°C à 100°C
Cuisson vapeur basse température / Sous vide	Idéal pour la cuisson des aliments délicats comme les crèmes, les ans, les poissons, et certains produits fragiles (exemple : foie gras)	Non	à partir de 50°C	à partir de 50°C
Cuisson lente à basse température	Permet d'attendrir le produit tout en limitant la perte de poids. Idéal pour la cuisson du gibier, cochons de lait, rôtis, du mouton. Respect de la tendreté et du moelleux.	Non	à partir de 30°C	à partir de 30°C
Sonde à coeur	Cuisson avec sonde à coeur	Option	De série	De série
Cuisson Delta T	Permet de cuire avec la sonde en conservant une différence constante entre la température au coeur du produit et celle de la chambre. Système de cuisson doux et délicat. Permet d'obtenir un produit juteux, tendre et moelleux, jamais brûlé en surface. Idéal pour les grosses pièces de viande.	Non	De série	De série
Cuisson programmable	Uniquement sur les fours de la série «Programmables» : Permet de mémoriser et gérer 99 programmes de cuisson différents, pouvant être chacun composé de 6 phases séquentielles.	Non	Non	De série
Régénération	Ramener à température des produits préalablement cuits puis réfrigérés grâce à un cycle mixte en préservant leur aspect.	de 140°C à 160°C	de 140°C à 160°C	de 140°C à 160°C
Cook & Hold	Maintien des aliments à la température choisie après la fin du cycle de cuisson	Non	50°C	T° programmable
Préchauffage	Préchauffe automatiquement le four 20°C au dessus de la température de consigne demandée (cuissons air pulsé et mixte)	Non	De série	De série

INOXTREND

Fours mixtes à injection directe

Série XT : GN1/1, GN2/1, Electriques et gaz



Prix des options, accessoires et supports, pages 282 et 283



Commandes électromécaniques

Sélection des cycles de cuissons : Chaleur sèche, humide, combiné des deux avec plus ou moins d'humidité - Réglage de la température et du temps - Cool down (refroidissement rapide de l'enceinte)



Commandes électroniques

Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Sonde à coeur et cuisson Delta T - Vapeur basse température - Préchauffage - Cool Down



Commandes programmables

Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Sonde à coeur et cuisson Delta T - Système de lavage de la chambre - 99 programmes à 6 phases - Turbine 2 vitesses

Commandes Electromécaniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. élect.	Poids (kg)
FDA106E	6 niv. GN1/1	Elect. 400/3/N/T	1 grille GN1/1	870 x 900 x 830 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	8.2 kW	120
FDA110E	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1110 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	16.4 kW	150
FDA210E	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1160 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	22.8 kW	175
FDA120E	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	29.1 kW	230
FDA220E	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	51.2 kW	330

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
FDA106G	6 niv. GN1/1	Gaz (+ 400/ 3/N/T)	1 grille GN1/1	870 x 900 x 860 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	12 kW	0.4 kW	140
FDA110G	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1140 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	16 kW	0.8 kW	170
FDA210G	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1240 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	23 kW	0.8 kW	200
FDA120G	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	30 kW	1.2 kW	270
FDA220G	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	45 kW	1.2 kW	370

Commandes Electroniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. élect.	Poids (kg)
FDE106E	6 niv. GN1/1	Elect. 400/3/N/T	1 grille GN1/1	870 x 900 x 830 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	8.2 kW	120
FDE110E	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1110 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	16.4 kW	150
FDE210E	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1160 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	22.8 kW	175
FDE120E	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	29.1 kW	230
FDE220E	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	51.2 kW	330

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
FDE106G	6 niv. GN1/1	Gaz (+ 400/ 3/N/T)	1 grille GN1/1	870 x 900 x 860 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	12 kW	0.4 kW	140
FDE110G	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1140 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	16 kW	0.8 kW	170
FDE210G	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1240 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	23 kW	0.8 kW	200
FDE120G	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	30 kW	1.2 kW	270
FDE220G	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	45 kW	1.2 kW	370

Commandes Programmables

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. élect.	Poids (kg)
FDP106E	6 niv. GN1/1	Elect. 400/3/N/T	1 grille GN1/1	870 x 900 x 830 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	8.2 kW	120
FDP110E	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1110 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	16.4 kW	150
FDP210E	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1160 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	22.8 kW	175
FDP120E	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	29.1 kW	230
FDP220E	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	51.2 kW	330

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
FDP106G	6 niv. GN1/1	Gaz (+ 400/ 3/N/T)	1 grille GN1/1	870 x 900 x 860 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	12 kW	0.4 kW	140
FDP110G	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1140 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	16 kW	0.8 kW	170
FDP210G	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1240 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	23 kW	0.8 kW	200
FDP120G	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	30 kW	1.2 kW	270
FDP220G	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	45 kW	1.2 kW	370

INOXTREND

Fours mixtes à chaudière

Série XT : GN1/1, GN2/1, Electriques et gaz

Avec chaudière

Prix des options, accessoires et supports, pages 282 et 283


Commandes électromécaniques

Sélection des cycles de cuissons : Chaleur sèche, humide, combiné des deux avec plus ou moins d'humidité - Réglage de la température et du temps - Cool down (refroidissement rapide de l'enceinte)


Commandes électroniques

Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Sonde à coeur et cuisson Delta T - Vapeur basse température - Préchauffage - Cool Down


Commandes programmables

Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Sonde à coeur et cuisson Delta T - Système de lavage de la chambre - 99 programmes à 6 phases - Turbine 2 vitesses

Commandes Electromécaniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. élect.	Poids (kg)
FBA106E	6 niv. GN1/1	Elect. 400/3/N/T	1 grille GN1/1	870 x 900 x 830 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	10.4 kW	130
FBA110E	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1110 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	24.4 kW	170
FBA210E	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1160 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	34.8 kW	195
FBA120E	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	44.1 kW	270
FBA220E	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	71.2 kW	330

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
FBA106G*	6 niv. GN1/1	Gaz (+ 400/ 3/N/T)	1 grille GN1/1	870 x 900 x 860 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	12 kW	2.6 kW	150
FBA110G	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1140 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	24 kW	0.8 kW	200
FBA210G	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1240 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	33 kW	0.8 kW	220
FBA120G	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	42 kW	1.2 kW	300
FBA220G	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	60 kW	1.2 kW	370

*Four 6 niveaux gaz : chaudière électrique

Commandes Electroniques

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. élect.	Poids (kg)
FBE106E	6 niv. GN1/1	Elect. 400/3/N/T	1 grille GN1/1	870 x 900 x 830 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	10.4 kW	130
FBE110E	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1110 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	24.4 kW	170
FBE210E	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1160 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	34.8 kW	195
FBE120E	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	44.1 kW	270
FBE220E	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	71.2 kW	330

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
FBE106G*	6 niv. GN1/1	Gaz (+ 400/ 3/N/T)	1 grille GN1/1	870 x 900 x 860 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	12 kW	2.6 kW	150
FBE110G	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1140 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	24 kW	0.8 kW	200
FBE210G	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1240 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	33 kW	0.8 kW	220
FBE120G	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	42 kW	1.2 kW	300
FBE220G	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	60 kW	1.2 kW	370

*Four 6 niveaux gaz : chaudière électrique

Commandes Programmables

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. élect.	Poids (kg)
FBP106E	6 niv. GN1/1	Elect. 400/3/N/T	1 grille GN1/1	870 x 900 x 830 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	10.4 kW	130
FBP110E	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1110 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	24.4 kW	170
FBP210E	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1160 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	34.8 kW	195
FBP120E	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	44.1 kW	270
FBP220E	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2050 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	71.2 kW	330

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
FBP106G*	6 niv. GN1/1	Gaz (+ 400/ 3/N/T)	1 grille GN1/1	870 x 900 x 860 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	12 kW	2.6 kW	150
FBP110G	10 niv. GN1/1		1 grille GN1/1	870 x 900 x 1140 mm (prof. hors poignée : 832 mm)	24 kW	0.8 kW	200
FBP210G	10 niv. GN2/1 (ou 20 niv. GN1/1)		Struct. 10 niveaux GN2/1 + 1 grille GN2/1	1200 x 980 x 1240 mm (prof. hors poignée : 912 mm)	33 kW	0.8 kW	220
FBP120G	20 niv. GN1/1		Chariot + struct 20 niv GN1/1 + 1 grille GN1/1	950 x 1090 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1022 mm)	42 kW	1.2 kW	300
FBP220G	20 niv. GN2/1 (ou 40 niv. GN1/1)		Chariot + struct 20 niv GN2/1 + 1 grille GN2/1	950 x 1410 x 2080 mm (prof. hors poignée : 1342 mm)	60 kW	1.2 kW	370

*Four 6 niveaux gaz : chaudière électrique

Accessoires fours GN1/1 GN2/1 série XT

Pour fours air pulsé et mixtes (injection et chaudière) de la page 274 à la page 281

Douchette : voir aussi page 62

Pour fours à commandes ELECTROMECHANIQUES

	Option sonde à coeur sans delta T (en usine)	Option turbine 2 vitesses (en usine)	Option système de lavage de la chambre (en usine)	Filtre à graisse Accessoire	Option charnières à droite (en usine)	Option puissance réduite (en usine)	Option cheminée fours gaz (en usine)	Fours gaz chaudière cheminée (en usine)	Option hotte (en usine) haut : 250 mm	Option douchette manuelle (en usine)
6 niveaux GN1/1				FT-5	PC-6M		ITO-150		SH-F	DL
10 niveaux GN1/1	SCD-F	2-2V		FT-10	PC-10M		ITO-150	ITB-110	SH-F	DL
10 niveaux GN2/1	SCD-F	2-2VVM		FT-20	PC210V		ITO-150	ITB-210		DL
20 niveaux GN1/1	SCD-F	2-2VGL		FT-GL			ITO-150	ITB-120		DL
20 niveaux GN2/1	SCD-F	2-2VGL		FT-GL			ITO-150	ITB-220		DL

Douchette : voir aussi page 62

Pour fours à commandes ELECTRONIQUES

	Option turbine 2 vitesses (en usine)	Option système de lavage semi automatique de la chambre (en usine)	Filtre à graisse Accessoire	Option charnières à droite (en usine)	Option puissance réduite (en usine)	Option cheminée fours gaz (en usine)	Fours gaz chaudière cheminée (en usine)	Option hotte (en usine) haut : 250 mm	Option douchette manuelle (en usine)
6 niveaux GN1/1	1-2V	L106 *	FT-5	PC-6M	RP-106	ITO-150		SH-F	DL
10 niveaux GN1/1	2-2V	L110 *	FT-10	PC-10M	RP-110	ITO-150	ITB-110	SH-F	DL
10 niveaux GN2/1	2-2VVM	L210 *	FT-20	PC210V	RP-210 **	ITO-150	ITB-210		DL
20 niveaux GN1/1	2-2VGL	L120 *	FT-GL		RP-GL **	ITO-150	ITB-120		DL
20 niveaux GN2/1	2-2VGL	L220 *	FT-GL		RP-GL **	ITO-150	ITB-220		DL

* Non disponible sur fours à air pulsé, uniquement pour fours mixtes

** Montée d'origine sur fours mixtes avec chaudière

Douchette : voir
aussi page 62

Pour fours à commandes PROGRAMMABLES

	Filtre à graisse Accessoire	Option charnières à droite (en usine)	Option cheminée fours gaz (en usine)	Fours gaz chaudière, op- tion cheminée (en usine)	Option hotte (en usine)- haut : 250 mm	Option douchette manuelle (en usine)
6 niveaux GN1/1	FT-5	PC-6M	ITO-150		SH-F	DL
10 niveaux GN1/1	FT-10	PC-10M	ITO-150	ITB-110	SH-F	DL
10 niveaux GN2/1	FT-20	PC210V	ITO-150	ITB-210		DL
20 niveaux GN1/1	FT-GL		ITO-150	ITB-120		DL
20 niveaux GN2/1	FT-GL		ITO-150	ITB-220		DL

Supports pour fours 6 et 10 niveaux GN1/1

Support tubes acier vernis (soudés)		Support tubes acier vernis (soudés) + support glissières	Support tubes inox 18/10 vissés	Support tubes inox 18/10 vissés + support glissières	Placard chaud
Référence	S61EFV	SG61EFV	S61EIX	SG61EIX	SAR61M
Dimensions	860 x 660 x 700 mm	860 x 660 x 700 mm	860 x 660 x 700 mm	860 x 660 x 700 mm	860 x 690 x 700 mm

Supports et structure pour fours 10 niveaux GN2/1

Support tubes inox 18/10 vissés		Support tubes inox 18/10 vissés + support glissières	Chariot porte structure	Structure 10 niveaux GN2/1 supplémentaire
Référence	SO-20	SO-20G	CR-2	SPR-210
Dimensions	970 x 800 x 570 mm	970 x 800 x 570 mm	740 x 600 x 680 mm	580 x 650 x 770 mm

Chariots et structure pour fours 20 niveaux GN1/1 et GN2/1

Chariot + structure 20 niveaux		Structure banquetts	Housse isotherm
20 niveaux GN1/1	CRPT-20G	CRPT-20P	MT-20
20 niveaux GN2/1	CRPT-220L	CRPT-220LP	MT-220

INOXTREND

Fours air pulsé pâtisseries

Electriques et gaz



Electriques
et gaz

Fours air pulsé avec humidificateur réglable - Système AUTO REVERSE de série (inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 4 minutes) : garantit une parfaite homogénéité de la température - Construction tout inox 18/10 - Chambre de cuisson avec angles parfaitement arrondis - 6 et 10 niveaux 600 x 400 - Commandes mécaniques, électroniques ou programmables - Porte double vitrage avec ouverture vers l'extérieur : facilité de nettoyage - Goulotte de récupération des condensats - Ouverture de la porte en deux temps pour un maximum de sécurité - Espacement entre les glissières : 70 mm - Option glissières 5 ou 8 niveaux espacés de 90 mm - Système de guidage de l'air chaud garantissant une répartition uniforme de la chaleur - Fonction refroidissement rapide de l'enceinte - Eclairage intérieur

Modèles électromécaniques : Cuisson air pulsé de 50°C à 270 °C - Humidité : 7 niveaux de réglage - Option : turbine 2 vitesses

Modèles électroniques : Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Cuisson air pulsé de 20°C à 270 °C - Fonction préchauffage - Réglage du % d'humidité, de 1 à 99% - Fonction «Cook & Hold» (maintien à 50°C) - Options : sonde à coeur Delta T (de 30°C à 150°C), puissance réduite, turbine 2 vitesses

Modèles programmables : Contrôle par une platine électronique - Affichage digital - Cuisson air pulsé de 20°C à 270 °C - Fonction préchauffage - Réglage du % d'humidité, de 1 à 99% - Fonction «Cook & Hold» (température de maintien réglable) -Turbine 2 vitesses de série - Options : sonde à coeur Delta T (de 30°C à 150°C), puissance réduite

Auto Reverse de série
(inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 4 min.)



Electromécaniques,
électroniques et
programmables

Commandes Electromécaniques - Avec autoreverse

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. ext. (l x p x H)	Puiss. élect.	Poids (kg)
BUA606E	6 niveaux 600 x 400	Electrique 400/3/N/T	1 plaque alu 600 x 400	940 x 970 x 830 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	8.2 kW	130
BUA610E	10 niveaux 600 x 400			940 x 970 x 1110 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	16.4 kW	170

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. ext. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
BUA606G	6 niveaux 600 x 400	Gaz (+ 400/3/N/T)	1 plaque alu 600 x 400	940 x 970 x 860 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	12 kW	0.8 kW	140
BUA610G	10 niveaux 600 x 400			940 x 970 x 1140 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	16 kW	0.8 kW	190

Commandes Electroniques - Avec autoreverse

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. ext. (l x p x H)	Puiss. élect.	Poids (kg)
BUE606E	6 niveaux 600 x 400	Electrique 400/3/N/T	1 plaque alu 600 x 400	940 x 970 x 830 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	8.2 kW	130
BUE610E	10 niveaux 600 x 400			940 x 970 x 1110 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	16.4 kW	170

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. ext. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
BUE606G	6 niveaux 600 x 400	Gaz (+ 400/3/N/T)	1 plaque alu 600 x 400	940 x 970 x 860 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	12 kW	0.8 kW	140
BUE610G	10 niveaux 600 x 400			940 x 970 x 1140 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	16 kW	0.8 kW	190

Commandes Programmables - Avec autoreverse

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. ext. (l x p x H)	Puiss. élect.	Poids (kg)
BUP606E	6 niveaux 600 x 400	Electrique 400/3/N/T	1 plaque alu 600 x 400	940 x 970 x 830 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	8.2 kW	130
BUP610E	10 niveaux 600 x 400			940 x 970 x 1110 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	16.4 kW	170

Code	Capacité	Aliment.	Dotation	Dimens. ext. (l x p x H)	Puiss. gaz	Puiss. élect.	Poids (kg)
BUP606G	6 niveaux 600 x 400	Gaz (+ 400/3/N/T)	1 plaque alu 600 x 400	940 x 970 x 860 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	12 kW	0.8 kW	140
BUP610G	10 niveaux 600 x 400			940 x 970 x 1140 mm (prof. hors poignée : 902 mm)	16 kW	0.8 kW	190

Accessoires fours 600 x 400 série XT

Pour fours pâtisseries de la page 285

Douchette : voir
aussi page 62

Pour fours à commandes ELECTROMECHANIQUES

	Option sonde à cœur sans delta T (en usine)	Option turbine 2 vitesses (en usine)	Filtre à graisse Accessoire	Option charnières à droite (en usine)	Option puissance réduite (en usine)	Option cheminée fours gaz (en usine)	Option hotte (en usine) haut : 250 mm	Option douchette manuelle (en usine)	Jeu glissières 5 ou 8 niveaux (90 mm)
6 niveaux 600 X 400		1-2V	FT-5	PC-6P		ITO-150	SH-P	DL	CRTG-B05 (5 niv)
10 niveaux 600 X 400	SCD-F	2-2V	FT-10	PC-10P		ITO-150	SH-P	DL	CRTG-B08 (8 niv)

Douchette : voir
aussi page 62

Pour fours à commandes ELECTRONIQUES

	Option sonde à cœur AVEC delta T (en usine)	Option turbine 2 vitesses (en usine)	Filtre à graisse Accessoire	Option charnières à droite (en usine)	Option puissance réduite (en usine)	Option cheminée fours gaz (en usine)	Option hotte (en usine) haut : 250 mm	Option douchette manuelle (en usine)	Jeu glissières 5 ou 8 niveaux (90 mm)
6 niveaux 600 X 400	STC	1-2V	FT-5	PC-6P	RP-106	ITO-150	SH-P	DL	CRTG-B05 (5 niv)
10 niveaux 600 X 400	STC	2-2V	FT-10	PC-10P	RP-110	ITO-150	SH-P	DL	CRTG-B08 (8 niv)




Douchette : voir
aussi page 62

Pour fours à commandes PROGRAMMABLES

	Option sonde à cœur AVEC delta T (en usine)	Filtre à graisse Accessoire	Option charnières à droite (en usine)	Option puissance réduite (en usine)	Option cheminée fours gaz (en usine)	Option hotte (en usine) haut : 250 mm	Option douchette manuelle (en usine)	Jeu glissières 5 ou 8 niveaux (90 mm)
6 niveaux 600 X 400	STC	FT-5	PC-6P	RP-106	ITO-150	SH-P	DL	CRTG-B05 (5 niv)
10 niveaux 600 X 400	STC	FT-10	PC-10P	RP-110	ITO-150	SH-P	DL	CRTG-B08 (8 niv)



Supports pour fours 6 et 10 niveaux 600 x 400

			
	Support tubes inox 18/10 vissés	Support tubes inox 18/10 vissés + support glissières	Chambre de pousse
Référence	S-58P	SG-58P	SAL-58
Dimensions	930 x 750 x 700 mm	930 x 750 x 700 mm	930 x 830 x 790 mm



Fours à pizza TK



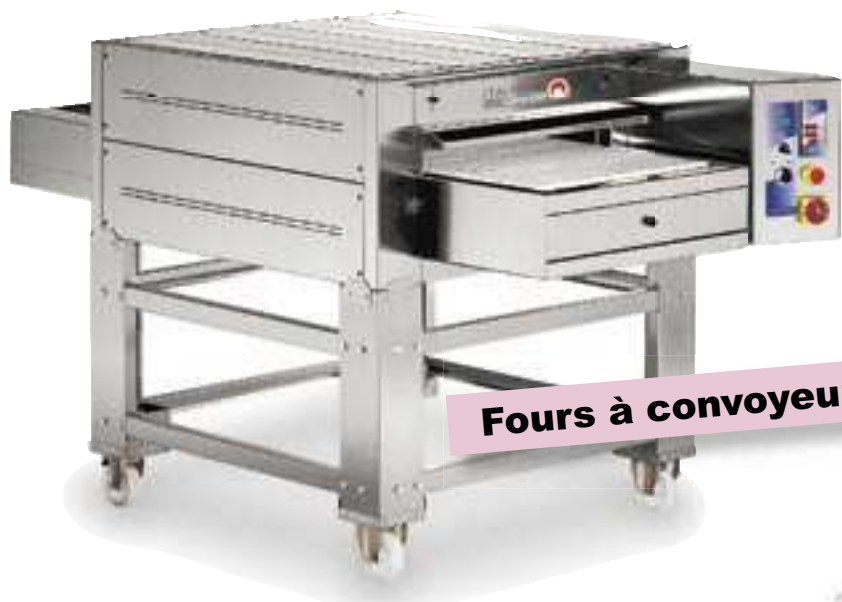
Fours à pizza TEKNO



Fours à pizza EURO



Fours à pizza GAZ



Fours à convoyeur



Fours à pizza

Electriques - Série TK



Fours électriques 1 ou 2 chambres - Finition extérieure : façade inox et côtés tôle peinte - Sole en pierre réfractaire épaisseur 15 mm - Chambre de cuisson calorifugée, en tôle d'acier aluminée - Porte à ouverture contrebalancée - Résistance blindée en acier inox à la voûte (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire) : une résistance en haut et une en bas - Eclairage interne protégé - Régulation thermostatique indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre - Contrôle de la température par thermomètre à aiguille - Température de fonctionnement maxi. : 400°C - Alimentation : 400/3/N/T

Réf	Désignation	Capacité pizzas Ø 30 cm	Dimensions intérieures	Dimensions Ext. (l x p x H)	Puiss. maxi.	Poids net
02TK1A	1 chambre	4 pizzas	660 x 660 x 150 mm	910 x 840 x 430 mm	4,5 kW	100 kg
02TK1B	1 chambre	6 pizzas	660 x 990 x 150 mm	910 x 1170x 430 mm	6,5 kW	120 kg
02TK1C	1 chambre	9 pizzas	990 x 990 x 150 mm	1250 x 1170 x 430 mm	9,6 kW	150 kg
02TK2A	2 chambres	8 pizzas	660 x 660 x 150 mm	910 x 840 x 700 mm	9 kW	140 kg
TK2B	2 chambres	12 pizzas	660 x 990 x 150 mm	910 x 1170 x 700 mm	13 kW	170 kg
TK2C	2 chambres	18 pizzas	990 x 990 x 150 mm	1250 x 1170 x 860 mm	19 kW	300 kg
TK2D	2 chambres	12 pizzas	990 x 660 x 150 mm	1250 x 940 x 700 mm	13 kW	170 kg

PRIX EN BAISSÉ

Réf	Supports pour fours
02STK12A	Support pour TK1A et TK2A - Hauteur 860 mm
02STK1B	Support pour TK1B et TK2B - Hauteur 860 mm
02STK1C	Support pour TK1C et TK2C - Hauteur 860 mm
STK2D	Support pour TK1D et TK2D - Hauteur 860 mm
Accessoire	Roulettes pour support (à monter)



Option roulettes



Fours à pizza

Electriques - Série TEKNO



**Sole en pierre réfractaire épaisseur 15 mm
Deux résistances à la voûte et deux à la sole
Aspect rustique « briques rouges »**

Fours électriques 1 ou 2 chambres - Finition extérieure : aspect rustique « briques rouges » et côtés tôle peinte rouge - Sole en pierre réfractaire épaisseur 15 mm - Chambre de cuisson calorifugée, en tôle d'acier aluminée - Porte à ouverture contrebalancée - Résistances blindées en acier inox à la voûte (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire) : deux résistances en haut et deux en bas - Eclairage interne protégé (accès direct par l'intérieur du four pour le changement de l'ampoule) - Régulation thermostatique indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre - Contrôle de la température par thermomètre à aiguille - Température de fonctionnement maxi. : 400°C - Alimentation : 400/3/N/T



**Cellules de fermentation :
nous consulter**

Réf	Désignation	Capacité pizzas Ø 30 cm	Dimensions intérieures	Dimensions Ext. (l x p x H)	Puiss. maxi.	Poids net
02B200	1 chambre	4 pizzas	610 x 620 x 150 mm	850 x 950 x 460 mm	4 kW	70 kg
02B202	1 chambre	6 pizzas	610 x 920 x 150 mm	850 x 1250 x 460 mm	6 kW	90 kg
02B204	2 chambres	8 pizzas	610 x 620 x 150 mm	850 x 950 x 700 mm	8 kW	120 kg
02B205	2 chambres	12 pizzas	610 x 920 x 150 mm	850 x 1250 x 700 mm	12 kW	160 kg
T2CR	2 chambres	12 pizzas (diam 35 cm)	700 x 1050 x 150 mm	940 x 1380 x 700 mm	16 kW	190 kg

Réf	Supports pour fours
02B012	Support pour B200 et B204 - Hauteur 860 mm
02B014	Support pour B202 et B205 - Hauteur 860 mm
ST2CR	Support pour T2CR - Hauteur 860 mm
Accessoire	Roulettes pour support (à monter)



Option roulettes

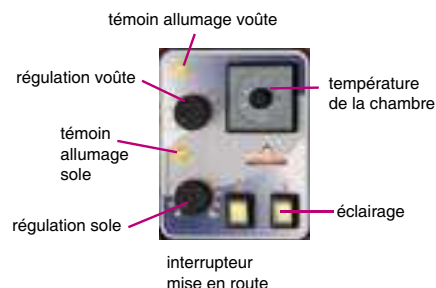


Fours à pizza

Electriques - Séries CL et EURO



Pierre réfractaire à la voûte et à la sole (+ sur les côtés sur les fours série EURO) - Résistances spiralées dans la pierre - Sole en pierre réfractaire épaisseur 30 mm - Série CL : voûte parabolique - Fours électriques 1 ou 2 chambres - Finition extérieure : aspect rustique « briques rouges » et côtés tôle peinte - Porte à ouverture contrebalancée - Eclairage interne protégé - Régulation thermostatique indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre - Contrôle de la température par thermomètre à aiguille - Température de fonctionnement maxi. : 400°C - Alimentation : 400/3/N/T



Série CL : pierres réfractaires à la voûte et à la sole

Réf	Désignation	Capacité pizzas Ø 30 cm	Dimensions intérieures	Dimensions Ext. (l x p x H)	Puiss. maxi.	Poids net
02B206	1 chambre	6 pizzas	600 x 900 x 170 mm	1000 x 1390 x 560 mm	7,2 kW	190 kg
02B207	1 chambre	8 pizzas	600 x 1200 x 170 mm	1000 x 1690 x 560 mm	8,5 kW	260 kg
02B208	2 chambres	12 pizzas	600 x 900 x 170 mm	1000 x 1390 x 960 mm	14,4 kW	380 kg

Série EURO : pierres réfractaires à la voûte, à la sole ET sur les côtés

Réf	Désignation	Capacité pizzas Ø 30 cm	Dimensions intérieures	Dimensions Ext. (l x p x H)	Puiss. maxi.	Poids net
EC6R	1 chambre	6 pizzas	930 x 630 x 170 mm	1320 x 1130 x 560 mm	7,3 kW	180 kg
EC8R	1 chambre	8 pizzas	1230 x 630 x 170 mm	1620 x 1130 x 560 mm	8,5 kW	220 kg
EC9R	1 chambre	9 pizzas	930 x 930 x 170 mm	1320 x 1430 x 560 mm	9,5 kW	200 kg
EC12R	1 chambre	12 pizzas	1230 x 930 x 170 mm	1620 x 1430 x 560 mm	12,5 kW	260 kg

Réf	Supports pour fours
02B016	Support pour B206 et B208 - Hauteur 860 mm
02B021	Support pour B207 - Hauteur 860 mm
SEC6R	Support pour EC6R - Hauteur 860 mm
SEC8R	Support pour EC8R - Hauteur 860 mm
02B023	Support pour EC9R - Hauteur 860 mm
SEC12R	Support pour EC12R - Hauteur 860 mm
Accessoire	Roulettes pour support (à monter)



Option roulettes



Fours à pizza

Gaz - Série ECO GAS

Sole en pierre réfractaire épaisseur 30 mm - Chauffage par brûleur situé sous la plaque réfractaire - Raccord cheminée diamètre 120 mm - Fours superposables - Finition extérieure : aspect rustique « briques rouges » et côtés tôle peinte - Chambre de cuisson calorifugée, en tôle d'acier aluminée - Eclairage interne protégé - Régulation de la température de la sole pour chaque chambre - Contrôle de la température par thermomètre à aiguille - Thermomètre gradué de 0°C à 400°C - Alimentation : gaz propane (livrés avec jeu d'injecteur de rechange gaz naturel) + Alimentation : 230/1/T (éclairage de la chambre)



Photo : 2 fours B219 superposés



Photo : B219

Réf	Désignation	Capacité pizzas Ø 30 cm	Dimensions intérieures	Dimensions Ext. (l x p x H)	Kcal/h	Poids net
02B215	1 chambre	4 pizzas	610 x 640 x 150 mm	960 x 935 x 520 mm	12000	140 kg
02B217	1 chambre	6 pizzas	610 x 940 x 150 mm	960 x 1235 x 520 mm	16300	170 kg
02B219	1 chambre	12 pizzas	1230 x 930 x 150 mm	1600 x 1420 x 520 mm	24000	280 kg

Réf	Supports pour fours
02B020	Support pour B215 - Hauteur 860 mm
02B022	Support pour B217 - Hauteur 860 mm
02B019	Support pour B219 - Hauteur 860 mm
Accessoire	Roulettes pour support (à monter)



Option roulettes



Chaleur statique = Fours silencieux
Plan de cuisson : tapis inox ou
pierre réfractaire

Fours à convoyeur

Plan de cuisson en inox
ou en pierre réfractaire



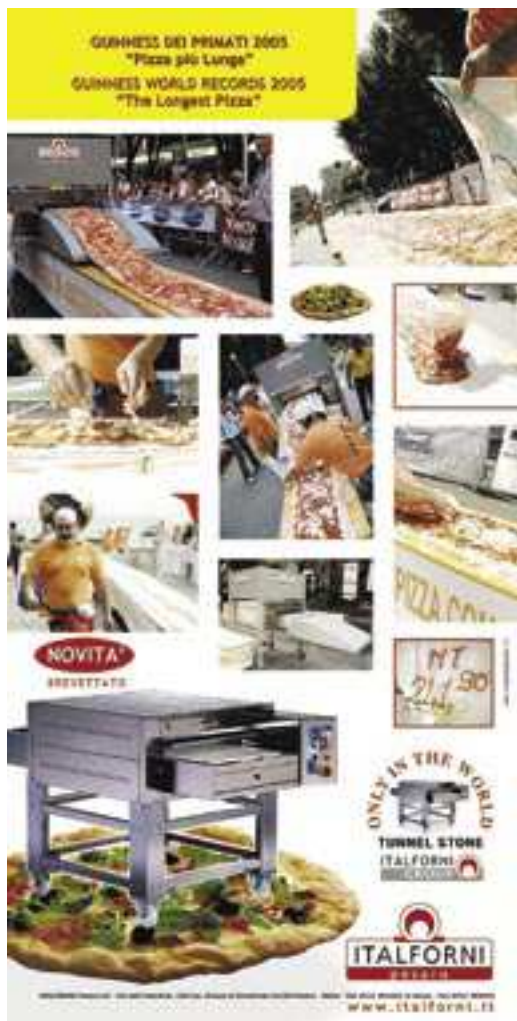
Fours à avancement automatique - tapis filet ACIER inox cuivré

Réf	Dimensions de la chambre	Largeur du convoyeur	Dimensions ext. (l x p xH)	Puiss. Maxi.	Puiss. Mini	Poids net
TCA	500 x 800 x 130 mm	450 mm	980 x 1420 x 410 mm	12,5 kW	6 kW	125 kg
TCB	670 x 1140 x 130 mm	630 mm	1120 x 2060 x 410 mm	21,5 kW	11 kW	140 kg
TCC	870 x 1500 x 130 mm	830 mm	1320 x 2420 x 410 mm	35 kW	17,5 kW	220 kg

Fours à avancement automatique - tapis PIERRE REFRACTAIRE

Réf	Dimensions de la chambre	Largeur du convoyeur	Dimensions ext. (l x p xH)	Puiss. Maxi.	Puiss. Mini	Poids net
TSA	500 x 800 x 130 mm	450 mm	980 x 1420 x 410 mm	12,5 kW	6 kW	140 kg
TSB	670 x 1140 x 130 mm	600 mm	1120 x 2060 x 410 mm	21,5 kW	11 kW	185 kg
TSC	870 x 1500 x 130 mm	800 mm	1320 x 2420 x 410 mm	35 kW	17,5 kW	280 kg

Réf	Désignation	Dimensions (l x p x H)
STCSA	support pour TCA et TSA monté sur roulettes	980 x 800 x 920 mm
STCSB	support pour TCB et TSB monté sur roulettes	1120 x 1140 x 920 mm
STCSC	support pour TCC et TSC monté sur roulettes	1320 x 1500 x 920 mm



Fours à convoyeur électriques STATIQUES

Construction tout inox - Vitesse du tapis réglable - Régulation indépendante de la température de la sole et de la voûte - Chauffage par résistances blindées en acier inox - Extrêmement simple d'utilisation - Bouton d'arrêt coup de poing - Affichage digital de la température - Température maxi : 500°C

Série TC : la cuisson se fait sur un filet en acier inox cuivré (dans un plat ou un moule)

Série TS: la cuisson se fait directement sur un plan de cuisson en pierre réfractaire ce qui présente un double avantage : **qualité de cuisson similaire à celle d'un four à pizza traditionnel + rapidité et efficacité d'un four à convoyeur**

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

1 Plan de cuisson en pierre réfractaire



2 Plan de cuisson filet acier inox

Pétrins 16 à 48 litres

Cuves et spirales fixes ou extractibles



Pétrins 1 vitesse - Finition extérieure : carrosserie peinte - Spirale en acier inox forgée à la main - Cuve et brise pâte en acier inox 18/10 AISI304 - Deux boutons poussoirs : mise en route et arrêt - Témoin lumineux de mise sous tension - Deux versions : Cuve et spirale fixes ou cuve et spirale extractibles - Système exclusif permettant le décrochage de la cuve et de la spirale sans relever la tête - Alimentation électrique monophasée ou triphasée - Commandes basse tension 24 volts

Cuve et spirale fixes

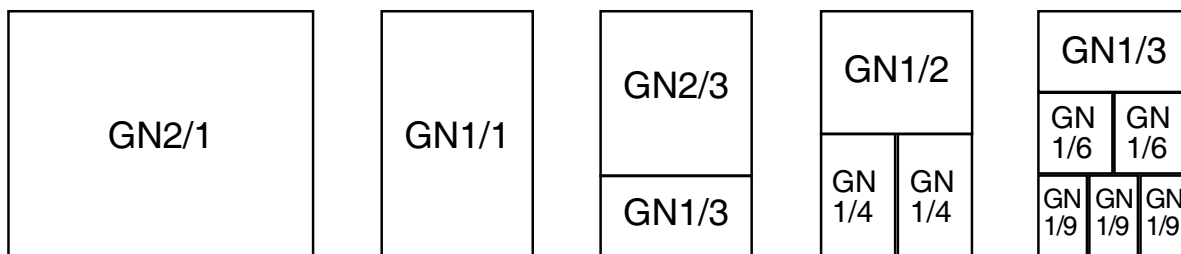
Réf	Alimentation	Cuve	Capacité pâte	Diamètre cuve	Hauteur cuve	Dimensions ext. (l x p xH)	Puiss.	Poids net
PS16LM	230/1/T	16 litres	13 kg	320 mm	210 mm	340 x 640 x 695 mm	0,55 kW	56 kg
PS16LT	400/3/N/T							
GAPS20LM	230/1/T	21 litres	17 kg	360 mm	210 mm	400 x 660 x 695 mm	0,75 kW	60 kg
GAPS20LT	400/3/N/T							
GAPS30LM	230/1/T	32 litres	25 kg	400 mm	260 mm	435 x 780 x 800 mm	1,1 kW	92 kg
GAPS30LT	400/3/N/T							
GAPS40LT	400/3/N/T	41 litres	35 kg	450 mm	260 mm	490 x 800 x 800 mm	1.5 kW	102 kg
PS50LT	400/3/N/T	48 litres	42 kg	450 mm	300 mm	490 x 800 x 800 mm	1.5 kW	107 kg

Cuve et spirale extractibles

Réf	Alim.	Cuve	Capacité pâte	Diamètre cuve	Hauteur cuve	Dimensions ext. (l x p xH)	Puiss.	Poids net
PS16CAT	400/3/N/T	16 litres	13 kg	320 mm	210 mm	340 x 640 x 695 mm	0,55 kW	56 kg
GAPS20CAT	400/3/N/T	21 litres	17 kg	360 mm	210 mm	400 x 660 x 695 mm	0,75 kW	60 kg
GAPS30CAT	400/3/N/T	32 litres	25 kg	400 mm	260 mm	435 x 780 x 800 mm	1,1 kW	92 kg
GAPS40CAT	400/3/N/T	41 litres	35 kg	450 mm	260 mm	490 x 800 x 800 mm	1,5 kW	102 kg

Le système gastronorm

Rappels dimensions



Modèle	Largeur	Profondeur
GN2/1	650 mm	530 mm
GN1/1	325 mm	530 mm
GN1/2	325 mm	265 mm
GN1/4	162 mm	265 mm

Modèle	Largeur	Profondeur
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 cuisson

Plats et grilles

REF	Désignation
B20591	Bac GN1/1 - Prof. 150 mm
B20583	Bac GN1/2 - Prof. 150 mm
B20579	Bac GN1/3 - Prof. 150 mm
B20575	Bac GN1/4 - Prof. 150 mm
B20571	Bac GN1/6 - Prof. 150 mm
B20568	Bac GN1/9 - Prof. 100 mm
B20587	Bac GN2/3 - Prof. 150 mm
B20658	Couvercle pour bac GN1/1
B20656	Couvercle pour bac GN1/2
B20655	Couvercle pour bac GN1/3
B20654	Couvercle pour bac GN1/4
B20653	Couvercle pour bac GN1/6
B20652	Couvercle pour bac GN1/9
B20657	Couvercle pour bac GN2/3

REF	Désignation
B20628	Bac GN1/1 - Prof. 20 mm
B20629	Bac GN1/1 - Prof. 40 mm
B20630	Bac GN1/1 - Prof. 65 mm
B25940	Bac GN1/1- Fond perforé - Prof. 55 mm
B20263	Plaque tôle noire GN1/1
B20264	Plaque tôle noire 600 x 400
B20025	Plat à rôtir GN1/1 acier émaillé granité profondeur 20 mm
B20026	Plat à rôtir GN1/1 acier émaillé granité profondeur 40 mm
B20267	Grille Inox GN1/1
21FC021	Fours ERRE2 - Plat GN2/3 profondeur 20 mm
21FC021A	Fours ERRE2 - Plaque aluminée GN2/3 profondeur 10 mm
21FC021B	Fours ERRE2 - Plaque aluminée GN2/3 profondeur 30 mm
749801	Barrette pour composition de bacs gastros Longueur : 530 mm
749712	Barrette pour composition de bacs gastros Longueur : 325 mm



**Résidence Le Patio
1, Avenue de la Gagée
12510 OLEMPES**

**Tél +33(0)5 65 72 01 40
Fax +33(0)5 65 72 03 40
avs.diffusion@wanadoo.fr**



Cuisson & Fours



Lave linge semi professionnels	Page 298
Lave linge professionnels	Pages 299 à 300
Sèche linge semi professionnels	Page 301
Sèche linge professionnels	Page 302
Repasseuses	Page 303
Sécheuses repasseuses	Page 304
Tables à repasser	Pages 304 à 305
Tables à repasser chauffantes aspirantes	Pages 304 à 305
Accessoires repassage	Page 306



Lave linge & Sèche linge

Capacité 5.5 kg


Lave linge 5.5 kg

Super essorage (jusqu'à 1200 tours/mn)
 carrosserie laquée et traitée anti corrosion
 - cuve et tambour inox - hublot plat fixé
 directement sur le bloc laveur - bloc laveur
 monté sur 4 amortisseurs hydrauliques -
 bac à détergent à 3 compartiments (lavage,
 prélavage, assouplissant) - prédisposition
 pour raccordement direct de 2 pompes de
 lessive - programmeur électronique 8 pro-
 grammes très simple d'utilisation - moteur à
 démarrage progressif : absence de balourd
 et de contraintes mécaniques - fonctionne-
 ment silencieux - vidange par pompe de re-
 levage, tuyau diamètre 25 mm - matériel en
 pose libre, sans scellement sur le sol - pos-
 sibilité de fonctionner avec un monnayeur
 (montage en usine uniquement)
 Alimentation : 400/3/N/T – commutable en
 230/1/T - Double alimentation d'eau
 (froide & chaude)

Séchoir 5.5 kg

Séchoir à évacuation - Fourni avec gaine
 d'évacuation des buées Ø 100 mm, longueur
 3 mètres - sorties arrière et latérales gauche
 ou droite - Carrosserie laquée et traitée anti
 corrosion, tambour inox - filtre à peluches
 situé dans la porte, facilement nettoyable -
 programmeur électronique 8 programmes
 très simple d'utilisation - sonde hygrométrique
 avec 4 paliers de séchage automatique (de
 « super sec » à « prêt à repasser ») - choix de
 deux températures de séchage (coton, syn-
 thétique) - mesure de la température par sonde
 électronique précise au degré près - turbine de
 ventilation accessible en façade pour l'entre-
 tien - matériel en pose libre, sans scellement
 sur le sol - possibilité de fonctionner avec un
 monnayeur (montage en usine uniquement)
 - livré avec un kit de superposition pour instal-
 lation en colonne sur le lave linge
 Alimentation : 400/3/N/T – commutable en
 230/1/T

Réf.	Désignation	tambour			Diam. hublot	Dimensions extér. (l x p x H)	puiss chauffage	puiss installée	poids net
		Vol.	diam.	prof.					
BUWFEC5	lave linge	50 litres	450 mm	320 mm	307 mm	595 x 595 x 850 mm	3,2 kW	3,6 kW	75 kg
BUEM5	sèche linge à évacuation	115 litres	570 mm	450 mm	345 mm	595 x 595 x 850 mm	3 kW	3,3 kW	40 kg

Réf.	Monnayeurs pour lave linge et sèche linge
Option	monnayeur pour lave linge WFEC5 - montage en usine uniquement - livré avec 20 jetons montage sur le dessus des appareils, ou sur le côté pour installation en colonne
Option	monnayeur pour sèche linge EM5 - montage en usine uniquement - livré avec 20 jetons montage sur le dessus des appareils, ou sur le côté pour installation en colonne



Lave linge professionnel

Capacité 6 kg - Mono ou Tri

Cuve et tambour en acier inoxydable et montés sur amortisseurs - Vidange par gravité - Vitesse du moteur contrôlée électroniquement (inverter) - Programme électronique : 9 programmes standards - Grande souplesse d'utilisation, possibilité de : changer le programme sélectionné dans les 2 minutes qui suivent le démarrage, programmer le démarrage retardé jusqu'à 24 heures, réduire ou éliminer l'essorage final, ou encore insérer des pauses en cours de programme - Fonction refroidissement pour le linge synthétique - Signalisation automatique des requêtes d'entretien - Contrôle électronique du remplissage et du niveau d'eau - Affichage digital de la température dans la cuve et du temps restant avant la fin du programme - Visualisation par témoins lumineux de la phase du programme en cours - Signalisation visuelle et acoustique de la fin du programme et des éventuelles anomalies de fonctionnement - Pas de nécessité de fixation au sol (le réglage des pieds suffit) - Deux vannes solénoïdes pour le remplissage permettent de réduire le temps et la consommation par programme (eau froide et eau chaude) - Essorage : 32 - 50/100/500/800/1000/1200 tours / mn

Options :

Fonctionnement eau chaude sans chauffage - Chauffage avec vapeur directe - Personnalisation des programmes - Prédiposition pour la connexion de pompes pour le dosage de la lessive liquide (jusqu'à 7) - Prédiposition pour le fonctionnement à monnaie (montage en usine uniquement) - Version avec micro processeur G900 programmable par clavier ou PC



Installation en colonne avec le nouveau sèche linge semi professionnel 8 kg référence ER83L, voir détails page 301.

Réf.	Désignation Capacité (1:10)	tambour			Diam. hublot	Dimensions ext. (l x p x H)	puiss chauffage	puiss installée	Alim.	poids net
		Vol.	diam.	prof.						
WF6M	lave linge monophasé - 6 kg	60 litres	530 mm	270 mm	290 mm	683 x 600 x 935 mm	3 kW	3,4 kW	230/1/T	146 kg
WF6T	lave linge triphase - 6 kg	60 litres	530 mm	270 mm	290 mm	683 x 600 x 935 mm	6 kW	6,7 kW	400/3/ N/T	146 kg

Réf.	Monnaie pour lave linge WF6M et WF6T
Option	Option monnaie à jetons - montage en usine uniquement - livré avec 15 jetons

Lave linge professionnels

Capacité 7.3, 9.5 et 16.5 kg


Cuve et tambour en acier inoxydable - Vidange par gravité - Cuve et tambour montés sur amortisseurs - Vitesse du moteur contrôlée électroniquement (inverter) - Programme électronique : 9 programmes standards - Grande souplesse d'utilisation, possibilité de : changer le programme sélectionné dans les 2 minutes qui suivent le démarrage, programmer le démarrage retardé jusqu'à 24 heures, réduire ou éliminer l'essorage final, insérer des pauses en cours de programme - Fonction refroidissement pour le linge synthétique - Signalisation automatique des requêtes d'entretien - Contrôle électronique du remplissage et du niveau d'eau - Affichage digital de la température dans la cuve et du temps restant avant la fin du programme - Visualisation par témoins lumineux de la phase du programme en cours - Signalisation visuelle et acoustique de la fin du programme et des éventuelles anomalies de fonctionnement - Trois vannes solénoïdes pour le remplissage, permettant de réduire le temps et la consommation par programme (eau froide, eau adoucie, eau chaude) - Essorage : 25 - 50/100/350 - 500/800 - 1000 tours / mn - Alimentation : 400/3/N/T

Tableau de commandes : microprocesseur G400

Affichage digital avec écran large - Pesage du linge avant le démarrage du cycle - Optimisation du temps, de la consommation d'eau, d'énergie, et de savon (car tient compte du poids réellement chargé) - Le système Smart card permet de transférer des données d'une machine à une autre - Possibilité de mettre à jour le logiciel - Affichage des quantités d'eau réellement consommées (option)



Options :

Fonctionnement eau chaude sans chauffage - Chauffage avec vapeur directe ou indirecte - Personnalisation des programmes - Prédiposition pour la connexion de pompes pour le dosage de la lessive liquide (jusqu'à 7) - Prédiposition pour le fonctionnement à monnayeur (montage en usine uniquement)

Réf.	Désignation	capacité (1:10)	tambour			diam. hublot	dimens. Ext. (l x p x H)	puiss chauffage	puiss installée	poids net
			Vol.	diam.	prof.					
WF8G4	lave linge	7,3 kg	73 litres	530 mm	330 mm	290 mm	660 x 690 x 1070 mm	6 kW	6,75 kW	235 kg
WF11G4	lave linge	9,5 kg	95 litres	530 mm	420 mm	290 mm	660 x 790 x 1140 mm	9 kW	10,5 kW	275 kg
WF18G4	lave linge	16,5 kg	165 litres	650 mm	500 mm	410 mm	830 x 960 x 1295 mm	12 kW	14,2 kW	465 kg

Réf.	Monnayeur pour lave linge WF8G4 WF11G4 et WF18G4
Option	Option monnayeur à jetons - montage en usine uniquement - livré avec 15 jetons

Sèche linge semi professionnels

Capacité 8 kg, gaz et électriques

Panneaux extérieurs et panier en tôle d'acier vernie - Système de circulation de l'air permettant une récupération de l'énergie importante - Micro interrupteur de sécurité sur la porte (arrêt de la rotation et du chauffage si ouverture en cours de cycle) - Durée du cycle réglable de 0 à 90 minutes - Possibilité de choisir entre 4 cycles : normal, moyen, délicat ou froid en fonction du type de linge à sécher - Phase de refroidissement à la fin de chaque cycle, contrôlée automatiquement - Thermostat de sécurité pour la protection du groupe de chauffage - Filtre à peluches placé sur le hublot, accessible très facilement - Protection thermique sur le moteur - Large passage utile pour le chargement et le déchargement du linge - Tuyau d'évacuation des buées diamètre 100 mm, situé à l'arrière - OPTION : Prédiposition pour fonctionnement à monnayeur (montage usine uniquement)



Installation en colonne avec les lave linge 6 kg WF6M et WF6T

Réf	Désignation	Capacité (1:10)	Tambour			Dimens. Ext. (l x p x H)	Puissance		Alim.	Poids net
			Vol.	diam.	prof.		Chauff.	Installée		
BUERE83M	sèche linge monophasé	8 kg	172 litres	650 mm	520 mm	683 x 710 x 1087 mm	5 Kw	5,2 Kw	230/1/T	64 kg
BUERE83T	sèche linge triphasé	8 kg	172 litres	650 mm	520 mm	683 x 710 x 1087 mm	5 Kw	5.2 Kw	400/3/N/T	64 kg
BUERG83	sèche linge gaz	8 kg	172 litres	650 mm	520 mm	683 x 710 x 1087 mm	5,7 Kw	5,9 Kw	gaz + 230/1/T	64 kg
BUERE83LM	sèche linge monophasé	8 kg	172 litres	650 mm	520 mm	683 x 710 x 1087 mm	5 kW	5.2 kW	230/1/T	64 kg
BUERE83LT	sèche linge triphasé	8 kg	172 litres	650 mm	520 mm	683 x 710 x 1087 mm	5 Kw	5.2 Kw	400/3/N/T	64 kg

Réf.	Monnayeur pour sèche linge modèles ER83
Option	Option monnayeur à jetons - montage en usine uniquement - livré avec 15 jetons

Séchoirs professionnels

Capacité 10, 15 et 23 kg



Structure en tôle d'acier de grosse épaisseur, vernie, finition époxy blanc

Séchoirs destinés à recevoir du linge essorés à 1000 tours/mn

Tambour entièrement réalisé en acier inoxydable
Système de retour de l'air pour la récupération d'une quantité d'énergie importante

Grande ouverture de hublot facilitant le chargement et déchargement du linge

Fonctionnement silencieux grâce au tambour entraîné par un arbre supporté par des paliers

Micro interrupteur de sécurité sur la porte, sur le contrôle du filtre, et de dépression

Protection thermique sur le moteur

Contrôle électronique du temps et de la température

Affichage digital de la température, du temps restant avant la fin du cycle et du type de programme sélectionné

9 cycles pré programmés et 1 cycle personnalisable par l'utilisateur

A la fin de chaque cycle : phase de refroidissement contrôlée automatiquement

Les modèles 25 kg sont équipés d'origine du dispositif automatique d'inversion du sens de rotation du tambour (2 inversions par minute)

Modèles électriques : Chauffage par résistances blindées - Alimentation : 400/3/N/T

Modèles gaz : Chauffage par brûleurs - Dispositif électronique pour l'allumage et le contrôle du gaz - Fonctionnement gaz propane ou gaz naturel - Rappel : les modèles à gaz ne doivent pas être installés dans les locaux où il y a un risque de présence de chlore

Options : Prédiposition pour le fonctionnement à monnaie (montage en usine uniquement)

Pour les modèles 10 et 15 kg : dispositif automatique d'inversion du sens de rotation du tambour (2 inversions par minute), supplément : + 665 euros H.T

Réf	Désignation	Capacité (1:10)	Tambour			Diam. hublot	Dimens. Ext. (l x p x H)	Puissance		Poids net
			Vol.	diam.	prof.			Chauffage	Installée	
BUEM10E	séche linge électrique	10 kg	195 litres	775 mm	420 mm	440 mm	835 x 710 x 1430 mm	9 kW	9.38 kW	150 kg
BUEM10G	séche linge gaz	10 kg	195 litres	775 mm	420 mm	440 mm	835 x 710 x 1430 mm	15.7 kW	15.7 kW	150 kg
BUEM15E	séche linge électrique	15 kg	325 litres	775 mm	690 mm	440 mm	835 x 960 x 1570 mm	12 kW	12,4 kW	195 kg
BUEM15G	séche linge gaz	15 kg	325 litres	775 mm	690 mm	440 mm	835 x 960 x 1570 mm	20.5 kW	20.5 kW	195 kg
BUEM25E	séche linge électrique	23 kg	460 litres	960 mm	630 mm	440 mm	1030 x 1020 x 1770 mm	28,8 kW	29,9 kW	350 kg
BUEM25G	séche linge gaz	23 kg	460 litres	960 mm	630 mm	440 mm	1030 x 1020 x 1770 mm	30 kW	30 kW	350 kg

Réf.	Monnaie pour sèche linge EM10 EM15 et EM25
Option	Option monnaie à jetons - montage en usine uniquement - livré avec 15 jetons

Repasseuses

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 et revêtu d'une 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 qui, en s'actionnant, inverse le sens de rotation du rouleau et soulève la presse en cas de mauvaises



manœuvres - Thermostats 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, 200°C) - Dispositif de désactivation du chauffage en cas d'oubli de la presse chaude en pression sur le rouleau - Alimentation : 230/1/T



Réf	Désignation	capacité (kg/h)	longueur cylindre	diamètre cylindre	puiss chauffe	puiss totale	dimens. ext. (l x p x H)	poids net
BUS80	repasseuse	16 kg/h*	800 mm	180 mm	2.4 kW	2,45 kW	1000 x 360 x 1010 mm	61,2 kg
BUS80T	repasseuse de table	16 kg/h*	800 mm	180 mm	2.4 kW	2,45 kW	1000 x 360 x 470 mm	53,2 kg

* : pour du linge avec taux d'humidité résiduelle de 10 à 15 % (soit environ après 1/2 heure dans un sèche linge)

Repasseuses

Diamètres 250 et 290 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 - 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 - Thermostats 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 - Modèles 100, 120, et 140 : couverture en coton (couverture Nomex en option) - Modèle 160 : 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



Réf	Désignation	capacité (kg/h)	longueur cylindre	diamètre cylindre	puiss chauffe	puiss totale	dimens. ext. (l x p x H)	poids net
BUS10025	repasseuse couverture coton	30 kg/h*	1000 mm	250 mm	5 kW	5,18 kW	1400 x 420 x 1005 mm	110 kg
BUS12025	repasseuse couverture coton	35 kg/h*	1200 mm	250 mm	6 kW	6,18 kW	1600 x 420 x 1005 mm	118 kg
BUS14025	repasseuse couverture coton	40 kg/h*	1400 mm	250 mm	7 kW	7,18 kW	1800 x 420 x 1005 mm	126 kg
BUS16030	repasseuse couverture nomex	50 kg/h*	1600 mm	290 mm	13,2 kW	13,56 kW	2200 x 500 x 1100 mm	257 kg

* : pour du linge avec taux d'humidité résiduelle de 10 à 15 % (soit environ après 1/2 heure dans un sèche linge)

Sécheuses repasseuses

Diamètres 250 et 290 mm



Sécheuses repasseuses avec aspiration des buées
- Destinées à recevoir du linge essoré à 1000 tours minute et dont le taux d'humidité est de 40 à 45 %
- Equipées du système LAMINAPRESS (lamelles inox espacées pour l'aspiration, recouvertes de Nomex)
- Equipées d'un régulateur de vitesse : permet de réduire la vitesse du rouleau pour augmenter le temps de chauffe sur un même endroit (pour les tissus « difficiles ») - Autres caractéristiques identiques aux repasseuses diamètre 250 et 290 mm - Alimentation : 400/3/N/T

Réf	Désignation	capacité (kg/h)	longueur cylindre	diamètre cylindre	puiss chauffe	puiss totale	dimens. ext. (l x p x H)	poids net
BU1425AVL	sécheuse repasseuse	12 kg/h**	1400 mm	250 mm	8,4 kW	8,61 kW	1800 x 420 x 1005 mm	135 kg
BU1630AVL	sécheuse repasseuse	20 à 25 kg/h***	1600 mm	290 mm	13,2 kW	13,87 kW	2200 x 500 x 1100 mm	262 kg
BU2030 AVL	sécheuse repasseuse	25 à 32 kg/h***	2000 mm	290 mm	16,8 kW	17,47 kW	2600 x 500 x 1100 mm	294 kg

** : pour du linge avec taux d'humidité résiduelle de 35 à 40 % (soit environ après 5 à 10 minutes dans un sèche linge)

*** : pour du linge avec taux d'humidité résiduelle de 40 à 45 %



Table BU050

Table BU021

Tables à repasser

Chauffantes aspirantes

Tables à repasser avec chaudière incorporée, avec branchement continu en eau - Livrées avec un fer à repasser puissance 800 W - Réglage de la puissance d'utilisation selon le type de linge - Aspiration de vapeur par la table avec commande au pied - Construction en acier très résistant - Offre un gain de temps important, facilite le travail, et donne un résultat équivalent à celui d'un pressing professionnel - Repassage vertical possible pour les tenues du personnel de salle - Alimentation : 400/3/N/T

Réf	Désignation	puiss fer	puiss boiler	puiss table	puiss aspira-	puiss totale	dimens. ext. (l x p x H)	poids net
BU021	table à repasser chauffante aspirante	0,8 kW	4 kW	1 kW	0,3 kW	6,1 kW	1600 x 500 x 950 mm	96 kg
BU050	table à repasser chauffante aspirante	0,8 kW	4 kW	1,5 kW	0,3 kW	6,6 kW	1570 x 760 x 900 mm	116 kg

Tables à repasser

avec générateur de vapeur



Modèle VULCAR



Modèle MAGIC



Modèle VULCAM

MODELES MAGIC et MAGICM : Tables chauffantes / aspirantes PLIABLES - Témoin de manque d'eau - Vidange du boiler - Livrées avec un fer 0.8 kW - Alimentation : 230/1/T - Options : kit pistolet vapeur (montage en usine), jeannette (voir page 306)

MODELES VULCAM et VULCAR : Tables chauffantes / aspirantes NON PLIABLES - Boiler INOX AISI 304 équipé de 2 résistances - Témoin de manque d'eau - Manomètre en façade - Vidange du boiler - Livrées avec un fer 0.8 kW - Modèle VULCAR : Surface de repassage rectangulaire - Alimentation : 230/1/T - Options : kit pistolet vapeur (montage en usine), jeannette ou jeannette chauffante/aspirante (voir page 306)

REF	Boiler	Autonomie moyenne	Pression		Puissance (kW)				Surface repassage	Dimens. (l x p x H)	Poids
			Utilis.	maxi.	Fer	Boiler	Table	Tot.			
BGMAGIC	2.5 lt	3 heures	2.5 b.	5 b.	0.8	1.2	0.4	2.7	1090 x 430 mm	1300 x 480 x 900 mm	36 kg
BGMAGICM	3.8 lt	3 heures	2.5 b.	5 b.	0.8	1.2	0.4	2.7	1090 x 430 mm	1300 x 480 x 900 mm	36 kg
BGVULCAM	3.8 lt	4 heures	2.8 b.	5 b.	0.8	2	0.6	3.4	1130 x 460 mm	1350 x 400 x 980 mm	35 kg
BGVULCAR	3.8 lt	4 heures	2.8 b.	5 b.	0.8	2	0.6	3.4	1120 x 580 mm (rectang.)	1400 x 400 x 980 mm	35 kg

Tables à repasser

Tables à repasser pliables - avec tablette latérale pour poser un générateur de vapeur - Modèle T220P : table CHAUFFANTE / ASPIRANTE



REF	Surface de repassage	Puiss table	Puiss aspiration	Dimensions (l x p x H)	Aliment.
BGTSTIR	1200 x 400 mm			1520 x 420 x 910 mm	
BGT220P	1200 x 400 mm	0.4 kW	0.09 kW	1520 x 420 x 910 mm	230/1/T



Générateurs de vapeur



Modèle sur roulettes - Niveau d'eau visible - Vidange du boiler - Option : Kit pistolet vapeur (montage en usine, voir page 46) - Alimentation : 230/1/T



Modèle de table - Equipé d'un BOILER INOX - Option : chariot sur roulettes, (voir page 46) - Alimentation : 230/1/T



Modèle sur roulettes - Boiler INOX AISI 304 - Témoin de manque d'eau - Manomètre - Vidange du boiler - Option : Kit pistolet vapeur (montage en usine, voir page 46) - Alimentation : 230/1/T

MODELE B27

MODELE VAPORM

MODELE SATURN

REF	Boiler	Autonomie moyenne	Pression		Puissance (kW)			Dimensions (l x p x H)	Poids
			Utilis.	maxi.	Fer	Boiler	Tot.		
BGVAPORM	1.4 lt	2 heures	2.5 b.	5 b.	0.8	1	1.8	250 x 390 x 260 mm	8 kg
BGB27	2.5 lt	3 heures	2.5 b.	5 b.	0.8	1.5	2.3	290 x 250 x 900 mm	16 kg
BGSATURN	3.8 lt	4 - 5 heures	2.5 b.	5 b.	0.8	2	2.8	300 x 250 x 900 mm	

Accessoires



REF	ACCESSOIRES
BGPISTOL	Kit pistolet vapeur pour B27, Saturn, Magic, MagicM, VulcaM, VulcaR - Montage en usine uniquement (à la place du fer) - Possibilité sur commande de monter en usine un double équipement fer à repasser + kit vapeur (nous consulter)
BGJEANN	Jeannette pour tables à repasser - Non fournie d'origine
BGJEANNCA	Jeannette chauffante/aspirante pour VulcaM et VulcaR - Non fournie d'origine
BGFER	Fer à repasser supplémentaire - Puiss. 0.8 kW - Fourni d'origine sur VaporM et B27 - Livré avec un câble d'alimentation et un tube vapeur (long. standard 2.20 M) - Longueur hors tout de la semelle : 200 mm
BGFERMAX	Fer supplément. - Puiss. 0.8 kW - Fourni d'origine sur : Saturn, Magic/M, Vulca M et R - Livré avec un câble d'alimentation et un tube vapeur (long. standard 2.20 M) - Longueur hors tout de la semelle : 215 mm
BGSFER	Semelle pour fer référence FER - Tissus délicats et sombres (évite effet de brillance)
BGSFERMAX	Semelle pour fer réf. FER MAX - Tissus délicats et sombres (évite effet de brillance)
BGCHVAP	Chariot sur roulettes pour générateur de table modèle VAPORM

Lave mains Distributeur à savon	Page 308
Armoires de désinfection	Page 308
Désinsectiseurs	Page 308
Centrale de nettoyage	Page 309
Poubelle et support sacs poubelle	Page 309
Tables, tables du chef, tables de préparation	Pages 310 et 312
Meubles chauds	Page 314
Placards muraux, placards bas, armoires	Page 311, 313 et 314
Etagères murales lisses et perforées	Page 315
Bacs plonge	Pages 316 et 320
Bacs plonge sur placard	Pages 317 et 320
Bacs plonge avec passage lave vaisselle	Pages 318 et 319





Lave mains à commande fémorale - dossieret arrière hauteur 240 mm - livré avec exible de liaison, avec siphon, avec bec col de cygne - robinet poussoir réglé en usine à 6 litres/minute - conforme à la norme HQE (Haute Qualité Environnementale) - cuve entièrement ronde garantissant une hygiène parfaite - livré sans distributeur à savon (option)

Lave mains

REF	Dimensions (l x p x H)	Poids net
LVM	385 x 352 x 510 mm	8 kg
DSAV	distributeur de savon 550 ml	0.2 kg



Armoire de désinfection - barre aimantée capacité 10 couteaux - lampe germicide 15 W (durée de vie 8 000 heures) - minuterie 120 minutes - coupure de sécurité à l'ouverture de la porte - dessus incliné (respect total des normes d'hygiène) - alimentation : 230/1/T

Armoires de désinfection

REF	Dimensions (l x p x H)	Poids net
AD10	540 x 150 x 645 mm	12 kg

Désinsectiseurs



Désinsectiseurs - Construction tout inox - Nettoyage facile de la grille - Bac de récupération entièrement amovible - Trois types de pose possibles : suspendu, à poser, fixé muralemment - Conçus pour une utilisation intérieure - Durée de vie de la lampe : environ 7 000 heures - Prévus pour une surface de 80 ou 120 m² - Equipés de deux lampes (de 15 W sur petit modèle et de 20 W sur le grand modèle) - Alimentation : 230/1/T - 50 Hz



REF	Lampes	Surface	Dimensions (l x p x H)	Poids net
DESINS30	2 x 15 W	80 m ²	510 x 140 x 260 mm	6.5 kg
DESINS40	2 x 20 W	120 m ²	660 x 140 x 260 mm	8.5 kg

Centrale de nettoyage

Centrale de nettoyage et de désinfection - fournie avec tuyau de 15 mètres - Système venturi lavage - rinçage avec réglage de 0.5 à 10.90 % (livré avec 14 buses) - Vanne antipollution certifiée NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau d'eau potable - Sans risque de corrosion - Surface lisse interne évitant tout dépôt de tartre - Raccordement sur eau froide ou eau chaude (50°C maximum, pression optimale à 2.5 bars et maximum à 6 bars) - Tuyau de qualité alimentaire raccords sertis, tenue de 20 bars à 70°C, résistant aux graisses animales et végétales (coefficient de sécurité de 3) - Pistolet anti choc équipé d'un embout rapide, résistant à 80°C, 25 bars - Support en acier inoxydable pour bidon rectangulaire de 5 litres - Conforme aux normes du SRIPS (Service Recherche et Ingénierie en Protection Sanitaire - ACS)

REF	Dimensions (l x p x H)	Débit	Poids
CENTRALE	270 x 75 x 370 mm	13 litres /mn	8.5 kg



Bidon non fourni



Poubelle sur roulettes

REF	Volume	Diamètre	Hauteur	Poids
POUBRL	60 litres	420 mm	600 mm	11 kg

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



Support sac poubelle

Support sac poubelles - Construction tout inox 18/10 - Ouverture du couvercle par pédale - Equipé de deux roulettes à l'arrière - Couvercle PVC diamètre 345 mm gris - Prévu pour sacs poubelles capacité 100 litres - Sac tenu par une sangle et très facilement amovible



REF	Volume	Dimensions (l x p x H)	Poids
SUPPOUB	100 litres	350 x 520 x 755 mm	8 kg

Tables du chef

Bac à gauche ou à droite



Dessus renforcé en acier 18/10 AISI 304 épaisseur 10/10, bord tombé de 40 mm - dossier arrière (100 x 20 mm) - piétement en tubes carrés mm. 40 x 40 mm avec vérins réglables - livrées démontées - nouveau procédé de fabrication comportant un système d'assemblage breveté qui permet de réduire au minimum le temps de montage - Bac de dimensions 400 x 400 x 250 mm - Livrées sans robinetterie - Hauteur plan de travail : 850 mm

Bac à gauche	
Dimensions	REF
1200 x 700 mm	TCHF12G
1400 x 700 mm	TCHF14G
1600 x 700 mm	TCHF16G
1800 x 700 mm	TCHF18G
2000 x 700 mm	TCHF20G

Bac à droite	
Dimensions	REF
1200 x 700 mm	TCHF12D
1400 x 700 mm	TCHF14D
1600 x 700 mm	TCHF16D
1800 x 700 mm	TCHF18D
2000 x 700 mm	TCHF20D

Robinetterie (Accessoire)	REF
Robinet mélangeur Eau chaude/Eau froide	IL ROBML



Tables de préparation

Viandes, poissons, légumes

Tables de préparation des viandes, poissons et légumes - Construction acier 18/10 AISI 304 épaisseur 10/10, bord tombé de 40 mm - dossier arrière (100 x 20 mm) - piétement en tubes carrés mm. 40 x 40 mm avec vérins réglables - livrées démontées - nouveau procédé de fabrication comportant un système d'assemblage breveté qui permet de réduire au minimum le temps de montage - Fournies avec planche à découper polypropylène - Livrées avec bonde, tube surverse, grille et siphon - Livrées sans robinetterie - Trou vide-déchets

Préparation des viandes et poissons

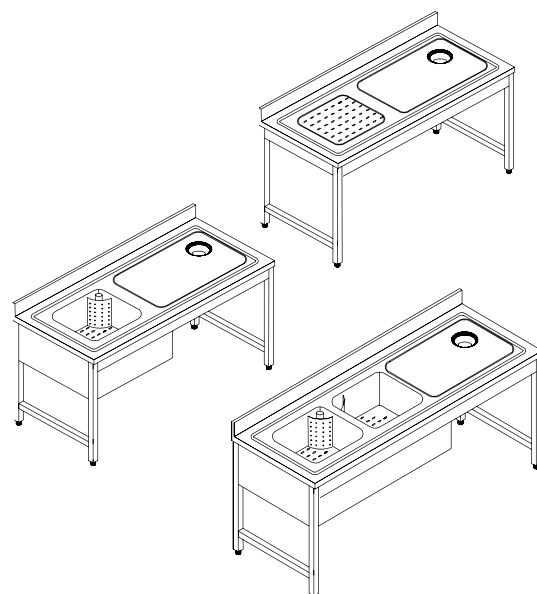
REF	Dim. du bac	Dimensions
TPVP12	400 x 500 x 100 mm	1200 x 700 x 850 mm
TPVP16	600 x 500 x 100 mm	1600 x 700 x 850 mm

Préparation des légumes - 1 bac

REF	Dim. du bac	Dimensions
TPLG12	400 x 500 x 250 mm	1200 x 700 x 850 mm

Préparation des légumes - 2 bacs

REF	Dim. du bac	Dimensions
TPLG16	400 x 500 x 250 mm	1600 x 700 x 850 mm



Placards muraux

Portes coulissantes

Réalisés en acier inox Cr-Ni 18/10 AISI 304, épaisseur 10/10^{ème} - système de coulissement des portes en ABS (meilleur glissement, silencieux, évite le risque d'éraure pendant l'ouverture) - portes démontables - placards hauteur 670 mm : une étagère intermédiaire - placards hauteur 900 mm : deux étagères intermédiaires - livrés montés - option fermeture à clef : + 55 euros H.T

Portes coulissantes



Hauteur 670 mm

Largeur	Profond.	REF
800 mm	400 mm	ILPM8H6
1000 mm	400 mm	ILPM10H6
1200 mm	400 mm	ILPM12H6
1400 mm	400 mm	ILPM14H6
1600 mm	400 mm	ILPM16H6
1800 mm	400 mm	ILPM18H6
2000 mm	400 mm	ILPM20H6

Hauteur 900 mm

Largeur	Profond.	REF
800 mm	400 mm	ILPM8H8
1000 mm	400 mm	ILPM10H8
1200 mm	400 mm	ILPM12H8
1400 mm	400 mm	ILPM14H8
1600 mm	400 mm	ILPM16H8

Placards muraux

Placards en angle

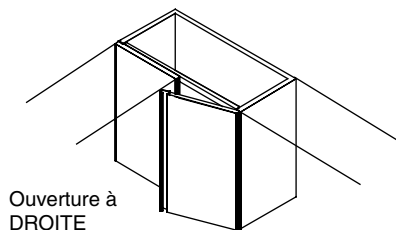
Réalisés en acier inox Cr-Ni 18/10 AISI 304, épaisseur 10/10^{ème} - portes démontables - placards hauteur 670 mm : une étagère intermédiaire - placards hauteur 900 mm : deux étagères intermédiaires - livrés montés - 1 porte battante - option fermeture à clef + 55 euros H.T

Placard en angle



Hauteur 670 mm

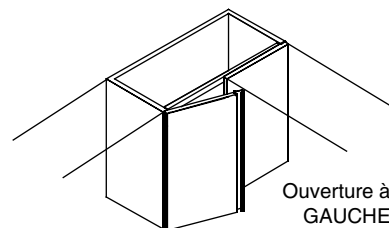
Larg. x Prof.	Ouverture	REF
800 x 400 mm	à DROITE	ILPADH6
800 x 400 mm	à GAUCHE	ILPAGH6



Ouverture à DROITE

Hauteur 900 mm

Larg. x Prof.	Ouverture	REF
800 x 400 mm	à DROITE	ILPADH8
800 x 400 mm	à GAUCHE	ILPAGH8



Ouverture à GAUCHE

Dessus renforcé en acier 18/10 AISI 304 épaisseur 10/10, bord tombé de 40 mm - avec ou sans dossier arrière (100 x 20 mm) - piétement en tubes carrés mm. 40 x 40 mm avec vérins réglables - livrées démontées - nouveau procédé de fabrication comportant un système d'assemblage breveté qui permet de réduire au minimum le temps de montage (lorsque l'on serre les écrous, la pince se ferme en centrant automatiquement le piétement et en garantissant une rigidité parfaite de la table même sans étagère basse) - sur toutes les tables il est possible de monter une étagère inférieure, ainsi que des tiroirs (tiroir simple ou bloc de 2 ou 3 tiroirs) - option kit de roulettes composé de 2 x ATGG0045 inox sans frein + 2 x ATGG0046 inox avec frein, total : + 240 euros H.T



Option trou vide déchets
+ joint caoutchouc :
Supplément : 220 € H.T

Tables inox

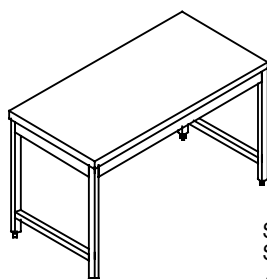
Profondeur 600 et 700



Existent aussi
avec pieds ronds

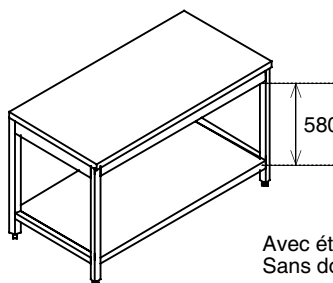
Profondeur 600 mm

Profondeur 700 mm



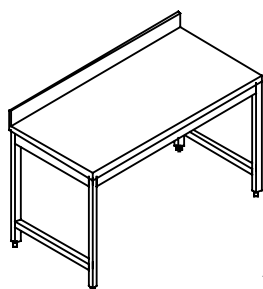
Sans étagère
Sans dossier
Hauteur : 850 mm

Longueur	REF	REF
1000 mm	ILTP610	ILT100
1200 mm	ILTP612	ILT120
1400 mm	ILTP614	ILT140
1600 mm	ILTP616	ILT160
1800 mm	ILTP618	ILT180
2000 mm	ILTP620	ILT200



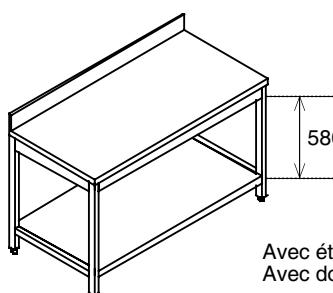
Avec étagère
Sans dossier
Hauteur : 850 mm

Longueur	REF	REF
1000 mm	ILTP610E	ILT100E
1200 mm	ILTP612E	ILT120E
1400 mm	ILTP614E	ILT140E
1600 mm	ILTP616E	ILT160E
1800 mm	ILTP618E	ILT180E
2000 mm	ILTP620E	ILT200E



Sans étagère
Avec dossier
Hauteur : 950 mm

Longueur	REF	REF
1000 mm	ILTP610D	ILT100D
1200 mm	ILTP612D	ILT120D
1400 mm	ILTP614D	ILT140D
1600 mm	ILTP616D	ILT160D
1800 mm	ILTP618D	ILT180D
2000 mm	ILTP620D	ILT200D



Avec étagère
Avec dossier
Hauteur : 950 mm

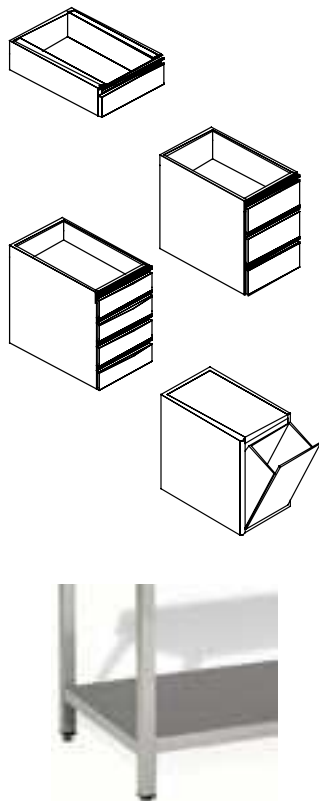
Longueur	REF	REF
1000 mm	ILTP610ED	ILT100ED
1200 mm	ILTP612ED	ILT120ED
1400 mm	ILTP614ED	ILT140ED
1600 mm	ILTP616ED	ILT160ED
1800 mm	ILTP618ED	ILT180ED
2000 mm	ILTP620ED	ILT200ED

Tiroirs et étagères

pour tables inox

Profondeur 600 mm

Profondeur 700 mm



Tiroirs	Réf	Dimensions	Réf	Dimensions
Kit 1 tiroir Hauteur 150 mm	ILKP61T	400 x 580 x 200 mm	ILK1T	400 x 680 x 200 mm
Kit 3 tiroirs Hauteur 150 mm	ILKP63T	400 x 580 x 590 mm	ILK3T	400 x 680 x 590 mm
Kit 4 tiroirs Hauteur 100 mm	ILKP64T	400 x 580 x 590 mm	ILK4T	400 x 680 x 590 mm
Kit 1 porte basculante	ILKP6PB	400 x 580 x 590 mm	ILKPB	400 x 680 x 590 mm

Etagère longueur	Réf	Prof.	Réf	Prof.
1 000 mm	ILET610	600 mm	ILET710	700 mm
1 200 mm	ILET612	600 mm	ILET712	700 mm
1 400 mm	ILET614	600 mm	ILET714	700 mm
1 600 mm	ILET616	600 mm	ILET716	700 mm
1 800 mm	ILET618	600 mm	ILET718	700 mm
2 000 mm	ILET620	600 mm	ILET720	700 mm

Armoires

portes coulissantes

Pieds ronds - Construction tout acier inox 18/10 AISI 304 - fermeture par deux portes coulissantes - équipées de 4 étagères intérieures (fixées sur crémallières verticales avec 15 niveaux espacés de 70 mm) - livrées montées - option fermeture à clef : +55 euros H.T



PROFONDEUR 550 mm

Larg x Haut	REF
1000 x 2000 mm	ILAPC5510
1200 x 2000 mm	ILAPC5512
1400 x 2000 mm	ILAPC5514
1600 x 2000 mm	ILAPC5516
1800 x 2000 mm	ILAPC5518
2000 x 2000 mm	ILAPC5520

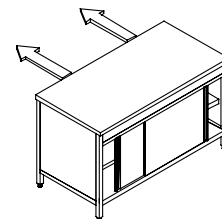
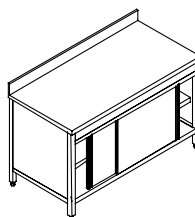
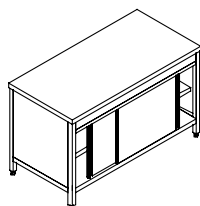
PROFONDEUR 700 mm

Larg x Haut	REF
1000 x 2000 mm	ILAPC7010
1200 x 2000 mm	ILAPC7012
1400 x 2000 mm	ILAPC7014
1600 x 2000 mm	ILAPC7016
1800 x 2000 mm	ILAPC7018
2000 x 2000 mm	ILAPC7020

Meubles chauds



Pieds ronds - Dessus renforcé en acier inox 18/10 AISI 304 épaisseur 10/10, bord tombé de 40 mm - avec ou sans dossier arrière (100 mm x 20 mm) - système de coulissement des portes en ABS (meilleur glissement, silencieux, évite le risque d'éraure pendant l'ouverture) - portes démontables - une étagère intérieure (hauteur utile : 2 x 275 mm) - livrées montées - thermostat gradué de 0°C à 65°C - ventilées - puissance : 2.8 kW - alimentation : 230/1/T - option fermeture à clef : + 55 euros H.T - option kit 4 roulettes inox diamètre 125 mm (platine) composé de 2 avec frein et 2 sans frein, référence AC0005 : + 229 euros H.T.

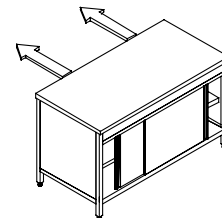
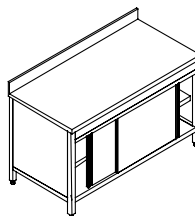
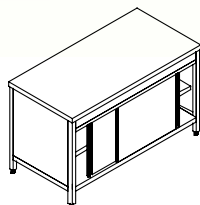


	Standard, hauteur 850 mm	Adossé, hauteur 950 mm	Traversant, haut. 850 mm
Largeur x Profondeur	REF	REF	REF
1200 x 700 mm	ILTC120	ILTC120D	ILTC120T
1400 x 700 mm	ILTC140	ILTC140D	ILTC140T
1600 x 700 mm	ILTC160	ILTC160D	ILTC160T
1800 x 700 mm	ILTC180	ILTC180D	ILTC180T

Placards neutres



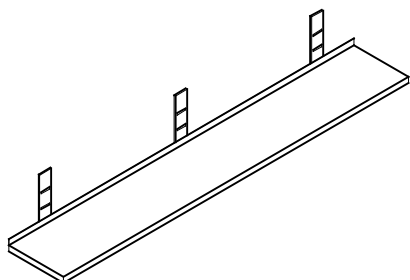
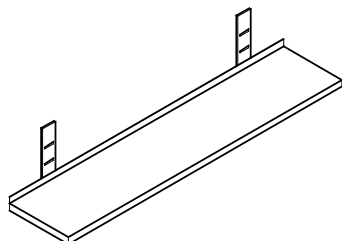
Pieds ronds - Dessus renforcé en acier inox 18/10 AISI 304 épaisseur 10/10, bord tombé de 40 mm - avec ou sans dossier arrière (100 mm x 20 mm) - système de coulissement des portes en ABS (meilleur glissement, silencieux, évite le risque d'éraure pendant l'ouverture) - portes démontables - une étagère intérieure (hauteur utile : 2 x 275 mm) - livrés montés - option fermeture à clef : + 55 euros H.T - option kit 4 roulettes inox diamètre 125 mm (platine) composé de 2 avec frein et 2 sans frein, référence AC0005 : + 229 euros H.T.



	Standard, hauteur 850 mm	Adossé, hauteur 950 mm	Traversant, haut. 850 mm
Largeur x Profondeur	REF	REF	REF
1000 x 700 mm	ILP100	ILP100D	ILP100T
1200 x 700 mm	ILP120	ILP120D	ILP120T
1400 x 700 mm	ILP140	ILP140D	ILP140T
1600 x 700 mm	ILP160	ILP160D	ILP160T
1800 x 700 mm	ILP180	ILP180D	ILP180T

Etagères murales

Prof. 300 ou 400 mm



Construction tout acier inox 18/10 AISI 304 - Dossieret hauteur 30 mm
Etagères 800 à 1600 mm : livrées avec 2 crémallières hauteur 300 mm
Etagères 1800 et 2000 mm : livrées avec 3 crémallières hauteur 300 mm

Profondeur 300 mm	
Longueur	REF
800 mm	ILCM3008
1000 mm	ILCM3010
1200 mm	ILCM3012
1400 mm	ILCM3014
1600 mm	ILCM3016
1800 mm	ILCM3018
2000 mm	ILCM3020

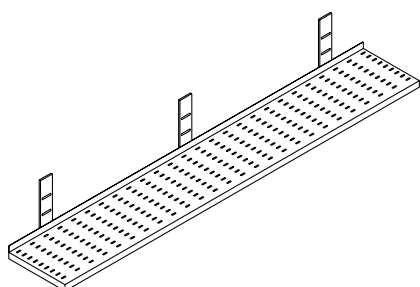
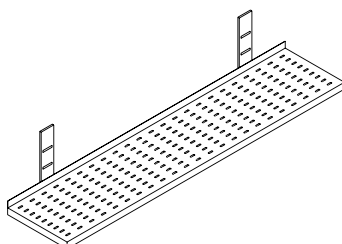
Profondeur 400 mm	
Longueur	REF
800 mm	ILCM4008
1000 mm	ILCM4010
1200 mm	ILCM4012
1400 mm	ILCM4014
1600 mm	ILCM4016
1800 mm	ILCM4018
2000 mm	ILCM4020

Etagères murales perforées

Prof. 300 ou 400 mm



Construction tout acier inox 18/10 AISI 304 - Dossieret hauteur 30 mm
Etagères 800 à 1600 mm : livrées avec 2 crémallières hauteur 300 mm
Etagères 1800 et 2000 mm : livrées avec 3 crémallières hauteur 300 mm



Idéales pour installation au
dessus des plans de cuisson



Profondeur 300 mm	
Longueur	REF
800 mm	ILCM3008P
1000 mm	ILCM3010P
1200 mm	ILCM3012P
1400 mm	ILCM3014P
1600 mm	ILCM3016P
1800 mm	ILCM3018P
2000 mm	ILCM3020P

Profondeur 400 mm	
Longueur	REF
800 mm	ILCM4008P
1000 mm	ILCM4010P
1200 mm	ILCM4012P
1400 mm	ILCM4014P
1600 mm	ILCM4016P
1800 mm	ILCM4018P
2000 mm	ILCM4020P

Bacs plonges avec et sans étagère



Option pieds arrières
décalés (12 cm) pour
passage tuyauterie : +3%

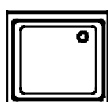
Existent aussi
avec pieds ronds

Dessus renforcé en acier Cr-Ni 18/10 AISI 304 épaisseur 10/10 - bord anti-ruissellement de 40 mm - dossier arrière 100 x 20 mm - piétement en tubes carrés 40 x 40 mm avec vérins réglables - bacs avec angles arrondis - livrées démontées - disponibles avec ou sans étagère inférieure - livrées sans robinetterie - équipées d'un siphon et d'un trop plein

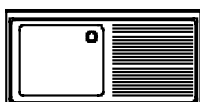
Robinetterie (Accessoire)	REF
Robinet mélangeur Eau chaude/Eau froide	IL ROBML

SANS étagère

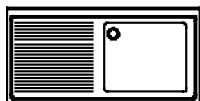
AVEC étagère



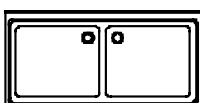
Dimens. (l x p x H)	Dimens. du bac	Egouttoir	REF	REF
800 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Sans	ILP1B65	ILP1B65E



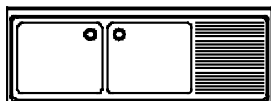
Dimens. (l x p x H)	Dimens. du bac	Egouttoir	REF	REF
1200 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Droite	ILP1B55D	ILP1B55DE
1400 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Droite	ILP1B65D	ILP1B65DE



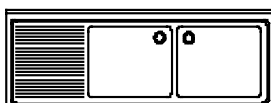
Dimens. (l x p x H)	Dimens. du bac	Egouttoir	REF	REF
1200 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Gauche	ILP1B55G	ILP1B55GE
1400 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Gauche	ILP1B65G	ILP1B65GE



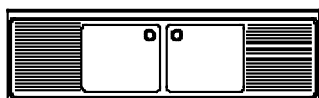
Dimens. (l x p x H)	Dimens. du bac	Egouttoir	REF	REF
1600 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Sans	ILP2B65	ILP2B65E



Dimens. (l x p x H)	Dimens. du bac	Egouttoir	REF	REF
1800 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Droite	ILP2B55D	ILP2B55DE
2000 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Droite	ILP2B65D	ILP2B65DE



Dimens. (l x p x H)	Dimens. du bac	Egouttoir	REF	REF
1800 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Gauche	ILP2B55G	ILP2B55GE
2000 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Gauche	ILP2B65G	ILP2B65GE



Dimens. (l x p x H)	Dimens. du bac	Egouttoir	REF	REF
2400 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Gauche + Droite	ILP2B62E	ILP2B62EE

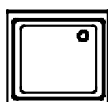
Bacs plonges

sur placard fermé

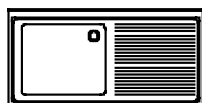
Pieds ronds - Dessus renforcé en acier Cr-Ni 18/10 AISI 304 épaisseur 10/10 - bord anti-ruissellement de 40 mm - dossier arrière 100 x 20 mm - livrées montées - sur modèles de longueur supérieure à 2000 mm : un montant central pour fortifier la structure - système de coulissement des portes en ABS (meilleur glissement, silencieux, évite le risque d'éraclure pendant l'ouverture) - Modèle PP1B65 : fermeture par deux portes battantes - Autres modèles : deux portes coulissantes - bacs avec angles arrondis - livrées sans robinetterie - équipées d'un siphon et d'un trop plein



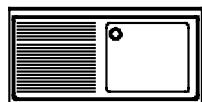
Robinetterie (Accessoire)	REF
Robinet mélangeur Eau chaude/Eau froide	IL ROBML



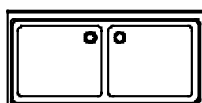
Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
800 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Sans	ILPP1B65



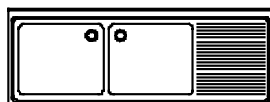
Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
1200 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Droite	ILPP1B55D
1400 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Droite	ILPP1B65D



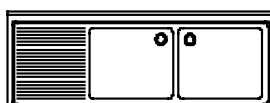
Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
1200 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Gauche	ILPP1B55G
1400 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Gauche	ILPP1B65G



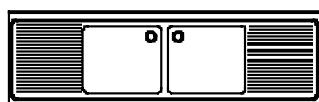
Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
1600 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Sans	ILPP2B65



Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
1800 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Droite	ILPP2B55D
2000 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Droite	ILPP2B65D



Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
1800 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Gauche	ILPP2B55G
2000 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Gauche	ILPP2B65G



Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
2400 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Gauche + Droite	ILPP2B62E



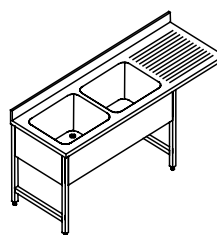
Option pieds arrière décalés (12 cm) pour passage tuyauterie : +3%

Bacs plonges

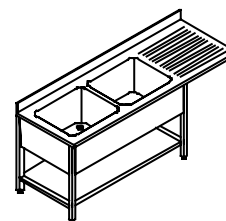
passage lave vaisselle

Passage utile pour lave-vaisselle (l x p) : 600 x 700 mm - Dessus renforcé en acier Cr-Ni 18/10 AISI 304 épaisseur 10/10 - bord anti-ruissellement de 40 mm - dossier arrière 100 x 20 mm - piétement en tubes carrés 40 x 40 mm avec vérins réglables - bacs avec angles arrondis - disponibles avec ou sans étagère inférieure - livrées sans robinetterie - équipées d'un siphon et d'un trop plein

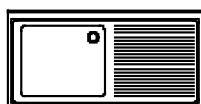
Robinetterie (Accessoire)	REF
Robinet mélangeur Eau chaude/Eau froide	IL ROBML



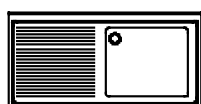
SANS étagère



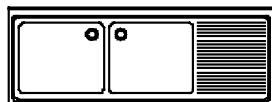
AVEC étagère



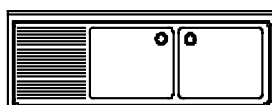
Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF	REF
1200 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Droite	ILPV1B5D	ILPV1B5DE
1400 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Droite	ILPV1B6D	ILPV1B6DE



Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF	REF
1200 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Gauche	ILPV1B5G	ILPV1B5GE
1400 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Gauche	ILPV1B6G	ILPV1B6GE



Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF	REF
1600 x 700 x 950 mm	400 x 500 x 250 mm	Droite	ILPV2B4D	ILPV2B4DE
1800 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Droite	ILPV2B5D	ILPV2B5DE
2000 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Droite	ILPV2B6D	ILPV2B6DE



Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF	REF
1600 x 700 x 950 mm	400 x 500 x 250 mm	Gauche	ILPV2B4G	ILPV2B4GE
1800 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Gauche	ILPV2B5G	ILPV2B5GE
2000 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Gauche	ILPV2B6G	ILPV2B6GE

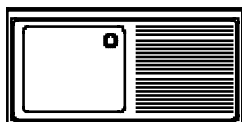
Plonges sur placard

passage lave vaisselle

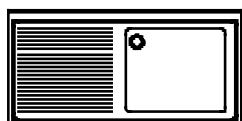
Pieds ronds - Passage utile pour lave-vaisselle (l x p) : 600 x 700 mm - dessus renforcé en acier Cr-Ni 18/10 AISI 304 épaisseur 10/10 - bord anti-ruissellement de 40 mm - dossier arrière 100 x 20 mm - livrées montées - Plonges 1200 mm : 1 porte battante - Autres modèles : 2 portes coulissantes : système de coulissement des portes en ABS (meilleur glissement, silencieux, évite le risque d'éra ure pendant l'ouverture) - bacs avec angles arrondis - livrées sans robinetterie - équipées d'un siphon et d'un trop plein



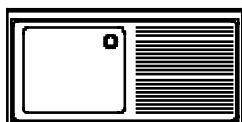
Robinetterie (Accessoire)	REF
Robinet mélangeur Eau chaude/Eau froide	IL ROBML



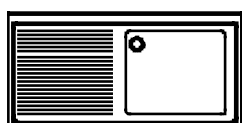
Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
1200 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Droite	ILPPV1B5D



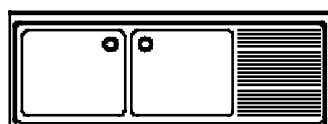
Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
1200 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Gauche	ILPPV1B5G



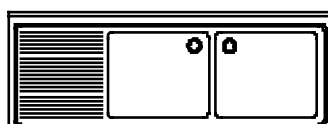
Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
1400 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Droite	ILPPV1B6D



Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
1400 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Gauche	ILPPV1B6G



Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
1600 x 700 x 950 mm	400 x 500 x 250 mm	Droite	ILPPV2B4D
1800 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Droite	ILPPV2B5D
2000 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Droite	ILPPV2B6D



Dimensions (l x p x H)	Dimensions du bac	Egouttoir	REF
1600 x 700 x 950 mm	400 x 500 x 250 mm	Gauche	ILPPV2B4G
1800 x 700 x 950 mm	500 x 500 x 300 mm	Gauche	ILPPV2B5G
2000 x 700 x 950 mm	600 x 500 x 320 mm	Gauche	ILPPV2B6G



Bacs plonges

1 grand bac

Dessus renforcé en acier Cr-Ni 18/10 AISI 304 épaisseur 10/10 - bord anti-ruissellement de 40 mm - dossier arrière 100 x 20 mm - bacs avec angles arrondis - livrées démontées sauf plonges sur placard - livrées sans robinetterie - équipées d'un siphon et d'un trop plein

3 piètements disponibles :

- tubes carrés 40 x 40 mm avec vérins réglables sans étagère
- tubes carrés 40 x 40 mm avec vérins réglables avec étagère
- placard fermé avec 2 portes coulissantes, pieds ronds, système de coulissement des portes en ABS (meilleur glissement, silencieux, évite le risque d'éraure pendant l'ouverture)

Robinetterie (Accessoire)	REF
Robinet mélangeur Eau chaude/Eau froide	IL ROBML

Piètement	Dimensions (l x p x H)	Dimensions bac	REF
simple	1000 x 700 x 950 mm	860 x 500 x 375 mm	LGGN43
simple	1200 x 700 x 950 mm	960 x 500 x 375 mm	LGGN44
simple	1400 x 700 x 950 mm	1160 x 500 x 375 mm	LGGN45
simple	1600 x 700 x 950 mm	1460 x 500 x 375 mm	LGGN46
simple	1900 x 700 x 950 mm	1660 x 500 x 375 mm	LGGN47



Piètement	Dimensions (l x p x H)	Dimensions bac	REF
étagère basse	1000 x 700 x 950 mm	860 x 500 x 375 mm	LGGN72
étagère basse	1200 x 700 x 950 mm	960 x 500 x 375 mm	LGGN73
étagère basse	1400 x 700 x 950 mm	1160 x 500 x 375 mm	LGGN74
étagère basse	1600 x 700 x 950 mm	1460 x 500 x 375 mm	LGGN75
étagère basse	1900 x 700 x 950 mm	1660 x 500 x 375 mm	LGGN76



Piètement	Dimensions (l x p x H)	Dimensions bac	REF
placard fermé	1000 x 700 x 950 mm	860 x 500 x 375 mm	LGGN41
placard fermé	1200 x 700 x 950 mm	960 x 500 x 375 mm	LGGN42
placard fermé	1400 x 700 x 950 mm	1160 x 500 x 375 mm	LGGN43
placard fermé	1600 x 700 x 950 mm	1460 x 500 x 375 mm	LGGN44
placard fermé	1900 x 700 x 950 mm	1660 x 500 x 375 mm	LGGN45



Hottes «petite restauration»	Page 328
Hottes statiques hauteur 390 mm	Pages 322 à 323
Hottes dynamiques hauteur 390 mm	Pages 322 à 323
Hottes statiques hauteur 550 mm	Pages 324 à 325
Hottes dynamiques hauteur 550 mm	Pages 324 à 325
Ventilateurs	Page 326
Boîtiers de commandes pour hottes	Page 327
Accessoires pour hottes	Page 327
Caissons de ventilation	Page 328
Tourelles à jet vertical	Page 329
Tourelles à jet horizontal	Page 329
Boîtiers de commandes pour tourelles	Page 330
Accessoires pour tourelles	Page 331



Hottes hauteur 390 mm

Statiques ou dynamiques



Hotte dynamique



Hotte statique

Hottes statiques Sans ventilateur

Prévoir alors l'installation d'un ventilateur dans la hotte, d'un caisson de ventilation ou d'une tourelle + le boîtier de commandes correspondant.

Hottes dynamiques Avec ventilateur intégré

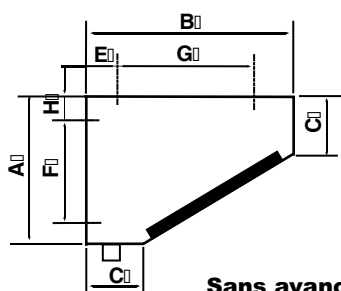
Les hottes sont équipées d'origine d'un ventilateur V794 fixé au centre du capteur, et sont livrées avec un variateur électronique.

DIMENSIONS DES HOTTES STATIQUES & DYNAMIQUES

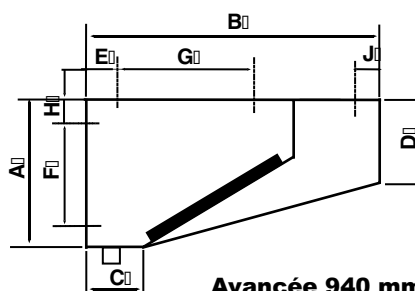
Les hottes peuvent être fournies : sans avancée (capteur seul), avec une avancée de 940 mm, avec une avancée de 1185 mm.

Côtes (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	J
Sans avancée	390	550	150		50	220	460	50	50
Avancée 940 mm	390	940	150	220	50	220	460	50	50
Avanc. 1185 mm	390	1185	150	220	50	220	460	50	50

(E, F, G, H, J : points d'accrochage de la hotte - dimensions par rapport au bord de la hotte)



Sans avancée



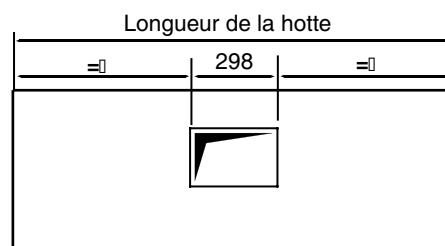
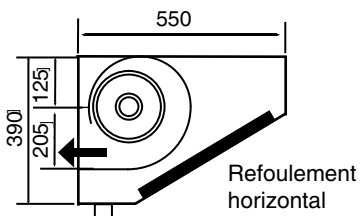
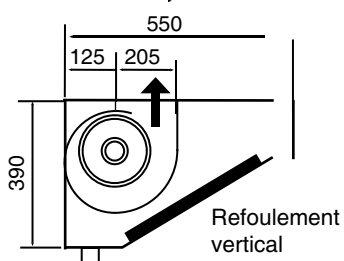
Avancée 940 mm ou 1185 mm

Longueur Dotation

500 mm	1 filtre
1000 mm	2 filtres
1500 mm	2 filtres/1 plaque
2000 mm	2 filtres/2 plaques
2500 mm	3 filtres/2 plaques
3000 mm	3 filtres/3 plaques

DIMENSIONS SPECIFIQUES AUX HOTTES DYNAMIQUES

Les hottes dynamiques peuvent être fournies avec un refoulement vers le haut (refoulement vertical) ou vers l'arrière (refoulement horizontal).



Hottes statiques

Hauteur 390 mm

Hottes conçues pour les faibles hauteurs de plafond - Livrées assemblées - Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement des hottes - Façade acier inox brossé 1 face - Filtrés cadre inox, tricot galva - Plaques d'obturation en acier inox poli mat - Purge bouchonnée inox pour évacuation des graisses et condensats - Tôles arrières et supérieure du capteur monobloc en acier galvanisé - Joues latérales en acier inox brossé 1 face - Plafond du volume de cantonnement en acier inox poli mat - Livrées sans ventilateur et sans variateur



Hotte sans avancée



Hotte avec avancée

	Sans avancée	Avancée 940 mm	Avancée 1 185 mm
Long.	REF	REF	REF
500 mm	1SC3905	1SH39905	1SH391205
1000 mm	1SC3910	1SH39910	1SH391210
1500 mm	1SC3915	1SH39915	1SH391215
2000 mm	1SC3920	1SH39920	1SH391220
2500 mm	1SC3925	1SH39925	1SH391225
3000 mm	1SC3930	1SH39930	1SH391230

Hottes dynamiques

Hauteur 390 mm

Caractéristiques identiques aux hottes statiques + fournies avec un moto ventilateur référence 1SV794 (caractéristiques page 326) déjà monté (centré) dans le capteur - Ventilateur fixé par un système de glissière pour un démontage facile - Refoulement vertical ou horizontal - Hottes livrées avec un variateur électronique digital référence 1SVARIAT (caractéristiques page 327)

Refoulement VERTICAL			
	Sans avancée	Avancée 940 mm	Avancée 1 185 mm
Long.	REF	REF	REF
1000 mm	1SC3910V	1SD3910V	1SD31210V
1500 mm	1SC3915V	1SD3915V	1SD31215V
2000 mm	1SC3920V	1SD3920V	1SD31220V
2500 mm	1SC3925V	1SD3925V	1SD31225V
3000 mm	1SC3930V	1SD3930V	1SD31230V



Hotte sans avancée

Refoulement HORIZONTAL			
	Sans avancée	Avancée 940 mm	Avancée 1 185 mm
Long.	REF	REF	REF
1000 mm	1SC3910H	1SD3910H	1SD31210H
1500 mm	1SC3915H	1SD3915H	1SD31215H
2000 mm	1SC3920H	1SD3920H	1SD31220H
2500 mm	1SC3925H	1SD3925H	1SD31225H
3000 mm	1SC3930H	1SD3930H	1SD31230H



Hotte avec avancée

Hottes hauteur 550 mm

Statiques ou dynamiques



Hotte dynamique



Hotte statique

Hottes statiques Sans ventilateur

Prévoir alors l'installation d'un ventilateur dans la hotte, d'un caisson de ventilation ou d'une tourelle + le boîtier de commandes correspondant.

Hottes dynamiques Avec ventilateur intégré

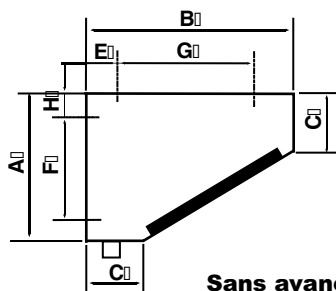
Les hottes sont équipées d'origine d'un ventilateur V994 (hottes long. 1000 ou 1500 mm) ou V996 (hottes long. 2000, 2500 et 3000 mm) fixé au centre du capteur, et sont livrées avec un variateur électronique.

DIMENSIONS DES HOTTES STATIQUES & DYNAMIQUES

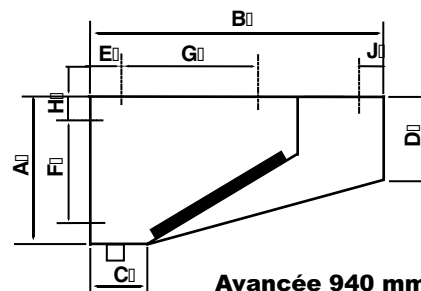
Les hottes peuvent être fournies : sans avancée (capteur seul), avec une avancée de 940 mm, avec une avancée de 1185 mm.

Côtes (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	J
Sans avancée	550	550	150		50	300	460	50	50
Avancée 940 mm	550	940	150	390	50	300	460	50	50
Avanc. 1185 mm	550	1185	150	390	50	300	460	50	50

(E, F, G, H, J : points d'accrochage de la hotte - dimensions par rapport au bord de la hotte)



Sans avancée

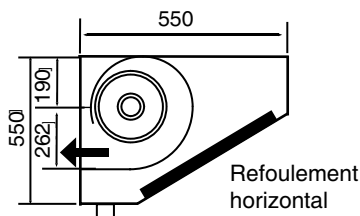
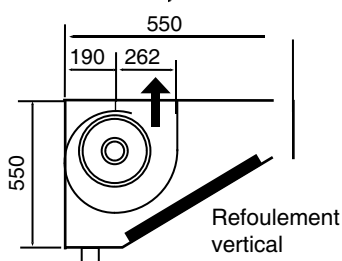


Avancée 940 mm ou 1185 mm

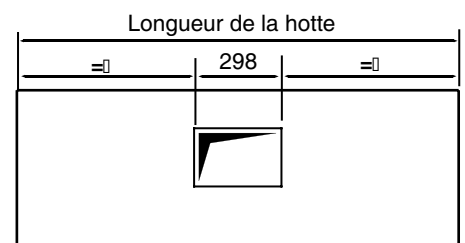
Longueur Dotation

500 mm	1 filtre
1000 mm	2 filtres
1500 mm	2 filtres/1 plaque
2000 mm	3 filtres/2 plaques
2500 mm	3 filtres/3 plaques
3000 mm	4 filtres/3 plaques

DIMENSIONS SPECIFIQUES AUX HOTTES DYNAMIQUES



Les hottes dynamiques peuvent être fournies avec un refolement vers le haut (refolement vertical) ou vers l'arrière (refolement horizontal).



Hottes statiques

Hauteur 550 mm

Hottes livrées assemblées - Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement des hottes - Façade acier inox brossé 1 face - Filtrés cadre inox, tricot galva - Plaques d'obturation en acier inox poli mat - Purge bouchonnée inox pour évacuation des graisses et condensats - Tôles arrière et supérieure du capteur monobloc en acier galvanisé - Joues latérales en acier inox brossé 1 face - Plafond du volume de cantonnement en acier inox poli mat - Livrées sans ventilateur et sans variateur

	Sans avancée	Avancée 940 mm	Avancée 1 185 mm
Long.	REF	REF	REF
500 mm	1SCP5505	1SHP5905	1SHP51205
1000 mm	1SCP5510	1SHP5910	1SHP51210
1500 mm	1SCP5515	1SHP5915	1SHP51215
2000 mm	1SCP5520	1SHP5920	1SHP51220
2500 mm	1SCP5525	1SHP5925	1SHP51225
3000 mm	1SCP5530	1SHP5930	1SHP51230



Hotte sans avancée



Hotte avec avancée

Hottes dynamiques

Hauteur 550 mm

Caractéristiques identiques aux hottes statiques + fournies avec un moto ventilateur référence 1SV996 (hottes longueur 1000 et 1500 mm) ou 1SV994 (hottes longueur 2000, 2500 et 3000 mm) déjà monté (centré) dans le capteur - Caractéristiques des ventilateurs page 326 - Ventilateur fixé par un système de glissière pour un démontage facile - Refoulement vertical ou horizontal - Hottes livrées avec un variateur électronique digital référence 1SVARIAT (caractéristiques page 327)

Refoulement VERTICAL			
	Sans avancée	Avancée 940 mm	Avancée 1 185 mm
Long.	REF	REF	REF
1000 mm	1SCP910V	1SDP910V	1SDP1210V
1500 mm	1SCP915V	1SDP915V	1SDP1215V
2000 mm	1SCP920V	1SDP920V	1SDP1220V
2500 mm	1SCP925V	1SDP925V	1SDP1225V
3000 mm	1SCP930V	1SDP930V	1SDP1230V



Hotte sans avancée

Refoulement HORIZONTAL			
	Sans avancée	Avancée 940 mm	Avancée 1 185 mm
Long.	REF	REF	REF
1000 mm	1SCP910H	1SDP910H	1SDP1210H
1500 mm	1SCP915H	1SDP915H	1SDP1215H
2000 mm	1SCP920H	1SDP920H	1SDP1220H
2500 mm	1SCP925H	1SDP925H	1SDP1225H
3000 mm	1SCP930H	1SDP930H	1SDP1230H



Hotte avec avancée

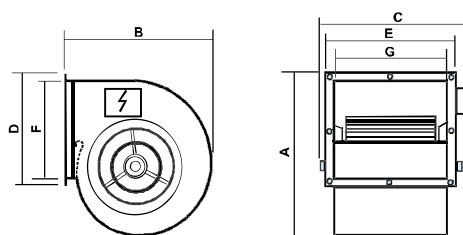
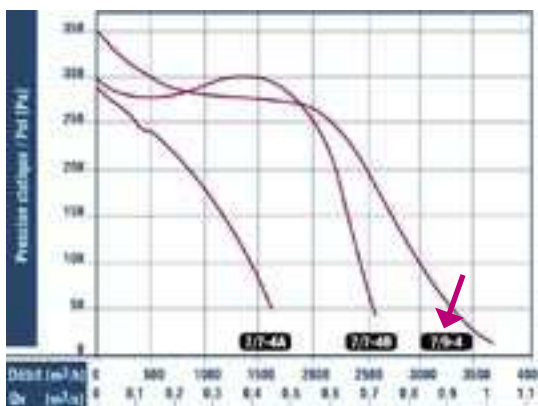
Moto-ventilateurs

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 45°C - Rotor extérieur - Auto protection par thermique intégré au bobinage du moteur - Raccordement électrique sur bornier étanche IP55

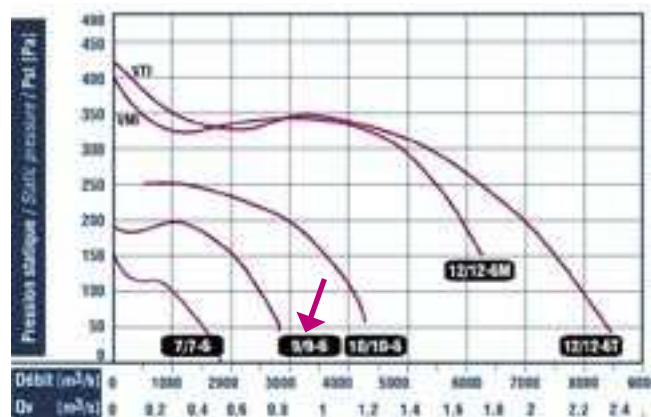
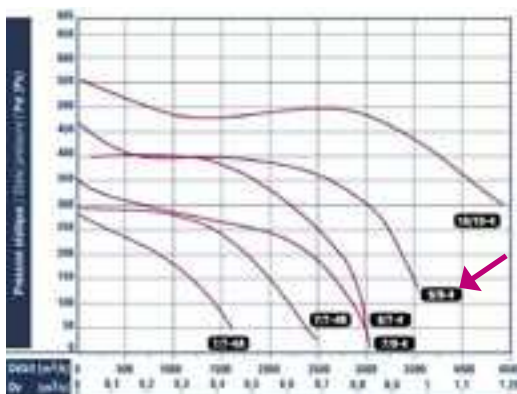


Réf	Désignation
1SV794	ventilateur pour hottes statiques hauteur 390 mm
1SV994	ventilateur pour hottes statiques hauteur 550 mm longueur : 1 000 et 1 500 mm
1SV996	ventilateur pour hottes statiques hauteur 550 mm longueur : 2 000, 2 500 et 3 000 mm

Réf	Vitesse	Puiss	Débit (m3/heure)				Intensité	Tension	Fréqu.	Poids
			100 Pa	200 Pa	300 Pa	400 Pa				
1SV794	1450 tr/mn	420 W	2800	2400	500		3 A	230 V	50 Hz	13 kg
1SV994	1450 tr/mn	550 W		3300	3000	1000	4.6 A	230 V	50 Hz	14 kg
1SV996	980 tr/mn	250 W	2500				2.2 A	230 V	50 Hz	14 kg



Réf	A	B	C	D	E	F	G
1SV794	349 mm	316 mm	377 mm	257 mm	354 mm	208 mm	298 mm
1SV994	411 mm	380 mm	384 mm	311 mm	354 mm	262 mm	298 mm
1SV996	411 mm	380 mm	384 mm	311 mm	354 mm	262 mm	298 mm





Variateur électronique digital - Monophasé 230V, 50 Hz à variation de tension - Variation de vitesse de 30 à 100% - Boîtier PVC étanche IP55 - Possibilité de raccorder une électrovanne gaz - Démarrage automatique en grande vitesse - Protection en tête de ligne obligatoire

REF	Variateur électronique digital
1SVARIAT	pour ventilateurs V794, V994, V996



Variateur électronique à potentiomètre - Monophasé 230V, 50 Hz à variation de tension - Boîtier étanche IP55 - Possibilité de raccorder une électrovanne gaz - Démarrage en grande vitesse - Protection en tête de ligne obligatoire

REF	Variateur électronique à potentiomètre
1SVARIATP	pour ventilateurs V794, V994, V996



Luminaires étanches avec tube de protection 850°C IP65, classe II - Température utilisation : -5°C / +60°C - Montage sur clips - Conforme aux normes incendie

REF	Accessoires - Luminaires
1SBL634	luminaire longueur 634 mm - puissance 18 W
1SBL1244	luminaire longueur 1244 mm - puissance 36 W



REF	Accessoires - Platines viroles
1SV315	Platine virole 480 x 480 - diamètre 315 mm non montée
1SV355	Platine virole 480 x 480 - diamètre 355 mm non montée
1SV400	Platine virole 480 x 480 - diamètre 400 mm non montée
1SV450	Platine virole 480 x 480 - diamètre 450 mm non montée



Filtre standard

Filtres et plaques - HOTTES hauteur 390 mm	
REF	Accessoires - Filtres & plaques
1SFIGC	Filtre cadre inox - tricot galva - 400 x 500 x 25 mm
1SFIIC	Filtre cadre inox - tricot inox - 400 x 500 x 25 mm
1SPLAC	Plaque obturation - 400 x 500 x 20 mm
1SFACC	Filtre à choc (principe de filtration par effet «choc» entre les chicanes) - 400 x 500 x 20 mm

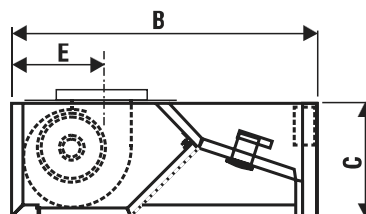
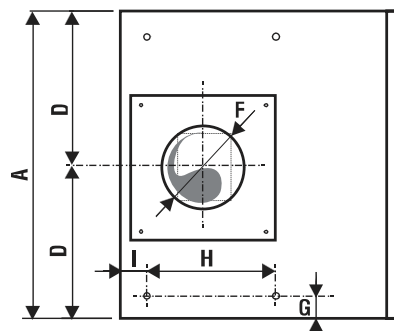


Filtre à choc

Filtres et plaques - HOTTES hauteur 550 mm	
REF	Accessoires - Filtres & plaques
1SFIG	Filtre cadre inox - tricot galva - 500 x 400 x 25 mm
1SFII	Filtre cadre inox - tricot inox - 500 x 400 x 25 mm
1SPLA	Plaque obturation - 500 x 400 x 20 mm
1SFAC	Filtre à choc (principe de filtration par effet «choc» entre les chicanes) - 500 x 400 x 25 mm

Hottes dynamiques

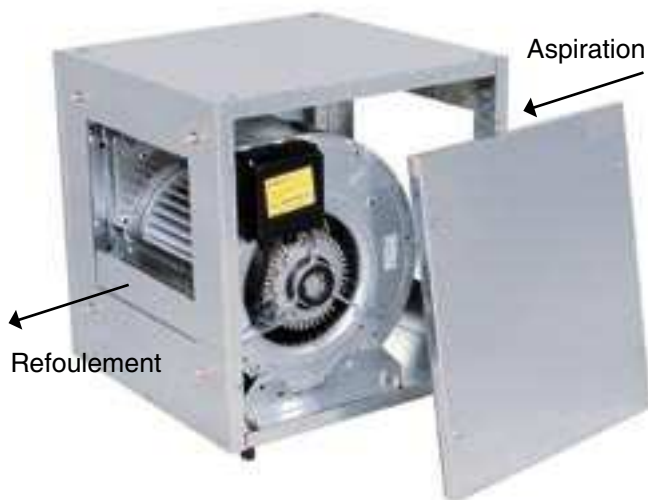
«Petite restauration»



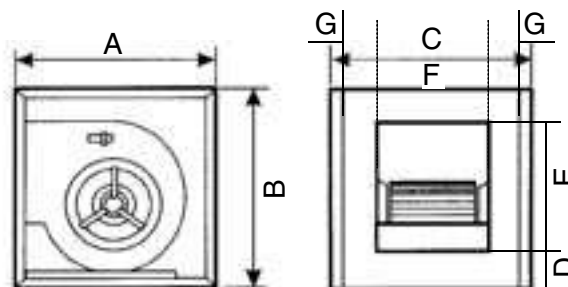
Côtes (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I
HSP60	595	540	210	297.5	160	160	50	250	50
HSP120	1195	540	210	597.5	160	250	50	250	50

Capturateur en acier inox - Tôle supérieure en acier galvanisé - Filtre inox en V avec tricot métallique galvanisé - Tôle de cantonnement et de compartimentage en acier inoxydable - Façade de hotte démontable en acier inox brossé - Joints latéraux avec gouttière en acier inox brossé - Eclairage étanche basse tension IP 54 : 50 W pour hotte longueur 600 mm et 100 W pour hotte longueur 1200 mm - Platine virole de raccordement en acier galvanisé : diamètre 160 mm pour hotte longueur 600 mm et diamètre 250 mm pour hotte longueur 1200 mm - Moto ventilateur centrifuge en acier galvanisé pré-câblé monophasé 230 V 50 Hz IP44 de classe B - Dispositif de commande électronique en façade - Potentiomètre - Régulation de vitesse de 30 à 100% du régime moteur - Commande automatique de l'éclairage asservie à l'extraction -

REF	Puissance	Vitesse	Virole d'extraction	Virole d'extraction	Dotation	Aliment.	Intensité
1SHSP60	170 W	1500 trs/mn	Diam. 160 mm	Diam. 160 mm	1 filtre	230/1/T	0.75 A
1SHSP120	210 W	1170 trs/mn	Diam. 250 mm	Diam. 250 mm	2 filtres	230/1/T	0.93 A



Caissons de ventilation



Réf	A	B	C	D	E	F	G
1SCVI794	490 mm	490 mm	490 mm	200 mm	200 mm	298 mm	20 mm
1SCVI996	490 mm	490 mm	490 mm	140 mm	262 mm	298 mm	20 mm
1SCVI994	490 mm	490 mm	490 mm	140 mm	262 mm	298 mm	20 mm

Montage extérieur ou intérieur - Deux trappes d'accès latérales facilement démontables - Aspiration et refoulement rectangulaires - Caisson en acier galvanisé - Groupe moto ventilateur : entraînement direct fixé sur le caisson, turbine à action double ouïe équilibrée statiquement et dynamiquement, monophasé 230 V 50 Hz, protection IP55, Classe B, températures d'utilisation -20°C +40°C

Réf	Désignation		Poids
1SCVI794	Caisson de ventilation fourni avec ventilateur V794	Caractéristiques V794 page 326	32 kg
1SCVI996	Caisson de ventilation fourni avec ventilateur V996	Caractéristiques V996 page 326	33 kg
1SCVI994	Caisson de ventilation fourni avec ventilateur V994	Caractéristiques V994 page 326	33 kg

Tourelles 400°C/2 heures*

* modèles TRI uniquement

Ensemble turbine-moteur monté sur plateau et supporté par 4 pieds-colonne reposant sur une embase avec cône d'aspiration formé par repoussage - Contrôle d'équilibrage systématique par mesure de vibrations - Protection du moteur par capot muni de 4 ouvertures pour ventilation du moteur - Sectionneur M/A cadencé intégré - 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 monophasé ou triphasé - Embase, pieds, plateau, grillage en acier galvanisé - Caches colonnes en tôle prélaquée - Capot moteur en polyéthylène - Livrées sans commandes électriques (voir régulateurs / auto-transfos et démarreurs page 330)



Tourelle à jet vertical par capot directionnel

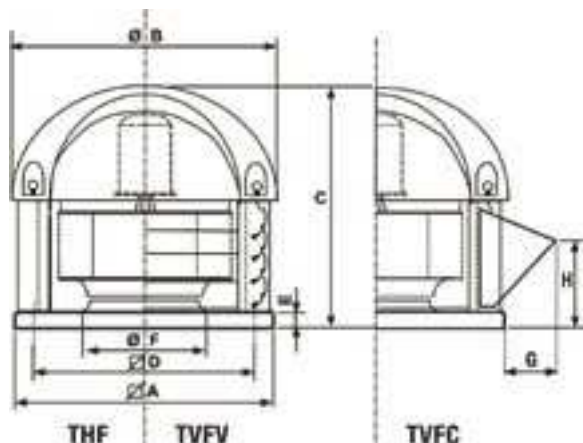


Tourelle à jet horizontal

Réf	Sortie	Tension	Fréq. Hz	Type	Vitesse (tr/mn)	Puiss kW	Intensité (A)	Commandes électriques non fournies (voir page 330)	
								Démarreur 1 vitesse	Régulateur auto transfo
1STH364M	Horizontale	230/1/T	50	36/4 pôles	1500	0.37	2.6	D1M	R1
1STV364M	Verticale	230/1/T	50	36/4 pôles	1500	0.37	2.6	D1M	R1
1STH404M	Horizontale	230/1/T	50	40/4 pôles	1500	0.37	2.6	D1M	R1
1STV404M	Verticale	230/1/T	50	40/4 pôles	1500	0.37	2.6	D1M	R1
1STH454M	Horizontale	230/1/T	50	45/4 pôles	1500	0.75	5	D1M	R2
1STV454M	Verticale	230/1/T	50	45/4 pôles	1500	0.75	5	D1M	R2
1STH506M	Horizontale	230/1/T	50	50/6 pôles	1000	0.37	3	D1M	R1
1STV506M	Verticale	230/1/T	50	50/6 pôles	1000	0.37	3	D1M	R1
1STH566M	Horizontale	230/1/T	50	56/6 pôles	1000	0.75	6.5	D1M	R2
1STV566M	Verticale	230/1/T	50	56/6 pôles	1000	0.75	6.5	D1M	R2

Réf	Sortie	Tension	Fréq. Hz	Type	Vitesse (tr/mn)	Puiss kW	Intensité (A)	Commandes électriques non fournies (voir page 330)	
								Démarreur 1 vitesse	Régulateur auto transfo
TH454TVAR	Horizontale	400/3/T	50	45/4 pôles	1500	0.75	2.01	D1T	RT3
TV454TVAR	Verticale	400/3/T	50	45/4 pôles	1500	0.75	2.01	D1T	RT3
TH456TVAR	Horizontale	400/3/T	50	45/6 pôles	1000	0.37	1.2	D1T	RT3
TV456TVAR	Verticale	400/3/T	50	45/6 pôles	1000	0.37	1.2	D1T	RT3
TH504TVAR	Horizontale	400/3/T	50	50/4 pôles	1500	1.1	2.5	D1T	RT5
TV504TVAR	Verticale	400/3/T	50	50/4 pôles	1500	1.1	2.5	D1T	RT5
TH506TVAR	Horizontale	400/3/T	50	50/6 pôles	1000	0.37	1.2	D1T	RT3
TV506TVAR	Verticale	400/3/T	50	50/6 pôles	1000	0.37	1.2	D1T	RT3
TH564TVAR	Horizontale	400/3/T	50	56/4 pôles	1500	2.2	4.8	D1T	RT7
TV564TVAR	Verticale	400/3/T	50	56/4 pôles	1500	2.2	4.8	D1T	RT7
TH566TVAR	Horizontale	400/3/T	50	56/6 pôles	1000	0.75	2.1	D1T	RT3
TV566TVAR	Verticale	400/3/T	50	56/6 pôles	1000	0.75	2.1	D1T	RT3
TH636TVAR	Horizontale	400/3/T	50	63/6 pôles	1000	1.5	4.1	D1T	RT5
TV636TVAR	Verticale	400/3/T	50	63/6 pôles	1000	1.5	4.1	D1T	RT5

Réf	Sortie	Tension	Fréq. Hz	Type	Vitesse (tr/mn)	Puiss kW	Intensité (A)	Démarreur 2 vitesses
1STH5048T	Horizontale	400/3/T	50	50/4-8 pôles	1500/750	1.1/0.18	2.8/1	Réf : D2 (démarreur non fourni, voir ci dessous)
1STV5048T	Verticale	400/3/T	50	50/4-8 pôles	1500/750	1.1/0.18	2.8/1	
1STH5648T	Horizontale	400/3/T	50	56/4-8 pôles	1500/750	2.2/0.37	5.5/2.2	
1STV5648T	Verticale	400/3/T	50	56/4-8 pôles	1500/750	2.2/0.37	5.5/2.2	
1STH63612T	Horizontale	400/3/T	50	63/6-12 pôles	1000/500	1.5/0.25	4/1.5	
1STV63612T	Verticale	400/3/T	50	63/6-12 pôles	1000/500	1.5/0.25	4/1.5	



Encombrement et poids

Type	A	B	C	D	E	F*	G	H	Kg
TV/TH 36	550	571	510	500	30	315	141	190	24
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



Dispositif de commande moteur 1 vitesse avec protection thermique intégrée - Raccordement électrovanne gaz - Boîtier plastique IP65 pour montage en applique - Monophasé 230/1/T - Protection en tête de ligne obligatoire

REF	Démarreurs 1 vitesse pour :
1SD1M	Tourelles monophasées - Puiss. moteur maxi. 4 kW
1SD1T	Tourelles triphasées - Puiss. moteur maxi. 4 kW



Dispositif de commande moteur 2 vitesses triphasé 400 V avec protections thermiques intégrées - Raccordement électrovanne gaz - Boîtier plastique IP65 pour montage en applique et presse étoupes - Protection en tête de ligne obligatoire - Triphasé 400/3/N/T

REF	Démarreur 2 vitesses pour :
1SD2	Tourelles triphasées 2 vitesses Puiss. moteur maxi. 4 kW



Régulateur de vitesses 5 positions - Monophasé 230 V - Modulation de vitesse par commutateur 5 positions - Voyant marche / arrêt - Position 0 pour mise hors tension du moteur et réarmement après coupure de courant - Boîtier plastique étanche IP64 avec presse étoupes - Possibilité de raccorder une électrovanne gaz - Protection en tête de ligne obligatoire

REF	Régulateur de vitesses 5 positions
1SR1	Alimentation 230/1/T - Intensité maximale 5 A
1SR2	Alimentation 230/1/T - Intensité maximale 7 A



Régulateur de vitesses 5 positions - Triphasé 400 V - Modulation de vitesse par commutateur 5 positions - Voyant marche / arrêt - Position 0 pour mise hors tension du moteur et réarmement après coupure de courant - Boîtier métallique étanche IP55 à couvercle monté sur charnières et presse étoupes - Possibilité de raccorder une électrovanne gaz - Protection en tête de ligne obligatoire

REF	Régulateur de vitesses 5 positions
1SR3	Alimentation 400/3/N/T - Intensité maxi. 3 A
1SR4	Alimentation 400/3/N/T - Intensité maxi. 5 A
1SR7	Alimentation 400/3/N/T - Intensité maxi. 7 A

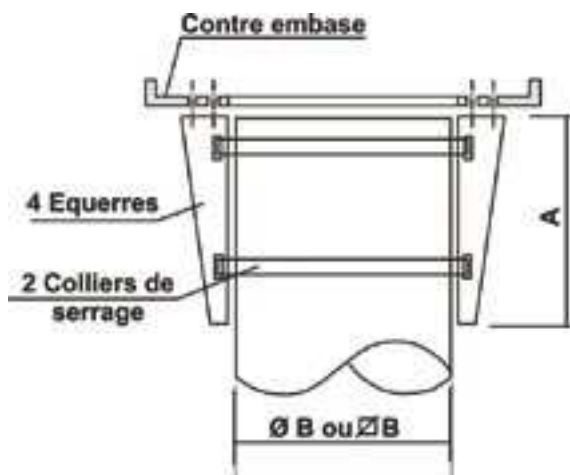
Kits de montage

sur gaine circulaire



REF	Kits de montage
1SS36	Pour tourelles TH/TV 36
1SS4050	Pour tourelles TH/TV 40, 45 et 50
1SS5663	Pour tourelles TH/TV 56 et 63

Types de tourelles	A	Diamètre B mini	Diamètre B maxi
TH/TV 36	300 mm	315 mm	355 mm
TH/TV 40, 45, 50	400 mm	400 mm	500 mm
TH/TV 56 et 63	450 mm	500 mm	630 mm



Chaises pour applique murale

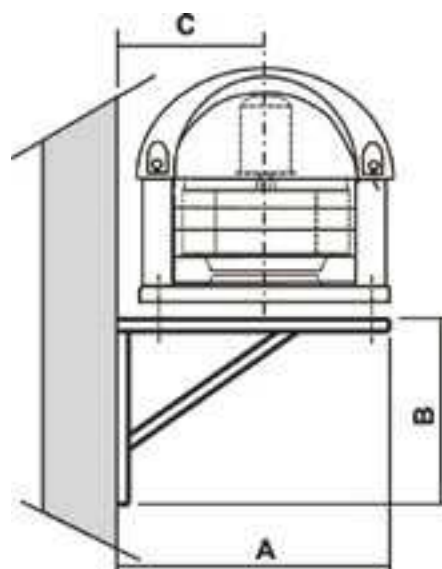
réalisation acier galvanisé

Pour tourelles sortie HORIZONTALE

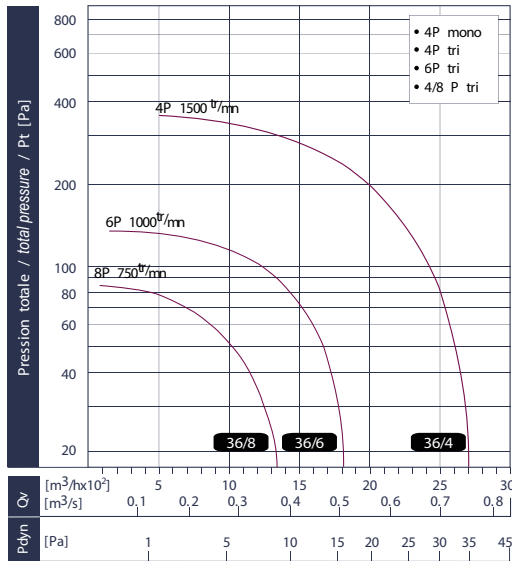
REF	Chaises pour applique murale
1SCH36	Pour tourelles TH 36
1SCH4050	Pour tourelles TH 40, 45 et 50
1SCH5663	Pour tourelles TH 56 et 63

Pour tourelles sortie HORIZONTALE

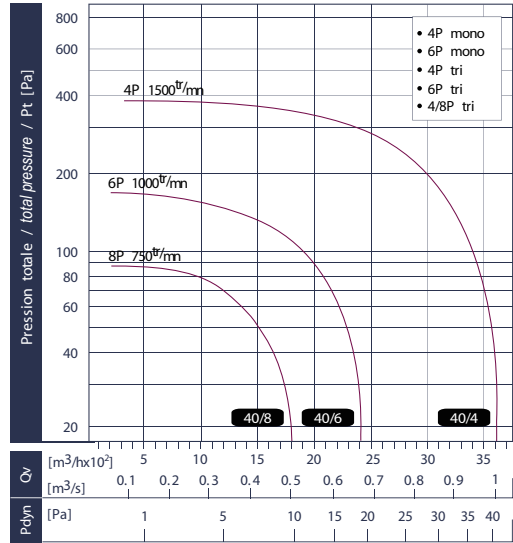
Types de tourelles	A	B	C
TH 36	650 mm	400 mm	365 mm
TH 40, 45, 50	850 mm	500 mm	500 mm
TH 56 et 63	1 000 mm	600 mm	567 mm



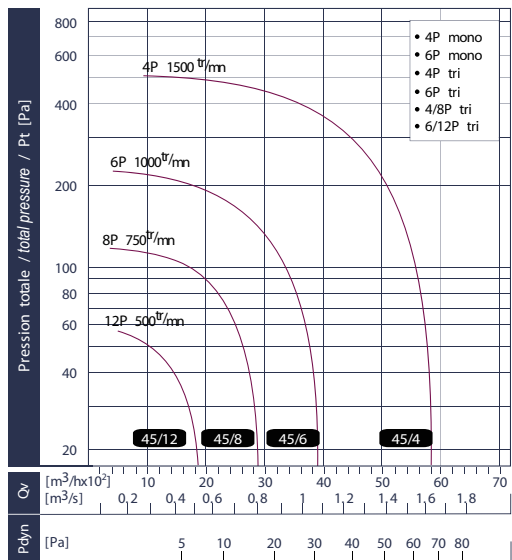
Courbes THF-TVF 36



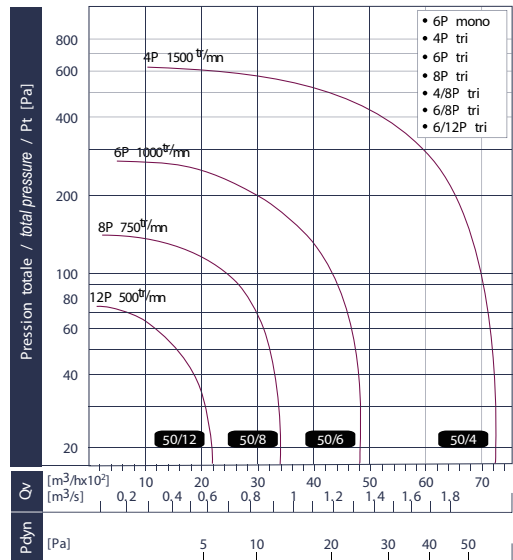
Courbes THF-TVF 40



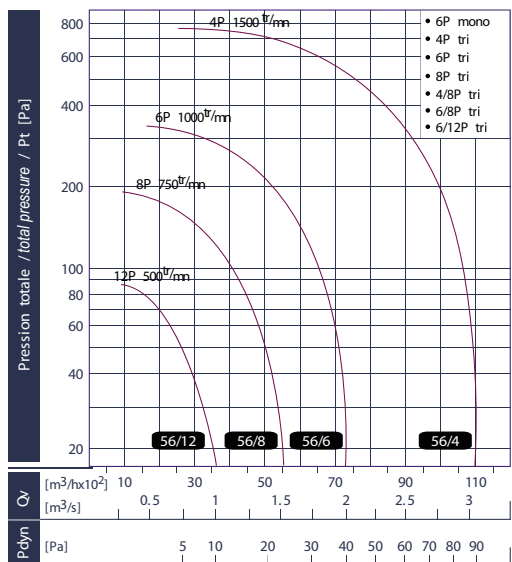
Courbes THF-TVF 45



Courbes THF-TVF 50



Courbes THF-TVF 56



Courbes THF-TVF 63

