



# **VERSION 2025-2026**

*Cuisson, Réfrigération, Ventilation, Préparation, Hygiène et Inox*

# PRESENTATION

La société FLYQUIPE, basée à Bobigny (93), est spécialisée dans le domaine des équipements de cuisine pour le CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants).

Jeune société dynamique, fondée par des techniciens et des commerciaux ayant entre 15 et 30 ans d'expérience dans le domaine, elle vous propose :

- Un showroom où vous pourrez découvrir des équipements de préparation, cuisson, ventilation, réfrigération, hygiène et inox.
- La disponibilité des équipements les plus vendus.
- Des technico-commerciaux capables d'étudier et d'établir des plans, et de vous proposer des conseils ainsi que des réponses rapides à toutes vos questions.
- Des ateliers pour les équipements neutres en inox sur mesure, avec des matières premières de bonne qualité et des délais courts.
- Des services d'installation de chambres froides, de ventilation et de climatisation.
- Un service SAV avec une équipe de techniciens expérimentés dans l'installation et la réparation depuis de nombreuses années.

# NOS MARQUES

 **Infrico**

  
ITALIAN CULINARY ART

 **CORECO**

  
**UNOX**



**HOSHIZAKI**

 **KRUPPS**  
DISHWASHER MACHINES

**FAGOR**



*France Air*  
Les Architectes de l'Air



 **BWT**  
BEST WATER TECHNOLOGY

 **ALVENE**

 **FIGCO**  
FRANCE

 **TIGER**

  
**RATIONAL**

 **systemair**

  
**ADVENTYS**

  
Made in France

  
**DAGARD**  
Environnements  
sur mesure

 **TECHNITALIA**

 **DAIKIN**

  
**winterhalter**

 **robot coupe**

# CATALOGUE



## REFRIGERATION

Armoire réfrigérée	P 4-7
Desserte réfrigérée	P 8-10
Arrière bar	P 10
Saladette	P 11-14
Soubassement réfrigéré	P 14
Table à pizza	P 15-16
Dessert de préparation	P 16-17
Vitrine à boisson	P 18-20
Vitrinette et Vitrine à sushi	P 21-22
Vitrine de comptoir	P 23-24
Armoire ABS	P 25
Congélateur	P 26
Cellule refroidissement	P 27
Machine à glaçon Vitrine	P 28-30
traiteur et mural	P 31-35
Maturation et Cave à vin	P 36
Buffet encastrable	P 37
Chambre froide	P 38-42

Page 04 - 42



## CUISSON

Gamme 600	P 43-44
Gamme 650	P 45-47
Gamme 700	P 48-57
Gamme 900	P 58-63
Accessoires	P 64-65
Gamme Eco	P 66-67
WOK	P 68-69
Induction professionnelle	P 70
Induction ECO	P 71
Yakitori et Tantori	P 72-74
Four canard laqué	P 74
Teppan Yaki	P 75
Four convection	P 76-77
Four mixte	P 78-79
Four à pizza	P 80
Accessoires Gaz	P 81

Page 43 - 81



## VENTILATION

Hotte gamme ECO	P 82
Hotte Proline 380	P 83
Hotte Proline 530	P 84
Hotte INDUPACK 380	P 85
Hotte INDUPACK 530	P 86
Accessoires de hotte	P 87
Caisson à charbon actif	P 87
Ventilateur et Caisson	P 88
Tourelles F400 EMMOS	P 89
Tourelles silencieux	P 90
Caisson F400 Alyral	P 91
Caisson F400 Pyral	P 92
Caisson en ligne	P 93
Moteur	P 94
Ventilateur centrifuge	P 95
Accessoire de conduit	P 96-98
Diffuseur et accessoire	P 99

Page 82 - 99



## LAVERIE

Lave-verres faible hauteur	P 100
Lave-verres / vaisselle ECO	P 101
Lave-verres / vaisselle	P 102-104
Lave-vaisselle à capot ECO	P 104
Lave-vaisselle à capôt	P 105
Lave-ustensiles	P 105
Lave-verres / vaisselle TOP	P 106-107
Tunnel	P 108
Adoucisseur	P 109
Lessive	P 110-111

Page 100 - 111



## PREPARATION

Trancheur/Hachoir	P 112-113
Coupe-légumes	P 113-114
Eplucheuse	P 115
Machine à pâte	P 115
Batteurs / Pétrin	P 116
Gaufrier	P 117
Matériaux Bubble Tea	P 118
Mini-Machine à glaçons	P 119
Machine à Chantilly	P 120
Fontaine à Chocolat	P 120
Four / Micro-ondes	P 121
Salamandre/ Panini/ Plancha	
Friteuse/ Cuiseur à pâtes	P 122-124
Marmite/ Cuiseur à riz/ Bain-marie	
Chauffe-assiettes	P 125-126
Machine sous-vide	P 127-128

Page 112 - 128



## INOX

Etagère et rayonnage	P 129-131
Table de travail	P 132
Placard	P 133-134
Plonge inox	P 135-137
Fabrication sur mesure	P 138-139
Echelle / Chariot	P 140-141
Bacs et Paniers	P 141
Poubelle	P 142
Hygiène	P 143
Enrouleur / Sèche-main	P 144
Bac lave-filtre / dégraisseur	P 145
Bac gastro / Marmite	P 146-147
Neutre	P 148
Robinetterie	P 149
Accessoires	P 150

Page 129 - 150

## Armoires réfrigérées



Structure intérieure et extérieur en acier inox AISI 304 (parties visibles) - Groupe réfrigéré dans la partie intérieure de l'armoire, Idéal pour les plafonds bas - Isolation 50mm - Gaz réfrigérant R290A - froid ventilé - Dégivrage automatique - Porte réversible à fermeture automatique avec position d'ouverture fixe à 100° - Poignée de porte type « incrustée » pour une excellente prise en main - avec serrure - Montée d'origine sur roulette - Alimentation : mono 230 V

Crémaillères intérieures 18 niveaux de grille par porte avec pas de 70mm, 3 grilles / porte 560x542mm plastifiées en dotation, 3 grilles supplémentaires entre les 2 portes pour modèle YAP1200 et YAN1200.



1 Porte — 600L  
Dimension  
693x726xh.2062mm

Température	-2/+8°C	-16/-21°C
Puissance	R290 - 251w	R290 - 700w
Code	AP600	AN600



2 Portes — 1200L  
Dimension  
1388x726xh.2062mm

Température	-2/+8°C	-16/-21°C
Puissance	R290 - 337w	R290 - 1251w
Code	AP1200	AN1200

1 Porte — 700L  
Dimension  
693x826xh.2003mm



2 Portes — 1400L  
Dimension  
1388x826xh.2003mm

### OPTION :



- Monté d'origine sur roulette.
- Option changement de pieds inox réglable en hauteur possible.
- Kit de 4 pieds montés : 60€ HT

Température	-2/+8°C	-16/-21°C
Puissance	R290 - 251w	R290 - 700w
Porte pleine GN2/1	AP700	AN700
<b>Option</b>		
Porte vitrée GN2/1	AP700G	-
Porte pleine Plaque 600x400	AP700PAT	AN700PAT
Porte vitrée plaque 600x400	AP700PATG	-

Température	-2/+8°C	-16/-21°C
Puissance	R290 - 337w	R290 - 1251w
Porte pleine GN2/1	AP1400	AN1400
<b>Option</b>		
Porte vitrée GN2/1	AP1400G	-
Porte pleine Plaque 600x400	AP1400PAT	AN1400PAT
Porte vitrée plaque 600x400	AP1400PATG	-

## Armoires réfrigérées



AN 400

AP 400 G

**DOTATION :**  
3 Grilles (470x435mm) par porte

- Structure extérieure en acier Inox AISI 441 (parties visibles).
- Structure intérieure en acier Inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane haute densité (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60mm d'épaisseur.
- Froid ventilé **positif** : - 2/+ 8°C ou **négatif** : - 22/-10°C (ambiance 32°C).
- Groupe réfrigéré logé gaz R600A.
- Portes avec dispositif de fermeture automatique.
- Contrôle électronique de la température.
- Dégivrage et évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Montées d'origine sur roulettes.
- Serrure.
- Alimentation : MONO 230 V.

**VERSION PORTE VITRÉE:**

- Éclairage intérieur par LED horizontal (uniquement pour versions positives).

	1 PORTE PLEINE		1PORTE VITRÉE	
Capacité	400 L		400 L	
Température	- 2/+8°C	- 22/-10°C	- 2/+8°C	- 22/-10°C
Dimension	<b>620x615xh.1880mm</b>		<b>620x615xh.1880mm</b>	
Puissance	180 W	330 W	180 W	330 W
Poids	108 kg	113 kg	110 kg	115 kg
Code	AP 400	AN 400	AP 400 G	AN 400 G

## Armoire combinée

Réfrigérateur et congélateur combiné.

**Modèle Porte vitrée :**

Réfrigérateur et congélateur combiné dans un design noir esthétique avec une contenance de 430L (modèle 2 portillons) et 820L (modèle 2 portes). Portes double vitrage avec intérieur éclairage LED, 4 étagères réglables pour modèle 430L et 8 étagères réglables pour modèle 820L en dotation , monté sur roulette dont 2 avec frein.

**Modèle Porte pleine :**

Les glissières compatibles avec bacs GN2/1, 4 étagères réglables en dotation, monté sur roulettes dont 2 avec frein.



1 porte 0°C à 10°C  
1 porte -18 à -22°C



700898

A700899

700826

Capacité	Dimensions LxPxH	Dotation	Puissance	Fréon	Porte	Poids	Code
430L	<b>705x775xh.2020mm</b>	4 grilles	767 W	R290	Porte vitrée	60 Kg	700898
820L	<b>1220x815xh.2000mm</b>	8 grilles	1000 W	R290	Porte vitrée	80 Kg	700899
484L	<b>660x835xh.2035mm</b>	4 grilles	767 W	R290	Porte pleine	132 Kg	700826

## Armoires réfrigérées

**Infricool** By **Infrico**

Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 430 (parties arrière en acier galvanisé) - intérieur bords arrondis à large rayon - Idéal pour les plafonds bas - Isolation 55mm - Gaz réfrigérant R290A - froid ventilé - Dégivrage automatique - Evaporateur traité avec polyester anticorrosion - Eclairage LED intérieur- Régulateur digital IP65 - Montée d'origine sur pieds - Alimentation : mono 230 V

3 grilles / porte 530x460mm plastifiées en dotation

### 1 Porte groupe en bas

Dimension  
687x712xh.2060mm



Température	-2/+8°C	-18°C
Capacité	490L	490L
Puissance	R290 - 265w	R290 - 625w
Code	IAN501	IAN501N
Option		
Porte vitrée	IAN501CR	-

### 2 Portes groupe en bas

Dimension  
1385x712xh.2060mm



Température	-2/+8°C	-18°C
Capacité net	1070L	1070L
Puissance	R290 - 435w	R290 - 905w
Code	IAN1002	IAN1002N
Option		
Porte vitrée	IAN1002CR	-



IAN501CR



IAN1002CR



Glissière standard



Glissière en option

Porte double vitrage  
Eclairage LED intérieur



Régulateur digital IP65



IAG701CR



IAG1402CR

1 Porte GN2/1  
Dimension  
687x838xh.2060mm

Température	-2/+8°C	-18°C
Capacité	580L	580L
Puissance	R290 - 265w	R290 - 625w
Code	IAG701	IAG701N
Option		
Porte vitrée	IAG701CR	-



2 Portes GN2/1  
Dimension  
1387x838xh.2060mm

Température	-2/+8°C	-18°C
Capacité	1280L	1280L
Puissance	R290 - 445w	R290 - 905w
Code	IAG1402	IAG1402N
Option		
Porte vitrée	IAG1402CR	-



## Armoires réfrigérées



**HOSHIZAKI**

Glissières embouties inox AISI 304 (modèles 70)  
Embouties inox à droite et à gauche (modèles 140)  
Porte réversible ferrée à droite avec serrure

- Fermeture de porte automatique
- Bac à condensat en haut de l'armoire : faible encombrement
- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- 4 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125mm)



Modèle				
	1 porte positive	1 porte négative	2 portes positives	2 portes négatives
Température	+0/+10°C	-25/ -12°C	+0/+10°C	-25/ -12°C
Capacité	415 L	420 L	797 L	797 L
Dimension	654x830xh.1975mm		1344x830xh.1975mm	
Puissance	425 W	606 W	632 W	673 W
Code	K70C	F70C	K140C	F140C

## Armoires réfrigérées – Gamme ECO



Modèle				
	1 porte positive	1 porte négative	2 portes positives	2 portes négatives
Température	+1/+8°C	-18/ -22°C	+0/+10°C	-12/ -25°C
Capacité	580 L	580 L	1160 L	1160 L
Dimension	700x875xh.2043mm		1400x875xh.2043mm	
Code	D28AR	D28AF	D55AR	D55AF

## Dessertes réfrigérées

Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles) - Isolation 50mm - Gaz réfrigérant R290A - froid ventilé - Dégivrage automatique - Porte réversible à fermeture automatique avec position d'ouverture fixe à 100° - Poignée de porte type « incrustée » pour une excellente prise en main - Montée d'origine sur roulette - Alimentation : mono 230V



1 grille plastifiée / porte en dotation



### FROID POSITIF

#### GAMME PROF. 600MM - Température -2/+8°C

Modèle	2 Portes — 268L	3 Portes— 416L	4 Portes— 564L
Dimension	<b>1492x600xh.850/950mm</b>	<b>2017x600xh.850/950mm</b>	<b>2542x600xh.850/950mm</b>
Puissance	R290 - 398w	R290 - 398w	R290 - 593w
Code avec / sans dossieret	MRS150A / MRS150C	MRS200A / MRS200C	MRS250A / MRS250C

#### GAMME PROF. 700MM - Température -2/+8°C

Modèle	2 Portes — 274L	3 Portes— 428L	4 Portes— 581L
Dimension	<b>1342x700xh.850/950mm</b>	<b>1792x700xh.850/950mm</b>	<b>2242x700xh.850/950mm</b>
Puissance	R290 - 398w	R290 - 398w	R290 - 593w
Code avec / sans dossieret	MRG150A / MRG150C	MRG200A / MRG200C	MRG250A / MRG250C

#### GAMME PROF. 800MM - Température -2/+8°C

Modèle	2 Portes — 375L	3 Portes— 595L	4 Portes— 815L
Dimension	<b>1492x800xh.850/950mm</b>	<b>2017x800xh.850/950mm</b>	<b>2542x800xh.850/950mm</b>
Puissance	R290 - 398w	R290 - 398w	R290 - 561w
Code avec / sans dossieret	TP150A / TP150C	TP200A / TP200C	TP250A / TP250C

Option Groupe inversé (code AG):

- Groupe à droite en standard
- Groupe à gauche en option
- Supplémentaire 120€ HT



### FROID NEGATIF



#### GAMME PROF. 600MM - Température -16/-21°C

Modèle	2 Portes — 268L	3 Portes— 416L	4 Portes— 564L
Dimension	<b>1492x600xh.850/950mm</b>	<b>2017x600xh.850/950mm</b>	<b>2542x600xh.850/950mm</b>
Puissance	R290 - 364w	R290 - 364w	R290 - 735w
Code avec / sans dossieret	MRSN150A / MRSN150C	MRSN200A / MRSN200C	MRSN250A / MRSN250C

#### GAMME PROF. 700MM - Température -16/-21°C

Modèle	2 Portes — 274L	3 Portes— 428L	4 Portes— 581L
Dimension	<b>1342x700xh.850/950mm</b>	<b>1792x700xh.850/950mm</b>	<b>2242x700xh.850/950mm</b>
Puissance	R290 - 364w	R290 - 364w	R290 - 735w
Code avec / sans dossieret	MRGN150A / MRGN150C	MRGN200A / MRGN200C	MRGN250A / MRGN250C

## Dessertes réfrigérées



Entièrement en inox AISI 304, joint de porte amovible, poignée intégrée ergonomique, existe en modèle sans dossier et avec dossier, groupe frigorifique totalement extractible pour faciliter l'entretien et la maintenance, avec pieds de série, roulettes en option.



### FROID POSITIF



Modèle	2 portes	3 portes	4 portes
Plage de température	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
Capacité net	300 L – 2 portes	500 L – 3 portes	625 L – 4 portes
Dimension	<b>1314x700xh.830-900mm</b>	<b>1780x700xh.830-900mm</b>	<b>2246x700xh.830-900mm</b>
Puissance	160 W	190 W	240 W
Code sans dossier	SCR-130DG-LR-CRC-L2	SCR-180DG-LRR-CRC-L2	SCR-225DG-LLRR-CRC-L2
Code avec dossier	SCR-130DG-LR-CRS-L2	SCR-180DG-LRR-CRS-L2	SCR-225DG-LLRR-CRS-L2

## Dessertes réfrigérées



FROID POSITIF



FROID NEGATIF

- Intérieur et extérieur faits en inox de haute qualité.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dossier d'une hauteur de 40mm.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50mm.
- Avec étagères ajustables.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.



Modèle	2 portes - Positive	2 portes – Négative	3 portes - Positive	3 portes – Négative
Dimension	<b>1200x600xh.850mm</b>	<b>1200x600xh.850mm</b>	<b>1800x600xh.850mm</b>	<b>1800x600xh.850mm</b>
Capacité	220L	220L	390L	390L
Température	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
Puissance	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
Code	233344	233351	233382	233399

## Dessertes réfrigérées

**Infricool** By **Infrico**



Existe en version positive et version négative

- Structure intérieure et extérieur en acier inox AISI 430 ( parties arrière en acier galvanisé )
- Plan de travail en inox 304 , dossier h. 100 mm, intérieur bords arrondis à large rayon
- Isolation 70mm — Gaz réfrigérant R290A
- Froid ventilé - Dégivrage automatique
- Evaporateur traité avec polyester anticorrosion—Eclairage LED intérieur
- Régulateur digital IP65 — Montée d'origine sur pieds réglables 130/180 mm
- Alimentation : mono 230 V

Dotation: 1 grilles / porte



### GAMME PROF. 600MM

Modèle	2 Portes — 255L	3 Portes — 400L	4 Portes — 540L
Dimension	<b>1468x600xh.850/950mm</b>	<b>1960x600xh.850/950mm</b>	<b>2452x600xh.850/950mm</b>
Puissance	R290	R290	R290
Code Positive porte pleine	-2/+8°C — IM602P	-2/+8°C—IM603P	-2/+8°C — IM604P
Code Positive porte vitrée	+2/+6°C — IM602PCR	+2/+6°C—IM603PCR	+2/+6°C — IM604PCR
Code Négatif porte pleine	-18°C — IM602PN	-18°C—IM603PN	-18°C — IM604PN

### GAMME PROF. 700MM

Modèle	2 Portes — 305L	3 Portes— 465L	4 Portes — 630L
Dimension	<b>1468x700xh.850/950mm</b>	<b>1960x700xh.850/950mm</b>	<b>2452x700xh.850/950mm</b>
Puissance	R290	R290	R290
Code Positive porte pleine	-2/+8°C — IM702P	-2/+8°C — IM703P	-2/+8°C — IM704P
Code Positive porte vitrée	+2/+6°C — IM702PCR	+2/+6°C — IM703PCR	+2/+6°C — IM704PCR
Code Négatif porte pleine	-18°C — IM702PN	-18°C — IM703PN	-18°C — IM704PN

## Arrière bar réfrigérée

**Infricool** By **Infrico**



Dotation: 2 grilles / porte tiroir marc à café ou 1 tiroir neutre



### GAMME PROF. 600MM

Modèle	2 Portes — 345L	3 Portes — 535L	4 Portes — 730L
Dimension	<b>1468x600xh.1050/1150mm</b>	<b>1960x600xh.1050/1150mm</b>	<b>2452x600xh.1050/1150mm</b>
Puissance	R290 - 264w	R290 - 435w	R290 - 435w
Code Positive porte pleine	-2/+8°C — IF602P	-2/+8°C — IF603P	-2/+8°C — IF604P
Code Positive porte vitrée	+2/+6°C — IF602PCR	+2/+6°C — IF603PCR	+2/+6°C — IF604PCR

## Dessertes réfrigérées à Sandwich



### Modèle bac GN1/4

Dotation : 1 grille plastifiée / porte  
1 paire de glissières / portes  
Bac GN non inclus



**FROIDPOSITIF**  
2/+8°C (portes) et +4/+10°C (bac)

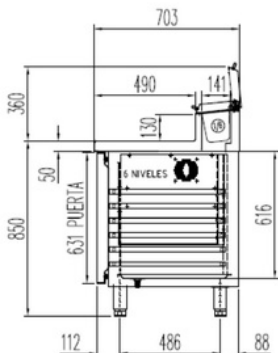


- Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles)
- Isolation 50mm - Gaz réfrigérant R290A
  - Froid ventilé positif : -2/+8°C (portes) et +4/+10°C (bac)
  - Dégivrage automatique
  - Porte réversible à fermeture automatique avec position d'ouverture fixe à 100°
  - Montée d'origine sur roulette
  - Alimentation : mono230 V

Modèle	2 portes - Prof.700	3 portes — Prof.700	2 portes - Prof.800	3 portes — Prof.800
Dimension	<b>1344x700xh.850/1050mm</b>	<b>1794x700xh.850/1050mm</b>	<b>1492x800xh.850/1050mm</b>	<b>2017x800xh.850/1050mm</b>
Capacité bac	8xGN1/4	10xGN1/4	8xGN1/4	10xGN1/4
Capacité	274L	428L	376L	584L
Grille	1xGN1/1 / porte	1xGN1/1 / porte	1x600x400 / porte	1x600x400 / porte
Puissance	398 W/230 V	593 W/230 V	398 W/230 V	593 W/230 V
Code	TPGN135	TPGN180	TPZC150	TPZC200

## CORECO

### Modèle bac GN1/6



Modèle	3 portes	4 portes	5 portes
Dimension	<b>1795x700xh.850mm</b>	<b>2245x700xh.850mm</b>	<b>2695x700xh.850mm</b>
Capacité	399L	543L	686L
Capacité bacs	10xGN1/6	13xGN1/6	16xGN1/6
Puissance	R290-1004w	R290-845w	R290-845w
Code version tiroir	MFEI70-180-1/6	MFEI70-225-1/6	MFEI70-270-1/6

## Desserte saladette

Structure intérieure et extérieure entièrement en acier inox AISI 304 - dossier h. 100mm (existe aussi en sans dossier) - intérieur bords arrondis à large rayon - Isolation 55mm - Gaz réfrigérant R290A - froid ventilé - Dégivrage automatique - Evaporateur traité avec polyester anticorrosion - Bac d'évaporation sans résistance électrique - Régulateur tactile IP65 - Alimentation : mono 230V



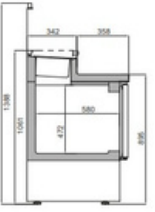
1 grille 530x325mm et 3 paires de glissière / porte en dotation



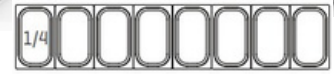
**Modèle II**  
Avec plan de travail



**Modèle EN**  
Table à pizza



Température 0/+6°C



	II – Avec plan de travail		PIZZA – Modèle table pizza	
Modèle	2 Portes – 230L	3 Portes – 355L	2 Portes – 230L	3 Portes – 355L
Dimension	<b>978x700xh.890mm</b>	<b>1460x700xh.890mm</b>	<b>978x700xh.890mm</b>	<b>1460x700xh.890mm</b>
Capacité bacs	-	-	5 bacs GN1/4	8 bacs GN1/4
Puissance	R290 - 210w	R290 - 368w	R290 - 210w	R290 - 368w
Code	ME1000II	ME1003II	ME1000EN	ME1003EN

**Modèle BAN – Avec couvercle inox**

**Modèle KB – Avec vitre**

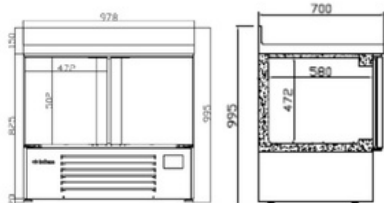


Température 0/+6°C



Température 0/+6°C

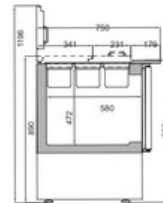
	BAN – Avec couvercle inox		KB – Avec vitre	
Modèle	2 Portes – 230L	3 Portes – 355L	2 Portes – 230L	3 Portes – 355L
Dimension	<b>978x700xh.890mm</b>	<b>1460x700xh.890mm</b>	<b>978x700xh.890mm</b>	<b>1460x700xh.890mm</b>
Capacité bacs	15 bacs GN1/6	24 bacs GN1/6	15 bacs GN1/6	24 bacs GN1/6
Puissance	R290 - 210w	R290 - 368w	R290 - 210w	R290 - 368w
Code	ME1000BAN	ME1003BAN	ME1000KB	ME1003KB



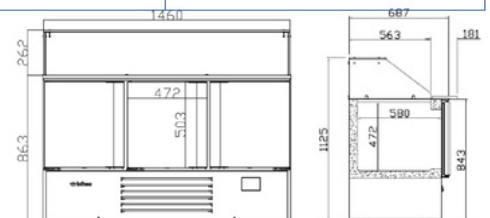
**Modèle II**



**Modèle PIZZA**



**Modèle BAN**



**Modèle KB**

## Saladette Gamme ECO

Gaz écologique R290 - Extérieur et intérieur en acier inoxydable (sauf arrière en acier galvanisé) - froid statique - compresseur Embraco / Zanussi / Aspera / Secop - thermostat à affichage digital Dixell / Eliwell - isolation 45 mm - classe climatique 4 - fermeture automatique des portes - joint de porte facile à nettoyer et à remplacer  
1 grille 560x325 mm et 1 paire de glissières / portes en dotation

### Modèle avec couvercle en inox



\*Bac non inclus

+2/+8°C  
Froid statique

\*Bac non inclus

+2/+8°C Froid statique

### Gamme MAXI BAC

### Gamme plan de travail

	2 Portes — 176L	3 Portes— 260L	2 Portes — 176L	3 Portes — 260L
Modèle				
Dimension	<b>900x700xh.870mm</b>	<b>1365x700xh.870mm</b>	<b>900x700xh.870mm</b>	<b>1365x700xh.870mm</b>
Capacité bacs	15 bacs GN1/6	24 bacs GN1/6	5 bacs GN1/6	8 bacs GN1/6
Puissance	R290 - 4.56kw/24h	R290 - 9.6kw/24h	R290 - 4.56kw/24h	R290 - 9.6kw/24h
Code	THS900	THS903	THPS200	THPS300

### Modèle avec vitre



\*Bac non inclus

+2/+8°C  
Froid statique

+2/+8°C  
Froid statique

\*Bac non inclus

### Gamme vitre bombée

### Gamme vitre droite avec étagère

	2 Portes — 176L	3 Portes— 260L	2 Portes — 176L	3 Portes — 260L
Modèle				
Dimension	<b>900x700xh.870mm</b>	<b>1365x700xh.870mm</b>	<b>900x700xh.870mm</b>	<b>1365x700xh.870mm</b>
Capacité bacs	15 bacs GN1/6	24 bacs GN1/6	15 bacs GN1/6	24 bacs GN1/6
Puissance	R290 - 4.56kw/24h	R290 - 9.6kw/24h	R290 - 4.56kw/24h	R290 - 9.6kw/24h
Code	THS900CG	THS903CG	THS900VG	THS903VG

## Saladette Gamme ECO

Gaz écologique R290 - Extérieur et intérieur en acier inoxydable (sauf arrière en acier galvanisé) - froid statique - compresseur Embraco / Zanussi / Aspera / Secop - thermostat à affichage digital Dixell / Eliwell - isolation 45 mm - classe climatique 4 - fermeture automatique des portes - joint de porte facile à nettoyer et à remplacer  
1 grille 560x325 mm et 1 paire de glissières / portes en dotation



Modèle	2 portes	4 tiroirs	3 portes
Dimension	<b>900x700xh.870mm</b>	<b>900x700xh.870mm</b>	<b>1365x700xh.870mm</b>
Capacité	176L	176L	260L
Puissance	R290 - 2.6kw/24h	R290 - 2.6kw/24h	R290 - 4.56kw/24h
Code	THS901	THS901-4D	THS903SSTOP

Modèle	2 portes
Dimension	<b>943x700xh.870mm</b>
Capacité	176L
Puissance	R290 - 0.45kw
Code	SB2/R2

## Soubassement réfrigéré

### CORECO

- Température -2/+8°C
- Profondeur tiroir GN1/1
- Evaporateur entre les portes



Modèle	2 portes ou 4 tiroirs	2 portes ou 4 tiroirs	3 portes ou 6 tiroirs	4 portes ou 8 tiroirs	5 portes
Dimension	<b>1200x700xh.600mm</b>	<b>1345x700xh.600mm</b>	<b>1795x700xh.600mm</b>	<b>2245x700xh.600mm</b>	<b>2695x700xh.600mm</b>
Capacité	169L	169L	264L	359L	454L
Puissance	R600a - 418w	R290 - 502w	R290-502w	R290-845w	R290 - 845w
Code version porte	MFB-120	MFB-135	MFB-180	MFB-225	MFB-270
Code version tiroir	MFB-120-CC	MFB-135-CC	MFB-180-CC	MFB-225-CC	-

### Infrico

- Température 0/+6°C
- Existe en version porte et version tiroir
- Profondeur 700mm
- Accessible bac GN1/1



Modèle	1 porte ou 2 tiroirs	2 portes ou 4 tiroirs	2 portes ou 4 tiroirs	3 portes ou 6 tiroirs	4 portes ou 8 tiroirs
Dimension	<b>1000x700xh.650mm</b>	<b>1400x700xh.650mm</b>	<b>1600x700xh.650mm</b>	<b>2000x700xh.650mm</b>	<b>2400x700xh.650mm</b>
Capacité	100L	190L	225L	310L	435L
Hauteur int.	Hauteur int. de porte 380mm / Hauteur int. de tiroir 190mm				
Puissance	R290 - 205w	R290 - 210w		R290 - 368w	
Code version porte	MSG 1000 P	MSG 1400 P	MSG 1600 P	MSG 2000 P	MSG 2400 P
Code version tiroir	MSG 1000	MSG 1400	MSG 1600	MSG 2000	MSG 2400

## Table de pizza réfrigérée



Structure intérieure et extérieur entièrement en acier inox AISI 304 - dossieret h.100 mm (existe aussi en sans dossieret) - intérieur bords arrondis à large rayon - Isolation 55 mm - Gaz réfrigérant R290A - froid ventilé - Dégivrage automatique - Evaporateur traité avec polyester anticorrosion - Bac d'évaporation sans résistance électrique - Régulateur tactile IP65 - Alimentation : mono 230 V

1 grille 530x325mm et 3 paires de glissières / portes en dotation

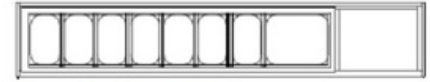


Capacité 6xGN1/4



Capacité 6xGN1/4

\*Vitrinette INCLUS  
Bac non inclus



Capacité 7xGN1/4 + GN1/2



ME1003PIZZA



MPG1490



MPG1980

Modèle	3 Portes groupe en bas	2 Portes	3 Portes
Dimension	<b>1490x700xh.830/1417mm</b>	<b>1490x700xh.830/1417mm</b>	<b>1980x700xh.830/1417mm</b>
Puissance	R290 - 505w	R290 - 369w	R290 - 553w
Volume	355+35L	305+35L	465+54L
Code	ME1003PIZZA	MPG1490	MPG1980

## Table de pizza réfrigérée



Structure intérieure et extérieur en acier inox AISI 304 (parties visibles) - Isolation 50mm - Gaz réfrigérant R290A - froid ventilé - Dégivrage automatique - Porte réversible à fermeture automatique avec position d'ouverture fixe à 100° - Poignée de porte type « incrustée » pour une excellente prise en main - Montée d'origine sur roulette - Alimentation : mono 230 V

1 grille 600x400mm et 2 paires de glissières / portes en dotation



\*Vitrinette en option

Modèle	2 Portes	3 Porte	4 Portes
Dimension	<b>1492x800xh.850/1030mm</b>	<b>2017x800xh.850/1030mm</b>	<b>2542x800xh.850/1030mm</b>
Puissance	R290 - 368w	R290 - 414w	R290 - 500w
Volume	372L	588L	804L
Code	MP150	MP200	MP250

## Tablede pizza Gamme ECO

Gaz écologique R290 - Extérieur et intérieur en acier inoxydable (sauf arrière en acier galvanisé) - froid statique - compresseur Embraco / Zanussi / Aspera / Secop - thermostat à affichage digital Dixell / Eliwell isolation 45 mm pour les modèles groupe en bas, et isolation 60mm pour les modèles groupe à côté - classe climatique 4 - fermeture automatique des portes - joint de porte facile à nettoyer et à remplacer.



\*Vitrinette en option

Dotation pour les modèles groupes en bas : 1 grille par porte 322x560mm, dotation pour les modèles groupe à côté : 1 grille 600x400mm / porte. Plan avec granit noir



THPS900



THPS903



THS903PZ



THP2600TNS



THP3600TNS

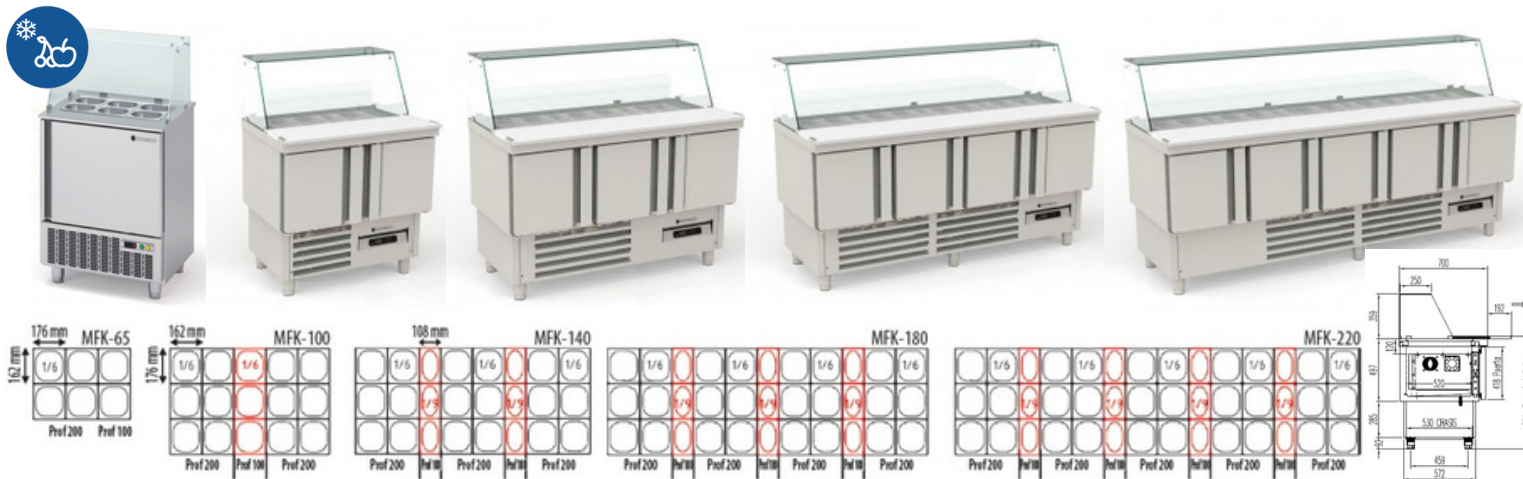
\*Bac non inclus

Modèle	2 porte groupe en bas	3 portes groupe en bas	3 portes groupe en bas	2 portes	3 portes
Dimension	900x700xh.850/1080mm	1365x700xh.850/1080mm	1400x700xh.850/1080mm	1510x800xh.860mm	2025x800xh.860mm
Capacité	176L	260L	368L	390L	580L
Puissance	R290 — 4.56kw/24h	R290 — 9.6kw/24h	R290 - 400w/24h	R290 - 2.53kw/24h	R290 - 3.59kw/24h
Code	THPS900	THPS903	THS903PZ	THP2600TNS	THP3600TNS

## Dessert de préparation CORECO

Structure intérieure et extérieur entièrement en acier inox AISI 304 (sauf partie arrière)- intérieur angles arrondis et fond embouti — Isolation 60mm — porte réversible — Gaz réfrigérant R290A — froid ventilé - Dégivrage automatique — Evaporateur traité avec polyester anticorrosion — Bac d'évaporation sans résistance électrique — Régulateur électronique avec afficheur digital — Alimentation : mono 230 V  
1 grille 530 x 325 mm et 1 paire de glissières / portes en dotation

### Modèle saladette avec groupe en bas



Modèle	1 porte	2 portes	3 portes	4 portes	5 portes
Dimension	645x640xh.890mm	925x700xh.890mm	1375x700xh.890mm	1825x700xh.890mm	2275x700xh.890mm
Capacité	117L	169L	264L	345L	430L
Capacité bacs	6xGN1/6	15xGN1/6	18xGN1/6 + 6xGN1/9	24xGN1/6 + 9xGN1/9	30xGN1/6 + 12xGN1/9
Puissance	R290—225w	R290—502w	R290—845w		
Code version tiroir	MFK-65	MFK-100	MFK-140	MFK-180	MFK-220

## Table et Meuble Cocktail

1 robinet mélangeur par évier, 1 rince-verres à pression avec grille amovible par évier, 1 poubelle de découpe, cuve thermiquement isolée, fond perforé dans toute la cuve avec séparateurs mobiles, support frontal (porte-bouteilles avant) facilement démonté, support pour blender avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable.

Table 1200mm sans soubassement évier à droite

Table 1600mm avec soubassement évier à droite

Table 2000mm sans soubassement

Table 1600mm avec soubassement évier à droite



MCS-120D avec double support frontal



MCE-160D



MCE-200 avec double support frontal



MCN-160D

Modèle	Table cocktail			Meuble cocktail		
	Table 1200mm	Table 1600mm	Table 2000mm	Meuble 1200mm	Meuble 1600mm	Meuble 2000mm
Dimension	<b>1200x745 xh.850/900mm</b>	<b>1600x745 xh.850/900mm</b>	<b>2000x745 xh.850/900mm</b>	<b>1200x745 xh.850/900mm</b>	<b>1600x745 xh.850/900mm</b>	<b>2000x745 xh.850/900mm</b>
N.Evier	1x300x250x150mm	1x300x250x150mm	2x300x250x150mm	1x300x250x150mm	1x300x250x150mm	2x300x250x150mm
Dimension cuve	730x400xh.300mm	1070x400xh.300mm	1260x400xh.300mm	730x400xh.300mm	1070x400xh.300mm	1260x400xh.300mm
Capacité porte bouteille	7/9pcs - L.785mm	12/13pcs - L1190mm	13/15pcs - L1265mm	7/9pcs - L.785mm	12/13pcs - L1190mm	13/15pcs - L1265mm
Capacité bacs	7xGN1/9	10xGN1/9	12xGN1/9	7xGN1/9	10xGN1/9	12xGN1/9
Code sans soubas Evier gauche	MCS-120I	MCS-160I	MCS-200	-	-	-
Code sans soubas Evier droite	MCS-120D	MCS-160D		-	-	-
Code avec soubas. Evier gauche	MCE-120I	MCE-160I	MCE-200	MCN-120I	MCN-160I	MCN-200
Code avec soubas Evier droite	MCE-120D	MCE-160D		MCN-120D	MCN-160D	

## Meuble de préparation Cocktail Réfrigéré



FROID POSITIF



Modèle	2 portes	3 portes	2 tiroirs	3 tiroirs
Dimension	<b>1200x700xh.850mm</b>	<b>1600x700xh.850mm</b>	<b>1200x745xh.900mm</b>	<b>1600x745xh.900mm</b>
N.Evier	1x300x250x150mm	1x300x250x150mm	1x300x250x150mm	1x300x250x150mm
Dimension cuve	730x400xh.300mm	940x400xh.300mm	730x400xh.300mm	940x400xh.300mm
Planches à découper	1x190x260mm	1x190x260mm	1x190x260mm et 1x730x60mm	1x190x260mm et 1x730x60mm
Capacité Porte-bouteille	7/9pcs - L.785mm	12/13pcs - L1190mm	7/9pcs - L.785mm	12/13pcs - L1190mm
Capacité bacs	7xGN1/9	10xGN1/9	7xGN1/9	10xGN1/9
Code	CKT2	CKT3	MCR-120D	MCR-160D

## Arrière bar



+2/+8°C  
Froid ventilé

Gaz écologique R290— Structure extérieure en acier peint noir mat, finition intérieure en aluminium— isolation 32.5 mm—groupe logé en partie basse — dégivrage et évaporation automatique— éclairage intérieur— serrure— alimentation 230 V

2 grilles / portes en dotation



Modèle	1 porte	2 portes battantes	3 portes battantes	2 portes coulissantes	3 portes coulissantes
Dimension	<b>600x520xh.900mm</b>	<b>900x520xh.900mm</b>	<b>1350x520xh.900mm</b>	<b>900x520xh.900mm</b>	<b>1350x520xh.900mm</b>
Capacité	165L	223L	335L	223L	335L
Puissance	R290—120w	R290—160w	R290—198w	R290—160w	R290—198w
Code	LG-138	LG-208H	LG-330H	LG-208S	LG-330S

## Arrière bar

Structure extérieure en skinplate noir, finition intérieure en skinplate blanc. Isolation en polyuréthane haute densité, (40kg/33) de 40mm d'épaisseur, froid ventilé positif +1/+8°C, groupe réfrigéré logé gaz R290, portes battantes, contrôle électronique de la température, évaporateur entre les portes, hauteur intérieure 740mm (3 niveaux de stockage bouteille debout), Eclairage intérieur LED, Accès facile au condenseur (sans outils), Pieds réglables en hauteur (70mm), alimentation mono 230 V.



+2/+8°C  
Froid ventilé

DOTATION (PAR PORTE) :  
2 Grilles et 2 Paires de glissières



Modèle	2 PORTES		3 PORTES		4 PORTES	
Capacité	312 L / 396 CANS	380 L / 462 CANS	488L / 630 CANS	587L / 759 CANS	664L / 864 CANS	794L / 1056 CANS
Dimension	<b>1255x565xh.890mm</b>	<b>1455x565xh.890mm</b>	<b>1775x565xh.890mm</b>	<b>2065x565xh.890mm</b>	<b>2295x565xh.890mm</b>	<b>2675x565xh.890mm</b>
Puissance	320 W	340 W	370 W	390 W	400 W	420 W
Poids	74 kg	83 kg	100 kg	107 kg	129 kg	154 kg
Code version porte pleine	FGB 125	FGB 145	FGB 177	FGB 206	FGB 229	FGB 267
Versión version porte vitriée	FGB 125 V	FGB 145 V	FGB 177 V	FGB 206 V	FGB 229 V	FGB 267 V

## Vitrine à boisson

Gaz écologique R600a ou R290 - structure en acier laqué blanc ou noir - contour de porte en skinplate noir - finition intérieure en ABS - dégivrage automatique - Eclairage

4 grilles / portes en dotation



+1/+10°C Froid ventilé

+4/+8°C Froid statique



SC-350F



YCEV425B



YCEV425PV



LG-350X



LG-350XN

Modèle	1 porte noir	1 porte entièrement noir	2 portillons gris	1 porte blanche avec bandeau lumineux	1 porte noir avec bandeau lumineux
Dimension	<b>590x645xh.1905mm</b>	<b>595x600xh.1840mm</b>		<b>620x580xh.1940mm</b>	
Capacité	320L	372L	372L	350L	350L
Capacité canettes		270 canettes	270 canettes	270 canettes	270 canettes
Puissance	R600a-350w	R600a-350w	R600a-350w	R134a-295w	R600a-350w
Code	SC-350F	YCEV425B	YCEV425PV	LG-350X	LG-350XN



LG800F



SP1000V



SC500

Modèle	2 portes battantes couleur noir	2 portes coulissantes couleur noir	2 portes battantes couleur noir
Dimension	<b>1000x730xh.2135mm</b>	<b>1130x720xh.2095mm</b>	<b>900x515xh.1820mm</b>
Capacité	771L	984L	488L
Capacité canettes	520 canettes	560 canettes	10 grilles
Puissance	R290-850w	R290-850w	R600a 300w
Code	LG-800F	SP1000V	SC500

## Vitrine à boisson pour place réduit

Structure en acier laqué blanc ou noir, intérieur en ABS thermomoulé, joint magnétique remplaçable, dégivrage automatique, porte non réversible à double paroi en verre sécurité à fermeture automatique avec poignée tout en hauteur.

Froid ventilé, étagères intérieur LED



Modèle	1 porte battante Couleur Blanche	1 porte battante Couleur noire	1 porte battante Couleur Blanche
Dimension	<b>370x435xh.1760mm</b>	<b>390x475xh.1880mm</b>	<b>448x680xh.1900mm</b>
Capacité	141L	171L	300L
Température	0°/ +7°C	+1°/ +10°C	+1°/ +9°C
Dotation	4 grilles	5 grilles	4 grilles
Puissance	R600a 165w	R600a 200w	R600a 300w
Code	DECVAR-13	P160SH	SC-310

## Vitrine à boisson – faible profondeur



Modèle	64L	119L	174L	102L	245L	355L
Dimension	<b>600x450xh.800mm</b>	<b>600x450xh.1100mm</b>	<b>600x450xh.1400mm</b>	<b>900x450xh.800mm</b>	<b>900x550xh.1100mm</b>	<b>900x550xh.1400mm</b>
Température	+1 +10°C	+1 +10°C	+1 +10°C	+1 +10°C	+1 +10°C	+1 +10°C
Code	SC-65	SC-125	SC-175	SC-105	SC-245	SC-355

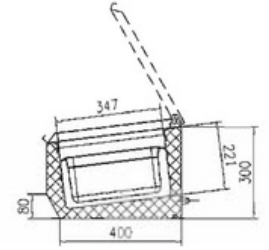
## Vitrinette Gamme ECO

Gaz écologique R290 – Extérieur et intérieur en acier inoxydable - froid statique – compresseur Embraco / Zanussi / Aspera / Secop – thermostat à affichage digital Dixell / Eliwell

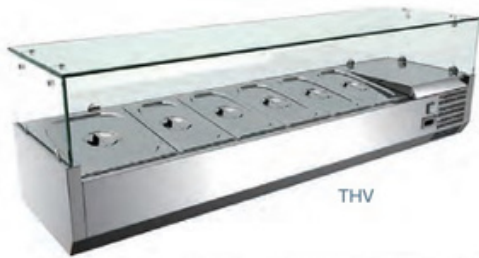


-2/+8°C  
Froid statique

\*Bac non inclus



Modèle	1200mm	1500mm
Capacité	4xGN1/3	6xGN1/3
Dimension avec vitre	<b>1168x443xh.330mm</b>	<b>1523x443xh.330mm</b>
Code avec couvercle vitrée	PD1200	PD1500

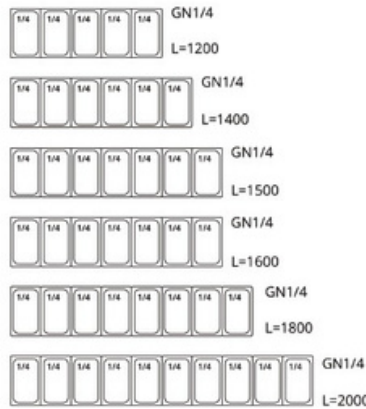


THV

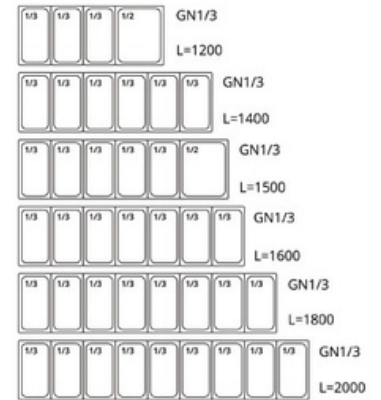


THVD

THV  
THVD | 330 GN 1/4



THV  
THVD | 380 GN 1/3



### Modèle bac GN1/4

Modèle	1200mm	1400mm	1500mm	1600mm	1800mm	2000mm
Capacité	5xGN1/4	6xGN1/4	7xGN1/4	7xGN1/4	8xGN1/4	10xGN1/4
Dimension avec vitre	<b>1200x335xh.435mm</b>	<b>1400x335xh.435mm</b>	<b>1500x335xh.435mm</b>	<b>1600x335xh.435mm</b>	<b>1800x335xh.435mm</b>	<b>2000x335xh.435mm</b>
Code avec vitre	THV1200/330	THV1400/330	THV1500/330	THV1600/330	THV1800/330	THV2000/330
Dimension couvercle	1200x335xh.255mm	1400x335xh.255mm	1500x335xh.255mm	1600x335xh.255mm	1800x335xh.255mm	2000x335xh.255mm
Code couvercle	THVD1200/330	THVD1400/330	THVD1500/330	THVD1600/330	THVD1800/330	THVD2000/330

### Modèle bac GN1/3

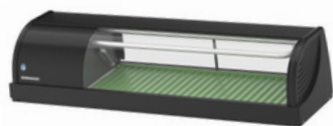
Modèle	1200mm	1400mm	1500mm	1600mm	1800mm	2000mm
Capacité	4xGN1/3 + 1xGN1/2	6xGN1/3	5xGN1/3 + 1xGN1/2	7xGN1/3	8xGN1/3	9xGN1/3
Dimension avec vitre	<b>1200x395xh.435mm</b>	<b>1400x395xh.435mm</b>	<b>1500x395xh.435mm</b>	<b>1600x395xh.435mm</b>	<b>1800x395xh.435mm</b>	<b>2000x395xh.435mm</b>
Code avec vitre	THV1200/380	THV1400/380	THV1500/380	THV1600/380	THV1800/380	THV2000/380
Dimension couvercle	1200x395xh.255mm	1400x395xh.255mm	1500x395xh.255mm	1600x395xh.255mm	1800x395xh.255mm	2000x395xh.255mm
Code couvercle	THVD1200/380	THVD1400/380	THVD1500/380	THVD1600/380	THVD1800/380	THVD2000/380



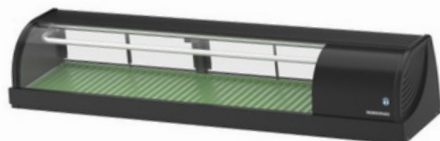
**HOSHIZAKI**



+5°C  
Froid statique



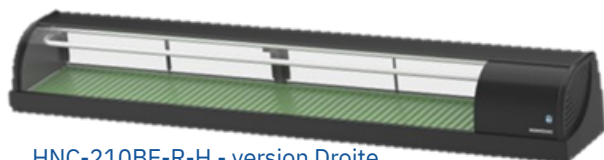
HNC-120BE-L-H - version Gauche



HNC-150BE-R-H - version Droite



HNC-180BE-L-H - version Gauche



HNC-210BE-R-H - version Droite

## Vitrine à sushi

Thermomètre intégré - système de froid statique pour une conservation optimale des ingrédients - dessus antidérapant pour disposer les plats - plateau intérieur rigide et ondulé permettant une disposition idéale du poisson dans la vitrine - vitrine bombée spécialement conçue pour réduire le phénomène de condensation - moteur positionnable à gauche ou à droite côté client - température +5°C - finition extérieure ABS noir - existe aussi version avec LED

Modèle	1200mm	1500mm
Dimension	<b>1200x345xh.280mm</b>	<b>1500x345xh.280mm</b>
Capacité	42L	57L
Puissance	R600a – 140w	R600a – 145w
Code version Gauche	HNC-120BE-L-BH	HNC-150BE-L-BH
Code version Droite	HNC-120BE-R-BH	HNC-150BE-R-BH

Modèle	1800mm	2100mm
Dimension	<b>1800x345xh.280mm</b>	<b>2100x345xh.280mm</b>
Capacité	72L	87L
Puissance	R600a – 150w	R600a – 155w
Code version Gauche	HNC-180BE-L-BH	HNC-210BE-L-BH
Code version Droite	HNC-180BE-R-BH	HNC-210BE-R-BH

## Vitrine à sushi



Modèle groupe logé



Modèle groupe amovible



Modèle avec plateau plat



Modèle avec bac GN1/3



Unique vitrine sushi construite en verre double vitrage, porte coulissante derrière, froid statique 2/+4°C. Groupe moteur le plus réduit du marché, zone supérieure plane, double éclairage, grande hauteur d'accès, nettoyage facile.

Modèle	Groupe logé	Groupe logé	Groupe amovible	Groupe amovible	Groupe amovible	Groupe amovible
	Plateau plat	6xGN1/3-40	Plateau plat	6xGN1/3-40	Plateau plat	8xGN1/3-40
Dimension	<b>1320x380xh.300mm</b>	<b>1320x380xh.300mm</b>	<b>1190x380xh.300mm</b>	<b>1190x380xh.300mm</b>	<b>1540x380xh.300mm</b>	<b>1540x380xh.300mm</b>
Code	VTLG6SP	VTLG6S	VTLG6SGRP	VTLG6SGR	VTLG8SGRP	VTLG8SGR

## Vitrine de comptoir réfrigérée



Porte battante devant



Eclairage interne LED



2 ou 3 grilles réglables  
3 ou 4 niveaux d'exposition



+2° +12°C



SC-58 ou  
Noir 700358G



700878G



700277G



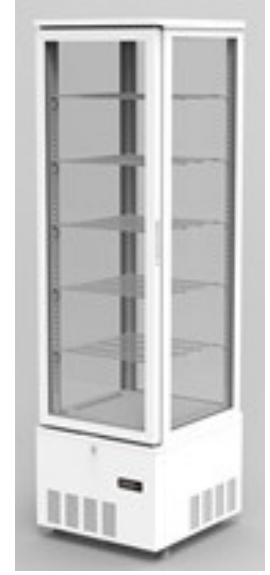
700478G



Blanc 700298G  
ou  
Noir 700398G



SC-83F



SC-278

Couleur	Capacité	Dimensions LxPxH	Dotation	Puissance	Fréon	Température	Poids	Code
Blanc	58L	<b>435x385xh.854mm</b>	2 grilles 380x325mm	180 W	R600a	+2° +12°C	29Kg	SC-58
Noir	58L	<b>435x385xh.805mm</b>	2 grilles 380x325mm	180 W	R600a	+2° +12°C	29Kg	700358G
Blanc	78L	<b>435x446xh.960mm</b>	3 grilles 380x325mm	180 W	R600a	+2° +12°C	35Kg	700878G
Noir	78L	<b>435x385xh.960mm</b>	3 grilles 380x325mm	180 W	R600a	+2° +12°C	35Kg	700277G
Inox	78L	<b>425x385xh.995mm</b>	3 grilles 350x300mm	180 W	R600a	+2° +12°C	42Kg	700478G
Blanc	83L	<b>435x446xh.1004mm</b>	3 grilles 357x315mm	180 W	R600a	+2° +12°C	37Kg	SC-83F
Blanc	98L	<b>435x385xh.1105mm</b>	4 grilles 380x325mm	180 W	R600a	+2° +12°C	38Kg	700298G
Noir	98L	<b>435x385xh.1105mm</b>	4 grilles 380x325mm	180 W	R600a	+2° +12°C	38Kg	700398G
Blanc	279L	<b>515x553xh.1800mm</b>	5 grilles 452x407mm	380 W	R600a	+2° +12°C	80kg	SC-278



+2° +12°C

Porte coulissante  
Arrière

Eclairage interne LED



HTR105



HTR125F



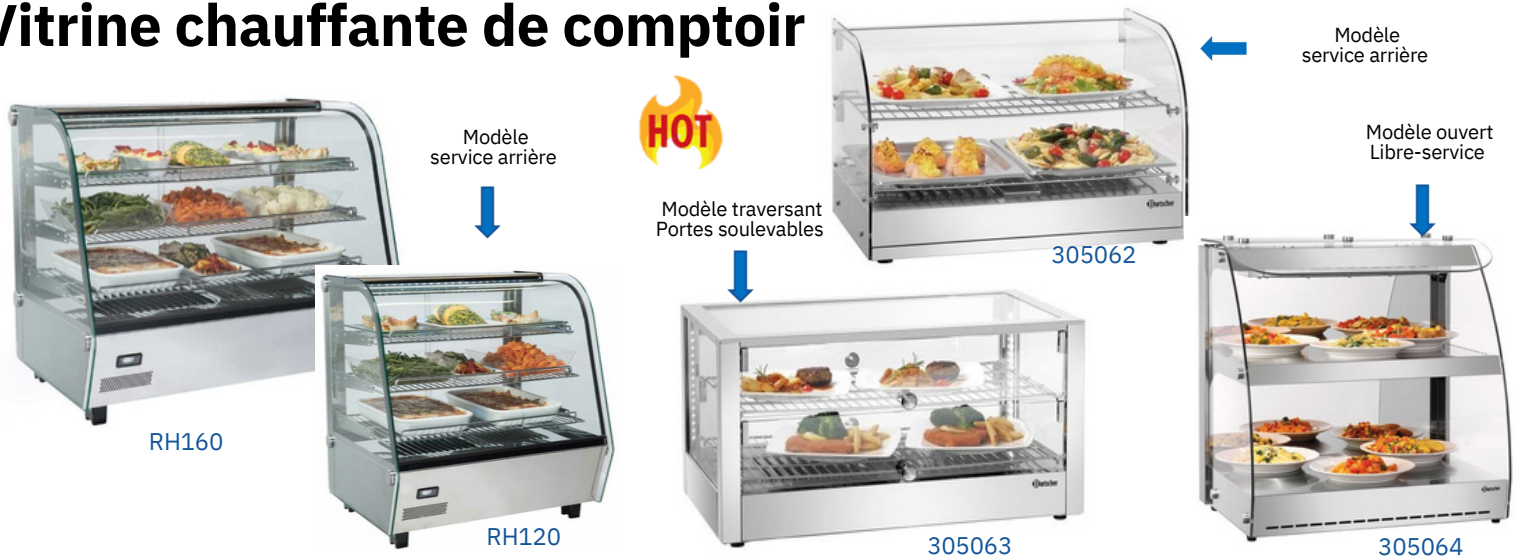
HTR165F



700221

Capacité	Dimensions LxPxH	Dotation	Puissance	Fréon	Température	Poids	Code
100L	<b>695x482xh.670mm</b>	2 grilles	160 W	R600a	+2° +12°C	40 Kg	HTR105
120L	<b>695x576xh.678mm</b>	2 grilles	160 W	R600a	+2° +12°C	57 Kg	HTR125F
160L	<b>873x576xh.678mm</b>	2 grilles	160 W	R600a	+2° +12°C	66 Kg	HTR165F
177L	<b>805x440xh.970mm</b>	2 grilles	350 W	R290	-1 +7°C	76 Kg	700221

## Vitrine chauffante de comptoir



Capacité	Dimensions LxPxH	Puissance	Température	Chaleur	Code
120L	<b>695x582xh.685mm</b>	1100 W	+30° +90°C	Chaleur sec	RH120
160L	<b>870x582xh.685mm</b>	1500 W	+30° +90°C	Chaleur sec	RH160
45L	<b>560x395xh.365mm</b>	800 W	+30° +90°C	Chaleur sec	305062
80L	<b>700x430xh.365mm</b>	1000 W	+30° +90°C	Chaleur sec	305063
104L	<b>630x465xh.655mm</b>	560 W	+30 +70°c	Chaleur sole	305064

## Modèle Bac gastronorme





Capacité	Dimensions LxPxH	Puissance	Température	Chaleur	Code
4xGN1/3-40 46L	<b>775x420xh.335mm</b>	500 W	+30° +90°C	Chaleur sec Sans bac d'eau	305058
6xGN1/3-40 68L	<b>1135x420xh.335mm</b>	800 W	+30° +90°C		305059
2xGN1/1-150 + Etagère intermédiaire	<b>700x645xh.700mm</b>	3500 W	+30° +90°C	Bain marie	VC 1000
3xGN1/1-150 + Etagère intermédiaire	<b>1025x645xh.700mm</b>	3500 W	+30° +90°C		VC 1001
4xGN1/1-150 + Etagère intermédiaire	<b>1400x645xh.700mm</b>	3600 W	+30° +90°C		VC 1002



## Armoire ABS

Structure extérieure en acier laqué blanc ou inox - isolation 45 mm pour version positive et de 60 mm pour version négative - froid statique avec ventilateur convecteur d'air sauf version négative - finition intérieure en ABS - groupe logé gaz écologique - Ambiance 32°C - régulation par thermostat mécanique - serrure - alimentation mono 230 V.





<b>200L</b> Modèle	 Froid Positif	 Froid Négatif
	200L— positive	200L— négative
	Dimension	<b>600x585xh.850mm</b>
	Puissance	R290 - 150w
	Dotation	2 grilles + 1 demi grille
	Code couleur blanc	SR20
Code couleur inox	SR20S	



<b>400L</b> Modèle	 Froid Positif	 Froid Négatif
	400L— positive	400L— négative
	Dimension	<b>600x585xh.1850mm</b>
	Puissance	R290 - 185w
	Dotation	3 grilles + 1 demi grille
	Code couleur blanc	SR40
Code couleur inox	SR40S	



<b>600L</b> Modèle	 Froid Positif	 Froid Négatif
	600L— positive	600L— négative
	Dimension	<b>775x695xh.1885mm</b>
	Puissance	R290 - 250w
	Dotation	3 grilles + 1 demi grille
	Code couleur blanc	SR60
Code couleur inox	SR60S	

## Congélateur / Bahut



Capacité	105L / 97L	155L / 142L	205L / 197L	255L / 225L	350L / 283L	450L / 358L	550L / 480L	650L / 560L
Dimension	<b>580x560</b> xh.850mm	<b>735x590</b> xh.850mm	<b>960x590</b> xh.850mm	<b>1164x560</b> xh.850mm	<b>1035x750</b> xh.850mm	<b>1270x750</b> xh.850mm	<b>1535x750</b> xh.850mm	<b>1810x750</b> xh.850mm
Fluide	R600 / Classe 4							
Dotation	1 panier	1 panier	1 panier	1 panier	1 panier	1 panier	2 paniers	2 paniers
Code	BD-105	BD-155	BD-205	BD-255	BD-350	BD-450	BD-550	BD-650
Couvercle inox	-	-	-	-	-	BD-450SS	BD-550SS	BD-650SS

## Congélateur

### porte coulissante vitrée



Capacité	320L / 273L	420L / 355L	520L / 445L
Dotation paniers	3 paniers	3 paniers	3 paniers
Panier glace Non fournis	5 paniers glace	7 paniers glace	9 paniers glace
Dimension	<b>1030x680xh.850mm</b>	<b>1270x680xh.850mm</b>	<b>1530x680xh.850mm</b>
Fluide	R290		
Code	SD320P	SD420P	SD520P

Capacité paniers	220L	290L	370L	440L
	Non fournis			
Panier glace Non fournis	4 paniers glace	6 paniers glace	7 paniers glace	8 paniers glace
Dimension	<b>840x670</b> xh.895mm	<b>1063x670</b> xh.895mm	<b>1283x670</b> xh.895mm	<b>1503x670</b> xh.895mm
Fluide	R290			
Code	ICE220TVS	ICE300TVS	ICE400TVS	ICE500TVS



Panier support bac crème glacé	Code
Capacité 1x5L+1x2.5L	BASKET

## Congélateur porte coulissante pleine

Capacité	220L	290L	370L	440L
Panier	Non fournis			
Dimension	<b>840x670</b> xh.895mm	<b>1063x670</b> xh.895mm	<b>1283x670</b> xh.895mm	<b>1503x670</b> xh.895mm
Fluide	R290			
Code	ICE220TOS	ICE300TOS	ICE400TOS	ICE500TOS

## Cellule de refroidissement et surgélation

**Refroidissement rapide :**

+70°C à +3°C en moins de 90 minutes. Une fois le cycle terminé, l'appareil entre en mode veille, fonctionne comme un réfrigérateur +2/+5°C.

**Congélation rapide :**

+70°C à -18°C en moins de 240 minutes. Une fois le cycle terminé, l'appareil entre en mode veille, fonctionne comme un congélateur -18°C.



Modèle	3 niveaux GN1/1 ou 400x600 – à poser	3 niveaux GN1/1 – à poser	5 niveaux GN1/1 ou 400x600 sur pied	5 niveaux GN1/1 ou 400x600 sur pied
Dimension	<b>580x700xh.514mm</b>	<b>620x670xh.650mm</b>	<b>790x720xh.860mm</b>	<b>790x820xh.1430mm</b>
Entrée plateaux	En profondeur	En profondeur	En largeur	En largeur
Epaisseur isolation	35mm	60mm	60mm	60mm
Rendement refroidi / congélation	15kg / 6kg	8kg / 5kg	12kg / 8kg	25kg / 15kg
Fluide / Puissance	R452 – 230v – 590w	R452 – 230v – 655w	R452 – 230v – 938w	R452 – 230v – 1724w
Code	CR031	BS103	BS105	BS110

## Cellule de refroidissement et surgélation

Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 430 (parties arrière en acier galvanisé) - devant en inox 304 - surface réfléchissante, angles et arrière-plan arrondis - Cordon chauffant encadrement porte - Gaz réfrigérant R290 pour modèle 3/5 niveaux et R452A pour modèle 10 niveaux - froid ventilé - Dégivrage automatique - Evaporateur traité avec polyester anticorrosion - Alimentation : mono 230v pour modèle 3/5 niveaux, 400 V pour modèle 10 niveaux

**Infricool** By  **Infrico**

**Refroidissement rapide:**  
+70°C à +3°C en moins de 90 minutes.

**Congélation rapide:**  
+70°C à -18°C en moins de 270 minutes.

Température : +3/-38°C Pas entre  
2 niveaux : 65mm Type de bac :  
GN1/1 ou 600x400



Modèle	3 niveaux – 68L – à poser	5 niveaux – 125L	10 niveaux – 315L
Dimension	<b>721x711xh.536mm</b>	<b>837x870xh.950mm</b>	<b>837x724xh.1780mm</b>
Epaisseur isolation	35mm	65mm	60mm
Rendement refroidi / congélation	10kg / 5kg	20kg / 12kg	40kg / 25kg
Fluide / Puissance	R290 – 230v – 761w	R290 – 230v – 1205w	R452A – 400v – 3498w
Code	ABT3 1S	ABT5 1L	ABT10 1L

## Machine à glaçon CUBES



**HOSHIZAKI**



Conçues pour une qualité de glace optimale - à la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire - groupe tropicalisé - en acier inoxydable extérieur - réfrigérant R290 - Joint de porte amovible - circuit d'eau fermé pour éviter toute impureté - Filtre à air en façade, amovible et lavable facilement - hauteur des pieds IM-21 à IM-65 = 90-125mm, hauteur des pieds IM-100 à IM-240NE = 70-110 mm

Refroidissement à Air, existe aussi refroidissement à l'eau.



IM-21CNE-HC



IM-30CNE-HC



IM-45CNE-HC  
Encastrable sous comptoire



IM-45NE-HC  
Non encastrable



IM-65NE-HC

Production	25kg/24h	30kg/24h	46kg/24h	46kg/24h	62kg/24h
Capacité de stockage	11.5kg	11.5kg	15kg	18kg	26kg
Dimension	<b>398x451xh.695mm</b>	<b>398x451xh.695mm</b>	<b>633x511xh.690mm</b>	<b>503x456xh.840mm</b>	<b>633x506xh.840mm</b>
Modèle sous comptoire	Encastrable	Encastrable	Encastrable	Non encastrable	Non encastrable
Puissance	230v – 230w	230v – 230w	230v – 280w	230v – 280w	230v – 320w
Code	IM21CLE	IM30CLE	IM45CLE	IM45NE-HC	IM65LEC

\* Hauteur indiquée sans pieds.

- Taille de glaçon standard, taille L : 28x28x32mm(23g).
- Sur les IM-30, IM-45NE, IM-65NE, en option, possible d'avoir les glaçons de taille S 25x25x23mm (13g).
- Sur les IM-100, IM-130 et IM-240, en option, possible d'avoir les glaçons de taille XS 21x21x14mm (6g) et de taille M 28x28x23mm (17g).

Pour adoucisseur : voir page 109



IM-100CNE-HC  
Encastrable sous comptoire



IM-100NE-HC  
Non encastrable



IM-130NE-HC



IM-240NE-HC

Production	105kg/24h	105kg/24h	120kg/24h	210kg/24h
Capacité de stockage	38kg	50kg	50kg	110kg
Dimension	<b>1004x600xh.800mm</b>	<b>704x506xh.1200mm</b>	<b>704x506xh.1200mm</b>	<b>704x665xh.1510mm</b>
Modèle sous comptoire	Encastrable	Non encastrable	Non encastrable	Non encastrable
Puissance	230v – 500w	230v – 560w	230v – 620w	230v – 930w
Code	IM-100CNE-HC	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-240NE-HC

## Machine à glaçon modulable grande capacité



**HOSHIZAKI**



Glaçon Cubes — IM



Glaçon Demi-lune — KM

Cubes - IM : Taille de glaçon standard, taille L : 28x28x32 mm(23g). En option, possible d'avoir les glaçons de taille M 28x28x23 mm (17g).

Demi - lune - KM : taille unique, 29x38x13 mm (10g).

Saveur parfaite, Refroidissement rapide. Totalement neutres et purs, adaptés parfaitement à tous les types de verres et de nombreuses boissons.



IM-130ANE-HC + bac B-140SA



IM-240ANE-HC + bac B-210SA + couvercle TK-8D



KM-210ABE-HC + bac B140SA

Production	125kg/24h	210kg/24h	210kg/24h	275kg/24h	505kg/24h
Glaçon	Cubes	Cubes	Demi-lune	Demi-lune	Demi-lune
Dimension	<b>560x700xh.880mm</b>	<b>560x700xh.880mm</b>	<b>560x625xh.610mm</b>	<b>560x625xh.610mm</b>	<b>762x695xh.825mm</b>
Puissance	230v – 640w	230v – 930w	230v – 680w	230v – 980w	230v – 1850w KM-
Code	IM-130ANE-HC	IM-240ANE-HC	KMD-210ABE-HC	KMD-270ABE-R452	470AJE-R452



B-140SA



B-210SA



B-340SA

## Bac de stockage

- Extérieur en inox, facile à nettoyer et procure un aspect attractif durable.
- Robustes, hygiéniques et simples à mettre en place.
- Adaptés à tous les styles de glaçons.
- Isolation en mousse de polyuréthane.
- Intérieur traité avec un agent antimicrobien.

Capacité Stockage	115/140kg	165/210kg	275/340kg
Dimension	<b>559x820xh.1016mm</b>	<b>762x820xh.1016m</b>	<b>1219x820xh.1016mm</b>
Code	B-140SA	B-210SA	B-340SA

## Ensemble de Machine et bac de stockage

Forme de glaçon	Capacité de production	Capacité de stockage	Dimension	Code
Cubes	125 kg/24h	115 – 140 kg	<b>560x820xh.1896 mm</b>	IM-130ANE-HC + B-140SA
	210 kg/24h	115 – 140 kg	<b>560x820xh.1896 mm</b>	IM-240ANE-HC + B-140SA
		165 – 210 kg	<b>762x820xh.1896 mm</b>	IM-240ANE-HC + B-210SA + TK-8D
Demi - lune	210 kg/24h	115 – 140 kg	<b>560x820xh.1626 mm</b>	KMD-210ABE-HC + B-140SA
		165 – 210 kg	<b>762x820xh.1626 mm</b>	KMD-210ABE-HC + B-210SA + TK-8D
		165 – 210 kg	<b>762x820xh.1626 mm</b>	KMD-270ABE-R452 + B-210SA + TK-8D
	275 kg/24h	275 – 340 kg	<b>1219x820xh.1626 mm</b>	KMD-270ABE-R452 + B-340SA + TK-8D + TK-18D
	505 kg/24h	275 – 340 kg	<b>1219x820xh.1841 mm</b>	KMD-470AJE-R452 + B-340SA + TK-8D + TK-18D

## Machine à glace grains

Conçues pour une qualité de glace optimale - la consommation d'eau est égale à la quantité de glace produite - groupe tropicalisé - réfrigérant R290 - paliers de rotation en graphite pour une meilleure durabilité - la glace est extrudée par un couteau dont la taille est adaptée au type de grain.



**HOSHIZAKI**



Cubelet : Dense, faible taux de dilution pour sublimer les cocktails.



CM-50KE-HC



FM-60KE-HC(N)



FM-80KE-HC(N)



FM-120KE-HC(N)

FM-120KE-HC(N)-50

Production	55 kg/24h	65 kg/24h	75-85 kg/24h	110-125 kg/24h	110-125 kg/24h
Capacité de stockage	18kg	18kg	26/32kg	26/32kg	57/65kg
Dimension	<b>498x570x697mm</b>	<b>498x570x.697mm</b>	<b>640x600xh.798-833mm</b>	<b>640x600xh.798-833mm</b>	<b>940x600xh.798-833mm</b>
Modèle sous comptoir	Encastrable	Encastrable	Non encastrable	Non encastrable	Non encastrable
Puissance	230v-270w	230v - 270w	230v - 270w	230v - 350w	230v - 360w
Code glace grain	-	FM-60KE-HC	FM-80KE-HC	FM-120KE-HC	FM-120KE-HC-50
Code glace super grain	-	-	FM-80KE-HCN	FM-120KE-HCN	FM-120KE-HCN-50
Code glace cubelet	CM-50KE-HC	-	-	-	-



Glace super grain



Glace grain



FM-150AKE-HC(N)-SB



FM-170AKE(N)-SB



FM-300AKE-HC(N)-SB



FM-480AKE-HC(N)-SB

Production	140-150 kg/24h	160-170 kg/24h	250-300 kg/24h	380-450 kg/24h
Dimension	<b>560x700xh.780mm</b>			
Puissance	230v - 410w	230v - 600w	230v - 900w	230v - 1170w
Code glace grain	FM-150AKE-HC-SB	FM-170AKE-SB	FM-300AKE-HC-SB	FM-480AKE-HC-SB
Code glace super grain	FM-150AKE-HCN-SB	FM-170AKEN-SB	FM-300AKE-HCN-SB	FM-480AKE-HCN-SB

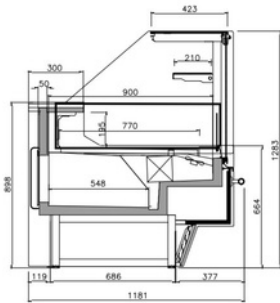
## Ensemble de Machine et bac de stockage

Capacité de production	Capacité destockage	Dimension	Code
140-150 kg/24h	115 - 140 kg	<b>560x820xh.1796mm</b>	FM-150AKE-HC(N)-SB + B-140SA
	165 - 210 kg	<b>762x820xh.1796mm</b>	FM-150AKE-HC(N)-SB + B-210SA + TK-8D
160-170 kg/24h	115 - 140 kg	<b>560x820xh.1796mm</b>	FM-170AKE(N)-SB + B-140SA
	165 - 210 kg	<b>762x820xh.1796mm</b>	FM-170AKE(N)-SB + B-210SA + TK-8D
250-300 kg/24h	115 - 140 kg	<b>560x820xh.1796mm</b>	FM-300AKE-HC(N)-SB + B-140SA
	165 - 210 kg	<b>762x820xh.1796mm</b>	FM-300AKE-HC(N)-SB + B-210SA + TK-8D
	275 - 340 kg	<b>1219x820xh.1796mm</b>	FM-300AKE-HC(N)-SB + B-340SA + TK-8D + TK-18D
380-450 kg/24h	165 - 210 kg	<b>762x820xh.1796mm</b>	FM-480AKE-HC(N)-SB + B-210SA + TK-8D
	275 - 340 kg	<b>1219x820xh.1796mm</b>	FM-480AKE-HC(N)-SB + B-340SA + TK-8D + TK-18D

## Vitrine traiteur

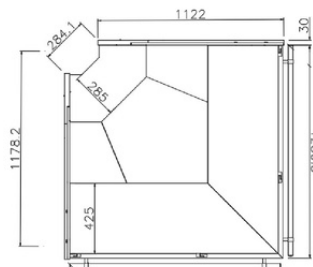


Vitrines canalisées, avec groupe logé et étagère intermédiaire avec éclairage LED à tous les niveaux et à l'avant, afin de mettre en valeur les produits. Spécialement conçus pour les traiteurs, avec vitre frontale droite, possibilité de les composer avec des modules d'angles, froid ventilé avec gaz naturel, dégivrage automatique, bac d'évaporation en acier inoxydable avec réservoir double l'un pour gaz chaud et l'autre avec résistance électrique. Extérieur en tôle acier plastifiée, plan de travail et plan d'exposition en acier inoxydable 304, vitre basculante côté client. Décoration extérieur en DM laqué, possible de personnaliser, décor intérieur en inox. Porte arrière coulissante et rideaux de nuit en option.



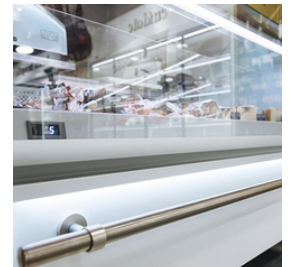
VBC12RUCP

Modèle	938mm	1250mm	1562mm	1875mm	2500mm	3125mm	3750mm
Capacité	131L	175L	192L	237L	261L	322L	390L
Dimension	<b>938x1150xh.1290+</b> <b>joue 30+30mm</b>	<b>1250x1150xh.1290</b> <b>joue 30+30mm</b>	<b>1562x1150xh.1290</b> <b>joue 30+30mm</b>	<b>1875x1150xh.1290</b> <b>joue 30+30mm</b>	<b>2500x1150xh.1290</b> <b>joue 30+30mm</b>	<b>3125x1150xh.1290</b> <b>joue 30+30mm</b>	<b>3750x1150xh.1290</b> <b>joue 30+30mm</b>
Puissance	R290-394w	R290-531w	R290-590w	R290-681w	R290-1115w	R290-2166w	R290-2190w
N. réserve	1 porte	2 portes	2 portes	3 portes	4 portes	5 portes	6 portes
Code avec réserve	VBC9RUCP	VBC12RUCP	VBC15RUCP	VBC18RUCP	VBC25RUCP	VBC31RUCP	VBC37RUCP
Code sans réserve	VBC9SUCP	VBC12SUCP	VBC15SUCP	VBC18SUCP	VBC25SUCP	VBC31SUCP	VBC37SUCP



### Meuble d'angle extérieur

Modèle	Angle avec réserve	Angle sans réserve
Dimension	<b>1887x1150xh.1290+</b> <b>joue 30+30mm</b>	<b>1887x1150xh.1290+</b> <b>joue 30+30mm</b>
Puissance	R290-394w	R290-394w
N. porte	1 porte	-
Code	VBC90ARUCP	VBC90ASUCP



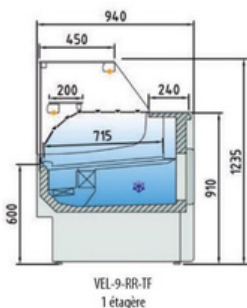
## Vitrine traiteur

## VITRINE LIGNE EPUREE

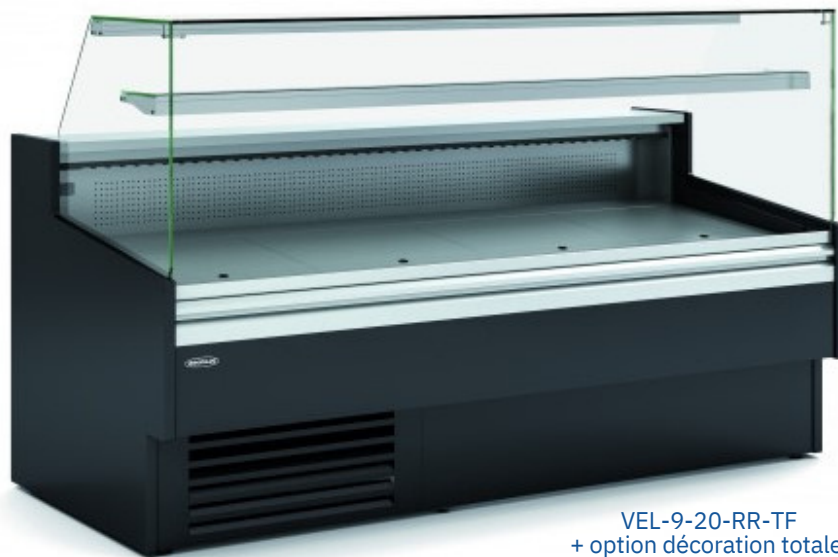


Avec réserve

Etagère non réfrigérée



VEL-9-RR-TF  
1 étagère

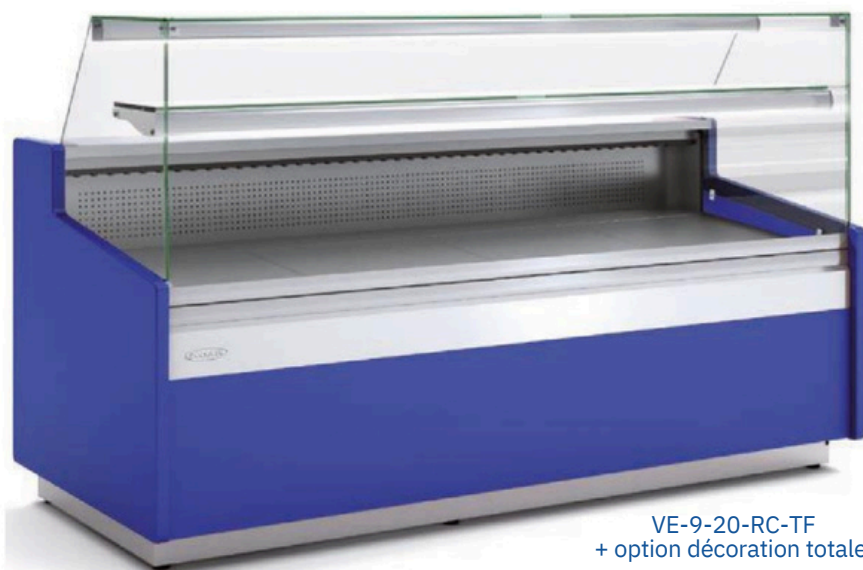


VEL-9-20-RR-TF  
+ option décoration totale

Extérieur et intérieur en acier plastifié - Surface d'exposition et plan de travail en inox AISI 304 - Côtés en ABS thermoformé, épaisseur 30 mm - Profils en aluminium anodisé - Vitre double droite sécurité rabattable - Etagère en verre non réfrigérée - Eclairage LED en partie haute - Réserve réfrigérée 440 x 270 - Évaporateur ventilé - Châssis en acier époxy - Condensation ventilée, évaporation automatique en standard - Contrôle électronique de la température avec indicateur - Dégivrage automatique - Froid ventilé.

Modèle	1035mm	1295mm	1505mm	2005mm	2505mm	2975mm
Dimension	<b>1035x940xh.1235mm</b>	<b>1295x940xh.1235mm</b>	<b>1505x940xh.1235mm</b>	<b>2005x940xh.1235mm</b>	<b>2505x940xh.1235mm</b>	<b>2975x940xh.1235mm</b>
Puissance	R290—483w	R290—572w	R290—781w	R290—949w	R290—1419w	R290—1419w
N. réserve	1 porte	2 portes	2 portes	3 portes	4 portes	4 portes
Code	VEL-9-10-RR-TF	VEL-9-13-RR-TF	VEL-9-15-RR-TF	VEL-9-20-RR-TF	VEL-9-25-RR-TF	VEL-9-30-RR-TF

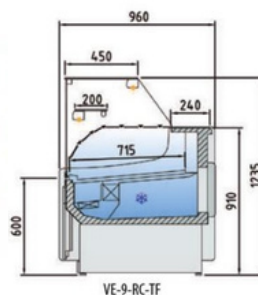
## VITRINE LIGNE MODERNE



VE-9-20-RC-TF  
+ option décoration totale



VE-9-20-RCB-TF  
+ option FCBC



VE-9-RC-TF

Gamme canalisable - Extérieur et intérieur en acier plastifié - Plan de travail et surface d'exposition en inox AISI 304 - Côtés en polystyrène injecté, épaisseur 40 mm - Vitre sécurité rabattable - 1 étagère en verre non réfrigérée - Lumière intérieure en partie haute et sous l'étagère - Eclairage LED en partie supérieure - Réserve réfrigérée avec portes, lumière sur la porte, 440 x 270 mm, froid ventilé - Condenseur ventilé - Thermostat électronique réglable avec affichage digital - Dégivrage automatique - Groupe logé - Évaporation automatique des eaux de dégivrage - Protection frontale anti-chocs.

Modèle	1035mm	1295mm	1505mm	2005mm	2505mm	2975mm
Dimension	<b>1035x960xh.1235mm</b>	<b>1295x960xh.1235mm</b>	<b>1505x960xh.1235mm</b>	<b>2005x960xh.1235mm</b>	<b>2505x960xh.1235mm</b>	<b>2975x960xh.1235mm</b>
Puissance	R290—483w	R290—572w	R290—781w	R290—949w	R290—1419w	R290—1419w
N. réserve	1 porte	2 portes	2 portes	3 portes	4 portes	4 portes
Code	VE-9-10-RC-TF	VE-9-13-RC-TF	VE-9-15-RC-TF	VE-9-20-RC-TF	VE-9-25-RC-TF	VE-9-30-RC-TF

## Vitrine service arrière

Verre trempé double vitrage, couleur décoration blanc laqué, 2 ou 3 étagères vitrées, portes coulissantes derrière, compresseur Secop, contrôleur Dixell, moteur de ventilateur Weiguang, ventilé, R290, froid ventilé.



+2°+8°C



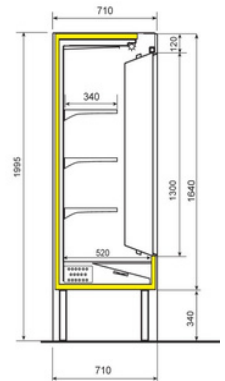
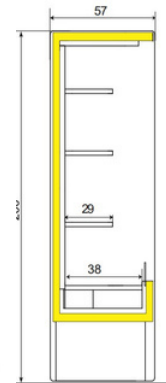
Modèle	300L – 2 NIVEAUX	410L – 2 NIVEAUX	390L – 3 NIVEAUX	530L – 3 NIVEAUX	670L – 3 NIVEAUX
Dimension	<b>925x680xh.1210mm</b>	<b>1225x680xh.1210mm</b>	<b>925x680xh.1420mm</b>	<b>1225x680xh.1420mm</b>	<b>1525x680xh.1420mm</b>
Puissance	R290 - 669w	R290 - 873w	R290 - 1054w	R290 - 1396w	R290 - 1396w
Code	GDVR900	GDVR1200	GDVR900H	GDVR1200H	GDVR1500H

## Vitrine libre service fermée Groupe logé

Vitrine pour vente en libre-service. Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS. Cuve et grille perforées en acier inox. Éclairage supérieur de type LED. 5 tablettes d'exposition réglables. Munie de moulures "porte-prix". Régulateur électronique (affichage digital). Évaporateur ventilé (air force). Double auto-évaporation du condensat, gaz chaud + résistance électrique. Groupe compresseur incorporé, portes battantes vitrées.



+1° +7°C



	Profondeur 660mm		Profondeur 787mm	
Modèle	1000mm	1310mm	1310mm	1310mm
Dimension	<b>1000x660xh.2000mm</b>	<b>1000x787xh.2000mm</b>	<b>1310x787xh.2000mm</b>	<b>1310x787xh.2000mm</b>
Puissance	R290 - 669w	R290 - 873w	R290 - 1054w	R290 - 1054w
Code vitrine	BLF1066	BLF1080	BLF1380	BLF1380

## Vitrine libre service ouverte

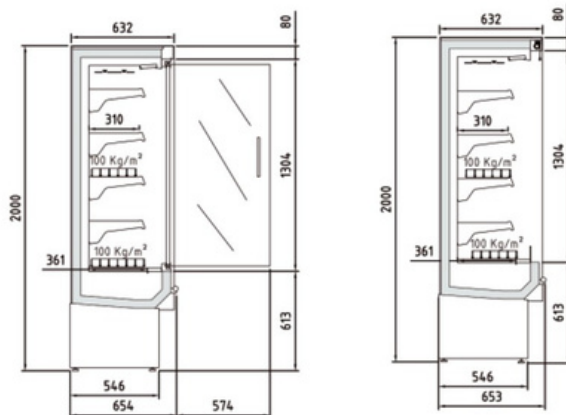


	ModèleSemi - Hauteur	
Modèle	1200mm	1500mm
Dimension	<b>1200x400/800xh.1360mm</b>	<b>1500x400/800xh.1360mm</b>
Puissance	R290–1130w	R290–1250w
Code vitrine	SDS1200	SDS1500

## Vitrine libre-service positive Modèle fermée – Groupe logé



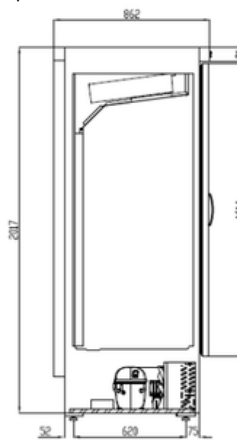
Modèle fermé avec portes vitrées battantes avec sérigraphie minimale, ouverture possible jusqu'à 93°C et système de blocage en position ouverte manuel. Fermeture automatique avec barre de torsion. Possible de personnaliser la décoration extérieure et des joues. Étagères réglables en hauteur et inclinables, avec la porte de 40 mm incluse. Évaporateur ventilé avec traitement époxy anticorrosion, dégivrage automatique de l'évaporateur, bac d'évaporation automatique. Éclairage LED 24V 4000 K sur la partie supérieure et sur les montants.



Modèle positive avec porte vitrée							
Modèle	685mm	998mm	1310mm	1623mm	1935mm	2560mm	3185mm
Dimension	<b>685x654xh.2000 mm</b>	<b>998x654xh.2000 mm</b>	<b>1310x654xh.2000 mm</b>	<b>1623x654xh.2000 mm</b>	<b>1935x654xh.2000 mm</b>	<b>2560x654xh.2000 mm</b>	<b>3185x654xh.2000 mm</b>
Puissance	R290-555w	R290-1192w	R290-1192w	R290-1419w	R290-1528w	R290-2384w	R290-2838w
Nombre de porte	1 portes	2 portes	2 portes	2 portes	3 portes	4 portes	4 portes
Code vitrine	DG0-06- M2	DG0-09- M2	DG0-12-M2	DG0-15-M2	DG0-18-M2	DG0-25-M2	DG0-31-M2

## Vitrine libre-service Modèle fermée – Groupe logé

Extérieur et intérieur en acier plastifié blanc ou noir, fond estampé en acier inoxydable et coins arrondis, porte réversible avec système de fermeture automatique, triple vitrage, éclairage intérieur avec double bande LED, étagère réglable par équerres et bande prix, évaporateur revêtu d'époxy anticorrosion, arrêt des ventilateurs à tirage forcé lors de l'ouverture de la porte, dégivrage automatique.



-2° +8°C



-25° -18°C

Modèle positive avec porte vitrée -2/+8°C			Modèle négative avec porte vitrée -25/-18°C			
Modèle	1 porte-645L	2 portes-1404L	3 portes-1950L	1 porte-645L	2 portes-1404L	3 portes-1950L
Dimension	<b>680x850xh.2055mm</b>	<b>1370x850xh.2055mm</b>	<b>2050x850xh.2055mm</b>	<b>680x850xh.2055mm</b>	<b>1370x850xh.2055mm</b>	<b>2050x850xh.2055mm</b>
Puissance	R290-845w	R290-1353w	R290-1710w	R290-907w	R290-1470w	R290-1814w
Code vitrine	RVC-751	RVC-1002	RVC-2003	CVC-751	CVC-1002	CVC-2003

## Vitrine réfrigérée ou chauffante Versions chaudes et froides côte-à-côte



FSC 800 / FSH 800



FSC 1200 / FSH 1200

Vitrine réfrigérée ou chauffante panoramique ventilée, dégivrage automatique grâce au thermostat électronique, double vitrage, plateaux inférieurs amovibles en inox, régulation précise de la température par thermostat électronique, contrôle de l'humidité pour conserver le moelleux des produits, dégivrage automatique grâce au thermostat électronique, éclairage LED, kit de 4 roulettes dont 2 avec freins, réserve neutre pour assiettes et plats GN1/1 (FSC1200).



Sur demande, existe en version laqué blanc.  
Prix identique



Réserve arrière pour assiettes et plats GN1/1 pour FSC1200

Modèle	Version Réfrigérée		Version Chauffante	
	2xGN1/1	3xGN1/1	2xGN1/1	3xGN1/1
Capacité	2xGN1/1	3xGN1/1	2xGN1/1	3xGN1/1
Dimensions	<b>800x750xh.1400mm</b>	<b>1200x750xh.1400mm</b>	<b>800x750xh.1400mm</b>	<b>1200x750xh.1400mm</b>
Puissance	430 W	430 W	300 W	300 W
Température	+2°+10°C	+2°+10°C	+30° +85°C	+30°+85°C
Code	FSC800	FSC1200	FSH 800	FSH1200

## Vitrine réfrigérée ou chauffante –version libre-Service



SSC 800 - LAQUÉ NOIR



SSC 1200 - LAQUÉ NOIR



SSH 800 - LAQUÉ NOIR

Vitrine murale self-service, présentation laqué noir, éclairage 5 LED, parfaite isolation, 2 parois et une porte à 2 vantaux avec double vitrage et fermeture automatique, 4 étagères en inox réglables et inclinables, montée sur 4 roues à double patins + vérin pour réglage du niveau.

### Version réfrigérée :

Froid ventilé, température homogène +2/+10°C, gaz propre R290, évaporateur en partie inférieure de la vitrine avec dégivrage automatique et régulation thermostatique électronique.

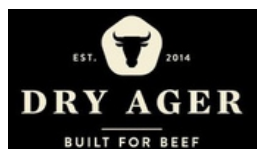
### Version chauffante :

Système de chauffe ventilée, température +30/+85°C, régulation précise de la température par thermostat électronique, contrôle de l'humidité pour conserver le moelleux des produits.



Modèle	Froid ventilé positif		Version chauffante Ventilée
	720 litres	845 litres	2xGN1/1 par niveau
Capacité	720 litres	845 litres	2xGN1/1 par niveau
Dimensions	<b>800x773xh.1908mm</b>	<b>1200x773xh.1908mm</b>	<b>800x774xh.1912mm</b>
Puissance	500 W	500 W	3000W
Température	+2°C +10°C	+2°C +10°C	+30°C +85°C
Code	SSC 800	SSC1200	SSH 800

## Cave de maturation



Caves de maturation à viande attractives et simples d'utilisation, SmartAging pour une maturation automatisée avec 100 % de réussite. Réglage électronique précis de la température et du taux d'humidité, température de 0°C à +30°C à 0,1° près et humidité de 40 % à 90 %. Filtre à charbon actif + lampe UVC : volume d'air stérilisé 1 fois par minute. Circulation optimale de l'air renouvelé et purifié, revêtement intérieur antibactérien (ions d'argent), vitrage isolé et teinté avec filtre anti-UV. Éclairage LED pour mise en valeur et contrôle visuel des produits, fonctionnement sans raccordement à l'eau ni réservoir d'eau, maturation optimale avec pertes de poids réduites : 7 à 8 % en 4 semaines. Viande maturée, saucisson, poisson, fromage et bien plus encore.



Modèle	DX 500 Premium S	DX 1000 Premium S
Dimension	<b>600x610xh.905mm</b>	<b>700x 742xh.1650mm</b>
Dimension int.	490x437xh.712mm	578x587xh.1371mm
Capacité maxi.	20kg (2 trains de côtes de 50cm maxi)	100kg (2-3 trains de côtes de 1.2m maxi)
Charge bâton/grille	15kg / 20kg	80kg/ 40kg
Puissance	190W maximum	190W maximum
Dotation	2 grilles	1 bâton de suspension, 2 crochets, 4 grilles, 4 blocs de sel rose + bac
Code	SECMAT09-02	SECMAT010-02

## CAVE A VIN

Tôle plastifiée extérieure (skinplate noir), froid ventilé avec dégivrage automatique, éclairage LED pour version porte vitrée, température réglable, étagère en bois.

+20° / +3°C

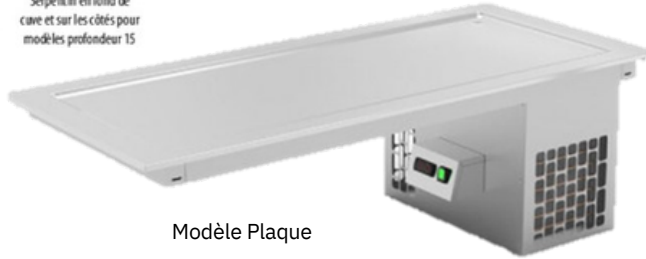
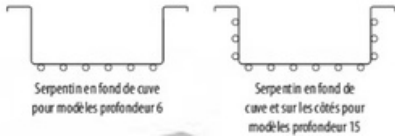


Modèle	46 bouteilles Porte vitrée	178 bouteilles Porte pleine	112 bouteilles Porte vitrée	219 bouteilles Porte pleine	219 bouteilles Porte vitrée
Dimension	<b>595x570xh.835mm</b>	<b>595x570xh.1720mm</b>	<b>590x645xh.1860mm</b>	<b>750x790xh.1880mm</b>	<b>750x790xh.1880mm</b>
Puissance	127L 123W	388L 240W	240W	240 W	240 W
Code	VI46S	VI180S	CV430-PV	CV600-PO	CV600-PV

## Buffet encastrable

Buffet encastrable froid en inox, panneau de commande amovible (1 m de longueur), 230 V, gaz R290.  
Modèle plaque : Température  $-4/+4^{\circ}\text{C}$ , plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique), vidange incorporée.

Modèle cuve : Température  $+2/+10^{\circ}\text{C}$ , cuve soufflée avec bords arrondis et vidange, réfrigération par un serpentin de cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique).



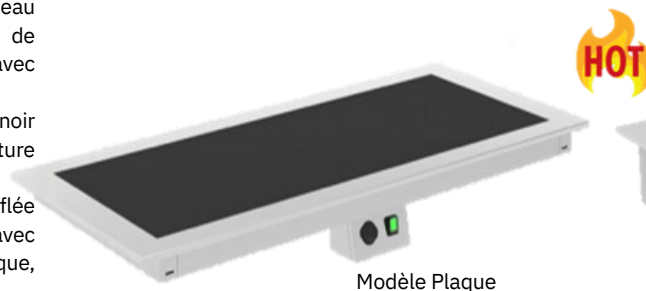
Modèle Plaque	2 bacs GN1/1	3 bacs GN1/1	4 bacs GN1/1	5 bacs GN1/1	6 bacs GN1/1
Dimension	<b>790x646xh.430mm</b>	<b>1120x646xh.430mm</b>	<b>1445x646xh.430mm</b>	<b>1770x646xh.430mm</b>	<b>2095x646xh.430mm</b>
Dim encastrable	765x625xh.420mm	1095x625xh.420mm	1420x625xh.420mm	1745x625xh.420mm	2070x625xh.420mm
Puissance	R290 - 324w	R290 - 324w	R290 - 324w	R290 - 484w	R290 - 484w
Code	PF2G-GI	PF3G-GI	PF4G-GI	PF5G-GI	PF6G-GI

Modèle cuve	2 bacs GN1/1	3 bacs GN1/1	4 bacs GN1/1	5 bacs GN1/1	6 bacs GN1/1
Dimension	<b>790x646xh.500/580mm</b>	<b>1120x646xh.500/580mm</b>	<b>1445x646xh.500/580mm</b>	<b>1770x646xh.500/580mm</b>	<b>2095x646xh.500/580mm</b>
Dim encastrable	765x625xh.490/570mm	1095x625xh.490/570mm	1420x625xh.490/570mm	1745x625xh.490/570mm	2070x625xh.490/570mm
Puissance	R290 - 324w	R290 - 324w	R290 - 324w	R290 - 484w	R290 - 484w
Code H.65mm	-	CF3G-6-GI	CF4G-6-GI	CF5G-6-GI	CF6G-6-GI
Code H.150mm	CF2G-15-GI	CF3G-15-GI	CF4G-15-GI	CF5G-15-GI	CF6G-15-GI

Buffet encastrable chauffant, panneau de commande amovible (1 m de longueur), résistance en silicone avec fusible.

Modèle plaque : avec verre trempé noir vitrocéramique de 6 mm, température  $+50/+100^{\circ}\text{C}$ .

Modèle bain-marie à eau : cuve soufflée avec bords arrondis et vidange avec robinet à boisseau sphérique, température  $+50/+90^{\circ}\text{C}$ .



Modèle Plaque	2 bacs GN1/1	3 bacs GN1/1	4 bacs GN1/1	5 bacs GN1/1	6 bacs GN1/1
Dimension	<b>790x646xh.135mm</b>	<b>1120x646xh.135mm</b>	<b>1445x646xh.135mm</b>	<b>1770x646xh.135mm</b>	<b>2095x646xh.135mm</b>
Dim encastrable	765x625xh.120mm	1095x625xh.120mm	1420x625xh.120mm	1745x625xh.120mm	2070x625xh.120mm
Puissance	230v - 1100w	230v - 1650w	230v - 2200w	230v - 2750w	230v - 3300w
Code	PCV2G	PCV3G	PCV4G	PCV5G	PCV6G

Modèle Bain Marie	2 bacs GN1/1	3 bacs GN1/1	4 bacs GN1/1	5 bacs GN1/1	6 bacs GN1/1
Dimension	<b>790x646xh.215mm</b>	<b>1120x646xh.215mm</b>	<b>1445x646xh.215mm</b>	<b>1770x646xh.215mm</b>	<b>2095x646xh.215mm</b>
Dim encastrable	765x625xh.200mm	1095x625xh.200mm	1420x625xh.200mm	1745x625xh.200mm	2070x625xh.200mm
Puissance	230v - 1000w	230v - 2000w	230v - 3000w	230v - 3000w	230v - 4000w
Code	CCH2G	CCH3G	CCH4G	CCH5G	CCH6G

## Chambre Froide



Les chambres froides modulaires sont constituées de panneaux sandwich modulaires des épaisseurs 60 ou de 100mm. 1 porte pivotante comprise.

Les panneaux des cloisons et des plafonds sont revêtus de tôle laquée lisse blanc banquise (prochje RAL 9010), classement réaction au feu est F.

Les panneaux de sol piéton sont revêtus contre-plaqué 9mm + résine phénolique, aucune charge roulante autorisée.

Existe en hauteur intérieure 1855mm et 2030mm.

1 porte pivotante 1855x700mm ou 2030x700mm est comprise, modèle vantail épaisseur 60mm, 2 faces PET, gâche avec contact électrique permettant la commande de l'éclairage, l'arrêt du groupe, huisserie avec tubes pour passage de câbles. Et en épaisseur 100mm, cordon chauffant et soupape de décompression.

Groupes monoblocs, sont à monter « à cheval » sur un panneau technique comprenant les encoches de réception. Le perçage pour l'évacuation de l'eau de condensation, et en négatif, la soupape d'équilibrage. Facile à installer, idéal pour une installation hors cuisine.

Groupe à distance non carrossée : à installer en dehors de la pièce chambre froide, pour avoir un ambiance plus adaptée aux groupes frigorifiques, idéal pour des chambres froides installées dans la cuisine.

Groupe à distance carrossé : à installer à l'extérieur, suspendu muraux, monter sur toitures du bâtiment, ou par sol (avec un cage de protection). Existe en version standard et version silencieux.



Groupe monobloc



Evaporateur



Evaporateur faible hauteur

En option, des rayonnages de stockage, Conforme aux règles d'hygiène AFNOR AC D40-005-mars 2008, montant duralinox, clayette polymère, hauteur échelles 1670mm, réglage des niveaux d'étagères possible tous les 150mm.

Charges admissibles 120kg par niveau correctement réparti.

Existe en version de 3 ou 4 niveaux :  
Profondeur de clayettes 370 ou 470mm, en forme L ou U.



Groupe à distance non carrossée



Groupe à distance carrossée

## Chambre Froide Positive – Groupe monobloc

Dimension Ext (mm)	Dimension Int(mm)	Volume (m3)	Code avec Groupe
1150x1150x2150	1030x1030x2030	2,15	TX1010E200
1150x1350x2150	1030x1230x2030	2,57	TX1012E200
1150x1550x2150	1030x1430x2030	2,99	TX1014E200
1150x1750x2150	1030x1630x2030	3,41	TX1016E200
1150x1950x2150	1030x1830x2030	3,83	TX1018E200
1150x2150x2150	1030x2030x2030	4,24	TX1020E200
1150x1350x2150	1030x2230x2030	4,66	TX1022E200
1150x1550x2150	1030x2430x2030	5,08	TX1024E200
1350x1350x2150	1230x1230x2030	3,07	TX1212E200
1350x1550x2150	1230x1430x2030	3,57	TX1214E200
1350x1750x2150	1230x1630x2030	4,07	TX1216E200
1350x1950x2150	1230x1830x2030	4,57	TX1218E200
1350x2150x2150	1230x2030x2030	5,07	TX1220E200
1350x2350x2150	1230x2230x2030	5,57	TX1222E200
1350x2550x2150	1230x2430x2030	6,07	TX1224E200
1550x1550x2150	1430x1430x2030	4,15	TX1414E200
1550x1750x2150	1430x1630x2030	4,73	TX1416E200
1550x1950x2150	1430x1830x2030	5,31	TX1418E200
1550x2150x2150	1430x2030x2030	5,89	TX1420E200
1550x2350x2150	1430x2230x2030	6,47	TX1422E200
1550x2550x2150	1430x2430x2030	7,05	TX1424E200
1550x2750x2150	1430x2630x2030	7,63	TX1426E200
1550x2950x2150	1430x2830x2030	8,22	TX1428E200
1750x1750x2150	1630x1630x2030	5,39	TX1616E200
1750x1950x2150	1630x1830x2030	6,06	TX1618E200
1750x2150x2150	1630x2030x2030	6,72	TX1620E200
1750x2350x2150	1630x2230x2030	7,38	TX1622E200
1750x2550x2150	1630x2430x2030	8,04	TX1624E200
1750x2750x2150	1630x2630x2030	8,70	TX1626E200
1750x2950x2150	1630x2830x2030	9,36	TX1628E200

Dimension Ext (mm)	Dimension Int(mm)	Volume (m3)	Code avec Groupe
1950x1950x2150	1830x1830x2030	6,80	TX1818E200
1950x2150x2150	1830x2030x2030	7,54	TX1820E200
1950x2350x2150	1830x2230x2030	8,28	TX1822E200
1950x2550x2150	1830x2430x2030	9,03	TX1824E200
1950x2750x2150	1830x2630x2030	9,77	TX1826E200
1950x2950x2150	1830x2830x2030	10,51	TX1828E200
1950x3150x2150	1830x3030x2030	11,26	TX1830E200
2150x2150x2150	2030x2030x2030	8,37	TX2020E200
2150x2350x2150	2030x2230x2030	9,19	TX2022E200
2150x2550x2150	2030x2430x2030	10,01	TX2024E200
2150x2750x2150	2030x2630x2030	10,84	TX2026E200
2150x2950x2150	2030x2830x2030	11,66	TX2028E200
2150x3150x2150	2030x3030x2030	12,49	TX2030E200
2350x2350x2150	2230x2230x2030	10,09	TX2222E200
2350x2550x2150	2230x2430x2030	11,00	TX2224E200
2350x2750x2150	2230x2630x2030	11,91	TX2226E200
2350x2950x2150	2230x2830x2030	12,81	TX2228E200
2350x3150x2150	2230x3030x2030	13,72	TX2230E200
2550x2550x2150	2430x2430x2030	11,99	TX2424E200
2350x2750x2150	2430x2630x2030	12,97	TX2426E200
2350x2950x2150	2430x2830x2030	13,96	TX2428E200
2350x3150x2150	2430x3030x2030	14,95	TX2430E200
2750x2750x2150	2630x2630x2030	14,04	TX2626E200
2750x2950x2150	2630x2830x2030	15,11	TX2628E200
2750x3150x2150	2630x3030x2030	16,18	TX2630E200
2950x2950x2150	2830x2830x2030	16,26	TX2828E200
2950x3150x2150	2830x3030x2030	17,41	TX2830E200
3150x3150x2150	3030x3030x2030	18,64	TX3030E200

## Chambre Froide Positive – Groupe à distance

Dimension Ext (mm)	Dimension Int(mm)	Volume (m3)	Code avec Groupe Split
1150x1150x2150	1030x1030x2030	2,15	TX1010E200M
1150x1350x2150	1030x1230x2030	2,57	TX1012E200M
1150x1550x2150	1030x1430x2030	2,99	TX1014E200M
1150x1750x2150	1030x1630x2030	3,41	TX1016E200M
1150x1950x2150	1030x1830x2030	3,83	TX1018E200M
1150x2150x2150	1030x2030x2030	4,24	TX1020E200M
1150x1350x2150	1030x2230x2030	4,66	TX1022E200M
1150x1550x2150	1030x2430x2030	5,08	TX1024E200M
1350x1350x2150	1230x1230x2030	3,07	TX1212E200M
1350x1550x2150	1230x1430x2030	3,57	TX1214E200M
1350x1750x2150	1230x1630x2030	4,07	TX1216E200M
1350x1950x2150	1230x1830x2030	4,57	TX1218E200M
1350x2150x2150	1230x2030x2030	5,07	TX1220E200M
1350x2350x2150	1230x2230x2030	5,57	TX1222E200M
1350x2550x2150	1230x2430x2030	6,07	TX1224E200M
1550x1550x2150	1430x1430x2030	4,15	TX1414E200M
1550x1750x2150	1430x1630x2030	4,73	TX1416E200M
1550x1950x2150	1430x1830x2030	5,31	TX1418E200M
1550x2150x2150	1430x2030x2030	5,89	TX1420E200M
1550x2350x2150	1430x2230x2030	6,47	TX1422E200M
1550x2550x2150	1430x2430x2030	7,05	TX1424E200M
1550x2750x2150	1430x2630x2030	7,63	TX1426E200M
1550x2950x2150	1430x2830x2030	8,22	TX1428E200M
1750x1750x2150	1630x1630x2030	5,39	TX1616E200M
1750x1950x2150	1630x1830x2030	6,06	TX1618E200M
1750x2150x2150	1630x2030x2030	6,72	TX1620E200M
1750x2350x2150	1630x2230x2030	7,38	TX1622E200M
1750x2550x2150	1630x2430x2030	8,04	TX1624E200M
1750x2750x2150	1630x2630x2030	8,70	TX1626E200M
1750x2950x2150	1630x2830x2030	9,36	TX1628E200M

Dimension Ext (mm)	Dimension Int(mm)	Volume (m3)	Code avec Groupe Split
1950x1950x2150	1830x1830x2030	6,80	TX1818E200M
1950x2150x2150	1830x2030x2030	7,54	TX1820E200M
1950x2350x2150	1830x2230x2030	8,28	TX1822E200M
1950x2550x2150	1830x2430x2030	9,03	TX1824E200M
1950x2750x2150	1830x2630x2030	9,77	TX1826E200M
1950x2950x2150	1830x2830x2030	10,51	TX1828E200M
1950x3150x2150	1830x3030x2030	11,26	TX1830E200M
2150x2150x2150	2030x2030x2030	8,37	TX2020E200M
2150x2350x2150	2030x2230x2030	9,19	TX2022E200M
2150x2550x2150	2030x2430x2030	10,01	TX2024E200M
2150x2750x2150	2030x2630x2030	10,84	TX2026E200M
2150x2950x2150	2030x2830x2030	11,66	TX2028E200M
2150x3150x2150	2030x3030x2030	12,49	TX2030E200M
2350x2350x2150	2230x2230x2030	10,09	TX2222E200M
2350x2550x2150	2230x2430x2030	11,00	TX2224E200M
2350x2750x2150	2230x2630x2030	11,91	TX2226E200M
2350x2950x2150	2230x2830x2030	12,81	TX2228E200M
2350x3150x2150	2230x3030x2030	13,72	TX2230E200M
2550x2550x2150	2430x2430x2030	11,99	TX2424E200M
2350x2750x2150	2430x2630x2030	12,97	TX2426E200M
2350x2950x2150	2430x2830x2030	13,96	TX2428E200M
2350x3150x2150	2430x3030x2030	14,95	TX2430E200M
2750x2750x2150	2630x2630x2030	14,04	TX2626E200M
2750x2950x2150	2630x2830x2030	15,11	TX2628E200M
2750x3150x2150	2630x3030x2030	16,18	TX2630E200M
2950x2950x2150	2830x2830x2030	16,26	TX2828E200M
2950x3150x2150	2830x3030x2030	17,41	TX2830E200M
3150x3150x2150	3030x3030x2030	18,64	TX3030E200M

## Chambre Froide Négative – Groupe monobloc

Dimension Ext (mm)	Dimension Int(mm)	Volume (m3)	Code avec Groupe Monobloc
1230x1230x2230	1030x1030x2030	2,15	TY1010E200
1230x1430x2230	1030x1230x2030	2,57	TY1012E200
1230x1630x2230	1030x1430x2030	2,99	TY1014E200
1230x1830x2230	1030x1630x2030	3,41	TY1016E200
1230x2030x2230	1030x1830x2030	3,83	TY1018E200
1230x2230x2230	1030x2030x2030	4,24	TY1020E200
1230x2430x2230	1030x2230x2030	4,66	TY1022E200
1230x2830x2230	1030x2430x2030	5,08	TY1024E200
1450x1450x2230	1230x1230x2030	3,07	TY1212E200
1450x1650x2230	1230x1430x2030	3,57	TY1214E200
1450x1850x2230	1230x1630x2030	4,07	TY1216E200
1450x2050x2230	1230x1830x2030	4,57	TY1218E200
1450x2250x2230	1230x2030x2030	5,07	TY1220E200
1450x2450x2230	1230x2230x2030	5,57	TY1222E200
1450x2650x2230	1230x2430x2030	6,07	TY1224E200
1630x1630x2230	1430x1430x2030	4,15	TY1414E200
1630x1830x2230	1430x1630x2030	4,73	TY1416E200
1630x2030x2230	1430x1830x2030	5,31	TY1418E200
1630x2230x2230	1430x2030x2030	5,89	TY1420E200
1630x2430x2230	1430x2230x2030	6,47	TY1422E200
1630x2630x2230	1430x2430x2030	7,05	TY1424E200
1630x2830x2230	1430x2630x2030	7,63	TY1426E200
1630x3030x2230	1430x2830x2030	8,22	TY1428E200
1830x1830x2230	1630x1630x2030	5,39	TY1616E200
1830x2030x2230	1630x1830x2030	6,06	TY1618E200
1830x2230x2230	1630x2030x2030	6,72	TY1620E200
1830x2430x2230	1630x2230x2030	7,38	TY1622E200
1830x2630x2230	1630x2430x2030	8,04	TY1624E200
1830x2830x2230	1630x2630x2030	8,70	TY1626E200
1830x3030x2230	1630x2830x2030	9,36	TY1628E200

Dimension Ext (mm)	Dimension Int(mm)	Volume (m3)	Code avec Groupe Monobloc
2030x2030x2230	1830x1830x2030	6,80	TY1818E200
2030x2230x2230	1830x2030x2030	7,54	TY1820E200
2030x2430x2230	1830x2230x2030	8,28	TY1822E200
2030x2630x2230	1830x2430x2030	9,03	TY1824E200
2030x2830x2230	1830x2630x2030	9,77	TY1826E200
2030x3030x2230	1830x2830x2030	10,51	TY1828E200
2030x3230x2230	1830x3030x2030	11,26	TY1830E200
2230x2230x2230	2030x2030x2030	8,37	TY2020E200
2230x2430x2230	2030x2230x2030	9,19	TY2022E200
2230x2630x2230	2030x2430x2030	10,01	TY2024E200
22230x2830x2230	2030x2630x2030	10,84	TY2026E200
2230x3030x2230	2030x2830x2030	11,66	TY2028E200
2230x3230x2230	2030x3030x2030	12,49	TY2030E200
2430x2430x2230	2230x2230x2030	10,09	TY2222E200
2430x2630x2230	2230x2430x2030	11,00	TY2224E200
2430x2830x2230	2230x2630x2030	11,91	TY2226E200
2430x3030x2230	2230x2830x2030	12,81	TY2228E200
2430x3230x2230	2230x3030x2030	13,72	TY2230E200
2630x2630x2230	2430x2430x2030	11,99	TY2424E200
2630x2830x2230	2430x2630x2030	12,97	TY2426E200
2630x3030x2230	2430x2830x2030	13,96	TY2428E200
2630x3230x2230	2430x3030x2030	14,95	TY2430E200
2830x2830x2230	2630x2630x2030	14,04	TY2626E200
2830x3030x2230	2630x2830x2030	15,11	TY2628E200
2830x3230x2230	2630x3030x2030	16,18	TY2630E200
3030x3030x2230	2830x2830x2030	16,26	TY2828E200
3030x3230x2230	2830x3030x2030	17,41	TY2830E200
3230x3230x2230	3030x3030x2030	18,64	TY3030E200

## Chambre Froide Négative – Groupe à distance

Dimension Ext (mm)	Dimension Int(mm)	Volume (m3)	Code avec Groupe Split
1230x1230x2230	1030x1030x2030	2,15	TY1010E200M
1230x1430x2230	1030x1230x2030	2,57	TY1012E200M
1230x1630x2230	1030x1430x2030	2,99	TY1014E200M
1230x1830x2230	1030x1630x2030	3,41	TY1016E200M
1230x2030x2230	1030x1830x2030	3,83	TY1018E200M
1230x2230x2230	1030x2030x2030	4,24	TY1020E200M
1230x2430x2230	1030x2230x2030	4,66	TY1022E200M
1230x2830x2230	1030x2430x2030	5,08	TY1024E200M
1450x1450x2230	1230x1230x2030	3,07	TY1212E200M
1450x1650x2230	1230x1430x2030	3,57	TY1214E200M
1450x1850x2230	1230x1630x2030	4,07	TY1216E200M
1450x2050x2230	1230x1830x2030	4,57	TY1218E200M
1450x2250x2230	1230x2030x2030	5,07	TY1220E200M
1450x2450x2230	1230x2230x2030	5,57	TY1222E200M
1450x2650x2230	1230x2430x2030	6,07	TY1224E200M
1630x1630x2230	1430x1430x2030	4,15	TY1414E200M
1630x1830x2230	1430x1630x2030	4,73	TY1416E200M
1630x2030x2230	1430x1830x2030	5,31	TY1418E200M
1630x2230x2230	1430x2030x2030	5,89	TY1420E200M
1630x2430x2230	1430x2230x2030	6,47	TY1422E200M
1630x2630x2230	1430x2430x2030	7,05	TY1424E200M
1630x2830x2230	1430x2630x2030	7,63	TY1426E200M
1630x3030x2230	1430x2830x2030	8,22	TY1428E200M
1830x1830x2230	1630x1630x2030	5,39	TY1616E200M
1830x2030x2230	1630x1830x2030	6,06	TY1618E200M
1830x2230x2230	1630x2030x2030	6,72	TY1620E200M
1830x2430x2230	1630x2230x2030	7,38	TY1622E200M
1830x2630x2230	1630x2430x2030	8,04	TY1624E200M
1830x2830x2230	1630x2630x2030	8,70	TY1626E200M
1830x3030x2230	1630x2830x2030	9,36	TY1628E200M

Dimension Ext (mm)	Dimension Int(mm)	Volume (m3)	Code avec Groupe Split
2030x2030x2230	1830x1830x2030	6,80	TY1818E200M
2030x2230x2230	1830x2030x2030	7,54	TY1820E200M
2030x2430x2230	1830x2230x2030	8,28	TY1822E200M
2030x2630x2230	1830x2430x2030	9,03	TY1824E200M
2030x2830x2230	1830x2630x2030	9,77	TY1826E200M
2030x3030x2230	1830x2830x2030	10,51	TY1828E200M
2030x3230x2230	1830x3030x2030	11,26	TY1830E200M
2230x2230x2230	2030x2030x2030	8,37	TY2020E200M
2230x2430x2230	2030x2230x2030	9,19	TY2022E200M
2230x2630x2230	2030x2430x2030	10,01	TY2024E200M
2230x2830x2230	2030x2630x2030	10,84	TY2026E200M
2230x3030x2230	2030x2830x2030	11,66	TY2028E200M
2230x3230x2230	2030x3030x2030	12,49	TY2030E200M
2430x2430x2230	2230x2230x2030	10,09	TY2222E200M
2430x2630x2230	2230x2430x2030	11,00	TY2224E200M
2430x2830x2230	2230x2630x2030	11,91	TY2226E200M
2430x3030x2230	2230x2830x2030	12,81	TY2228E200M
2430x3230x2230	2230x3030x2030	13,72	TY2230E200M
2630x2630x2230	2430x2430x2030	11,99	TY2424E200M
2630x2830x2230	2430x2630x2030	12,97	TY2426E200M
2630x3030x2230	2430x2830x2030	13,96	TY2428E200M
2630x3230x2230	2430x3030x2030	14,95	TY2430E200M
2830x2830x2230	2630x2630x2030	14,04	TY2626E200M
2830x3030x2230	2630x2830x2030	15,11	TY2628E200M
2830x3230x2230	2630x3030x2030	16,18	TY2630E200M
3030x3030x2230	2830x2830x2030	16,26	TY2828E200M
3030x3230x2230	2830x3030x2030	17,41	TY2830E200M
3230x3230x2230	3030x3030x2030	18,64	TY3030E200M

## Gamme 600 – Réchaud

Version gaz : - Feux à allumage avec flamme pilote – Brûleurs à flamme modulante – Bacs de collecte de liquides extractibles.



Electrique	2 Plaques	4 Plaques
Dimension	<b>300x600xh.280mm</b>	<b>600x600xh.280mm</b>
Puissance	400v / 1+2kw Total 3kw	400v / 2x1+2x2kw Total 6kw
Code	PCT-63ET	PCT-66ET

Gaz	2 Feux	4 Feux
Dimension	<b>300x600xh.280mm</b>	<b>600x600xh.280mm</b>
Puissance	3,5+5,5kw Total 9kw	2x3,5+2x5,5kw Total 18kw
Code	PCT-63G	PCT-66G

Gaz	6 Feux	4 feux + coupe feu
Dimension	<b>1000x600xh.280mm</b>	<b>1000x600xh.280mm</b>
Puissance	3x3,5+3x5,5kw Total 27kw	2x3,5+2x5,5kw + coupe feu 5,5kw – Total 23,5kw
Code	PCT-610G	TP4T-610G

	4 Plaques sur four	4 Feux sur four gaz
Dimension	<b>800x600xh.850mm</b>	<b>800x600xh.850mm</b>
Four	Four statique électrique 50/250°C	Four statique gaz 125/275°C
Puissance	400v / 6kw + four 3.05kw – Total 9.05kw	2x3.5+2x5.5kw + four 4kw – Total 22kw
Dotation	1 grille 410x325mm	1 grille GN1/1
Code	CFM4-68ET	CF4-68G



Prévoir 1 câble 230v pour allumage

## Gamme 600 – Grillade Electrique et Gaz



La surface en chrome dur est plus résistante, plus épaisse et très facile à entretenir. Il s'agit d'une surface en acier inoxydable traitée.

Les avantages :

- Ne craint pas l'humidité : aucune tache de rouille, même après des années d'utilisations
- La température est parfaitement conservée, grâce à l'excellente inertie thermique de la surface chrome dur.
- Surface plus dure, ne craint pas les abrasifs, même on découpe dessus.
- Surface anti-adhérente, plus facile à nettoyer à l'eau froide ou avec des glaçons.

Electrique	Simple	Double
Dimension	<b>400x600xh.280mm</b>	<b>600x600xh.280mm</b>
Puissance	400v / 4,5kw	400v / 6,75kw
Plaque acier	FTLT-64ET	FTLRT-66ET
Chrome dur	FTLT-64ETS	FTLRT-66ETS

Gaz	Simple	Double
Dimension	<b>400x600xh.280mm</b>	<b>600x600xh.280mm</b>
Puissance	6kw	9kw
Plaque acier	FTLT-64G	FTLRT-66G
Chrome dur	FTLT-64GS	FTLRT-66GS

## Gamme 600 – Friteuse et chauffe-frite



Electrique	Simple	Double
Dimension	<b>300x600xh.280mm</b>	<b>600x600xh.280mm</b>
Volume	10L 220x350xh.230mm	2x10L 220x350xh.230mm
Capacité	Frite : 8kg/L	Frite : 16kg/h
Puissance	230v / 3.6kw	230v / 7.2kw
Code	F10T- 63EM	F2/10T- 66EM



Chauffe - Frite	
Dimension	<b>400x600xh.280mm</b>
Capacité	GN2/3–150mm Double fond perforé
Puissance	230v / 1.47kw
Code	BST-64EM

Gaz	Simple	Double
Dimension	<b>300x600xh.280mm</b>	<b>600x600xh.280mm</b>
Volume	8L 220x275xh.220mm	2x8L 220x275xh.220mm
Capacité	Frite : 8kg/L	Frite : 16kg/h
Puissance	6kw	12kw
Code	F8T- 63G	F2/8T- 66G

## Gamme 600 – Bain Marie

Electrique	Simple	Double
Dimension	<b>300x600xh.280mm</b>	<b>600x600xh.280mm</b>
Capacité	GN1/2 + GN1/4 –150mm	GN1/1 + 2xGN1/4–150mm
Puissance	230v / 1.55kw	230v / 3.1kw
Code	BMT-63EM	BMT-66EM



Sans raccordement à l'arrivée d'eau, robinet d'évacuation d'eau frontal.

## Gamme 600 – Cuiseur à Pâte

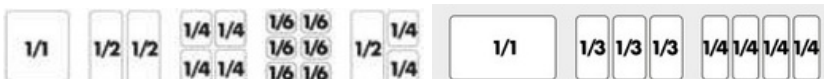


Electrique		
Dimension	<b>400x600xh.280mm</b>	<b>600x600xh.280mm</b>
Volume	17L 310x335xh.220mm	25L 510x310xh.220mm
Puissance	400v / 4.1kw CPT-	400v / 6.25kw CPT-
Code	64ET	66ET

Gaz		
Dimension	<b>400x600xh.280mm</b>	<b>600x600xh.280mm</b>
Volume	13L 310x335xh.180mm	19L 510x310xh.180mm
Puissance	6kw	9kw
Code	CPT-64G	CPT-66G

Combinaison de panier possible  
Pour modèle 400mm :

Combinaison de panier possible  
Pour modèle 600mm :



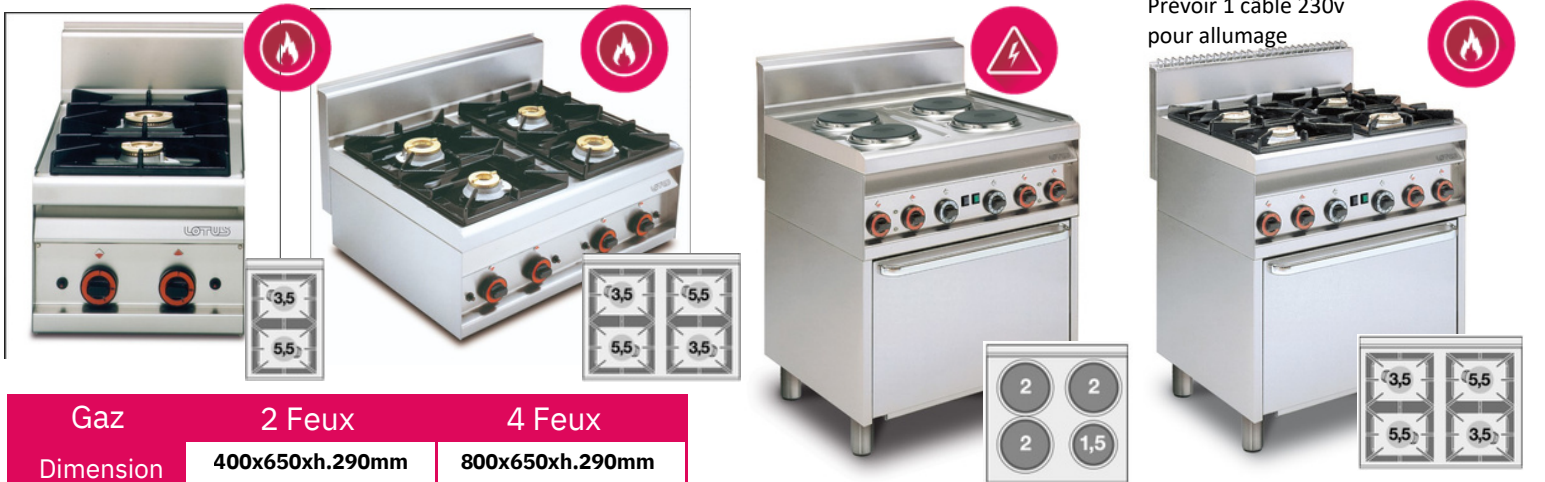
Sans raccordement à l'arrivée d'eau, robinet d'évacuation d'eau frontal, panier non inclus, accessoires : voir page 54.

## Gamme 650 – Réchaud

**Version gaz** : - Feux à allumage avec flamme pilote – brûleurs à flamme modulante – bacs de collecte de liquides extractibles.



	2 Plaques	4 Plaques	2 foyers Vitrocéramique	4 foyers Vitrocéramique
<b>Electrique</b>				
<b>Dimension</b>	400x650xh.290mm	600x650xh.290mm	400x650xh.290mm	600x650xh.290mm
<b>Puissance</b>	400v / 2+2kw – Total 4kw	400v / 1.5+3x2kw – Total 7.5kw	400v / 2x1.8kw – Total 3.6kw	400v / 4x1.8kw – Total 7.2kw
<b>Code</b>	PC-4ET	PC-6ET	PCC-4ET	PCC-6ET



	2 Feux	4 Feux
<b>Gaz</b>		
<b>Dimension</b>	400x650xh.290mm	800x650xh.290mm
<b>Puissance</b>	3,5+5,5kw Total 9kw	2x3,5+2x5,5kw Total 18kw
<b>Code</b>	PC-4G	PC-8G

	4 Plaques sur four électrique	4 Feux sur four gaz
<b>Dimension</b>	800x650xh.870mm	800x650xh.870mm
<b>Four</b>	Four statique électrique 50/250°C	Four statique gaz 125/275°C
<b>Puissance</b>	400v / 1.5+3x2kw+ four 3.12kw - Total 10.62kw	2x3.5+2x5.5kw – Total 22kw + 230v 0.035kw
<b>Dotation</b>	1 Grille GN1/1	1 Grille GN1/1
<b>Code</b>	CF4-8ETS	CF4-8G

## Gamme 650 – Bain Marie

Sans raccordement à l'arrivée d'eau, robinet d'évacuation d'eau frontal.



	L.400mm	L.600mm
<b>Electrique</b>		
<b>Dimension</b>	400x650xh.290mm	600x650xh.290mm
<b>Puissance</b>	230v / 2.1kw	230v / 3.15kw
<b>Capacité</b>	1xGN1/1–150mm	1xGN1/1+ 2xGN1/4 –150mm
<b>Code</b>	BM-4EM	BM-6EM

## Gamme 650 – Friteuse et chauffe-frite



Electrique	Simple 10L	Simple 23L	Double 2x10L
Dimension	400x650xh.290mm	600x650xh.290mm	600x650xh.290mm
Puissance	400v / 7.15kw	400v / 14.3kw	400v / 14.3kw
Production	Frite : 10kg/h	Frite : 23kg/h	Frite : 10kg/h
Volume	10L / 220x350xh.220mm	23L / 500x350xh.220mm	2x10L / 220x350xh.220mm
Code	FQ-4ET	FP-6ET	FQ-6ET

Electrique	Chauffe-frite
Dimension	400x650xh.290mm
Puissance	230v / 0.82kw
Volume	305x510xh.165mm
Code	BS-4EM



Gas	Simple 10L	Simple 20L	Double 2x10L
Dimension	400x650xh.290mm	600x650xh.290mm	600x650xh.290mm
Puissance	7kw	14kw	14kw
Production	Frite : 10kg/h	Frite : 20kg/h	Frite : 10kg/h
Volume	10L / 220x350xh.250mm	20L / 460x350xh.250mm	2x10L / 220x350xh.250mm
Code	FQ-4G	FP-6G	FQ-6G

Electrique	Lampe chauffante à infrarouge
Dimension	390x500xh.370mm
Puissance	230v / 0.33kw
Code	RI-4EM

## Gamme 650 – Cuiseur à Pâte

- Raccordement arrivée d'eau
- Robinet d'évacuation d'eau frontal
- Paniers fournis



	Electrique 17L	Electrique 25L	Gas 27L
Dimension	400x650xh.290mm	600x650xh.290mm	600x650xh.290mm
Cuve	310x335xh.200mm 2	510x300xh.200mm	460x350xh.250mm
Dotation	paniers 150x290xh.150mm	3 paniers 150x290xh.150mm	3 paniers 145x290x110mm
Puissance	400v / 4kw	400v / 6kw	14kw
Code	CP-4ET	CP-6ET	CP-6G

## Gamme 650 – Grillade plaque lisse



La surface chrome dur est une surface plus résistante, plus épaisse et plus facile à entretenir. Il s'agit d'une surface inoxydable traitée.

Les avantages :

- Ne craint pas l'humidité et ne présente pas de taches de rouille après des années d'utilisation.
- La température est parfaitement conservée, grâce à son excellente inertie thermique.
- Surface plus dure, ne craint pas les abrasifs, même lorsqu'on découpe dessus.
- Surface anti-adhérente, plus facile à nettoyer avec de l'eau froide ou des glaçons.

Electrique	Simple L.400mm	Double L.600mm	Double L.800mm
Dimension	<b>400x650xh.290mm</b>	<b>600x650xh.290mm</b>	<b>800x650xh.290mm</b>
Puissance	400v / 4.5kw	400v / 6kw	400v / 9kw
Plaque acier	FTL-4ET	FTL-6ET	FTL-8ET
Chrome dur	FTL-4ETS	FTL-6ETS	FTL-8ETS

Gaz	Simple L.400mm	Double L.600mm	Double L.800mm
Dimension	<b>400x650xh.290mm</b>	<b>600x650xh.290mm</b>	<b>800x650xh.290mm</b>
Puissance	7kw	10.5kw	14kw
Plaque acier	FTL-4G	FTL-6G	FTL-8G
Chrome dur	FTL-4GS	FTL-6GS	FTL-8GS

## Gamme 650 – Charcoal



	Electrique		Gaz	
	Simple	Double	Simple	Double
Dimension	<b>400x650xh.290mm</b>	<b>600x650xh.290mm</b>	<b>400x650xh.290mm</b>	<b>600x650xh.290mm</b>
Puissance	400v / 6kw	400v / 8kw	6.5kw	9.8kw
Grille	Grille réglable	Grille réglable	En pierre de lave Grille réglable	En pierre de lave Grille réglable
Plaque acier	CW-4ET	CW-6ET	CW-4G	CW-6G

## Gamme 700 - Réchaud à Gaz



M 4070 RGT



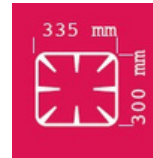
M 7070 RGT



M 11070 RGT

Gaz	2 feux	4 feux	6 feux
Dimension	<b>400x714xh.250mm</b>		
Puissance	2x7kw Total 14kw	4x7kw Total 28kw	6x7kw Total 42kw
Code	M4070RGT	M7070RGT	M11070RGT

- Grilles de brûleurs en fonte émaillée noire.
- Brûleurs supérieurs à flamme stabilisée en laiton, puissance 7 kW.
- Soupape de sûreté thermocouple intégrée.
- Montés d'origine en gaz naturel (injecteurs B/P fournis).



M 7070 FGG



M 11070 FGG

Pour tous les fours

- Chambre intérieure en acier inox 430, épaisseur 1 mm
- Réglage de la température par un thermostat de 150 à 290 °C
- Dimensions intérieures du four : 560 × 630 × 300 mm
- 3 porte-grilles GN 2/1
- Allumage piézoélectrique, mono 230 V

Gaz	4 feux sur four statique	6 feux sur four statique et placard
Dimension	<b>700x714xh.850mm</b>	<b>1100x714xh.850mm</b>
Four	150/290°C Avec 1 grille GN2/1	150/290°C Avec 1 grille GN2/1
Puissance	4x7kw + four 6kw Total 34kw	6x7kw + four 6kw Total 48kw
Code	M70701FGG	M11070FGG



M 4070 RECT



M 7070 RECT



M 4070 REVT



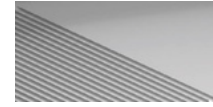
M 7070 REVT

Electrique	2 plaques carrées	4 plaques carrées	2 zones vitrocéramique	4 zones vitrocéramique
Dimension	<b>400x714xh.250mm</b>		<b>700x714xh.250mm</b>	
Puissance	400v / 2x2.6kw Total 5.2kw	400v / 4x2.6kw Total 10.4kw	400v / 1.8kw+ 2.5kw Total 4.3kw	400v / 2x1.8kw + 2x2.5kw Total 8.6kw
Code	M4070RECT	M7070RECT	M4070REVT	M7070REVT



**Gamme 700 – Grillade**

- Réglage de la température par un thermostat de 0 à 280 °C
- Plaque de cuisson d'épaisseur 15 mm en chrome dur
- Rebords antiprojections
- Tiroir de récupération des jus et graisses amovible
- Allumage piézoélectrique (pour la version gaz)



Disponible en version lisse, rainurée ou lisse/rainurée

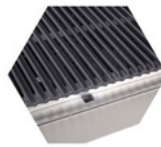


**Electrique Version électrique à poser**

**Version gaz à poser**

Dimension	<b>400x714xh.250mm</b>	<b>700x714xh.250mm</b>	<b>400x714xh.250mm</b>	<b>700x714xh.250mm</b>
Plaque	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse
Puissance	400v / 4kw	400v / 8kw	5.5kw	11kw
Code	M4070PSEL	M7070PSEL	M4070PSGL	M7070PSGL

**Grills charcoal & Grills à eau**



- Grille en fonte réversible pour poisson et viande
- Grille inclinée pour l'écoulement des résidus
- Tiroir de récupération des jus et graisses amovible
- Pour les longueurs 800 mm, 2 zones de chauffe indépendantes
- Grills à eau : l'évaporation de l'eau permet une cuisson délicate et une nourriture uniforme sans altérer son goût
- Grills charcoal : pierres de lave positionnées au-dessus des brûleurs



**Electrique**

**Version électrique Grills à eau**

**Version gaz Grills Charcoal**

Dimension	<b>400x714xh.850mm</b>	<b>800x714xh.900mm</b>	<b>400x714xh.250mm</b>	<b>800x714xh.250mm</b>
Plaque	Grille en fonte	Grille en fonte	Grille en fonte	Grille en fonte
Puissance	400v / 6kw	400v / 12kw	7.5kw	15kw
Code	M4070GEE	M7070GEE	M4070GCGT	M7070GCGT



Accessoires	Désignation	Code
	Sac de 6kg pierre de lave	MA800100

## Gamme 700 – Friteuse

- Évacuation frontale de l'huile pour modèle à poser
- Friteuse électrique : résistances pivotantes



Gaz	Simple 9L	Double 2x9L
Dimension	<b>400x714xh.580mm</b>	<b>700x705xh.280mm</b>
Dotation	1 panier 225x280xh.115mm	2 paniers 225x280xh.115mm
Puis / Production	7.5kw	15kw
Code	M4070FG9T	M7070FG99T



Electrique	Simple 12L	Double 2x6L	Double 2x12L
Dimension	<b>400x714xh.250mm</b>	<b>400x714xh.250mm</b>	<b>700x714xh.250mm</b>
Dotation	1 panier 260x295xh.120mm	2 paniers 120x295xh.120mm	2 paniers 260x295xh.120mm
Puis / Production	400v - 9kw	400v - 10.5kw	400v - 18kw
Code	M4070FE12T	M4070FE66T	M7070FE1212T



Electrique	Simple 13L	Double 2x7L	Double 2x13L
Dimension	<b>400x714xh.850mm</b>	<b>400x714xh.850mm</b>	<b>700x714xh.850mm</b>
Dotation	1 panier 260x295xh.120mm	2 paniers 120x295xh.120mm	2 paniers 260x295xh.120mm
Puissance	400v / 9kw	400v / 10.5kw	400v / 18kw
Code	M4070FE13	M4070FE77	M7070FE1313

Gaz	Simple 14L	Double 2x7L	Double 2x14L
Dimension	<b>400x714xh.1180mm</b>	<b>400x714xh.1180mm</b>	<b>700x714xh.1180mm</b>
Dotation	1 panier 260x295xh.120mm	2 paniers 120x295xh.120mm	2 paniers 260x295xh.120mm
Puissance	12.5kw	12.5kw	25kw
Code	M4070FG14	M4070FG77	M7070FG1414



PANIER NON INCLUS

## Gamme 700 - Cuiseur à Pâte

- Evacuation frontale de l'huile pour modèle à poser
- Friteuse électrique : résistances pivotantes.
- Friteuse à gaz : Brûleur avec flamme pilote à allumage piézoélectrique, évacuation de fumé à l'arrière

### Version Electrique sur Armoire

Dimension	<b>400x714xh.850mm</b>	<b>700x714xh.850mm</b>
Cuve	26L	40L
Puissance	400v / 5.5kw	400v / 9kw
Code	M4070CPE	M7070CPE



### Version à Gaz sur Armoire

Dimension	<b>400x714xh.850mm</b>	<b>700x714xh.850mm</b>
Cuve	26L	40L
Puissance	8.5kw + 230v/0.02kw	13.6kw+ 230v/0.02kw
Code	M4070CPG	M7070CPG



### Panier pour cuiseur à pâtes



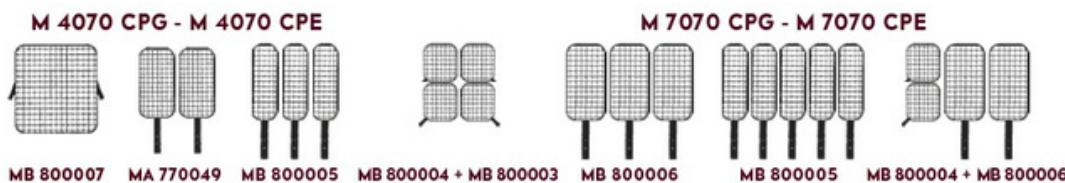
Dimension	Code
<b>145x290x215mm</b>	MA770049
<b>490x280x215mm</b>	MA770050
<b>145x160x215mm</b>	MB800003
<b>145x160x215mm</b>	MB800004
<b>95x290x215mm</b>	MB800005
<b>160x290x215mm</b>	MB800006
<b>330x290x215mm</b>	MB800007

### Panier pour friteuse



Dimension	Code
<b>120x295x120mm</b>	MA770045
<b>226x295x120mm</b>	MA770046
<b>225x280x115mm</b>	MA660019
<b>120x295x120mm</b>	MA777057
<b>260x295x120mm</b>	MA777058

## Exemple de configuration de paniers



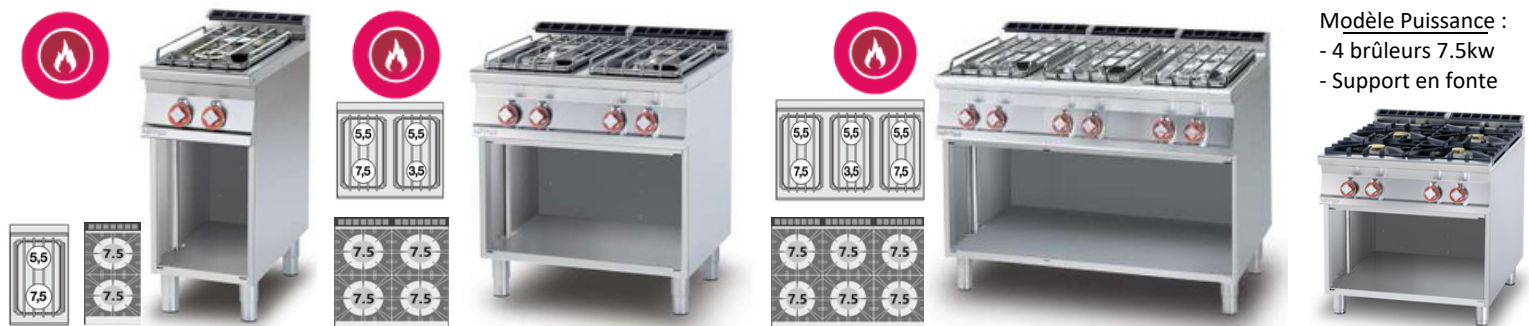
## Gamme 700 - Réchaud à Gaz

- Feux à allumage avec flamme pilote
- Brûleurs à flamme modulante
- Bacs de collecte de liquides extractibles



Modèle Puissance :  
- 4 brûleurs 7.5kw  
- Support en fonte

Gaz	2 feux	2 feux Puissance	4 feux	4 feux Puissance	6 feux	6 feux Puissance
Dimension	400x705xh.280mm		800x705xh.280mm		1200x705xh.280mm	
Puissance	5.5+7.5kw Total 13kw	2x7.5kw Total 15kw	3.5+2x5.5+7.5kw Total 22kw	4x7.5kw Total 30kw	3.5+3x5.5+2x7.5kw Total 35kw	6x7.5kw Total 45kw
Support	Inox	Support fonte	Inox	Support fonte	Inox	Support fonte
Code	PCT-74GP	PCT-74GPFS	PCT-78GP	PCT-78GPFS	PCT-712GP	PCT-712GPFS



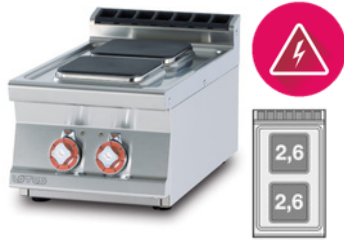
Modèle Puissance :  
- 4 brûleurs 7.5kw  
- Support en fonte

Gaz	2 feux	2 feux Puissance	4 feux	4 feux Puissance	6 feux	6 feux Puissance
Dimension	400x705xh.900mm		800x705xh.900mm		1200x705xh.900mm	
Puissance	5.5+7.5kw Total 13kw	2x7.5kw Total 15kw	3.5+2x5.5+7.5kw Total 22kw	4x7.5kw Total 30kw	3.5+3x5.5+2x7.5kw Total 35kw	6x7.5kw Total 45kw
Support	Inox	Support fonte	Inox	Support fonte	Inox	Support fonte
Code	PC-74GP	PC-74GPFS	PC-78GP	PC-78GPFS	PC-712GP	PC-712GPFS



Gaz	4 feux sur four statique	6 feux sur four statique et placard	6 feux sur four statique
Dimension	800x705xh.900mm	1200x705xh.900mm	1200x705xh.900mm
Four	150/300°C Avec 1 grille GN2/1 650x530mm	150/300°C Avec 1 grille GN2/1 650x530mm	150/300°C Avec 1 grille 105x530mm
Puissance	3.5+2x5.5+7.5kw + four 7.3kw Total 29.3kw	3.5+3x5.5+2x7.5kw + four 7.3kw Total 42.3kw	3.5+3x5.5+2x7.5kw + four 11kw Total 46kw
Code	CF4-78GP	CF6-712GPV	CF6-712GP

# Gamme 700 – Réchaud Electrique



Electrique	2 plaques	4 plaques	2 zones vitrocéramique	4 zones vitrocéramique
Dimension	<b>400x705xh.280mm</b>	<b>800x705xh.280mm</b>	<b>400x705xh.280mm</b>	<b>800x705xh.280mm</b>
Puissance	400v / 2x2.6kw Total 5.2kw	400v / 4x2.6kw Total 10.4kw	400v / 2x2.5kw Total 5kw	400v / 4x2.5kw Total 10kw
Code	PCQT-74ET	PCQT-78ET	PCCT-74ET	PCCT-78ET



Electrique	2 plaques	4 plaques	2 zones vitrocéramique	4 zones vitrocéramique
Dimension	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>
Puissance	400v / 2x2.6kw Total 5.2kw	400v / 4x2.6kw Total 10.4kw	400v / 2x2.5kw Total 5kw	400v / 4x2.5kw Total 10kw
Code	PCQ-74ET	PCQ-78ET	PCC-74ET	PCC-78ET



Electrique	4 plaques électriques sur four statique	4 plaques électriques sur four chaleur tournante	4 zones vitrocéramique sur four statique
Dimension	<b>800x705xh.900mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>	<b>400x705xh.900mm</b>
Four	Four électrique statique 50/300°C Avec 1 grille GN2/1 650x530mm	Four électrique chaleur tournant 50/300°C Avec 1 grille GN1/1 530x325mm	Four électrique statique 50/300°C Avec 1 grille GN2/1 650x530mm
Puissance	400v / 2x2.6kw + 5kw Total 10.2kw	400v / 4x2.6kw + 5.5kw Total 15.9kw	400v / 4x2.5kw + 5kw Total 15kw
Code	CFQ4-78ET	CFVQ4-78ET	CFC4-78ET

## Gamme 700 – Bain Marie

- Sans raccordement à l'arrivée d'eau, robinet d'évacuation d'eau frontal pour modèle à poser.
- Raccordement à l'arrivée d'eau derrière, système de vidange au sol pour modèle sur armoire.



Bac non inclus  
Accessoires voir page 54

	Version à poser		Version sur Armoire	
	GN 1/1–150mm	GN 2/1–150mm	GN 1/1–150mm	GN 2/1–150mm
Dimension	400x705xh.280mm	800x705xh.280mm	400x705xh.900mm	800x705xh.900mm
Puissance	230v / 2,1kw	400v / 4.2kw	230v / 2,1kw	400v / 4.2kw
Code	BMT-74EM	BMT-78ET	BM-74EM	BM-78ET

## Gamme 700 - Cuiseur à Pâte

Attention : pour la version à gaz sur armoire, prévoir un câble 230v pour

- Sans raccordement arrivée d'eau, robinet d'évacuation d'eau frontale pour modèle à poser
- Raccordement arrivée d'eau derrière, système vidange au sol pour modèle sur armoire.
- Panier non inclus, accessoires voir page 54.

Combinaison de panier possible  
Pour modèle 400mm sur armoire :

1/1    1/2 1/2    1/4 1/4    1/6 1/6    1/2 1/6    1/6

Combinaison de panier possible  
Pour modèle 600mm sur armoire :

1/1    1/3 1/3 1/3    1/4 1/4 1/4 1/4

Combinaison de panier possible  
Pour modèle 800mm sur armoire :

1/1    1/2 1/2    1/4 1/4    1/6 1/6    1/2 1/6    1/6



Combinaison de panier possible  
Pour modèle 400mm à poser :

1/1    1/2 1/2    1/4 1/4    1/6 1/6    1/2 1/6    1/4

Combinaison de panier possible  
Pour modèle 600mm à poser :

1/1    1/3 1/3 1/3    1/4 1/4 1/4 1/4

	Version Electrique à poser		Version Gaz à poser	
	400 Simple	600 Simple	400 Simple	600 Simple
Dimension	400x705xh.280mm	600x705xh.280mm	400x705xh.280mm	600x705xh.280mm
Cuve	17L 310x335xh.220mm	25L 510x310xh.220mm	13L 310x335xh.180mm	19L 510x310xh.180mm
Puissance	400v / 5kw	400v / 7.5kw	6kw	9kw
Code	CPT-74ET	CPT-76ET	CPT-74G	CPT-76G

	Version Electrique sur Armoire			Version à Gaz sur Armoire		
	Simple	Simple	Double	Simple	Simple	Double
Dimension	400x705xh.900mm	600x705xh.900mm	800x705xh.900mm	400x705xh.900mm	600x705xh.900mm	800x705xh.900mm
Cuve	25L 305x335xh.327mm	40L 510x307xh.327mm	2x25L 2x 305x335xh.300mm	25L 305x335xh.327mm	40L 510x307xh.327mm	2x25L 2x 305x335xh.300mm
Puissance	400v / 7.8kw	400v / 13.5kw	400v / 15.6kw	9.5kw + 230v/0.02kw	13.95kw + 230v / 0.02kw	19kw+ 230v / 0.02kw
Code	CP-74ET	CP-76ET	CP-78ET	CP-74G	CP-76G	CP-78G
Code remplissage	CPA-74ET	CPA-76ET	CPA-78ET	CPA-74G	CPA-76G	CPA-78G

# Gamme 700 – Friteuse

- Évacuation frontale de l'huile pour modèle à poser
- Friteuse électrique : résistances pivotantes
- Friteuse à gaz : brûleur avec flamme pilote à allumage piézoélectrique, évacuation de fumée à l'arrière



Electrique	Simple 13L	Double 2x8L	Double 2x13L
Dimension	<b>400x705xh.280mm</b>	<b>400x705xh.280mm</b>	<b>800x705xh.280mm</b>
Cuve	13L / 305x340xh.225mm	2x8L / 148x355xh.225mm	2x13L / 305x345xh.225mm
Dotation	1 panier 280x290xh.100mm	2 paniers 120x290xh.115mm	2 paniers 280x290xh.100mm
Puis / Production	400v / 11.95kw - Frite : 10kg/h	400v / 12kw – Frite : 12kg/h	400v / 21.9kw - Frite : 20kg/h
Code	F13T-74ET	F2/8T-74ET	F2/13T-78ET

Gaz	Simple 13L	Double 2x8L	Double 2x13L
Dimension	<b>400x705xh.280mm</b>	<b>400x705xh.280mm</b>	<b>800x705xh.280mm</b>
Cuve	13L / 315x345xh.225mm	2x8L / 150x350xh.230mm	2x13L / 315x345xh.225mm
Dotation	1 panier 280x290xh.100mm	2 paniers 120x300xh.95mm	2 paniers 280x290xh.100mm
Puis / Production	12kw – Frite : 10kg/h	9kw - Frite : 12kg/h	24kw – Frite : 20kg/h
Code	F13T-74G	F2/8T-74G	F2/13T-78G



Electrique	Simple 13L	Simple 18L	Double 2x8L	Double 2x13L	Double 2x18L	Simple 45L
Dimension	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>
Cuve	240x350xh.380mm	310x340xh.330mm	148x350xh.327mm	240x350xh.380mm	310x340xh.330mm	700x380xh.380mm
Dotation	1 panier 210x300xh.120mm	1 panier 280x290xh.150mm	2 paniers 120x300xh.150mm	2 paniers 210x300xh.120mm	2 paniers 280x290xh.150mm	1 panier 650x330xh.170mm
Puissance	400v/10.95kw –10kg/h	400v/15.9kw – 15kg/h	400v/12kw–12kg/h	400v/21.9kw – 20kg/h	400v/31.8kw – 30kg/h	400v/40kw – 40kg/h
Code	F13-74ET	F18-74ET	F2/8-74ET	F2/13-78ET	F2/18-78ET	F45-78ET

Gaz	Simple 13L	Simple 18L	Double 2x8L	Double 2x13L	Double 2x18L	Simple 45L
Dimension	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>
Cuve	240x350xh.380mm	330x380xh.380mm	150x350xh.360mm	245x350xh.380mm	330x380xh.380mm	700x380xh.380mm
Dotation	1 panier 210x300xh.120mm	1 panier 300x330xh.120mm	2 paniers 120x300xh.150mm	2 paniers 210x300xh.120mm	2 paniers 300x330xh.120mm	1 panier 650x330xh.170mm
Puissance	9.3kw –10kg/h	13.5kw–15kg/h	10kw–12kg/h	18.6kw–20kg/h	27kw–30kg/h	44kw–40kg/h
Code	F13-74G	F18-74G	F2/8-74G	F2/13-78G	F2/18-78G	F45-78G

## Gamme700 – Grillade

La surface Chrome Dur est une surface plus résistante, plus épaisse et plus facile à entretenir. Il s'agit d'une surface en inoxydable traité.

Les avantages :

- Ne craint pas l'humidité, pas de tache de rouille après des années d'utilisation.
- La température est parfaitement conservée grâce à une excellente inertie thermique de la surface Chrome Dur.
- Surface plus dure, ne craint pas les abrasifs, même lorsqu'on découpe dessus.
- Surface anti-adhérente, plus facile à nettoyer avec de l'eau froide ou des glaçons.



### Electrique

### Version électrique à poser

Dimension	<b>400x705xh.280mm</b>	<b>600x705xh.280mm</b>	<b>800x705xh.280mm</b>	<b>1200x705xh.280mm</b>
Plaque	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse
Puissance	400v / 5.55kw	400v / 7.4kw	400v / 11.1kw	400v / 16.65kw
Code	FTLT-74ETSS	FTLT-76ETSS	FTLT-78ETSS	FTLT-712ETSS3

### Gaz

### Version gaz à poser

Dimension	<b>400x705xh.280mm</b>	<b>600x705xh.280mm</b>	<b>800x705xh.280mm</b>	<b>1200x705xh.280mm</b>
Plaque	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse
Puissance	7kw	10.5kw	14kw	21kw
Code	FTLT-74GSS	FTLT-76GSS	FTLT-78GSS	FTLT-712GSS3



### Electrique

### Version électrique sur Armoire

Dimension	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>600x705xh.900mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>	<b>1200x705xh.900mm</b>
Plaque	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse
Puissance	400v / 5.55kw	400v / 7.4kw	400v / 11.1kw	400v / 14.8kw
Code	FTL-74ETSS	FTL-76ETSS	FTL-78ETSS	FTL-712ETSS3

### Gaz

### Version gaz sur Armoire

Dimension	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>600x705xh.900mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>	<b>1200x705xh.900mm</b>
Plaque	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse
Puissance	7kw	10.5kw	14kw	21kw
Code	FTL-74GSS	FTL-76GSS	FTL-78GSS	FTL-712GSS3

## Gamme 700 – Charcoal



### Version électrique :

Équipés d'un tiroir à eau et d'un système de réflexion spécial permettant d'optimiser le flux de chaleur pour conserver le moelleux et le caractère juteux des aliments.

Modèle « contact » pour la cuisson directe au-dessus de l'élément chauffant rotatif en acier inoxydable.

### Version gaz :

Équipés d'un conteneur porte-pierre, offrant la possibilité d'obtenir des résultats de cuisson similaires à ceux d'une cuisson sur braise de bois. Brûleurs avec flamme pilote à allumage piézoélectrique, bacs de collecte des liquides haute capacité et extractibles.



Electrique	Version à poser		Version sur armoire	
	Simple	Double	Simple	Double
Dimension	<b>400x705xh.280mm</b>	<b>800x705xh.280mm</b>	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>
Puissance	400v / 6kw 1 grille	400v / 12kw	400v / 6kw 1 grille	400v / 12kw 2 grilles
Dotation	inox réglable 380x520mm	2 grilles inox réglables 380x520mm	inox réglable 380x520mm	inox réglables 380x520mm
Code	CWT-74ET	CWT-78ET	CW -74ET	CW-78ET

Gaz	Version à poser		Version sur armoire	
	Simple	Double	Simple	Double
Dimension	<b>400x705xh.280mm</b>	<b>800x705xh.280mm</b>	<b>400x705xh.900mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>
Puissance	9kw — en pierre de lave	18kw — en pierre de lave	9kw — en pierre de lave	18kw — en pierre de lave
Dotation	1 grille inox réglable 380x520mm	2 grilles inox réglables 380x520mm	1 grille inox réglable 380x520mm	2 grilles inox réglables 380x520mm
Code	CWT-74G	CWT-78G	CW -74G	CW-78G

## Gamme 700 – Marmite

Marmite indirecte : avec double paroi, existe en version avec remplissage automatique (dans la double paroi).

	Version Electrique		Version Gaz
	Indirecte	Directe	Indirecte
Chauffe	Indirecte	Directe	Indirecte
Dimension	<b>800x705xh.850mm</b>	<b>800x705xh.850mm</b>	<b>800x705xh.900mm</b>
Capacité	50L — dia 400xh.450mm	50L — dia 400xh.450mm	50L — dia 400xh.450mm
Puissance	400v — 9kw	15.5kw	15.5kw
Code Standard	PI50-78ET	PD50-78G	PI50-78G
Code Remplissage automatique	PI50A-78ET	-	PI50A-78G



## Gamme 900 Réchaud à Gaz

- Feux à allumage avec flamme pilote.
- Brûleurs à flamme modulante
- Bacs de collecte de liquides extractibles
- Modèle Puissance : tous les brûleurs à 10 kW



### Réchaud à poser

Gaz	2 feux	2 feux Puissance	4 feux	4 feux Puissance	6 feux	6 feux Puissance
Dimension	400x900xh.280mm		800x900xh.280mm		1200x900xh.280mm	
Puissance	4+7kw Total 11kw	2x10kw Total 20kw	4+2x7+10kw Total 28kw	4x10kw Total 40kw	4+3x7+2x10kw Total 45kw	6x10kw Total 60kw
Code	PCT-94G	PCT-94GS	PCT-98G	PCT-98GS	PCT-912G	PCT-912GS



### Réchaud sur armoire

Gaz	2 feux	2 feux Puissance	4 feux	4 feux Puissance	6 feux	6 feux Puissance
Dimension	400x900xh.900mm		800x900xh.900mm		1200x900xh.900mm	
Puissance	4+7kw Total 11kw	2x10kw Total 20kw	4+2x7+10kw Total 28kw	4x10kw Total 40kw	4+3x7+2x10kw Total 45kw	6x10kw Total 60kw
Code	PC-94G	PC-94GS	PC-98G	PC-98GS	PC-912G	PC-912GS



Gaz	Réchaud sur four statique		Réchaud sur four statique	Réchaud sur four statique et sur placard
	4 feux	4 feux Puissance	6 feux	6 feux
Dimension	800x900xh.900mm		1200x900xh.900mm	1200x900xh.900mm
Puissance	4+2x7+10kw + Four 8.5kw Total 36.5kw	4x10kw + Four 8.5kw Total 48.5kw	4+2x7+10kw + Four 13kw Total 58kw	4+2x7+10kw + Four 8.5kw Total 53.5kw
Code	CF4-98G	CF4-98GS	CF6-912G	CF6-912GV

# Gamme – 900 Réchaud Electrique



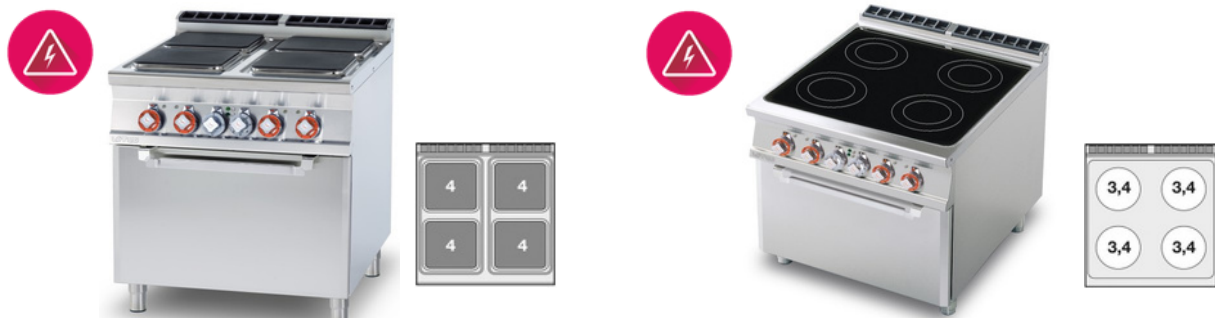
## Réchaud à poser

Electrique	2 plaques	4 plaques	2 zones vitrocéramique	4 zones vitrocéramique
Dimension	<b>400x900xh.280mm</b>	<b>800x900xh.280mm</b>	<b>400x900xh.280mm</b>	<b>800x900xh.280mm</b>
Puissance	400v / 2x4kw Total 8kw	400v / 4x4kw Total 16kw	400v / 2x3.4kw Total 6.8kw	400v / 4x3.4kw Total 13.6kw
Code	PCQT-94ET	PCQT-98ET	PCCT-94ET	PCCT-98ET



## Réchaud sur armoire

Electrique	2 plaques	4 plaques	2 zones vitrocéramique	4 zones vitrocéramique
Dimension	<b>400x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>	<b>400x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>
Puissance	400v / 2x4kw Total 8kw	400v / 4x4kw Total 16kw	400v / 2x3.4kw Total 6.8kw	400v / 4x3.4kw Total 13.6kw
Code	PCQ-94ET	PCQ-98ET	PCC-94ET	PCC-98ET



Electrique	4 plaques électriques sur four statique	4 plaques électriques sur four chaleur tournante	4 zones vitrocéramiques sur four statique
Dimension	<b>800x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>
Puissance	400v / 4x4kw + four 6.7kw Total 22.7kw	400v / 4x4kw + four 5.32kw Total 21.32kw	400v / 4x3.4kw + four 6.7kw Total 20.3kw
Code	CFQ4-98ET	CFVQ4-98ET	CFC4-98ET

## Gamme 900 – Friteuse

- Évacuation frontale de l'huile pour modèle à poser
- Friteuse électrique : résistances pivotantes
- Friteuse à gaz : brûleur avec flamme pilote à allumage piézoélectrique, évacuation de fumée à l'arrière



Electrique	Simple 13L	Double 2x8L	Double 2x13L
Dimension	<b>400x900xh.280mm</b>	<b>400x900xh.280mm</b>	<b>800x900xh.280mm</b>
Cuve	13L / 305x340xh.225mm	2x8L / 148x355xh.225mm	2x13L / 305x340xh.225mm
Dotation	1 panier 280x290xh.100mm	2 paniers 120x290xh.115mm	2 paniers 280x290xh.100mm
Puis./Production	400v / 11.95kw – frite : 10kg/h	400v ou 230v / 12kw – frite : 12kg/h	400v / 23.9kw – frite : 20kg/h
Code	F13T-94ET	F2/8T-94ET	F2/13T-98ET

Gaz	Simple 13L	Double 2x8L	Double 2x13L
Dimension	<b>400x900xh.280mm</b>	<b>400x900xh.280mm</b>	<b>800x900xh.280mm</b>
Cuve	13L / 315x345xh.225mm	2x8L / 150x350xh.230mm	2x13L / 315x345xh.225mm
Dotation	1 panier 280x290xh.100mm	2 paniers 120x300xh.95mm	2 paniers 280x290xh.100mm
Puis./Production	12kw – frite : 10kg/h	9kw – frite : 12kg/h	24kw – frite : 20kg/h
Code	F13T-94G	F2/8T-94G	F2/13T-98G



Attention : pour la version à gaz sur armoire, prévoir un câble 230v pour allumage.

Electrique	Simple 18L	Simple 25L	Double 2x18L	Double 2x25L
Dimension	<b>400x900xh.900mm</b>	<b>400x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>
Cuve	18L / 310x340xh.330mm	25L / 310x510xh.330mm	2x18L / 310x340xh.330mm	2x25L / 310x510xh.330mm
Dotation	1 panier 280x290xh.150mm	2 paniers 135x450xh.150mm	2 paniers 280x290xh.150mm	4 paniers 135x450xh.150mm
Puis./Production	400v 15.9kw – frite : 15kg/h	400v 22kw – frite : 25kg/h	400v 31.8kw – frite : 30kg/h	400v 44kw – frite : 50kg/h
Code	F18-94ET	F25-94ET	F2/18-98ET	F2/25-98ET

Gaz	Simple 18L	Simple 25L	Double 2x18L	Double 2x25L
Dimension	<b>400x900xh.900mm</b>	<b>400x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>
Cuve	18L / 40x510xh.440mm 1	25L / 310x510xh.440mm 2	2x18L / 240x510xh.440mm	2x25L / 310x510xh.440mm 4
Dotation	panier 210x450xh.150mm	paniers 135x450xh.150mm	2 paniers 210x450xh.150mm	paniers 135x450xh.150mm
Puis./Production	15kw + 230v/0.02kw – frite : 15kg/h	20kw + 230v/0.02kw – frite : 25kg/h	30kw + 230v/0.02kw – frite : 30kg/h	40kw + 230v/0.02kw – frite : 50kg/h
Code	F18-94G	F25-94G	F2/18-98G	F2/25-98G

## Gamme 900 – Grillade

Lisse Rainurée



La surface Chrome Dur est une surface plus résistante, plus épaisse et plus facile à entretenir. Il s'agit d'une surface en inoxydable traité.

Les avantages :

- Ne craint pas l'humidité, pas de taches de rouille après des années d'utilisation.
- La température est parfaitement conservée grâce à une excellente inertie thermique de la surface Chrome Dur.
- Surface plus dure, ne craint pas les abrasifs, même lorsqu'on découpe dessus.
- Surface anti-adhérente, plus facile à nettoyer avec de l'eau froide ou des glaçons.



### Electrique

### Version électrique à poser

Dimension	<b>400x900xh.280mm</b>	<b>400x900xh.280mm</b>	<b>800x900xh.280mm</b>	<b>800x900xh.280mm</b>	<b>800x900xh.280mm</b>
Plaque	Chrome dur lisse	Chrome dur rainurée	Chrome dur lisse	Chrome dur rainurée	1/2 lisse 1/2 rainurée
Puissance	400v / 7.5kw	400v / 7.5kw	400v / 15kw	400v / 15kw	400v / 15kw
Code	FTLT-94ETSS	FTRT-94ETS	FTLT-98ETSS	FTRT-98ETS	FTLRT-98ETS

### Gaz

### Version gaz à poser

Dimension	<b>400x900xh.280mm</b>	<b>400x900xh.280mm</b>	<b>800x900xh.280mm</b>	<b>800x900xh.280mm</b>	<b>800x900xh.280mm</b>
Plaque	Chrome dur lisse	Chrome dur rainurée	Chrome dur lisse	Chrome dur rainurée	1/2 lisse 1/2 rainurée
Puissance	9kw	9kw	18kw	18kw	18kw
Code	FTLT-94GSS	FTRT-94GS	FTLT-98GSS	FTRT-98GS	FTLRT-98GS



### Electrique

### Version électrique sur armoire

Dimension	<b>400x900xh.900mm</b>	<b>400x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>
Plaque	Chrome dur lisse	Chrome dur rainurée	Chrome dur lisse	Chrome dur rainurée	1/2 lisse 1/2 rainurée
Puissance	400v / 7.5kw	400v / 7.5kw	400v / 15kw	400v / 15kw	400v / 15kw
Code	FTL-94ETSS	FTR-94ETS	FTL-98ETSS	FTR-98ET	FTLR-98ETS

### Gaz

### Version gaz sur armoire

Dimension	<b>400x900xh.900mm</b>	<b>400x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>	<b>800x900xh.900mm</b>
Plaque	Chrome dur lisse	Chrome dur rainurée	Chrome dur lisse	Chrome dur rainurée	1/2 lisse 1/2 rainurée
Puissance	9kw	9kw	18kw	18kw	18kw
Code	FTL-94GSS	FTR-94GS	FTL-98GSS	FTR-98GS	FTLR-98GS

## Gamme 900 - Grillade plaque lisse



Electrique	À poser		Sur armoire
	1200x900xh.290mm	1200x900xh.900mm	1600x900xh.900mm
Dimension	1200x900xh.290mm	1200x900xh.900mm	1600x900xh.900mm
Plaque	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse
Puissance	400v / 22.5kw	400v / 22.5kw	400v / 30kw
Code	FTLT-912ETS	FTL-912ETS	FTL-916ETS

Gaz	À poser		Sur armoire
	1200x900xh.290mm	1200x900xh.900mm	1600x900xh.900mm
Dimension	1200x900xh.290mm	1200x900xh.900mm	1600x900xh.900mm
Plaque	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse	Chrome dur lisse
Puissance	27kw	27kw	36kw
Code	FTLT-912GS	FTL-912GS	FTL-916GS

### Version électrique :

Équipés d'un tiroir à eau et d'un système de réflexion spécial permettant d'optimiser le flux de chaleur pour conserver le moelleux et le caractère juteux des aliments. Modèle « contact » pour la cuisson directe au-dessus de l'élément chauffant rotatif en acier inoxydable.

### Version gaz :

Équipés d'un conteneur porte-pierre, offrant la possibilité d'obtenir des résultats de cuisson similaires à ceux d'une cuisson sur braise de bois. Brûleurs avec flamme pilote à allumage piézoélectrique, bacs de collecte des liquides haute capacité et extractibles.



## Gamme 900 - Charcoal

Electrique	À poser		Sur armoire	
	Simple	Double	Simple	Double
Dimension	400x900xh.280mm	800x900xh.280mm	400x900xh.900mm	800x900xh.900mm
Puissance	400v / 7.8kw	400v / 15.6kw	400v / 7.8kw	400v / 15.6kw
Code	CWT-94ET	CWT-98ET	CW-94ET	CW-98ET

Gaz	À poser		Sur armoire	
	Simple	Double	Simple	Double
Dimension	400x900xh.280mm	800x900xh.280mm	400x900xh.900mm	800x900xh.900mm
Puissance	12kw	24kw	12kw	24kw
Code	CWT-94G	CWT-98G	CW-94G	CW-98G

## Gamme 900 -Cuiseur à Pâte



- Raccordement à l'arrivée d'eau derrière
- Système de vidange au sol
- Pour la version à gaz, prévoir un câble 230 V
- Panier non inclus, accessoires : voir page 54

Combinaison de panier possible :

1/1	1/2	1/3	1/3	1/6/1/6	1/6/1/6
	1/2	1/3	2/3	1/3	1/6/1/6
		1/3		1/3	1/6/1/6

	Version Electrique			Version à Gaz		
	Simple	Double	Simple	Simple	Double	Simple
Dimension	400x900xh.900mm	800x900xh.900mm	800x900xh.900mm	400x900xh.900mm	800x900xh.900mm	800x900xh.900mm
Puissance	400v / 13.5kw	400v / 27kw	400v / 27kw	13.95kw + 230v/0.02kw	27.9kw + 230v/0.02kw	31.5kw + 230v/0.02kw
Cuve	40L 307x509xh.327mm	2x40L 307x509xh.327mm	80L 620x509xh.327mm	40L 307x509xh.327mm	2x40L 307x509xh.327mm	80L 620x509xh.327mm
Code	CP-94ET	CP-98ET	CPB-98ET	CP-94G	CP-98G	CPB-98G
Code Replissage automatique	CPA-94ET	CPA-98ET	-	CPA-94G	CPA-98G	-

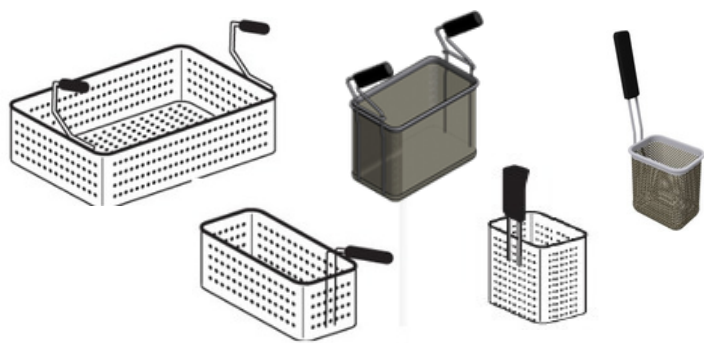
## Gamme 900 – Marmite

- Existe en version chauffe directe et chauffe indirecte (double paroi)
- Option : remplissage automatique d'eau dans la double paroi
- Existe en modèle Autolave, avec couvercle bien étanche
- Existe en version 100 L et version 135 L



	Version Electrique				Version à Gaz	
	Indirecte		Directe		Indirecte	
Chauffe						
Dimension	800x900xh.900mm	800x900xh.900mm	800x900xh.900mm	800x900xh.900mm	800x900xh.900mm	800x900xh.900mm
Capacité	100L Dia.600xh.420mm	135L Dia.600xh.540mm	100L Dia.600xh.420mm	135L Dia.600xh.540mm	100L Dia.600xh.420mm	135L Dia.600xh.540mm
Puissance	400v 16kw	400v 18kw	21kw	21kw	21kw	21kw
Code	PI100-98ET	PI150-98ET	PD100-98G	PD150-98G	PI100-98G	PI150-98G
Code Autoclave	PIA100-98ET	PIA150-98ET	PDA100-98G	PDA150-98G	PIA100-98G	PIA150-98G
Code Remplissage automatique	PI100A-98ET	PI150A-98ET	-	-	PI100A-98G	PI150A-98G
Code Autoclave avec remplissage	PIA100A-98ET	PIA150A-98ET	-	-	PIA100A-98G	PIA150A-98G

## Panier cuiseurs à pâte



Gamme 600		Dimension	Code
1/1	CPT-64	290x290xh.150mm	531053500
	CPT-66	490x290xh.150mm	531040000
1/2	CPT-64	145x290xh.150mm	531018800
1/3	CPT-66	145x290xh.150mm	531018800
1/4	CPT-64	140 x160xh.150mm	531053700
	CPT-66	115x290xh.150mm	531053800
1/6	CPT-64	140x100xh.150mm	531048900

Gamme 700		Dimension	Code
1/1	CPT-74	290x290xh.150mm	531053500
	CPT-76	490x290xh.150mm	531040000
	CP-74/CP-78	280x320xh.215mm	531070200
	CP-76	490x290xh.200mm	531053900
1/2 horizontale	CP-74/CP-78	280 x160xh.215mm	531047900
1/2	CPT-74	145x290xh.150mm	531018800
	CP-74/CP-78	140x320xh.200mm	531032400
1/3	CPT-76	145x290xh.150mm	531018800
	CP-76	160x290xh.200mm	531017900
1/4	CPT-76	115x290xh.150mm	531053800
	CPT-74	140 x160xh.150mm	531053700
	CP-74/CP-78	135 x160xh.215mm	531048000
	CP-76	115x290xh.200mm	531064300
1/6	CP-74/CP-78	140 x100xh.200mm	531032600
	CPT-74	140x100xh150mm	531048900

Gamme 900		Dimension	Code
1/1	CP-94/98	280x490xh.215mm	531070300
2/3	CP-94/98	280x320xh.215mm	531070200
1/2	CP-94/98	280x240xh.215mm	531070100
1/3	CP-94/98	280 x160xh.215mm	531047900
1/6	CP-94/98	135 x160xh.215mm	531048000

## Panier pour friteuse



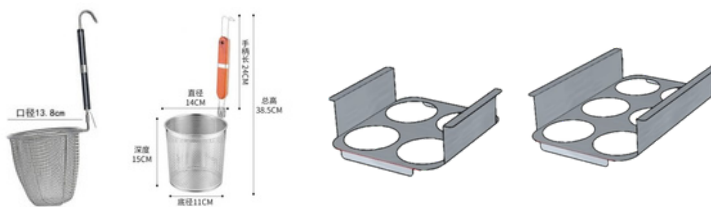
Gamme 600		Dimension	Code
1/2	F10-63E	100x300xh.120mm	531013200

Gamme 650		Dimension	Code
1/1	FP-6E	460x300xh.100mm	531043900
	FP-6G	425x310xh.100mm	531024300
1/2	FQ-4-6	100x300xh.120mm	531013200
1/4	FP-6E	100x300xh.120mm	531013200

Gamme 700		Dimension	Code
1/1	F45	650x330xh.170mm	531033300
	F18-E	280x290xh.150mm	531041300
	F18-G	140x330xh.120mm	531013500
1/2	F18-E	135x290xh.150mm	531041600
	F13T-G/E	135x290xh.90mm	531048800
	F13-G/E	100x300xh.120mm	531013200
	F45	280x290xh.150mm	531041300
1/3	F45	215x330xh.165mm	531047800

Gamme 900		Dimension	Code
1/1	F25-G/E	280x450xh.150mm	531041400
	F18-E	280x290xh.150mm	531041300
1/2	F18-G	100x450xh.150mm	531041500
	F18-E	135x290xh.150mm	531041600
	F13T-G/E	135x290xh.90mm	531048800

## Panier rond cuiseurs à pâte



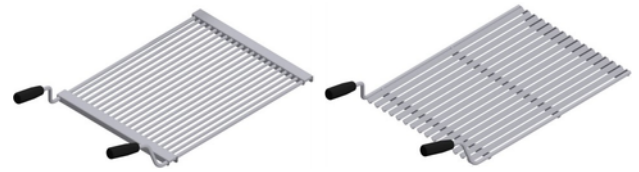
Gamme 700 et 900		Code
Panier	Fond rond	1038
	Fond plat	PAT14
Support	4 trous	SUP4
	6 trous	SUP6

## Plaque pour feu grille en fonte

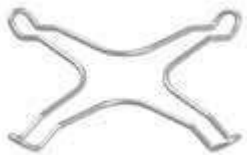


Compatible	Dimension	Code
Gamme 600	Lisse 290x500mm	06590421
Gamme 600	Rainuré 290x500mm	06590423
Gamme 650 / 700	Lisse 350x570mm	07590421
Gamme 650 / 700	Rainuré 350x270mm	07590403
Gamme 650 / 700	Rainuré 350x570mm	07590423
Gamme 900	Lisse 360x390mm	09590401
Gamme 900	Rainuré 360x390mm	09590403

## Grille pour charcoal



Compatible	Dimension	Code
Gamme 650 CW-4	Grille cannelée à gorges 380x470mm	07570400
Gamme 650 CW-6	Grille cannelée à gorges 280x470mm	06300600
Gamme 700	Grille ronde 360x510mm	08570401
Gamme 700	Grille V 360x510mm	08570402
Gamme 900	Grille ronde 360x680mm	09570401
Gamme 900	Grille V 360x680mm	09570402



## Grille de réduction

Compatible	Dimension	Code
Gamme 600 / 650 / 700 / 900	250x250mm	533009200

## Porte



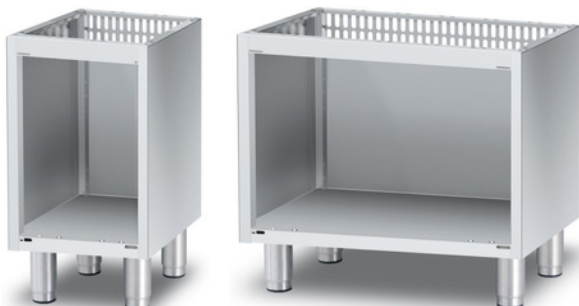
Compatible		Dimension	Code
Gamme 600 PM-63DX	Porte droite 300	295x475mm	08430302
Gamme 600 PM-63SX	Porte gauche 300		08430303
Gamme 650 PM-3DX	Porte droite 300	295x450mm	07430300
Gamme 650 PM-3SX	Porte gauche 300		07430301
Gamme 650PM-4DX	Porte droite 400	395x450mm	07430400
Gamme 650 PM-4SX	Porte gauche 400		07430401
Gamme 700/900 P-74/94-DX	Porte droite 400	395x475mm	08430400
Gamme 700/900 P-74/94-SX	Porte gauche 400		08430401



## Four soubassement

Compatible	Dimension	Puissance	Code
Gamme 600	Four électrique	230v – 3.05kw	MFM-68EM
Gamme 700	Four électrique à charleur tourante	400v - 5.32kw	MFV-78ET
Gamme 900	Four électrique à charleur tourante	400v – 5.32kw	MFV-98ET

## Placard et Socle



Compatible	Dimension	Code placard	Code Socle
Gamme 600	300x485 xh.570mm	M-63	SCSM
Gamme 600	400x485 xh.570mm	M-64	
Gamme 600	600x485 xh.570mm	M-66	
Gamme 650	400x535xh.580mm	M-4	
Gamme 650	600x535xh.580mm	M-6	
Gamme 700	400x595xh.570mm	M-74	
Gamme 700	600x595xh.570mm	M-76	
Gamme 700	800x595xh.570mm	M-78	
Gamme 900	400x785xh.570mm	M-94	
Gamme 900	600x785xh.570mm	M-96	
Gamme 900	800x785xh.570mm	M-98	

[Pour soubassement réfrigéré : voir page 14](#)

## Gamme ECO—Réchaud 2 à 4 feux vifs



Gaz	2 brûleurs		4 brûleurs		4 feux sur four
Dimension	350x700xh.850mm	400x900xh.850mm	700x700xh.850mm	800x900xh.850mm	800x900xh.850mm
Puissance	7kwx2	7kwx2	7kwx4	7kwx4	7kwx4
Code	LGR-72C	LGR-92C	LGR-74C	LGR-94C	GR922

## Gamme ECO – Grille à vapeur



- Tiroir réservoir d'eau sous grille en fonte : il faut ajouter de l'eau pendant la cuisson pour éviter la déshydratation des viandes.
- Grille en fonte, facile à démonter pour le nettoyage et l'entretien.

## Cuiseur à pâte



Contrôle sécurisé de la température par thermostat, voyant lumineux, plage de température 0-100°C

Gaz	1 brûleur	2 brûleurs	1 brûleur
Dimension	400x730xh.900mm	800x730xh.900mm	400x900xh.900mm
Puissance	10kw	2x10kw	12kw
Code	G7V100G	G7V200G	G9V100G

Gaz	1 bac
Dimension	400x730xh.900mm
Puissance	10.5kw – 22L
Code	G7M100G

# Friteuse ECO



Electrique	Simple bac		Double bacs	
	Dimension	<b>375x655xh.845mm</b>	<b>375x755xh.845mm</b>	<b>750x655xh.845mm</b>
Cuve	12/14L	18/20L	2x 12/14L	2x 18/20L
Puissance	400v / 9kw	400v / 12kw	400v / 2x9kw	400v / 2x12kw
Code	MEF12C	MEF25C	MEF1212C	MEF2525C

Gaz	Simple bac		Double bacs	
	Dimension	<b>375x655xh.845/1100mm</b>	<b>375x755xh.845/1100mm</b>	<b>750x655xh.845/1100mm</b>
Cuve	14L	17.5L	2x 14L	m 2x 17.5L
Puissance	13kw	14kw	2x13kw	2x14kw
Code	MGF15	MGF25	MGF1515	MGF2525



	Electrique		Gaz
	Induction Simple	Induction Double	Simple
Dimension	<b>400x700xh.980mm</b>	<b>800x700xh.980mm</b>	<b>395x790xh.850/1145mm</b>
Cuve	30L	2x30L	25L
Puissance	400v / 10kw	400v / 2x10kw	28kw
Code	EW100Z-T-H7	EW200Z-T-H7	DCF25L

## Réchaud



Gaz	2 feux vifs		4 feux vifs	
Dimension	400x800xh.850/1200mm	450x900xh.850/1200mm	800x800xh.850/1200mm	900x900xh.850/1200mm
Modèle	Prof.800	Prof.900	Prof.800	Prof.900
Puissance	2x7.5kw	2x7.5kw	4x7.5kw	4x7.5kw
Code	FV2G400	FV2G450	FV4G800	FV4G900

Gaz	6 feux vifs		
Dimension	1200x800xh.850/1200mm	1350x900xh.850/1200mm	1500x1000xh.850/1200mm
Modèle	Prof.800	Prof.900	Prof.1000
Puissance	6x7.5kw	6x7.5kw	6x7.5kw
Code	FV6G12080	FV6G13590	FV6G150100

## Réchaud Dragon à gaz



- Bec de cygne fourni avec commande manuelle en standard, option possible avec commande à pédale
- Tablette d'épices non fournie en standard. Possibilité d'ajouter l'option tablette d'épices sur mesure
- Existe 9 modèles en dimensions et compositions standards, d'autres dimensions et compositions possibles sur demande

Gaz	Gamme ECO		1 feu dragon	
Modèle	1 feu dragon	2 feux dragon	Prof.800mm	Prof.900mm
Dimension	600x700x850/1200mm	1000x700x850/1200mm	650x800xh.850/1200mm	650x900xh.850/1200mm
Puissance	35kw	2x35kw	35kw	35kw
Code	FD1M700	FD2M700	FD1M800	FD1M900



Gaz	1 feu dragon + 1 feu vif		1 feu dragon + 2 feux vifs	
Dimension	1000x900xh.850/1200mm	1000x900xh.850/1200mm	1000x900xh.850/1200mm	1200x900xh.850/1200mm
Modèle	Courronne – Feu dragon à gauche	Courronne – Feu dragon à droite	Courronne – Larg.1000	m Courronne – Larg.1200
Puissance	35+7.5kw	35+7.5kw	35+2x7.5kw	35+2x7.5kw
Code	FWV1000D	FWV1000G	FW2V1000	FW2V1200

Gaz	1 feu dragon + 1 feu vif		1 feu dragon + 2 feux vifs	
Dimension	1100x900xh.850/1200mm	1100x900xh.850/1200mm	1100x900xh.850/1200mm	1100x900xh.850/1200mm
Modèle	Grille – Feu dragon à gauche	Grille – Feu dragon à droite	Grille – Feu dragon à gauche	Grille – Feu dragon à droite
Puissance	35+7.5kw	35+7.5kw	35+2x7.5kw	35+2x7.5kw
Code	FDV11090D	FDV11090G	FD2V11090D	FD2V11090G



Gaz	2 feux dragon + 1 feu vif			
Dimension	1300x900xh.850/1200mm	1600x900xh.850/1200mm	1800x900xh.850/1200mm	2000x900xh.850/1200mm
Modèle	Larg.1300	Larg.1600	Larg.1800	Larg.2000
Puissance	2x35+7.5kw	2x35+7.5kw	2x35+7.5kw	2x35+7.5kw
Code	F2W1300	F2WV1600	F2WV1800	F2WV2000

Gaz	2 feux dragon + 2 feux vifs		2 feux dragon + 3 feux vifs	2 feux dragon + 4 feux vifs
Dimension	1800x900xh.850/1200mm	2000x900xh.850/1200mm	2000x900xh.850/1200mm	2000x900xh.850/1200mm
Modèle	Larg.1800	Larg.2000	Avec 3 feux vifs	Avec 4 feux vifs
Puissance	2x35+2x7.5kw	2x35+2x7.5kw	2x35+3x7.5kw	2x35+4x7.5kw
Code	F2W2V1800IS	F2W2V2000IS	F2W3V2000	F2W4V2000

## Induction professionnelle



Induction	Wok pose-libre	Wok induction	2 zones induction	4 zones induction
Dimension	392x526xh.236mm	400x800xh.350mm	400x800xh.350mm	800x800xh.350mm
Dimension vitro	Dia.280mm	Dia.300mm	646x326mm	2x646x326mm
Puissance	400v / 7kw	400v / 7kw	400v / 2x6kw	400v / 4x6kw
Code	ADV1483	ADV1661	ADV1657	ADV1659

Piètement	Socle 400	Socle 800	Placard 400	Placard 800
Dimension	400x800xh.620/685mm	800x800xh.620/685mm	400x800xh.620/685mm	800x800xh.620/685mm
Code	SCAD400	SCAD800	ADV1685	ADV1686

## Induction bas pour marmite



Marmite induction WC-TL15C- 02 :

Avec robinet arrivée d'eau sur dossier h.700mm  
 Monté sur roulettes, 8 puissances,  
 Ecran indicateur



	Sans robinet		Avec robinet	
Dimension	600x600xh.262/500mm	392x526xh.236mm	650x750xh.500/1200mm	650x750xh.500/1200mm
Puissance	400v / 8kw	400v / 5kw	400v / 15kw	400v / 15kw
Zone cuisson	360x360mm	340x340mm	Dia.500mm	Dia.500mm
Marmite	poids max autorisé : 100kg	Pour marmite dia 400mm max.	Pour marmite dia 500mm max.	Pour marmite dia 500mm max.
Code	ADV1687	237670	WC-TL08C-02	WC-TL15C-02

## Induction portable ECO



Electrique 230v	Plaque 3500w	Plaque 2x3500w	Wok 3500w	Plaque 5000w	Wok 5000w
Dimension	325x420xh.105mm	400x820xh.140mm	325x420xh.125mm	380x480xh.185mm	380x480xh.185mm
Puissance	230v / 3.5kw	230v / 2x3.5kw	m 230v / 3.5kw	230v / 5kw	230v / 5kw
Dimension vitro	280x280mm	300x300mm	Dia.278mm	300x300mm	Dia.300mm
Code	ED35PA 350A 230	ED70PB 2-350A1 230	ED35CA 350B 230	ED50PA 500A 230	ED50CA 500B 230



Electrique 400v	Plaque 5000w	Wok 5000w	Plaque 8000w	Wok 8000w
Dimension	400x500xh.220mm	400x500xh.280mm	400x500xh.220mm	400x500xh.280mm
Puissance	400v / 5kw	400v / 5kw	400v / 8kw	400v / 8kw
Dimension vitro	300x300mm	Dia.311mm	300x300mm	Dia.311mm
Code	ED50PA500A 380	ED50CA 500B 380	ED80PA 800A 380	ED80CA 800B 380

## Induction 2 et 4 foyers



	2 foyers	4 foyers
Dimension	400x700xh.870mm	800x700xh.870mm
Dimension vitro	2 plans de cuisson chaque: 320x560mm	2 plans de cuisson chaque: 320x560mm
Puissance	400v / 2x5kw Total 10kw	400v / 2x3.5+2x5kw Total 17kw
Code	EW5/5G2-D-H7	237687

## Barbecue Yakitori—Grillade Japonnaise

Fourneau seul — version électrique ou gaz



Electrique	2 brûleurs		
	800mm	1000mm	1200mm
Dimension	800x320xh.320mm	1000x320xh.320mm	1200x320xh.320mm
Puissance	400v / 7.6kw	400v / 8.8kw	400v / 9.4kw
Code	SE80T	SE100T	SE120T



Gaz	1 brûleur	2 brûleurs	
	800mm	1000mm	1200mm
Dimension	800x250xh.320mm	1000x250xh.320mm	1200x250xh.320mm
Puissance	9kw	11kw	14kw
Code	SG80	SG100	SG120

### Composant— hotte et piètement

	800mm	1000mm	1200mm
Dimension	800x530xh.1100mm	1000x530xh.1150mm	1200x530xh.1150mm
Code Hotte	HOTTE80	HOTTE100	HOTTE120
Code Piètement	S220800	S2201000	S2201200



### Kit complet — version charbon à bois

Charbon à bois	800mm	1000mm	1200mm
Dimension	800x530xh.1150mm	1000x530xh.1150mm	1200x530xh.1150mm
Code	FCH800	FCH1000	FCH1200

### Caisson filtrant pour version charbon à bois



Caisson filtrant	Dia.200mm	Dia.250mm
Dimension	250x250xh.500mm	250x250xh.500mm
Code	GRCAIS200	GRCAIS250

## Cuiseur à pâte relevage automatique



- 2 cuves séparées pour différents types de cuisson
- Robinet d'eau avec commande en façade
- 6 paniers à nouilles avec support inclus et relevage automatique
- Équipé d'un minuteur pour la cuisson

	Electrique	Gaz
Dimension	550x750xh.850/1120mm	550x750xh.850/1120mm
Capacité	6 paniers	6 paniers
Puissance	400v / 12kw	400v / 12kw
Code	ML-6E	ML-6G

## Réchaud vitrocéramique

	6 plaques vitrocéramique
Dimension	1200x800xh.280+120mm
Puissance	400v / 6x3.5kw Total 21kw
Code	DTL-6



- Le réchaud est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe.
- Les témoins lumineux permettent de visualiser rapidement le fonctionnement de chaque zone de cuisson.
- Construction entièrement en acier inox. Possibilité de poser la plaque vitrocéramique sur un soubassement adapté.

## Machine gyoza



	Gyoza
Dimension	300x600xh.450mm
Puissance	230v / 3kw
Code	JJ-3

## Cuiseur à pâte comptoire



	4 paniers	6 paniers
Dimension	490x460xh.280mm	730x460xh.280mm
Capacité	2 cuves / 4 paniers	3 cuves / 6 paniers
Puissance	230v / 4kw	230v / 6kw
Code	MLM-4E	MLM-6E

## Réchaud bas à gaz



	Gaz
Dimension	450x530xh.390mm
Puissance	25kw
Zone cuisson	450x450mm
Marmite	Pour marmite 450-500mm
Code	TH-RB-1B

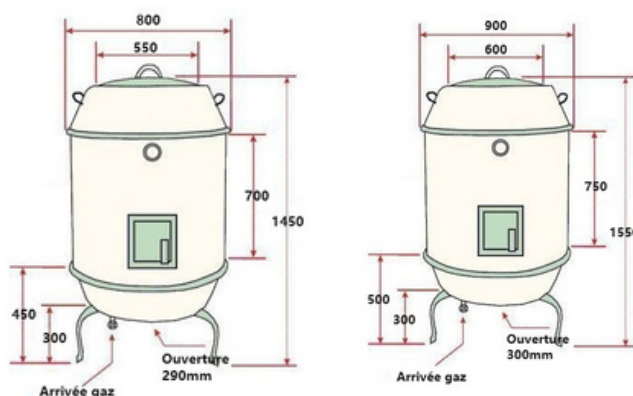
## Tandoori à gaz



	Taille M	Taille L
Dimension	710x810xh.890mm	760x860xh.890mm
Puissance	12kw	12kw
Code	TANDM	TANDL

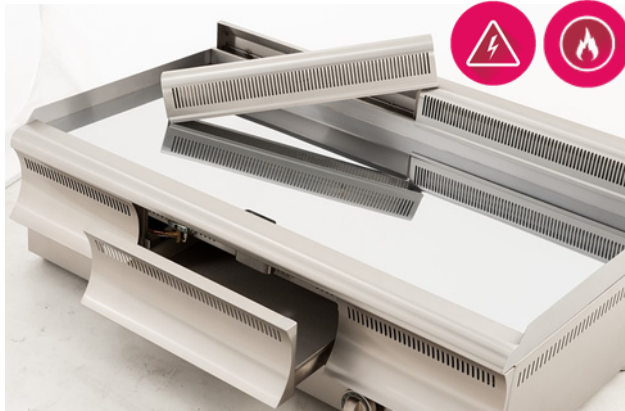
## Four canard laqué à gaz

Grande capacité 25 canards de ± 2,4 kg – Entièrement en inox de qualité supérieure – Température 0 / +285 °C – Thermomètre intégré – Tablette de récupération de jus – accessoires (crochets) inclus.



	Dia.800	Dia.900
Dimension	Dia.800xh.1450mm	Dia.900xh.1550mm
Puissance	10kw	12kw
Capacité	20 canards +/-2.4kg	25 canards +/-2.4kg
Code	NGD-80	NGD-90

# Grillade TeppanYaki



La surface chrome dur est une surface plus résistante, plus épaisse et plus facile à entretenir, elle est une surface d'inoxydable traitée. Les avantages :

- Ne craint pas l'humidité, pas de tache de rouille après des années d'utilisation.
- La température est parfaitement conservée, grâce à une excellente inertie thermique de la surface chrome dur.
- Surface plus dure, ne craint pas les abrasifs, même lorsqu'on découpe dessus.
- Surface anti-adhérente, plus facile à nettoyer avec de l'eau froide ou des glaçons.

**Dotation:**

- Barre de protection à l'avant
- Tiroir de récupération des déchets
- Dossieret démontable pour le nettoyage

		1200mm 3 brûleurs	1500mm 3 brûleurs	1800mm 4 brûleurs
<b>Version à gaz</b> « SUPER POWER »	Dimension	<b>1200x700/770xh.320mm</b>	<b>1500x700/770xh.320mm</b>	<b>1800x700/770xh.320mm</b>
	Puissance	23.7kw	23.7kw	31.6kw
	Code	TPG1200CRCAT S	TPG1500CRCAT S	TPG1800CRCAT S
<b>Version électrique</b>	Puissance	400v / 11.25kw	400v / 15kw	400v / 15kw
	Code	TPE1200CRCAT	TPE1500CRCAT	TPE1800CRCAT

Piètement	1200mm	1500mm	1800mm
Dimension	<b>1200x600xh.530mm</b>	<b>1500x600xh.530mm</b>	<b>1800x600xh.530mm</b>
Code	SCTPG1200	SCTPG1500	SCTPG1800



Plaque chrome dur de 20 mm d'épaisseur (FC/7 et FCE/7).  
Récipients de récupération des graisses de grande capacité (GN 1/3 x 100 mm) situés à l'intérieur de chaque pied/support.  
Commandes ergonomiques en laiton chromé.  
Allumage par train d'étincelles alimenté par batterie.  
Vannes thermostatiques EURO-SIT avec flamme pilote.  
Résistances blindées en acier inoxydable.



		1200mm 3 brûleurs	1500mm 3 brûleurs	1800mm 4 brûleurs
<b>Version à gaz</b>	Dimension	<b>1205x820xh.860mm</b>	<b>1505x820xh.860mm</b>	<b>1805x820xh.850mm</b>
	Puissance	25kw	29.4kw	37.5kw
	Code	FC-120/7	FC-150/7	FC-180/7
<b>Version électrique</b>	Puissance	400v / 12kw	400v / 15kw	400v / 18kw
	Code	FCE-120/7	FCE-150/7	FCE-180/7

## Fours convection

### LINEMICRO Manuel

Four électrique compacts, sans raccordement aux réseaux.



### BAKERLUX SHOP.Pro GO

Sans raccordement aux réseaux, température 32/260°C, 3 étapes de cuisson, 12 programmes enregistrés, 99 programmes à programmer.



LINEMICRO Manuel	3 niveaux			4 niveaux	
	342x242mm	460x330mm	600x400mm	460x330mm	600x400mm
Dimension	480x523xh.402mm	600x587xh.402mm	800x707xh.472mm	600x587xh.472mm	800x707xh.472mm
Capacité	3 niveaux 342x242mm	3 niveaux 460x330mm	3 niveaux 600x400mm	4 niveaux 460x330mm	4 niveaux 600x400mm
Puissance	230v / 2kw	230v / 2kw	230v / 3kw	230v / 3kw	400v / 5kw
Code	XF003	XF013	XF033	XF023	XF043

BAKERLUX SHOP.Pro GO	3 niveaux		4 niveaux		6 niveaux	10 niveaux
	460x330mm	600x400mm	460x330mm	600x400mm	600x400mm	600x400mm
Dimension	600x669xh.425mm	800x811xh.425mm	600x669xh.500mm	800x811xh.500mm	800x811xh.682mm	800x811xh.952mm
Capacité	3 niveaux 460x330mm	3 niveaux 600x400mm	4 niveaux 460x330mm	4 niveaux 600x400mm	6 niveaux 600x400mm	10 niveaux 600x400mm
Puissance	230v / 3kw	230v / 3kw	230v / 3kw	230v / 6kw	400v / 10kw	400v / 15kw
Code	XEFT-03HS-EGDN	XEFT-03EU-EGDN	XEFT-04HS-EGDN	XEFT-04EU-EGDN	XEFT-06EU-EGRN	XEFT-10EU-EGRN

## Fours convection avec humidité

### LINEMISS Manuel

Raccordement à l'arrivée et à la vidange d'eau. Régulateur manuel. Espace entre les plaques : 75 mm. Certains modèles existent en version poignée verticale. Température 80 / 260 °C. Existe aussi en 10 niveaux et 16 niveaux, sur consultation.



[Pour adoucisseur : voir page 109](#)



LINEMISS Manuel	Electrique				Gaz	
	3 niveaux		4 niveaux		6 niveaux	
	460x330mm	600x400mm	460x330mm	600x400mm	600x400mm	600x400mm
Dimension	600x655x429mm	800x774xh.429mm	600x655x509mm	800x774xh.509mm	860x882xh.932mm	860x882xh.1144mm
Capacité	3 niveaux 460x330mm	3 niveaux 600x400mm	4 niveaux 460x330mm	4 niveaux 600x400mm	6 niveaux 600x400mm	6 niveaux 600x400mm
Puissance	230v / 3kw	230v / 3kw	230v / 3kw	400v / 6kw	400v / 10kw	17.5kw + 230v
Code	XFT113	XFT183	XFT133	XFT193	XB693	XB613G

# Fours convection avec humidité



BARKERLUX SHOP.Pro

## Gamme LED :

Raccordement à l'arrivée et à la vidange d'eau. Ouverture manuelle. 99 programmes, 3 étapes de cuisson, avec fonction DRY Plus et STEAM Plus. Température 32 / 260 °C, ventilation à 2 vitesses.

## GammeMASTER :

Raccordement à l'arrivée et à la vidange d'eau. Ouverture automatique. 384 programmes, 9 étapes de cuisson, avec fonction DRY Plus et STEAM Plus. Température 32 / 260 °C, ventilation à 2 vitesses. MULTI.Time et UNOX Intelligent intégrés.

**LED**



**MASTER**



<b>Gamme LED</b>	3 niveaux		4 niveaux		6 niveaux	10 niveaux
Dimension	460x330mm	600x400mm	460x330mm	600x400mm	600x400mm	600x400mm
	<b>600x669xh.425mm</b>	<b>800x811xh.425mm</b>	<b>600x669x500mm</b>	<b>800x811xh.500mm</b>	<b>800x811xh.682mm</b>	<b>800x811xh.952mm</b>
Capacité	3 niveaux 460x330mm	3 niveaux 600x400mm	4 niveaux 460x330mm	4 niveaux 600x400mm	6 niveaux 600x400mm	10 niveaux 600x400mm
Puissance	230v / 3kw	230v / 3kw	230v / 3kw	400v / 6kw	400v / 10kw	400v / 15kw
Code	XEFT-03HS-ELDP	XEFT-03EU-ELDP	XEFT-04HS-ELDP	XEFT-04EU-ELDP	XEFT-06EU-ELRV	XEFT-10EU-ELRV

<b>Gamme MASTER</b>	3 niveaux		4 niveaux		6 niveaux	10 niveaux
Dimension	460x330mm	600x400mm	460x330mm	600x400mm	600x400mm	600x400mm
	<b>600x669xh.425mm</b>	<b>800x811xh.427mm</b>	<b>600x669x509mm</b>	<b>800x811xh.502mm</b>	<b>800x811xh.682mm</b>	<b>800x811xh.952mm</b>
Capacité	3 niveaux 460x330mm	3 niveaux 600x400mm	4 niveaux 460x330mm	4 niveaux 600x400mm	6 niveaux 600x400mm	10 niveaux 600x400mm
Puissance	230v / 3kw	230v / 3kw	230v / 3kw	400v / 6kw	400v / 10kw	400v / 15kw
Code	XEFT-03HS-EMRV	XEFT-03EU-EMRV	XEFT-04HS-EMRV	XEFT-04EU-EMRV	XEFT-06EU-EMRV	XEFT-10EU-EMRV

## CHEFLUX MANUEL

Four mixtes à air sec-vapeur avec contrôle analogique, modes de cuisson manuels, température 80 / 260 °C, temps de fonction, température, pourcentage de vapeur et 2 vitesses de ventilation. Avec fonction DRY Plus et STEAM Plus.



<b>CHEFLUX MANUEL</b>	5 niveaux GN 1/1	Electrique 7 niveaux GN 1/1	12 niveaux GN 1/1	Gaz 7 niveaux GN1/1	12 niveaux GN1/1
Dimension	<b>750x773xh.772mm</b>	<b>860x882xh.932mm</b>	<b>860x882xh.1252mm</b>	<b>750x783xh.1010mm</b>	<b>860x882xh.1464mm</b>
Capacité	5 GN1/1	7 GN1/1	12 GN1/1	7 GN1/1	12 GN1/1
Puissance	400v / 7kw	400v / 10kw	400v / 15kw	17,5kw + 230v	20kw + 230v
Code	XV393	XV593	XV893	XV513G	XV813G

## Fours mixtes



### CHEFTOP MIND.Maps COMPACT

ONE

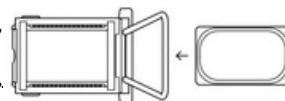
PLUS



Raccordement à l'arrivée et à la vidange d'eau. 1000+ programmes, température 32 / 260 °C, 9 étapes de cuisson, réglage de l'humidité ou de l'air, cuisson avec sonde à cœur, avec fonction DRY Maxi et STEAM Maxi, lavage automatique.

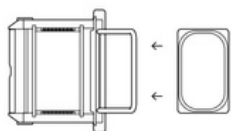


Les + sur gamme PLUS : avec fonction MULTI.TIME, MISE.EN.PLACE, CHEFUNOX, UNOX Intelligent...  
Insertion de la plaque de cuisson par le sens de la largeur, compatible avec les plaques GN 1/2 et GN 1/3.



CHEFTOP COMPACT	Gamme ONE	Gamme PLUS	
	5 niveaux GN 2/3	5 niveaux GN 2/3	5 niveaux GN 1/1
Dimension	535x672xh.649mm	535x672x649mm	535x872x649mm
Capacité	5 GN 2/3	5 GN 2/3	5 GN 1/1
Puissance	400v 5kw	400v 5kw	400v 9kw
Code	XECC-0523-E1RM	XECC-0523-EPRM	XECC-0513-EPRM

### CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP



Insertion de la plaque de cuisson par le sens de la longueur, meilleure visibilité de tous les aliments.

## ONE & PLUS



Gamme ONE Electrique	3 niveaux GN 1/1	5 niveaux GN 1/1	7 niveaux GN 1/1	10 niveaux GN 1/1
Dimension	750x783xh.538mm	750x783xh.675mm	750x783xh.843mm	750x783xh.1010mm
Capacité	5 GN 1/1	5 GN1/1	7 GN1/1	10 GN1/1
Puissance	400v 5kw	400v 9,3kw	400v 11,7kw	400v 18,5kw
Code	XEVC-0311-E1RM	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0711-E1RM	XEVC-1011-E1RM

Gamme PLUS Electrique	5 niveaux GN 1/1	7 niveaux GN 1/1	10 niveaux GN 1/1
Dimension	750x783xh.675mm	750x783xh.843mm	750x783xh.1010mm
Capacité	5 GN1/1	7 GN1/1	10 GN1/1
Puissance	400v 9,3kw	400v 11,7kw	400v 18,5kw
Code	XEVC-0511-EPRM	XEVC-0711-EPRM	XEVC-1011-EPRM

Gamme PLUS Gaz	5 niveaux GN 1/1	7 niveaux GN 1/1	10 niveaux GN 1/1
Dimension	750x783xh.675mm	750x783xh.843mm	750x783xh.1010mm
Capacité	5 GN1/1	7 GN1/1	10 GN1/1
Puissance	15kw + 230v	19kw + 230v	22kw + 230v
Code	XEVC-0511-GPRM	XEVC-0711-GPRM	XEVC-1011-GPRM

**ICOMBI CLASSIC :**

Bouton de sélection avec fonction Push, écran couleur, icônes claires sur l'interface de commande pour un travail intuitif sans erreur. Programmation individuelle, jusqu'à 100 programmes de cuisson comprenant jusqu'à 12 étapes chacun. Une performance optimale en matière de l'humidité par tranche de 10 % pour un climat de l'enceinte de cuisson ultra précis. La géométrie de l'enceinte combinée aux 3 ventilateurs offre une répartition optimale de la chaleur et un apport d'énergie accru dans l'aliment. Nettoyage automatique.

**ICOMBI PRO : 4 intelligences**

**iCookingSuite :** Surveillance et assistance, l'iCombi Pro adapte ses réglages avec précision pour vous offrir le résultat attendu.

**iProductionManager :** planification flexible, utilisez chaque niveau de l'iCombi Pro et préparez différents aliments simultanément.

**iCareSystem :** nettoyage et détartrage automatique, l'iCombi Pro détecte son niveau d'encrassement.



**iDensityControl :**

Productivité accrue, iDensityControl est le système intelligent de gestion du climat intégré à l'iCombi Pro

**Fours mixtes - iCombi Classic**



[Pour adoucisseur: voir page 109](#)

ICOMBI Classic	6 niveaux GN 1/1		10 niveaux GN 1/1	
	Electrique	Gaz	Electrique	Gaz
Dimension	850x842xh.754mm	850x842xh.754mm	850x842xh.1014mm	850x842xh.1014mm
Capacité	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Puissance	400v / 10.8kw	13kw + 230v	400v / 18,9kw	22kw + 230v
Code	CB2ERRA	CB2GRRA	CD2ERRA	CD2GRRA

**Fours mixtes – iCombi Pro**



ICOMBI Pro	XS 6 niveaux GN 2/3	6 niveaux GN 1/1		10 niveaux GN 1/1	
	Electrique	Electrique	Gaz	Electrique	Gaz
Dimension	655x621xh.567mm	850x842xh.754mm	850x842x754mm	850x842xh.1014mm	850x842xh.1014mm
Capacité	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN
Puissance	400v / 5.7kw	400v / 10.8kw	13kw + 230v	400v / 18,9kw	22kw + 230v
Code	CA1ERRA	CB1ERRA	CB1GRRA	CD1ERRA	CD1GRRA

# CUISSON

## Four à Pizza électrique

- Façade en acier inox AISI 304
- Dessus et sol en pierre réfractaire
- Thermomètre d'affichage de la température pour chaque chambre
- Portes vitrées
- Régulation thermostatique jusqu'à 455 °C
- Régulation indépendante des 2 zones (haut et bas)
- Chauffage par résistances blindées (voûte et sole)
- 2 niveaux de cuisson (pour XLP44, XLP66, XLP6L et XLP99)
- Équipés d'une manette pour l'évacuation des fumées
- Éclairage intérieur protégé
- Alimentation : TRI 400 V



XLP 4



Pour / for XLP 44 - 66 - 66L - 99 :

Pour / for XLP 4 - 6 - 6L - 9 :

Dessus et sole en pierre réfractaire







Top and floor of refractory stone



Dessus et sole en pierre réfractaire

Top and floor of refractory stone



Dimension ext.	Dimension int.	Puissance	Poids	Code
<b>1 Niveau / 4 pizzas</b>				
 1000x960xh.415mm	720x720xh.140mm	6kw	85kg	XLP4
<b>1 Niveau / 6 pizzas en profondeur</b>				
 1000x1320xh.415mm	720x1080xh.140mm	9kw	115kg	XLP6
<b>1 Niveau / 6 pizzas en largeur</b>				
 1360x960xh.415mm	1080x720xh.140mm	9kw	117kg	XLP6L
<b>1 Niveau / 9 pizzas</b>				
 1360x1320xh.415mm	1080x1080xh.140mm	13.2kw	170kg	XLP9
<b>2 Niveau / 2x4 pizzas</b>				
 2 X 1000x960xh.745mm	2x(720x720xh.140)mm	12kw	162kg	XLP44
<b>2 Niveau / 2x6 pizzas en profondeur</b>				
 2 X 1000x1320xh.745mm	2x(720x1080xh.140)mm	18kw	203kg	XLP66
<b>2 Niveau / 2x6 pizzas en largeur</b>				
 2 X 1360x960xh.745mm	2x(1080x720xh.140)mm	18kw	211kg	XLP66L
<b>2 Niveau / 2x9 pizzas</b>				
 2 X 1360x1320xh.745mm	2x(1080x1080xh.140)mm	26.4kw	269kg	XLP99

# Accessoire gaz installation

Filetage	Vanne gaz naturel FF	Vanne gaz avec patte mm	Détendeur gaz naturel	Electrovanne	Détendeur Butane-Propane
1/2"	183215	334015			296701
3/4"	183220	334020	AG323	VR610	
1"	183226	334026	AG324	VR620	
1"1/4	183233	334033	AG325	VR630	
1"1/2	183240		AG326	VR640	



Dim	Coffret sous verre dormant
250x250x150mm	946000
300x300x200mm	947000
450x450x250mm	349080

Taille	Flexible gaz naturel	Flexible inox Butane-Propane	Flexible tubogaz naturel	
	1/2"	1/2"	1/2"	3/4"
1000	009212	009217	LF5129853	LF5129860
1500	009214	009219	LF5129855	LF5129858
2000	009215	009220	LF5129857	LF5129866

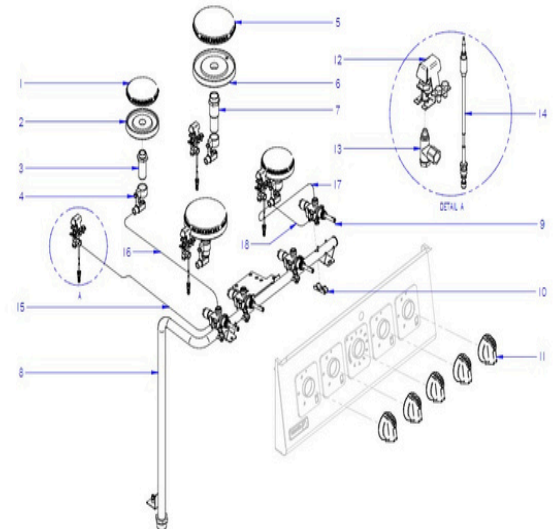
Tous les accessoires : cuivre, PVC, raccord 2 pièces, 3 pièces, raccord droit etc... À nous consulter selon votre besoin.



# Pièces détachées de réparation

	Pièces pour réchaud	Dim	Code
	Robinet de gaz	21S 22S 23S	JAA053 P791966 P796915
	Manette	70mm axe dia 10x8	JAF021A
	Veilleuse	1-flammes	JAB001A
		3-flammes M9	JAB001C
	Thermocouple	1000mm	TMC
		M9 900mm universelle	LF5117464
	Valve EUROSIT Friteuse	110° à 190°C	LF3526131
	Valve 820 NOVA	ø 1/2" FF	LF3526179
	Thermocouple A/ Coupecircuit	M9 1000mm	LF3440185

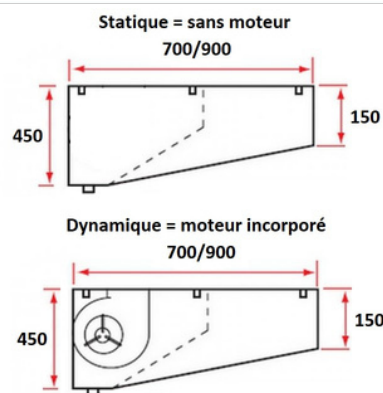
Les pièces utilisées pour chaque marque sont différentes. Merci de nous fournir la marque et la référence de la machine.



## Hotte ECO



- Carrosserie monobloc en acier inox 18/10, finition scotch-brite satinée, soudage électronique par résistance
- La partie supérieure et arrière sont en tôle galvanisée
- Rigole antigoutte hermétiquement fermée pour la récupération des graisses
- Maximum d'hygiène et de sécurité pour les opérations de nettoyage
- Filtre à graisse labyrinthe en acier inoxydable 18/10



### Hotte inox Statique - sans ventilateur

Profondeur 700

Profondeur 900

Longueur (mm)	Profondeur 700			Profondeur 900		
	Débit m3/h	Nombre de filtres	Code	Débit m3/h	Nombre de filtres	Code
1000	900	2	VS710	1200	2	VS910
1500	1350	3	VS715	1800	3	VS915
2000	1800	4	VS720	2400	4	VS920
2500	2200	5	VS725	2600	5	VS925
3000	2700	6	VS730	3600	6	VS930

### Hotte inox Dynamique—avec ventilateur intégré

Profondeur 700

Profondeur 900

Longueur (mm)	Profondeur 700				Profondeur 900			
	Débit m3/h	Nombre de filtres	Moteur	Code	Débit m3/h	Nombre de filtres	Moteur	Code
1000	1000	2	7/7 - 184 W	VD710	1200	2	7/7 - 184 W	VD910
1500	1400	3	7/7 - 184 W	VD715	1600	3	7/7 - 184 W	VD915
2000	1600	4	7/7 - 184 W	VD720	2200	4	7/7 - 184 W	VD920
2500	2000	4	8/9T - 420 W	VD725	2500	4	8/9T - 420 W	VD925
3000	2800	6	8/9T - 420 W	VD730	2800	6	8/9T - 420 W	VD930

### Hotte inox Complète—avec ventilateur, lumière et variateur intégrés

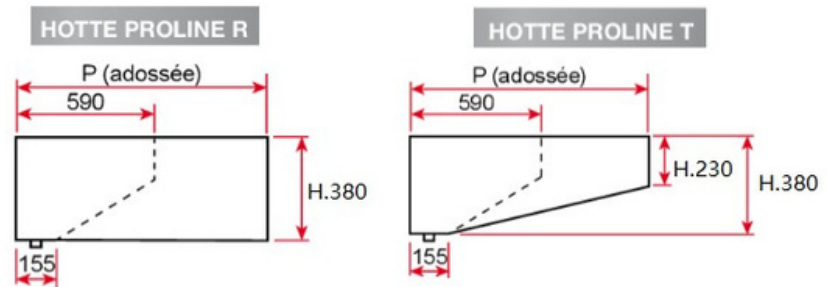
Profondeur 700

Profondeur 900

Longueur (mm)	Profondeur 700				Profondeur 900			
	Débit m3/h	Nombre de filtres	Moteur	Code	Débit m3/h	Nombre de filtres	Moteur	Code
1000	1000	2	7/7	ELI710	1200	2	7/7	ELI 910
1500	1400	3	7/7	ELI 715	1600	3	7/7	ELI 915
2000	1600	4	8/9 T	ELI 720	2200	4	8/9 T	ELI 920
2500	2000	4	8/9 T	ELI 725	2500	4	8/9 T	ELI 925
3000	2800	6	8/9 T	ELI 730	2800	6	8/9 T	ELI 930



## Hotte SimpleFlux Proline H.380mm



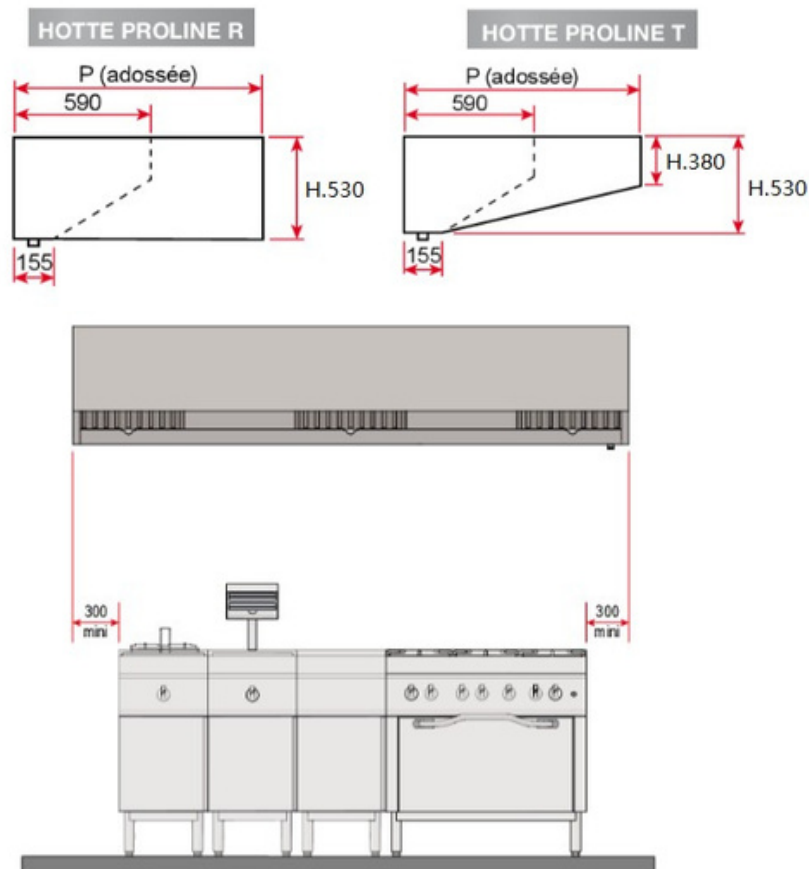
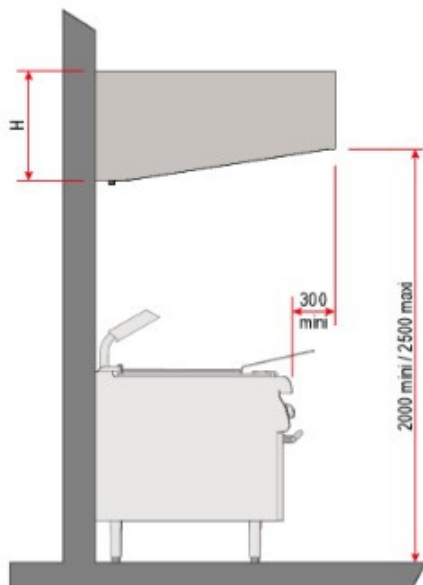
Le mode de fabrication retenu, avec plis retournés sur toutes les parties visibles, assure une finition exempte de bavures et de parties saillantes. L'ensemble des pièces visibles est réalisé en acier inoxydable austénitique, finition grain 220 une face, avec PVC de protection sur la face extérieure. Les joues sont assemblées par goujons thermosoudés et écrous. Chaque capteur monobloc est étanche et muni, en partie inférieure, d'un bouchon de purge en acier inoxydable G 3/8 afin d'évacuer les graisses et les condensats.

**\*Les hottes sont équipées de 2/3 de filtres chevrons tout inox (débit de 1 100 m<sup>3</sup>/h par filtre) et de 1/3 de plaque inox.**

PROLINE Statique	H.380mm Prof. 915mm			H.380mm Prof. 1120mm		
	Forme R	Forme T	Eclairage	Forme R	Forme T	Eclairage
	Code	Code	Code	Code	Code	Code
Longueur						
1000mm	117R0910	117T0910	7L1S0910	117R1110	117T1110	7L1S1110
1500mm	117R0915	117T0915	7L1S0915	117R1115	117T1115	7L1S1115
2000mm	117R0920	117T0920	7L1S0920	117R1120	117T1120	7L1S1120
2500mm	117R0925	117T0925	7L1S0925	117R1125	117T1125	7L1S1125
3000mm	117R0930	117T0930	7L1S0930	117R1130	117T1130	7L1S1130
3500mm	117R0935	117T0935	7L1S0935	117R1135	117T1135	7L1S1135
4000mm	117R0940	117T0940	7L1S0940	117R1140	117T1140	7L1S1140
4500mm	117R0945	117T0945	7L1S0945	117R1145	117T1145	7L1S1145
5000mm	117R0950	117T0950	7L1S0950	117R1150	117T1150	7L1S1150
5500mm	117R0955	117T0955	7L1S0955	117R1155	117T1155	7L1S1155
6000mm	117R0960	117T0960	7L1S0960	117R1160	117T1160	7L1S1160

## Hotte Simple Flux Proline H.530mm

### Dimensionnements d'installation



#### PROLINE Statique

#### H.530mm Prof. 915mm

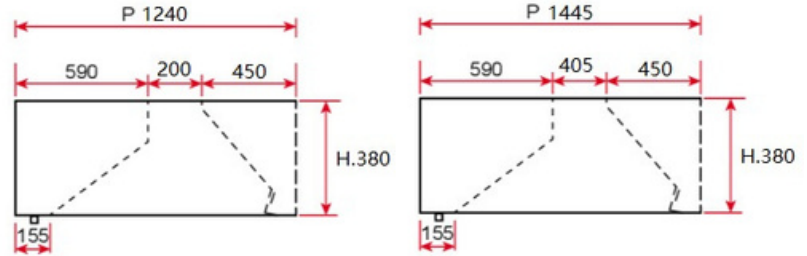
#### H.530mm Prof. 1120mm

	Forme R	Forme T	Eclairage	Forme R	Forme T	Eclairage
Longeur	Code	Code	Code	Code	Code	Code
1000mm	118R0910	118T0910	7L1S0910	118R1110	118T1110	7L1S1110
1500mm	118R0915	118T0915	7L1S0915	118R1115	118T1115	7L1S1115
2000mm	118R0920	118T0920	7L1S0920	118R1120	118T1120	7L1S1120
2500mm	118R0925	118T0925	7L1S0925	118R1125	118T1125	7L1S1125
3000mm	118R0930	118T0930	7L1S0930	118R1130	118T1130	7L1S1130
3500mm	118R0935	118T0935	7L1S0935	118R1135	118T1135	7L1S1135
4000mm	118R0940	118T0940	7L1S0940	118R1140	118T1140	7L1S1140
4500mm	118R0945	118T0945	7L1S0945	118R1145	118T1145	7L1S1145
5000mm	118R0950	118T0950	7L1S0950	118R1150	118T1150	7L1S1150
5500mm	118R0955	118T0955	7L1S0955	118R1155	118T1155	7L1S1155
6000mm	118R0960	118T0960	7L1S0960	118R1160	118T1160	7L1S1160



## Hotte Double Flux INDUPACK H.380mm

HOTTE INDUPACK IDF ADOSSÉE



Un profil support est intégré à chaque extrémité de l'élément monobloc, permettant sa suspension par tiges filetées M8. Le mode de fabrication retenu, avec plis retournés sur toutes les parties visibles, assure une finition exempte de bavures et de parties saillantes.

L'ensemble des pièces visibles est réalisé en acier inoxydable austénitique AISI 304 (CN 18-10), finition brossée deux faces, grain 220, avec PVC de protection.

La conception des joues évite tout marquage sur les faces extérieures. Elles sont assemblées par goujons thermosoudés et écrous. Chaque capteur monobloc est muni, en partie inférieure, d'un bouchon de purge en acier inoxydable G 3/8 afin d'évacuer les graisses et les condensats.

Le plénum de flux de dépression, isolé en mousse M1, est équipé en partie inférieure d'un organe de réglage de la vitesse du flux d'air. L'accès à ce plénum est facilité par des panneaux amovibles, rendant l'assemblage des modules plus aisé. Le réglage du flux de dépression est accessible sans aucun démontage.

Les hottes centrables sont constituées de deux éléments adossés, avec cloison centrale, à assembler entre eux à l'aide de la visserie fournie.

**\*Les hottes sont équipées de 2/3 de filtres chevrons tout inox (débit de 1 100 m³/h par filtre) et de 1/3 de plaque inox.**

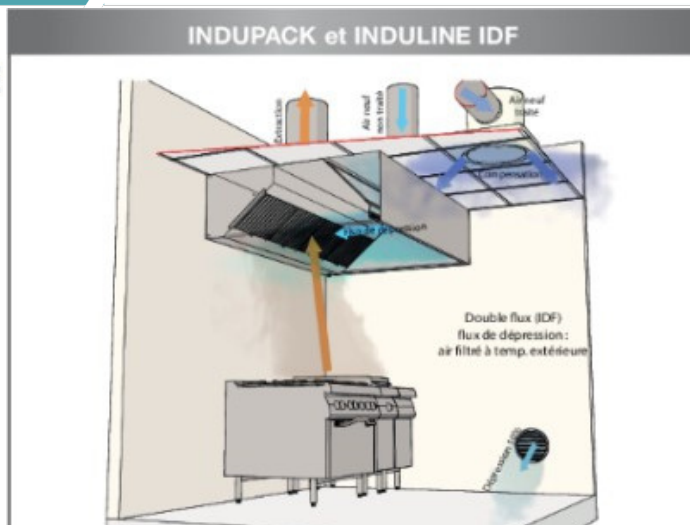
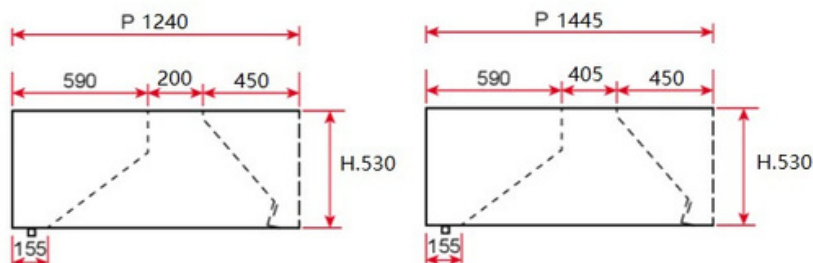
HOTTE INDUPACK H.380mm

Longueur	Prof. 1240mm		Prof. 1445mm		Longueur	Prof. 1240mm		Prof. 1445mm	
	Hotte		Hotte			Hotte		Hotte	
1000mm	Hotte	18D1310	18D1510		3500mm	Hotte	18D1335	18D1535	
	Eclairage	7L1/1110	7L1/1310			Eclairage	7L1/1135	7L1/1335	
1500 mm	Hotte	18D1315	18D1515		4000 mm	Hotte	18D1340	18D1540	
	Eclairage	7L1/1115	7L1/1315			Eclairage	7L1/1140	7L1/1340	
2000 mm	Hotte	18D1320	18D1520		4500 mm	Hotte	18D1345	18D1545	
	Eclairage	7L1/1120	7L1/1320			Eclairage	7L1/1145	7L1/1345	
2500 mm	Hotte	18D1325	18D1525		5000 mm	Hotte	18D1350	18D1550	
	Eclairage	7L1/1125	7L1/1325			Eclairage	7L1/1150	7L1/1350	
3000 <sup>1</sup> mm	Hotte	18D1330	18D1530		5500 mm	Hotte	18D1355	18D1555	
	Eclairage	7L1/1130A	7L1/1330A			Eclairage	7L1/1155	7L1/1355	
3000 <sup>2</sup> mm	Hotte	18D13302	18D15302		6000 mm	Hotte	18D1360	18D1560	
	Eclairage	7L1/1130B	7L1/1330B			Eclairage	7L1/1160	7L1/1360	

## Hotte Double Flux INDULINE H.530mm

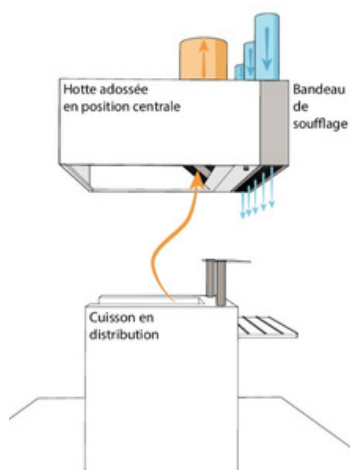


HOTTE INDULINE IDF ADOSSÉE



### HOTTE INDULINE H.530mm

Longueur	Prof. 1240mm		Prof. 1445mm		Longueur	Prof. 1240mm		Prof. 1445mm	
	Hotte	Code	Hotte	Code		Hotte	Code	Hotte	Code
1000 mm	Hotte	19D1310	Hotte	19D1510	3500 mm	Hotte	19D1335	Hotte	19D1535
	Eclairage	7L1/1110	Eclairage	7L1/1310		Eclairage	7L1/1135	Eclairage	7L1/1335
1500 mm	Hotte	19D1315	Hotte	19D1515	4000 mm	Hotte	19D1340	Hotte	19D1540
	Eclairage	7L1/1115	Eclairage	7L1/1315		Eclairage	7L1/1140	Eclairage	7L1/1340
2000 mm	Hotte	19D1320	Hotte	19D1520	4500 mm	Hotte	19D1345	Hotte	19D1545
	Eclairage	7L1/1120	Eclairage	7L1/1320		Eclairage	7L1/1145	Eclairage	7L1/1345
2500 mm	Hotte	19D1325	Hotte	19D1525	5000 mm	Hotte	19D1350	Hotte	19D1550
	Eclairage	7L1/1125	Eclairage	7L1/1325		Eclairage	7L1/1150	Eclairage	7L1/1350
3000 <sup>1</sup> mm	Hotte	19D1330	Hotte	19D1530	5500 mm	Hotte	19D1355	Hotte	19D1555
	Eclairage	7L1/1130A	Eclairage	7L1/1330A		Eclairage	7L1/1155	Eclairage	7L1/1355
3000 <sup>2</sup> mm	Hotte	19D13302	Hotte	19D15302	6000 mm	Hotte	19D1360	Hotte	19D1560
	Eclairage	7L1/1130B	Eclairage	7L1/1330B		Eclairage	7L1/1160	Eclairage	7L1/1360



## Bandeau de soufflage

Longueur	1000mm	1500mm	2000mm	2500mm	3000mm
H=380mm	7BAS3810	7BAS3815	7BAS3820	7BAS3825	7BAS3830
H=530mm	7BAS5310	7BAS5315	7BAS5320	7BAS5325	7BAS5330

## Accessoires hotte



Filtere à maille

Filtere à effet choc

Plaqué inox

	Désignation	Dimensions	Code
Filtere à choc	Filtere à effet choc inox	<b>400x500x25mm</b>	7FICH
	1/2 Filtere à effet choc inox	<b>400x250x25mm</b>	7DFICH
Filtere à maille	Filtere à maille inox	<b>400x500x25mm</b>	7FIIN
	1/2 Filtere à maille inox	<b>400x250x25mm</b>	7DFIIN
Plaqué	Plaqué inox d'obturation hotte	<b>400x500x25mm</b>	7PLIN

## Groupe Filtrant à Charbon Actif

**Filtration des graisses et des odeurs à charbon actif double paroi.**  
Groupe de filtration et de désodorisation en acier inoxydable AISI 304, muni d'un préfiltre en microfibre de verre de type AB85.

Caractéristiques techniques :

- Classe EU7

Spécifications :

- Normes européennes ASHRAE 52-76 ATM

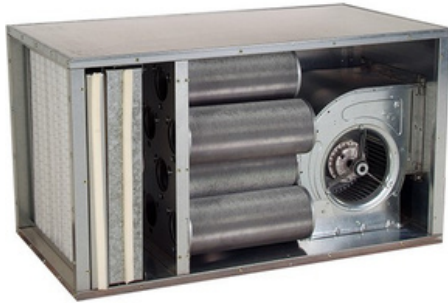
- Efficacité ATM : 87,5 %

- Auto-extinguible selon la classe F1 DIN 53438, avec classification auto-extinguible 4/5 EU3

- Résistant à des températures de passage de l'air jusqu'à +100 °C maximum



Modèle	Nombre de cylindres	Débit m <sup>3</sup> /heure	Dim ext LxPxH	Poids	Code
CARBO 14	5/ (cap.15.5kg)	1500	<b>700x400xh.700mm</b>	50kg	GFZ14
CARBO 27	9/ (cap.28kg)	3000	<b>700x700xh.700mm</b>	78kg	GFZ27



## Cassion à charbon actif ALVICARB Dynamique

L'enveloppe est composée de panneaux en acier galvanisé avec cadre de raccordement percé.

Une trappe de visite latérale permet l'accès à l'ensemble des filtres (servitude droite en standard, gauche sur demande ; servitude non permutable sur site).

Le caisson ALVICARB dispose de trois niveaux de filtration :

- Un filtre synthétique
- Un filtre haute efficacité
- Un ensemble de cartouches à charbon actif

Modèle	Ventilateur	Débit m <sup>3</sup> /heure	Nombre de cylindres	Dim ext LxPxH	Filtere	Poids	Code
11AS	7/10	1100	4/ (cap.11.2kg)	<b>1170x639xh.418mm</b>	290x595mm	62kg	2411AD
17AS	7/10	1700	6/ (cap.16.8kg)	<b>1170x639xh.418mm</b>	290x595mm	72kg	2417AD
25AS	9/10	2500	9/ (cap.25.2kg)	<b>1170x639xh.668mm</b>	595x595mm	96kg	2425AD
28AS	10/10	2800	10/ (cap.28kg)	<b>1170x639xh.668mm</b>	595x595mm	105kg	2428AD
36AS	10/10	3600	13/ (cap.36.4kg)	<b>1170x945xh.668mm</b>	595x595 + 595x290mm	132kg	2436AD
42AS	10/10	4200	15/ (cap.42kg)	<b>1170x945xh.668mm</b>	595x595 + 595x290mm	141kg	2442AD

## Accessoire



Charbon actif

Filtere G4

Filtere F7

Modèle	Dim ext LxPxH	Code article
Filtere haute efficacité F7	<b>290x595x98mm</b>	2417PORD
	<b>595x595x98mm</b>	2428PORD
Filtere G4	<b>290x595x48mm</b>	2417FSR
	<b>595x595x48mm</b>	2428FSR
Charbon actif	<b>25KG / Sac</b>	24SCA



## Ventilateur

### Ventilateurs à Entraînement Direct

Moto-ventilateur double ouïe à action en acier galvanisé, avec cadre de raccordement.  
Boîte de raccordement Plexo fixée sur la volute.  
Alimentation monophasée 230 V, fréquence 50/60 Hz selon les modèles.  
Conforme à la directive ErP 2015.

Modèle	Puissance (W)	Débit max (m3/h)	T/Min	Temp max (°C)	Poid (kg)	Code	Variateur	
7/7	300	2400	1260	40	10	9RE774PM	VATM3A	31M03L
7/9	300	2700	1260	40	15	9RE794PM	VATM3A	31M03L
9/9	550	3500	1290	40	17	9RE994PM	VATM6A	31M05L
10/10	600	4400	1380	40	24	9RE10104PM	VATM8A	31M09L
12/12M	750	5200	899	40	24	9RE12126PM	VATM8A	31M09L
12/12T	550	6500	939	40	22	9RE12126PT	Variateur fréquence 1.1kw	



### Caisson à Entraînement Direct

L'enveloppe est constituée de deux demi-coques en acier galvanisé.  
Raccordement de gaine possible sur la face arrière ou supérieure.  
Alimentation monophasée 230 V – 50 Hz selon les modèles.  
Moteur à rotor extérieur IP55, classe F.

Modèle	Puis (W)	Débit max (m3/h)	T/Min	Temp max (°C)	Dimension (mm)	Poids (kg)	Code	Code isolé	Variateur	
7/7	300	2400	1260	40	390x410xh.390mm	18	20RE774M	20D3IM	VATM3A	31M03L
9/9	550	3500	1290	40	480x540xh.480mm	29	20RE994M	20D4IM	VATM6A	31M05L
10/10	600	4400	1380	40	550x610xh.550mm	38	20RE10104M	20D5IM	VATM8A	31M09L
12/12M	750	5200	899	40	620x720xh.620mm	54	20RE12126M	20D6IM	-	31M09L
12/12T	550	6500	939	40	620x720xh.620mm	54	20RE12126T	20D6IM	VF1.1kw	35TO0115

### Variateurs électrique



Modèle	Dimension	Code
3A	98x115x72mm	VATM3A
6A	98x115x72mm	VATM6A
8A	98x115x72mm	VATM8A



Modèle	Dimension	Code
3A	145x130x85mm	31M03L
5A	145x130x85mm	31M05L
9A	145x130x85mm	31M09L

Tension d'alimentation 230V

## Tourelles F400

**EMMOS (Jet horizontal ou vertical)**



**Version Horizontale**



**Version Verticale**

- Les tourelles d'extraction F400 à rejet horizontal ou vertical sont destinées à l'extraction d'air des cuisines professionnelles ainsi que de tous les autres locaux nécessitant une ventilation et/ou un désenfumage.
- La gamme se décline en 10 modèles couvrant une plage de débits de 300 à 20 000 m<sup>3</sup>/h pour des pressions de 50 à 750 Pa.
- Moteur à bride IP55, classe F, hors du flux d'air et ventilé.
- Alimentation monophasée 230 V, 1 vitesse.
- Alimentation triphasée 230/400 V, 1 vitesse.

	Puissance (kw)	Débit max (m <sup>3</sup> /h)	T/Min	LwA à 8m (dB(A))	Dimension (mm)	Poids (kg)	Code Tourelle	Code Variateur
<b>Monophasé (230V / 50Hz) - 1 vitesse</b>								
40 - 4MV	0.37	3600	1500	53	<b>565x565xh.768mm</b>	31kg	41H4004MV	32M05
45 - 4MV	0.75	5200	1500	57	<b>565x565xh.768mm</b>	37kg	41H4504MV	32M075
50 - 4MV	1.1	7200	1500	60	<b>565x565xh.768mm</b>	43kg	41H5004MV	32M075
<b>Triphasé (400V / 50Hz) F400-120—1 vitesse</b>								
50 - 4TV	1.1	7200	1500	60	<b>565x565xh.768mm</b>	46kg	41H5004TV	35TO0155
56 - 4T	2.2	11000	1500	63	<b>800x800xh.932mm</b>	77kg	41H5604T	35TO0305
56 - 6TV	0.75	6600	1000	54	<b>800x800xh.932mm</b>	66kg	41H5606TV	35TO0115
63 - 4T	3	16200	1500	67	<b>800x800xh.932mm</b>	95kg	41H6304T	35TO0305
63 - 6TV	1.5	8000	1000	58	<b>800x800xh.932mm</b>	80kg	41H6306TV	35TO0155
71- 6T	2.2	14800	1000	61	<b>910x910xh.1124mm</b>	116kg	41H7106T	35TO0305
80-6T	4	21000	1000	65	<b>910x910xh.1124mm</b>	145kg	41H8006T	35TO0405

### Kit rejet vertical et Platine virole

Accessoires	Kit rejet vertical	Platine virole
	Code	Code
040/045/050	414050KV	PLT404550
056/063	415663KV	PLT5663
071/080	417180KV	PLT7180

### Variateurs de fréquence simple IP55



**Sans CDP**



**Avec CDP**



### Autotransformateur 5 positions

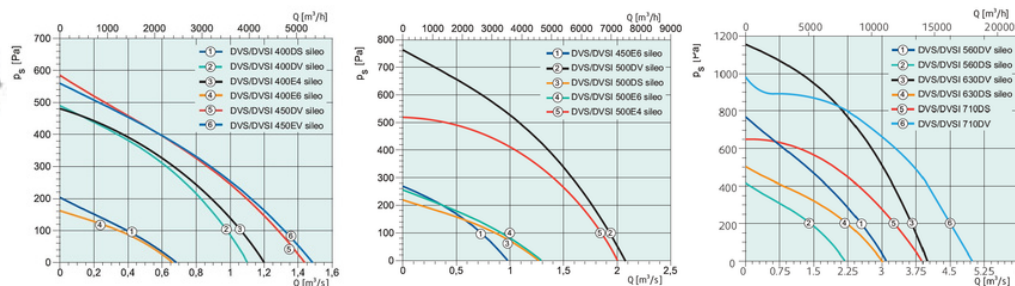
Modèle	Amp	Code
AUTO05M	5A	32M05
AUTO7.5M	7.5A	32M075

Modèle	Dimension	Code sans CDP	Code avec CDP
1.1kw	<b>255x240xh.340mm</b>	35TO0115	35TO0115D
1.5kw	<b>250x240xh.340mm</b>	35TO0155	35TO0155D
3kw	<b>250x240xh.340mm</b>	35TO0305	35TO0305D
4kw	<b>250x240xh.340mm</b>	35TO0405	35TO0405D

## Tourelles Silencieux

### DSV/DSVI Sileo

Débits jusqu'à 14 700 m<sup>3</sup>/h.  
 Moteur réglable.  
 Turbines à réaction haut rendement.  
 Habillage en aluminium résistant aux intempéries.  
 Débits variables de 0 à 100 %.  
 Isolation 50 mm.  
 Protection thermique intégrée.  
 Version insonorisée DVSI.



DVS Sileo	Puis. kw	Débit max m <sup>3</sup> /h	T/Min	N.Sonore 10/4m	Dimension	Poids	Code	Variateur
<b>Monophasé (230V / 50Hz) - 1 vitesse</b>								
450EV sileo	0.75	5500	1500	49/57	<b>900x900xh.465mm</b>	36kg	DVSS450EV	RTRE5
500E4 sileo	1.15	6800	1500	53/61	<b>900x900xh.465mm</b>	45kg	DVSS500E4	RTRE7
<b>Triphasé (400V / 50Hz) - 1 vitesse</b>								
450DV sileo	0.68	5420	1500	41/49	<b>900x900xh.465mm</b>	36kg	DVSS450DV	RTRD2
500DV sileo	1.66	8050	1500	57/65	<b>900x900xh.465mm</b>	46kg	DVSS500DV	RTRD4
560DV sileo	2.03	11250	1500	54/62	<b>1150x1150xh.560mm</b>	72kg	DVSS560DV	RTRD4
630DV sileo	2.54	13200	1500	55/63	<b>1150x1150xh.560mm</b>	73kg	DVSS630DV	RTRD7
710DS	2.04	14530	1000	50/58	<b>1350x1350xh.660mm</b>	112kg	DVS710DS	RTRD4

DVSI Sileo	Puis. kw	Débit max m <sup>3</sup> /h	T/Min	N.Sonore 10/4m	Dimension	Poids	Code	Variateur
<b>Monophasé (230V / 50Hz) - 1 vitesse</b>								
450EV sileo	0.75	5500	1500	31/39	<b>968x968xh.479mm</b>	39kg	DVSISI450EV	RTRE5
500E4 sileo	1.15	6800	1500	45/53	<b>968x968xh.479mm</b>	53kg	DVSISI500E4	RTRE7
<b>Triphasé (400V / 50Hz) - 1 vitesse</b>								
450DV sileo	0.68	5420	1500	33/41	<b>968x968xh.479mm</b>	41kg	DVSISI450DV	RTRD2
500DV sileo	1.66	8050	1500	49/57	<b>968x968xh.479mm</b>	52kg	DVSISI500DV	RTRD4
560DV sileo	2.03	11250	1500	48/56	<b>1315x1315xh.600mm</b>	79kg	DVSISI560DV	RTRD4
630DV sileo	2.54	13200	1500	43/51	<b>1315x1315xh.600mm</b>	110kg	DVSISI630DV	RTRD7
710DS	2.04	14530	1000	41/49	<b>1483x1483xh.729mm</b>	122kg	DVSISI710DS	RTRD4



### Auto-transformateur 230v

	Modèle	Code
RTRE5	230v 5A	RTRE5
RTRE7	230v 7A	RTRE7



### Auto-transformateur 400v

	Modèle	Code
RTRD2	400v 2A	RTRD2
RTRD4	400v 4A	RTRD4
RTRD7	400v 7A	RTRD7

## Caisson F400

Alvyral ( 2 orientations H90 et V90 )



– Les caissons d'extraction F400 sont destinés à l'extraction d'air des cuisines professionnelles ainsi que de tous autres locaux (tertiaires, industriels, etc.) nécessitant une ventilation et/ou un désenfumage.

La gamme se décline en 8 modèles couvrant une plage de débits de 200 à 19 000 m<sup>3</sup>/h pour des pressions de 50 à 1 100 Pa.

Installation possible avec axe moteur en position verticale ou horizontale.

– L'enveloppe est constituée de panneaux en acier galvanisé simple paroi (isolation double paroi en option), avec trappe d'accès sur une face.

Turbine simple ouïe à réaction en acier galvanisé.

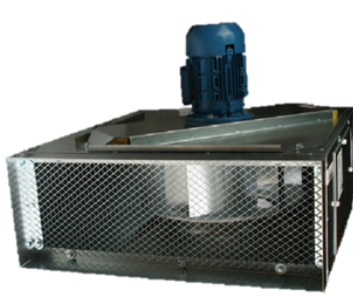
– En standard, le caisson est proposé avec :

- Manchette lisse de raccordement au refoulement
- Aspiration et refoulement à 90°
- Plénum de raccordement à l'aspiration en option

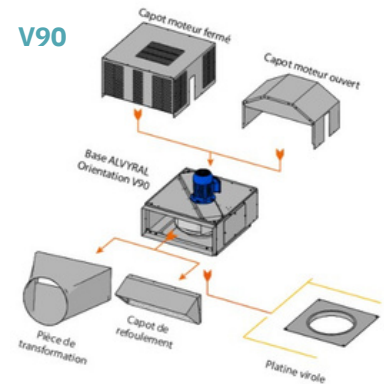
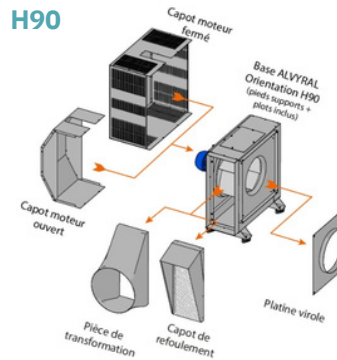
– Moteur à bride IP55, classe F, hors du flux d'air et ventilé (pour les caissons ALVYRAL avec capot moteur).



H90



V90



	Puissance (kw)	Débit max (m <sup>3</sup> /h)**	T/Min	Dimension (mm)	Poids (kg)	Code Caisson Isolé V90	Code Caisson Isolé H90	Code Variateur
<b>Monophasé (230V / 50Hz) - 1 vitesse</b>								
45 - 4MV	0.75	4600	1500	<b>565x565xh.535mm</b>	44kg	43SCDP0454MV	43SCDP0454MVPP	32M05
50 - 4MV	1.1	5800	1500	<b>565x565xh.614mm</b>	52kg	43SCDP0504MV	43SCDP0504MVPP	32M075
<b>Triphasé (400V / 50Hz) F400-120-1 vitesse</b>								
50 - 4TV	1.1	5800	1500	<b>565x565xh.614mm</b>	49kg	43SCDP0504TV	43SCDP0504TVPP	35T00155
56 - 4T	2.2	8800	1500	<b>800x800xh.699mm</b>	45kg	43SCDP0564TV	43SCDP0564TVPP	35T00305
63 - 4T	3	12800	1500	<b>800x800xh.723mm</b>	131kg	43SCDP0634TV	43SCDP0634TVPP	35T00305
63 - 6TV	1.5	8800	1000	<b>800x800xh.723mm</b>	127kg	43SCDP0636TV	43SCDP0636TVPP	35T00155
71 - 6T	2.2	12800	1000	<b>910x910xh.790mm</b>	150kg	43SCDP0716TV	43SCDP0716TVPP	35T00305
80 - 6T	4	19500	1000	<b>910x910xh.922mm</b>	195kg	43SCDP0806TV	43SCDP0806TVPP	35T00405

### Variateurs

**Autotransformateur 5 positions**



**Variateurs de fréquence simple IP55**

Sans CDP

Avec CDP



230v	Amp	Code
AUTO05M	5A	32M05
AUTO7.5M	7.5A	32M075

400v	Dimension	Code sans CDP	Code avec CDP
1.5kw	<b>250x240xh.340mm</b>	35T00155	35T00155D
3kw	<b>250x240xh.340mm</b>	35T00305	35T00305D
4kw	<b>250x240xh.340mm</b>	35T00405	35T00405D

## Caisson F400 à action

### Pyral A ( Position horizontale ou verticale)



L'enveloppe est constituée de panneaux autoporteurs en acier galvanisé. Les panneaux latéraux sont fixés par des verrous quart de tour, permettant un accès facile au groupe moto-ventilateur. Une isolation double paroi est disponible en option.

En standard, le caisson est équipé de :

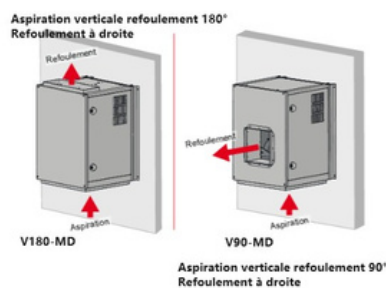
- Manchettes lisses pour le raccordement à l'aspiration et au refoulement.
- Pieds supports en acier galvanisé, permettant la fixation au sol ou l'installation sur plots antivibratiles.
- Aspiration et refoulement en ligne avec servitude droite (refoulement du ventilateur vertical). Une servitude gauche est disponible sur demande.

L'installation peut se faire en position verticale pour les modèles PYRAL 2500-3500.

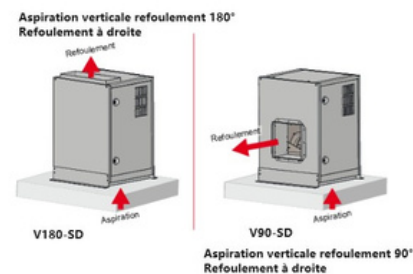
La turbine est une double ouïe à action en acier galvanisé. Le moteur, IP55 classe F, est intégré dans l'enveloppe, hors flux d'air, et ventilé. La transmission se fait par poulies et courroie, protégée par un carter en acier galvanisé.

#### ORIENTATION VERTICALE

##### FIXATION AU MUR

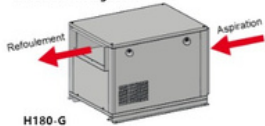


##### FIXATION AU SOL

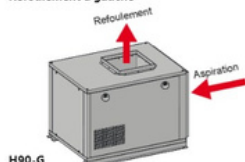


#### ORIENTATION HORIZONTALE

Aspiration et refoulement en ligne  
Refoulement à gauche



Aspiration en ligne et refoulement 90°  
Refoulement à gauche



	Puissance (kw)	T/Min	Dimension (mm)	Poids (kg)	Code Caisson	Code Isolation	Code bac dégraisseur	Code plot	Code Variateur
Triphasé (400V / 50Hz) F400-120—1 vitesse									
2500	1.1	1500	<b>900x670xh.660mm</b>	71kg	4225011T	4225IDP	4225BD	4225PL	35TO0155
2500	1.5	1500	<b>900x670xh.660mm</b>	73kg	4225015T	4225IDP	4225BD	4225PL	35TO0225
2500	2.2	1500	<b>900x670xh.660mm</b>	84kg	4225022T	4225IDP	4225BD	4225PL	35TO0305
2500	3	1500	<b>900x670xh.660mm</b>	83kg	422503T	4225IDP	4225BD	4225PL	35TO0305
3500	1.5	1500	<b>1080x840xh.760mm</b>	124kg	4235015T	4235IDP	4235BD	4235PL	35TO0225
3500	2.2	1500	<b>1080x840xh.760mm</b>	135kg	4235022T	4235IDP	4235BD	4235PL	35TO0305
3500	3	1500	<b>1080x840xh.760mm</b>	134kg	423503T	4235IDP	4235BD	4235PL	35TO0405
3500	4	1500	<b>1080x840xh.760mm</b>	143kg	423504T	4235IDP	4235BD	4235PL	35TO0405
3500	5.5	1500	<b>1080x840xh.760mm</b>	159kg	4235055T	4235IDP	4235BD	4235PL	35TO0555
4500	3	1500	<b>1340x1080xh.1120mm</b>	194kg	424503T	4245IDP	4245BD	4245PL	35TO0405
4500	4	1500	<b>1340x1080xh.1120mm</b>	203kg	424504T	4245IDP	4245BD	4245PL	35TO0405
4500	5.5	1500	<b>1340x1080xh.1120mm</b>	219kg	4245055T	4245IDP	4245BD	4245PL	35TO0555



Sans CDP



Avec CDP

### Variateurs de fréquence simple IP55

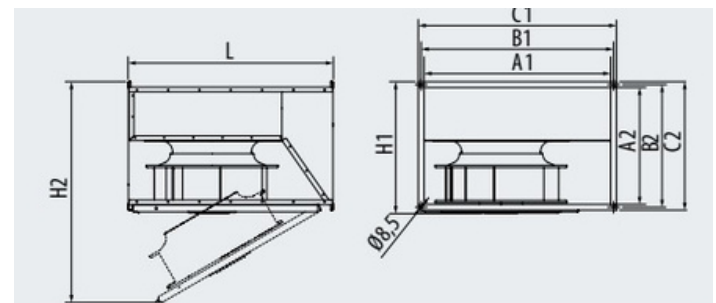
400v	Dimension	Code sans CDP	Code avec CDP
1.5kw	<b>250x240xh.340mm</b>	35TO0155	35TO0155D
3kw	<b>250x240xh.340mm</b>	35TO0305	35TO0305D
4kw	<b>250x240xh.340mm</b>	35TO0405	35TO0405D
5.5kw	<b>400x240xh.500mm</b>	35TO0555	35TO0555D

## Caisson en Ligne faible hauteur



- Extraction ou insufflation.
- Insertion directe dans un réseau rectangulaire.
- Fonctionnent dans toutes les positions.
- Turbine facilement nettoyable.
- Faible hauteur.

- Caisson : en tôle d'acier galvanisé, avec couvercle monté sur charnières pour faciliter le nettoyage de la moto-turbine.
- Turbine : à réaction, en tôle d'aluminium, montée en accouplement direct sur l'arbre moteur.
- Boîte à bornes : déportée pour un accès simplifié.
- Moteur IRB : 1 vitesse, monophasé 230 V – 50 Hz, IP55, Classe F, avec protection thermique intégrée, non raccordée.
- Moteur IRT : 1 vitesse, triphasé 230/400 V – 50 Hz, IP55, Classe F, avec protection thermique intégrée, non raccordée.



Taille	A1	A2	B1	B2	C1	C2	H1	H2	L
315	600	350	620	370	640	390	405	1020	720
355	700	400	720	420	740	440	460	1135	790
400	800	500	820	520	845	545	565	1330	880
450	1000	500	1020	520	1045	545	565	1430	980

### IRB monophasé

Modèle	Dim. nominales conduit (mm)	Débit max (m <sup>3</sup> /h)**	Vitesse (tr/min)	P. Abs. (W)	Poids (kg)	Code	Variateur
<b>4 pôles monophasé 230V</b>							
IRB/4-315B	600x350	3500	1388	569	43	658915	32M05
IRB/4-355	700x400	5000	1402	845	56	658916	32M075
<b>6 pôles monophasé 230V</b>							
IRB/6-355	700x400	4500	909	572	56	658918	32M05
IRB/6-400	800x500	7000	935	840	66	658919	32M075
IRB/6-450	1000x500	8500	924	1416	97	658920	32M075

### IRT triphasé

Modèle	Dim. nominales conduit (mm)	Débit max (m <sup>3</sup> /h)**	Vitesse de rotation (tr/min)	P. Abs. (W)	Poids (kg)	Code	Variateur Frigance
<b>4 pôles triphasé 400V</b>							
IRT/4-355	700x400	5000	1396	813	52	658923	35T00155
IRT/4-400B	800x500	8500	1393	2142	80	658925	35T00305
IRT/4-450	1000x500	11000	1381	2379	96	658926	35T00305
<b>6 pôles triphasé 400V</b>							
IRT/6-400	800x500	7000	938	823	77	658928	35T00155
IRT/6-450	1000x500	8500	927	1418	97	658929	35T00155

## Les pièces détachées

### Moteur B3 – pour PYRAL



	T/Min	Int.(A)	Poids (kg)	Code
Triphasé 1 vitesse				
0.75	1430	2.85/1.64	14kg	9B3T40075
1.1	1455	4.17/2.4	19kg	9B3T4011
1.5	1445	5.58/3.21	21kg	9B3T4015
2.2	1435	8.17/4.7	32kg	9B3T4022
3	1440	11/6.31	31kg	9B3T403
4	1450	14.3/8.2	40kg	9B3T404
5.5	1465	17.9/10.3	56kg	9B3T4055

### Moteur B5 – pour EMMOS et ALVYRAL



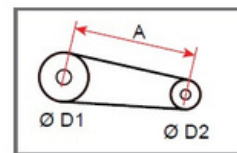
	Puissance (kw)	T/Min	Int.(A)	Poids (kg)	Code
Monophasé (230V / 50Hz) - 1 vitesse					
40 - 4MV	0.37	1370	3	7kg	9B5M40037V
45 - 4MV	0.75	1380	5.5	10kg	9B5M40075V
50 - 4MV	1.1	1390	7.5	13kg	9B5M4011V
Triphasé (400V / 50Hz) F400-120 - 1 vitesse					
50 - 4TV	1.1	1455	4.17/2.4	19kg	9B5T4011V
56 - 4T	2.2	1435	8.17/4.7	32kg	9B5T4022NV
56 - 6TV	0.75	950	3.36/1.93	22kg	9B5T60075V
63 - 4T	3	1455	10.4/6	39kg	9B5T403NW
63 - 6TV	1.5	955	6.43/3.7	32kg	9B5T6015V
71 - 6T	2.2	960	9.2/5.29	46kg	9B5T6022NV
80 - 6T	4	965	15.8/9.11	70kg	9B5T604NV

### Transmission – pour PYRAL



#### Courroies type XPZ – XPA

	XPZ	9XPZ...
	XPA	9XPA...
	SPZ	9SPZ...
	SPA	9SPZ...



Long courroie =  $2 \times A + 1.57 \times (\varnothing D1 + \varnothing D2) + \frac{(\varnothing D1 + \varnothing D2)^2}{4 \times A}$

## Ventilateur centrifuge

### Canal'air C/M

Montage gainé



Montage mural



Compact, facile à installer grâce aux pattes de fixation fournies, et avec vitesse variable via un variateur.

- Ventilation d'air propre.
- Installation : possible à n'importe quel point du réseau de gaines dans le bâtiment.
- Usage intérieur uniquement.
- Fonction : utilisation en insufflation ou en extraction.
- Température du fluide véhiculé : maximum +60 °C.
- Construction : en acier galvanisé.
- Raccordement : par viroles circulaires.
- Turbine : centrifuge à réaction, avec équilibrage dynamique.
- Moteur : à rotor extérieur, monophasé, IP44, Classe E.
- Protection : thermique à réarmement automatique.

Modèle	Débit (m3/h)	Vitesse (tr/mn)	Puiss. (W)	Intensité absorbée (A)	N.sonore 3m dB(A)	Dimension (mm)	Poids	Code
C125	303	1640	40	0.18	42.4	<b>D243x134</b>	2.7kg	332411
C160	481	2540	62	0.27	45.7	<b>D271x133</b>	2.9kg	332429
C200	882	2580	115	0.51	49.8	<b>D345x160</b>	4.2kg	332437
C250	854	2770	145	0.63	51	<b>D345x160</b>	4.9kg	60038865
C315C	1270	2770	225	0.98	54.9	<b>D402x185</b>	5.9kg	60006519
M125	417	1640	40	0.18	42.4	<b>310x310x80</b>	2.5kg	332354
M160	469	2540	62	0.27	45.7	<b>335x335x70</b>	2.7kg	332362
M200	851	2580	115	0.50	49.8	<b>400x400x83</b>	3.7kg	332370
M250	786	2580	120	0.53	51	<b>400x400x83</b>	3.8kg	60038866
M315C	1245	2770	222	0.97	54.9	<b>460x460x112</b>	5.8kg	60006520

### Canal Fast



- Ventilation d'air propre.
- Fonction : utilisation possible en insufflation ou en extraction.
- Installation : possible dans toutes les positions.
- Montage et raccordement : intérieur, compact et silencieux.
- Température du fluide véhiculé : de -25 °C à +40 °C.
- Timer intégré : réglable de 2 à 30 minutes.

- Construction : corps et brides en polypropylène.
- Protection : IPX4, contre l'humidité et les projections d'eau.
- Turbine : centrifuge à réaction, hélice en ABS, vitesse fixe (non variable).
- Moteur : à rotor extérieur, monophasé, IP44, Classe E, avec protection thermique intégrée.

Modèle	Débit (m3/h)	Vitesse (tr/mn)	Puiss. (W)	Intensité absorbée (A)	N.Sonore 3m dB(A)	Dimension	Poids	Code
C125	220/280	1950/2455	23/27	0.18/0.27	28/37	<b>D167x246</b>	1.79kg	260359
C160	405/520	1680/2460	30/60	0.17/0.27	33/44	<b>D223x246</b>	3.22kg	260361
C200	1080	2380	108	0.48	44	<b>D233x295</b>	3.95kg	262561
C250	1360	2440	177	0.79	55	<b>D239x295</b>	7.8kg	60016939
C315	1715	2505	315	1.42	60	<b>D362x445</b>	12kg	60016940

## Cheminée Tôle Galvanisée



Conduits spiralés galvanisés



Conduit semi-rigide aluminium



Flexible nu aluminium

Diamètre(mm)	Conduits spiralés galva Longueur 3 m	Nu Alu longueur 3m, compressée à 0.6m	Compri-Flex Longueur 10m, compressée à 0.8m
100	045361	60056972	657322
125	045379	60056973	657348
160	045387	60056974	657364
200	045395	60056975	657380
250	045402	60056976	657405
315	045410	60056977	657421
355	045428	60056978	657439
400	045436	60056979	657447
450	045444	60056980	657455
500	045452	60056981	657463
560	045460		657471
630	045478		657489



Piquage plat



Raccord



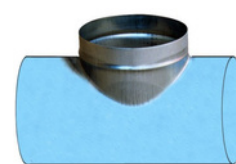
Coude 45°



Coude 90°



Tés égaux



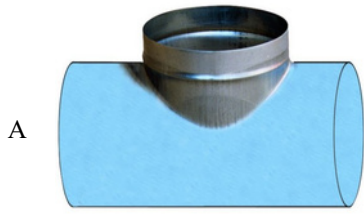
Piquages express

Diamètre(mm)	Piguages plats	Raccord	Coude galva 45°	Coude galva 90°	Tés égaux 90°	Piquages express égaux
100	043026	041260	043175	043761	044446	045105
125	043034	041278	043183	043779	044454	044727
160	043042	041294	043191	043787	044462	045220
200	043050	041319	043208	043795	044470	045270
250	043068	041327	043216	043802	044488	044793
315	043076	041343	043224	043810	044496	044800
355	043084	041351	043232	043828	044503	044818
400	043092	041369	043240	043836	044511	021953
450	043109	041377	043258	043844	044529	065630
500	043117	041385	043266	043852	044537	066146
560	043125	041393	043274	043860	044545	066154
630	043133	041400	043282	043878	044553	066164

## Cheminée Tôle Galvanisée

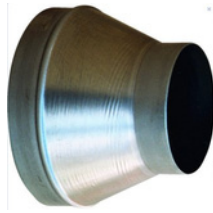
Piquage Droit

B



A

Réduction coniques

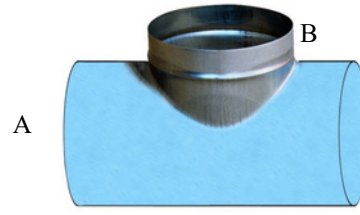


A

B

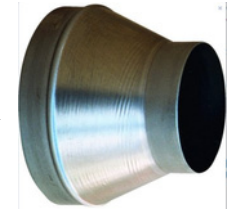
Piquage Droit

B



A

Réduction



A

B

Diamètre A (mm)	Diamètre B (mm)	Piguages express inégaux	Réduction coniques
160	125	044735	044181
	100	045113	044173
	80	065616	065177
200	160	044751	044206
	125	044743	044199
	100	045121	065178
	80	065617	972025
250	200	044777	044230
	160	044769	044222
	125	045189	044214
	100	065618	972026
	80	065619	971979
315	250	045296	044264
	200	044785	044256
	160	045238	044248
	125	045197	971981
	100	065620	971980
	80	065619	971979
355	315	045337	044305
	250	045303	044280
	200	065626	044272
	160	065622	971983
	125	045197	971982
	100	065620	/
	80	065619	971979
400	355	045345	044321
	315	045337	044313
	250	045303	044298
	200	065626	065179
	160	065622	971985
	125	065628	971984
	100	065620	/
	80	065619	971979

Diamètre A (mm)	Diamètre B (mm)	Piguages express inégaux	Réduction coniques
450	400	021954	044355
	355	021951	044347
	315	045676	044339
	250	065631	065180
	200	065632	971986
	160	066143	/
	125	065628	/
	100	065620	/
500	450	066147	044389
	400	021954	044371
	355	021952	044363
	315	045676	065181
	250	065631	065182
	200	065632	971987
	160	066143	/
	125	065628	/
	100	065620	/
560	500	066155	046351
	450	066156	046343
	400	021956	046335
	355	066157	065186
	315	066158	065187
	250	066159	971988
	200	066160	/
	160	066161	/
	125	065628	/
	100	065620	/

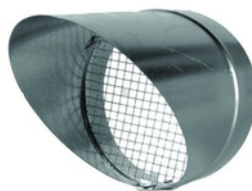
## Cheminée Tôle Galvanisée



Bouchons



Bouchon grillagé



Sifflets grillagés

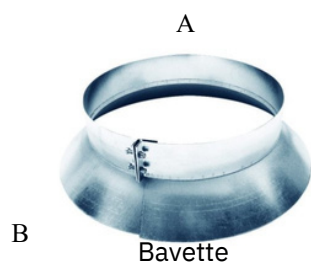


Chapeau chinois



Clapet anti-retour

Diamètre A (mm)	Bouchons	Bouchons grillagés	Sifflets grillagés	Chapeau chinois	Clapet anti-retour
100	043620	065580	111949	60047104	61024105
125	043638	065581	111950	60047105	61024107
160	043646	065582	111951	60047106	61024109
200	043654	065583	111952	60047107	61024110
250	043662	065584	111953	60047108	61024111
315	043670	065585	111954	60047109	61024112
355	043688	065586	111955	60047110	61024113
400	043696	065587	111956	60047111	61024114
450	043703	065588	111957	60047112	/
500	043711	065589	111958	60047113	/
560	043729	065590	111959	60047114	/
630	043737	065591	111960	60047115	/



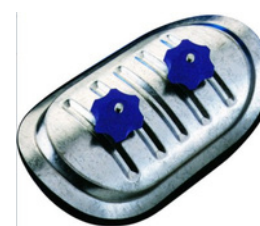
Bavette



Collier spifix



Collier de serrage  
paquet de 10pcs



Visit'Air C pour conduit

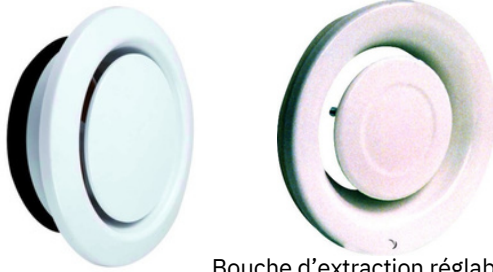
Dimension A(mm)	Diamètre B (mm)	Bavette
160	240	111968
200	280	111969
250	370	111970
315	435	111971
355	475	111972
400	560	111973
450	610	111974
500	660	111975
560	720	111976
630	790	111977

Diamètre (mm)	Collier spifix	Collier de serrage
125	037360	61034125
160	037361	61034126
200	037362	61034127
250	037363	61034128
315	037364	61034129
355	037365	61034130
400	037366	61034131
450	037367	61034132
500	037368	61034133
560	037369	-

Dimension L x I (mm)	Diamètre du conduit(mm)	Visit'Air C
250x150	150/160	721705
	180/200	721432
	250/280	721440
	300/315	721458
	350/355	721698
300x200	400/500	721466
	300/315	240017
	350/355	240018
	400/450	240019
	500	240020

## Diffuseur

Bouche de soufflage et de reprise plastique

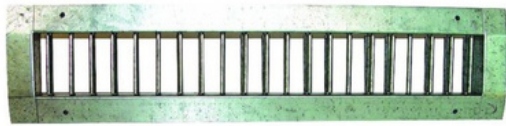


Bouche d'extraction réglable en acier

Diffuseur circulaire à raccordement rapide



Dimension A(mm)	Bouche plastique	Bouche acier	Dimension A(mm)	Sans registre	Régistre intégré
100	112109	038111	160	973936	230040
125	112110	038112			
160	112111	038113			
200	112112	038114			
			200	973937	230041
			250	973938	230042



Grille acier galva pour conduits cylindriques

Dimension LxH(mm)	Diamètre de gaine (mm)	Simple déflexion	Double déflexion
425x75	160 à 400	870040	870043
525x75	160 à 400	870093	870044
625x75	160 à 400	870094	870101
425x125	315 à 900	870041	870045
525x125	315 à 900	870095	870046
625x125	315 à 900	870042	870047



Grille en aluminium simple ou double déflexion (ailettes mobiles)

Dimension LxH(mm)	Dimension encastrable	Simple déflexion	Double déflexion
330x180	300x150	60041943	60042036
430x180	400x150	60041944	60042037
530x180	500x150	60041945	60042038
430x230	400x200	60041947	60042040
530x230	500x200	60041946	60042041
630x230	600x200	60041949	60042042

## Accessoires de fixation

Mastic acrylique 1 Kg	Mastic acrylique 6 Kg	Vis autoperceuse	Bande alu	Feuillard de suspensions	Tige filetée	Manchettes souples / ml	Rail de montage / 2ml
02151	59156	5913005	641474	5913003	59TIG8-1	5913150	5913008

## LAVE-VERRE - Faible Hauteur

Structure en inox AISI 304, double parois des 2 côtés.  
 Bras de lavage en inox. Résistance chaudière 2 kW.  
 Résistance de la cuve 2 kW. Cycle lavage : 120 s (+55°C).  
 Consommation d'eau : 2 L/cycle.  
 Pression d'entrée conseillée : 3-5 bar.  
 Dureté de l'eau conseillée : 7 ÷ 10 °f.  
 Doseur rinçage hydraulique. Hauteur verre max. 200 mm.  
 Capacité bac : MIX 12 L, BET37 et BET40 : 6,5 L.  
 Capacité chaudière : MIX 2 L, BET37 et BET40 : 4 L.  
 Avec pied réglable.

### Gamme BET37 et BET40



#### Dotation :

- 2 paniers 370 × 370 mm ou 400 × 400 mm
- 1 porte-petites assiettes
- 1 panier porte-couverts

Panier	370x370mm			400x400mm		
Modèle	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange	Avec adoucisseur intégré	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange	Avec adoucisseur intégré
Dimension	<b>450x480xh.600mm</b>			<b>480x480xh.600mm</b>		
Hauteur chargement	250mm	250mm	250mm	250mm	250mm	250mm
Cycle	120 sec	120 sec	120 sec	120 sec	120 sec	120 sec
Puissance	230v / 2,25kw	230v / 2,25kw+40w	230v / 2,25kw	230v / 2,25kw	230v / 2,25kw+40w	230v / 2,25kw
Code	BET37	BET37PS	BET37D	BET40	BET40PS	BET40D

### Gamme MIX



Panier	370x370mm
Dimension	<b>450x450xh.500mm</b>
Hauteur chargement	200mm
Cycle	120 sec
Puissance	230v / 2,25kw
Code	MIX

Afin de protéger l'appareil contre l'accumulation de tartre et d'assurer une qualité de lavage optimale, l'utilisation d'un adoucisseur pour les machines raccordées au réseau d'arrivée d'eau est fortement conseillée. Voir la page 109 pour les adoucisseurs.

## LAVE-VERRE / VAISSELLE - Gamme ECO



### Lave-vaisselle panier 350x350 et 400x400 :

Programme unique, simple utilisation  
 Panneau de commande digital  
 Structure en inox AISI 304  
 Cycle lavage : 120 s (+55°C)  
 Consommation d'eau : 2 L/cycle  
 Pression d'entrée conseillée : 2 bar  
 Dureté de l'eau conseillée : 7 ÷ 10 °f  
 Doseur électrique réglable 2 produits  
 Hauteur verre max. 240 mm  
 Capacité bac : C327 / 13 L, C432 / 17 L  
 Machine câblée, longueur câble 2050 mm  
 Entrée G3/4 M L. 1500 mm, sortie dia 25 × 30 L. 1700 mm

### Dotation :

2 paniers 350×350 ×150 mm ou 400×400×150 mm  
 1 porte-petites assiettes 12 places  
 1 porte-couverts

### Lave-vaisselle panier 500x500 :

Hauteur assiette max. 350 mm  
 Capacité bac : 24 L  
 Machine câblée, longueur câble 1900 mm  
 Entrée G3/4 M L. 1200 mm  
 Sortie dia 25 × 30 L. 1500 mm

### Dotation :

2 porte-couverts  
 1 panier pour verre 500 × 500 × 100 mm  
 1 panier 18 assiettes 500 × 500 × 100 mm

*Afin de protéger l'appareil contre l'accumulation de tartre et d'assurer une qualité de lavage optimale, l'utilisation d'un adoucisseur pour les machines raccordées au réseau d'arrivée d'eau est fortement conseillée. Voir la page 109 pour les adoucisseurs.*

## Lave verre panier 350x350 / 400x400mm - Simple paroi

Panier	350x350mm		400x400mm	
	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange
Modèle				
Dimension	<b>420x485xh.660mm</b>	<b>420x485xh.660mm</b>	<b>470x535xh.710mm</b>	<b>470x535xh.710mm</b>
Hauteur chargement	240mm	240mm	285mm	285mm
Puissance	230v / 2,79kw	230v / 2,79kw+40w	230v / 2,79kw	230v / 2,79kw+40w
Code	C327D	C327D-DP45K	C432D	C432D-DP45K

## Lave vaisselle panier 500x500mm - Simple paroi

Panier	500x500mm			
	230v sans pompe de vidange	230v avec pompe de vidange	400v sans pompe de vidange	400v avec pompe de vidange
Modèle				
Dimension	<b>585x610xh.815mm</b>	<b>585x610xh.815mm</b>	<b>585x610xh.815mm</b>	<b>585x610xh.815mm</b>
Hauteur chargement	365mm	365mm	365mm	365mm
Puissance	230v / 3.12kw	230v / 3.12kw+40w	400v / 5.92kw	400v / 5.92kw+40w
Code	C537D	C537D-DP45K	C537DT	C537TD-DP45K



## LAVE-VERRE - Class PRO

Hauteur de chargement : 240 mm  
 Durée cycle (s) : 90 / 120  
 Production paniers/heure : 45 / 30  
 Contenance chaudière rinçage : 3,2 L  
 Contenance de la cuve : 12,7 L  
 Consommation eau/cycle : 2,2 L  
 Doseur de produit de rinçage

### Dotation

1 panier à verres.  
 1 panier mixte (assiettes).  
 1 petit panier à couverts.

Panier	350x350mm	
Modèle	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange
Dimension	<b>420x495xh.645mm</b>	
Puissance	230v / 2575W	
Code	GP-35	GP-35B

## LAVE-VERRE — Gamme ACTIVE et ULTRA

### Hauteur utile :300mm

Durée cycle(s):  
 AX-40 90/120/180 "  
 UX-40 90/120/150/180 "

Production paniers/heure:  
 AX-40 40 / 30 / 20 paniers  
 UX-40 40 / 30 / 24 / 20 paniers

Contenance chaudière rinçage :  
 AX-40 3.2L et UX-40 4.5L

Contenance de la cuve : 9L

Consommation eau/cycle :  
 AX-40 2.2L et UX-40 1.9L

Doseur de produit de rinçage.  
 UX-40 : Affichage de température.

### Dotation

1 panier à verres.  
 1 panier mixte (assiettes).  
 1 petit panier à couverts..

*Afin de protéger l'appareil contre l'accumulation de tartre et d'assurer une qualité de lavage optimale, l'utilisation d'un adoucisseur pour les machines raccordées au réseau d'arrivée d'eau est fortement conseillée. Voir la page 109 pour les adoucisseurs.*



**AX-40**



**UX-40**

Panier	400x400mm		400x400mm		
Modèle	ACTIVE		ULTRA		
	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange	Avec adoucisseur intégré
Dimension	<b>470x537xh.710mm</b>		<b>470x540xh.710mm</b>		
Puissance	230v / 2750 W		230v / 3050w		
Cuve/ Chaudière	1200w / 2500w		1200w / 2800w		
Code	AX-40	AX-40B	UX-40	UX-40B	UX-40D

# SYSTEME LAVAGE STOP ESSUYAGE

## Lave-verre + Osmoseur



### Osmoseur :

- Système d'osmose pour éviter l'entartrage et assurer un lavage, rinçage et séchage optimal pour la verrerie.
- Obtenir une eau osmosée pour limiter l'ensemble des particules de l'eau - Optimiser le lavage de la vaisselle - Réduire la consommation des produits lessiviels - Un lavage avec une haute qualité hygiénique - Moins de manipulation des verres, moins de casse - Réduction des coupures et accidents du travail - Baisse de la consommation de produits de lavage et de rinçage - Augmentation de la durée de vie des appareils



Modèle	Bloc Lavage STOP ESSUYAGE	
	OSMOSEUR	LAVE VERRE
Dimension	<b>153x271xh.505mm</b>	<b>470x540x710mm</b>
Puissance / Débit	120L/H	230v 3050w
Code	M0824046	1303123

## Accessoires et produits consommables



Kit de raccordement  
**M0824046**



Préfiltration  
**M0100034**



Modèle	Désignation	Code
Raccordement	Kit de raccordement bestaqua Flexible/réductions/raccords rapides	M0824046
Préfiltration	Kit préfiltration complet Préfiltration particules 20um/charbon actif/ réduction/vanne de purge	M0100034
Cartouche rechange	Lot de 2 cartouches 1 cartouche filtration particules 20um et fonction bactériostatique et 1 cartouche charbon actif	M0822009
Membrane	BWT bestaqua 14 membrane	125550147

## LAVE-VAISSELLE – Gamme ACTIVE et ULTRA



AX-50



UX-50

**Hauteur utile: 380mm**

Durée cycle(s):

AX-50 120 / 150 / 210 "

UX-50 90 / 110 / 120 / 180 / 240 "

Production paniers/heure :

AX-50 30 / 24 / 17 paniers

UX-50 40 / 33 / 30 / 20 / 15 paniers

Température de lavage : 55 °C - 65 °C

Température de rinçage : 75 °C - 85 °C

Contenance chaudière rinçage: 4.5L

Contenance de la cuve: 14L

Consommation eau/cycle :

AX-50 2.7L et UX-50 2.5L

Doseur de 2 produits

UX-50 : Affichage de température

**Dotation:**

1 panier à verres.

1 panier assiettes

1 panier à couverts.

Panier	500x500mm		500x500mm		
Modèle	ACTIVE		ULTRA		
	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange	Avec adoucisseur intégré
Dimension	<b>580x640xh.835mm</b>		<b>580x635xh.835mm</b>		
Puissance	230v / 3300W		400v / 5750W		
Cuve/Chaudière	1800w / 2800w		1800w / 5000w		
Code	AX-50DD	AX-50BDD	UX-50DD	UX-50BDD	UX-50DDD

## LAVE-VAISSELLE A CAPOT – Gamme ECO



Structure en Inox AISI 304

4 programmes

Cycle lavage : 60/90/120/240sec (+55°C)

Consommation d'eau : 2L/cycle

Pression d'entrée conseillé : 2Bar

Dureté de l'eau conseil : 7÷10°f

Doseur élec réglable 2 produits

Hauteur assiette max. 415mm, plateaux GN1/1

Capacité bac : 37L

Machine câblée 400v (5 pôles), lg câble 1950mm

Entrée G3/4M L.1200mm

Sortie dia 25x30 L.1550mm



**Dotation:**

1 porte-couvert

1 panier pour verre 500x500x100

1 panier 18 assiettes

1 panier filtre de cuve intégral

AFIN DE PROTEGER L'APPAREIL CONTRE L'ACCUMULATION DE TARTRE ET D'ASSURER UNE QUALITE DE LAVAGE OPTIMALE, L'UTILISATION D'UN ADOUCISSEUR POUR LES MACHINE RACCORDANT AU RESEAU ARRIVEE D'EAU SONT FORTEMENT CONSEILLES. VOIR LA PAGE 109 POUR LES ADOUCISSEURS.

Panier	500x500mm	
Modèle	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange
Dimension	<b>620x770xh.1435/1900mm</b>	<b>620x770xh.1435/1900mm</b>
Puissance	400v / 6.74kw	400v / 6.74kw+32w
Code	CH110D	CH110D-DP110

## LAVE-VAISSELLE A CAPOT

Hauteur utile : 430 mm

Durée des cycles :

- AX-100 : 120 / 180 / 210 s
- UX-100 et UX-120 : 60 / 90 / 100 / 150 / 210 s

Production (paniers/heure) :

- AX-100 : 30 / 24 / 17
- UX-100 et UX-120 : 60 / 40 / 36 / 24 / 17

Contenance de la chaudière de rinçage :

- AX-100 et UX-100 : 8 L
- UX-120 : 12 L

Contenance de la cuve : 25 L

Consommation d'eau par cycle :

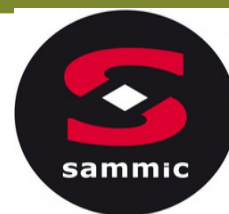
- AX-100 : 3 L
- UX-100 et UX-120 : 2,8 L

Température de lavage : 65 °C

Température de rinçage :

- AX-100 : 85 °C
- UX-100 et UX-120 : 87 °C

Doseur de 2 produits



### Dotation :

- 1 panier à verres.
- 1 panier mixte.
- 1 panier à couverts.



**AX-100DD**



**UX-100 et UX-120**

**AFIN DE PROTÉGER L'APPAREIL CONTRE L'ACCUMULATION DE TARTRE ET D'ASSURER UNE QUALITÉ DE LAVAGE OPTIMALE, L'UTILISATION D'UN ADOUCISSEUR POUR LES MACHINES RACCORDÉES AU RÉSEAU D'ARRIVÉE D'EAU EST FORTEMENT CONSEILLÉE. SE RÉFÉRER À LA PAGE 109 POUR LES ADOUCISSEURS.**

Panier	500x500mm		500x500mm		500x500mm	
Modèle	ACTIVE		ULTRA		ULTRA ENERGIE	
	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange	Sans pompe de vidange	Avec pompe de vidange
Dimension	<b>650x755xh.1525 / 2000mm</b>		<b>648x755xh.1525 / 2000mm</b>		<b>650x755xh.1525 / 2000mm</b>	
Puissance	400v / 6700W		400v / 8250W		400v / 10000W	
Cuve/ Chaudiere	2500w / 6000w		2500w / 7500w		2500w / 9000w	
Code	AX-100DD	AX-100BDD	UX-100DD	UX-100BDD	UX-120DD	UX-120BDD

## LAVE-USTENSIL

Durée cycle(s) : 120 / 240 / 360 "

Production paniers/heure : 30 / 15 / 10

Doseur non inclus pour LU-60 et LU-75

Doseur de détergent inclus pour LU-61H

### Dotation :

- 1 panier inox.
- 1 panier inox pour 4 plateaux.



Panier	600x630mm	780x700mm	630x550mm
Hauteur passage	650mm	650mm	820mm
Dimension	<b>742x852/1232xh.1840mm</b>	<b>922x932/1312xh.1840mm</b>	<b>675x803/1150xh.2015mm</b>
Puissance	230v ou 400v / 11200W	230v ou 400v / 12900W	400v / 11200W
Cuve/ Chaudiere	6000w / 9000w	6000w / 10500w	5300w / 8300w
Consomation	5L	6L	7L
Temp.Lavage et rinçage	40-70°C / 70-95°C	40-70°C / 70-95°C	10-60°C / 10-90°C
Code	LU-60	LU-75	LU-61H

## LAVE-VERRE / VAISSELLE – Gamme TOP

winterhalter®



### Osmoseur :

Le processus d'osmose permet d'éliminer 98 % des substances dissoutes dans l'eau. L'eau osmosée, libérée du tartre et de tous minéraux, prévient les dépôts sur les verres et vous garantit :

- Des verres propres et étincelants à chaque cycle de lavage
- Un lavage avec une haute qualité hygiénique
- Moins de manipulation des verres et donc moins de casse
- Une réduction des coupures et des accidents du travail
- Une baisse de la consommation de produits de lavage et de rinçage
- Une augmentation de la durée de vie des appareils

### UC Series :

Capacité :

- 77 paniers/h en configuration lave-verres
- 66 paniers/h en configuration lave-vaisselle

Température de rinçage :

- 65 °C pour lave-verres
- 85 / 65 °C pour lave-vaisselle

Température de cuve : 62 °C

Hauteur de passage : 309 mm

Capacité de cuve :

- 9,5 L pour UC-S
- 15,3 L pour UC-M

Pression d'eau nécessaire : 1,0 – 6,0 bar

- Affichage tactile intelligent (données, température, codes et messages d'erreur)
- Boîtier et porte à double paroi
- Doseur de 2 produits et pompe de vidange inclus
- Système Thermostop pour la sécurité et l'hygiène
- **2 cannes d'aspiration avec sonde de niveau pour produits**

### Dotation :

UC-S lave-verres : 1 panier à verres, 4 rangées, 400 × 400 × H 155 mm

UC-S lave-vaisselle : 1 panier à tasses, 4 rangées, 1 panier à assiettes, 10 rangées et 1 godet à couverts, 3 alvéoles

UC-M lave-verres : 1 panier à verres, 5 rangées, 500 × 500 × H 165 mm

UC-M lave-vaisselle : 1 panier à assiettes, 8 rangées et 1 panier à couverts et coupelles à dessert

**AFIN DE PROTÉGER L'APPAREIL CONTRE L'ACCUMULATION DE TARTRE ET D'ASSURER UNE QUALITÉ DE LAVAGE OPTIMALE, L'UTILISATION D'UN ADOUCISSEUR POUR LES MACHINES RACCORDÉES AU RÉSEAU D'ARRIVÉE D'EAU EST FORTEMENT CONSEILLÉE. SE RÉFÉRER À LA PAGE 109 POUR LES ADOUCISSEURS.**

Lave-verre / Lave-vaisselle		
Panier	400x400mm	500x500mm
Dimension	<b>460x637xh.725mm</b>	<b>600x637xh.725mm</b>
Puissance	230v / 4.2kw 400v / 6.1kw	230v / 4.2kw 400v / 6.1kw
Cuve/ Chaudiere	1800w / 4900w	1800w / 4900w
Consomation	2L	2.2L
Code 230v	UC-S230	UC-M230
Code 400v	UC-S	UC-M

Traitement d'eau - Osmoseur		
Modèle	AT Excellence-S	AT Excellence-M
Dimension	<b>205x505xh.493mm</b>	<b>365x505xh.493mm</b>
Puissance	230v	230v
Débit	90L/H	180L/H
Code	AT-S	AT-M
Code filtre	AC-M	

## LAVE-VAISSELLE A CAPOT – Gamme TOP



PT-M et PT-L

Version EnergyPlus



### PT Series :

Capacité : 72 paniers/h (programme court)

Hauteur de passage : 440 mm

Capacité de cuve : 35 L

Pression d'eau nécessaire : 1,5 – 6,0 bar

Équipements :

- Affichage tactile intelligent (données, température, codes et messages d'erreur)
- Boîtier et porte à double paroi
- Doseur de 2 produits et pompe de vidange inclus
- Système Thermostop pour la sécurité et l'hygiène

### PT EnergyPlus :

Avec système de récupération de chaleur.

Équipé d'un grand échangeur de chaleur pour eaux usées et d'un échangeur supplémentaire pour l'air extrait, cette combinaison garantit une efficacité maximale et un climat optimal dans la cuisine.

L'échangeur de chaleur à air extrait récupère l'énergie de l'air chaud et humide, tandis que l'échangeur de chaleur à eau d'échappement utilise la chaleur de l'eau d'échappement pour préchauffer l'eau d'alimentation froide.

La récupération de chaleur EnergyPlus permet de réduire les coûts d'exploitation, d'améliorer le climat de la cuisine et de diminuer la consommation d'énergie de la machine.

### Options possibles :

- Doseur de détergent intégré avec canne d'aspiration
- Surchauffeur renforcé +4,4 kW (pour alimentation en eau froide)

### Dotation :

- 1 panier à assiettes, 8 rangées
- 1 panier à couverts et petites pièces à treillage serré
- 1 godet à couverts, 7 compartiments

**AFIN DE PROTÉGER L'APPAREIL CONTRE L'ACCUMULATION DE TARTRE ET D'ASSURER UNE QUALITÉ DE LAVAGE OPTIMALE, L'UTILISATION D'UN ADOUCISSEUR POUR LES MACHINES RACCORDÉES AU RÉSEAU D'ARRIVÉE D'EAU EST FORTEMENT CONSEILLÉE.**

**SE RÉFÉRER À LA PAGE 109 POUR LES ADOUCISSEURS.**

Panier	500x500mm		500x500 / 500x600mm	
Modèle	PT-M	PT-M EnergyPlus	PT-L	PT-L EnergyPlus
Dimension	<b>635x750xh.1535/2010mm</b>	<b>635x750xh.2175mm</b>	<b>735x750xh.1535/2010mm</b>	<b>735x750xh.2175mm</b>
Puissance	400v / 9.1kw	400v / 7.9kw	400v / 9.1kw	400v / 7.9kw
Puis pompe lavage	0.95kw	0.95kw	1.5kw	1.5kw
Consommation	2.2L	2.2L	2.4L	2.4L
Temp. Lavage et rinçage	55-69°C / 65-87°C	55-69°C / 65-87°C	45-69°C / 50-86°C	45-69°C / 50-86°C
Code	PT-M	PT-M Energy+	PT-L	PT-L Energy+



## LAVE-VAISSELLE A AVANCEMENT



**SRC-1800**



**SRC-2200**



**SRC-3000 / SRC-3600**

- Fabrication en acier inoxydable
- Rideaux anti-éclaboussures en entrée et sortie de série (à partir du modèle SEC-2200)
- Séparation des différentes zones par des rideaux intermédiaires
- Démarrage et remplissage automatique de la chaudière
- Microrupteur de lavage à l'entrée de la machine, déclenchant les pompes de lavage à l'introduction des paniers
- Temporisation du fonctionnement des pompes de lavage
- Économiseur de rinçage
- Rinçage avec réducteur de pression pour limiter la consommation d'eau
- Arrêt automatique programmé lorsqu'il n'y a pas de charge
- Arrêt et temporisation de l'entraînement par action de la butée d'arrêt
- Grande porte à ouverture assistée, permettant l'accès pour le nettoyage et l'inspection

### Module de séchage



Modèle	TS-600	TS-800
SRC-1800	+600mm	
SRC-2000-5000	+400mm	+600mm
Puis.ventil.	0.75kw	1.1kw
Puis chauffe	6kw	9kw
Air circulant	1300m3/h	2000m3/h
Code	TS-600	TS-800

AFIN DE PROTÉGER L'APPAREIL CONTRE L'ACCUMULATION DE TARTRE ET D'ASSURER UNE QUALITÉ DE LAVAGE OPTIMALE, L'UTILISATION D'UN ADOUCISSEUR POUR LES MACHINES RACCORDÉES AU RÉSEAU D'ARRIVÉE D'EAU EST FORTEMENT CONSEILLÉE.  
SE RÉFÉRER À LA PAGE 109 POUR LES ADOUCISSEURS.

Panier	500x500mm				
Modèle	SRC-1800	SRC-2200	SRC-3300	SRC-3600	SRC-4000
Fonction	Modèle compact – 2 vitesses	Lavage + rinçage 2 vitesses	Lavage renforcé + double rinçage 2 vitesses	Pré-lavage + lavage + rinçage 2 vitesses	Pré-lavage + Lavage renforcé + double rinçage 2 vitesses
Dimension	<b>1180x829xh.1430mm</b>	<b>1700x829xh.1520mm</b>	<b>2300x829xh.1520mm</b>	<b>2300x829xh.1520mm</b>	<b>2900x829xh.1520mm</b>
Puissance	400v/27kw	400v / 29.6kw	400v / 30.3kw	400v / 33.5kw	400v / 39.8kw
Puis lavage et rinçage	7.5kw/18kw	9kw / 18kw	9kw / 18kw	9kw / 21kw	9kw / 27kw
Consommation	270L/h	300L/h	330L/h	390L/h	390L/h
Production panier min/max	67/100 paniers	85/126 paniers	122/183 paniers	130/200 paniers	150/225 paniers
Module séchage	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600/800	TS-800
Code	SRC-1800	SRC-2200	SRC-3300	SRC-3600	SRC-4000

## ADOUCCISSEUR D'EAU

### Cartouche filtration BWT Bestmax



#### Durée de vie:

Taille M : 4560L ou 12 mois  
Taille XXL : 14400L ou 12 mois

Système de cartouches remplaçables :

- Permet le traitement anticalcaire par décarbonatation
- Filtration des goûts et odeurs
- Traitement antibactérien
- Cartouche à usage unique
- Équipée de 5 niveaux de filtration
- Durée de vie dépendante de la dureté de l'eau
- Remplaçable sans outils
- Conforme à la norme, aucun branchement électrique nécessaire



Modèle	Utilisation	Dimension	Code
BESTMAX M	Machine à café, distributeur d'eau...	<b>Dia.150xh.430mm</b>	ADOUSM
BESTMAX XXL	Machine lave verre, Machine à glaçon petite production	<b>Dia.185xh.580mm</b>	ADOUSXXL
TETE			ADOUST



### Adoucisseur d'eau manuel

Ils ont été conçus pour adoucir l'eau afin d'alimenter les machines à café, les lave-vaisselles, les petites chaudières, etc.  
Fabrication : acier inox 18/8  
Pression mini/maxi : 1 / 8 bar  
Température mini/maxi de l'eau d'alimentation : 4 °C / 25 °C

**L'eau adoucie n'est pas destinée à la consommation.**

Modèle	Désignation	Débit maxi.	Qté sel	Code
8L	<b>Dia.185xh.400mm</b>	1000L/h	1.3kg	D-8
12L	<b>Dia.185xh.500mm</b>	1400L/h	2kg	D-12
16L	<b>Dia.185xh.600mm</b>	1600L/h	3kg	D-16
20L	<b>Dia.185xh.900mm</b>	2000L/h	4kg	D-20



### Adoucisseur automatique Bestsoft — Monobloc

Utilisation
Lave-verres, lave-vaisselle frontal, four mixte, machine à glaçons petite capacité
Lave-vaisselle à capot, four mixte, machine à glaçons grande capacité
Lave-vaisselle à capot, lave-vaisselle tunnel ou plusieurs machines

Modèle	Résine	Dimension	Code
Bestsoft 4	4L	<b>203x403xh.493mm</b>	BESTSOFT4
Bestsoft 11	11L	<b>270x480xh.532mm</b>	BESTSOFT11
Bestsoft 21	21L	<b>270x804xh.480mm</b>	BESTSOFT21



### Adoucisseur centrale — Bi-bloc

Vanne 5 cycles volumétrique Canature 585HE, programmeur électronique CI. Installation incluse.

Résine	Dimension de bouteille (régulateur inclus)	Dimension de bac à sel	Code
50L	<b>Dia.214xh.1084mm</b>	100kg Dia.470xh.680mm	WS470050
750L	<b>Dia.264xh.1660mm</b>	200kg Dia.530xh.800mm	WS470075
100L	<b>Dia.340xh.1585mm</b>	200kg Dia.530xh.1050mm	WS470100

## LESSIVES



Code	Désignation	Vol.
F300	Détergent liquide alcalin WINTERHALTER	9.7L
B100N	Liquide de rinçage WINTERHALTER	10L
216015L	Lavage vaisselle Machine	5L
216205L	Rinçage vaisselle machine	5L
211243KG	Pastille lave vaisselle 5 en 1	3kg
2102165L	Lave-verres 500 tous types d'eau	5L
21S06035L	Vaisselle citron liquide	5L
211243KG	Pastille lave vaisselle 5 en 1	3kg

Code	Désignation	Vol.
5601535	Tablettes nettoyage pour four RATIONAL	150P
5600562	Tablettes d'entretien pour four RATIONAL	150P
5601912	Cartouche nettoyante Active Green avec option iCareSystem AutoDose	6P
5601914	Cartouche Care avec option iCareSystem AutoDose	6P
DB1014A0	Unox détergent et rinçage	10x1L



## LESSIVES



Code	Désignation	Vol.
21765L9.6	Javel 9.6%	5L
21765L2.6	Javel 2.6%	5L
21S0611FL	Détergent SENET 3D avec parfums Floral pour sols, murs, cuisines...	5L
21605B5LA	Détergent SENET 2D sol ambiance	5L
21002042501	Dermastéрил crème main bactéricide	5L
21S0PDEG	Super dégraissant cuisine / four / friteuse	5L
21614750ML	Nettoyant vitre	750L
216145L	Nettoyant vitre	5L
2112810KG	Poudre friteuse	10kg
211515L	Détartrant machine	5L
2103221L	Gel WC détartrant	1L
212241L	Déboucheur liquide caustique	1L

## TRANCHEUR MANUELLE ET AUTOMATIQUE



Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc.

- Construction en aluminium anodisé, équipée de pieds antidérapants
- Lame inclinée en inox
- Moteur haute puissance protégé contre la surchauffe
- Bloc plateau avec système « Easy Clean » pour un nettoyage facile
- Anneau fixe pour la protection de la lame
- Épaisseur de coupe jusqu'à 14-16 mm
- Aiguiser fixé avec paire de meuleuses pour affûter la lame
- Plexi de protection pour l'utilisateur
- Disponible en modèles avec disque de 250 mm, 275 mm et 300 mm

Modèle	Manuelle			Automatique	
	250	275	300	300	350
Dimension	490x430xh.400mm	500x430xh.410mm	490x470xh.440mm	490x430xh.400mm	500x430xh.410mm
Puissance	230v – 250w	230v – 250w	230v – 330w	230v – 250w	230v – 250w
Code	FAFG253	FAF279	FAF303	FAFG253	FAF279

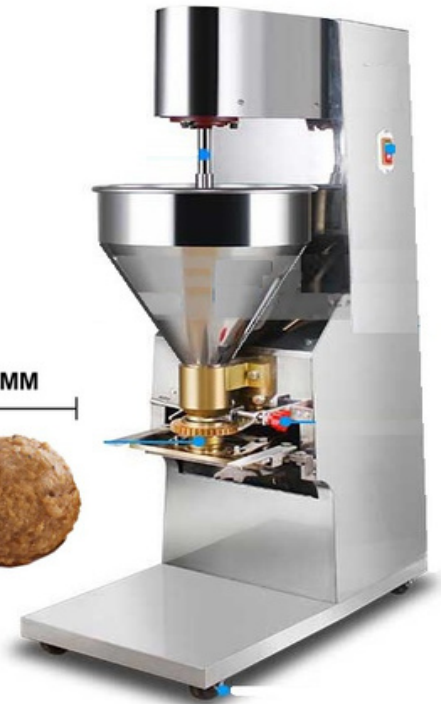
## HACHOIR A VIANDE



Modèle	Type 12	Type 22	Type 32
Dimension	220x370xh.440mm	480x235xh.470mm	700x370xh.630mm
Puissance	230v / 0.75kw	230v / 1.1kw	230v / 1.5kw
Capacité	120kg/h	220kg/h	400kg/h
Code	FTS107E	JR-22	JR-32

## MACHINE A BOULETTE DE VIANDE

Modèle	250kg / h
Dimension	680x380xh.1220mm
Puissance	0.75kw
Modules	Dia.22/26/30mm
Code	MM-605



Fabricant de boulettes de viande électrique

- Corps en acier inoxydable, toutes les pièces en contact avec les aliments en acier inoxydable de qualité alimentaire
- Nettoyage facile et durable
- Machine entièrement automatique permettant de produire des boulettes de viande avec toutes sortes de saveurs, y compris : boulettes de poisson, boulettes de bœuf, boulettes de mouton, boulettes de porc, etc.

## EMINCEUR A VIANDE

Appareil multifonctionnel pour émincer et attendrir la viande

- Conçu pour une utilisation industrielle continue
- Convient à une utilisation quotidienne dans toutes les entreprises de transformation des aliments

Modèle	180kg / h
Dimension	520x380xh.530mm
Puissance	0.65kw
Code	YQ-Q90T



## COUPE LEGUME



Modèle	
Dimension	614x246xh.506mm
Puissance	0.55kw
Disque inclus	H7/H4/H3/P4/P2
Code	HLC-300

## COUPE LEGUME

**robot coupe®**

Performants, robustes, faciles à nettoyer et offrant la plus grande variété de coupes.

### CL50 :

- Goulotte grand volume : jusqu'à 10 tomates ou 1/2 chou
- Goulotte cylindrique (dia 58 mm) : coupe uniforme des produits longs tels que courgettes, carottes, pepperonis, concombres
- Poussoir Exactitube (dia 39 mm) : coupe des ingrédients de petit calibre tels que piments, cornichons (pickles), saucisses sèches, asperges, oignons nouveaux, bananes, fraises, raisins, etc.

### CL52 :

- Goulotte extra large : jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier
- Levier à mouvement assisté : pour réduire les efforts de l'opérateur et assurer une productivité accrue



Modèle	CL50-1V	CL50 Ultra-1V	CL52-1V
Dimension / Production	380x305xh.595mm / 150kg/h	380x305xh.595mm / 150kg/h	360x340xh.690mm / 250kg/h
Puissance / vitesse	230v – 550v– 375tr/mn	230v ou 400v – 550w– 375tr/mn	230v ou 400v– 750kw–375tr/min
Couvercle et moteur	Métalliques / Matériau composite	Métalliques / Inox	Métalliques / Inox
Code	CL50	CL50U	CL52

## Exemple des disques

### EMINCEURS



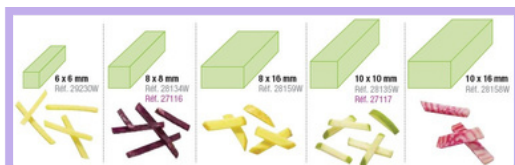
### BATONNETS



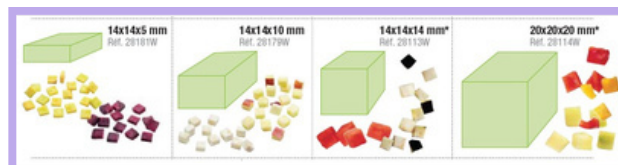
### RAPEURS



### FRITES



### MACEDOINE



## EPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE



Éplucheuse de pommes de terre – caractéristiques :

- Épluche les pommes de terre à l'aide d'un disque abrasif et de tampons abrasifs à l'intérieur du tambour
- Tambour, disque et tampons abrasifs en acier inoxydable de haute qualité : machine durable, efficace et facile à nettoyer
- Disque abrasif équipé d'agitateurs
- Couvercle en polycarbonate permettant de surveiller le processus
- Cycle de 2 à 3 minutes grâce au moteur puissant
- Panneau de commande équipé d'une minuterie de 8 minutes et de voyants de contrôle
- Utilisation très simple et sûre : un capteur arrête l'éplucheuse lorsque le couvercle est ouvert
- Équipée d'un raccordement d'eau et d'une vidange pour rincer les pommes de terre pendant l'épluchage
- Système de récupération des pelures efficace, composé de deux conteneurs dont un perforé, évitant le bourrage de l'évacuation des eaux usées
- Socle équipé de pieds en plastique pour une meilleure stabilité, dont deux avec plaques de fixation pour un montage sécurisé au sol

Modèle

5kg / cycle

10kg / cycle

Dimension

622x540xh.802mm

622x540xh.857mm

Puissance

230v / 550 w

230v / 750 w

Capacité

70-100kg/h

140-200kg/h

Code

229200

229217

## MACHINE A PATE

Machine à pâtes combinée multifonction

- Châssis et parties en contact avec le pàton en acier inoxydable
- Fonction laminoir : sans rouleau, avec réglage de l'épaisseur de la feuille de pàte
- Fonction coupe-pàte : rouleaux de découpe en option permettant de réaliser des pàtes plates ou rondes de différentes tailles

Rouleaux de coupe-pàte disponibles :

- Pàte plate : épaisseurs 4 mm / 5 mm / 6 mm / 8 mm / 10 mm
- Pàte ronde : diamètres 2 mm / 3 mm



	Type 25	Type 30	Type 35
Dimension	390x330xh.860mm	440x330xh.860mm	490x330xh.860mm
Puissance	230v – 1.1kw	230v–1.5kw	230v–2.2kw
Rouleau	Dia.87xL.190mm	Dia.87xL.240mm	Dia.87xL.290mm
Capacité	20-30kg/h	30-35kg/h	35-40kg/h
Code	Y25	Y30	Y35

## BATTEUR HORIZONTAL



	Type 25	Type 30
Dimension	700x490xh.820mm	830x570xh.1000mm
Puissance	230v – 1.5kw	230v–1.5kw
Capacité	12.5kg FARINE	25kg FARINE
Code	XZ-12.5	XZ-25

## BATTEUR MELANGEUR



**7 LITRES**



**20 LITRES**



**30 LITRES**



**40 LITRES**

Modèle	7L	20L	30L	40L
Dimension	240x410xh.437mm	530x496xh.780mm	546x512xh.852mm	622x572xh.970mm
Puissance	230v / 325w	230v / 1.5kw	230v / 1.5kw	400v / 2kw
Capacité	1 kg de pâte / 2kg de crème	7.2kg de farine	11kg de farine	13.5kg de farine
Code	BH7B	BK20	BK30	BK40

## PÉTRIN À SPIRALE

- Structure solide en fonte vernie
- Protection de la cuve en fil métallique
- Cuve en acier inoxydable 304, facilement démontable
- Dispositif de sécurité à l'ouverture de la protection et à l'abaissement de la cuve
- 3 accessoires de travail facilement interchangeables :
  - Spatule et tige en fonte d'aluminium
  - Fouet en fonte d'aluminium et acier
- Boîte de vitesses mécanique à 3 vitesses
- Système de réduction avec engrenages en acier
- Moteur ventilé

Dotation : 3 outils : fouet, batteur et palette



Modèle	1 vitesse		2 vitesses	
	20L—8kg	30L—12kg	20L—8kg	30L—12kg
Dimension	753x395xh.705mm	795x445xh.773mm	753x395xh.705mm	753x445xh.705mm
Puissance	230v / 1.1kw	230v / 1.5kw	230v / 1.1kw	230v / 1.5kw
Capacité	8kg de farine	12kg de farine	8kg de farine	12kg de farine
Code	AT20A	AT30A	AT20F	AT30F



## GAUFRIER BUBBLE

- Permet de réaliser facilement de délicieuses gaufres « bubble »
- Capacité : 20 gaufres par heure
- Plaques en fonte d'aluminium émaillée
- Nettoyage à la brosse
- Équipé d'un minuteur



	Digital	Digital	Eco
Dimension	<b>430x310xh.130mm</b>	<b>420x220xh.210mm</b>	<b>420x225xh.210mm</b>
Puissance	230v / 1.42kw	230v / 1.4kw	230v / 1.4kw
Spécification	Digital, made in Hongkong	Digital, temp 50/300°C	Bouton, temp 50/300°C
Code	NC-GB-1	NC-GB-2	NC-GB-3

## GAUFRIER TAIYAKI



	Simple
Dimension	375x585xh.265mm
Puissance	230v / 3kw
Capacité par cycle	6 * Taiyakis de 128x78x80mm
Code	NC-GT-1

## BOULETTE TAKOYAKI



	Simple
Dimension	<b>280x490xh.200mm</b>
Puissance	230v / 2kw
Capacité par cycle	28 boulettes / cycle
Code	ZY-1W



## CRÊPIÈRE



Crêpières galettoires rondes – super professionnelle

- Construction entièrement en inox
- Plaque en fonte émaillée de 400 mm
- Puissance élevée permettant une utilisation extérieure ou encastrable
- Idéale pour des crêpes moelleuses et dorées ainsi que des galettes

	Simple
Dimension	<b>Dia.400x h.125mm</b>
Puissance	3kw
Code	CEBIV4

## MATERIAUX BUBBLE TEA



Blendeur insonoré



Agitateur à thé



Distributeur de fructose

Modèle	Blendeur Réglage manuel	Blendeur Réglage numérique	Agitateur à thé	Distributeur de fructose
Dimension	252x258xh.547mm	225x270xh.455mm	300x350xh.360mm	250x355xh.410mm
Puissance	230v / 1680 w	230v / 1680w	230v / 120w	230v / 30 w
Capacité	2.5L	2.5L	2 têtes	7L
Code	230688	NC-JB-2L	NC-YY-120-2	NC-GT-7L



Fontaine isotherme



Générateur de vapeur  
et mousser



Fontaine d'eau chaude et froide



Machine à sceller gobelet



Machine	Fontaine isotherme		Générateur de vapeur et mousser	Fontaine d'eau chaude et froide	Machine à sceller	
Modèle	Cylindre	Carré + affiche °C	-	-	Manuel	Automatique
Dimension	Dia.245xh.460mm	245x245xh.460mm	260x430xh.585mm	220x360xh.630mm	350x360xh.680mm	350x360xh.680mm
Puissance	-	-	230v / 2.5kw	230v / 2.5kw	230v / 350w	230v / 400w
Capacité	12L	12L	8L	10L	-	-
Code	NC-CT12	NC-CTR12	NC-ZQ10A	NC-KS10A	NC-FK-680	NC-FK-95S

## BROYEUR A GLACE

- Couteaux en inox et mécanisme de broyage résistant
- Bac à glaçons transparent et incassable
- Ne convient pas à une utilisation continue

- Vitesse de rotation : 73 tr/min
- 2 tailles de glace pilée
- Bac à glaçons standard : 1,2 kg en 30 secondes



**271520**



**271599**

- Lames en acier inoxydable AISI 304
- Boîtier du moteur en aluminium moulé
- Moteur ventilé puissant
- Capacité du récipient : 3 L
- Vitesse de rotation de la lame : 1 000 tr/min
- Broyage de la glace d'un récipient plein : ±30 s

## Santos



**N53**

Modèle	Concasseur à glaçon	Broyeur à glace	Broyeur à glace
Dimension	<b>170x260xh.460mm</b>	<b>194x329xh.523mm</b>	<b>236x353xh.474mm</b>
Puissance	230v / 70w	230v / 200w	230v / 130w
Capacité	12kg/h	150kg/h	150kg/h
Code	271520	271599	N53

## MINI-MACHINE A GLACON



**271568**

Modèle de table.

- Construction en inox avec couvercle en ABS noir
- Capacité de production : 12 kg / 24 h
- Stockage de réserve : 3,2 kg
- Production : 9 glaçons par cycle
- Pas de branchement d'eau fixe nécessaire
- Fluide réfrigérant : R600A
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation autour des barres réfrigérantes
- Capacité de stockage : 100 glaçons



**271551**

Modèle table en inox

- Capacité de production : 15 kg / 24 h
- Stockage de réserve : 4,5 kg
- Production : 12 glaçons par cycle
- Pas de branchement d'eau fixe nécessaire
- Fluide réfrigérant : R290
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation autour des barres réfrigérantes
- Capacité de stockage : 150 glaçons

Modèle	12kg / 24H	15kg / 24H
Dimension	<b>297x367xh.378mm</b>	<b>380x435xh.431mm</b>
Puissance	230v / 120w	230v / 130w
Capacité	100 glaçons	150 glaçons
Réfrigérant	R600A	R290
Code	271568	271551

## MACHINE A CHANTILLY

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Système de dosage de série, réglable individuellement à l'aide de touches de fonction électronique
- Double tambour mélangeur, capacité de 90 L de crème crue
- Nettoyage automatique de série : interruption du système de refroidissement pendant 10 minutes, nettoyage et désinfection par passage d'eau chaude (50–80 °C)
- Réserve amovible



- À partir du modèle BOY, adapté aux systèmes de connexion BAG IN BOX
- Système de fermeture hermétique
- Pas de pertes liées au transvasement
- L'appareil reste propre
- Permet de réaliser des économies



Modèle	MINITRONIC - 2L	BOY – 4L	LADY - 6L
Dimension	230x440xh.390mm	270x440xh.470mm	270x510xh.470mm
Code	MINITRONIC2L	BOY4L	LADY6L

## FONTAINE A CHOCOLAT

- Construction en inox
- Fonction de maintien au chaud, température réglable jusqu'à 150 °C
- Capacité minimale de chocolat : 1 kg
- Capacité maximale de chocolat : 8 kg
- Interrupteurs séparés pour le moteur et l'élément chauffant



Modèle	3 niveaux	5 niveaux	6 niveaux
Dimension	ø210xh.390mm	ø330xh.700mm	ø370xh.840mm
Contrôle de température	45°C	110°C	150°C
Capacité de chocolat	1-1.5kg	2.5-6kg	2.5-8kg
Puissance	230v / 170w	230v / 265w	230v / 300w
Code	274101	274156	274163



## MACHINE DESSERT FLACON DE NEIGE

- Capacité de production : 180 kg / 24 h (dont 30 pots de 250 g / h)
- Alimentation : prise électrique 230 V, branchement simple
- Taille de glace réglable
- Démarrage rapide, production en 3 secondes
- Programme de nettoyage intégré

Modèle	180kg/24h
Dimension	510x395xh.540mm
Puissance	230v / 1kw–R290
Code	NC-XS-100F2



## FOUR A CONVECTION

- Construction en inox avec porte à double vitrage
- Porte isolée, amovible pour faciliter le nettoyage
- Intérieur partiellement en émail et équipé d'un éclairage
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs
- Plage de température réglable : 50 à 300 °C
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel via un bouton
- Entrée d'eau à l'arrière, connectable au réseau
- Minuteur réglable : 0 à 120 minutes
- Capacité : jusqu'à 4 plaques, espacement entre plaques : 70 mm
- Livré avec les 4 plaques



Modèle	Four à convection	Four à convection avec humidificateur
Dimension	<b>595x595xh.570mm</b>	<b>595x595xh.570mm</b>
Dimension de plaque	438x315mm	436x315mm
Puissance	230v / 2670w	230v / 2670w
Code	HLO-ECO4	227077

## FOUR A MICRO-ONDE



Modèle	Electronique	Electronique	Electronique
Dimension	<b>511x432xh.311mm</b>	<b>527x368xh.575mm</b>	<b>563x420xh.340mm</b>
Capacité	25L	34L	18L
Dimension de la chambre	327x346xh.310mm	360x409xh.225mm	330x310xh.175mm
Puissance	230v / 1000w	230v / 1800w	230v / 1800w
Code	EM025FJT	EMA34GTQ	281376

## VITRINE CUISEUR-VAPEUR



Modèle	Taille 80L	Taille 160L
Dimension	<b>380x420xh.745mm</b>	<b>445x520xh825mm</b>
Capacité	5 niveaux 360x400mm	5 niveaux 420x500mm
Puissance	230v / 900w – 50/110°C	230v / 1200w – 50/110°C
Code	CV5-1	CV5-2

## SALAMANDRE

Convient aux normes IPX4. – Réglable en continu de 50°C à 300°C. – Avec élément chauffant supérieur. – Équipé avec un thermostat, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux. – 4 hauteurs de grille possibles. – Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique. – Avec bac collecteur de miettes. Modèle chauffante à quartz peut chauffer en 10 secondes.



264119



264300



264409



264331

Modèle	Avec fixation murale	À poser	Salamandre quartz GN1/1	Salamandre quartz GN1/1 2 niveaux
Dimension	610x310xh.280mm	800x472xh.456mm	689x397xh.318mm	685x396xh.452mm
Puissance	230v / 2000w	230v / 3600w	230v / 3645w	400v / 4500w
Code	264119	264300	264409	264331

## SALAMANDRE PLAFOND MOBILE

- Entièrement en inox
- Idéal pour griller ou chauffer des plats ou des sandwiches
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C, avec voyants lumineux
- Hauteur ajustable grâce à un système d'élévation facile à utiliser
- Pour le type 600 : 2 zones de chaleur indépendantes avec réglage séparé
- Bac à miettes amovible



264607



264706

Modèle	Type 450	Type 600
Dimension	480x520xh.530mm	600x520xh.530mm
Puissance	230v / 2800w	230v / 3600w
Grille	440x320mm	590x350mm
Code	264607	264706

## GRILLE-PAIN



261200



261309

- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants, un en bas et un en haut
- Convient pour griller en continu des tranches de pain
- Plateau avant et arrière
- Vitesse du convoyeur réglable, temps de cuisson : 0:45 à 3:15 minutes

Modèle	Simple	Double
Dimension	288x418xh.387mm	418x368xh.387mm
Capacité	1 rangé de tranches de pains	2 rangés de tranches de pains
Puissance	230v / 1340w	230v / 2240w
Code	261200	261309



## GRILLS PANINI



263501



263709

Modèle	Simple	Double
Dimension	<b>310x370xh.210mm</b>	<b>570x370xh.210mm</b>
Surface de grill	220x230mm	475x230mm
Puissance	230v / 1800w	230v / 3600w
Code	263501	263709

## GRILL SAUCISSES



Modèle	9 rouleaux
Dimension	<b>520x400xh.175mm</b>
Puissance	230v / 940 w
Code	XCJ-B-9

## GRILL A KEBAB

- Convient au gaz naturel, livré avec set de convertisseur pour gaz propane
- Équipé de thermocouple
- Distance aux brûleurs réglable
- Puissance totale des brûleurs : 12 kW
- Livré avec écrans de réverbération
- Hauteur du grill : 900 mm
- Capacité maximale : 80 kg de viande
- Poids : 30 kg

DKE060



226001

- Cuisson par tube infrarouge blindé
- Moteur inférieur puissant muni d'un double roulement à billes pour une utilisation à grand débit
- Très performant avec un système d'éloignement et de rapprochement du foyer monté sur 4 roulements à billes
- Toroire ramasse-sauce incorporé, système de mise en place de la broche breveté
- Dotation : broche, disque, moteur inférieur, pelle et grille

Modèle	Gaz		Electrique	
	4 brûleurs	3 zones	3 zones	4 zones
Dimension	<b>470x550xh.1150mm</b>	<b>580x660xh.870mm</b>	<b>580x660xh.870mm</b>	<b>580x660xh.1045mm</b>
Puissance	12kw	400v / 5.8kw	400v / 5.8kw	400v / 7.2kw
Code	226001	DKE060	DKE060	DKE080

## GRILL BROCHETTE

- Machine à barbecue rotative automatique sans fumée
- Construction entièrement en inox, dessus en verre
- Capacité : 5 tiroirs de 10 brochettes chacun
- Temps de cuisson : 4 minutes
- Température maximale : 300 °C
- Équipé de 6 résistances



Modèle	Electrique
	5 tiroirs
Dimension	<b>650x440xh.320mm</b>
Puissance	230v / 3.6kw
Code	KC-50

## PLANCHA GRILL

Plaque de cuisson en acier spécial pour saisir rapidement hamburgers, bacon, poisson, saucisses, oignons, œufs, légumes, etc. L'acier d'épaisseur suffisante saisit parfaitement les produits grâce à un polissage de qualité - résistances blindées Incoloy en serpentín, commutateurs thermostats 0-300°C - Voyant de contrôle - Thermocouples de sécurité - Boutons de réglages avec position ralenti - Livré en butane/propane avec pochette d'injecteur GN - Pieds réglables.



Plaque Acier lisse



Modèle	Electrique		Gaz	
	600	900	600	900
Dimension	600x450xh.190mm	900x475xh.230mm	600x450xh.190mm	900x475xh.230mm
Surface cuisson	600x450mm	900x450mm	600x450mm	900x450mm
Puissance	230v / 3.5kw	230v / 9kw	5.5kw	9.6kw
Code	PSI600E	PAE900	PSI600G	PAG900

## FRITEUSE ELECTRIQUE



Modèle	Simple			Double		
	8L Sans robinet	11L Sans robinet	8L Avec robinet	2x8L Sans robinet	2x11L Sans robinet	2x8L Avec robinet
Dimension	265x655xh.349mm	325x655h.345mm	290x500xh.420mm	540x655xh.349mm	675x655xh.349mm	580x500xh.420mm
Puissance	230v / 2.5kw	230v / 3.25kw	230v / 3.25kw	230v / 2x2.5kw	230v / 2x3.25kw FY-	230v / 2x3.25kw FY-
Code	FY-8L	FY-11L	FY-8LFE	FY-8L-2	11L-2	8LFE/2



## CUISEUR A PATES



Dimension	20/23L 400x600xh.330mm
Capacité	2xGN1/6 + 1xGN1/3x150mm
Puissance	230v / 4kw
Code	CP1000

- Construction en inox
- Fond perforé
- Paniers en fil d'acier AISI 316 à mailles serrées
- Cuve emboutie en acier inox anti-corrosion (sel)
- Résistance extérieure à la cuve, positionnée sur le fond et les parois pour une chauffe rapide de l'eau de cuisson et un nettoyage plus facile
- Dotation : 2 paniers GN1/6 + 1 panier GN1/3 avec poignées bakélite latérales
- Profondeur : 150 mm

## MARMITE A SOUPE



	10L	13L
Dimension	<b>Dia.320xh.370mm</b>	<b>Dia.320xh.370mm</b>
Puissance	230v / 400w	230v / 400w
Code	SB6000	SB6000A

## CUISEUR A VAPEUR



- Cuiseur à vapeur grande capacité, idéal pour cuire et réchauffer
- Entièrement en inox
- Minuteur intégré
- Sans raccordement d'eau
- Prise électrique 230 V, branchement simple, sans installation

	D.470	D.520
Dim	<b>Dia.470xh.720mm</b>	<b>Dia.520xh.720mm</b>
Puis	230v / 3.2kw	230v / 3.2kw
Cap.	3 niveaux	3 niveaux
Code	ZL-47	ZL-52

## CUISEUR A RIZ



	Cuiseur à riz	Cuiseur à riz	Cuve à riz isotherme
Dimension	<b>430x385xh.350mm</b>	<b>360x426xh.383mm</b>	<b>430x360xh.310mm</b>
Capacité	3.6L de riz	3.6L de riz	5.7L
Code	SR-UH36N	JFO-B36W	JFM-570P

## BAIN-MARIE

- Bains-marie GN 1/1 et 2x GN 1/1 électriques
- Construction en acier inox
- Cuves embouties
- Résistances sous la cuve
- Avec ou sans vidange frontale
- Température réglable de 0 à 90 °C
- Bac hauteur 150 mm



	Simple sans robinet	Simple avec robinet	Double avec robinet
Dimension	<b>340x540xh.230mm</b>	<b>340x540xh.230mm</b>	<b>690x540xh.230mm</b>
Capacité	230v / 1.2kw	230v / 1.2kw	230v / 2.4kw
Code	BM1	ZCK-165AT	BM2V

## CHAUFFE-ASSIETTE

- Chauffe-assiettes en inox à double paroi
- Étagères réglables en hauteur
- Régulation par thermostat à sonde, réglable jusqu'à 90 °C
- Voyant lumineux de contrôle
- Diamètre des assiettes : 35 cm



Capacité 30 assiettes ø35cm



Capacité 60 assiettes ø35cm



**DAP 120**  
Capacité 120 assiettes ø35cm

### 30 assiettes

### 60 assiettes

### 120 assiettes

Dimension

**400x460x570mm**

**400x460x870mm**

**700x460x870mm**

Puissance

230v / 400w

230v / 750w

230v / 1500w

Capacité

30 assiettes - ø 35 cm

60 assiettes - ø 35 cm

120 assiettes - ø 35 cm

Code

DAP30

DAP60

DAP120

## PONT CHAUFFANT



Dimension

760x225x65mm

Puissance

230v / 650w

Code

114001

920x225x65mm

230v / 800w

114002

1070x225x65mm

230v / 950w

114003

1220x225x65mm

230v / 1100w

114005

1370x225x65mm

230v / 1250w

114004

1830x225x65mm

230v / 1830w

114006

## PLAQUE CHAUFFANTE



Dimension

500x370x64mm

Puissance

230v / 250w

Code

114360

900x450x64mm

230v / 450w

114361

1000x500x64mm

230v / 600w

114362

## LAMPE CHAUFFANTE



Puissance

Noir

250w

Cuivre

250w

Dimension

Dia.305xh.320mm

Dia.305xh.320mm

Code

HL-F

HLE-F

## MACHINE SOUS-VIDE AVEC CHAMBRE



Modèle	Bande soudure 295mm	Bande soudure 300mm	Bande soudure 350mm
Dimension	<b>359x429xh.345mm</b>	<b>370x480xh.435mm</b>	<b>425x560xh.460mm</b>
Dimension chambre	350x300xh.110mm	320x370xh.185mm	370x450xh.220mm
Bande de soudure	295mm	300mm	350mm
Capacité de la pompe à air	77L/min	133L/min	333L/min
Puissance	230v / 630w	230v / 370w	230v / 750w
Code	975398	975268	975275

## MACHINE SOUS-VIDE



975374

- Boîtier en acier inoxydable
- Panneau de commande intuitif
- Fonction de réglage du minuteur de compte à rebours : 0–6 s
- Fonction marinade
- Mode de génération de vide par impulsion
- Boutons de démarrage rapide pour le vide et la soudure sur la poignée
- Arrêt automatique après 10 minutes d'inactivité
- Pompe à vibration
- Capacité de la pompe : 16 L/min



970362

- Construction en inox
- Pompe professionnelle avec manomètre
- 2 programmes : fonctionnement automatique ou manuel
- Affichage numérique
- Temps de soudure ajustable
- Barre de soudure avec couche Téflon
- Capacité de la pompe à air : 20 L/min
- À utiliser uniquement avec des sacs gaufrés

Modèle	Kitchen line	Profi line
Dimension	<b>490x260xh.145mm</b>	<b>370x280xh.170mm</b>
Bande de soudure	410mm	350mm
Capacité de la pompe à air	16L/min	20L/min
Puissance	230v / 550 w	230v / 250 w
Code	975374	970362

## CUISEUR SOUS-VIDE

- Appareil pour la cuisson sous vide à juste température : méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellée, avec une température contrôlée très précisément
- Idéal pour les restaurants avec un menu à la carte
- Convient parfaitement à la préparation en dehors des coups de feu
- Résultats de cuisson de haute qualité constante
- Thermostat réglable avec une haute précision (0,1 °C) à 35 °C



Modèle	13L - GN 2/3	20L - GN 1/1
Dimension	363x335xh.290mm	540x335xh.310mm
Puissance	230v / 400w	230v / 600w
Code	225264	225448

## THERMOPLONGEUR

Thermoplongeur à haute précision avec régulateur de température. – Interface avec écran tactile intuitif. – Conçu pour s'adapter à tout récipient de cuisson rond ou plat, avec une profondeur minimale de 16,5 cm grâce à sa pince de fixation. – Plage de température de 5 °C à 99 °C. – Minuteur intégré. – Possibilité de contrôler plusieurs appareils via une application mobile. – Dispositif de sécurité arrêtant automatiquement l'appareil en cas de niveau d'eau insuffisant. – Pompe de circulation assurant une répartition homogène de la température, sans zones froides ni chaudes. – Capteur de température intégré pour protéger contre la surcharge et la surchauffe.



IVIDE



IVIDE PLUS JUNIOR



IVIDE PLUS



Modèle	IVIDE	IVIDE PLUS JUNIOR	IVIDE PLUS
Dimension	63x97xh.344mm	159x121xh.285mm	130x145xh.330mm
Puissance	230v / 1200w	230v / 1500w	230v / 2200w
Code	222645	222638	222997

Couvercle gastro avec encoche		
IVIDE 1/1	530x325mm	864203
IVIDE 1/2	265x325mm	864210
IVIDE PLUS 1/1	530x325mm	864227
IVIDE PLUS 1/2	265x325mm	864234

## Système d'appel restaurant



Modèle	Code
Set boîtier + 10 bipeurs	201633
10 bipeurs supplémentaires	201640

- Affichage numérique sur les bipeurs pour indiquer le numéro de commande ou de table (numéros programmables de 001 à 998).
- Boîtier émetteur avec clavier tactile.
- Antenne intégrée dans le boîtier, garantissant l'absence d'interférences avec d'autres appareils.
- 3 modes de notification : vibration, signal sonore et lumière LED.
- Possibilité de combiner les modes de notification, avec désactivation totale en un seul clic.
- Portée jusqu'à 500 m.
- Dimensions d'un bipeur : 65 x 65 x 15 mm.
- Nombre maximal de bipeurs programmables dans un système : 998.
- Inclus dans le set (code 201633) : boîtier émetteur avec clavier, 10 bipeurs, station de charge et chargeur.
- Bipeurs également disponibles séparément par lot de 10 pièces (code 201640).

## ETAGERE INOX

### Etagère murale pleine en inox

- Entièrement en inox.
- Dimensions standard ou sur mesure.
- Livrée avec une paire d'équerres en inox.
- Disponible en profondeur 300 mm ou 400 mm.



Profondeur 300mm

Dimension	Equerre inclus	Code
<b>600x300mm</b>	2 équerres	WAS6030
<b>800x300mm</b>	2 équerres	WAS8030
<b>900x300mm</b>	2 équerres	WAS9030
<b>1000x300mm</b>	2 équerres	WAS10030
<b>1200x300mm</b>	2 équerres	WAS12030
<b>1400x300mm</b>	2 équerres	WAS14030
<b>1500x300mm</b>	2 équerres	WAS15030
<b>1600x300mm</b>	3 équerres	WAS16030
<b>1800x300mm</b>	3 équerres	WAS18030
<b>1900x300mm</b>	3 équerres	WAS19030
<b>2000x300mm</b>	3 équerres	WAS20030

Dimension	Equerre inclus	Code
<b>800x400mm</b>	2 équerres	WAS8040
<b>900x400mm</b>	2 équerres	WAS9040
<b>1000x400mm</b>	2 équerres	WAS10040
<b>1200x400mm</b>	2 équerres	WAS12040
<b>1400x400mm</b>	2 équerres	WAS14040
<b>1500x400mm</b>	2 équerres	WAS15040
<b>1600x400mm</b>	3 équerres	WAS16040
<b>1800x400mm</b>	3 équerres	WAS18040
<b>1900x400mm</b>	3 équerres	WAS19040
<b>2000x400mm</b>	3 équerres	WAS20040

### Etagère murale tubulaire en inox

- Entièrement en inox 304.
- Fabrication en tube 25 x 25 mm ou en tube 16 x 16 mm.
- Livré avec une paire d'équerres en inox.



Dimension	Tube	Code
<b>1000x300mm</b>	en tube 16x16mm	EB3010-16
<b>1200x300mm</b>	en tube 16x16mm	EB3012-16
<b>1500x300mm</b>	en tube 16x16mm	EB3015-16

Dimension	Tube	Code
<b>1000x400mm</b>	en tube 25x25mm	EB4010
<b>1200x400mm</b>	en tube 25x25mm	EB4012
<b>1500x400mm</b>	en tube 25x25mm	EB4015

### Support bacs GN1/6

- Entièrement en inox
- Façade inclinée
- Pieds en caoutchouc antidérapants
- Livré monté
- Équipé de 4, 5 ou 6 bacs GN 1/6 hauteur 100 mm avec couvercles inclus



Dimension	Capacité	Code
<b>655x230xh.210mm</b>	4 bacs GN1/6 Ou 6 bacs GN1/9	GRN-4A
<b>833x230xh.210mm</b>	5 bacs GN1/6 Ou 6 bacs GN1/9 + 1xGN1/6	GRN-5A
<b>990x230xh.210mm</b>	6 bacs GN1/6 Ou 9 bacs GN1/9	GRN-6A

### Support bacs GN1/6 ou GNE1/9

- Entièrement en inox
- Façade inclinée
- Livré monté
- Réglable en largeur et en hauteur
- Socle seul, sans bacs



Dimension	<b>380-630x120/225 xh.385/505mm</b>
Capacité	4/6xGN1/6 ou 6/10xGN1/9
Code	SUPBAC

## DESSUS TABLE ET RAYONNAGE EN INOX

### Dessus table standard avec 4 pieds



- Pieds en tube carré avec bouchons en caoutchouc antidérapants
- Double niveau, hauteur du niveau bas réglable
- Hauteur totale : 700 mm (non réglable)
- Livrée démontée

Dimensions	Pied	Code
<b>1000x350xh.700mm</b>	Tube 38x38mm	DT3510
<b>1200x350xh.700mm</b>	Tube 38x38mm	DT3512
<b>1400x350xh.700mm</b>	Tube 38x38mm	DT3514
<b>1500x350xh.700mm</b>	Tube 38x38mm	DT3515
<b>1800x350xh.700mm</b>	Tube 38x38mm	DT3518
<b>2000x350xh.700mm</b>	Tube 38x38mm	DT3520

### Rayonnage 4 niveaux Etagères perforées Profondeur 400mm



- Construction en acier inoxydable
- Pieds en tube rond, hauteur 1680 mm
- 4 étagères perforées, profondeur 400 mm
- Hauteur des étagères réglable
- Livrée démontée

Dimension	Code
<b>800x400xh.1680mm</b>	RGBC-084
<b>1000x400xh.1680mm</b>	RGBC-104
<b>1200x400xh.1680mm</b>	RGBC-124

### Rayonnage 4 niveaux Etagères Pleine Profondeur 500mm



- Construction en acier inoxydable
- Pieds en tube rond, hauteur 1800 mm
- 4 étagères pleines, profondeur 500 mm
- Hauteur des étagères réglable
- Livrée démontée

Dimension	Code
<b>1000x500xh.1800mm</b>	RGB- 105
<b>1200x500xh.1800mm</b>	RGB- 125
<b>1500x500xh.1800mm</b>	RGB- 155

## RAYONNAGE EN ALUMINIUM

- Cadre en aluminium anodisé, résistant à la corrosion
- Rayonnage GN 1/1 : les bacs GN 1/1 s'insèrent directement entre les supports en aluminium
- 4 étagères, chaque étagère composée de 3 clayettes amovibles en polypropylène, compatibles lave-vaisselle
- Charge maximale : 150 kg, répartie uniformément sur toute la surface
- Possibilité de relier les rayonnages entre eux ou de créer des rayonnages d'angle avec le crochet de fixation disponible dans l'assortiment
- Pieds réglables pour assurer un positionnement à niveau
- Facile à agrandir



Crochet d'extension pour rayonnage GN1/1

812372



Clayette supplémentaire pour rayonnage Pro.405

812341

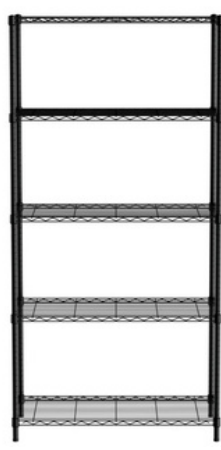


Crochet d'extension pour rayonnage Pro.405

812280

	Dimension	Code
Rayonnage GN1/1	<b>1120x355xh.1685mm</b>	812266
Crochet d'extension	<b>15x42xh.42mm</b>	812372
Rayonnage prof.405mm	<b>1280x405xh.1685mm</b>	812273
Clayette supplémentaire	<b>15x42xh.42mm</b>	812341
Crochet d'extension	<b>15x42xh.42mm</b>	812280

## RAYONNAGE EN ACIER



- Modèle 4 niveaux : en fer chromé, étagères réglables, charge maximale 125 kg par plateau
- Modèle 5 niveaux : fabriqué en acier, disponible en finition chromée ou peinture en poudre noire
- Facile à assembler, hauteur des étagères facilement réglable
- Livré avec 5 étagères grillagées
- Charge maximale par étagère : 80 kg
- Équipé de pieds réglables

Niveaux	Dimension	Code
4 niveaux	<b>910x455xh.1830mm</b>	812259
5 niveaux	<b>910x455xh.1830mm</b>	812290
5 niveaux	<b>910x455xh.1830mm</b>	812304

## TABLE DE TRAVAIL INOX

### Table de travail sans dossier avec soubassement

- Pieds en tube carré avec vérins réglables
- Livrées démontées



#### Profondeur : 600mm

Code	Dimension
TA0608SP	800x600xh.850mm
TA0610SP	1000x600xh.850mm
TA0612SP	1200x600xh.850mm
TA0614SP	1400x600xh.850mm
TA0615SP	1500x600xh.850mm
TA0616SP	1600x600xh.850mm
TA0618SP	1800x600xh.850mm
TA0620SP	2000x600xh.850mm

#### Profondeur : 700mm

Code	Dimension
TA0708SP	800x700xh.850mm
TA0710SP	1000x700xh.850mm
TA0712SP	1200x700xh.850mm
TA0714SP	1400x700xh.850mm
TA0715SP	1500x700xh.850mm
TA0716SP	1600x700xh.850mm
TA0718SP	1800x700xh.850mm
TA0720SP	2000x700xh.850mm

### Table de travail avec dossier et soubassement

- Pieds en tube carré avec vérins réglables
- Livrées démontées



#### Profondeur : 600mm

Code	Dimension
TA0608CP	800x600xh.850+100mm
TA0610CP	1000x600xh.850+100mm
TA0612CP	1200x600xh.850+100mm
TA0614CP	1400x600xh.850+100mm
TA0615CP	1500x600xh.850+100mm
TA0616CP	1600x600xh.850+100mm
TA0618CP	1800x600xh.850+100mm
TA0620CP	2000x600xh.850+100mm

#### Profondeur : 700mm

Code	Dimension
TA0708CP	800x700xh.850+100mm
TA0710CP	1000x700xh.850+100mm
TA0712CP	1200x700xh.850+100mm
TA0714CP	1400x700xh.850+100mm
TA0715CP	1500x700xh.850+100mm
TA0716CP	1600x700xh.850+100mm
TA0718CP	1800x700xh.850+100mm
TA0720CP	2000x700xh.850+100mm

## Table d'épicerie

- Pieds en tube carré avec vérins réglables
- Équipée d'un dossier et d'un soubassement
- Livrée démontée

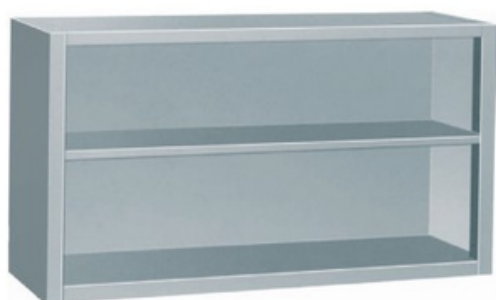
Code	Dimension
TA0704CP	<b>400x700xh.850+100mm</b>
TA0705CP	<b>500x700xh.850+100mm</b>
TA0804CP	<b>400x800xh.850+100mm</b>
TA0805CP	<b>500x800xh.850+100mm</b>
TA0904CP	<b>400x900xh.850+100mm</b>
TA0905CP	<b>500x900xh.850+100mm</b>



## PLACARD EN INOX

- Étagère intermédiaire
- Livrées montés

### Placard suspendu en inox Version ouverte



Code	Dimension
THWOR64	<b>600x400xh.650mm</b>
THWOR84	<b>800x400xh.650mm</b>
THWOR104	<b>1000x400xh.650mm</b>
THWOR124	<b>1200x400xh.650mm</b>
THWOR144	<b>1400x400xh.650mm</b>
THWOR154	<b>1500x400xh.650mm</b>
THWOR164	<b>1600x400xh.650mm</b>
THWOR184	<b>1800x400xh.650mm</b>
THWOR204	<b>2000x400xh.650mm</b>



### Placard suspendu en inox Version fermée

- Étagère intermédiaire
- Portes coulissantes (sauf pour largeur <1000 mm : portes battantes)
- Livrée montée

Code	Dimension	Porte
THWSR64	<b>600x400xh.650mm</b>	1 porte battante
THWSR84	<b>800x400xh.650mm</b>	2 portes battantes
THWSR104	<b>1000x400xh.650mm</b>	2 portes coulissantes
THWSR124	<b>1200x400xh.650mm</b>	2 portes coulissantes
THWSR144	<b>1400x400xh.650mm</b>	2 portes coulissantes
THWSR154	<b>1500x400xh.650mm</b>	2 portes coulissantes
THWSR164	<b>1600x400xh.650mm</b>	2 portes coulissantes
THWSR184	<b>1800x400xh.650mm</b>	2 portes coulissantes
THWSR204	<b>2000x400xh.650mm</b>	2 portes coulissantes

## Placard en inox sans dossier

- Pieds en inox réglables
- Étagère intermédiaire
- Portes coulissantes (sauf pour largeur <1000 mm : portes battantes)
- Livré monté



### Profondeur : 600mm

Code	Dimension
THASR66	600x600xh.850mm
THASR86	800x600xh.850mm
THASR106	1000x600xh.850mm
THASR126	1200x600xh.850mm
THASR146	1400x600xh.850mm
THASR156	1500x600xh.850mm
THASR166	1600x600xh.850mm
THASR186	1800x600xh.850mm
THASR206	2000x600xh.850mm

### Profondeur : 700mm

Code	Dimension
THASR67	600x700xh.850mm
THASR87	800x700xh.850mm
THASR107	1000x700xh.850mm
THASR127	1200x700xh.850mm
THASR147	1400x700xh.850mm
THASR157	1500x700xh.850mm
THASR167	1700x700xh.850mm
THASR187	1800x700xh.850mm
THASR207	2000x700xh.850mm



### Profondeur : 600mm

Code	Dimension
THASR66A	600x600xh.850+100mm
THASR86A	800x600xh.850+100mm
THASR106A	1000x600xh.850+100mm
THASR126A	1200x600xh.850+100mm
THASR146A	1400x600xh.850+100mm
THASR156A	1500x600xh.850+100mm
THASR166A	1600x600xh.850+100mm
THASR186A	1800x600xh.850+100mm
THASR206A	2000x600xh.850+100mm

## Placard en inox avec dossier

- Pieds en inox réglables
- Étagère intermédiaire
- Portes coulissantes (sauf pour largeur <1000 mm : portes battantes)
- Livré monté

### Profondeur : 700mm










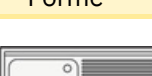
Code	Dimension
THASR67A	600x700xh.850+100mm
THASR87A	800x700xh.850+100mm
THASR107A	1000x700xh.850+100mm
THASR127A	1200x700xh.850+100mm
THASR147A	1400x700xh.850+100mm
THASR157A	1500x700xh.850+100mm
THASR167A	1700x700xh.850+100mm
THASR187A	1800x700xh.850+100mm
THASR207A	2000x700xh.850+100mm

## PLONGE EN INOX

### Plonge 1 cuve Sans égouttoir

- Pieds en inox réglables
- Étagère sous cuves
- Dossieret hauteur 100 mm
- Bonde et surverse inclus



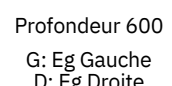


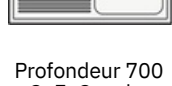
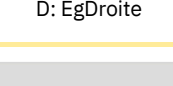
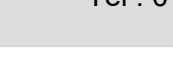


Code	Dimension	Forme	Dimension cuve
PL0505	500x500xh.850/950mm		400x400xh.300mm
PL0506	500x600xh.850/950mm		400x400xh.300mm
PL0507	500x700xh.850/950mm		400x500xh.300mm
PL0508	500x800xh.850/950mm		400x500xh.300mm
PL0509	500x900xh.850/950mm		400x500xh.300mm
PL0606	600x600xh.850/950mm		400x500xh.300mm
PL0706	700x600xh.850/950mm		600x500xh.300mm
PL0707	700x700xh.850/950mm		600x500xh.300mm
PL0807	800x700xh.850/950mm		600x500xh.300mm
PL0712S	1200x700xh.850/950mm		1060x500xh.350mm

### Plonge 1 cuve et 1 Egouttoir

- Pieds en inox réglables
- Étagère sous cuves
- Dossieret hauteur 100 mm
- Bonde et surverse inclus
- Existe également en modèle sans soubassement, même prix



Code	Dimension	Forme	Dimension cuve
PL1V0610D	1000x600xh.850/950mm		400x500xh.300mm
PL1V0610G			400x500xh.300mm
PL1V0612D	1200x600xh.850/950mm		500x500xh.300mm
PL1V0612G			500x500xh.300mm
PL1V0614D	1400x600xh.850/950mm	Profondeur 600	500x400xh.300mm
PL1V0614G		G: Eg Gauche D: Eg Droite	
PL1V0710D	1000x700xh.850/950mm		400x500xh.250mm
PL1V0710G			400x500xh.250mm
PL1V0712D	1200x700xh.850/950mm		600x500xh.300mm
PL1V0712G			600x500xh.300mm
PL1V0714D	1400x700xh.850/950mm	Profondeur 700	600x500xh.300mm
PL1V0714G		G: Eg Gauche D: Eg Droite	

## Plonge 2 cuves sans ou avec égouttoir

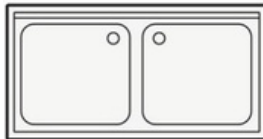
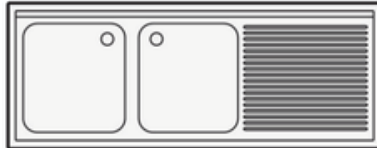
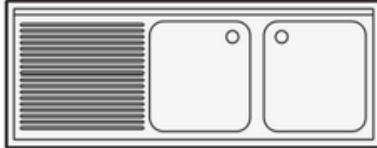
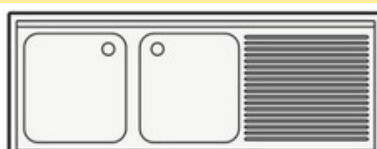
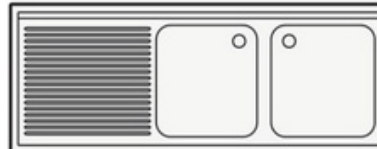
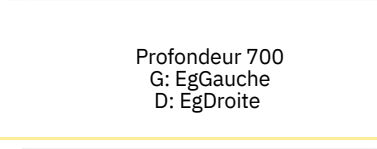

- Pieds inox réglables
- Etagère sous cuves
- Dossieret h.100mm
- Bonde et surverse inclus



G : Egouttoir à gauche










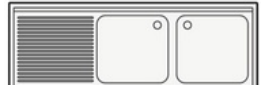


D : Egouttoir à droite

Code	Dimension	Forme	Dimension cuve
PL2V0712S	<b>1200x600xh.850/950mm</b>		500x500xh.300mm
PL2V0712S	<b>1400x600xh.850/950mm</b>		600x500xh.300mm
PL2V0714S	<b>1200x700xh.850/950mm</b>		500x500xh.300mm
PL2V0714S	<b>1400x700xh.850/950mm</b>		600x500xh.300mm
PL2V0614D	<b>1400x600xh.850/950mm</b>		400x400xh.300mm
PL2V0614G			
PL2V0616D	<b>1600x600xh.850/950mm</b>		500x500xh.300mm
PL2V0616G			
PL2V0618D	<b>1800x600xh.850/950mm</b>	<p>Profondeur 600 G: EgGauche D: EgDroite</p>	600x500xh.300mm
PL2V0618G			
PL2V0716D2	<b>1600x700xh.850/950mm</b>		400x500xh.300mm
PL2V0716G2			
PL2V0716D	<b>1600x700xh.850/950mm</b>		500x500xh.300mm
PL2V0716G			
PL2V0718D	<b>1800x700xh.850/950mm</b>		600x500xh.300mm
PL2V0718G			
PL2V0719D	<b>1900x700xh.850/950mm</b>		600x500xh.300mm
PL2V0719G			
PL2V0720D	<b>2000x700xh.850/950mm</b>	<p>Profondeur 700 G: EgGauche D: EgDroite</p>	600x500xh.300mm
PL2V0720G			
PL2V0724D	<b>2400x700xh.850/950mm</b>		600x500xh.300mm
PL2V0724G			

## Plonge pour Lave-vaisselle sous évier

- Pieds inox réglables
- Etagère souscuves
- Dosseret h.100mm
- Bonde et surverse inclus



Code	Dimension	Forme	Dimension cuve
PL0712D2	<b>1200x700xh.850/950mm</b>		500x500xh.300mm
PL0712G2			
PL0714D2	<b>1400x700xh.850/950mm</b>		500x600xh.300mm
PL0714G2			
PL0716D2	<b>1600x700xh.850/950mm</b>		400x500xh.300mm
PL0716G2			
PL0718D2	<b>1800x700xh.850/950mm</b>		500x500xh.300mm
PL0718G2			
PL0720D2	<b>2000x700xh.850/950mm</b>		600x500xh.300mm
PL0720G2			

## TABLE POUR LAVE-VAISSELLE A CAPOT

### Table d'entrée et de sortie lave-vaisselle sur mesure

#### Table de vide-ordure :

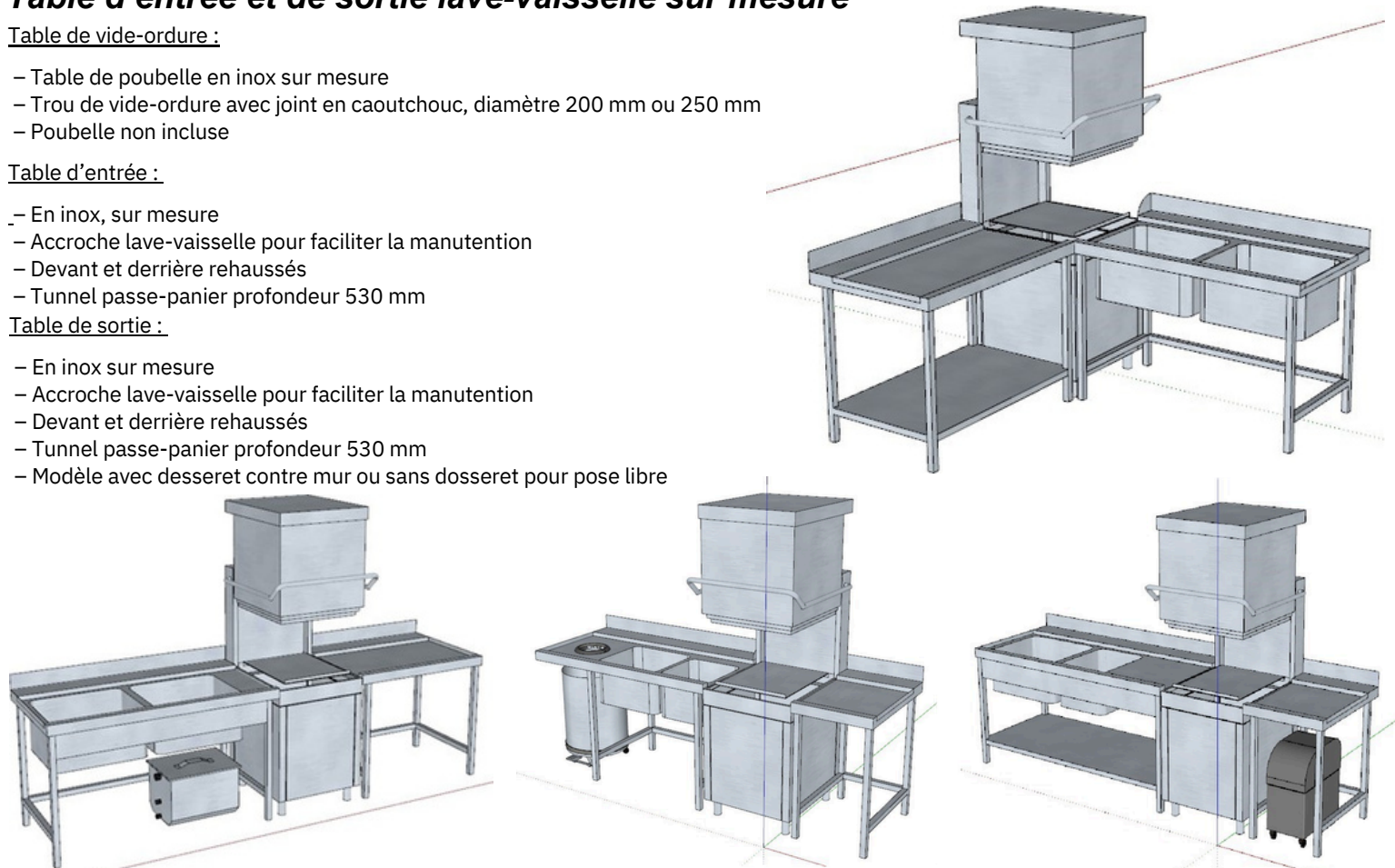
- Table de poubelle en inox sur mesure
- Trou de vide-ordure avec joint en caoutchouc, diamètre 200 mm ou 250 mm
- Poubelle non incluse

#### Table d'entrée :

- En inox, sur mesure
- Accroche lave-vaisselle pour faciliter la manutention
- Devant et derrière rehaussés
- Tunnel passe-panier profondeur 530 mm

#### Table de sortie :

- En inox sur mesure
- Accroche lave-vaisselle pour faciliter la manutention
- Devant et derrière rehaussés
- Tunnel passe-panier profondeur 530 mm
- Modèle avec dossier contre mur ou sans dossierer pour pose libre



Désignation		Dimension	Code
Table de poubelle avec trou vide ordure sans soubassement		<b>530/900x700/750xh.850mm</b>	TESTVO
Table sortie pose libre sans dossierer	avec soubassement	<b>600x600xh.850mm</b>	TESS0606A
	sans soubassement	<b>600x600xh.850mm</b>	TESS0606A
Table de sortie	1 panier	avec soubassement	<b>&lt;700x700/750xh.850mm</b>
		sans soubassement	<b>&lt;700x700/750xh.850mm</b>
	1-2 paniers	avec soubassement	<b>700-1200x700/750xh.850mm</b>
		sans soubassement	<b>700-1200x700/750xh.850mm</b>
	1-3 paniers	avec soubassement	<b>1200-1600x700/750xh.850mm</b>
		sans soubassement	<b>1200-1600x700/750xh.850mm</b>
Table d'entrée	1 bac	avec soubassement	<b>&lt;1000x700/750xh.850mm</b>
		sans soubassement	<b>&lt;1000x700/750xh.850mm</b>
		avec soubassement	<b>1000-1500x700/750xh.850mm</b>
		sans soubassement	<b>1000-1500x700/750xh.850mm</b>
	2 bacs	avec soubassement	<b>1200-1600x700/750xh.850mm</b>
		sans soubassement	<b>1200-1600x700/750xh.850mm</b>
		avec soubassement	<b>1600-2000x700/750xh.850mm</b>
		sans soubassement	<b>1600-2000x700/750xh.850mm</b>
		avec soubassement	<b>2000-2400x700/750xh.850mm</b>
		sans soubassement	<b>2000-2400x700/750xh.850mm</b>

## CUVE INOX

- Cuve entièrement en inox
- Modèle à souder
- Trou de vidange adapté pour bonde diamètre 40 mm

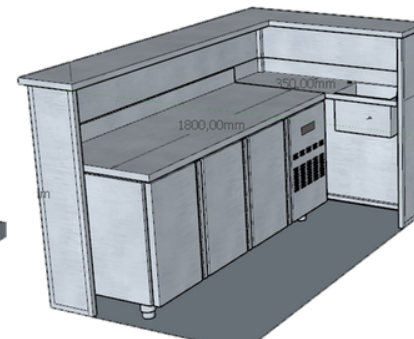
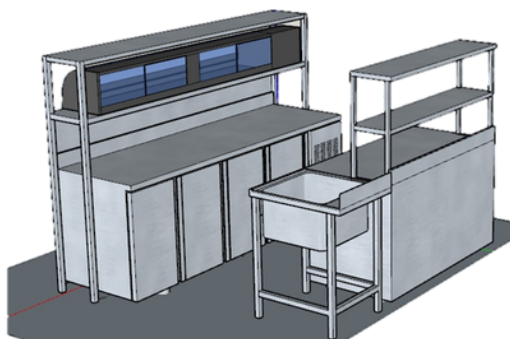
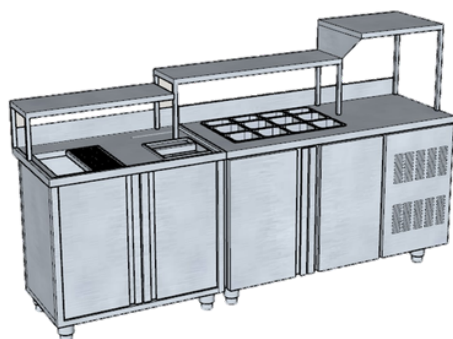
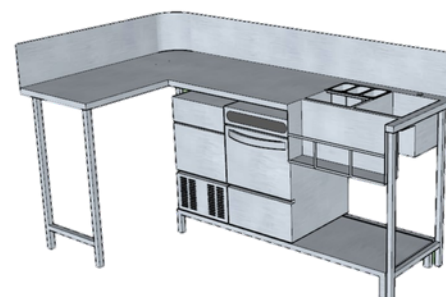
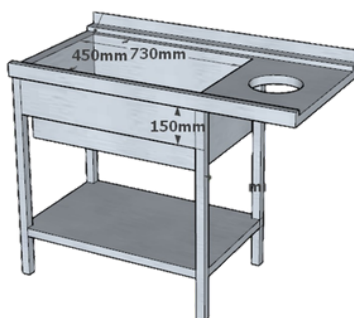
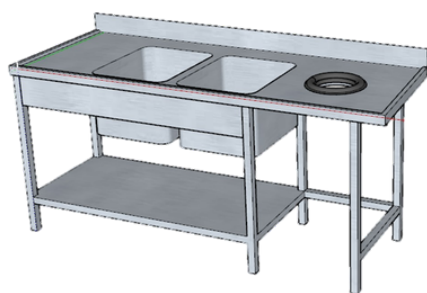


Dimension	Code modèle trou R	Code modèle trou L
<b>325x300xh.200mm</b>	3323020D	3323020G
<b>400x340xh.200mm</b>	340200	340201
<b>400x340xh.250mm</b>	3403425D	3403425G
<b>400x400xh.250mm</b>	3404025	3404025
<b>400x400xh.300mm</b>	3404030	3404030
<b>500x400xh.300mm</b>	3504030D	3504030G
<b>500x500xh.300mm</b>	3505030	3505030
<b>600x450xh.300mm</b>	3604530D	3604530G
<b>600x500xh.300mm</b>	3605030D	3605030G

## FABRICATION SUR MESURE

Fabrication de meubles en inox sur mesure

- Tôle inox, habillage mural en inox, découpée, pliée, avec perçage de trous, etc.
- Habillage sol, rampe, trappe en inox ou en tôle alu damier
- Plan de travail en inox pour bar, avec ou sans évier, à poser ou sur pieds
- Étagère, étagère pliable, dessus de table ou rayonnage en inox sur mesure
- Table de travail en inox sur mesure, avec ou sans cuve, avec ou sans encoche, angles non droits, plateaux ou étagères inclinés
- Options : roulettes, portes, etc.
- Placards, tables de cocktail, tables de bubble tea, etc.
- Tables d'entrée ou de sortie pour machines lave-vaisselle



## CHARIOT ECHELLE EN INOX

### Echelle pour GN1/1 ou 600x400mm

- Structure en acier inoxydable AISI 201
- 4 roues (dont 2 avec freins)
- Hauteur ajustable
- Livré démonté



6/10 niveaux GN1/1    15/20 niveaux GN1/1    15/20 niveaux 600x400

Code	Dimension	Plateaux	Niveaux
TR-6A	385x550xh.1000mm	GN1/1	6
TR-10A	385x550xh.1280mm	GN1/1	10
TR-15A	385x550xh.1735mm	GN1/1	15
TR-20A	385x550xh.1800mm	GN1/1	20
LR-15H	470x620xh.1735mm	600x400	15
LR-20H	470x620xh.1800mm	600x400	20

## Chariots inox

- Chariot en acier inoxydable AISI 201
- Avec les 4 roulettes
- Capacité de charge maximal : 45kg
- Facile à nettoyer
- Livré démonté



Code	Dimension	Modèle
THS2R85	800x500xh.940mm	2 Niveaux
THS2R105	1000x500xh.940mm	2 Niveaux
THS2R106	1000x600xh.940mm	2 Niveaux
THS2R126	1200x600xh.940mm	2 Niveaux
THS3R85	800x500xh.940mm	3 Niveaux
THS3R105	1000x500xh.940mm	3 Niveaux
THS3R106	1000x600xh.940mm	3 Niveaux
THS3R126	1200x600xh.940mm	3 Niveaux

## Chariots de transport en inox

Code	Dimension
FT-A	900x550xh.870mm

- Chariot en acier inoxydable AISI 201
- Équipé de 4 roulettes
- Capacité de charge maximale : 200 kg
- Facile à nettoyer
- Livré démonté



## CHARIOT ET USTENSILE EN PLASTIQUE

### Chariot plastique

Chariot de service



Chariot à assiette



Modèle	Dimension	Code
Chariot de service 3 Niveaux Taille L	<b>1030x500xh.962mm</b>	HW-C200
Chariot de service 3 niveaux Taille M	<b>860x410xh.950mm</b>	HW-C100
Chariot à assiette Colone réglable	<b>930x720xh.800mm</b>	JD-ADC2

### Bac Plastique



Code	Dimension
HW-CT001	<b>235x178xh.333mm</b>
HW-CT002	<b>333x235xh.560mm</b>

Code	Dimension
BACRTC-5A	<b>530x380xh.150mm</b>
BACRTC-5A-2	<b>270x205xh.310mm</b>

### Panier Lave-vaisselle



Code	Désignaton	Dimension
GX-063B	Panier lave-vaisselle avec dent 8X8	<b>490x490xh.100mm</b>
GX-065	Panier lave-vaisselle / lave-verre	<b>490x490xh.100mm</b>
GX-062B	Panier lave-couvert	<b>490x490xh.100mm</b>
GX-061G	Extension rehausseur de panier	<b>490x490xh.100mm</b>
GX069	Petit-panier de lavage 8 compartments	<b>425x205xh.120mm</b>

## POUBELLE

### Poubelle pédale en inox

Poubelle GB-100 et P50 :

- Sur roulettes
- Avec pédale pour ouvrir le couvercle
- Couvercles amovibles
- Matière : inox 201
- Existe : 50 L ou 100 L



GB-100-OF



GB-100 et P50



GBH-130



PV100

Support sacs poubelle PV100 et GBH-130 :

- Sur roulettes avec freins
- Élastique serre-sac pour maintenir le sac poubelle
- Convient pour des sacs poubelle jusqu'à 130 L

Code	Dimension (mm)	Volume
GB100-OF	370x560xh.890mm	100L
GB-100	Ø460xh.700mm	100L
P50	Ø380xh.500mm	50L
GBH-130	580x420xh.960mm	110-130L
PV100	Ø475xh.835mm	120L

### Poubelle pédale plastique



- Sur roulettes
- Avec pédale pour ouvrir le couvercle et poignée
- Tri sélectif grâce aux couvercles de couleurs
- Capacité : 80 L ou 120 L

Code	Dimension	Volume
23410-553	490x415xh.735mm	80L Vert
23410-839	490x415xh.735mm	80L Marron
23400-553	510x425xh.875mm	120L Vert
23400-839	510x425xh.875mm	120L Marron

### Meuble de poubelle self-service



- Meuble en inox, avec conteneur en inox inclus
- Idéal pour restaurant fast-food
- Dessus pose-plateau et ustensiles suffisamment large, accessible pour tout type de plateau
- Plaque receveur à l'intérieur, facile à nettoyer, pour éviter que les aliments ne tombent dans le meuble
- Porte battante dessous pour sortie poubelle
- Conteneur poubelle en inox avec roulette et poignée

Code	Dimension (mm)	Volume
AD6000	502x532xh.1226mm	Bac plastique inclus 60L

## HYGIENE

### Lave-mains inox

- Entièrement en inox.
- Cuve arrondie, facile à nettoyer.
- Kit complet équipé d'un raccord de vidange.
- Un robinet et un mélangeur eau chaude / eau froide.
- Distributeur de savon en option.
- Existe en lave-mains à commande fémorale par panneau.
- Existe aussi en commande fémorale par tige.



LVB-1

Commande fémorale par tige plastique



LVB-2

Commande fémorale par panneau inox basculant

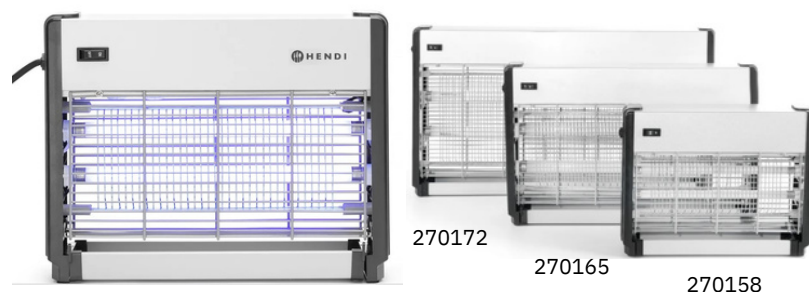
Modèle	Dimension	Dossieret	Code
Commande par tige plastique	<b>310x400xh.170mm</b>	60mm	LVB-1
Commande par panneau inox basculant	<b>400x340xh.560mm</b>	360mm	LVB-2

### Distributeur savon et papier

Modèle	Volume / Dimension	Code
Distributeur de savon inox	<b>1000m l</b>	SI1000
Distributeur de savon plastique	<b>1000m l</b>	08J110PD
Distributeur maxi jumbo	<b>330x300xh.130mm</b>	08D104
Distributeur bobine	<b>340x220xh.220mm</b>	08D106



### Destructeur d'insectes à haute tension



- À utiliser à l'intérieur.
- Conçu en alliage d'aluminium spécialement traité et en ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité.
- 2 tubes UV-A.
- Électrocute des insectes avec 2000 à 2500 V.
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement.
- Peut être installé au plafond avec une chaîne ou utilisé debout.

Modèle	335mm	485mm	640mm
Dimension	<b>335x90xh.260mm</b>	<b>485x90xh.310mm</b>	<b>640x90xh.360mm</b>
Puissance	230v / 26w	230v / 40w	230v / 45w
Code	270158	270165	270172

## Enrouleur et Centrale de nettoyage



SR034A



DAVV10 et DAVV15



Longueur	Dimension	Code
10 mètres	<b>392x272mm</b>	SR000000034A
10 mètres en inox	<b>D450x180mm</b>	DAVV10
15 mètres en inox	<b>D500x180mm</b>	DAVV15

Modèle	Dimension	Code
Centrale simplifiée mono produit bidon 5L—10 mètres	<b>300xh.500 +120mm</b>	HCESI00120
Centrale simplifiée mono produit bidon 5L—15 mètres	<b>300xh.500 +120mm</b>	HCESI00121

## Sèche-main électrique



M-669B



M-669G



M-6666B



M-6666G

Modèle	Dimension	Couleur	Puissance	Code
Mini sèche-main	<b>145x142xh.218mm</b>	Blanc	2000w	M-669B
Mini sèche-main	<b>145x142xh.218mm</b>	Argenté	2000w	M-669G
Sèche main Modèle insert	<b>290x220xh.685cm</b>	Blanc	2000w	M-6666B
Sèche main Modèle insert	<b>290x220xh.685cm</b>	Argenté	2000w	M-6666G

## Bac lave-filtre en inox



- Entièrement en inox 304.
- Avec couvercle.
- Avec roulettes.
- Vanne d'évacuation d'eau.
- Fond en grille amovible, facilite la filtration des graisses.

Capacité	Dimension	Code
8/12 filtres	<b>300x550xh.550/650mm</b>	CLF30
18/24 filtres	<b>600x550xh.550/650mm</b>	CLF60

## Bac dégraisseur en inox



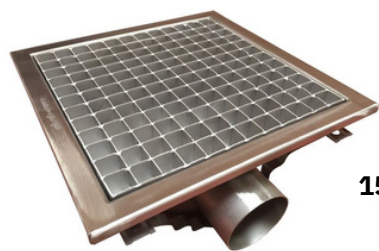
Raccords



- Bac dégraisseur pour évier et plonge.
- Entièrement en inox, à brancher sur un évier ou une plonge individuelle.
- Capacité 60 L.
- Dimensions : 500 x 380 mm.
- Hauteur : 330 mm hors pieds et 420 mm avec pieds (jeu de 4 pieds démontables fourni).
- Avec couvercle étanche et système de fermeture à levier.
- Avec panier filtre d'ordures amovible pour faciliter l'entretien quotidien et éviter le bouchage de la canalisation de vidange.
- Avec 2 vannes d'entrée et de sortie, et 2 petites vannes dont une pour la vidange des graisses et une autre pour le nettoyage du bac.

Modèle	Dimension	Code
Bac dégraisseur en inox	<b>500x380xh.330/420mm</b>	BDG-40
Raccord universel	-	120042

## Siphon sol et accessoire d'évier



SSI20 et SSI25



150240 et 150233

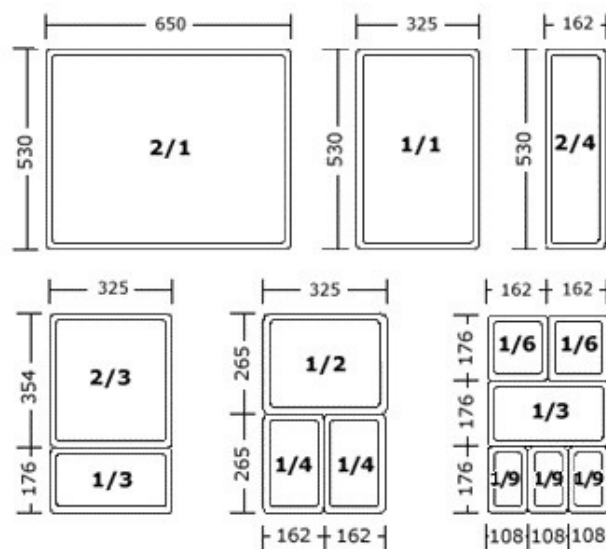


662000

Code	Produit
SSI25	Siphon sol en inox Dimension 250x250xh.240
SSI20	Siphon sol en inox Dimension 200x200xh.160
662000	Siphon laiton 1-1/2
150240	Siphon plastique dia 40mm
150233	Siphon plastique dia 32mm

## USTENSILE EN INOX

### Bacs Gastronormes en inox



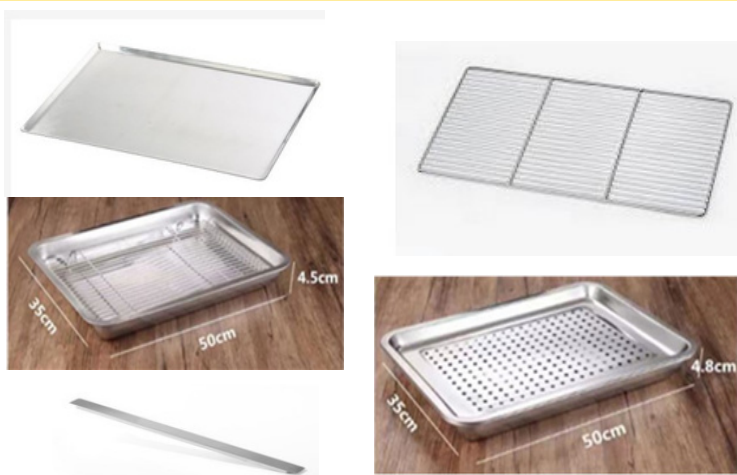
Taille	Profondeur	20mm	40mm	65mm	100mm	150mm	200mm	Couvercle
GN2/1		GNE2/1-20	GNE2/1-40	GNE2/1-65	GNE2/1-100	GNE2/1-150	GNE2/1-200	GN2/1
GN1/1		GNE1/1-20	GNE1/1-40	GNE1/1-65	GNE1/1-100	GNE1/1-150	GNE1/1-200	GN1/1
GN2/3		GNE2/3-20	GNE2/3-40	GNE2/3-65	GNE2/3-100	GNE2/3-150	GNE2/3-200	GN2/3
GN1/2		GNE1/2-20	GNE1/2-40	GNE1/2-65	GNE1/2-100	GNE1/2-150	GNE1/2-200	GN1/2
GN1/3		GNE1/3-20	GNE1/3-40	GNE1/3-65	GNE1/3-100	GNE1/3-150	GNE1/3-200	GN1/3
GN1/4		GNE1/4-20	GNE1/4-40	GNE1/4-65	GNE1/4-100	GNE1/4-150	GNE1/4-200	GN1/4
GN1/6		/	/	GNE1/6-65	GNE1/6-100	GNE1/6-150	/	GN1/6
GN1/9		/	/	GNE1/9-65	GNE1/9-100	GNE1/9-150	/	GN1/9



### Bac gastronome inox perforé

Taille	Profondeur	40mm	65mm	100mm	150mm
GN1/1		GNF1/1-40	GNF1/1-65	GNF1/1-100	GNF1/1-150
GN2/3		GNF2/3-40	GNF2/3-65	GNF2/3-100	-
GN1/2		GNF1/2-40	GNF1/2-65	GNF1/2-100	GNF1/2-150
GN1/3		GNF1/3-40	GNF1/3-65	GNF1/3-100	-

Article	Dimension	Code
Plateau inox ép 1.2	400x600mm	FT-68S
Plateau alu ép 1.5	400x600mm	FT-68A
Grille	530x325mm	GRILL530
Grille	400x600mm	GRILL4060
Plateau inox	500x350x45mm	BIEG
	500x350x48mm	BIEP
Barre support bacs GN	L530mm	BA530
	L320mm	BA320
	L180mm	BA180



## Marmite en inox 304

Fond alu ep.4mm, avec poignée et couvercle



Ep. 1mm		
Volume	Dimension	Code
14L	300xh.200mm	YK-3020
21L	300xh.300mm	YK-3030
24L	360xh.240mm	YK-3624
30L	400xh.260mm	YK-4026
35L	360xh.360mm	YK-3636
50L	400xh.400mm	YK-4040
Ep. 1.2mm		
Volume	Dimension	Code
41L	450xh.260mm	YK-4526
55L	500xh.300mm	YK-5030
70L	450xh.450mm	YK-4545
95L	500xh.500mm	YK-5050

## Marmite en inox 304

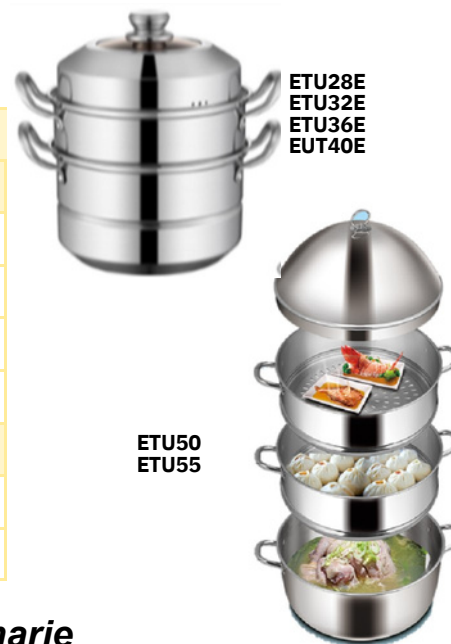
Fond plaque ailette, avec poignée et couvercle



Volume	Dimension	Code
50L	400xh.400mm	CCT40
95L	500xh.500mm	CCT50
160L	600xh.600mm	CCT60

## Kit étuve à vapeur 3 niveaux en inox 304

Produit	Dimension	Code
Composition: 1 marmite, 1 étuve, 2 plaques d'étuve et 1 couvercle vitré		
Kit étuve 3 niveaux	Dia.280mm	ETU28E
Kit étuve 3 niveaux	Dia.320mm	ETU32E
Kit étuve 3 niveaux	Dia.360mm	ETU36E
Kit étuve 3 niveaux	Dia.400mm	ETU40E
Composition: 1 marmite, 2 étuves, 1 plaque d'étuve et 1 couvercle inox		
Kit étuve 3 niveaux	Dia.500mm	ETU50
Kit étuve 3 niveaux	Dia.550mm	ETU55



## Kit étuve à vapeur pour bain-marie

Désignation	Dimension	Code
Plaque GN 1/1 pour 2 étuves	Dia.230mm	724SP
Étuve en inox	Dia.230mm	ZL-23B
Couvercle vitré pour étuve	Dia.230mm	ZL-23G

## Support en inox pour verre

Taille	Dimension	Code
3 rangs	<b>350x350mm</b>	69SUPVI3
4 rangs	<b>450x350mm</b>	69SUPVI4
5 rangs	<b>550x350mm</b>	69SUPVI5



BPPD



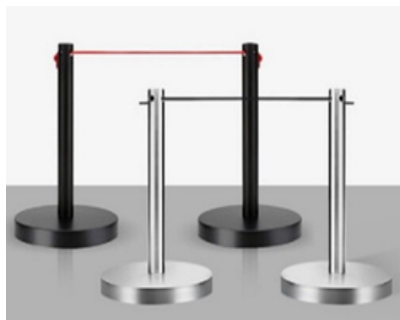
BPPD220



PSC30

30.5CM

60CM



PGF100



PSG

Code	Description	Dimension
BPPD	Porte parapluie doré	<b>Dia.220xh.580mm</b>
BPP220	Porte parapluie inox	<b>Dia.220xh.575mm</b>
PSC30	Cendrier amovible avec une grille	<b>Dia.305xh.600mm</b>
PGF100	Poteau guide file d'attente	<b>Dia.100xfile max 2000mm</b>
PSG	Panneau portant la mention « SOL GLISSANT »	<b>Dim 210x300xh.610mm</b>
PATB60	Tableau ardoise de trottoir avec cadre en bois	<b>Dim 600x790xh.1020mm</b>
SM43	Support menu	<b>Dim 430x340xh.1200mm</b>
SM64	Support menu	<b>Dim 640x510xh.1280mm</b>



PATB60



SM43 / SM64

## Robinet mitigeur et Robinet infrarouge



Code	Description
56061A	Robinet mitigeur monotrou avec bec haut
56067	Robinet mitigeur monotrou avec poignet long
56A67	Robinet mitigeur monotrou avec poignet long avec douchette
RM200	Robinet mélangeur bec L.200mm
RM300	Robinet mélangeur bec L.300mm
RI202	Infra-rouge avec bec de cygne
RI212	Infra-rouge sortie droite

## Commande pédales et fémoral par tige



Code	Description
GR136	Commande fémoral par tige
PS001	Commande pédale l'eau froid seul
PD002	Commande pédale l'eau froide et l'eau chaude
ERDPSP	Ensemble pédale simple: Pédale simple + 2 flexible + 1 bec cygne
ERDPDP	Ensemble pédale double: Pédale simple + 3 flexible + 1 bec cygne
GR120	Bec col de cygne L200xH.180mm
GR200	Bec col de cygne L200xH.200mm
9809-12	Bec pour réchaud
9808-12	Bec murale pour réchaud
FLX1/2100	Flexible 1/2 FF 1000mm
FLX1/2150	Flexible 1/2 FF 1500mm

## Douchette avec robinet mélangeur



Code	Description
DC002	Douchette avec mélangeur monotrou Avec robinet orientable H.1200mm
CA56075	Douchette avec mélangeur monotrou Avec robinet mélangeur orientable H.750mm

## Rince-verre



Q63



Q63-1



Q65-2

Code	Description
Q63	Tête rince-verre plastique type Q63
Q65	Tête rince-verre type Q65
Q63-1	Kit rince-verre avec support prêt à brancher Type Q63
Q65-2	Kit rince-verre avec support prêt à brancher Type Q65

## Bonde et surverse en inox



Bonde

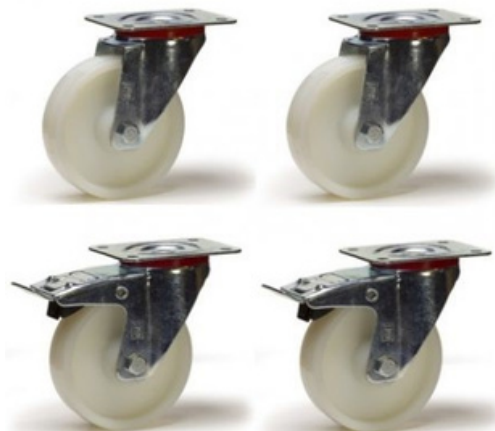


Surverse



Code	Dimension (mm)
TI2017	Surverse 1"1/2 - 170mm
TI2018	Surverse 1"1/2 - 200mm
TI2518	Surverse 1"1/2 - 250mm
TI3018	Surverse 1"1/2 - 290mm
TF3018	Bonde 1"1/2 - 280mm

## Accessoires pour les meubles inox à nous consulter



# CONDITIONS GENERALES DE VENTE

## **ARTICLE 1 - LE CONTRAT DE VENTE**

Les offres sont formulées dans la limite des stocks disponibles. Toute commande enregistrée est considérée comme ferme et irrévocable et implique l'acceptation expresse des conditions générales du vendeur. Les présentes conditions générales de vente prévalent, sauf dérogation écrite et formelle du vendeur, sur toutes les dispositions et conditions contraires des acheteurs, même si celles-ci figurent dans un document remis ultérieurement ou visant expressément à exclure ou prévaloir sur les présentes conditions générales incompatibles ou sont contenues dans toute autre acceptation ou contre offre faites par les acheteurs. Le vendeur se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande d'un client avec lequel il existerait un différend au titre d'une précédente commande. Les présentes conditions générales peuvent faire l'objet de changement à tout moment sans préavis. Les conditions générales modifiées entreront immédiatement en vigueur.

## **ARTICLE 2 - DELAI DE LIVRAISON**

Les délais sont communiqués à titre indicatif et peuvent varier en raison des stocks disponibles et de l'ordre d'arrivée des commandes. Un dépassement éventuel ne pourra donner lieu à aucun dommages et intérêts, retenue ou annulation de la commande par l'acheteur.

## **ARTICLE 3 - TRANSPORT**

Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. La prestation de transport s'arrête jusqu'au déchargement au sol du colis. En cas de non livraison du matériel pour absence du destinataire ou pour absence de paiement, les frais d'entreposage et de nouvelle livraison seront facturés à l'acheteur. Le destinataire doit, à la réception, en présence du transporteur, vérifier l'état des marchandises reçues. Pour cela nos clients doivent inscrire manuellement sur le récépissé du transporteur des réserves précises et détaillées (concernant l'appareil et l'emballage) et doivent les confirmer dans les 48 heures par lettre recommandée avec avis de réception adressée au transporteur qui a effectué la livraison, conformément à la réglementation en vigueur. Nous tenons à votre disposition un modèle de lettre recommandée à adresser au transporteur. Afin de constituer un dossier d'avarie auprès de notre transporteur, nos clients devront nous adresser la photocopie de la lettre recommandée, du récépissé postal de cette lettre et du récépissé de livraison avec les réserves mentionnées (exemple de réserves : Appareil reçu abîmé, pris un choc lors de la livraison, manque colis ..) ATTENTION LA MENTION « SOUS RESERVE DE DEBALLAGE » N'A AUCUNE VALEUR. UN EMBALLAGE INTACT NE VEUT PAS DIRE ABSENCE DE CHOS ET D'AVARIES. A défaut de réserves précises notées immédiatement sur le récépissé par le destinataire, la marchandise livrée sera considérée conforme et exempte de tout vice apparent.

## **ARTICLE 4 - ANNULATION DE COMMANDE**

Les commandes sur mesure une fois lancées en fabrication ainsi que les commandes exceptionnelles déjà commandées ne font plus l'objet d'annulation.

## **ARTICLE 5 - CONDITION DE RETOUR**

Vous avez le droit de retourner un produit sous conditions : - Produit neuf - Produit non raccordé et non utilisé - Emballage d'origine intact - Produit hors meuble inox sur mesure et pièces détachées - Produit non marqué « commande exceptionnelle » - Produit non marqué « Déstockage »

### Frais dans le cadre d'un retour

Décote : Nous devons appliquer une décote de 20% du prix du produit facturé (minimum de 20€ HT quelque soit le montant du produit) afin de couvrir les frais de gestion de préparation, d'expédition, les frais de contrôle et remise en stock.

Frais de retour : Le frais de retour sont à la charge du client, le client doit renvoyer ou retourner en magasin le colis en prenant toutes les précautions nécessaires (emballage, assurance...) pour assurer le retour de son produit dans les meilleures conditions.

En cas de récupération exceptionnelle par notre transporteur (pour les gros colis), le client doit emballer le colis dans son emballage d'origine, le produit doit être fixé sur palette, afin que nous puissions mandater notre transporteur pour en faire la récupération, les frais de transport sont à la charge du client.

En cas de non conformité aux conditions : Dans le cas où le produit retourné ne serait pas conforme aux conditions citées plus haut (produit utilisé, produit non neuf, produit abîmé pendant le transport, mauvais emballage...) Nous nous réservons le droit d'appliquer une décote supplémentaire allant de 10% à 50% du prix du produit.

Commande annulée non livrée : Toutes annulations de commandes non livrées, des frais de gestion de 20% du prix du produit seront appliqués.

En cas de livraison refusées par le client, des frais de gestion de 20% du prix du produit + le frais de livraison sont à la charge du client.

## **ARTICLE 6—RESERVE DE PROPRIETE**

Tout matériel livré par nos soins reste notre propriété jusqu'au paiement complet du prix facturé. Le matériel ne pourra pas être revendu sans notre accord, conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables.. Toutefois, les risques de perte ou de détérioration des marchandises, même en cas de force majeure, et tous les risques de responsabilité liés à l'existence ou l'utilisation des marchandises, passent à l'acheteur au moment de la livraison et ce malgré la clause de réserve de propriété s'appliquant aux marchandises vendus.

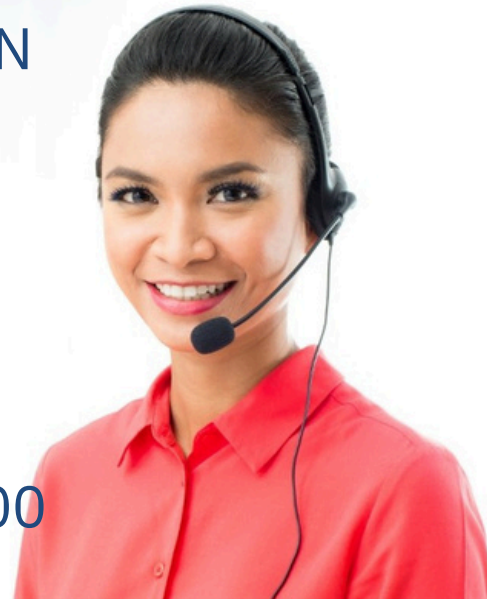
# Nous contactez:

Adresse : 32 RUE ALBERT EINSTEIN  
93000 BOBIGNY

Tél : 01 84 211 666

Mail : [contact@flyquipe.com](mailto:contact@flyquipe.com)

Nous vous accueillons  
du Lundi au Samedi de 9h00 à 19h00



# Nous sommes ici:

