

www.gafic1965.com

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDICQUÉS HORS TAXES



1965
GAFIC

CATALOGUE

G É N É R A L

N° 30



PRIX 2020, NOUS CONSULTER POUR NOUVEAUX PRIX

Votre expert

**CHRØLSACE**



LA CUISINE PROFESSIONNELLE

Contrôle, manutention & stockage.....	226
Le transport isotherme	244
Le mobilier inox	250
La préparation dynamique	262
Le snacking/buffet.....	292
Les armoires froides	316
Les meubles réfrigérés	329
Les caves à vin & arrières de bar.....	334
Les cellules de refroidissement.....	338
Les machines à glaçons	341
Les fontaines à eau	346
Les vitrines	350
La cuisson.....	355
Le self.....	399
La laverie.....	410
La blanchisserie.....	424
Les vestiaires	428

GUIDE DE LECTURE

 CLASSE 5 Classe climatique	 VENTILE Type de froid	 INOX Qualité d'inox	 HACCP Conforme HACCP
 NSF Certification relative à la santé alimentaire	 NF Norme Française (déposée par l'AFNOR)	 CE Conformité Européenne	 0% BPA Absence de Bisphénol A

Conformément aux conditions générales de vente consultables au dos du catalogue, les prix sont indiqués à l'unité (sauf mention contraire), le conditionnement d'achat figure à côté de chaque prix. Tous les prix sont hors taxes, en euros et sont communiqués à titre indicatif. Ils sont susceptibles de variations. Livraison et installation en sus.



CONTRÔLE, MANUTENTION & STOCKAGE



THERMOMÈTRE DE CUISSON



Thermomètre pour cuisson sous vide

910020 Précision: $\pm 1^\circ\text{C} / 0.3\%$ (-200 +1300°C); $\pm 2^\circ\text{F}$ (-328+2372°F)

1

Étendue de -200+1300 °C / -328+2372 °F. Résolution : 0,1° (-50+200) / 1° (+200+1300). Étanche IP66. MAX/MIN. Maintien des données. Température relative. Rétro-éclairage. Fonctionne aussi avec adaptateur (non fourni). Sonde ultra fine : 60 mm \varnothing 1 mm. Mousse spéciale sous-vide : 5 bandes de 14 cm. Câble : 120 cm. 1 pile 6F22 (fournie). Livré en valise plastique.



2
ANS
GARANTIE



LES
+
PRODUITS

• Boîtier étanche, compact et ergonomique

Thermomètre

909984 Précision $\pm 0,5^\circ\text{C} - 1,0^\circ\text{C}$

1

Thermocouple Type K sans sonde. Étendue de -50 à +1350 °C. Compact. Grande fiabilité. Large écran avec affichage simultané des valeurs mini/maxi. Fonction HOLD pour figer une mesure à l'écran. Livré sans sonde. À commander avec sonde thermocouple type K. Étalonnage, sur demande.



Sonde de température

909997 Sonde aiguille

1

Sonde de température thermocouple type K pour cuisson sous-vide. Étendue 200°C maxi. Sonde inox 60 mm. Câble téflon 1 m.

Mousse sous-vide

910016

1

Qualité supérieure pour mesures de la température en cuisson sous-vide. Rouleau de 1 m. Épaisseur 10 mm.

THERMOMÈTRE POUR FOUR



Thermomètre

909972

1

Sonde 150 mm et câble. Résolution 1°. Sonde perçante longueur 180 mm \varnothing 4 mm. Câble inox 100 cm. Étendue de -50° à +300 °C. Fonctions : minuteur, chronomètre, alarme, programmable. Dos aimanté. Livré en blister French Cooking avec mode d'emploi. Pile fournie.



Thermomètre digital pour four

909962 Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ (0+150 °C) sinon $\pm 3^\circ\text{C}$.

1

Résolution 1°. Étendue de 0 à 300 °C. Compatible induction et sonde inox étanche. Fonctions minuteur maxi/mini, alarme programmable. Horloge écran inclinable. Sonde inox perçante longueur 150 mm \varnothing 4 mm. Câble inox 100 cm. Livré avec mode d'emploi et pile.



RAPPEL

INFRAROUGE :

Mesure de -55 à +250 °C
Précision $\pm 1,1$ °C de -33 à 0 °C
 ± 1 °C de 0 à +65 °C
 $\pm 1,5\%$ de +65 à +250 °C.

SONDE :

Mesure de -55 à +330 °C
Précision $\pm 0,5$ °C de -5 à +65 °C
 $\pm 1\%$ de -55 à -5 °C
et de +65 à +330 °C

THERMOMÈTRE INFRAROUGE



LES
+
PRODUITS

• Conçu pour les cuisines
professionnelles et les
laboratoires alimentaires

Thermomètre infrarouge

911306 Précision $\pm 1,5$ °C 1

Étendue de -50 à 550 °C. Rapport distance (spot 12:1). Sélection en °C/°F. Arrêt automatique. Résolution de l'affichage : 0,1 °C ou 0,1 °F. Maintien de la mesure. Visée laser ON/OFF. Rétro-éclairage ON/OFF. Livré avec piles 9 V, certificat de calibrage et sacochette de protection. 153x101x43 mm.



Thermomètre infrarouge

909964 Précision ± 1 °C 1

Étendue I.R. de -40 à 280 °C. Étendue sonde de -40 à 200 °C. Résolution 0,1°. Visée laser. Ratio de la distance 3/1. Émissivité fixe 0,97. Fonctions Data Hold. Maxi/mini. Minuteur. Sonde perçante rotative 180 °C. Longueur 80 mm. Livré en boîte carton avec mode d'emploi et pile fournie.

THERMOMÈTRE DE PRÉCISION



Thermomètre stylo

084020 Précision ± 1 °C de 0 à +100 °C et ± 2 °C en dehors 1

Thermomètre avec sonde 125 mm sans câble. Étendue de -50 à +200 °C. Non compatible induction. Pile fournie.



Thermomètre digital

909970 Précision ± 1 °C (-40+150 °C) sinon ± 2 °C 1

Thermomètre digital sonde perçante. Étendue de -40 à +300 °C. Résolution : 0,1°. Sonde inox perçante. Longueur 125 mm \varnothing 3,6 mm. Longueur câble 150 cm. Livré avec pile.



Thermomètre digital

909968 Précision ± 1 °C (-20+120 °C) sinon ± 2 °C 1

Thermomètre digital sonde robuste IP65. Sonde inox perçante longueur 125 mm - \varnothing 5 mm. Résolution : 0,1°. Étendue de -50 à +200 °C. Livré avec pile.



Couleurs disponibles.
Conforme aux directives
internationales HACCP



Thermomètre digital

631011 Précision $\pm 0,5$ °C (-20+100 °C) sinon $\pm 1,5$ °C 1

Super étanche IP 67, compatible induction et livré avec certificat de garantie de précision HACCP normé EN13485. Étalonnage automatique à 0 °C. Sonde inox perçante 125 mm \varnothing 3,5 mm. Pointe effilée \varnothing 2,5 mm. Résolution : 0,1°. Étendue de -50 à +200 °C. Pile fournie. HACCP certifié conforme EN 13485.



Thermomètre étanche de précision

519072 Précision ± 1 °C (de -20 à 120 °C) sinon ± 2 °C 1

Thermomètre étanche IP65. Sonde inox 125 mm \varnothing 3,5 mm. Gamme -50 à 300 °C. Résolution : 0,1°. Data Hold. Compatible induction. Anneau suspension. Livré avec pile.



Thermomètre étanche

Précision : $\pm 0,4$ °C (-50,0 à -30,0 °C);
910011 $\pm 0,2$ °C (-30 à 170 °C); $\pm 0,4$ °C (170 à 199,9 °C); $\pm 1,0$ °C ± 1 digit (200,0 à 300,0 °C) 1

Thermomètre étanche IP67 à sonde rabattable repliable en acier inoxydable 103 mm \varnothing 3 mm. Vérification interne de l'étalonnage. Gamme : -50 à 300 °C. Livré avec pile. 165x45x24 mm.



LES
+
PRODUITS

• Certifié conforme
EN13485
• Classe 0,5



Thermomètre étanche

909990 Précision $\pm 0,2$ °C de -30 à 120 °C et $\pm 0,3$ °C en dehors 1

Checktemp étanche. Sonde fixe 106 mm sans câble. Vérification interne de l'étalonnage. Gamme : -50 à +150 °C. Auto-extinction possible. Livré avec capuchon de protection et pile. 66x50x25 mm. 50x185x21 mm.



Thermomètre lave-vaisselle

910022 Précision : ± 1 °C (-20+120 °C); ± 2 °F (-4+248 °F) sinon ± 2 °C / ± 4 °F 1

Étendue de -50+200 °C / -58+392 °F. Résolution : 0,1°. Sonde inox perçante : 120 mm \varnothing 2,5 mm. Maintien des données. Étanche IP67. Lavable au lave-vaisselle. Compatible avec induction. 1 pile LR44. En blister French Cooking.



LES
+
PRODUITS

• Certifié conforme
EN13485
• Classe 0,5



Thermomètre étanche

909991 Précision $\pm 0,2$ °C de -30 à 120 °C et $\pm 0,3$ °C en dehors 1

Thermomètre Checktemp 1 étanche. Sonde 97 mm. Câble 1 m. Vérification interne de l'étalonnage. Gamme : -50 à +150 °C. Livré avec socle de support et pile. 107x59x17 mm.



Thermomètre digital frigo-congélateur

910021 Précision : ± 1 °C / ± 2 °F. 1

Étendue de -20+50 °C / -4+122 °F. Résolution : 0,1°. Bouton [ON/OFF] et [°C/°F] au dos du thermomètre. Étanche IP65. Dos aimanté. Crochet. 1 pile LR54. En blister French Cooking.



THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR


Thermomètre congélateur
084012 Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ 1

Étendue de -50 à $+50^\circ\text{C}$. Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension. 150x20 mm.


Thermomètre froid congélateur
909966 Précision $\pm 5^\circ\text{C}$ 1

Thermomètre en verre. Étendue de -50 à $+50^\circ\text{C}$. Précision $\pm 5^\circ\text{C}$. En gaine polypropylène blanche, liquide rouge. Équipé d'un crochet amovible et réglable sur la gaine.


Thermomètre digital frigo-congélateur
909960 Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ 1

Étendue de -40 à 70°C . Résolution $0,1^\circ$. Double sonde. Double affichage (réfrigérateur/congélateur). Double sonde, aimant, câble 100 cm. 2 alarmes programmables maxi/mini. Timer pour le décompte du temps de dépassement. Livré en blister Biotemp et mode d'emploi. Livré avec pile.


Thermomètre contrôle continu
910010 Précision $\pm 0,3^\circ\text{C}$ de -20 à 90°C et $\pm 0,5$ en dehors 1

Étendue de -50 à 80°C . Pour chambre froide, congélateur et réfrigérateur. Câble silicone compatible alimentaire 1 m. Fixation magnétique simple. Sonde acier inox. Bonne lisibilité. Fonction CalCheck : auto-contrôle du bon fonctionnement de l'électronique interne et de l'exactitude de mesure de l'instrument. 93x39x31 mm.

PH-MÈTRE


pH-mètre étanche avec mémoire
909992 Exactitude pH $\pm 0,002$ pH Précision température $\pm 0,7^\circ\text{C}$ 1

Conçu pour la mesure de pH directe dans les viandes sans pré-perçage. Gamme $-2,000$ à $20,000$ pH. Résolution $0,001$ pH. Étanche IP67. Écran graphique : afficheur matriciel, touches multifonctions virtuelles. Utilisation intuitive. Mesure et affichage simultané du pH et de la température. Étalonnage jusqu'à 5 points au clavier, simple à réaliser. Mémorisation jusqu'à 200 mesures (avec date et heure), transfert sur PC via USB.


pH-mètre compact étanche
909955 Exactitude pH $\pm 0,02$ pH Précision température $\pm 1,0^\circ\text{C}$ 1

Conçu pour la mesure de pH directe dans les viandes sans pré-perçage. Affichage simultané de la valeur pH et de la température. Contrôle de l'état de l'électrode dès l'allumage, assurant une prise de mesure avec des résultats fiables. Kit prêt à mesurer livré dans une mallette de transport robuste. Étalonnage au clavier, simple à réaliser. Entretien facile. Électrode pH avec connexion Quick DIN avec dispositif de détrompage.

RÉFRACTOMÈTRE


Réfractomètre numérique compact
909993 Résolution sucre $0,1\%$ Brix - Exactitude sucre $\pm 0,2\%$ Brix 1

Correction de la température automatique de 10 à 40°C . Volume minimum échantillon 2 gouttes ($100\mu\text{L}$). Utilisation universelle. Trois gammes de mesure : indice de réfraction avec et sans correction de température et échelle de Brix. Température de 0 à 80°C . Grand écran double niveau affichant unité de mesure et température. Étalonnage facile et rapide : versez quelques gouttes d'eau distillée sur la platine échantillon et appuyez la touche ZERO. C'est terminé. Détection d'interférence de lumière parasite externe assurant une haute précision de mesure. Platine échantillon en acier inoxydable : permet à la température de l'échantillon de s'ajuster rapidement à celle du prisme garantissant ainsi des mesures précises. IP65. 1 pile 9 V (environ 5000 mesures) fournie. Auto-extinction après 3 minutes de non-utilisation.

MINUTEUR


Minuteur électronique
896003 99 min/99 sec 1

Étanche à la poussière et à la farine (IP65). Alarme sonore et clignotante, crochet de suspension, ventouse. En blister French Cooking.


Minuteur avec alarme
911307 Minuteur 24 h. Compte à rebours environ 100 h 1

4 niveaux sonores. Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie. 130x245x25 mm.


Minuteur digital tactile
910024 1

Minuteur tactile 99 heures 59 secondes.


Minuteur digital 4 en 1
910023 3

Minuteur digital 4 en 1/99h/59m/59s. Fourni avec une prise secteur et piles.

BALANCE

Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales



LES
+
PRODUITS
• Peu encombrante

Balance de cuisine électronique

980705 5 kg - Précision 1 g 1

Plateau : diamètre 155 mm. Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse.



Balance de préparation

949354 5,2 kg - Précision 1 g 1

Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes. Plateau 125x132 mm.



Balance mécanique à ressort

980752 5 kg - Précision 10 g - Panier ø 20 cm - 215x250x143 mm 1

980756 10 kg - Précision 20 g - Panier ø 20 cm - 215x250x143 mm 1

980759 20 kg - Précision 100 g Plateau 25x25 cm 258x325x180 mm 1

LES
+
PRODUITS

- Certifiée NSF
- Balance étanche IP68
- Simple d'utilisation : 2 touches uniquement
- Alimentation secteur 220 V et batterie (autonomie 50 h)
- Stabilité en moins de 0,5 s
- Afficheur à l'avant et à l'arrière



Balance électronique digitale

980761 3 kg - Précision 0,1 g 1

980763 6 kg - Précision 0,2 g 1

980764 15 kg - Précision 2 g 1

Alimentation secteur AC 220 V. Livrée avec adaptateur secteur. Peut fonctionner sur piles non fournies. 290x250x100 mm.



Balance de préparation zone humide

949324 6 kg - Précision 1 g 1

949325 15 kg - Précision 2 g 1

Niveau à bulle à l'avant. Pieds de mise à niveau réglables. Touches mécaniques. Indicateur de stabilité, indicateur de surcharge/sous-charge. Support ABS et plate-forme inox. 256x280x121 mm. Plateau 190x242 mm.



Balance de préparation zone humide tout inox

949326 6 kg - Précision 1 g 1

975149 15 kg - Précision 2 g 1



Balance de préparation zone sèche

975155 6 kg - Précision 1 g 1

975156 15 kg - Précision 2 g 1

Pour environnement sec. Boîtier en ABS et plateau inox. Temps de stabilisation inférieur à 2 secondes. Afficheur LCD avec rétro-éclairage à LED blanches. 4 batteries D-cell avec autonomie de 1500 heures (avec rétro-éclairage désactivé). 260x270x122 mm. Plateau 245x190 mm.



LES
+
PRODUITS
• 4 pieds réglables en hauteur jusqu'à 13 mm
• Capteur d'aluminium avec protection IP65

Balance de réception mono capteur

980745 Plateau : 305x355 mm 60 kg - Précision 20 g 450x660x640 mm 1

Plate-forme avec châssis tubulaire en acier peint avec plateau en acier inoxydable et colonne en acier inoxydable. Colonne 649 mm. Clavier étanche avec 5 touches de fonction et touches ON et OFF. Écran LCD avec rétro-éclairage et 6 digits. Rétro-éclairage : automatique, activée ou désactivée. Orifices de fixation murale inclus. Alimentation avec transformateur AC/DC 240 V - 50Hz. Batterie rechargeable 6 V - 4 Ah. 120 heures environ de vie de la batterie avec rétro-éclairage activée. Déconnexion automatique (configurable de 1 à 99 minutes).



LES
+
PRODUITS
• Alimentation secteur (bloc adaptateur) et batterie interne
Autonomie 100 h !
• Plateau Inox amovible
• Balance économique pour la réception sèche

Balance de réception DEFENDER 3000

949310 Plateau : 305x355 mm - 30 kg - Précision 5 g 472x305x572 mm 1

949311 Plateau : 420x550 mm - 60 kg - Précision 10 g 420x668x920 mm 1

Robuste et autonome. Grand Afficheur ABS avec rétro-éclairage. Colonne et châssis sous plateau acier peint. Plateau Inox amovible. Protection contre les surcharges.

OUVRE-BOÎTE



INOX
18/10



Ouvre-boîtes

	Tête nickelée	Tête composite	Tête inox
À visser	083949	083942	063918
Serre joint	083955	083944	063919
Kit de rechange	914900	914899	-

Ouvre-boîtes : socle et tube inox 550 mm. Le kit de rechange comprend : Lame, molette, bague, outil démontage.



Ouvre-boîtes de sécurité

063920 Plaque à visser - 280x122x775 mm	1
063921 Plaque serre-joint - 280x122x775 mm	1

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de se couper. Réutilisation possible du chapeau de la boîte pour protéger le contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique). Apte au lavage au lave-vaisselle.

SUIVI HACCP

Étiquettes HACCP pour la sécurité des aliments dans les restaurants, cantines, traiteurs, boucheries, boulangeries... Étiquetage standardisé, facile et efficace. Les étiquettes rotation de LabelFresh au codage journalier vous permettent de respecter aisément la législation relative à la sécurité alimentaire portant sur l'étiquetage des aliments transformés à usage propre.



Distributeur étiquette

906200 70x45 mm 1
Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine.



Étiquette 7 jours

906210 70x45 mm 1
Boîte de 250 étiquettes hydrosolubles.



Étiquette «surgelés»

906209 70x45 mm 1
Boîte de 500 étiquettes.



Étiquette DLC 300

906218 70x45 mm 1
Boîte de 500 étiquettes.



Étiquette "propre & désinfecté"

906221 30x30 cm 1
Boîte de 500 étiquettes hydrosolubles.



LES + PRODUITS

• Résistant aux températures de -40 à +90 °C



Bacs de prélèvement avec couvercle

981105 Lot de 5 bacs 3 L (1 bac de chaque couleur)	1
981081 Lot de 1000 sachets 160x220 mm	1

Pour le stockage des plats témoins. Concept global : bacs dédiés + sachets plastiques. Facilite l'application de la réglementation sur la conservation des échantillons témoins. Existe en lot de 7 et en 8L. Certification contact alimentaire.

Gilac



Bloc 2 tiroirs modulaires

150317 395x402x140 mm 3

Stockage possible dans une chambre froide. Idéal pour le rangement des prélèvements d'échantillons alimentaires.

PLASTOREX

BAC HERMÉTIQUE

araven
FOOD SAFETY INNOVATION

100% ÉTANCHE!

0% BPA



7 ColorClips qui facilitent la gestion des aliments dans la cuisine, basés sur différents critères comme : type d'aliment, jour de la semaine, secteur de travail.
Exemple : Bleu = lundi/poisson - Jaune = mardi/volaille - Rouge = mercredi/viande Marron = jeudi/viande cuisinée - Vert = vendredi/fruits et légumes - Blanc = samedi/produits laitiers - Violet = dimanche/allergies & intolérance.

Certification **MSF** **ASSET**
Étiquette traçabilité HACCP



Bac hermétique gastronomique

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	GN 2/3
Ht 65 mm	631454	631440	631434	631428	631422	631416	- -
Ht 100 mm	631448	631442	631436	631430	631424	631418	- -
Ht 150 mm	631450	631444	631438	631432	631426	631420	631412
Ht 200 mm	631452	631446	-	-	-	-	631414

Bac en polypropylène translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95 °C. La poignée sur le couvercle facilite l'ouverture du conteneur. Nouveau design du double bord hermétique du couvercle. Permet l'empilement quand le couvercle est en place. Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Respect de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Réglette de mesure et indicateur de mesure GastroNorm. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la réglementation sur la traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.

0% BPA

LES
+
PRODUITS

• Adaptable sur de nombreux bacs inox, polypro et Tritan



Couvercle silicone transparent et grille gastronomique

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	GN 2/3
Couvercle	631508	631504	631502	631500	631498	631496	631506
Grille	631408	631400	631402	631404	631406	-	-

Couvercle : satisfait à toutes les réglementations relatives aux migrations (Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE). Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +200 °C. Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.

Grille : bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et facilitent le nettoyage. Rebord ergonomique facilite la manipulation du bac. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Satisfait à la réglementation hygiénique et sanitaire qui recommande d'éviter le contact entre l'aliment et l'exsudat. Respect de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90 °C.

Marqueur Horeca

631410 Noir 1

Feutre résistant au toucher et à la condensation, encre permanente à base d'eau facilement lavable au lave-vaisselle.



Boîte hermétique

631353 Carrée - 1,2 L - 157x157x82 mm	1
631350 Rectangulaire - 2,5 L 253x182x85 mm	1
631351 Rectangulaire - 9 L 300x230x180 mm	1
631352 Rectangulaire - 5,3 L 305x230x120 mm	1

Idéal pour le stockage des aliments des frais. Passe au lave-vaisselle, congélateur, réfrigérateur et micro-ondes. Couvercle clipsable 4 points.

Distributeur de sauce

631293 Bac 2,6 L GN 1/6 176x162x190 mm	1
631292 Support + 2 bacs 2,6 L 380x225x195 mm	1

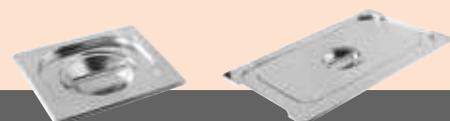
BAC GASTRONORME



Bac gastronorme inox 18/5

	GN 2/1 - Plein	GN 1/1 - Plein	GN 2/3 - Plein	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein	GN 2/4 - Plein			
Ht 20 mm	065800	065806	-	-	065816	065822	065828	-	-	-	-	1
Ht 40 mm	065801	065807	-	-	065817	065823	065829	-	-	-	-	1
Ht 65 mm	065802	065808	065812	065818	065824	065830	065834	065838	065841			1
Ht 100 mm	065803	065809	065813	065819	065825	065831	065835	065839	065842			1
Ht 150 mm	065804	065810	065814	065820	065826	065832	065836	065840	065843			1
Ht 200 mm	065805	065811	065815	065821	065827	065833	065837	-	-	-	-	1

Bac en inox 18/5. Intérieur et extérieur poli-satiné.



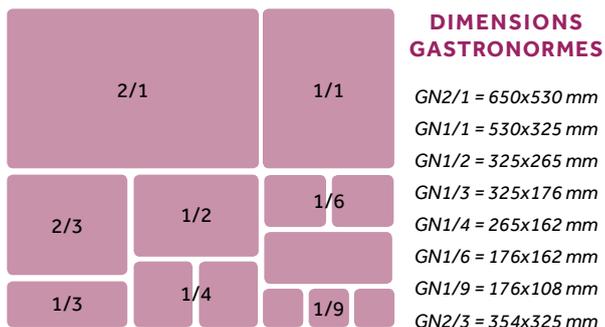
Bac gastronorme inox

GN 2/1 - Perforé GN 1/1 - Perforé GN 1/2 - Perforé

Ht 65 mm	065853	065856	-	-	1
Ht 100 mm	065854	065857	065859		1
Ht 150 mm	065855	065858	065860		1

Couvercle

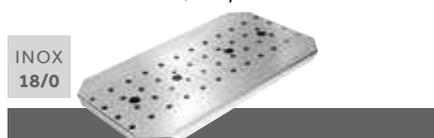
065844	GN 2/1	1	065848	GN 1/3	1
065845	GN 1/1	1	065849	GN 1/4	1
065846	GN 1/2	1	065850	GN 1/6	1
065847	GN 2/3	1	065851	GN 1/9	1
			065852	GN 2/4	1



Bac gastronorme inox 18/10

	GN 2/1 - Plein	GN 1/1 - Plein	GN 1/1 - Perforé*	GN 1/2 - Plein	GN 1/2 - Perforé*	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein		
Ht 20 mm	097137	097128	-	-	-	988189	988190	-	-	-	1
Ht 40 mm	988235	097129	988220	-	-	988192	-	-	-	-	1
Ht 55 mm	-	-	988079	-	-	988237	-	-	-	-	1
Ht 65 mm	988073	977208	988083	988203	988705	988200	988099	988104	988107		1
Ht 100 mm	988211	988077	988206	988087	988242	988093	988098	988103	988106		1
Ht 150 mm	988071	988209	988239	988204	988704	988201	988097	988102	-	-	1
Ht 200 mm	988212	988075	988240	988085	988243	988091	988096	-	-	-	1

Fabriqué en acier inoxydable 18/0. Empilables et compatibles pour des processus de réfrigération, congélation, fours à micro-ondes ou distribution d'aliments. Hygiéniques et facilement lavables, compatibles lave-vaisselle. *Inox 18/10.



Double fond perforé

988184	GN1/1	1
988238	GN1/2	1



Couvercle étanche

988207	GN 1/1	1
988089	GN 1/2	1
988095	GN 1/3	1
988100	GN 1/4	1
988105	GN 1/6	1
988108	GN 1/9	1



Couvercle étanche

Premier prix			
GN 1/1	988230	000612	1
GN 2/3	988231	000613	1
GN 1/2	988232	000614	1
GN 1/3	988233	000615	1
GN 1/4	988234	000616	1

Couvercle avec joint en silicone.



Bac gastronorme Tritan

	GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	
Ht 65 mm	-	-	088113	088120	088126	088132	088137	088141
Ht 100 mm	-	-	088112	088119	088125	088131	088136	088140
Ht 150 mm	-	-	088111	088118	088124	088130	088135	-
Ht 200 mm	988175	088110	088121	-	-	-	-	-
Couvercle + poignée	988176	088150	088151	088152	088153	088154	088155	-
Couvercle souple	-	-	088115	088122	088128	088134	088139	-
Égouttoir	-	-	088116	088123	088129	-	-	-

Bacs pleins en tritan, gradués en litres, résistants au lave vaisselle et avec une encoche cuillère pour ouvrir le couvercle en évitant le contact des mains avec les aliments ! Utilisation de -40 à +90 °C. Utilisables au micro-onde et chambre froide.



Bac gastronorme polypropylène

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6
Ht 65 mm	000602	000603	000604	000605	000606
Ht 100 mm	000601	082969	082971	082973	082975
Ht 150 mm	082968	082970	082972	082974	082976
Ht 200 mm	000607	000608	000609	000610	000611
Couvercle	082978	082979	082980	082981	082982

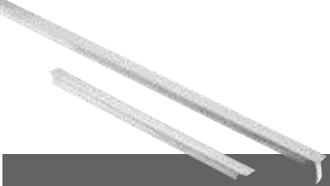
Bacs pleins en polypropylène gradués avec repère de capacité. Plage de température de -40 à +70 °C. Lavage en plonge comme en machine. Utilisables au micro-onde et chambre froide.



Bac gastronorme mélamine

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	
Noir	889934	889935	889936	1
Blanc	889931	889932	889933	1

ACCESSOIRES



Guide de division

084372	Longueur 325 mm	1
084374	Longueur 530 mm	1



Pince bac gastro

033162	Inox	1
---------------	------	---

Pince inox coudée à ressort pour bac gastronorme, équipée d'un embout en silicone cranté noir résistant à la chaleur et ne marquant pas.

LES
+
PRODUITS

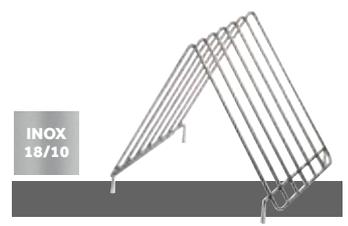
• Idéal pour le rangement de 6 couvercles !



Rack inox renforcé

089801		1
---------------	--	---

300x230x370 mm.

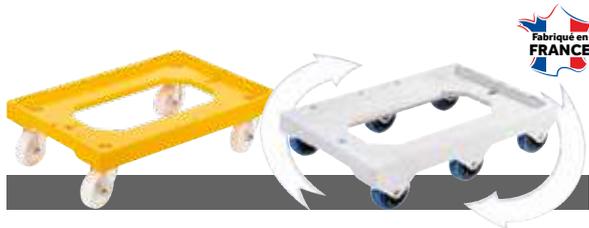


Range planches inox Triangulaire

984010		1
---------------	--	---

Peut aussi servir à ranger des couvercles. 330x260x270 mm.

SOCLE ROULEUR **Gilac**



Socle rouleur

981106 Blanc - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm	1
981092 Jaune - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm	1
981093 Blanc - 6 roues - 613x414x135 mm	1

Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (sauf la 120 L). Chape acier. Socle 6 roues avec 2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements de seuil. Certification contact alimentaire.



Socle rouleur rond

632507 5 roues - Gris - ø 470x130 mm	1
---	---

Chape acier. Excellente maniabilité et stabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à billes. Résistance à la charge sur sol lisse 120 kg. Roues ø 50 mm. Certification contact alimentaire. Compatible avec les conteneurs alimentaires 75 L ainsi que les baquets 75 L et les fûts de 30 à 100 L.



Timon universel

981094	1
---------------	---

Timon pour socle rouleur Gilac. Revient systématiquement à sa position verticale.

SEAU **Gilac**



Seau rond avec bec verseur

281004 12 L	1
--------------------	---

Couvercle pour seau rond 12L

981184	1
---------------	---

Graduation en litre. Couvercle étanche à enlever, qui permet d'empiler les seaux. Certification contact alimentaire.



Seau carré avec couvercle

981096 Blanc - 12 L	1
281111 Rouge - 12 L	1
281112 Bleu - 12 L	1
281110 Vert - 12 L	1
281114 Jaune - 12 L	1

Avec zone d'identification. Certification contact alimentaire. Graduation en litre, emboîtables et empilables, couvercle hermétique.



CONTENEUR **Gilac**



Disponible en couleurs HACCP



Conteneur alimentaire

981187 75 L - ø 54x485 mm	1
----------------------------------	---

Couvercle plat

981188 ø 61 mm	1
-----------------------	---

Conteneur compatible avec socle rouleur rond. Fond renforcé avec jupe d'usure. Certifié contact alimentaire. Couvercle qui permet d'empiler les containers.



Conteneur multi-usages

974050 Conteneur 76 L - ø 500x580 mm	1
974051 Couvercle - ø 505x32 mm	1
974052 Socle rouleur - ø 455x170 mm	1

Conteneur blanc en polyéthylène indéformable, résistant aux chocs. Bords renforcés. Poignées moulées pour une bonne maniabilité permettant d'empiler les conteneurs sans les bloquer. Couvercle blanc. Socle rouleur noir avec 5 roues pivotantes.

PÂTIÈRE **Gilac**



Pâtière

981192 170 L - 930x770x411 mm	1
--------------------------------------	---

Profil hémisphérique facilitant le mélange uniforme des préparations. Existe en 220 L. Certification contact alimentaire.

Chariot inox

981191 750x650x900 mm	1
------------------------------	---

CAILLEBOTIS **Gilac**



Disponible en couleurs HACCP



Caillebotis nid d'abeille blanc

191001 PEHD - 500x500x22 mm	1
------------------------------------	---

Obligatoire pour le stockage au sol des produits alimentaires. Isolant, nettoyable au lave-vaisselle, jet d'eau, nettoyeur HP. Très simple à installer. Certification contact alimentaire.



Feutre noir effaçable à l'eau

630050 Lot de 10	1
-------------------------	---



BAC À INGRÉDIENT

LES
+
PRODUITS

- Avec étiquette permanente pour la traçabilité
- Accès facile au contenu



Boîte transparente ColorClip

631305 GN 1/3 - 7 L - 395x200x200 mm	1
631304 GN 2/3 - 16 L - 415x340x200 mm	1
631303 GN 1/1 - 22,65 L - 565x340x200 mm	1

Accès facile grâce au couvercle, qui permet d'accéder au contenu des boîtes sans avoir besoin de les désempiler.



Gilac

Lot de 3 bacs à ingrédients

981098 3x30 L - avec couvercle et roulettes	1
--	---

Pelle non fournie. Certification contact alimentaire. Visibilité du contenu grâce au bac transparent. Le bac supérieur permet de bloquer le couvercle du bac inférieur en position ouverte.



Fabrique en
FRANCE
Gilac

Bac à ingrédients

632156 Bac 40 L - 583x398x442 mm	1
632157 Couvercle pour bac 40 L	1

Bac et couvercle blanc. Emboîtable et empilable. Existe en 7 couleurs pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire. Bac compatible avec les socles rouleurs 4 et 6 roues.

LES
+
PRODUITS

- Systèmes d'identification de l'aliment intégrés aux articles
- Le système d'identification de couleur est placé sur la base
- Système de décongélation : les aliments sont placés à l'intérieur d'un bac perforé emboîté dans un autre bac qui recueille le liquide dégagé en évitant qu'il goutte et contamine d'autres aliments à proximité.

0% BPA



Bac alimentaire

	GN 1/2 - 70 L (hauteur 300 mm)	GN 1/2 - 90 L (hauteur 380 mm)	
Fond plein	631510*	631511	1
Fond perforé	631513	631514	1

Bac en polyéthylène haute densité, dimensions 650x530 mm. HDPE : haute résistance à l'impact. Températures d'utilisation de -40 à +90 °C. Anses latérales qui facilitent la manipulation et le transport. Sans bisphénol A. Positon emboîtable ou empilable (sans couvercle). Règlette et indicateur de mesure. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la Réglementation sur la Traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires. *Bac translucide.



Couvercle pour bac alimentaire

631512 GN 2/1 - 650x530x20 mm	1
--------------------------------------	---



LES
+
PRODUITS

- Couvercle coulissant pour une utilisation facile
- Avec étiquette pour la traçabilité

araven
FOOD SAFETY INNOVATION

Bac à ingrédients

631286 80 L - 655x435x560 mm	1
631287 100 L - 705x465x580 mm	1

Roulettes résistantes en polyamide. Couvercle transparent avec étiquette intégrée pour l'identification rapide du contenu.



Gilac

Bac à ingrédients

981185 100 L - 725x410x675 mm	1
--------------------------------------	---

Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.



CAISSE & BAC Gilac



Caisse ajourée

981008 15 L - Hauteur 90 mm 1

Dimensions 600x400 mm. Certification contact alimentaire. Très résistante en utilisation intensive.



Caisse ajourée

981182 27 L - Hauteur 146 mm 1

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire. Dimensions 600x400 mm. Très résistante en utilisation intensive. Existe également en couleurs HACCP.

LES



PRODUITS

• Résistant aux températures de -20 à +90 °C



Caisse ajourée couleur

630051 Rouge - 37 L	1
630053 Vert - 37 L	1
630052 Bleu - 37 L	1
981129 Jaune - 37 L	1
981183 Blanche - 37 L	1

Gestion de la traçabilité par une zone d'identification du contenu. Ajourage important qui minimise le temps de descente en température et facilite le nettoyage. Gerbable et emboîtable à vide. Dimensions 600x400x197 mm. Certification contact alimentaire.



Produits carnés

Produits de la mer

Fruits & légumes

Produits laitiers

Produits secs



Bac alimentaire HACCP avec couvercle

	15 L 400x300x235 mm	25 L 600x400x190 mm	35 L 600x400x230 mm	55 L 600x400x330 mm	
Rouge	981040	981050	981060	981061	1
Bleu	981042	981052	981062	981063	1
Vert	981044	981054	982064	981065	1
Blanc	981046	981056	981066	981067	1
Jaune	981048	981058	981068	981069	1

Une cartouche d'identification sur tous les bacs de la gamme permet d'annoter simplement et clairement les informations essentielles à une bonne gestion et traçabilité de vos denrées alimentaires. Certification contact alimentaire.

Bac plein alimentaire

281023 12 L - 400x300x165 mm	1
981000 15 L - 400x300x215 mm	1
981002 25 L - 600x400x165 mm	1
981004 35 L - 600x400x217 mm	1
981006 55 L - 600x400x315 mm	1
981021 Couvercle pour bac 12 et 15 L	1
981023 Couvercle pour bac 25 à 55 L	1

Pour stockage et transport. Certification contact alimentaire. Couvercle coiffant pour une meilleure hygiène qui s'adapte à tous les bacs. Compatible avec les socles.



Caisse ajourée

981179 Grise - 25 L - Hauteur 135 mm	1
981180 Grise - 40 L - Hauteur 200 mm	1
981181 Grise - 60 L - Hauteur 300 mm	1
981189 Bordeaux - 40 L - Hauteur 200 mm	1
981190 Bordeaux - 45 L - Hauteur 290 mm	1

Dimensions 600x400 mm. Certification contact alimentaire.



Caisse ajourée

981070 25 L - Hauteur 135 mm	1
981072 40 L - Hauteur 200 mm	1
981073 60 L - Hauteur 300 mm	1

Gerbable à vide. Dimensions 600x400 mm. Certification contact alimentaire. Très résistante en utilisation intensive.

LES



PRODUITS

• Résistant aux températures de -20 à +90 °C



Caisse pleine

150312 Pleine 64 L - 600x400x320 mm	1
150310 Pleine 20 L - 400x300x220 mm	1
150311 Pleine 45 L - 600x400x220 mm	1
150313 Ajourée 22 L - 600x400x120 mm	1
150314 Ajourée 64 L - 600x400x320 mm	1
150315 Couvercle 400x300 mm	1
150316 Couvercle 600x400 mm	1

PLASTOREX



Bac plat avec couvercle et grille

630054	Vert - 3 L - 350x240x80 mm	1
630055	Rouge - 5 L - 445x290x85 mm	1
630056	Bleu - 8 L - 491x337x90 mm	1

Bac avec couvercle et grille. Les 3 tailles sont disponibles en 3 couleurs. Certification contact alimentaire.



Bac plat blanc

281008	3 L - 347x230x70 mm	1
281010	5 L - 437x285x75 mm	1
281012	8 L - 485x335x75 mm	1
281014	10 L - 540x385x80 mm	1

Disponible en couleurs HACCP. Certification contact alimentaire. Très polyvalents et personnalisables.

Couvercle pour bac

981120	3 L - 240x355 mm	1
981122	5 L - 290x445 mm	1
981123	8 L - 340x490 mm	1



Grille pour bac plat

981024	3 L - 170x283 mm	1
981026	5 L - 220x372 mm	1
981028	8 L - 270x420 mm	1
981025	10 L - 320x470 mm	1

Permet d'utiliser les bacs plats en bacs de décongélation. Certification contact alimentaire.



Bac à diviseuse

632152	13 L - 600x400x82 mm	1
632153	Couvercle - 600x400 mm	1

Certification contact alimentaire.



Bac à diviseuse

632162	14 L - ø 450x175 mm	1
---------------	---------------------	---

Certification contact alimentaire.



Bac à diviseuse

981155	19 L - ø 480x160 mm	1
632155	Couvercle - ø 480 mm	1

Certification contact alimentaire.

LES
+
PRODUITS

- Résistant aux températures de -40 à +90 °C
- Spécial pâtes à pizza



Caisse à pâton pleine blanche

981090	9 L - Hauteur 55 mm	1
981091	14 L - Hauteur 80 mm	1
981166	15 L - Hauteur 90 mm	1
981160	Couvercle 600x400x25 mm	1

Caisse pleine blanche. Dimensions 600 x 400 mm. Fond totalement plat, renforts latéraux optimisés, angles extérieurs arrondis. Certification contact alimentaire. Le couvercle s'adapte à toutes les caisses.



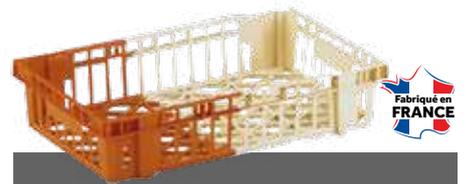
Bac à diviseuse

281015	10 L - 530x410x80 mm	1
281016	20 L - 530x410x140 mm	1
281017	Couvercle pour bac 10 et 20 L	1

Certification contact alimentaire.

LES
+
PRODUITS

- Résistant aux températures de -20 à +90 °C



Caisse à viennoiseries

981210	20 L - 600x400x120 mm	1
---------------	-----------------------	---

Caisse bicolore empilable et emboîtable par rotation d'un demi tour. Certification contact alimentaire.



Caisse à viennoiseries

981124 28 L - 600x380x155 mm 1
Empilable et emboîtable par rotation d'un demi tour. Certification contact alimentaire.



Manne à pain

981131 120 L - 640x450x555 mm 1
Format compact. Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.



Manne à pain

001550 150 L - Hauteur 715 mm 1
981186 180 L - Hauteur 850 mm 1
Empilable et emboîtable. Dimensions 665x460 mm. Certification contact alimentaire. Compatible socle rouleur.

CHARIOT & DIABLE

LES  PRODUITS

- Poignée rabattable
- Extra résistant



Chariot à guidon

Jusqu'à 150 kg
988270 Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm 1

Jusqu'à 300 kg
988271 Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm 1

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement anti-dérapant bleu. 4 roues ø 100 mm sur petit modèle ou ø 130 mm sur grand modèle.



Chariot à guidon

Jusqu'à 150 kg
988274 Plateau 740x470 mm 760x480x910 mm 1

Dossier repliable, plateau alu renforcé anti-glisse. 4 roues ø 100 mm (pivotantes à l'avant, fixes à l'arrière), chapes zinguées, bandages non tachants.

LES  PRODUITS

- Poignée rabattable
- S'agrandit, se raccourcit, se ferme



Chariot à guidon

Jusqu'à 150 kg
988272 740x470x910 mm 1

Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/replié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø 100 mm. Chapes zinguées, bandages non tachants, pare-chocs caoutchouc sur les 4 cotés.



CASIER DE LAVAGE



Casier de lavage

- 1** **990160** Panier à couverts - 125x125x135 mm 1
- 2** **998164** Casier à couverts - 500x500x100 mm 1
- 3** **990161** Casier pour plateaux - 500x500x100 mm 1
- 187174** Casier universel - 500x500x100 mm 1
- 4** **987183** Casier à assiette - 350x350x120 mm 1
- 987184** Casier à assiette - 400x400x110 mm 1
- 990162** Casier à assiette - 500x500x100 mm 1
- 5** **898169** Casier à couverts - 8 compartiments 205x430x130 mm 1
- 6** **898168** Couvercle universel - 500x500x25 mm 1

Socle à roulettes pour casier

- 9** **113490** 550x570x200 mm 1

Casier à verres

- 7** **987175** Pour 25 verres maxi ø 90 mm 500x500x100 mm 1
- 8** **987176** Rehausse casier à verres 500x500x45 mm 1
- 987181** Pour 36 verres maxi ø 75 mm 500x500x100 mm 1
- 987182** Rehausse casier à verres 500x500x45 mm 1
- 987200** Pour 49 verres maxi ø 64 mm 500x500x100 mm 1
- 987201** Rehausse casier à verres 500x500x45 mm 1



CHARIOT À NIVEAU CONSTANT



LES
+
PRODUITS

- Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes



TOURNAIS
EQUIPEMENT

Chariot à niveau constant

944511	Pour casiers - 817x545x930 mm	1
944510	Pour 140 plateaux 530x370 mm - 817x545x930 mm	1

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10. 4 roues pivotantes \varnothing 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé. Pour 6 paniers verres 115 mm ou 10 paniers verres 75 mm.



LES
+
PRODUITS

- Facilité d'utilisation : réglage sans outils
- Qualité du guidage : silencieux, coulissement aisé, fiabilité
- 4 roues pivotantes \varnothing 125 mm dont 2 à frein à chape polyamide
- 4 butoirs de protection



TOURNAIS
EQUIPEMENT

Chariot à verres et à plateaux

941155	Pour 140 plateaux - Avec guides latéraux 817x545x930 mm	1
---------------	---	---

Construction en acier inoxydable. Plate-forme 540x380 mm, épaisseur 12/10^{ème}. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets sur roulements à billes, réglage du niveau de présentation par ajout ou retrait de ressorts suivant le poids des verres ou des plateaux. Poignée de guidage en tube inox \varnothing 25 mm. Charge maximale 150 kg.

CHARIOT À VAISSELLE



TOURNAIS
EQUIPEMENT

Chariot soudé

967331	2 niveaux - 930x670x1160 mm - Plate-formes ht 350 et 785 mm	1
000153	2 niveaux - 930x670x1410 mm - Plate-formes ht 600 et 1000 mm	1
000154	3 niveaux - 990x670x1410 mm - Plate-formes hauteur 290, 690 et 1090 mm	1

Chariot comportant 2 ou 3 plate-formes pour augmenter le volume de stockage et pour une utilisation plus ergonomique.



LES
+
PRODUITS

- Tube inox 25x25 mm
- Fils inox \varnothing 5 mm
- 4 roues pivotantes
- \varnothing 125 mm dont 2 avec freins
- Chape polyamide



TOURNAIS
EQUIPEMENT

Chariot porte-assiettes

944540	1065x450x810 mm (200 assiettes)	1
944541	1065x740x810 mm (400 assiettes)	1

Chariot en inox pour assiettes \varnothing 290 mm

Housse PVC

944542	Pour chariot 200 assiettes	1
944543	Pour chariot 400 assiettes	1



TOURNAIS
EQUIPEMENT

Porte-assiettes mural

802433	1 pile (10 assiettes) 371x248x770 mm	1
802434	2 piles (20 assiettes) 711x248x770 mm	1



TOURNAIS
EQUIPEMENT

Chariot porte-assiettes

802435	2 piles (30 assiettes) 420x670x1412 mm	1
802436	4 piles (60 assiettes) 730x670x1412 mm	1
802437	4 piles (80 assiettes) 730x670x1412 mm	1
802438	6 piles (120 assiettes) 420x670x1412 mm	1

Structure en acier inoxydable. Montants supports de doigts en aluminium anodisé. Tube 25x25 mm. Doigts anti-dérapants. Espace entre niveaux : 70 mm. Supports réglables suivant la dimension des assiettes (jusqu'à \varnothing 32 cm). Les chariots comportent 4 roues pivotantes \varnothing 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein.

CHARIOT DE SERVICE



Chariot à plateaux

944500	2 plateaux 800x530 mm - 895x625x960 mm	1
944508	2 plateaux 1000x600 mm - 1095x695x960 mm	1
944501	3 plateaux 800x530 mm - 895x625x960 mm	1
944509	3 plateaux 1000x600 mm - 1095x695x960 mm	1

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes \varnothing 125 mm, dont 2 à frein. Chape polyamide. Chariot 2 niveaux : plateaux espacés de 560 mm. Chariot 3 niveaux : plateaux espacés de 260 mm. Dimensions hors tout.



Chariot démontable

944560	2 plateaux espacés de 570 mm - 895x645x945 mm	1
944561	3 plateaux espacés de 270 mm - 895x645x945 mm	1

Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clef. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes \varnothing 125 mm dont 2 avec freins.

TRANSPORT CHAUD



- Livré avec 2 couvercles copolyester
- Isolation laine de roche
- Chauffage 1,5 kW
- 120 assiettes \varnothing 180 à 290 mm
- Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles

Chariot chauffant

944512	2 piles de 60 assiettes \varnothing 180 à 290 mm - 960x485x900 mm	1
--------	---	---

Chariot à niveau constant. Construction acier inox. Couvercles cache assiettes. Interrupteur marche/arrêt avec voyant. Thermostat mécanique réglable de 0 à 90 °C. Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes \varnothing 125 mm dont 2 à frein à chape polyamide. 4 butoirs de protection. Alimentation 230 V mono.



- Encastrable

Cuvier gastronomique

944502	Pour 2x GN 1/1 ou 1x GN 2/1 740x625x850 mm	1
--------	--	---

Construction acier inoxydable. Pour bac GN 2/1 ou GN 1/1 (non fournis). 4 roues \varnothing 125 mm dont 2 à frein. Chape polyamide.



Chariot bain-marie

802439	2 bacs - 900x650x900 mm	1
802440	3 bacs - 1300x650x900 mm	1

Chariot en inox pour bac GN1/1 profondeur 200 mm (non fournis). Cuves indépendantes réglées par thermostats séparés avec voyant lumineux. Chauffage par résistances blindées. Butoirs de protection et étagère basse. Vidange par vanne 1/4 tour. 4 roues pivotantes \varnothing 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Alimentation 230 V mono.



Chariot à plateaux

802162	2 plateaux 800x530 mm - 895x625x960 mm	1
802163	3 plateaux 800x530 mm - 895x625x960 mm	1
802164	2 plateaux 1000x600 mm - 1095x695x960 mm	1
802165	3 plateaux 1000x600 mm - 1095x695x960 mm	1

Construction inox. Plateau avec galerie. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes \varnothing 125 mm, dont 2 à frein. Chape polyamide.



Chariot de service

988215	3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm	1
988217	Corbeille à déchets	1
988216	Boîte à couverts	1

Chariot de service gris foncé polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec freins facilitant le transfert. Larges poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable.

CHARIOT DE SÉCHAGE & STOCKAGE



Chariot petit-déjeuner

802441 2x7 niveaux GN1/1
850x640x1020 mm 1

Chariot avec tablette supérieure et galerie anti-chute. Entrée 325 mm. Dossieret de poussage. 4 roues pivotantes à chape polyamide dont 2 à frein. Pare chocs annulaires.



INOX
AISI304

Chariot de séchage et stockage

942015 2 niveaux GN 1/1 - + 1 niveau GN 2/1 - 1000x585x1800 mm 1
942008 4 niveaux GN 1/1 - Pour 60 bacs GN 1/1 - 1000x585x1800 mm 1

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø 5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...



CHARIOT À GLISSIÈRES



INOX



Chariot à glissières euronorme

200025 16 niveaux 600x400 mm - 525x732x1785 mm 1

Construction en acier inoxydable alimentaire. Montants tubes carrés 25x25 mm. Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité. 4 roues ø 125 mm, à chape polyamide dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires. Charge max : 250 kg par chariot et 20 kg par niveau.



INOX



Chariot cafétéria soudé

942010 12 niveaux - Entrée 320/370 mm
longueur max 530 mm - 515x630x1790 mm 1
942011 2x12 niveaux (côte à côte) - Entrée 320/370 mm
longueur max 530 mm - 930x630x1790 mm 1
944544 2x12 niveaux (dos à dos) - Entrée 320/370 mm
longueur max 480 mm - 620x790x1790 mm 1

Échelle inox au pas de 125 mm. Disponible avec parois latérales (nous consulter).

ÉCHELLE SOUDÉE avec glissières



LES
+

PRODUITS

- Construction soudée inox
- Montants tube 25x25 mm
- 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein
- Avec chape polyamide
- Pare-chocs annulaires
- Résistance : 250 kg par chariot
- Robustesse : glissières soudées en continu sur toute la hauteur

INOX



Échelle gastronomique



942005	8 niveaux GN 1/1 - Entrée 325 mm - 653x454x900 mm	1
942006	8 niveaux GN 2/1 - Entrée 530 mm - 773x659x900 mm	1
942001	20 niveaux GN 1/1 - Entrée 325 mm 653x454x1785 mm	1
942003	20 niveaux GN 2/1 - Entrée 530 mm 773x659x1785 mm	1

Échelle inox 8 niveaux avec plan de travail, pas de 81 mm. Échelle 20 niveaux au pas de 77 mm.

Échelle pâtissière

942002	16 niveaux 600x400 mm - Entrée 400 mm - 725x539x1785 mm	1
---------------	---	---

Échelle inox 9 niveaux avec plan de travail, pas de 70 mm. Échelle 16 niveaux au pas de 94 mm.



INOX



Échelle gastronomique encastrable



942060	20 niveaux - Pas de 77 mm - GN 1/1 - 655x455x1785 mm	1
942061	20 niveaux - Pas de 77 mm - GN 2/1 - 775x655x1785 mm	1

Échelle pâtissière encastrable

942050	20 niveaux 600x400 mm - Entrée 400 mm - Hauteur 1810 mm	1
---------------	---	---

Échelle inox. 4 roues dont 2 avec freins.

ÉCHELLE DÉMONTABLE avec glissières



INOX



Échelle gastronomique

816740	Avec plan de travail - 7 niveaux GN 1/1	1
816741	Avec plan de travail - 7 niveaux GN 2/1	1
816722	20 niveaux GN 1/1 - Entrée 325 mm - 550x380x1850 mm	1
816725	20 niveaux GN 2/1 - Entrée 530 mm - 650x585x1850 mm	1

Échelle pâtissière

816727	Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm 625x455x1860 mm	1
---------------	---	---

Construction acier inox. Livrée en carton à plat. 4 roues chape polyamide bandage polypropylène chargé fibre de verre, dont 2 avec freins. Pare-chocs annulaires.

DÉROULEUR & HOUSSE



Housse de protection jetable

942013	Housse pour chariot - PEMD GN 2/1 - En rouleau de 100	1
909916	300 housses jetables pour échelle GN 1/1	1
909917	Carton de 100 housses pour échelle double spécial CHR GN2/1 - 770/375x375x1900 mm	1

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ.



Dérouleur mural

960053	Blanc	1
---------------	-------	---

RAYONNAGE

LES +
PRODUITS

- Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche, cuisine, laverie et blanchisserie
- Clayette lavable en machine



Rayonnage fixe Fermostock 6622

941132	957x460x1800 mm	1
941133	1197x460x1800 mm	1

Rayonnage 4 niveaux avec clayettes amovibles en polymère.

LES +
PRODUITS

- Montage sans outils
- Résiste de -40 °C à +80 °C
- Clayettes amovibles lavables en machine



Rayonnage fixe Fermostock 5711

941141	949x360x1685 mm	1
941135	949x460x1685 mm	1
941142	1189x360x1685 mm	1
941136	1189x460x1685 mm	1

Rayonnage 4 niveaux avec clayettes amovibles en polymère.

LES +
PRODUITS

- Sans croisillons!
- Résiste à -40 °C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100 °C



Rayonnage Fermostock 6611

941100	Fixe - 957x460x1685 mm	1
941102	Fixe - 1197x460x1685 mm	1
941104	Mobile - 957x460x1800 mm	1
941106	Mobile - 1197x460x1800 mm	1

Rayonnage 4 niveaux avec clayettes amovibles en polymère.



Bac de rétention polymère

941134	Pour niveau 957x460 mm	1
--------	------------------------	---

Bac polymère pour rayonnage Fermostock 6611, 6811, 6622 - 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Disponible pour toutes les longueurs de niveaux.

LES +
PRODUITS

- Rideau à lanières interchangeable une à une
- Recouvrement 40%



Rideau fixe à lanières

941105	1090x1980 mm	1
--------	--------------	---

Pour chambre froide négative. Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

LES +
PRODUITS

- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion
- Facile à nettoyer et ajuster
- Des montants à portée bilatérale qui augmentent l'espace de rangement
- Assemblage facile des éléments contenus dans la boîte

Rayonnage Basics Plus Series

633013	Clayettes ajourées - 460x915x1830 mm	1
633015	Clayettes ajourées - 460x1220x1830 mm	1

Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Series

633014	Clayettes ajourées - 460x870x1830 mm	1
633016	Clayettes ajourées - 460x1175x1830 mm	1

Rayonnage et unité additionnelle 4 niveaux. À la fois solide et économique, la série Basics Plus Series répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.

CAMBRO
TRUSTED FOR ESTABLISHMENTS



L'assemblage des pièces par queues d'aronde permet d'accélérer l'installation et l'organisation des rayonnages.



La grande traverse d'extrémité s'encastre parfaitement sur le montant pour un maximum de stabilité



Les raccords d'angle optimisent l'espace de rangement et permettent d'accéder facilement au contenu des étagères.

*Charge maximum par niveau uniformément répartie.

LE TRANSPORT ISOTHERME



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CONTENEUR ISOTHERME

LES + PRODUITS

- Polypropylène expansé (EPP)
- Matériau écologique 100% recyclable
- Résiste à des chocs thermiques importants
- Transporte d'importantes charges
- Résistance chimique
- Solide et ultra-léger.
- Lavable en lave-vaisselle



Conteneur isotherme neutre Cam GoBox

Chargement par le haut

633006	Pour 1 bac GN 1/1 (hauteur 150 mm) - 400x600x257 mm	1
633005	Pour 2 bacs GN 1/1 (hauteur 100 mm) - 400x600x316 mm	1
633007	Pour bacs 600x400 mm - 490x690x270 mm	1

Chargement frontal

633004	Pour 4 bacs GN 1/1 (hauteur 100 mm) - 440x640x625 mm	1
633008	Pour bacs 600x400 (9 glissières) - 540x770x687 mm	1

Conteneur noir à chargement frontal ou par le dessus. Unité de transport isotherme spécialement adaptée et conçue pour les traiteurs et les opérateurs de la restauration qui recherchent un moyen de transport ultra-léger. Le design interne des parois facilite le chargement et le déchargement de bacs GN 1/1.

Saviez
vous ?

QUALITÉ & SÉCURITÉ DANS LA CONSERVATION

Éviter la détérioration rapide des produits est possible en opérant une série de précautions (technologies et procédés) à la base desquelles la règle du maintien de la chaîne du froid, une stabilité de la température, positive ou négative de toute la masse du produit de la surface au cœur, de la production à la vente et enfin à la consommation.

Un transport de denrées alimentaires nécessite un emballage adapté aux produits et aux modes de transport. Deux possibilités : Transporter le produit en camion réfrigéré ou utiliser un véhicule standard avec un système permettant de maintenir la bonne température.

La réglementation en matière de transport de produits alimentaires est très stricte. Le respect des températures varie en fonction des produits transportés. Par exemple les produits surgelés doivent être conservés à -18 °C, la crème glacée à -20 °C, le beurre à -10 °C... Les produits frais sont quand à eux transportés entre 2 et 4 °C pour préserver leur fraîcheur.

L'utilisation de container répond aux besoins de tous les opérateurs du secteur alimentaire : de la société de production, aux entreprises de restauration, garantissant à chacun le bon régime de température requis par la nourriture, quelles que soient les conditions climatiques extérieures.

?

“ Pour le transport de denrées périssables à température contrôlée dans le respect de la "chaîne du froid" ”



Conteneur isotherme neutre

883041	AF6 - 30,5 L - Gris/bleu - 410x360x440 mm (intérieur 330x275x340 mm) pour 6 GN1/2	1
883042	AF7 - 63 L - Bleu - 440x640x480 mm (intérieur 325x540x360 mm) pour 7 GN1/1	1
883043	AF8 - 68 L - Bleu - 440x640x480 mm (intérieur 325x540x380 mm) pour 8 GN1/1	1
631016	AF12 - 90 L - Gris/bleu - 440x665x650 mm (intérieur 330x533x515 mm) pour 12 GN1/1	1
980860	AF150 - 148 L - Gris/bleu - 570x790x690 mm (intérieur 430x650x490 mm) pour 600x400 mm	1

Conteneur à chargement frontal, pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

LES



PRODUITS

- Peut recevoir une grande variété de bacs GN 1/1, 1/2, 1/3 jusqu'à une hauteur de 200 mm



Conteneur isotherme neutre

942254	GN 18/18 - 49 L - 460x640x380 mm	1
---------------	----------------------------------	---

Conteneur gris à chargement par le haut. Dimensions intérieures 365x545x245 mm. Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température d'utilisation de -30 à +100 °C. Emplacement 1 GN 1/1 hauteur 200 mm + plaque eutectique.



LES



PRODUITS

- Indiqué pour le transport du catering, de la restauration collective et de tous les métiers de bouche
- Les échelles intérieures inox servant à l'empilement des plateaux ou des bacs gastro
- Total respect de la chaîne du froid dans toutes les phases du transport en liaison chaude, fraîche et surgelée
- Produit avec technologie de moulage par rotation : conteneur et porte monobloc (sans arêtes, jointures et soudures)
- Garanti pour utilisation allant de -30 à +100 °C.
- Complètement recyclable



Conteneur Catering

942273	Cargo 500 - 500 L - 715x850x1675 mm (intérieur 540x660x1370 mm)	1
942274	Cargo 900 - 900 L - 800x1200x1835 mm (intérieur 600x985x1460 mm)	1

Conteneur avec 4 roues en nylon dont 2 roues fixes et 2 pivotantes dont une équipée de frein. Plaque de support roues intégrée dans le conteneur (acier zingué). Poignée de fermeture en acier inox avec touche à déblocage. Parois internes/externes du conteneur et de la porte sont en polyéthylène adapté au contact alimentaire. Polyuréthane entre les parois du conteneur et de la porte (exempt de CFC et de HCF). Poignées de manutention, poignée de fermeture, tige interne de la porte, tige charnière et échelles gastro en inox.

▶ DÉCOUVREZ LA GAMME



CONTENEUR ISOTHERME POUR LIQUIDE



Conteneur isotherme

942251 13,75 L - Bleu 1
430x240x375 mm

942252 Récipient intérieur 1

Conteneur isotherme sans robinet. Recommandé pour les sauces ou les soupes : pratique avec l'utilisation du conteneur amovible ou plus grande capacité en versant le liquide directement.



Conteneur isotherme

883034 4,3 L - 245x350x395 mm 1

883036 10 L - 240x430x430 mm 1

883313 19 L - 295x465x460 mm 1

Conteneur gris-bleu pour liquides à température contrôlée froide ou chaude.



Conteneur isotherme

883106 6 L - ø 238x280 mm 1

883107 10 L - ø 250x362 mm 1

Conteneur sans robinet (simple nourriture). Parfait pour le transport et le service de la soupe. Passe au lave-vaisselle.

CONTENEUR CHAUFFANT

LES PRODUITS

- Pour le transport de bacs en liaison chaude
- Ouverture frontale pour livraison fractionnée
- Idéal pour le transport de bacs de hauteurs différentes
- Porte composée d'un dispositif électrique amovible !
- Pour maintenir les aliments à température en cas de service non immédiat



Conteneur isotherme avec porte chauffante

942262 63 L - 7 GN 1/1 - Gris 1
325x540x360 mm (int.) - 440x695x480 mm (ext.)

942272 90 L - 12 GN 1/1 - Gris 1
330x533x515 mm (int.) - 440x720x650 mm (ext.)

13,2 kg à vide. Température préconfigurée à 75 °C. Peut être branché sur secteur, option transformateur pour les 12 V. La forme de la protection interne en acier inox est étudiée pour empêcher le contact accidentel du groupe chauffant avec les aliments liquides transportés. Porte en polyéthylène adaptée au contact alimentaire. Poignées intégrées en acier inox. Elle ne contient pas de gaz potentiellement toxiques. Protection IP X 4. Alimentation 230 V.

PLATEAU INDIVIDUEL

LES PRODUITS

- Vaisselle d'origine
- S'adapte parfaitement aux alvéoles
- Transport facile : il peut s'emplier, ses dimensions externes sont compatibles avec tout type de chariot de transport de dimensions standard EN



LES PRODUITS

- Extérieur en polyéthylène reste froid au toucher
- Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte

Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série

633002 Bleu ardoise - 4 GN 1/1 1
Profondeur 100 mm - 670x460x630 mm

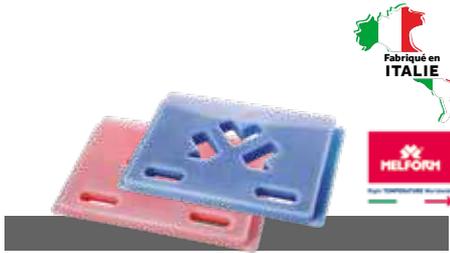
Unité de transport électrique. L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée. Le feu doux (65,6 à 73,9 °C) fournit une plage de température idéale pour garantir la sécurité et la chaleur des aliments tout en maintenant la teneur en humidité et en empêchant toute cuisson inappropriée. Alimentation 220 V.

Plateau individuel TS60 Combi

980804 Combi complet - 530x370x105 mm 1

Plateau orange avec vaisselle et couvercle gris. Détails du plateau : 1 plateau TS60, 1 fermeture de plateau TS60, 1 assiette porcelaine à 2 compartiments ø 255mm, 1 couvercle copolyester avec joint, 3 bols porcelaine ø 120 mm 35 cl, 3 couvercles étanches ø 120 mm, 1 compartiment 220x85 mm pour le pain. Variante disponible : vaisselle mélaminée.

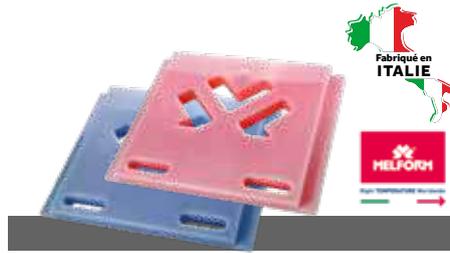
PLAQUE EUTECTIQUE



Plaque eutectique

942275 Rose - Frais +3 °C	1
942276 Bleu - Surgelé - 21 °C	1

Plaque pour Cargo 500, dimensions 545x325x57 mm. Coque externe en polyéthylène. Robuste, pratique et respectueuse de l'environnement, grâce au liquide interne non toxique et à la coque extérieure entièrement recyclable.



Plaque eutectique

942277 Rose - Frais +3 °C	1
942278 Bleu - Surgelé - 21 °C	1

Plaque pour Cargo 900, dimensions 600x487x50 mm. Coque externe en polyéthylène. Robuste, pratique et respectueuse de l'environnement, grâce au liquide interne non toxique et à la coque extérieure entièrement recyclable.



Plaque eutectique GN 1/1

980861 Surgelée	1
980863 Chaude	1
975173 Super fraîche	1

Plaque pour conteneur isotherme, format GN1/1 dimensions 530x325x30 mm.



Plaque eutectique GN 1/1

633009 Bleu glacier - Froid	1
633010 Rouge - Chaud	1

Plaque pour conteneur isotherme, format GN1/1 dimensions 530x325x30 mm. La plaque Camchiller bleue est destinée à optimiser la durée de conservation à froid de vos aliments. Il suffit simplement de la congeler à plat jusqu'au lendemain et de la placer dans le haut de votre unité de transport. La plaque rouge passe au bain-marie.



Plaque eutectique GN 1/1

980865 Surgelée	1
980864 Fraîche	1
890262 Chaude	1

Plaque non compatible avec conteneur Melform.



Plaque eutectique GN 1/2

980868 Surgelée	1
980867 Fraîche	1
980866 Chaude	1

Plaque pour conteneur isotherme, format GN1/2.

SOCLE ROULEUR



Chariot

975172 Chariot pour AF7 et AF8	1
990192 Chariot pour AF12	1

Structure anti-choc en polyéthylène, n'endommage pas le mobilier ou les murs en cas de contact accidentel. Sans arêtes, pour plus de sécurité du personnel chargé de la manutention. Roulettes de 100 mm de diam., en caoutchouc anti-trace et noyau en PP.



Socle rouleur

946066 Pour UPC300 - 490x265x650 mm	1
633003 Pour UPC400 - 700x530x230 mm	1

Socle rouleur en polyéthylène haute densité à double paroi monobloc sans soudure, extrêmement résistant à la rouille et à la corrosion. Idéal pour transporter facilement des conteneurs. Pour conteneur isotherme ref. 633000 et 633001.



Socle rouleur

633011 Pour Cam GoBox - 325x530x307 mm	1
633012 Pour Cam GoBox 600 x 400 mm - 325x530x307 mm	1

Socle rouge pour conteneur Cam GoBox frontal et à ouverture par le dessus. Extrêmement résistant.

TEMP'UP

FOUR REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



LES
+
PRODUITS



- Glissières embouties GN1/1
- Fonctionnement intuitif
- Affichage temps restant
- Passage automatique en maintien en température
- Oura automatique de série avec programme frites
- Ouverture de porte à 240°
- Touche demi charge (économie d'énergie jusqu'à 25%)

MONO-PROGRAMME

Une durée unique de remise en température à programmer

MULTI-PROGRAMME

Pour gérer simultanément 3 durées de remise en température avec un seul déchargement en fin de chauffe. Fonction hygrométrie



Four de remise / Maintien en température Temp'Up

Capacité	100 rations	100 rations	140 rations	200 rations	300 rations
Niveaux	5 niveaux GN 1/1 à poser	5 niveaux GN 1/1 avec support	7 niveaux GN 1/1 avec support	10 niveaux GN 1/1 avec support	15 niveaux GN 1/1 avec support
Puissance	3,32 kW	3,32 kW	7,08 kW	9,87 kW	14,17 kW
Dimensions	665x815x798 mm	665x815x1638 mm	665x815x1638 mm	665x815x1638 mm	665x815x1638 mm
Version mono-programme	967300	967301	967302	967303	967304
Prix					
Version multi-programme	967305	967306	967307	967308	967309

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégré à touches sensibles. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livrés sans grilles. Oura automatique de série. Fours multi-programmes : hygrométrie 3 programmes de temps pour remise en température de 3 produits différents simultanément. Alimentation 400 V tri (possibilité en 230 V mono : nous consulter).

LES
+
PRODUITS

- Économie d'énergie : ne nécessite pas de préchauffage
- Commande électromagnétique
- Grande facilité d'utilisation



ÉTUVE

LES
+
PRODUITS

- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable par thermostat de 50 à 210 °C
- Espace niveaux 78 mm
- Câble avec fiche pour prise 16 A



Four de remise en température

Code	950345	967200	967250	967579
Capacité	15 à 60 rations	30 à 120 rations	42 à 160 rations	jusqu'à 240 rations
Niveaux	5 niveaux GN 1/1	10 niveaux GN 1/1	14 niveaux GN 1/1	20 niveaux GN 1/1
Puissance	6 kW	9 kW	12,9 kW	18 kW
Dimensions	750x700x730 mm	750x700x1550 mm	750x750x1770 mm	890x1030x1770 mm
Prix				

Accessoire

967170 Support pour 950345 1

Idéal pour la remise et le maintien en température. Programme frites inclus. Niveaux au pas de 67 mm. Four 10 niveaux : support inclus. Alimentation 230 V mono ou 400 V tri.

Étuve électrique

Code	967002	967001
Niveaux	8 niveaux GN 1/1	10 niveaux GN 1/1
Dimensions	900x650x950 mm	900x650x1100 mm
Prix		

Convection forcée. Alimentation 230 V mono.



La certification NF hygiène alimentaire, impose une durée maximale de 60 minutes pour élever la température à cœur du produit de +8 à +65 °C.



ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ROLL'SERVICE



- Montée rapide en température de +20 à +85 °C en minutes
- Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis
- 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière
- Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge
- Facilité de chargement : porte à ouverture à 270°
- Compact : faible encombrement
- Bandeau périphérique anti-choc
- Poignée ergonomique largement dimensionnée
- Facilité d'accès au tableau de commande



Armoire chaude Roll'Service sans humidificateur

Code	967335	944610	967333	944611
Volume	215 L	284 L	420 L	555 L
Plage de températures	60 à 85 °C			
Niveaux	15 niveaux GN 1/1	20 niveaux GN 1/1	15 niveaux GN 1/1	20 niveaux GN 2/1
Puissance	1,215 kW	1,215 kW	1,215 kW	1,215 kW
Dimensions	528x821x1489 mm	528x821x1844 mm	733x941x1489 mm	733x941x1880 mm

Prix

Armoire chaude Roll'Service à hygrométrie contrôlée

Code	944603	967336	944604	944605	967332	944606
Volume	146 L	215 L	284 L	285 L	420 L	555 L
Plage de températures	60 à 85 °C					
Hygrométrie	35 à 50%					
Niveaux	10 niveaux GN 1/1	15 niveaux GN 1/1	20 niveaux GN 1/1	10 niveaux GN 2/1	15 niveaux GN 2/1	20 niveaux GN 2/1
Puissance	0,825 kW	1,215 kW	1,215 kW	1,215 kW	1,215 kW	2,015 W
Dimensions	528x821x1134 mm	528x821x1489 mm	528x821x1844 mm	733x941x1134 mm	733x941x1489 mm	733x941x1880 mm

Prix

Version hygrométrie contrôlée : la commande électronique permet de sélectionner 5 taux d'hygrométrie. Réservoir rotomoulé aisément amovible, accessible par l'avant, d'une capacité de 2 L, donnant une autonomie minimale de 24h.

Construction en acier inoxydable alimentaire. Panneau de commande intégré à touches sensibles. Glissières au pas de 71 mm. Système de blocage de la porte en position ouverte. Bac de récupération des condensats sur tous les modèles. 4 roues pivotantes dont 2 à frein : ø 160 mm chape inox pour les 20 niveaux GN2/1 et ø 125 mm chape polyamide pour les 10 et 15 niveaux GN2/1. Système électrique de chauffe par ventilateur centrifuge en partie arrière avec moteur extérieur déterminant le passage de l'air au travers de résistances blindées inox étanches. Température pré-réglée à 85 °C. Alimentation 230 V mono - 50/60 Hz.

ROLL'FRESH



- Plage de réglage du point de consigne de 0 à +10°C
- Hygiène : le fond et les glissières sont emboutis pour faciliter le nettoyage
- Performance : Groupe Unité Hermétique pour des performances et fiabilité longue durée
- Manipulation : 2 poignées et une barre facilitent le déplacement
- Économie : démarrage différé

Armoire froide Roll'Fresh

Code	944600	944601
Volume	215 L	420 L
Plage de températures	0 à +10 °C	0 à +10 °C
Niveaux	15 niveaux GN 1/1	15 niveaux GN 2/1
Puissance absorbée	230 W	325 W
Dimensions	528x821x1750 mm	733x941x1785 mm

Prix

Construction en acier inoxydable alimentaire. 4 roues pivotantes dont 2 à frein (GN 1/1 : ø 125 mm chape polyamide et GN 2/1 : ø 160 mm chape inox). Porte inox pleine à ouverture 270° avec joint compressible et charnière à droite. Bandeau périphérique anti-choc non marquant. Indice de protection IP 25, permettant un nettoyage au jet basse pression. Panneau de commande électronique à touches sensibles. Évaporateur ventilé, air soufflé en partie arrière supérieure avec reprise à l'avant du plafond. Bac d'évaporation des eaux de dégivrage. Sonde intégrée, alarme visuelle et sonore pour défauts de fonctionnement. Carte électronique avec démarrage différé. NF EN60335-1 et NF EN60335-2-89. Alimentation 230 V mono.



LE MOBILIER INOX



TABLE INOX



Table inox

	Table centrale	Table adossée	
1200x700x850/900 mm	818001	000157	1
1400x700x850/900 mm	000155	000158	1
1600x700x850/900 mm	000156	000159	1

Gamme Eco Web. Table avec étagère. Pieds carrés 40x40 mm. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélaminé blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm poli. Version adossée : décalage de 60 mm.



Table inox

	Table centrale	Table adossée	
1000x700x850/900 mm	818111	818129	1
1200x700x850/900 mm	818112	818130	1
1400x700x850/900 mm	818113	818131	1
1600x700x850/900 mm	818114	818132	1
1800x700x850/900 mm	818115	818133	1
2000x700x850/900 mm	818116	818134	1

Table avec étagère. Pieds carrés 40x40 mm. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélaminé blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm.



Table inox

	Profondeur 600 mm		Profondeur 700 mm		
	Table centrale	Table adossée	Table centrale	Table adossée	
Lg 1000 mm	818079	818091	818021	818027	1
Lg 1200 mm	818080	818092	818022	818028	1
Lg 1400 mm	818081	818093	818023	818029	1
Lg 1600 mm	818082	818094	818024	818030	1
Lg 1800 mm	818083	818095	818025	818031	1
Lg 2000 mm	818084	818096	818026	818032	1

Table avec étagère. Hauteur 850/900 mm. Pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélaminé blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm.

Table inox

	Table centrale	Table adossée	
1000x700x850/900 mm	818117	818123	1
1200x700x850/900 mm	818118	818124	1
1400x700x850/900 mm	818119	818125	1
1600x700x850/900 mm	818240	818126	1
1800x700x850/900 mm	818241	818127	1
2000x700x850/900 mm	818242	818128	1

Table avec étagère. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélaminé blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.

Kit 4 roulettes

818033 ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds 1



Table inox

	Table centrale sans étagère	Table centrale avec étagère	Table adossée sans étagère	Table adossée avec étagère	
1000x700x900 mm	525600	525620	525610	525630	1
1200x700x900 mm	525601	525621	525611	525631	1
1400x700x900 mm	525602	525622	525612	525632	1
1600x700x900 mm	525603	525623	525613	525633	1
1800x700x900 mm	525604	525624	525614	525634	1
2000x700x900 mm	525605	525625	525615	525635	1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Piètement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm). Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

LES PRODUITS

- Structure démontable
- Bord avant rayonné, cadre profilé en aluminium avec coins soudés brossés



Table inox

	Table centrale sans étagère	Table centrale avec étagère	Table adossée sans étagère	Table adossée avec étagère	
1000x700x900 mm	802300	967310	802310	967317	1
1200x700x900 mm	802301	967311	802311	967318	1
1400x700x900 mm	802302	967312	802312	967319	1
1500x700x900 mm	802303	967313	802313	967334	1
1600x700x900 mm	802304	967314	802314	967320	1
1800x700x900 mm	802305	967315	802315	967321	1
2000x700x900 mm	802306	967316	802316	967322	1

Construction inox AISI 441 épaisseur 15/10^{ème}. Pieds ronds ø 45 mm réglables +/- 30 mm. Plan de travail épaisseur 15/10 doublé par panneau stratifié étanche, double face épaisseur 12 mm étanche. Vérins avec embouts anti-dérapants. Bandeau avant et dossier rayonnés. Piètement en tube inox ø 45 mm équipé de vérins. Options possibles : étagère basse, roues ø 125 mm, tiroirs.

TABLE SPÉCIFIQUE

LES
+
PRODUITS

- Structure soudée
- Bord avant rayonné
- Insonorisation du bac et de l'égoût
- Habillage cache bac 3 faces



TOURNAUS
EQUIPEMENT

Table de déboîtement sur pied

802450	2 bacs à gauche - 1200x700x900 mm	1
802451	3 bacs à gauche - 1500x700x900 mm	1
802453	4 bacs à gauche - 1800x700x900 mm	1
802455	2 bacs à droite - 1200x700x900 mm	1
802456	3 bacs à droite - 1500x700x900 mm	1
802457	4 bacs à droite - 1800x700x900 mm	1

Construction inox AISI 441 épaisseur 15/10^{ème} soudé. Bacs GN 1/1. Pieds ronds ø 45 mm réglables +/- 30 mm. Dossieret arrière 100/20 mm rayonné fermé aux extrémités. Plan de travail doublé en stratifié double face étanche. Vérins avec embouts anti-dérappants sans filetage apparent. Siphon fourni. Dessus débordant pour fixation aisée des ouvre-boîte. En option : étagère basse, douchette, roulettes ø 125 mm.

INOX
AISI441



Table de découpe

802406	1000x700x900 mm	1
802407	1500x700x900 mm	1
802408	2000x700x900 mm	1

Plaque en polyéthylène haute densité HD500, épaisseur 25 mm, blanc. En option : dossieret, dévidoir à ficelle, porte couteaux, roulettes ø 125 mm.



TOURNAUS
EQUIPEMENT

LES
+
PRODUITS

- Structure inox soudée
- Billot bois épaisseur 100 mm amovible



TOURNAUS
EQUIPEMENT

Billot en bois

802405	600x600 mm	1
---------------	------------	---

Pieds carrés 35x35 mm. Pieds réglables +/- 25 mm. Ceinture en tube 60x30 mm. Hygro bois 14%.



TABLE ERGONOMIX

Permet à chacun de travailler à la hauteur qui lui convient en fonction de sa taille ou de la tâche à effectuer !

LES
+
PRODUITS

- Plan de travail à hauteur réglable
- Réduit les risques de TMS
- Utilisation simple : l'actionnement manuel de la manivelle permet de monter ou descendre le plateau en fonction du besoin de l'utilisateur
- Poignée escamotable après utilisation

Découvrez la vidéo !



TOURNAUS
EQUIPEMENT

Table à hauteur réglable

967323	1000x700x800/1100 mm	1
967324	2000x700x800/1100 mm	1
944614	1400x700x800/1100 mm	1
967325	1600x700x800/1100 mm	1
967326	1800x700x800/1100 mm	1

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, épaisseur 15/10. Plan de travail livré prêt à l'emploi. Tubes en acier inoxydable 40x40 mm. Système hydraulique (course 300 mm) commandé par une manivelle escamotable. 4 vérins réglables pour l'équilibrage. Avec étagère. Tiroir en inox en option. Livré prêt à l'emploi.



TABLE DE CHEF



PIEDS CARRÉS
INOX AISI 304/430
8/10



EMBALLAGE RENFORCÉ

Table de chef adossée

	1 bac à droite	1 bac à gauche	
1200x700x850/900 mm	818141	818144	1
1400x700x850/900 mm	818142	818145	1
1600x700x850/900 mm	818143	818146	1

Table avec étagère. Livré sans siphon. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Méla miné blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Dimensions bac 400x400x250 mm. Version adossée : décalage de 60 mm. Livrée démontée.



PIEDS RONDS
INOX AISI 304
8/10



LIVRAISON EN KIT
EMBALLAGE RENFORCÉ

Table de chef adossée

	1 bac à droite	1 bac à gauche	
1200x700x850/900 mm	818004	818007	1
1400x700x850/900 mm	818005	818008	1
1600x700x850/900 mm	818006	818009	1

Table avec étagère. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Méla miné blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Bac 400x400x250 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée, sans siphon. Version adossée : décalage de 60 mm.

Kit 4 roulettes

818033 ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds 1



PIEDS RONDS
INOX AISI 304
15/10



EMBALLAGE RENFORCÉ

Table de chef adossée

	1 bac à droite	1 bac à gauche	
1200x700x850/900 mm	818135	818138	1
1400x700x850/900 mm	818136	818139	1
1600x700x850/900 mm	818137	818140	1

Table avec étagère. Livré sans siphon. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Méla miné blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm. Bac 400x400x250 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.



PIEDS RONDS
INOX AISI 441
12/10

LES + PRODUITS
• Piètement en retrait à l'arrière (65 mm)



Table de chef adossée

	1 bac à gauche sans étagère	1 bac à gauche avec étagère	1 bac à droite sans étagère	1 bac à droite avec étagère	
1200x700x900 mm	525640	525643	525646	525649	1
1400x700x900 mm	525641	525644	525647	525650	1
1600x700x900 mm	525642	525645	525648	525651	1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique. Bac 400x400 mm.



Confort acoustique plan de travail insonorisé



Esthétique : bords rayonnés. Qualité de la finition



Hygiène et sécurité : nettoyage facilité grâce à l'absence totale d'interstices dans les angles



Stabilité : vérins réglables en polyamide avec patins caoutchouc anti-dérapants

PIEDS RONDS
INOX AISI 441
15/10

LES + PRODUITS

- Structure démontable
- Bord avant rayonné
- Insonorisation du bac et de l'égouttoir

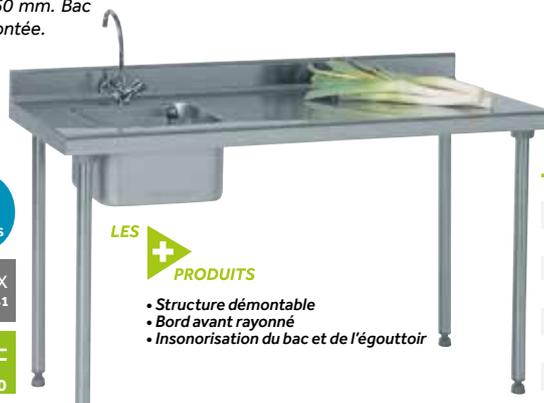


Table de chef adossée

802350	1000x700x900 mm	1
802351	1200x700x900 mm	1
802352	1400x700x900 mm	1
802353	1500x700x900 mm	1
802354	1600x700x900 mm	1
802355	1800x700x900 mm	1
802356	2000x700x900 mm	1

Table avec étagère en inox AISI 441 épaisseur 15/10^{ème}. Pieds ronds ø 45 mm réglables +/- 30 mm. Dossier arrière 100/20 mm fermé aux extrémités. Plan de travail doublé stratifié double face étanche. Robinetterie, tube surverse et siphon fournis. Roulettes ø 125 mm en option. Robustesse : profilés en aluminium emboîtés sur 4 pièces polyamide renforcées largement dimensionnées. Modularité : montage instantané de tiroirs en toutes positions sur cadre profilé, possible à tout moment. Esthétique et confort de travail : s'harmonise avec tous les éléments de la gamme "mobiliier inox", la hauteur du plan de travail (900 mm) et l'insonorisation des bacs permettent un véritable confort de travail.

PLONGE INOX



PIEDS CARRÉS
INOX AISI 304/430
8/10

Plonge adossée

Bac	Lg 700 mm 500x500x300 mm	Lg 1200 mm 500x500x300 mm	Lg 1400 mm 600x500x300 mm	Lg 1600 mm 400x500x250 mm	Lg 1800 mm 500x500x300 mm
1 bac	818164	-	-	-	-
1 bac + égouttoir à gauche	-	818165	818167	-	-
1 bac + égouttoir à droite	-	818166	818168	-	-
2 bacs	-	818173	818174	-	-
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	-	818170	818172
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	-	818169	818171

Plonge adossée sans étagère. Construction inox AISI 304/430. Livrée sans siphon. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Méla miné blanc double face. Bord anti-ruissellement, cache bac. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Décalage arrière de 60 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.

EMBALLAGE RENFORCÉ



PIEDS ROUNDS
INOX AISI 304
8/10

Plonge adossée

Profondeur 600 mm	Lg 700 mm 400x400x250 mm	Lg 1200 mm 500x400x250 mm	Lg 1400 mm	Lg 1600 mm 400x400x250 mm	Lg 1800 mm 500x400x250 mm
1 bac	818089	-	-	-	-
1 bac + égouttoir à gauche	-	818220	-	-	-
1 bac + égouttoir à droite	-	818221	-	-	-
2 bacs	-	818090	-	-	-
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	-	818223	818225
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	-	818222	818224

Profondeur 700 mm	Lg 700 mm 500x500x300 mm	Lg 1200 mm 500x500x300 mm	Lg 1400 mm 600x500x300 mm	Lg 1600 mm 400x500x250 mm	Lg 1800 mm 500x500x300 mm
1 bac	818010	-	-	-	-
1 bac + égouttoir à gauche	-	818011	818013	-	-
1 bac + égouttoir à droite	-	818012	818014	-	-
2 bacs	-	818019	818020	-	-
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	-	818016	818018
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	-	818015	818017

Plonge adossée sans étagère. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Méla miné blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Décalage arrière de 60 mm. Pieds ronds ø 50 mm, bord anti-ruissellement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée, sans siphon.

EMBALLAGE RENFORCÉ



PIEDS ROUNDS
INOX AISI 304
15/10

Plonge adossée

Bac	Lg 700 mm 500x500x300 mm	Lg 1200 mm 500x500x300 mm	Lg 1400 mm 600x500x300 mm	Lg 1600 mm 400x500x250 mm	Lg 1800 mm 500x500x300 mm
1 bac	818147	-	-	-	-
1 bac + égouttoir à gauche	-	818148	818150	-	-
1 bac + égouttoir à droite	-	818149	818151	-	-
2 bacs	-	818156	818157	-	-
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	-	818153	818155
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	-	818152	818154

Plonge adossée sans étagère. Dimensions 700x850/900 mm. Construction inox 15/10. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Méla miné blanc double face. Bord anti-ruissellement, cache bac. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Décalage arrière de 60 mm. Livrée sans siphon. Bonde et tube surverse.

EMBALLAGE RENFORCÉ



LES
+
PRODUITS

- Structure démontable
- Bord avant rayonné
- Insonorisation du bac et de l'égouttoir
- Bords anti-ruissellement



PIEDS ROUNDS
INOX AISI 304
12/10

Plonge adossée

	Longueur 700 mm	Longueur 1200 mm	Longueur 1400 mm	Longueur 1600 mm
1 bac	802330	-	-	-
1 bac + égouttoir à gauche	-	802332	-	-
1 bac + égouttoir à droite	-	802331	-	-
2 bacs	-	802335	-	-
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	802337	802339
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	802336	802338

Habillage 3 faces masquant totalement les bacs. Bac 500x500x300 mm. Dimensions 700x850/900 mm. Construction inox AISI 304. Épaisseur 12/10^{ème}. Pieds ø 45 mm réglables +/- 30 mm. Dossier arrière 100/20 mm fermé. Égouttoir nervuré et penté. Bandeau cache bac. Roulettes ø 125 mm en option. Tube surverse fourni. Siphon fourni. Robinetterie mélangeuse 1/2". Hauteur 850 mm : nous consulter.



TOURNAIS EQUIPEMENT



INOX AISI304



EMBALLAGE RENFORCÉ

Plonge adossée

Bac	Lg 1200 mm 400x600x250 mm	Lg 1200 mm 400x500x250 mm	Lg 1400 mm 600x500x300 mm	Lg 1600 mm 400x500x250 mm
1 bac à gauche	818228	-	818063	818064
1 bac à droite	818226	-	818060	818061
2 bacs à gauche	-	818229	-	818065
2 bacs à droite	-	818227	-	818062

Plonge avec étagère. Dessus et piétements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélaminé blanc double face. Bord tombé de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Décalage arrière de 60 mm. Dimensions longueurx700x850/900mm. Livré sans siphon.



INOX AISI304



EMBALLAGE RENFORCÉ

Plonge adossée

Bac	Lg 1200 mm 400x400x250 mm	Lg 1400 mm 600x500x300 mm	Lg 1600 mm 400x500x250 mm
1 bac à gauche	818161	818162	-
1 bac à droite	818158	818159	-
2 bacs à gauche	-	-	818163
2 bacs à droite	-	-	818160

Plonge avec étagère. Dessus et piétements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélaminé blanc double face. Bord tombé de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Décalage arrière de 60 mm. Dimensions longueurx700x850/900mm. Livré sans siphon.



- Esthétique : bandeau hauteur 40 mm et dossier plié



INOX AISI441



Plonge adossée

Sans étagère	Lg 800 mm	Lg 1200 mm	Lg 1400 mm	Lg 1600 mm	Lg 1900 mm
1 bac	525660	-	-	-	-
1 bac + égouttoir à gauche	-	525671	-	-	-
1 bac + égouttoir à droite	-	-	525661	-	-
2 bacs	-	-	525663	-	-
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	-	525670	-
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	-	525662	525664

Avec étagère	Lg 800 mm	Lg 1200 mm	Lg 1400 mm	Lg 1600 mm	Lg 1900 mm
1 bac	525680	-	-	-	-
1 bac + égouttoir à gauche	-	525673	-	-	-
1 bac + égouttoir à droite	-	-	525681	-	-
2 bacs	-	-	525682	-	-
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	-	525672	-
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	-	525684	525683

Plonge adossée inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm). Roulettes en option.



- Bord avant rayonné
- Insonorisation du bac et de l'égouttoir
- Bandeau cache bac sur plonge
- Bord anti-ruisselement



INOX AISI304



TOURNUS EQUIPEMENT

Plonge pour lave-vaisselle encastrable

802410	1 bac droite 500x500 mm - 1200x700x900 mm	1
802411	1 bac gauche 500x500 mm - 1200x700x900 mm	1
802412	1 bac droite 500x500 mm - 1800x700x900 mm	1
802413	1 bac gauche 500x500 mm - 1800x700x900 mm	1

Construction inox AISI 304 épaisseur 12/10^{ème}. Structure démontable. Dossieret arrière 100/20 mm fermé aux extrémités. Pieds ø 45 mm réglables +/- 30 mm. Égouttoir nervuré et penté. Robinetterie mélangeuse 15x21. Profondeur bac 300 mm. Tube surverse et siphon fournis.



- Bandeau avant et dossieret rayonnés
- Bords anti-ruisselement
- Égouttoirs nervurés



TOURNUS EQUIPEMENT

Plonge sur placard

967327	Égouttoir 500x500x300 mm à droite - 1200x700x900 mm	1
967328	Égouttoir 500x500x300 mm à gauche - 1200x700x900 mm	1
967329	Égouttoir 500x500x300 mm à droite - 1600x700x900 mm	1
967330	Égouttoir 500x500x300 mm à gauche - 1600x700x900 mm	1

Construction soudée en acier inoxydable. Dossieret hauteur 100 mm. Dessus soudé sur la caisse du meuble. Portes coulissantes doublées suspendues sur un rail disposé en partie supérieure avec butée de fin de course. Piétement inox ø 60 mm avec vérins à filetage non apparent.

ROBINETTERIE 



Douchette vaisselle
998117 Avec mitigeur 1
 Douchette vaisselle. Mélangeur monotrou à levier unique long.



Douchette avec robinet
998115 1/4 tour 1
 Mélangeur monotrou. Tête céramique 1/2" 90 °C avec robinet orientable.



Douchette avec mélangeur
998114 1/4 tour 1
 Mélangeur monotrou premium à tête céramique avec robinet orientable 1/2" 90 °C.



Robinet d'arrêt
988126 1
 Commande à genou.



Robinet électronique
988128 Simple 1
988127 Commande latérale 1

Actionnement par capteur infrarouge. Pré-mélangeur mécanique. Capteur de distance (10 cm). Alimentation par secteur.



Robinet
998116 1/4 tour 1
 Mélangeur monotrou premium plus. Tête à disques céramique 3/4" 90 °C.



Robinet
988129 1/4 tour 1
 Mélangeur monotrou premium plus. Tête à disques céramique 1/2" 90 °C. Version grand débit.



Robinet mélangeur
988124 Mono pédale 1
988123 Double pédale 1
 Robinet mélangeur progressif à simple pédale.



Robinet mélangeur
988125 Mono pédale 1
988122 Double pédale 1
 Robinet mélangeur progressif à double pédale.

LAVE-MAINS



Lave main à commande fémorale
000008 400x335x565 mm 1
 Acier inox AISI 304 18/10 avec dossier, fixation murale, flexible de liaison inox 1/2 longueur 50 cm, siphon et bonde ø 32 mm, robinet col de cygne, pré-mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, robinet poussoir commande fémorale temporisée 6' à 12'. Cuve 330x230x130 mm



Lave-mains GC
802430 Avec dossier 1
802415 Avec dossier + distributeur de savon 1
 Construction inox AISI 304 épaisseur 8/10ème. Dossieret arrière hauteur 540 mm. Livré avec barrette de fixation murale, flexible pour raccordement du pré-mélangeur au col de cygne hauteur 150 mm avec aérateur et siphon. Distributeur de savon capacité 500 ml. Cuve 345x245x120 mm. Dimensions 440x335x540 mm



Lave-mains GA
812410 Sans dossieret - 330x330x170 mm 1
812411 Avec dossieret - 350x330x500 mm 1
812412 Avec dossieret + distributeur de savon - 350x330x500 mm 1
 Construction inox AISI 304 épaisseur 10/10ème. Dossieret arrière hauteur 330 mm. Livré avec pré-mélangeur muni de clapets anti-retour pour la protection du réseau d'eau potable. Siphon fourni. Distributeur de savon capacité 500 ml. Cuve ø 275x115 mm



Lave-mains TS 2000N
802424 Commande fémorale - 400x400x755 mm 1
802420 Cuve + robinet - Commande électronique - 400x400x755 mm 1
967337 Cuve + pompe à savon manuelle - 400x400x755 mm 1
802421 Cuve + robinet + distributeur savon manuel - Commande électronique - 400x400x755 mm 1
802423 Cuve + robinet + pompe à savon - Commande électronique. 1
 Construction inox AISI 304 épaisseur 10/10ème. Dossieret arrière hauteur 340 mm. Pré-mélangeur EC/EF avec clapets anti-retour. Corbeille en retrait ce qui permet d'installer le lave-mains sans gêne à l'espace dégagé. Large choix de distributeur de savon. Robinet à cellule de détection infrarouge de fabrication française. Une consommation d'eau réduite. Livré en kit complet avec brosse à ongles, poubelle, robinet électronique, flexibles de raccordement, siphon et support de fixation. Cuve 350x275x80 mm.

LES  **PRODUITS**

- Commande au genou avec temporisation
- Cuve habillée sur 3 côtés
- Pré-mélangeur muni de clapets anti-retour pour la protection du réseau d'eau potable.

LES  **PRODUITS**

- Structure démontable
- Commande au genou avec temporisation



Saviez vous ?

QU'EST CE QUE L'INOX ?

L'acier inoxydable contient du chrome, il se forme donc à sa surface une couche de protection passive d'oxyde de chrome qui protège de la corrosion (oxydation du fer).

Cependant, les produits acides ou contenant des chlorures (sel, désinfectant, ...) attaquent cette couche protectrice et laisse apparaître de la rouille en piqûre ou par zones brunes superficielles. Il faut donc s'assurer d'un nettoyage fréquent à l'eau claire, surtout après une utilisation en contact avec des produits salés (poissons, saumure, ...).

COMMENT ENTRETENIR L'INOX ?

Pour préserver votre inox, voici quelques conseils : N'utilisez pas de produits purs sur une surface en inox, respectez les dosages prescrits et les temps d'action des produits de nettoyage.

Rincez abondamment afin d'éliminer les chlorures et les actifs contenus dans les produits de désinfection, en insistant notamment sur les pieds et le bas des meubles soumis aux éclaboussures des produits pour le sol.

Séchez les surfaces planes à l'aide d'une raclette en caoutchouc pour éviter les tâches blanchâtres dues au calcaire présent dans l'eau.



ÉTAGÈRE INOX



INOX AISI430



Étagère murale

	Profondeur 300 mm	Profondeur 400 mm	
1000x80 mm	818208	818214	1
1200x80 mm	818209	818215	1
1400x80 mm	818210	818216	1
1600x80 mm	818211	818217	1
1800x80 mm	818212	818218	1
2000x80 mm	818213	818219	1

Étagère lisse sur crémaillère.



- Bord périmétrique à angle replié
- 2 consoles tube inox 25x25 mm



INOX AISI304

Étagère murale

816703	1000x300 mm	1
816704	1200x300 mm	1
816705	1400x300 mm	1
816710	1000x400 mm	1
816711	1200x400 mm	1
816712	1400x400 mm	1

Fabrication inox 18/10 AISI 304 . Dossieret arrière hauteur 25 mm. 2 trous de fixation. Embouts plastiques noirs fournis. Facilité de montage et démontage. Facilité de nettoyage.



- Bord avant rayonné
- Plateau inox amovible avec coins soudés brossés



INOX AISI441



Étagère murale à plateaux



802390	1000x400x150 mm	1
802201	1200x400x150 mm	1
802202	1400x400x150 mm	1
802203	1500x400x150 mm	1
802204	1600x400x150 mm	1
802205	1800x400x150 mm	1
802206	2000x400x150 mm	1

Fabrication inox AISI 441, épaisseur 12/10^{ème}. Dossieret arrière hauteur 50 mm. Dossieret en retrait de 40 mm pour passage tuyaux. Fixation par vis. Possibilité d'autres dimensions en sur-mesure Jusqu'à 150 kg / étagère suivant la structure de la paroi. Étagère démontable. Possibilité de superposer les étagères pour obtenir plusieurs niveaux et de les juxtaposer pour avoir une plus grande longueur.



- Bord avant rayonné
- Plateau inox avec consoles crochetables
- Plateaux amovibles avec coins soudés brossés



INOX AISI441



Étagère murale



	1 niveau (315 mm)	2 niveaux (700 mm)	
1000x390 mm	802280	802290	1
1200x390 mm	802281	802291	1
1400x390 mm	802282	802292	1
1500x390 mm	802283	802293	1
1600x390 mm	802284	802294	1
1800x390 mm	802285	802295	1
2000x390 mm	802286	802296	1

Étagère à crémaillère. Fabrication inox AISI 441 épaisseur 12/10^{ème}. Dossieret arrière hauteur 50 mm. Réglables avec un pas de 55 mm. Fixation murale des crémaillères par vis. Jusqu'à 150 kg / étagère. Étagère démontable. Possibilité de juxtaposer les étagères pour avoir une plus grande longueur.

MEUBLE INOX



INOX AISI430

↓ ↑ 8/10

LES + PRODUITS

- Porte coulissante doublée

Fabriqué en EUROPE

EMBALLAGE RENFORCÉ

Meuble bas

	Neutre central	Neutre adossé	Chauffant adossé	
1200x700x850/900 mm	818179	818187	818195	1
1400x700x850/900 mm	818180	818188	818196	1
1600x700x850/900 mm	818181	818189	818197	1
1800x700x850/900 mm	818182	818190	818198	1



INOX AISI304

↓ ↑ 8/10

LES + PRODUITS

Fabriqué en EUROPE

EMBALLAGE RENFORCÉ

Meuble bas

Profondeur 600 mm	Neutre central	Neutre adossé	Chauffant adossé	
1200x700x850/900 mm	818085	818101	818097	1
1400x700x850/900 mm	818086	818102	818098	1
1600x700x850/900 mm	818087	818103	818099	1
1800x700x850/900 mm	818088	818104	818100	1



INOX AISI304

LES + PRODUITS

- Une étagère intermédiaire réglable
- Très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement
- Construction monobloc sur socle
- Portes coulissantes doublées

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

Meuble neutre

	Sans dossier	Avec dossier	
1000x700x900 mm	802370	802380	1
1200x700x900 mm	802371	802381	1
1400x700x900 mm	802372	802382	1
1500x700x900 mm	802373	802383	1
1600x700x900 mm	802374	802384	1
1800x700x900 mm	802375	802385	1
2000x700x900 mm	802376	802386	1

Meuble neutre avec 2 portes coulissantes. Plan de travail doublé par panneau stratifié hydrofuge. Bandeau avant rayonné, hauteur 60 mm. Parois intérieures doublées, suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée de fin de course. Piètement inox ø 60 mm avec vérins à filetage non apparent. Plis écrasés sur le bandeau, le dossier, l'étagère, les poignées et le plancher. Retrait arrière de 120 mm sur les meubles à dossier de largeur 700 et 800 mm.



INOX AISI304

↓ ↑ 15/10

LES + PRODUITS

Fabriqué en EUROPE

EMBALLAGE RENFORCÉ

Meuble bas

	Neutre central	Neutre adossé	Chauffant adossé	
1200x700x850/900 mm	818175	818183	818191	1
1400x700x850/900 mm	818176	818184	818192	1
1600x700x850/900 mm	818177	818185	818193	1
1800x700x850/900 mm	818178	818186	818194	1

Portes coulissantes doublées. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable. Dossieret 100x20 mm. Meuble chauffant ventilé. 2000 W, 85 °C. Alimentation 230 V mono.

ARMOIRE INOX



INOX AISI430

LES + PRODUITS

- Portes coulissantes doublées
- Étagère intermédiaire réglable
- Barre de fixation murale

Fabriqué en EUROPE

Armoire murale suspendue

818199	1000x400x660 mm	1
818201	1200x400x660 mm	1
818202	1400x400x660 mm	1
818203	1600x400x660 mm	1
818204	1800x400x660 mm	1
818205	2000x400x660 mm	1



INOX AISI304

LES + PRODUITS

- Portes coulissantes doublées
- Étagère intermédiaire réglable
- Barre de fixation murale

Fabriqué en EUROPE

Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	1
818046	1200x400x660 mm	1
818047	1400x400x660 mm	1
818048	1600x400x660 mm	1
818049	1800x400x660 mm	1
818050	2000x400x660 mm	1



INOX AISI304

LES + PRODUITS

- Construction acier inox
- Portes coulissantes doublées
- Côtés doublés, Dessus incliné
- 1 étagère intermédiaire réglable

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

Armoire murale

812380	1000x400x600 mm	1
812381	1200x400x600 mm	1
812382	1400x400x600 mm	1
812383	1500x400x600 mm	1
812384	1600x400x600 mm	1
812385	1800x400x600 mm	1
812386	2000x400x600 mm	1

En option : fermeture à clé, doublage du fond par tôle inox, bacs sur glissières en partie inférieure.



Armoire de rangement

- 818206** 1 porte - 500x600x2000 mm 1
- 818207** 2 portes - 1000x600x2000 mm 1

Portes battantes. 2 étagères réglables, fermeture à clé en option.

Armoire entretien

- 818120** 1200x600x2000 mm 1
- 818121** 1400x600x2000 mm 1
- 818122** 1600x600x2000 mm 1

Portes coulissantes. 3 étagères réglables.



Armoire entretien

- 818034** 600x500x2050 mm 1
- 818035** 1000x500x2050 mm 1

Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

Armoire de rangement

- 818036** 1 porte - 500x600x2000 mm 1
- 818037** 2 portes - 1000x600x2000 mm 1

Portes battantes. 2 étagères réglables, fermeture à clé en option.

Armoire entretien

- 818038** 1200x600x2000 mm 1
- 818039** 1400x600x2000 mm 1
- 818040** 1600x600x2000 mm 1

Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

REALINOX

CONCEPTEUR & FABRIQUANT FRANÇAIS DE MOBILIER INOX



VOTRE SPÉCIALISTE DU SUR-MESURE

REALINOX est une entreprise familiale spécialisée dans la conception et la fabrication de matériel et équipement en inox.

Notre maîtrise de matériaux nobles tels que l'inox nous permet d'évoluer dans des secteurs variés :

- du laboratoire aux cuisines professionnelles
- de l'alimentaire à l'hospitalier
- du mobilier d'agencement au mobilier urbain



La garantie des matières premières de meilleure qualité



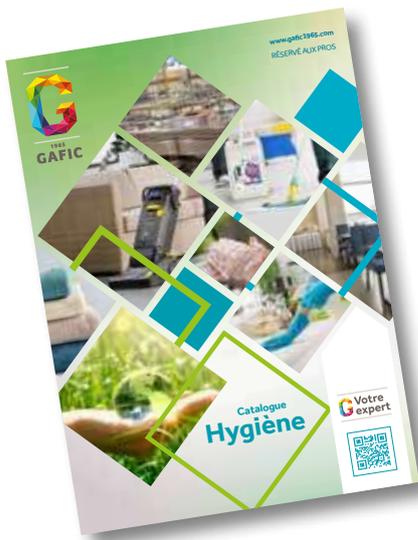
De la conception à l'industrialisation, nous garantissons une empreinte écologique des plus réduite



La garantie d'un produit fabriqué en France



LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**



L'OFFRE **HYGIÈNE** GAFIC

Grâce à nos offres produits et le professionnalisme de notre réseau, nous vous proposons d'équiper votre établissement au complet. Pour assurer un offre complète, de l'étude à la réalisation des projets clients, notre réseau dispose d'une large sélection de produits. Cette sélection est réalisée par des équipes de spécialistes au sein de nos adhérents, tenant compte des besoins des clients et de l'évolution du marché.

Découvrez tous nos produits sur notre **catalogue Hygiène**

NOTRE CONCEPT INNOVANT & ÉCOLOGIQUE

En collaboration avec Alcornordeman, nous vous proposons le concept Eco-bag qui vous permet de nettoyer tout en préservant l'environnement !

Eco-bag ce sont des produits très concentrés, conditionnés en poches de 3 L en plastique souple. **1 poche Eco-bag c'est l'équivalent de 24 bidons traditionnels de 5 L !**

- **Ergonomie :**

Des produits plus légers à manipuler (3 kg au lieu de 5 kg)

Moins de manipulation pour remplacer les poches (1 poche au lieu de 24 bidons)



- **Écologie :**

53 g de plastique par poche au lieu de 4 267 g de plastique pour 24 bidons

- **Gain de place :**

1 poche de 3 L au lieu de 120 L de produits en bidon

- **Système sûr pour l'utilisateur :**

Doseur adapté pour le dosage en flacon de 1 L ou en seau de 8 L

Découvrez le concept Eco-bag en détail & tous nos produits en consultant la brochure

CUISINE - SURFACE - SOL - SANITAIRE - LINGE



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
LE CONCEPT ECO-BAG



LA PRÉPARATION DYNAMIQUE



HACHOIR



Hachoir

Code	948360
Production théorique	60 à 80 kg/h
Puissance	350 W
Dimensions	420x180x430 mm

Prix

Corps ABS. Inverseur de rotation. Livré avec 3 grilles (ø 3, ø 5 et ø 8 mm) et 3 entonneurs (ø 12, ø 18 et ø 21 mm). Alimentation 230 V mono.

“
Tout inox
”



Hachoir

Code	948253
Production théorique	85 kg/h
Vitesse	120 tr/min
Puissance	250 W
Dimensions	410x195x350 mm

Prix

Hachoir électrique tout inox. Alimentation 230 V mono.

LES



PRODUITS

- Corps en acier inox facile à monter, démonter et nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Moteur asynchrone très résistant : permet de hacher de la gorge de porc

Hachoir

Code	689257
Production théorique	100 kg/h
Rotation couteau	140 tr/min
Puissance	600 W
Dimensions	260x350x240 mm

Prix

Corps, tôle et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3 grilles inox standard trous ø 3 mm, ø 4,5 mm et ø 8 mm. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

689379	Kit 3 cornets à saucisses ø 20/25/30 mm	1
689381	Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses ø 20 mm	1



Retrouvez
nos hachoirs
réfrigérés
p. 434

TRANCHEUR À COURROIE

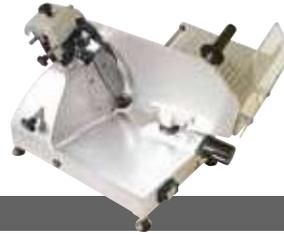


Trancheur à courroie

Code	949267
Modèle	GAF 250
Capacité de coupe	265x170 mm
Lame	ø 250 mm
Nombre de couverts	jusqu'à 50 couverts
Dimensions	550x440x370 mm

Prix

Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.



Trancheur à courroie

Code	949268
Modèle	GAF 300
Capacité de coupe	265x205 mm
Lame	ø 300 mm
Nombre de couverts	jusqu'à 50 couverts
Dimensions	620x490x450 mm

Prix

Anneau de protection ABS. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.



- Gamme économique
- Structure et composants allégés



Trancheur à courroie

Code	949262
Modèle	TAG 300
Capacité de coupe	280x205 mm
Lame	ø 300 mm
Nombre de couverts	jusqu'à 50 couverts
Dimensions	610x490x450 mm

Prix

Affûteur auto-centré amovible. Anneau de protection inox avec support décalé pour un nettoyage facile. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.



- Encombrement faible pour surface réduite
- Chariot démontable avec normes CE



- Robuste et compact
- Plan de réception des tranches agrandi



Trancheur à courroie

Code	949260	949261
Modèle	TGE 250	TGE 300
Capacité de coupe	270x180 mm	270x190 mm
Lame	ø 250 mm	ø 300 mm
Nombre de couverts	50 couverts	50 couverts
Dimensions	470x330x380 mm	470x330x380 mm

Prix

Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de protection autour de la poulie. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

Trancheur à courroie

Code	949263	949294
Modèle	TGN 300	TGN 300 EXTRACTIBLE
Capacité de coupe	270x225 mm	270x225 mm
Lame	ø 300 mm	Extractible ø 300 mm
Nombre de couverts	100/120 couverts	100/120 couverts
Dimensions	500x345x470 mm	500x345x470 mm

Prix

Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.



- Construction très robuste
- Facile à nettoyer
- Course longue



- Tête étroite pour une réception facile des tranches
- Poignée et boutons en aluminium



- Programmation du nombre de tranches désirées
- Bon maintien de la marchandise sur le chariot



Trancheur à courroie

Code	949300
Modèle	TG 300 COURSE LONGUE
Capacité de coupe	290x235 mm
Lame	ø 300 mm
Nombre de couverts	200/300 couverts
Dimensions	530x380x470 mm

Prix

La gamme TG est la plus robuste des trancheurs à gravité. Moteur puissant, ventilé, coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée. Étanchéité importante autour de la poulie. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

Trancheur à courroie

Code	630407
Modèle	NISIDA 350
Capacité de coupe	320x265 mm
Lame	ø 350 mm
Nombre de couverts	500/700 couverts
Dimensions	605x425x540 mm

Prix

Interrupteur protection IP67. Bagues coulisseau assurant la souplesse du mouvement, large plateau. Utilisation : lycée, restaurant, grande cuisine, boucherie/charcuterie, grande surface, traiteur. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

Trancheur à courroie automatique

Code	630405
Modèle	TGAE 350
Capacité de coupe	325x255 mm
Lame	ø 350 mm
Dimensions	580x400x560 mm

Prix

Boîtier de programmation, réglage de la course du chariot. Barres latérales et contre-poids, pour maintenir la marchandise et assurer une coupe régulière du début jusqu'à la fin. Possibilité de couper 2 rôties côte à côte, 3 ou 4 saucissons : gain de temps. Utilisation : grande cuisine, lycée, grande surface, fabrication de sandwiches. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono. Existe en version motorisation par pignon.

TRANCHEUR À PIGNON



LES **+** **PRODUITS**

- Entraînement par pignon à couplage direct qui assure une bonne puissance



Roussey & fils

Trancheur à pignon

Code	949264	949302
Modèle	TGP 300	TGP 300 EXTRACTIBLE
Capacité de coupe	290x235 mm	290x235 mm
Lame	ø 300 mm	Extractible ø 300 mm
Nombre de couverts	200/300 couverts	
Dimensions	530x370x480 mm	

Prix

Appareil équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement quelque soit le poids de la marchandise sur le plateau. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

LES **+** **PRODUITS**

- Le plus robuste des trancheurs par gravité
- Étanchéité importante autour de la poulie



Roussey & fils

Trancheur à pignon

Code	630406	949295
Modèle	TGP 350	TGP 350 EXTRACTIBLE
Capacité de coupe	320x265 mm	320x265 mm
Lame	ø 350 mm	Extractible ø 350 mm
Nombre de couverts	500/700 couverts	
Dimensions	600x445x470 mm	

Prix

Poignée et boutons ABS, interrupteurs IP67 avec protection silicone. Moteur puissant ventilé. Équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface... Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

Saviez-vous ?

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES TRANCHEURS

Depuis toujours quand on parle d'un trancheur, on annonce son diamètre de lame. Cette méthode est bien ancrée dans les habitudes mais le diamètre de lame ne correspond pas forcément à l'appareil recherché. Ce qui est le plus important dans un trancheur c'est la longueur et la hauteur de coupe. Pour acheter le trancheur adapté à vos besoins, vous devez prendre en compte : la course, la puissance, la robustesse et le type de chariot (démontable par exemple). La qualité de construction est aussi un paramètre non négligeable car cela passe aussi par l'épaisseur des cartes, les matériaux employés, les possibilités de réglages futurs et rattrapage des jeux, la finition et le montage dans son ensemble.

On vous rappelle également qu'aucune pièce en aluminium anodisé ne doit être passée en lave-vaisselle ou lavée avec du chlore, de la soude, un produit alcalin ou un produit abrasif. Le carter du trancheur ou les pièces deviendront noirs et marbrés et l'aspect soyeux disparaîtra. Attention également à ne pas utiliser d'huile végétale sur les axes ou sur le chariot qui pourrait contribuer à son blocage complet.

?



Roussey & fils

Trancheurs à volant



Trancheur à volant HISTORIQUE

Code	949301
Modèle	VOLANT ø370
Capacité de coupe	295x240 mm
Lame	ø 370 mm
Épaisseur de coupe	0 à 4 mm
Dimensions	900x710x7700 mm

Prix

Trancheur aux normes CE pouvant être utilisé par tous. Appareil de goût et de finesse fidèle à l'esprit des années 1900-1950. Unique et entièrement fait à la main. Machine composée de fonte, inox 18/10, acier, aluminium et bronze. Existe aussi en version ø 330 mm. Piètement 850 mm inclus.

INNOVATION 1/2 VOLANT PLIABLE

Permettant l'ouverture des portes de frigo, bar ou tiroir et de le transporter dans le coffre d'une voiture.



LES **+** **PRODUITS**

- Idéal pour les restaurants, bars, hôtels, particuliers,...



Trancheur à volant QUADRIFOGLIO

Code	949296	949297
Modèle	QUADRIFOGLIO 250	QUADRIFOGLIO 300
Volant	1/2 volant repliable	1/2 volant repliable
Lame	ø 250 mm	ø 300 mm
Épaisseur de coupe	4 mm	4 mm
Course	20 cm	27 cm

Prix

Affûteur incorporé. Poignée rabattable. Chariot inox dessus démontable. Trancheur 250 permet la coupe de saucissons, 1/2 jambon, salami (1/4 ou 1/2 pièce suivant produit). Trancheur 300 permet la coupe de petit jambon cru, petite mortadelle, tout type de charcuterie.

Pied QUADRIFOGLIO

949298 Rouge - Pour trancheur ø 250 ou ø 300 mm

1



MACHINE SOUS-VIDE



Machine sous-vide

Code	948250
Pompe	9 L/min
Soudure	Maxi 280 mm
Puissance	110 W
Dimensions	360x200x100 mm

Prix

Fonction vide et soudure avec arrêt automatique. Fonction soudure seule. Compatible avec des sacs gaufrés uniquement. Livré sans adaptateur pour les boîtes et 10 sacs 20x30 cm. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

948251	3 boîtes (0,7L - 1,4L - 2L) + adaptateur	1
948252	2 rouleaux lisses 220 mm x 5 m / 280 mm x 5 m	1



Machine sous-vide

Code	948350
Pompe	Pompe à deux pistons 22 L/min
Soudure	Maxi sachet 280 mm
Puissance	240 W
Dimensions	385x235x95 mm

Prix

Livré avec 1 rouleau de sachets 200x1500 mm, 1 rouleau de sachets 280x1500 mm, 1 cutter à sachet, 3 sachets 200x280 mm, 3 sachets 280x360 mm et 1 tuyau pour mise sous-vide. Alimentation 230 V mono.



Machine sous-vide

Code	000189	630025
Modèle	MOONLINE 33	MOONLINE 43
Pompe	13 L/min	21 L/min
Barre de soudure	330 mm	430 mm
Puissance	380 W	450 W
Dimensions	390x300x180 mm	490x295x180 mm

Prix

Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar. 3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs gaufrés. Alimentation 230 V mono.



Machine sous-vide

Code	000185	000186
Modèle	ECOGREEN 320	ECOGREEN 405
Pompe	10 m ³ /h	20 m ³ /h
Barre de soudure	320 mm	405 mm
Chambre	325x385x 120/200 mm	410x450x150/220 mm
Puissance	1,2 kW	1,2 kW
Dimensions	465x495x490 mm	560x580x530 mm

Prix

Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure inox. Fonctionnement automatique 45 secondes. Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar. Alimentation 230 V mono.



Machines sous-vide à cloche automatiques en acier inox, robustes et fiables. Double capteur (vide + liquide), système de nettoyage de l'huile de la pompe, autogestion de la maintenance. Performance élevée.



- 3 programmes à personnaliser + 1 programme pour mariner la viande
- Couvercle en plexiglas transparent
- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans
- Kit pièces détachées offert



- Double capteur vide-liquide
- 2 barres de soudure
- 20 programmes à personnaliser
- Couvercle en plexiglas transparent

- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans
- Kit pièces détachées offert



Machine sous-vide

Code	948403	948404
Pompe	8 m ³ /h	20 m ³ /h
Barre de soudure	300 mm	400 mm
Chambre	310x350x190 mm	410x450x220 mm
Puissance	1 kW	1,05 kW
Dimensions	410x460x420 mm	510x560x450 mm

Prix

Barre de soudure avec pistons, sans connexion électrique. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. 2 plaques noires de compensation dans la chambre. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil. Alimentation 230 V - 50/60 Hz.

Machine sous-vide

Code	948405	948436
Pompe	20 m ³ /h	20 m ³ /h
Barre de soudure	2x450 mm	2x400 mm
Chambre	500x460x220 mm	820x420x200 mm
Puissance	1,3 kW	1,3 kW
Dimensions	600x560x450 mm	920x540 x450 mm

Prix

Barre de soudure extractible avec pistons, sans connexion électrique. 20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC, le STEPVAC, le détecteur de vide et de liquide, la soudure renforcée. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil. Alimentation 230 V - 50/60 Hz.



- Pompe Busch robuste, fiable et de grande qualité
- Barre avec double soudure pour une étanchéité parfaite
- Vide optimal contrôlé par capteur
- Vac-Norm ready qui permet le vide dans des bacs au lieu de sacs sous-vide
- Touche «pause» pour mariner les aliments
- Programme de séchage de la pompe



Machine sous-vide

Code	975163	975164	975165	975166	975167
Pompe	4 m ³ /h	10 m ³ /h	16 m ³ /h	20 m ³ /h	20 m ³ /h
Barre de soudure	280 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 + 420 mm
Chambre	288x334x110 mm	430x415x145 mm	430x415x180 mm	430x415x180 mm	560x430x183 mm
Puissance	100 W	370 W	370 W	750 W	750 W
Dimensions	337x431x307 mm	484x529x413 mm	484x529x448 mm	484x529x448 mm	625x537x513 mm

Prix

Cuve en acier inoxydable, emboutie et sans aspérités, aux bords arrondis. Couvercle amorti en polycarbonate transparent, à longue durée de vie utile. Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exact de vide. Vide contrôlé par capteur de grande précision : résultats précis et consistants à tout moment. Touche «pause» pour mariner les aliments dans la chambre. Sécurité dans le conditionnement de liquides grâce au contrôle par capteur. Barre de soudure sans câble : cuve sans obstacle pour faciliter son nettoyage et son entretien. Programme de soudure de sachets qui règle un vide plus faible au moment de programmer le vide. La décompression contrôlée à impulsions évite d'endommager le produit et des ruptures dans le sachet. Décompression automatique pour retirer le tuyau en fin de cycle. Compteur d'heures pour le remplacement de l'huile. Système de sécurité avec protections sur la durée maximale de fonctionnement ou le défaut de vide. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Une marque
du groupe
GAFIC



ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS

Machines sous-vide équipées en standard du contrôle de vide par senseur :
plus rapide et plus précis !



Machine sous-vide

Code	630251	000718	630250
Modèle	MINI ALIZÉE	ALIZÉE 35	ALIZÉE 42
Pompe	4 m ³ /h	16 m ³ /h	16 m ³ /h
Barres de soudure	280 mm	350 mm	420 mm
Chambre	280x310x85 mm	370x350x150 mm	420x370x180 mm
Cycle	25-60 sec	15-35 sec	20-40 sec
Puissance	0,3 kW	0,55 kW	0,55 kW
Dimensions	334x450x305 mm	554x450x405 mm	493x528x440 mm

Prix

Pour la machine Mini Alizée : option couvercle bombé 280x310x130 mm. Pour les machines Alizée 35 et Alizée 42 : 10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Alimentation 230 V mono.

Accessoire

000765 Meuble* standard pour machine sous-vide de table 1

Sauf pour Blizzard52.

Machine sous-vide

Code	630252	630249	000725
Modèle	BOXER 42	BLIZZARD 42 XL	BLIZZARD 52
Pompe	21 m ³ /h	21 m ³ /h	21 m ³ /h
Barres de soudure	420 mm	420 mm	2x410 mm
Chambre	420x370x180 mm	420x460x180 mm	410x520x185 mm
Cycle	15-35 sec	20-40 sec	20-40 sec
Puissance	0,75/1 kW	0,75/1 kW	0,75/1 kW
Dimensions	493x528x440 mm	493x616x440 mm	528x698x440 mm

Prix

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Réglage du vide par senseur (en pourcentage). Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard et avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de Téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Garantie 3 ans. 10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Alimentation 230 V mono.



LES
+
PRODUITS

- Contrôle temporel en standard avec 10 programmes mémorisables
- Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous-vide
- Barres de soudure facilement amovibles sans connexion électrique, pour un nettoyage facile



Machine sous-vide

Code	000767
Modèle	MISTRAL 52
Pompe	63 m ³ /h
Barres de soudure	2x520 mm (gauche et droite)
Chambre	500x520x200 mm
Cycle	15-40 sec
Puissance	0,75/1 kW
Dimensions	690x700x1030 mm

Prix

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Réglage du vide par senseur (en pourcentage). Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard et kit d'entretien (joint de couvercle, bande de Téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Garantie 3 ans. 10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Alimentation 400 V tri.



LES
+
PRODUITS

- Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile
- Programme d'entretien et nettoyage de la pompe
- Classification IP-65



USAGE INTENSIF 160 M³/H

Machine sous-vide

Code	000818
Modèle	HARMATTAN 110
Pompe	160 m ³ /h
Barres de soudure	1x620 et 1x1050 mm (avant-droite)
Chambre	620x1050x280 mm
Cycle	15-40 sec
Puissance	3,9 kW
Dimensions	947x1200x1150 mm

Prix

Double soudure en standard (2 fils de résistance). Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile. Programme d'entretien et nettoyage de la pompe. Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous vide. Contrôle en pourcentage en standard avec 10 programmes mémorisables. Table plane en inox. Livré avec des plaques d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit. Châssis en inox. Classification IP-65. Existe en barre de soudure (droite-gauche / avant-arrière / forme en U (3 soudures)). Possibilité d'avoir une pompe en 100 m³/h ou 300 m³/h en option, nous consulter. Alimentation 400 V tri.

Saviez-vous ?

COMMENT CHOISIR SON SAC SOUS-VIDE ?

Sac gaufré :
pour machine sous-vide extérieure

Sac lisse :
pour machine sous-vide à cloche

Sac rétractable :
lors de la cuisson, le sac prend la forme du produit

Sac non rétractable :
lors de la cuisson par de rétraction sur le produit

?



Sac sous-vide PETP-PE

631626	110x185 mm	1000
631627	130x225 mm	1000
631628	180x290 mm	1000
631629	205x310 mm	1000

Épaisseur 112 µ. Sac "My Stand-up" / Doy pack.



Sac sous-vide PA/PE

631624	150x300 mm	1000
631622	200x300 mm	1000
631621	200x400 mm	1000
631625	250x300 mm	1000
631623	250x350 mm	1000

Épaisseur 90 µ. Soudure 3 côtés. Verso fond noir.



Sac rétractable cuisson sous-vide - Spécial foie gras

630480	170x250 mm	100
630464	175x400 mm	100

Épaisseur 55 µ. Soudure latérale. Résistance à des températures allant de -25 à +85 °C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

SAC SOUS-VIDE



Sac sous-vide gaufré

630456	150x250 mm	1000
630457	200x300 mm	1000
630458	300x400 mm	500

Épaisseur 100 µ. Paquet de 100.

Sac gaufré en rouleaux

630459	20-6000 mm	2/48
630460	30-6000 mm	2/48

Épaisseur 100 µ. 2 poches de 24. Résistance à des températures allant de -30 à +100 °C max. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



Sac sous-vide PA/PE

630425	150x200 mm	1000
630437	200x200 mm	1000
630445	200x250 mm	1000
630446	200x300 mm	1000
630447	200x400 mm	1000
630448	200x500 mm	1000
630449	250x300 mm	1000
630450	300x300 mm	1000
630454	300x400 mm	500
630455	300x500 mm	500
630451	400x400 mm	500
630452	400x500 mm	500
630453	400x600 mm	500

Épaisseur 90 µ. Résistance à des températures allant de -25 à +70 °C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



Sac rétractable cuisson sous-vide

630481	200x300 mm	100
630482	200x500 mm	100
630470	300x400 mm	100
630472	350x600 mm	100
630474	400x625 mm	100

Épaisseur 55 µ. Soudure latérale de fond. Résistance à des températures allant de -25 à +85 °C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



Chaussette à jambon

630467	T6	20/25
--------	----	-------

Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.

Bone Protector tissé

630479	2 rouleaux 330 mm x 100 m	2
--------	---------------------------	---

Toile utilisée pour éviter la perforation des sacs rétractables lors de la mise sous-vide des pièces de viande avec os.



Sac sous-vide PA/PE

	Rouge	Vert	Bleu	
130x260 mm	631601	631602	631600	1000
150x250 mm	631603	631605	631604	1000
130x262 mm	631606	631608	631607	1000
165x210 mm	631609	631611	631610	1000
180x240 mm	631612	631614	631613	1000
200x290 mm	631615	631617	631616	1000
210x260 mm	631618	631619	631620	1000

Épaisseur 90 µ. Sac imprimé motif Vichy de couleur.

Sac sous-vide lisse recyclable VAC 95+



631630	150x200 mm	1000
631631	200x300 mm	1000
631632	200x400 mm	1000
631633	300x400 mm	1000
631634	400x400 mm	500
631635	400x600 mm	500

100% recyclable. Épaisseur 90 µ. Barrière élevées à la vapeur d'eau, oxygène, dioxyde de carbone et azote, pour une longue conservation des aliments.



Sac non rétractable cuisson sous-vide

630475	150x250 mm	100
630476	200x300 mm	100
630477	250x400 mm	100
630478	400x500 mm	100

Épaisseur 90 µ. Soudure latérale de fond. Résistance à des températures allant de -25 à +115 °C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

CUISSON SOUS-VIDE



Sonde de température

Code	909997	910017
Câble	Téflon 1 m	Téflon 1 m
Étendue	200 °C maxi	200 °C maxi
Sonde	Inox 60 mm	Inox 120 mm
Prix		

Sonde de température thermocouple type K pour le contrôle des cuissons.

Mousse sous-vide

Code	910016	1
Qualité supérieure pour mesures de la température en cuisson sous-vide. Rouleau de 1 m. Épaisseur 6 mm.		



Thermoplongeur

Code	911303
Température	5 à 99 °C
Précision	0,1 °C
Puissance	1,5 kW
Dimensions	140x140x330 mm
Prix	

Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières, bacs gastro profondeur 200 mm Pour récipient jusqu'à 40 L. Alimentation 230 V mono.



Thermoplongeur

Code	970960
Température	5 à 95 °C
Précision	0,01 °C
Durée du cycle	1 min à 99 h
Puissance	2 kW
Dimensions	124x140x360 mm
Prix	

Thermoplongeur SmartVide 9 avec agitateur. Très peu de temps de manipulation et facilement transportable. Pour récipient jusqu'à 56 L. Poignée ergonomique en inox pour passer facilement d'un récipient à l'autre. Système de contrôle de la température de haute précision pour des résultats constants. Alimentation 230 V mono.



Cuve

Code	970962
Cuve	28 L
Dimensions	335x600x288 mm
Prix	

Code **970961**
Cuve 56 L
Dimensions 660x600x288 mm
Prix
Cuve pour thermoplongeur SmartVide avec robinet de vidange. Fabrication en acier inox, robuste et résistant.

THERMOSCELLEUSE



LES **+** PRODUITS

- Changement de format simple et extrêmement rapide
- Découpe et soudure simultanées du film.



LES **+** PRODUITS

- Jusqu'au format GN 1/2
- Système TOPSEAL : verrouillage mécanique pour un scellage parfait et sans effort



LES **+** PRODUITS

- Cadence : 500 barquettes/h
- Soudure et découpe du film simultanées
- Déroulement automatique du fil de scellage par avance manuelle du tiroir



Thermoscelleuse manuelle

Code	948025
Outillage	2 formats de barquettes 192x138 mm et 138x96 mm
Puissance	0,45 kW
Dimensions	200x500x470 mm
Prix	

Thermoscelleuse manuelle en inox alimentaire poli. Pour sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 g. Matrice pivotante petit et grand format. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon très facile d'entretien. Régulation électronique de la température. Laize maxi bobine de film : 150 mm. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Thermoscelleuse manuelle

Code	949216
Outillage	Pour barquettes jusqu'au format GN 1/2 (325x265 mm)
Puissance	1 kW
Dimensions	430x650x600 mm
Prix	

Thermoscelleuse manuelle en inox alimentaire poli. Découpe et soudure simultanées du film. Régulation électronique de la température. Relevage du bras de soudure par vérins à gaz. Lève barquettes et pince film anti-rolling pour GN 1/2. Laize maxi bobine de film 350 mm. Alimentation 230 V mono. Livré sans outillage.

Thermoscelleuse semi-automatique

Code	948026
Outillage	2 formats de barquettes 191x138 et 138x96 mm
Puissance	0,75 kW
Dimensions	238x455x510 mm
Prix	

Modèle en acier inox à poser sur table. Pour barquettes maximum 205x150x100 mm. Outillage standard double format. Laize maximum de la bobine 160 mm. Diamètre maximum de la bobine 180 mm. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon anti-adhérent. Régulation électronique de la température (100 à 200 °C). Changement des empreintes sans outillage. Signal sonore et lumineux en fin de cycle. Compteur de cycles intégré. Alimentation 230 V mono.

Retrouvez tous nos emballages pour la conservation & la vente à emporter



SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE



Barquette thermoscellable

948810	250 g - 17x95x30 mm	100/1200
948812	375 g - 137x95x45 mm	100/1200
948813	500 g - 137x95x63 mm	100/1200
948814	750 g - 109x137x38 mm	100/600
948785	1 kg - 190x137x53 mm	100/600
948825	1,5 kg - 109x137x53 mm	100/600



PRESSE FRUITS



LES +
PRODUITS

- Réservoir de pulpe et sortie de jus directe.
- Système anti-gouttes

Presse fruits

Code	980815
Puissance	100 W
Dimensions	280x260x520 mm
Prix	

Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.



Presse fruits

Code	689344
Vitesse	1500 tr/min
Production	30 L/h
Puissance	130 W
Dimensions	230x300x350 mm
Prix	

Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolyester sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave-vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle. Alimentation 230 V mono.

BROYEUR À GLACE



LES +
PRODUITS

- Adapté pour faire des cocktails !
- Utilisation mains libres

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Broyeur à glace

Code	689345
Capacité	Réservoir 1,2 kg
Production	1,2 kg en 30 s
Vitesse	73 tr/min
Puissance	130 W
Dimensions	236x353x474 mm
Prix	

Base en ABS. 2 tailles de glace pilée. Éclairage de la glace pilée. Arrêt de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle. Utilisation main libre. Alimentation 230 V mono.

EXTRACTEUR DE JUS



LES +
PRODUITS

- Le premier extracteur de jus professionnel pouvant être utilisé face aux consommateurs
- Système de pressage à froid breveté
- Variations de vitesse

Fabriquée en FRANCE



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Extracteur de jus Nutrisantos

Code	681381
Vitesse	5 à 80 tr/min
Puissance	650 W
Dimensions	412x236x642 mm
Prix	

Corps aluminium, zone alimentaire tout inox. Moteurs asynchrones professionnels et silencieux. Livré avec 1 filtre. Goulotte d'introduction extra large Ø 79,5 mm. Poussoir et système d'extraction du jus amovibles sans outils pour un nettoyage facile. Alimentation 220/240 V mono.



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Fabriquée en FRANCE

Extracteur de jus

Code	689339
Production	100 L/h
Conteneur à pulpe	7,5 L
Vitesse	3000 tr/min
Puissance	800 W
Dimensions	260x470x450 mm
Prix	

Goulotte extra large. Moteur asynchrone professionnel silencieux. Système de verrouillage original et frein à l'ouverture. Cuve et panier-filtre en acier inoxydable. Filtre professionnel inox (ht 8 cm) permettant une extraction maximale du jus. Système Eazy-clean permet un démontage facile sans outils de la cuve, du panier et du couvercle. Alimentation 230 V mono.



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

N'échauffe pas les aliments Préserve les vitamines

Extracteur de jus

Code	689267
Débit	120 L/h
Bac à résidus	6,5 L
Ht. sous bec verseur	155 mm
Puissance	700 W
Dimensions	500x535x235 mm
Prix	

Extracteur de jus professionnel avec moteur asynchrone pour un usage intensif et cuve en inox. Goulotte 79 mm. Livré avec bac à résidus translucide 6,5 L et ramasse-gouttes.



LES

+
PRODUITS

- Large goulotte
- Facile à nettoyer



Extracteur de jus lent

Code	980716
Vitesse	60 tr/min
Capacité	500 ml
Puissance	240 W
Dimensions	290x200x440 mm

Prix

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement les fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Alimentation 230 V mono.



CENTRIFUGEUSE

Centrifugeuse

Code	980731
Capacité	1,8 L - Blender inox
Vitesse	2 vitesses 8000 à 11000 tr/min
Puissance	800 W
Dimensions	270x430x640 mm

Prix

2 possibilités d'utilisation. Alimentation 230 V mono.

BLENDER

LES
+
PRODUITS

- 2 vitesses 17300 et 19000 tr/min
- Couteau 4 lames en inox pour des préparations rapides
- Couverture avec bouchon doseur

LES
+
PRODUITS

- Bol + couteau + réducteur de vitesse
- 3 touches vitesses
- 3 touches programmes : 35, 60, 90 s
- 1 touche impulsion
- Bol hauteur réduite pour passer sous comptoir !



Pilon pour accélérer le broyage !

LES
+
PRODUITS

- Pour mixer, émulsionner toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar
- Détection de bol : arrêt du moteur lorsqu'on enlève le bol



Blender

Code	705281
Capacité	1,25 L (copolyester sans BPA)
Puissance	400 W
Dimensions	165x203x388 mm

Prix

Pour boissons à base de glace pilée.

Mixer-blender

Code	989372
Capacité	2 L
Vitesse	3 vitesses : 13300 tr/min 26600 tr/min et 38000 tr/min
Puissance	1200 W
Dimensions	280x260x520 mm

Prix

Bol copolyester sans bisphénol A, gradué en L et ml, bec verseur. 4 couteaux inox. Alimentation 230 V mono.

Blender

Code	989371
Capacité	1,25 L
Vitesse	2 vitesses 12000 et 16000 tr/min
Puissance	600 W
Dimensions	180x180x420 mm

Prix

Socle peint en fonte aluminium. Bol en copolyester sans bisphénol A, gradué. Alimentation 230 V mono.



Système de verrouillage Santosafe® pour une utilisation main libre

LES
+
PRODUITS

- Idéal pour réaliser cocktails, granitas, smoothies, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

LES
+
PRODUITS

- 2 vitesses + cycles pré-programmés (5 boutons)
- Système «Wave Action» récipient spécialement conçu pour forcer les ingrédients à revenir vers les lames afin d'être parfaitement broyés
- 75 à 99 boissons, smoothies et cafés glacés par jour
- Mode impulsion



Blender

Code	689353	689356	689355
Capacité bol	2 L	2 L	4 L
Copolyester	Inox	Inox	Inox
Vitesse	Variable de 0 à 15000 tr/min		
Puissance	1200 W		
Dimensions	220x303x566 mm		

Prix

Bouton pulse 18000 tr/min. Bol adaptable sur le même socle. Alimentation 230 V mono.

Blender à smoothie

Code	689347
Capacité bol	Maximum 2,4 L
Capacité utile	1,4 L
Moteur	Brushless
Puissance	1000 W
Dimensions	200x247x441 mm

Prix

Bol copolyester sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TIN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commandes tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté. Alimentation 230 V mono.

Mixer-blender

Code	705280
Capacité	2 L (copolyester sans BPA)
Vitesse	2 vitesses 6000 et 13500 tr/min
Puissance	1000 W
Dimensions	216x267x470/560 mm

Prix

Insonorisé. Adapté à la réalisation de smoothies. Le moteur se coupe lors de l'ouverture du couvercle de protection. Carte mémoire pour programmation personnalisée. Indicateur lumineux de surchauffe. Possibilité d'encastrement l'unité. Alimentation 230 V mono.

robot coupe®

Ouverture : prévue pour permettre l'ajout de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.

Innovation : bras Blixer® pour une meilleure homogénéisation. Facile à démonter et nettoyer pour une hygiène idéale.

Couvercle : muni d'un joint pour une parfaite étanchéité.

Moteur asynchrone : très puissant conçu pour un usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.

Vitesse standard de 3 000 tr/mn pour avoir une texture parfaitement homogène.

Couteau avec lames dentées.



SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE



BLIXER®

LE NOUVEL ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE pour les textures modifiées

Blixer

Code	689076	980929
Cuve	3,7 L	5,9 L
Production	jusqu'à 2 kg	jusqu'à 3,8 kg
Couverts	10 à 100 couverts	10 à 100 couverts
Vitesse	1 vitesse 3000 tr/min	2 vitesses 1500 et 3000 tr/min
Puissance	750 W	1500 W
Dimensions	240x305x445 mm	265x340x830 mm

Prix

Cuve inox avec poignée ergonomique. Moteur asynchrone, silencieux exempt de toute vibration. Couvercle polycarbonate avec joint d'étanchéité. Cheminée de cuve haute pour travailler de grandes capacités liquides. Livré avec 1 couteau denté et un bras racleur. Alimentation 230 V mono.



ROBOT CHAUFFANT

Robot Cook®
COOKING CUTTER BLENDER



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Robot cook



robot coupe®

Code	689247
Cuve	3,7 L
Vitesse	Vitesse variable : de 100 à 3500 tr/min Haute vitesse Turbo 4500 tr/min
Puissance	1800 W
Dimensions	225x340x520 mm

Prix

Astucieux : Couvercle étanche intégrant une fonction de sécurité anti-éclaboussure. Essuie-couvercle anti-vapeur permettant de garder un oeil sur la préparation.

Pratique : orifice dans le couvercle permettant d'ajouter des ingrédients dans la cuve sans avoir à stopper la recette en cours.

Ingénieux : Système inédit de retenue du couteau pour vider la préparation réalisée en toute sécurité.

Efficace : Bras racleur de cuve pour des préparations ultra fines et homogènes.

Hygiène : Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent facilement et passent au lave-vaisselle.

Ultra-précis : Puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140° au degré près.

Silencieux : Au coeur de l'agitation des fourneaux, les Chefs apprécient son silence.

Puissant : La puissance du Robot Cook® s'appuie sur un moteur industriel asynchrone d'une grande robustesse.



COUPE-LÉGUMES



Coupe-légumes Dynacube

070304 Dynacube ø 400x350 mm	1
963150 Kit grille 7x7 mm + poussoir	1
963151 Kit grille 8,5x8,5 mm + poussoir	1
963152 Kit grille 10x10 mm + poussoir	1
963153 Kit grille 14x14 mm + poussoir	1
963154 Kit grille 17x17 mm + poussoir	1

Simple et pratique à utiliser pour couper rapidement et facilement vos légumes, fruits et certaines viandes froides cuites. Respecte les produits même les plus fragiles (ex : tomates). Sécurité optimale : aucun risque de se couper, les mains ne sont pas en contact avec les grilles. Pieds pliables pour un encombrement minimum. Grilles facilement interchangeables. Deux systèmes de fixation afin de s'adapter parfaitement au plan de travail (patins d'ancrage ou ventouses).

LES PRODUITS

- Moteur silencieux (50 dB) et sans vibrations
- Gain de productivité grâce au disques de ø 225 mm
- Évacuation latérale très pratique, sans protection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds



Coupe-légumes

Code	970839	970840	970841
Production	Jusqu'à 300 kg/h	Jusqu'à 300 kg/h	Jusqu'à 300 kg/h
Couverts	Jusqu'à 400 couverts	Jusqu'à 400 couverts	Jusqu'à 400 couverts
Vitesse	1 vitesse 320 tr/min	2 vitesses 320 et 640 tr/min	Variable 320 à 720 tr/min
Puissance	1100 W	1100 W	1100 W
Dimensions	400x505x475 mm	400x505x475 mm	400x505x475 mm

Prix

Ergonomique, poignée et trémie en inox. Montage et démontage rapide breveté sans outils pour le remplacement et pour le nettoyage des accessoires au lave-vaisselle. Permet de râper, émincer et couper des fruits et des légumes. Moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique. Pupitre de commande facile à utiliser. CL121 équipé d'un cadran à LED. Goulotte 217 cm², ø 60,5 mm. Goulotte d'évacuation. Livré sans disque. Large choix de disques (ø 22,5 mm, les plus grands du marché !). Alimentation 220/240 V mono - 50/60 Hz.

Ref. 970841 : convertible cutter. Disques et packs de disques : nous consulter.

LES PRODUITS

- Alimentation en continu
- Garantie de rendement et de qualité
- Peu encombrant et facilement déplaçable



OFFERT
Pack snack
3 disques (C2/C5/J2)



DITO SMMR

Coupe-légumes

Code	631318
Vitesse	1000 tr/min
Production	Jusqu'à 200 kg/h
Puissance	250 W
Dimensions	216x347x412 mm

Prix

Pour couper, râper et effiler. Trémies légumes longs et grande capacité de la goulotte. Livré avec tous les accessoires de préparation en plastique polycarbonate. Système de sécurité magnétique et frein moteur pour protéger l'opérateur. Redémarrage automatique de la machine avec le poussoir en forme de demi-lune en position. Trémie facilement démontable sans outil pour le nettoyage. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø 205 mm, 215 cm²



DITO SMMR

Coupe-légumes

Code	631330	989654	989655
Vitesse	1 vitesse 340 tr/min	1 vitesse 340 tr/min	2 vitesses 340 et 680 tr/min
Production	250 à 550 kg/h	250 à 550 kg/h	250 à 550 kg/h
Puissance	370 W	500 W	750 W
Alimentation	230 V mono	400 V tri	400 V tri
Dimensions	252x500x515 mm	252x500x515 mm	252x500x515 mm

Prix

Dispositifs de sécurité. Tableau de commande à touches tactiles. Fonction pulse Trémie et chambre de coupe lavables en machine.

Accessoire

989601 Plateau trancheur - Épaisseur 6 mm	1
989600 Pack bistrot 3 disques - Inox (C2/C5/J2)	1
989602 Plateau trancheur - Épaisseur 10 mm	1
989646 Grille frite 6x6 mm	1
989599 Grille macédoine 10x10 mm	1

LES PRODUITS

- Nettoyage facile
- Peu encombrant



SPÉCIAL BRASSERIES



DITO SMMR

Coupe-légumes

Code	631328
Vitesse	360 tr/min
Production	400 kg/h
Puissance	370 W
Dimensions	466x246x557 mm

Prix

Pour trancher, râper, effiler et couper en dés et frites. Trémie facilement démontable sans outil pour le nettoyage. Socle incliné à 20° pour faciliter le chargement et l'éjection des légumes. Chambre de coupe amovible, trémie légumes longs intégrée au levier (ø 55,5 mm), et une trémie large inox gros légumes (215 cm²). Alimentation 230 V mono.

“ Performantes, robustes, faciles à nettoyer et disposant de la plus grande variété de coupes, ces machines sont inégalables et sauront répondre à vos besoins quotidiens avec précision, facilité et efficacité ”



LES **+** PRODUITS

- Grande goulotte permettant la coupe de légumes volumineux de type chou ou salade
- Conception simple et robuste
- Moteur asynchrone pour un usage intensif
- Toutes les pièces en contact alimentaire sont facilement démontables pour une hygiène parfaite



robot coupe®

Coupe-légumes

Code	954025	970417	980924
Goulottes	Goulotte grand volume	Goulotte grand volume	Goulotte extra large
Production	Jusqu'à 150 kg/h	Jusqu'à 150 kg/h	Jusqu'à 250 kg/h
Couverts	50 à 400 couverts	50 à 400 couverts	70 à 600 couverts
Vitesse	1 vitesse : 375 tr/min	2 vitesses : 375 et 750 tr/min	1 vitesse : 375 tr/min
Puissance	550 W	600 W	750 W
Alimentation	230 V mono	400 V tri	400 V tri
Dimensions	380x305x595 mm	380x305x595 mm	360x340x690 mm

Prix

Bloc moteur en polycarbonate (CL 50) ou en inox pour (CL 50 Ultra, CL 52) étudié pour le travail de grandes quantités. Cuve inox. Moteur asynchrone avec sécurité magnétique et frein moteur. Redémarrage automatique de la machine par bouton poussoir. Couvercle amovible composé de 2 goulottes. Gamme complète de 50 disques pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières et macédoine (de 5x5x5 mm à 25x25x25 mm) avec une précision et une qualité de coupe optimale. Livré avec poussoir Exactitude, sans disque.

Accessoire

970411	Pack 6 disques - Spécial restauration traiteur - Éminceur 1 et 3 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 4x4 mm et macédoine 10x10 mm, 1 porte disques mural	1
970413	Pack 8 disques - Spécial collectivités - Éminceur 2 et 5 mm, râpeur 2 et 3 mm, bâtonnet 4x4 mm et macédoine 10x10 mm et 20x20 mm, 1 porte disques mural	1

“ Qualité de coupe exceptionnelle en brunoises et gaufrettes ! ”



DÉCOUVREZ LA VIDÉO



robot coupe®

Coupe-légumes

Code	689238
Goulottes	Goulotte grand volume
Production	Jusqu'à 150 kg/h
Couverts	50 à 400 couverts
Vitesse	1 vitesse : 375 tr/min
Puissance	500 W
Dimensions	390x340x610 mm

Prix

Bloc moteur en inox étudié pour le travail de grandes quantités. Cuve inox. Moteur asynchrone avec sécurité magnétique et frein moteur. Redémarrage automatique de la machine par bouton poussoir. Couvercle amovible composé de 2 goulottes. Livré avec bac interne de réception 0,6 L, sans disque. Alimentation 230 V mono.

COLLECTION DE DISQUES



Éminceur
Bâtonnet / Julienne
Frites
Râpeur
Ondulé
Macédoine
Brunoise
Gaufrette



Découvrez la collection de disques !

NUTRITION FRAÎCHEUR

Les crudités dans tous leurs états

Avec l'évolution de la réglementation nutritionnelle, les Chefs de la restauration scolaire sont amenés à proposer plus de crudités. Ce qui était une recommandation, devient une obligation avec le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011. Le tableau de fréquence alimentaire édité par le GEMRCN impose une fréquence minimum de 10 crudités sur 20 repas consécutifs.

C'est ainsi la meilleure opportunité pour les Chefs de toute la restauration de proposer de nouvelles coupes et de nouvelles présentations pour tous leurs plats.





LES
+
PRODUITS

- Pack Nutrition Fraîcheur 13 disques
- Accessoire presse-purée
- Chariot réglable 3 hauteurs pour transporter et charger les fruits et légumes et ranger les accessoires



Fabrique en
FRANCE

robot coupe®



Fabrique en
FRANCE

robot coupe®

Coupe-légumes

Code	970418
Goulottes	Goulotte automatique inox - Goulotte à levier pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm, poussoir Exactitube
Production	Jusqu'à 1200 kg de légumes/h
Couverts	100 à 1000 couverts
Vitesse	2 vitesses : 375 et 750 tr/min
Puissance	1100 W
Dimensions	865x396x1270 mm

Prix

Socle mobile inox. Équipé de 2 roulettes avec frein. Chariot réglable GN 1/1, 3 hauteurs + 3 bacs GN 1/1. Alimentation 400 V tri.

Coupe-légumes

Code	980925
Goulottes	Goulotte automatique inox - Goulotte à levier pleine lune 4,9 L Goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm, poussoir Exactitube 2 tubes ø 50 mm + 2 tubes ø 70 mm
Production	Jusqu'à 1200 kg de légumes/h
Couverts	300 à 3000 couverts
Vitesse	2 vitesses : 375 et 750 tr/min
Puissance	1500 W
Dimensions	460x770x1355 mm

Prix

Chariot ergonomique avec 3 bacs GN 1/1. Échelle de rangement d'accessoires avec 1 bac GN 1/1. Alimentation 400 V tri.



DÉCOUVREZ
LA VIDÉO



Fabrique en
FRANCE

robot coupe®

Coupe-légumes

Code	631329
Capacité	Jusqu'à 2100 kg/h
Vitesse	2 vitesses : 340 et 680 tr/min
Puissance	750 W
Dimensions	630x770x1250 mm

Prix

Moteur asynchrone industriel silencieux. Pour cuisines de moyenne et grande production. Trémie automatique et disques inox. Chambre de coupe amovible 100 % hygiène : toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables pour un nettoyage optimal. Avec chariot en inox. Alimentation 380/400 V tri.



Jusqu'à
1000
couverts!



DÉCOUVREZ
LA VIDÉO

Fabrique en
FRANCE

robot coupe®

Coupe-légumes

Code	971200	970520
Capacité	Jusqu'à 2500 kg/h	Jusqu'à 2500 kg/h
Vitesse	1 vitesse : 330 tr/min	2 vitesses : 330 et 660 tr/min
Puissance	1500 W	2000 W
Alimentation	230 V mono	400 V tri
Dimensions	750x400x440 mm	750x400x440 mm

Prix

Pour cuisines de moyenne et grande production. À installer de préférence sur la table inox mobile en option. Trémie automatique pour des débits importants en option. Plusieurs trémies en option suivant l'utilisation.

Accessoire

970522 Trémie automatique coupe légumes

1

CUTTER

LA PRÉPARATION DYNAMIQUE

LES
+
PRODUITS

- Robuste, peu encombrant et facilement déplaçable
- Hachage et sauce



OFFERT
Rotor Spécial persil
(couteaux micro-dentés)



DITO BRAND

Cutter-mélangeur

Code	971303
Production	1 kg
Capacité	2,5 L
Vitesse	1500 tr/m
Puissance	370 W
Dimensions	216x297x371 mm

Prix

Livré avec couteau lisse. Alimentation 230 V mono.

LES
+
PRODUITS

- Robuste en service intensif, compact et lames inclinées pour un mixage rapide
- Cuve inox
- Fonction pulse
- Hachage, broyage, émulsion et sauce



OFFERT
Rotor Spécial viande et farces fines
(couteaux lisses)



DITO BRAND

Cutter-mélangeur

Code	971323
Production	1,5 kg
Capacité	3,5 L
Vitesse	1500 tr/m
Puissance	500 W
Dimensions	247x407x303 mm

Prix

Livré avec couteau micro-denté. Alimentation 230 V mono.



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
LA GAMME COMPLÈTE

CUTTER
DÉCOUVREZ
LA GAMME COMPLÈTE

robot coupe®

Poignée ergonomique :
pour une manipulation
aisée de la cuve.

Couvercle : possibilité d'ajouter des liquides
ou ingrédients en cours de fabrication.

Grande cuve : pour gagner du temps
en augmentant la quantité travaillée.

Minuterie : encore plus de
confort de travail, de précision
et de régularité dans la
réalisation des recettes.

Modèles à variation de vitesse :
de 300 à 3 500 tr/mn pour une plus grande
souplesse d'utilisation et une plus grande
variété d'applications.

Innovation : couteau fond de cuve
pour travailler aussi bien les petites
que les grandes quantités. Tout inox
à lames lisses démontables.

Cutter de table

Code	970412	953108	953109
Cuve	3,7 L	4,5 L	4,5 L
Production	Hachage 1 kg - Émulsions 1,5 kg Pâtes 1 kg - Broyages 0,5 kg	Hachage 1,5 kg Émulsions 2,5 kg Pâtes 1,5 kg - Broyages 0,7 kg	Hachage 1,5 kg Émulsions 2,5 kg Pâtes 1,5 kg - Broyages 0,7 kg
Couverts	10 à 30 couverts	10 à 50 couverts	10 à 50 couverts
Vitesse	1 vitesse : 1500 tr/min	1 vitesse : 1500 tr/min	2 vitesses : 1500 et 3000 tr/min
Puissance	650 W	700 W	900 W
Dimensions	210x320x400 mm	225x305x440 mm	225x305x440 mm

Prix

Cuve inox. Fonction pulse. Moteur asynchrone avec sécurité magnétique et frein moteur. 3 types de couteaux disponibles : couteau cranté, couteau denté (spécial persil), couteau lisse. Alimentation 230 V mono, 400 V tri (modèle 2 vitesses).



LES
+
PRODUITS

- Pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher en quelques secondes
- Possibilité d'ajouter des ingrédients durant la préparation sans ouvrir le couvercle



Cutter de table

Code	970843	970844	970845
Cuve	5,4 L / 4,3 L (utile)	5,4 L / 4,3 L (utile)	5,4 L / 4,3 L (utile)
Production	100 g à 4 kg	100 g à 4 kg	100 g à 4 kg
Couverts	20 à 100 couverts	20 à 100 couverts	20 à 100 couverts
Vitesse	1 vitesse : 1500 tr/min	2 vitesses : 1500 et 3000 tr/min	Vitesse variable : 350 à 3500 tr/min
Puissance	1100 W	1100 W	1100 W
Dimensions	275x505x510 mm	275x505x510 mm	275x505x510 mm

Prix

Ergonomique, poignée et trémie en inox. Montage et démontage rapide breveté sans outils pour le remplacement et pour le nettoyage des accessoires au lave-vaisselle. Moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique. Ombres d'aération intégrées sur le bloc moteur. Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche/arrêt, variateur de vitesse (5 niveaux). Cadran à LED. Couteau lisse (en standard). Couteau denté ou microdenté en option. Fonction Pulse et Reverse (cutter). Couvercle en Copolyester Tritan, sans BPA (Bisphénol A). Avec racleur. Alimentation 220/240 V mono - 50/60 Hz.



LES
+
PRODUITS

- Moteur asynchrone très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité
- Construction tout inox avec 3 pieds largement dimensionnés pour une parfaite stabilité
- Couteau fond de cuve 3 lames démontable à hauteur réglable pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités
- Couvercle étanche transparent



robot coupe

Cutter vertical

Code	954050	954052	980923
Cuve	20 L	28 L	45 L
Production	Hachage 8 kg - Émulsion 12 kg Pâtes 10 kg - Broyage 6 kg	Hachage 12 kg - Émulsion 17 kg Pâtes 14 kg - Broyage 8,5 kg	Hachage 18 kg - Émulsion 27 kg Pâtes 22,5 kg - Broyage 13,5 kg
Couverts	50 à 300 couverts	100 à 500 couverts	200 à 1000 couverts
Vitesse	2 vitesses 1500 et 3000 tr/min	2 vitesses 1500 et 3000 tr/min	Vitesse variable de 300 à 3000 tr/min
Puissance	4,4 kW	5,4 kW	10 kW
Dimensions	380x630x760 mm	720x600x1250 mm	760x600x1400 mm

Prix

Tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé d'une minuterie pour un meilleur contrôle des préparations. Commandes par impulsions pour une précision de coupe optimale. Cuve amovible et basculante avec levier de blocage pour faciliter les opérations de vidage et nettoyage en minimisant les efforts. Déplacement de la machine facilité avec les 3 roulettes escamotables. Conçu pour réaliser tous types de gros hachages, hachages fins, émulsions, sauces, broyages, mélanges et pétrissages. Alimentation 400 V tri.



LES
+
PRODUITS

- Mélanger, émulsionner, mixer, hacher
- Couvercle avec racleur émulsionneur
- Fonction pulse
- Hauteur de cheminée optimale (utilisation jusqu'à 75% de la capacité de cuve)



Cutter-mélangeur

Code	631332	989670	632134	989671
Production	2 kg	2,5 kg	2,5 kg	3,5 kg
Capacité	4,5 L	5,5 L	5,5 L	7 L
Vitesse	Variable 300 à 3700 tr/min	Variable 300 à 3700 tr/min	2 vitesses 1500 et 3000 tr/min	Variable 300 à 3700 tr/min
Puissance	1000 W	1300 W	1000 W	1500 W
Alimentation	230 V mono	230 V mono	400 V tri	230 V mono
Dimensions	256x415x482 mm	256x415x482 mm	256x415x482 mm	256x422x522 mm

Prix

Cuve inox. Fonction pulse. Tableau de commande plat et étanche. Couvercle transparent, démontable et solidaire du châssis avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation. Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle. Fourni avec racleur/émulsionneur. Lames micro-dentées inox AISI 420 et racleur ergonomique de cuve en matériau composite.

COMBINÉ CUTTER/COUPE-LÉGUMES

LES  **PRODUITS**

- Robuste, simple d'utilisation et peu encombrant
- Machine 2 en 1 : une fonction coupe-légumes pour trancher, râper et effiler, et une fonction cutter pour hacher, broyer et émulsionner



OFFERT
Pack Snack
3 disques (C2/C5/J2)

Fabrique en
FRANCE

DIJO SARIN

LES  **PRODUITS**

- Coupe-légumes universel
- Cutter pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher
- Système de fixation rapide avec attaches clips (breveté)
- Évacuation latérale très pratique, sans protection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds



Fabrique en
FRANCE

Dynamic

▶ DÉCOUVREZ
LA VIDÉO



Combiné cutter / coupe crudités

Code	631319
Production	250 kg/h
Cuve	2,5 L
Vitesse	1500 tr/min
Puissance	370 W
Dimensions	220x360x420 mm

Prix

Cuve inox, couvercle transparent. Alimentation 230 V mono.



Combiné coupe-légumes / cutter

Code	970855
Cuve	5,4 L / 4,3 L (utile)
Goulottes	Goulotte 217 cm ² - Goulotte ø 60,5 mm Goulotte d'évacuation
Production	Capacité : de 100 g à 4 kg
Couverts	Jusqu'à 400 couverts (coupe légumes) / 20 à 100 couverts (cutter)
Vitesse	Vitesse variable de 320 à 720 tr/min (coupe légumes) et de 350 à 3500 tr/min (cutter)
Puissance	1100 W
Dimensions	400x505x475 mm (coupe légumes) et 275x505x510 (cutter)

Prix

Ergonomique, poignée et trémie en inox. Montage et démontage rapide breveté sans outils pour le remplacement et pour le nettoyage des accessoires au lave-vaisselle. Moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique. Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche/arrêt, variateur de vitesse (5 niveaux). Cadran à LED. Couteau lisse (en standard). Fonction Pulse et Reverse (cutter). Couvercle en Copolyester Tritan, sans BPA (Bisphénol A). Avec racleur. Fourni avec un couteau lisse à lames inversées. Alimentation 220/240 V mono - 50/60 Hz.

LES  **PRODUITS**

- Machine 3 en 1 : pour couper, hacher et émulsionner
- Mais aussi : trancher, couper (dés, frites, ondulés), râper, hacher, mélanger, pétrir et mixer
- Trémie inox : légumes longs ø 60 mm, légumes larges 215 cm²



▶ DÉCOUVREZ
LA VIDÉO

Fabrique en
FRANCE

DIJO SARIN

Combiné cutter / coupe-légumes / émulsionneur

Code	631331	989653	971401
Production	500 kg/h	500 kg/h	500 kg/h
Cuve	4,5 L	5,5 L	7 L
Vitesse	Variable 300 à 3700 tr/min	Variable 300 à 3700 tr/min	Variable 300 à 3700 tr/min
Puissance	1 kW	1,3 kW	1,5 kW
Dimensions	252x485x505 mm	252x485x505 mm	252x485x505 mm

Prix

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Fonction pulse. Tableau de commande plat et étanche. Couvercle transparent, démontable et solide du châssis. Livré sans disque. Alimentation 230 V mono.



robot coupe®

Couvercle :
Prévu pour permettre d'ajouter des liquides ou ingrédients en cours de fabrication

Redémarrage automatique par le poussoir : confort de travail et rapidité d'exécution

Poignée ergonomique pour une manipulation aisée de la cuve

Ejection latérale : gain de place et confort d'utilisation

Variation de vitesse : de 300 à 3 500 tr/mn pour une plus grande variété d'applications

Innovation : couteau fond de cuve, pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités.

Gamme de 28 disques disponibles en option

COMBINÉS
CUTTERS & COUPE-LÉGUMES

DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE

Fabrique en FRANCE

LES + PRODUITS

- 2 appareils en 1 : 1 accessoire cutter et 1 accessoire coupe-légumes s'adaptant sur un même bloc
- Cuve cutter en inox brossé pour émulsionner, hacher, broyer et pétrir
- Grande goulotte permettant le travail de légumes volumineux de type céleri, chou, salade
- Goulotte cylindrique pour le travail des légumes longs et fragiles
- Gamme complète de 23 à 50 disques en inox selon les modèles pour réaliser toutes vos coupes, à savoir émincés, ondulés, râpés, bâtonnets ainsi que macédoines et frites avec une précision et une qualité de coupe optimale
- Moteur asynchrone puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité. Support moteur métallique, cuve cutter et coupe-légumes en inox pour une longévité accrue



Combiné coupe-légumes et cutter

robot coupe®

	689508	980913	953100
Cuve	3,7 L	4,5 L	4,5 L
Production	Cutter 1,5 kg max Coupe-légumes 200 kg/h	Cutter 2,5 kg max Coupe-légumes 200 kg/h	Cutter 2,5 kg max Coupe-légumes 200 kg/h
Couverts	10 à 80 couverts	20 à 100 couverts	20 à 100 couverts
Vitesse	1 vitesse : 1500 tr/min	1 vitesse : 1500 tr/min	2 vitesses : 750 et 1500 tr/min
Puissance	650 W	700 W	750 W
Alimentation	230 V mono	230 V mono	400 V tri
Dimensions	355x305x570 mm	320x305x590 mm	

Prix

Fonction pulse. Moteur asynchrone avec sécurité magnétique et frein moteur. Redémarrage automatique de la machine par bouton poussoir. Deux gouottes d'alimentations dont une goulotte grands volumes. R-Mix disponible sur le R502 VV. Livré sans disque (sauf R301 Ultra, livré avec pack 4 disques).

Accessoire

954040	Pack de 4 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonnet 2x2 mm pour R401-R402-R402 VV	1
953004	Pack de 8 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm et macédoine pour R401-R402-R402 VV	1
970425	Pack de 13 disques : éminceur 0,8, 2 et 5 mm, râpeur 2 et 5 mm, macédoine 5x5, 10x10 et 14x14 mm, julienne 2,5x2,5 mm, tagliatelle 2x10 mm, 4 porte disques muraux et kit D clean	1

MIXEUR

LES + PRODUITS

- Hygiène parfaite : couteau inox, tube inox et disque inox entièrement démontables, une exclusivité breveté Robot-Coupe
- Appareil robuste : Choix des matériaux et conception très étudiée pour une longévité accrue
- Compact : d'un encombrement réduit et de manipulation aisée



robot coupe®

Mixeur Mini

Code	954100	954101	954102
Production	Petites préparations		
Vitesse	Variable 2000 à 12500 tr/min		
Puissance	220 W	250 W	270 W
Tube	160 mm - ø 78 mm	190 mm - ø 78 mm	240 mm - ø 78 mm
Longueur totale	455 mm	485 mm	535 mm

Prix

Livré avec un support mural en inox. Fouet en option disponible sur versions pieds démontables. Modèles à variation de vitesse : permettant d'adapter la vitesse en cours de préparation et de limiter les projections grâce à un démarrage en vitesse lente. Système autorégulation de la vitesse qui reste constante quelle que soit la consistance de la préparation (uniquement sur modèles CMP). Alimentation 230 V.



LES + PRODUITS

- Spécial émulsion



Mixeur

robot coupe®

Code	689248
Vitesse	1500 à 14000 tr/min
Puissance	220 W
Tube	165 mm
Longueur totale	430 mm

Prix

AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. AEROMIX et couteau démontable poids 1,4 kg. Alimentation 230 V mono.



Mixeur

Code	914906
Capacité	800 ml
Vitesse	13000 à 15300 tr/min
Puissance	700 W

Prix

Manche ergonomique. Dotation : bol de 800 ml. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- Mixer portatif léger et simple à utiliser
- Idéal pour les petites préparations et les émulsions
- Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation
- Démontage simple et rapide sans outils



Mixeur SPEEDY



Code	971250	971251
Vitesse	15000 tr/min	15000 tr/min
Puissance	250 W	250 W
Tube	200 mm	250 mm
Longueur totale	465 mm	465 mm

Prix

Tube de plongée en inox ø 75 mm. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- Couteau Ti-Métal facile à démonter
- Ergonomique
- Léger, rapide, efficace & robuste



Mixeur sans fil Nomad

Code	970603
Production	4 L
Vitesse	1 vitesse 10000 tr/min
Puissance	2000 mAh / -12 Vdc
Tube	160 mm
Diamètre appareil	ø 110 mm

Prix

Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Silencieux. Livré avec un chargeur et une batterie (45 min de charge pour 30 min d'autonomie). 2 lames. Alimentation 230 V mono.



Pack DMX 225 :

Pack COMBI 225 :



Gamme JUNIOR

Mixeur JUNIOR



Code	970765	970610	963118
Modèle	Mixeur	Pack mixeur (couteau 2 lames)	Pack mixeur (couteau 2 lames + fouet)
Capacité	5 à 25 L	5 à 25 L	5 à 25 L
Vitesse	12000 tr/min	Variable : 3000 à 12000 tr/min	Variable : 3000 à 12000 tr/min
Puissance	270 W	270 W	270 W
Tube	225 mm - ø 94 mm	225 mm - ø 94 mm	225 mm - ø 94 mm
Longueur totale	505 mm	505 mm	530 mm

Prix

Le plus léger du marché dans sa catégorie. Mixer monobloc pied fixe. Support mural inclus. Alimentation 230 V mono. Les packs de mixers sont avec pieds démontables. Couteau 2 lames longueur 225 mm, fouet longueur 185 mm (1 à 5 L), presse purée longueur 200 mm (1 à 10 kg).

Accessoires

963157	Pied pour mini mixeur Junior DMX 225	1
970846	Presse purée (1 à 10 kg) Vitesse variable de 70 à 300 tr/min	1
970543	Bol inox - 3 L - ø 150 mm	1



Dynamic



Gamme DYNAMIX®

LES PRODUITS

- Spécialement conçu pour les petites préparations, les sauces et émulsions
- Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage
- Pied en acier inoxydable
- Bouton deux vitesses ou variateur de vitesse accessible rapidement
- Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité



Pack DMX 160 :



Pack COMBI 160 :



Mixeur DYNAMIX®

Code	970605	970606	970601
Capacité	1 à 4 L	1 à 8 L	1 à 4 L
Vitesse	Variable : de 3000 à 13000 tr/min	Variable : de 3000 à 13000 tr/min	Variable : de 3000 à 13000 tr/min
Puissance	220 W	250 W	220 W
Tube	160 mm - ø 55 mm	190 mm - ø 66 mm	160 mm - ø 55 mm
Longueur totale	395 mm	425 mm	395 mm

Prix

Pack DYNAMIX®

Code	632135	970838
Référence	Pack (couteau 2 lames + fouet + presse purée + bol 1 L gradué)	Pack (couteau 2 lames + fouet)
Production	1 à 8 L	1 à 8 L
Vitesse	Variable : de 3000 à 13000 tr/min	Variable : de 3000 à 13000 tr/min
Puissance	220 W	220 W
Tube	160 mm - ø 55 mm	160 mm - ø 55 mm
Longueur totale	395 mm	395 mm

Prix

Accessoires

970746 Pied blender 160 mm

1

Gamme de mixers avec pieds démontables pour une hygiène parfaite. Le DMX 160 Blender est spécialement conçu pour les soupes. Alimentation 230 V mono.

Packs de mixers avec pieds démontables. Couteau 2 lames longueur 160 mm, fouet longueur 185 mm (1 à 4 L), presse purée longueur 126 mm (1 à 5 kg). Alimentation 230 V mono.

Gamme MASTER

LES PRODUITS

- Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage
- Pied en acier inoxydable
- Pied et cloche entièrement démontables sans outils, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité
- Légèreté pour une utilisation aisée
- Nouvelle motorisation pour un meilleur rendement



Mixeur Master

Code	970614
Production	40 à 100 L
Vitesse	10500 tr/min
Puissance	600 W
Tube	410 mm - ø 110 mm
Longueur totale	715 mm

Prix

Mixer à pied fixe. Alimentation 230 V mono.

Pack DMX 410.H :

Pack COMBI 410.H :



Presse purée

Pied blender

Bol gradué (offert)



Pack MASTER

Code	970770	970771
Référence	Pack (couteau 3 lames)	Pack (couteau 3 lames + fouet)
Production	40 à 100 L	40 à 100 L
Vitesse	Variable : 3000 à 10500 tr/min	
Puissance	600 W	600 W
Tube	410 mm	410 mm
Longueur totale	720 mm	720 mm

Prix

Packs de mixers avec pieds démontables. Couteau 3 lames longueur 410 mm, fouet longueur 245 mm (5 à 20 L). Bol gradué offert. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

- 970619 Pied presse purée 1
970747 Pied blender 1

LES

PRODUITS

- Couteau, tube et disque inox entièrement démontables (exclusivité breveté)
- Appareil robuste : matériaux et conception étudiés pour une longévité accrue
- Compact : encombrement réduit et manipulation aisée
- Variation de vitesse permettant d'adapter la vitesse en cours de préparation et de limiter les projections grâce à un démarrage en vitesse lente
- Système d'autorégulation : vitesse constante quelle que soit la consistance de la préparation



Mixeur Compact

Code	954070	954071	954072
Production	Jusqu'à 15 L	Jusqu'à 30 L	Jusqu'à 45 L
Vitesse	Variable : de 230 à 9600 tr/min	Variable : de 2300 à 9600 tr/min	Variable : de 2300 à 9600 tr/min
Puissance	270 W	300 W	350 W
Tube	250 mm	300 mm	350 mm
Longueur totale	650 mm	660 mm	700 mm

Prix

Livré avec un support mural en inox. Fouet en option disponible sur versions pieds démontables. Alimentation 230 V mono.

robot coupe®



LES

PRODUITS

- Léger pour un confort d'utilisation
- Poignée ergonomique
- Sécurité démarrage



Mixeur portatif SPEEDY

Code	632139
Capacité	35 L
Vitesse	Vitesse variable de 2500 à 15000 tr/min
Puissance	250 W
Tube	250 mm
Dimensions	110x75x520 mm

Prix

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Vitesse variable, silencieux. Poids 1 kg. Alimentation 230 V mono.



Mixeur Combi

Code	954074	980930	950317	689260
Production	Jusqu'à 30 L	Jusqu'à 50 L	Jusqu'à 100 L	Jusqu'à 100 L
Vitesse	Mixer : 2300 à 9600 tr/min Fouet : 500 à 1800 tr/min	Mixer : 1500 à 9000 tr/min Fouet : 250 à 1500 tr/min	Mixer : 1500 à 9000 tr/min Fouet : 250 à 1500 tr/min	Fouet : 250 à 1500 tr/min
Puissance	300 W	440 W	500 W	500 W
Hauteur	Tube 300 mm - Fouet 220 mm	Tube 350 mm - Fouet 280 mm	Tube 450 mm - Fouet 280 mm	Fouet 280 mm
Dimensions	ø 125x700/610 mm	ø 125x790/805 mm	ø 125x890/840 mm	ø 125x800 mm

Prix

Bloc moteur inox. Couteau, disque et tube inox démontable pour une hygiène parfaite. L'accessoire fouet vous permettra d'émulsionner, de mélanger, d'égrener, de fouetter et de malaxer. Boîte fouet métallique ultra résistante. Couteau conçu pour une qualité de mixage optimale. Pied équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux. Livré avec un support mural en inox. Alimentation 230 V mono.



robot coupe®

Gamme SENIOR

LES

PRODUITS

- Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage
- Pied en acier inoxydable
- Variateur de vitesse accessible rapidement
- Pied démontable pour un entretien facilité
- Légèreté permettant une utilisation aisée
- Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton



Mixeur Senior

Code	970600
Production	20 à 40 L
Vitesse	1 vitesse 9500 tr/min
Puissance	350 W
Tube	300 mm
Longueur totale	600 mm

Prix

Mixer pied fixe. Couteau 3 lames. Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Alimentation 230 V mono.



Pack Senior

Code	970612	970767
Production	20 à 40 L	20 à 40 L
Vitesse	Variable : 2800 à 9000 tr/min	Variable : 2800 à 9000 tr/min
Puissance	350 W	270 W
Tube	300 mm	300 mm
Longueur totale	600 mm	640 mm

Prix

Packs de mixers avec pieds démontables. Couteau 3 lames longueur 300 mm, fouet longueur 205 mm (5 à 20 L). Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Démontage sans outils. Alimentation 230 V mono.

Pack DMX 300 :



Pack COMBI 300 :



SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE

Découvrez nos mixeurs pour usage intensif





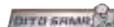
SMART SPEED CONTROL !
Auto-régulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils,
pour un nettoyage facile !

LES + PRODUITS

- Confort d'utilisation grâce à son faible poids
- Poignée ergonomique
- Vitesses réglables pour une préparation rapide et facile

0% BPA

Fabrique en FRANCE



Mixeur portatif BERMIXER PRO

Code	989656	989657	971311
Capacité	30 L	50 L	100 L
Vitesse	Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/min		
Puissance	350 W	350 W	450 W
Tube	353 mm	453 mm	453 mm
Dimensions	138x120x665 mm	138x120x765 mm	138x120x765 mm

Prix

Code	989658	971312	989659	971404	989660	989661	989662
Capacité	120 L	170 L	150 L	220 L	240 L	270 L	290 L
Vitesse	Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/min	Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/min					
Puissance	450 W	550 W	550 W	650 W	650 W	750 W	750 W
Tube	553 mm	553 mm	453 mm	553 mm	653 mm	553 mm	653 mm
Dimensions	138x120x865 mm	138x120x865 mm	138x120x765 mm	138x120x865 mm	138x120x965 mm	138x120x765 mm	138x120x965 mm

Prix

Les parties en contact avec les aliments (tube, axe, couteau) peuvent être entièrement démontées sans outils par l'utilisateur, pour un nettoyage facile (tube, couteau et fouet lavables au lave-vaisselle). Indicateur lumineux d'alarme de surchauffe. Alimentation 230 V mono.



Accessoires

- 971294** Support marmite pour Bermixer 1
- 971295** Glissière pour BERMIXER récipient ø 375 à 650 mm 1

TURBO-BROYEUR

LES + PRODUITS

- Spécial très grandes capacités
- Travail direct dans la marmite
- Assure sans défaillance un service intensif
- Durée de vie importante
- Châssis et tube de plongée en inox pour une hygiène parfaite
- Maniable
- Pliable, peu d'encombrement
- Réglable en hauteur



Modèle Gigamix blender



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Modèle Gigamix XS blender

Fabrique en FRANCE



LES + PRODUITS

- Tubes démontables équipés d'une tête à effet turbine pour un débit accru et un résultat optimal
- Structure robuste en acier inox et résistance aux milieux humides
- Ergonomique, poignée facile à saisir, facilite la levée et l'abaissement du tube
- Tube de mixage inox entièrement démontable sans outils
- Nettoyage et aseptisation faciles des pièces en contact alimentaire



DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Fabrique en FRANCE



Turbo-broyeur à soupe

Code	970857	970858
Production	40 à 150 L	100 à 300 L
Vitesse	2800 tr/min	2800 à 4000 tr/min
Puissance	1,5 kW	2,2 kW
Variateur	Sans	Sans
Hauteur sous cloche	Minimum : 190 mm Maximum : 850 mm	Minimum : 500 mm Maximum : 790 mm
Dimensions	575x1300x1625 mm	620x1530x1460 mm

Prix

Maniabilité accrue grâce aux roulettes. Rangement facilité par son gabarit une fois replié. Compact, faible empiètement soit un encombrement minimum. Tout inox. Alimentation 400 V tri.

Turbo-broyeur à soupe

Code	971277	971278	971279
Production	Jusqu'à 300 L	Jusqu'à 500 L	Jusqu'à 700 L
Vitesse	1 vitesse 1200 tr/min	1 vitesse 1600 tr/min	2 vitesses 850 et 1700 tr/min
Puissance	0,9 kW	1,5 kW	2,2 kW
Dimensions	640x1625x1330 mm	689x1600x1278 mm	689x1600x1278 mm

Prix

Monté sur un chariot en acier inox pour faciliter son déplacement en cuisine. Maintien en position de travail pendant l'utilisation par un dispositif automatique. Sécurité de l'utilisateur assurée. Tubes du mixer démontables sans outils pour lavage au lave-vaisselle. Les pièces telles que le tube, l'arbre, le palier et le rotor se démontent facilement pour un nettoyage et désinfection afin d'éviter toute contamination. Réalisation : soupes, purées, sauces, pâtes liquides. Intérieur et extérieur inox. Existe en version turbo broyeur purée. Alimentation 400 V tri.



ÉPLUCHEUSE

LES
+
PRODUITS

- Douchette amovible pouvant être utilisée pendant les opérations d'épluchage et de lavage
- Filtre intégré facile à retirer
- Cuve amovible permettant de transporter les légumes



Éplucheuse

Code	971226	971228	970468
Contenance	5 kg	5 kg	8 kg
Production	80 à 100 kg	4 à 5 kg suivant grosseur	130 à 150 kg
Vitesse	300 tr/min	300 tr/min	300 tr/min
Puissance	370 W	250 W	370 W
Dimensions	424x390x590 mm	424x390x590 mm	422x396x676 mm
Prix			

Réalisations : épluchages des légumes et nettoyage des coquillages. Éplucheuses capacité 5 ou 8 kg de légumes pour répondre aux exigences des restaurants de petite et moyenne taille. Rendement maximum garanti de 80 kg/h (T5E) ou 150 kg/h (T8E). Intérieur et extérieur inox. Filtre intégré. DTEFB fournie avec plateau abrasif et panier filtre. DT5MFB fournie avec plateau spécial coquillages. DT8EFB fournie avec plateau abrasif, cylindre et panier filtre. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

970680	Table support inox - 420x420x505 mm	1
--------	-------------------------------------	---

LES
+
PRODUITS

- Plateau tournant amovible couvert d'un matériau abrasif haute résistance pour la durabilité et la longévité de l'appareil
- Chambre d'épluchage facile à nettoyer en raccordant la poignée douchette sur une arrivée d'eau et en la clipsant sur le couvercle transparent
- Tableau de commande étanche (IP55) avec touche de remise à zéro et minuteur programmable facile d'utilisation



Éplucheuse

Contenance	10 kg	15 kg
Production	120 à 200 kg	240 à 300 kg
Vitesse	300 tr/min	300 tr/min
Puissance	370 W	370 W
Dimensions	440x690x680 mm	440x690x750 mm
Code (version 230 V mono)	970470	970472
Prix		
Code (version 400 V tri)	688020	970471
Prix		

Éplucheuses capacité 10 ou 15 kg permettant diverses opérations : lavage, broissage, épluchage, essorage des légumes. Grande capacité d'épluchage de légumes avec peu de déchets grâce au matériel abrasif couvrant le plateau tournant. Filtre intégré. Plateau abrasif. Contact pour électrovanne. Construction robuste en acier inox et couvercle transparent réalisé dans un plastique particulièrement résistant pour une visibilité totale du cycle d'épluchage.

Accessoires

971283	Table filtre avec tablette - 494x762x724 mm	1
--------	---	---

LES
+
PRODUITS

- Possibilité de la placer à côté d'un évier pour une vidange directe
- Idéale pour des espaces réduits
- Facile d'entretien



Éplucheuse

Code	970920
Capacité	5 kg
Production	80 à 100 kg
Vitesse	300 tr/min
Puissance	300 W
Dimensions	333x367x490 mm
Prix	

Bouton de commande avec protection IP65 contre l'humidité et les éclaboussures d'eau. Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure. Entraînement automatique des déchets vers la vidange. Couvercle transparent en polycarbonate relevable, avec fermeture et dispositif de sécurité, résistant aux chocs. Abrasif latéral. Livré sans socle et sans filtre. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

970812	Socle	1
970813	Filtre anti-mousse	1



Éplucheuseessoreuse

Éplucheuse	20 à 300 kg/h
Essoreuse	19,5 L - 20 kg/h
Puissance	550 W
Dimensions	433x635x786 mm
Code (version 230 V mono)	970810
Prix	
Code (version 400 V tri)	970942
Prix	

Système anti-retour à l'arrivée de l'eau. Boîtier de commande incorporé avec bouton de marche, arrêt coup de poing et minuterie de 0 à 6 min. L'épluchage est réalisé par un abrasif qui use la surface du produit par frottement. Cet abrasif possède une longévité et une résistance extrêmes. Avec plateau abrasif et panieressoreuse. Livré sans socle et sans filtre. Alimentation 230 V mono sur la PES-20 mono et 230/400 V tri sur la PES-20.

Accessoires

970811	Socle et filtre anti-mousse	1
--------	-----------------------------	---



LES



PRODUITS

- Sans prise accessoires
- Cylindre orientable
- Cylindre et plateau abrasif
- Corps aluminium
- Boîtier commande incorporé avec bouton poussoir de marche/arrêt, minuterie de 0 à 6 min



sammic

Éplucheuse

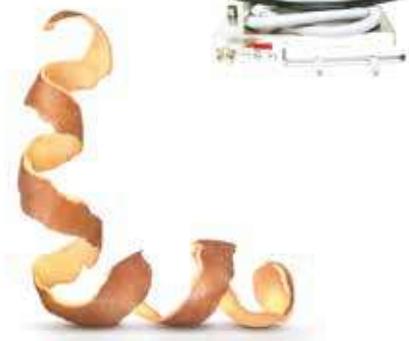
Prise d'accessoires	Non	Oui	Non	Oui
Capacité	6 kg par cycle		12 kg par cycle	
Production	120 à 150 kg/h		220 à 270 kg/h	
Vitesse	317 tr/min		317 tr/min	
Dimensions	395x700x433 mm		395x700x503 mm	
Code (version 230 V mono)	975161	975162	975159	975160
Prix				
Code (version 230/400 V tri)	970950	975154	975157	975158
Prix				

Éplucheuse fabriquée en aluminium poli très résistant. L'épluchage est réalisé par un matériau abrasif qui use la surface du produit par frottement. Le matériau abrasif possède une longévité et une résistance extrêmes.

Accessoires

970951 Socle PP6 - 411x700x945 mm	1
970952 Filtre et dispositif anti-mousse PP/PPC-6/12 - 411x700x945 mm	1

Filtre récupérateur d'épluchures avec dispositif anti-mousse inclus ou optionnel. Fabrication tout inox.



LES



PRODUITS

- Grande capacité et grosse production grâce aux mélangeurs latéraux qui sont dotés d'un abrasif en carbure de silice (approuvé par NSF)
- Boîtier commande IP65
- Contact auxiliaire



sammic

Éplucheuse

Capacité	10 kg	15 kg	30 kg
Production	220 à 240 kg/h	400 à 480 kg/h	400 à 480 kg/h
Dimensions	433x635x668 mm	433x635x786 mm	622x760x1002 mm
Version 230 V mono	970941	970924	970927
Prix			
Version 230/400 V tri	950320	970923	970928
Prix			

Cylindre et plateau abrasif. Pour l'épluchage des pommes de terre, carottes, et autres produits similaires. Plateau en aluminium avec abrasif en carbure de silice (approuvé par NSF). Fabrication en inox. Plateau facile à enlever pour son nettoyage. Entraînement automatique des déchets vers la vidange. Efficacité énergétique par l'optimisation des moteurs. Couvercle transparent en polycarbonate relevable, avec fermeture et dispositif de sécurité. Porte en aluminium avec fermeture hermétique et dispositif de sécurité. Bouton de commande avec protection IP65 contre l'humidité et les éclaboussures d'eau. Système anti-retour à l'entrée d'eau. Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure. Minuterie de 0 à 6 minutes et fonctionnement en continu.

Accessoires

970811 Socle soudé + filtre anti-mousse pour PI-10, PI-20 et PES-20	1
970943 Socle soudé + filtre anti-mousse pour PI-30	1





ESSOREUSE



Essoreuse

Code	070306	070302	070300
Contenance	5 L	10 L	20 L
Production	1 à 2 salades	2 à 3 salades	3 à 5 salades
Dimensions	ø 275x340 mm	ø 330x420 mm	ø 430x500 mm

Prix

Base antidérapante. Anti-bactérien incorporé.

LES + PRODUITS

- Rapide et efficace, elle respecte la fragilité du produit
- Construction robuste pour une utilisation intensive journalière



Essoreuse électrique

Code	970860
Contenance	20 L
Production	3 à 5 salades
Vitesse	500 tr/min
Puissance	200 W
Dimensions	ø 430x630 mm

Prix

Avec temporisation. Bac, couvercle et panier en polypropylène (plastique alimentaire). Berceau avec patins à ventouses pour une stabilité accrue. Certifiée conforme à la norme NSF/ANSI 2-2009 : Norme sanitaire Nord-Américaine certifiant que le produit répond à des exigences strictes de qualité et de sécurité. Antibactérien incorporé conforme à la recommandation HACCP. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- Vidange de l'eau résiduelle
- Tableau de commandes plat et étanche (IP55)
- Panier d'essorage en acier inox ou résine



Essoreuse

Code	970510	970544	970545
Contenance	Panier résine 32 L fourni	Panier résine 65 L fourni	Panier inox 65 L fourni
Production	5 kg de légumes 6 têtes de salade	10 kg de légumes 10/15 têtes de salade	10 kg de légumes 10/15 têtes de salade
Puissance	370 W	750 W	750 W
Dimensions	460x540x800 mm	578x639x1005 mm	578x639x1005 mm

Prix

Réalisations : essorage de tous les légumes feuillus et herbes, salades, épinards, persil, poireaux... Cycles automatiques d'essorage : un avec rotation et arrêt du panier pour défouillage, l'autre sans défouillage pour produits fragiles. Sécurité à l'ouverture du couvercle. Tableau de commande plat et étanche. Alimentation 230 V mono pour la EL40F et 400 V tri pour la ELX65F5 et la ELX65XF5.



LES + PRODUITS

- La plus rapide du marché, qui n'endommage pas le produit
- Boîtier de commande électronique et intuitif
- Jusqu'à 900 tr/min : garantie de rendement et de qualité



Essoreuse

Code	975133	975139
Contenance	6 kg	12 kg
Vitesse	900 tr/min	900 tr/min
Production	120 à 360 kg/h	240 à 720 kg/h
Puissance	550 W	550 W
Dimensions	540x750x665 mm	540x750x815 mm

Prix

Idéal pour collectivités et hôtellerie. Châssis et panier inox. Couvercle très résistant, relevable avec amortisseur. Sécurité de couvercle. Panneau de commandes électronique d'utilisation très simple et intuitive. Sélection de cycles (3 cycles). Frein moteur. Possibilité de rangement sous plan de travail. Machine équipée de roues avec freins, plus besoin de percer pour des fixations au sol. Alimentation 230 V mono.

TRANCHEUR À PAIN

“Lame conçue pour ne pas écraser le pain et assurer une excellente présentation”



Trancheur à pain

Code	971274
Production	116 à 233 tranches/min - Épaisseur tranche : 8 à 60 mm
Puissance	370 W
Dimensions	472x418x857 mm

Prix

Séparateur dans la goulotte pour couper deux baguettes en une seule fois. Tableau de commande plat et étanche pour éviter l'accumulation des miettes. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

971275	Table mobile avec gastro GN 1/1	1
--------	---------------------------------	---

LES PRODUITS

- Permet de couper tous types de pain de forme allongée grâce à la taille de sa goulotte d'introduction (150x125 mm) avec régularité, sans déchirure ni écrasement
- Système de sécurité très performant composé d'une barrière infrarouge, d'une sécurité de couvercle et d'un dispositif de commande à manque de tension
- Arrêt automatique de sécurité après 1 minute de fonctionnement à vide



robot coupe®

Trancheur à pain

Code	950315
Production	180 à 360 tranches/min - Épaisseur tranche : 8 à 80 mm
Vitesse	180 tr/min
Puissance	350 W
Dimensions	335x385x920 mm

Prix

Goulotte 150x125 mm. Conception tout en acier inoxydable pour faciliter l'entretien de la machine par son utilisateur (lame inox démontable sans outils pour un nettoyage facile). Alimentation 230 V mono.

Accessoires

950316	Soacle mobile CL50 ou TP 680	1
--------	------------------------------	---

LES PRODUITS

- Goulotte avec possibilité d'introduire un ou deux pains
- Économie : rapidité de travail, coupe uniforme et rentabilité maximum
- Hygiène : moins de manipulations, nettoyage facile, lame extractible sans outils. Sécurité : système de sécurité de couvercle et grille de protection des mains à la sortie de la machine



Trancheur à pain

Code	970830
Production	140 à 280 tranches/min - Épaisseur tranche : 10 à 90 mm
Puissance	250 W
Dimensions	410x524x910 mm

Prix

Goulotte 115x135 mm. Fabrication en inox AISI 304. Lame inox extractible. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

970831	Soacle mobile inox CP-250 - 494x567x605 mm	1
--------	--	---

BATTEUR-MÉLANGEUR

LES  **PRODUITS**

- 3 outils inox (fouet, palette et crochet)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve



Batteur-mélangeur

Code	971314
Cuve	Inox 5,5 L
Vitesse	Variable électronique de 40 à 240 tr/min
Puissance	500 W
Dimensions	284x382x434 mm

Prix

Écran de protection en Tritan (sans BPA), plus résistant aux chocs, facilement démontable (système clip) et lavable au lave-vaisselle (reste transparent). Monte et baisse de cuve lié à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux). Alimentation 230 V mono.

Batteur-mélangeur robot coupe

Code	689269	980941
Cuve	5,5 L avec poignée	7,6 L avec poignée
Vitesse	10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/min	10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/min
Puissance	550 W	700 W
Dimensions	320x465x405 mm	320x465x405 mm

Prix

Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Batteur-mélangeur 5,5 L conçu pour les professionnels. Votre allié quotidien pour la réalisation de tous les grands classiques de la restauration «Fait maison» : îles flottantes, tartes citron meringuées, soufflés, pâte à choux... Alimentation 230 V mono.

Batteur-mélangeur

Code	971963
Cuve	40 L
Production	10 kg
Puissance	2,2 kW
Dimensions	655x850x1370 mm

Prix

Cuve inox, 3 outils : fouet renforcé, palette et crochet plat. Variateur de vitesse électronique. Variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées. Alimentation 230 V mono.



LES  **PRODUITS**

- Compact et silencieux !
- Outils inox 100% résistant
- Ecran plein de protection sans bisphénol A



LES  **PRODUITS**

- Grille de sécurité à relevage manuel
- Montée-descente de la cuve par levier
- Goulotte amovible pour ajouter des ingrédients durant le travail



Batteur-mélangeur

Code	971962	971284	971315
Prise accessoires	Oui	Non	Oui
Cuve	5,2 L	8 L	8 L
Production	1,5 kg	2,5 kg	2,5 kg
Vitesse	20 à 220 tr/min	20 à 220 tr/min	20 à 220 tr/min
Puissance	450 W	600 W	600 W
Dimensions	266x416x487 mm	292x416x527 mm	292x416x527 mm

Prix

Pour usage intensif. Corps et socle en métal moulé. Tête monobloc. Moteur asynchrone. La manœuvre du monte et baisse de cuve se fait par l'écran de sécurité, garanti sans bisphénol A. Cuve avec 2 poignées et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Alimentation 230 V mono.

Batteur-mélangeur

Code	970790	970815
Usage	Occasionnel	Intensif
Cuve	5 L	5 L
Production	1 kg	1,5 kg
Puissance	300 W	250 W
Dimensions	310x382x537 mm	310x382x537 mm

Prix

Variateur de vitesse électronique en continu sans paliers. Muni d'un écran protecteur de sécurité extractible. Montée et descente de la cuve grâce à un levier. Double microrrupteur de sécurité pour la position de la cuve et de l'écran protecteur. À poser sur table. Livré avec crochet + fouet + palette. Variateur mécanique. Sans prise d'accessoire. Cuve en acier inox. Alimentation 230 V mono.





Retrouvez nos
bateurs-mélangeurs
& grande capacité
p. 476



Nouvelle génération
conforme à la norme
UNI EN 454:2015



Batteur-mélangeur

Code	989663	971318	989665	989664	989666
Prise accessoires	Non	Non	Oui	Non	Oui
Cuve	10 L		20 L		30 L
Production	3,5 kg		6 kg		7 kg
Vitesse	10 vitesses 26 à 180 tr/min		8 vitesses 35 à 180 tr/min		8 vitesses 35 à 180 tr/min
Puissance	500 W		750 W		750 W
Dimensions	454x606x700 mm		521x685x1230 mm		532x685x1230 mm

Prix

Corps en matériau anti-corrosion, avec cuve en acier inoxydable 18/8. Moteur puissant asynchrone avec variateur de vitesse mécanique. Planétaire protégé à l'aspersion. Écran plein transparent associé au monte et baisse de cuve (10 L). L'écran de protection et l'écran fil inox sont à la fois amovibles et démontables pour le nettoyage (20, 30 L). Sécurité utilisateur : cuve et écran. Panneau de commandes tactile étanche IP55, avec minuteur 60 minutes. Alimentation 400 V tri.



LES

PRODUITS

- Grille de protection
- Goulotte amovible pour ajouter des ingrédients durant le travail
- Protection renforcée contre les projections d'eau

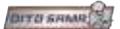


Batteur-mélangeur

Code	970816	970791	970817	970792	970819	970818	970794
Prise accessoires	Non	Oui	Non	Oui	Non	Non	Oui
Cuve		10 L		20 L	30 L		40 L
Production		3 kg		6 kg	9 kg		12 kg
Réduction		-		10 L	10 L		20 L
Puissance	550 W	750 W		900 W	1100 W		1400 W
Dimensions	410x523x688 mm		520x733x1152 mm		528x764x1152 mm		586x777x1202 mm

Prix

Gamme dotée de moteurs robustes triphasés alimentés par des variateurs de fréquence électronique de grande fiabilité. Grâce à cela les bateurs se branchent au réseau électrique en monophasé. Montée-descente de la cuve par levier. Minuterie 0 à 30 min. Cuve, capot et pieds en inox. Livré avec crochet + fouet + palette. Option bâti inox (20, 30 et 40 L). Alimentation 230 V mono.



Batteur-mélangeur

Code	971317	971960	989667	971961	989668	989669
Prise accessoires	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui
Cuve	10 L	10 L	20 L	20 L	30 L	30 L
Production	3,5 kg		6 kg		7 kg	
Vitesse	10 vitesses 26 à 180 tr/min		10 vitesses 30 à 180 tr/min		10 vitesses 30 à 180 tr/min	
Puissance	750 W		1010 W		1100 W	
Dimensions	454x606x700 mm		532x685x1208 mm		532x685x1208 mm	

Prix

Corps en matériaux inoxydables avec cuve inox. Moteur puissant asynchrone avec variateur de vitesse électronique. Planétaire étanche à l'aspersion. Écran de sécurité en fil inox rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible, sans Bisphénol A, limitant les particules de farine et de poussière dites «folle farine» au cours des préparations (20, 30 L). Sécurité utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé. Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est relevée. Tableau de commande étanche IP55 à touches tactiles. Minuterie (60 min) arrête la machine à la fin du cycle. Bouton marche/arrêt. Pieds réglables pour stabilité. Alimentation 230 V mono.





PÉTRIN



Panneau de commande



LES PRODUITS

- Possibilité de programmer de la première à la deuxième vitesse sans aucune intervention pendant la phase de pétrissage



Pétrin à spirale

Tête	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Relevable	Relevable	Relevable	Relevable
Capacité de pâte	8 kg	12 kg	18 kg	25 kg	18 kg	25 kg	38 kg	44 kg
Volume de la cuve	10 L	15 L	20 L	33 L	20 L	33 L	40 L	50 L
Puissance	0,37 kW	0,9 kW	0,75/0,9 kW	1,1 kW	0,9 kW	1/1,4 kW	1,5/2,2 kW	1,5/2,2 kW
Vitesse	1 vitesse	1 vitesse	1 vitesse	1 vitesse	1 vitesse	2 vitesses	2 vitesses	2 vitesses
Dimensions cuve	260x200 mm	317x210 mm	360x210 mm	400x260 mm	360x210 mm	400x260 mm	452x260 mm	500x270 mm
Version monphasé	632934	632935	632914	632916	632917	-	-	-
Prix	-	-	-	-	-	-	-	-
Version triphasé	-	-	632913	632915	-	632931	632932	632933
Prix	-	-	-	-	-	-	-	-

Tête de cuve fixe ou relevable. Moteur monphasé ou triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Cuve, spirale et arbre sont en acier inoxydable de haute qualité. Couvercle de protection en acier inoxydable. Système d'entraînement par chaîne (motoréducteur). Minuterie standard de 12 à 60 kg. Les modèles de 12 à 44 kg sont livrés avec des roues à frein. Cadre est en acier inoxydable épais. Système électrique et dispositifs de sécurité conformes à la réglementation européenne. Large gamme disponible, consultez-nous.



Pétrin à bras plongeant

Capacité de pâte	5/23 kg	5/45 kg
Volume de la cuve	40 L	65 L
Puissance	0,9/1,5 kW	0,9/1,5 kW
Dimensions cuve	425x295 mm	500x340 mm
Dimensions	690x1100x460 mm	790x1200x540 mm
Version monphasé	632937	632939
Vitesse	Vitesse variable 35 à 60 tr/min	Vitesse variable 35 à 60 tr/min
Prix	-	-
Version triphasé	632936	632938
Vitesse	2 vitesses 40/60 battements/min	2 vitesses 40/60 battements/min
Prix	-	-



Pièces de travail montées sur roulements à billes. Mouvement des bras réalisé par engrenages en nylon autolubrifiant à faible niveau sonore. Bras de pétrissage et bol en acier inoxydable AISI 304. Minuterie. Mélangeur équipé de roues pour le mouvement et de deux pieds stabilisateurs.

LES PRODUITS

- Température constante sans échauffement de la pâte
- Parties mobiles montées sur roulement à billes et engrenages en bain d'huile pour un fonctionnement silencieux



Pétrin à bras plongeant

Code	976051
Capacité de pâte	80 kg
Volume de la cuve	130 L
Vitesse	2 vitesses 38/70 battements/min
Puissance	2,2 kW
Dimensions cuve	ø 700 mm
Dimensions	743x963x1600 mm
Prix	-



Carrosserie en inox peint. Ustensile, spatule, cuve et grille de protection en inox. Bandeau de commande sur face droite. Transmission par courroie. Hauteur du bras droit réglable. Engrenages dans bain d'huile. Alimentation 400 V tri.

DIVISEUSE BOULEUSE

**Bouleuse portionneuse**

Code	957144
Portion	50/800 g
Puissance	0,37 kW
Dimensions	500x650x830 mm

Prix

Fabrication solide et robuste. Carrosserie en acier laqué blanc. Grande capacité de production. Plateau de sortie en inox aux bords arrondis. Cylindre pivotant en plastique certifié pour le contact alimentaire. Bouton interrupteur marche / arrêt. Roulettes directionnelles dont 2 avec freins. Maintenance et nettoyage simples et rapides. Aux normes CE. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

**Diviseuse bouleuse**

Code	632468
Division	30 pâtons
Portion	40/135 g
Puissance	0,75 kW

Prix

Robustesse exceptionnelle. Peu de vibrations : poids important, pieds de calage. Processus entièrement automatique. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

**Diviseuse bouleuse semi-automatique**

Code	976052
Division	14 pâtons
Production	1000 pâtons/heure
Capacité	3 à 3,6 kg
Puissance	0,3 kW
Dimensions	618x736x973 mm

Prix

Pour des pâtons de 220 à 260 gr. Bol inox et deux plateaux de boulage fournis. Fonctionnement du boulage par mode timer avec arrêt automatique. Tête de découpe avec lame inox, facilement démontable pour le nettoyage. Entraînement par courroie. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

FAÇONNEUSE



- Idéal pour le formatage des pâtes à pizza
- Réglage de l'épaisseur et du diamètre souhaité
- Convient aux petites et moyennes productions

**Façonneuse**

Code	632918	632919	632920	632940	632943
Modèle	Horizontal	Vertical	Vertical	Vertical	Horizontal
Capacité de pâte	80/210 g	80/210 g	80/400 g	100/700 g	100/700 g
Diamètre pizza	14/30 cm	14/30 cm	14/40 cm	14/40 cm	14/40 cm
Puissance	0,375 kW				
Dimensions	420x450x350 mm	420x450x650 mm	520x450x712 mm	520x450x750 mm	520x450x750 mm

Prix

Contrôle par pédale. Protections des rouleaux pour un travail et toute sécurité. Les transformateurs ont des engrenages en résines spéciales. Panneau de commande numérique. Corps entièrement en acier. Renforts internes pour empêcher le cadre de se plier. Système électrique et dispositifs de sécurité conformes à la réglementation européenne. Alimentation 230 V mono.

PRESSE À PIZZA



- Idéale pour une préparation rapide des disques à pizza

**Presse à pizza**

Code	632941	632942
Capacité de pâte	100/270 g	100/500 g
Diamètre pizza	33 cm	45 cm
Puissance	3,6 kW	5,6 kW
Dimensions	560x430x750 mm	670x550x860 mm

Prix

Réglage rapide de l'épaisseur du disque de pâte. Contrôle de la température des plats. Contrôle électronique du temps de pression. Alimentation 400 V tri.



- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans bisphénol A
- Levier articulé ergonomique et robuste



RÂPE

Râpe

Code	689386
Production	50 kg/h
Vitesse	1500 tr/min
Puissance	0,6 kW
Dimensions	250x420x350 mm

Prix**Accessoire**

689380 Disque à parmesan



Portion 40/135 g. Avec 1 tiroir 800 g et 1 disque standard trous Ø3 mm. Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...

LE SNACKING/BUFFET



FOUR SNACKING



LES **PRODUITS**

- Le four ultra rapide qui combine 3 technologies de cuisson pour cuire, réchauffer, décongeler
- Conserve le croustillant des aliments en un temps record
- Faible encombrement

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Four combiné

Code	632934
Puissance	3,3 kW
Dimensions intérieures	305x305x185 mm
Dimensions extérieures	460x675x660 mm

Prix

Écran couleur tactile. Possibilité de créer plus de 1000 recettes avec ajout de photos pour personnaliser les recettes et faciliter la recherche visuelle à l'écran. Température max 280 °C. 10 vitesses de ventilation. Port USB pour import/export des recettes. Fonctionnement silencieux. Convection par rayonnement infrarouge. Dotation : pelle avec protections côtés, panier en téflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en téflon. Alimentation 230 V mono.

“ Cuisinez 15 fois plus vite qu'avec un four conventionnel ! ”



LES **PRODUITS**

- Le produit idéal des points chauds, sandwicheries et de la restauration rapide
- Des produits chauds et croustillants en un temps record
- Combinaison de 2 types de cuissons : micro-ondes et convection
- Plus de débit = plus de profit



Four combiné

Code	632204
Capacité	17,2 L
Puissance	3 kW (convection)
Dimensions intérieures	312x312x178 mm
Dimensions extérieures	358x743x578 mm

Prix

Grand écran tactile HD True-Touch 178 mm. Certifié pour une cuisson sans hotte. Revêtement de four anti-adhésif pré-installé. Porte rabattable. Refroidissement rapide pour un nettoyage accéléré en fin de journée. Trois filtres à air nettoyables avec rappel de nettoyage. Compatible avec les plats métalliques. 11 niveaux de puissance. Plus de 1200 recettes programmables. Surface de cuisson amovible. Alimentation 230 V mono.

TOASTER



Toaster

Code	631342	631341
Nombre de niveau	1 niveau	2 niveaux
Puissance	2 kW	3 kW
Dimensions	525x305x325 mm	525x305x445 mm

Prix

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau. Alimentation 230 V.



Toaster

Code	631340
Nombre de niveau	2 niveaux
Puissance	2 kW
Dimensions	685x396x452 mm

Prix

Avec temporisateur à 15 min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur. Alimentation 230 V.



Toaster

Code	689474
Nombre de niveau	2 niveaux
Puissance	2,7 kW
Dimensions	410x275x400 mm

Prix

Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température. Alimentation 230 V.



LES + PRODUITS

- Idéal pour faire grätiner vos pains, petits pains et sandwiches

Toaster

Code	885300	885301
Nombre de niveau	1 niveau	2 niveaux
Puissance	1,7 kW	3 kW
Dimensions	440x245x285 mm	440x245x400 mm

Prix

Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température. Alimentation 230 V.



Toaster à convoyeur

Code	910400	910402
Capacité	150 toasts/h	300 toasts/h
Nombre de niveau	180 mm	225 mm
Puissance	1,34 kW	2,24 kW
Dimensions	530x370x400 mm	530x450x400 mm

Prix

Contrôle de la vitesse réglable. Double système de chauffe. Alimentation 230 V.



LES + PRODUITS

- Idéal pour toaster tout type de pains, gaufres, bagels, buns, pizzas, hamburgers, quiches, tartines garnies mais aussi réchauffer, grätiner,...
- Largeur ruban : 275 mm
- Hauteur d'entrée des aliments : 60 mm
- Tapis du convoyeur en maille inox souple

INOX AISI430

2 ANS GARANTIE



Toaster à convoyeur

Code	885270
Capacité	300 pièces/heure
Puissance	2,8 kW
Dimensions	455x510x390 mm

Prix

Facile d'utilisation, avec un bouton On/Off, un bouton de contrôle de vitesse de rotation, un sélecteur de chauffe haut/bas et bas/haut et une manette pour régler la vitesse du tapis, cet appareil peut toaster avec une grande capacité de débit. Résistances blindées. Plateau récupérateur. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- Idéal pour toaster tout type de pains, gaufres, bagels, buns, pizzas, hamburgers, quiches, tartines garnies mais aussi réchauffer, grätiner,...
- Largeur ruban : 220 mm
- Hauteur d'entrée des aliments : 80 mm
- Tapis du convoyeur en maille inox souple

2 ANS GARANTIE

INOX AISI430



Toaster à convoyeur

Code	885271
Capacité	700 à 1200 pièces/heure
Puissance	3 kW
Dimensions	760x405x260 mm

Prix

Facile d'utilisation, avec un bouton On/Off, un sélecteur de chauffe haut/bas et bas/haut et une manette pour régler la vitesse du tapis, cet appareil peut toaster avec une grande capacité de débit. Alimentation 230 V mono.

GRILLE-PAIN



Grille-pain

Code	910390
Capacité	Pour 4 tranches
Puissance	1,8 kW
Dimensions	380x340x230 mm
Prix	

Corps en acier inoxydable. 3 fonctions : griller, décongeler, chauffer. 3 diodes de contrôle. Livré avec cordon. Alimentation 230 V mono.



Grille-pain inox

Code	632921
Capacité	4 tranches
Puissance	2,24 kW
Dimensions	370x210x220 mm
Prix	

Corps en inox.

SALAMANDRE



Salamandre à plafond mobile

Code	884901
Puissance	4 kW
Dimensions	600x450x500 mm
Prix	

Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300 °C. Voyant de contrôle. Alimentation 230 V mono.



Salamandre 3 foyers

Code	950329
Puissance	4,5 kW
Dimensions	570x581x519 mm
Prix	

Montée en température rapide à 200 °C en 20 sec. Chauffage par foyers radiants céramique sous verre diffuseur. Plafond mobile réglable de 90 à 190 mm au dessus de la grille. Construction inox. Console murale fournie. Alimentation 230 V mono ou 400 V tri.



Étagère salamandre

631268	Inox - 600x478x331 mm	1
--------	-----------------------	---

GRILL PANINI



- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse



Grill panini rainuré simple

Code	885008
Référence	GH811EA
Puissance	2,2 kW
Dimensions	410x300x210 mm
Prix	

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300 °C. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale. Alimentation 230 V mono.



Grill panini rainuré*

Code	631373
Capacité	96 hamburgers ou steak/h
Surface utile	260x240 mm
Puissance	2 kW
Dimensions	330x385x220 mm
Prix	

Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poisson, etc... Thermostat de régulation 0 à 300 °C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien. Alimentation 230 V mono.



- Fonction contact grill
- Fonction plaque à snacker
- Jusqu'à 5 panini en même temps

Grill panini extra large*

Code	631371
Capacité	130 panini ou 415 hamburgers/h
Surface utile	360x360 mm
Puissance	3,6 kW
Dimensions	380x600x320 mm
Prix	

Thermostat à bulbe précis 0 à 300 °C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien. Alimentation 230 V mono.

*USAGE INTENSIF : Les plaques en fonte ont un fort pouvoir d'inertie : après 15 minutes de préchauffage, les plaques restituent la chaleur et peuvent être utilisées en continu au quotidien.



Grill panini simple*

Code	631370
Capacité	48 hamburgers ou steaks/h
Surface utile	360x240 mm
Puissance	3 kW
Dimensions	430x385x220 mm

Prix

Modèle spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0 à 300 °C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien. Alimentation 230 V mono.



- Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme grâce à une fonte épaisse (12 mm)
- Chaîne robuste pour un relevage sans effort !
- Minuterie en série



Grill panini rainuré*

Code	885210	885212
Capacité	2 panini - 60 panini/h	3 panini - 120 panini/h
Puissance	2,2 kW	3 kW
Dimensions	260x460x500 mm	380x550x650 mm

Prix

Plaques de fonte pleines (acier). Carters (supérieur et inférieur) chromés polis. Récupérateur amovible. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300 °C. Alimentation 230 V mono. Disponibles sur demande en 400 V tri.



- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse



Grill panini rainuré double

Code	885009
Puissance	3,6 kW
Dimensions	570x300x210 mm

Prix

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300 °C avec voyant lumineux. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale. Alimentation 230 V mono.

*USAGE INTENSIF : Les plaques en fonte ont un fort pouvoir d'inertie : après 15 minutes de préchauffage, les plaques restituent la chaleur et peuvent être utilisées en continu au quotidien.

Grill panini rainuré*

Code	631369
Capacité	192 hamburgers ou steaks/h
Surface utile	535x240 mm
Puissance	2x 2 kW
Dimensions	600x385x220 mm

Prix

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poissons, etc... Thermostat de régulation 0 à 300 °C, tiroir ramasse-jus, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien. Alimentation 380 V tri. Possibilité en 230 V mono sur demande.

Grill panini double*

Code	631365
Capacité	96 panini/h
Surface utile	2x 360x240 mm
Puissance	2x 3 kW
Dimensions	835x385x220 mm

Prix

2 modèles intégrés dans une enceinte inox avec commandes indépendantes. Spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0 à 300 °C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien. Alimentation 380 V tri. Possibilité en 230 V mono sur demande.

*USAGE INTENSIF : Les plaques en fonte ont un fort pouvoir d'inertie : après 15 minutes de préchauffage, les plaques restituent la chaleur et peuvent être utilisées en continu au quotidien.



Plug&Play - Produit léger - Facile à transporter - Très bon rapport qualité/prix - 600 produits vendus dans la chaîne Asiatique "Family Mart" - Esthétisme similaire de toute la gamme GLN
Gestion de la température - Bandeau en verre - Vitro protégée sur les 4 côtés



Plaque à induction - Touche boost

Code	950510
Température Réglable de 30 à 250 °C par pas de 5 °C	
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes
Puissance	2,5 kW
Dimensions	310x385x112 mm

Prix

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x280 mm épaisseur 4 mm protégé sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni. Alimentation 230 V mono.



Plaque à induction

Code	950511
Température Réglable de 30 à 250 °C	
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes
Puissance	3,5 kW
Dimensions	590x385x112 mm

Prix

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x560 mm épaisseur 4 mm protégé sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitives réglage de la puissance en watts, ou de la température en °C. Minuterie avec affichage 2 digits. Touche MAX pour puissance maximum instantanée. Cordon secteur 1,80 m fourni. Alimentation 230 V mono.



Code	950512
Température Réglable de 30 à 95 °C	
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes
Puissance	3,5 kW
Dimensions	310x665x112 mm



- Plus grand inducteur du marché 28 cm
- Utilisation intensive 24h/24-7j/7
- Meilleure induction pour professionnels
- Contrôle de la température au degré près = parfait pour pâtisserie
- Grand format pour grande casserole



Plaque à induction

Code	950513
Inducteur	ø 280 mm
Puissance	3,6 kW
Dimensions	392x526x96 mm

Prix

Carter supérieur embouti en inox AISI 304 et verre vitrocéramique 405x342 mm épaisseur 4 mm protégé sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches sensibles avec affichage et réglage de la puissance ou de la température. Test de qualité des casseroles et contrôle instantané du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni. Alimentation 230 V mono.



- Inducteur rond format Wok = température homogène
- Aucun contact entre casserole et verre vitro --> Casserole posée sur contour en inox



Wok induction

Code	950514
Inducteur	ø 280 mm
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes avec signal sonore et visuel
Puissance	3,6 kW
Dimensions	392x526x184 mm

Prix

Carter inox AISI 304 et glace vitrocéramique à forme wok intégré, rayon de courbure du verre de 210 mm et diamètre 310 mm. Commandes par clavier à touches sensibles : On/Off, sélection manuelle (+/-) avec affichage, 3 touches P1, P2, P3 programmables et mémorisables, réglage minuterie avec affichage. Cordon secteur 1,80 m fourni. Casserole offerte. Alimentation 230 V mono.



- Plug&Play = tiroir graisse intégré
- Montée en T° rapide = 200° en 3 min
- Température précise de 30 à 250 °C par paliers de 10 °C
- Nettoyage facile



Plancha induction

Code	950515
Inducteur	ø 280 mm
Surface de cuisson	363x297 mm
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes avec signal sonore et visuel
Puissance	3,6 kW
Dimensions	392x526x196 mm

Prix

Cadre inox AISI 304 et surface de chauffe en matériau composite haute performance. Commandes par touches sensibles : On/Off, sélection manuelle (+/-) avec affichage de la température de cuisson, 3 touches P1, P2, P3 programmables et mémorisables. Cordon secteur 1,80 m fourni. Alimentation 230 V mono.



PLAQUE À INDUCTION

LES  **PRODUITS**
• Commande par touches capacitives



Plaque vitro-céramique

Code	910393
Foyer	260 W
Dimensions	540x380x85 mm
Prix	

De +30 à +85 °C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle. Alimentation 230 V mono.



Plaque à induction wok

Code	950330
Foyer	1 foyer
Puissance	3 kW
Dimensions	386x526x90 mm
Prix	

Construction inox AISI 304. Dessus en verre vitrocéramique 4 mm. Pieds en caoutchouc. 9 positions de réglage + 1 booster. Inducteur ø 250 mm. Câble alimentation déconnectable 1,80 m. Coupure automatique de sécurité. Alimentation 230 V mono.

LES  **PRODUITS**
• Filtre de protection des graisses lavable et démontable



Table à induction

Code	975835
Puissance	3,5 kW
Dimensions	340x445x115 mm
Prix	

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm. Alimentation 230 V mono.

LES  **PRODUITS**
• Filtre de protection des graisses lavable et démontable



Table à induction wok

Code	975837
Puissance	3,5 kW
Dimensions	340x445x115 mm
Prix	

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Alimentation 230 V mono.

Saviez-vous ?

CHOISIR L'INDUCTION PLUS DE PRÉCISION, DE PUISSANCE, DE SÉCURITÉ & D'ÉCONOMIES !

L'induction est incontestablement la technologie de cuisson de l'avenir. La meilleure preuve : tous ceux qui l'ont testée l'ont adoptée sans retour en arrière. La technologie offre de nombreux avantages tels que la puissance impressionnante, l'absence d'inertie, la précision de chauffe au degré près et la souplesse d'utilisation. Vous maîtriserez donc vos réalisations avec plus de sécurité et de confort, tout en profitant d'économies d'énergie dues au rendement très élevé.

Un peu de technique :

La cuisson à induction fonctionne, sur le principe de l'induction électromagnétique ; une des façons les plus efficaces de transmettre de l'énergie. Des inducteurs placés sous le verre vitrocéramique, génèrent un champ magnétique qui induit des courants électriques dans le métal du récipient posé sur le verre vitrocéramique. Ces courants produisent de l'énergie thermique (chaleur) par effet Joule, et donc la cuisson des aliments.

Le meilleur rendement du marché :

Le "rendement" est le rapport entre l'énergie consommée et l'énergie convertie en chaleur pour la cuisson. Le gaz, par exemple, a un rendement très faible, puisque une grande partie de l'énergie consommée (50 %) part "en fumée" dans la cuisine. Dans une table à induction, il y a très peu de pertes (moins de 5%) puisque l'énergie est transmise directement de l'inducteur au récipient. Ainsi le rendement de l'induction (supérieur à 95 %) est le meilleur du marché.

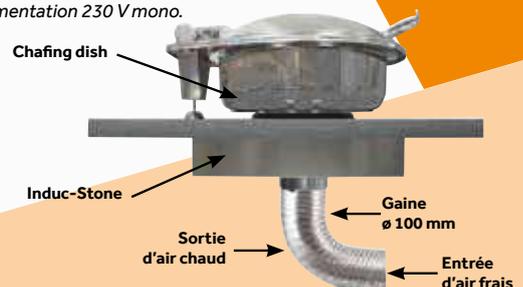
?

MAINTIEN AU CHAUD SOUS GRANIT

Induc-Stone
by ADVENTYS

L'INDUCTION AU SERVICE DU MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS POUR LES BUFFETS

Matériau type granite, quartz, céramique. Maintien au chaud des aliments au degré près. Surface ne dépassant pas 55°C. Épaisseur requise entre 4 et 20 mm. Clavier 4 touches déporté avec fonction On/Off, réglage de température, 2 digits et minuterie de 99 minutes. Câble commandes de longueur 2 m. Réglage de la température 20 positions avec palier de 2 °C. Alimentation 230 V mono.



PLANCHA



Plancha / Grillade électrique

Code	885305	885306
Surface utile	355x235 mm	600x400 mm
Résistance	1 résistance	2 résistances
Puissance	3 kW	6 kW
Dimensions	400x540x270 mm	610x540x270 mm

Prix

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50 à 300 °C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussures. Tiroir de récupération des graisses. Alimentation 230 V mono.



Plancha semi-pro - Électrique

Code	950325
Surface utile	590x390 mm
Résistances	2
Puissance	4 kW
Dimensions	600x440x210 mm

Prix

Plaque de cuisson acier lisse 6 mm. Inox 18/8. Résistance blindée à 120 °C pour une chauffe uniforme. Gouttière de récupération des graisses. Pieds ajustables. Aération du châssis pour une meilleure combustion. Alimentation 230 V mono.



Plancha lisse - Électrique

Code	950327
Surface utile	590x430 mm
Résistances	2
Puissance	4 kW
Dimensions	600x440x220 mm

Prix

Plaque de cuisson acier rectifié lisse 12 mm. Inox 18/8. Contrôle de la puissance thermostatique avec interrupteurs intégrés. Tiroir de récupération des graisses. Pieds ajustables. Alimentation 230 V mono.



Plancha semi-pro - Gaz

Code	950324	950323
Surface utile	590x390 mm	890x390 mm
Brûleurs	2 brûleurs gaz	3 brûleurs gaz
Puissance	8,2 kW	12,7 kW
Dimensions	600x440x210 mm	910x440x210 mm

Prix

Plaque de cuisson lisse. Inox 18/8. Acier 6 mm. Brûleurs en U avec une double perforation à 120 °C pour une chauffe uniforme et sécurité par thermocouple. Gouttière de récupération des graisses. Pieds ajustables. Aération du châssis pour une meilleure combustion. Installé d'origine en propane. Kit gaz de ville inclus.



Plancha lisse - Gaz

Code	950326	950328
Plaque	Acier rectifié 12 mm	Chromée 15 mm*
Surface utile	590x430 mm	590x430 mm
Brûleurs	2 brûleurs gaz	2 brûleurs gaz
Puissance	8,2 kW	8,2 kW
Dimensions	600x440x220 mm	600x440x220 mm

Prix

Plaque de cuisson lisse inox 18/8 AISI 304. Brûleurs en U avec une double perforation à 120 °C pour une chauffe uniforme et sécurité par thermocouple. Sonde de contrôle de température. Tiroir de récupération des graisses. Pieds ajustables. Installé d'origine en propane. Kit gaz de ville inclus. *Plaque en fonte d'acier rectifié chromé 15 mm (chrome dur 96 µ).

Saviez-vous ?

Une plancha chrome est une plaque en acier chromé : elle est revêtue d'une couche de chrome de l'ordre du micron.

Les avantages : économie d'énergie, cuisson saine, nettoyage facile.

Les inconvénients : durée de cuisson, fragilité.

?

RÉCHAUD



Réchaud - Électrique

Code	631334	631335
Plaque	1 plaque ø 220 mm	2 plaques ø 220 mm
Puissance	2 kW	4 kW
Dimensions	377x395x175 mm	745x395x175 mm

Prix

Structure complète en acier inoxydable. 6 niveaux de puissance. Disque en fonte à haute qualité. Nettoyage simple de la surface de travail. Alimentation 230 V mono.



Réchaud - Gaz

Code	631339	631338
Plaque	1 plaque ø 220 mm	2 plaques ø 220 mm
Puissance	6 kW	12 kW
Dimensions	385x385x205 mm	755x385x205 mm

Prix

Structure complète en acier inoxydable. Nettoyage simple de la surface de travail. Possibilité de mettre la grille à la machine à laver. Brûleurs à haute performance. Équipé d'un briquet pour chaque brûleur.

LES
+
PRODUITS

- Gaz naturel, propane ou butane
- Rampe laiton à 3 robinets
- 3 pieds démontables



Réchaud - Gaz

Code	880068
Brûleur	1 feu
Puissance	9,2 kW
Dimensions	420x330x205 mm
Prix	

3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (gaz naturel, butane, propane). 9,2 kW (butane/propane). 8,2 kW (gaz naturel).



Réchaud traiteur - Gaz

Code	880069
Brûleur	2 feux (5 et 7 kW)
Puissance	12 kW
Dimensions	670x510x196 mm
Prix	

Réchaud inox avec dispositif de sécurité. Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox entièrement amovibles et lavables en machine. Livré en propane/butane avec pochette injecteurs GN. Support pour petite casserole. Injecteur gaz naturel en accessoire.



Réchaud traiteur - Gaz

Code	631366
Brûleur	1 feu
Puissance	14 kW
Dimensions	600x630x485 mm
Prix	

Réchaud inox avec 1 brûleur (ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Grille en fonte réversible 400x400 mm. Appareil à poser. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (ø 160). Version table avec sous-bassement et pieds modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF). Livré sans plat.

LES
+
PRODUITS

- Brûleur ø 180 mm avec grille en fonte déposée sur châssis



LES
+
PRODUITS

- Feu super puissant
- Grille en fonte très robuste
- Brûleur haute qualité ø 38 cm



Réchaud bas - Gaz

Code	980210
Brûleur	1 feu
Puissance	13 kW
Dimensions	500x500x450 mm
Prix	

Construction en acier inoxydable SUS 304. Veilleuse et thermocouple de sécurité. Régulation par vanne de gaz. Nettoyage facile, accès et démontage du brûleur sans outils. Pieds réglables.

Réchaud bas - Haut rendement

Code	885272
Brûleur	1 feu
Puissance	22,5 kW
Dimensions	700x600x570 mm
Prix	

Robinet avec ralenti. La grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles. Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange. Alimentation gaz butane/propane.



LES
+
PRODUITS

- Dessus et côtés de 1,2 mm d'épaisseur
- Support wok amovible en fonte de ø 280 mm
- Brûleur à jet composé de 24 injecteurs.



Wok gaz - Série 750 mm

Code	980225
Brûleur	2 feux
Puissance	2x33 kW
Dimensions	1400x750x750/1050 mm
Prix	

Fonte amovible placée sur un support en acier inoxydable de 2 cm. Dosseret arrière de 300 mm. Robinet d'eau froide avec commande en façade. Rigole d'évacuation avec bonde de trop plein. Système de projection d'eau rasant permettant le nettoyage et le refroidissement. Robinet gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Allumage manuel. Tiror de récupération des résidus de cuisson. Nettoyage et démontage aisés du brûleur sans outils. Pieds réglables. Disponible en différentes configurations (plusieurs profondeurs, un ou plusieurs brûleurs).

FRITEUSE



Friteuse à poser électrique

Code	970911	970916
Capacité	6 L	2x 5 L
Cuve	9 L	2x 8 L
Puissance	3 kW	2x 3 kW
Dimensions	310x410x285 mm	430x420x310 mm

Prix

Construction inox. Thermostat réglable jusqu'à 200 °C. 1 robinet de vidange (modèle simple uniquement). Alimentation 230 V mono.



LES +
PRODUITS • Spécial frites surgelées

Friteuse à poser électrique

Code	970913	970905	970914
Capacité	10 L	2x 8 L	16 L
Cuve	6,5 L	2x 11 L	10 L
Puissance	3 kW	2x 3 kW	5 kW
Dimensions	280x460x325 mm	620x530x375 mm	340x520x365 mm

Prix

Construction inox 18/10. Interrupteur marche/arrêt. Lampe témoin. Réglage thermostatique 50 à 190 °C. 1 robinet de vidange par cuve. Thermostat de sécurité de surchauffe (micro switch sur le tableau de commande). Résistance en acier inoxydable. Alimentation 230 V mono.



Friteuse à poser triphasée

Code	631337	631336
Capacité	20 kg/h	20+20 kg/h
Cuve	10 L	2x 10 L
Puissance	7,5 kW	2x 7,5 kW
Dimensions	325x500x415 mm	653x500x415 mm

Prix

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable de 90 à 180 °C. 1 robinet de vidange par cuve. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances en acier inoxydable. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.



LES +
PRODUITS • Petite friteuse d'appoint, compacte
• Chauffe rapide avec excellent rapport puissance / capacité d'huile

Fabriqué en FRANCE

2 ANS GARANTIE

SOFRACA

Friteuse à beignets

Code	883068
Cuve	4 L
Puissance	2,5 kW
Dimensions	280x430x290 mm

Prix

S'intègre parfaitement sur n'importe quel plan de travail. Équipée d'un thermostat de régulation de la chaleur et d'une résistance blindée. Elle est démontable pour un nettoyage rapide et facile.



LES +
PRODUITS • Allumage piézo-électrique
• Intérieur du puits avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage
• Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à un maximum de 185 °C

Fabriqué en EUROPE

ZANUSSI PROFESSIONAL

Friteuse à poser gaz

Code	632800
Capacité	20 kg/h
Cuve	7 L
Puissance	6,25 kW
Dimensions	350x300x600 mm

Prix

Dispositif de défaillance de la flamme sur chaque brûleur. L'huile s'écoule par un robinet placé à l'avant du puits. 1 robinet de vidange. Appareil à gaz fourni pour utilisation avec gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard. Intérieur du puits avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage. Alimentation gaz naturel ou GPL.



LES +
PRODUITS • Facilite la friture des beignets, poissons, nuggets, ... grâce à son panier à fond plat
• Optimisation parfaite du rapport débit / puissance

Fabriqué en FRANCE

2 ANS GARANTIE

SOFRACA

Friteuse à beignets

Code	883067
Cuve	18 L
Puissance	9 kW
Dimensions	600x570x470 mm

Prix

Accessoire

885262 Support - 600x570x550 mm	1
--	---

Thermostat de régulation, 2 résistances blindées et coupe circuit magnétique. 1 robinet de vidange. Panier à fond plat ultra large (480x290x100 mm) avec une capacité de 2500 gr. Alimentation 400 V tri.





Doseur à chichis et churros

885269 240x360x670 mm 1

Acier chromé avec une cuve et piston en inox alimentaire. Livré avec 1 embout en forme d'étoile 6 branches et 1 embout en étoile 8 branches.



Chauffe frites

Code **971955**
Hauteur 65 mm
Puissance 1 kW
Dimensions 330x560x500 mm
Prix

Pour bac GN 1/1 prof maxi 150 mm. Avec robinet de vidange. Construction tout inox. Cuve emboutie, sans soudure pour un nettoyage facile. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Interrupteur marche/arrêt. Régulateur de chauffe avec sécurité thermique. Alimentation 230 V mono.

TESTEUR D'HUILE



Testeur d'huile TESTO 270

906017 354x50x30 mm 1

Échelle de 0,5% à 40% à ± 2% de TPM (Total de Particules Polarisées). Résolution : ± 0,5% TPM. Fonction alarme : barrette LED : huile de bonne qualité (verte), limite d'utilisation (orange), changement d'huile (rouge). Capteurs CTP pour la température et capacitif pour les TPM. Fonctions Hold et Auto-Off. Autonomie 25 h en continu (500 mesures). 2 piles micro (AAA). Boîtier ABS blanc, livré avec TopSafe d'origine IP 65.

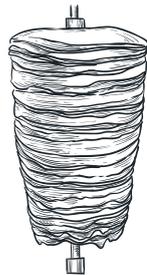


Testeur d'huile de friture

909973 Boîte de 10 tests 1

Usage unique. Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.

GYRO GRILL



Gyro grill - Électrique

Code **631367**
Hauteur de broche 600 mm
Capacité 25 kg
Puissance 5,8 kW
Dimensions 580x660x870 mm
Prix

Interrupteur marche/arrêt, résistances avec réglage individuel, pierres réfractaires, voyants de contrôle. Tiroir de récupération des jus. Livré sans accessoire. Alimentation 380 V tri.

Gyro grill - Gaz

Code **631368**
Hauteur de broche 600 mm
Capacité 25 kg
Puissance 7,5 kW
Dimensions 580x660x870 mm
Prix

Brûleurs infrarouges avec régulation individuelle, boutons de réglage avec position ralenti, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Tiroir de récupération des jus. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.



Couteau à kebab - Électrique

Code **632850**
Lame ø 10 cm
Épaisseur Jusqu'à 8 mm
Puissance 80 W
Prix

CHAUFFE SAUCISSES



Chauffe saucisse

Code **884904**
Bac - Slots 1 bac + 3 plots
Puissance 700 W
Dimension 467x300x385 mm
Prix

Alimentation 230 V mono.



Chauffe saucisse

Code **631364**
Bac - Slots 1 bac + 3 plots
Puissance 0,65 kW
Dimension 440x300x400 mm
Prix

Cuisson des saucisses à la vapeur dans le cylindre en verre ø 200x240 mm. Réserve de 40 saucisses environ. Les plots chauffants permettent de toaster le pain. Alimentation 230 V mono.



FOUR MICRO-ONDES



Four micro-ondes

Code	524890
Capacité	23 L
Grill	1 kW
Puissance	800 W
Dimensions ext.	510x420x280 mm
Prix	

Intérieur et extérieur en inox. Plateau verre rotatif ø 270 mm. Minuterie digitale pré-programmée (cycle 60 secondes). Sonnerie en fin de cycle. Éclairage intérieur. Fonction décongélation. 8 programmes de cuisson. Alimentation 230 V mono.



Four micro-ondes cafétéria

Code	523030
Capacité	25 L
Puissance	0,9 kW
Dimensions int.	338x361x230 mm
Dimensions ext.	482x422x278 mm
Prix	

Inox. Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 min avec signal fin de cuisson. Alimentation 230 V mono.



Four micro-ondes

Code	631019
Capacité	26 L
Puissance	1,1 kW
Dimensions int.	336x349x225 mm
Dimensions ext.	517x412x297 mm
Prix	

Grande cavité. Extérieur et intérieur inox. 5 niveaux de puissance. Système à simple magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène. Sol fixe. Alimentation 230 V mono.



Four micro-ondes

Code	523038
Capacité	26 L
Puissance	1,1 kW
Dimensions int.	349x336x225 mm
Dimensions ext.	517x412x297 mm
Prix	

Commande digitale et affichage digital. Bouton 30 secondes. 20 programmes enregistrables. Éclairage intérieur. 5 niveaux de puissance (170, 330, 550, 770 et 1100 W). Sol fixe. Alimentation 230 V mono.

Four micro-ondes cafétéria **CODIGEL**

Code	523035
Capacité	24 L
Puissance	1 kW
Dimensions int.	350x350x210 mm
Dimensions ext.	540x410x310 mm
Prix	

Intérieur et extérieur inox. Plateau tournant diamètre 30 cm. Minuterie pré programmée + bouton marche/arrêt. Éclairage intérieur. Déroulement du temps + sonnerie en fin de cycle. Alimentation 230 V mono.



Four micro-ondes

Code	523036
Capacité	26 L
Puissance	1,5 kW
Dimensions int.	370x370x190 mm
Dimensions ext.	464x368x577 mm
Prix	

Inox. Commande et affichage digital. Touche 20 secondes. 30 programmes enregistrables. 5 niveaux de puissance. Filtre à air détachable. Fonction de rappel pour le nettoyage. Signal sonore réglable. Éclairage intérieur. Four empilable. 2 magnétrons. Sol fixe. Alimentation 230 V mono.



Étagère

816750 500x600 mm

1

Étagère support pour micro-ondes. Dimensions compatibles avec la plupart des micro-ondes.



CHAUFFE ASSIETTES

Chauffe assiettes

Code	980820	980821
Contenance	Pour 60 assiettes ø 320 mm	Pour 120 assiettes ø 320 mm
Porte	1 porte	2 portes
Puissance	0,75 kW	1,2 kW
Dimensions	450x450x850 mm	450x750x850 mm
Prix		

Construction inox avec paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température des assiettes vides ou garnies juste avant le service ou des préparations culinaires. Température réglable jusqu'à 85 °C. 1 étagère ajustable. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation. Alimentation 230 V mono.



CUISEUR



- LES + PRODUITS**
- Maintien à bonne température par bain-marie
 - Thermostat automatique réglable de 60 à 90 °C

Marmite à soupe

Code	063290
Cuve	Inox 8 L
Puissance	475 W
Dimensions ext.	ø 400 x 260 mm

Prix

Alimentation 230 V mono.



- LES + PRODUITS**
- Chaleur constante
 - 8 paniers portions
 - Gain de temps dans la mise en température



Cuiseur à pâtes

Code	885240
Cuve	15 L
Puissance	3,6 kW
Dimensions ext.	350x500x300 mm

Prix

Cuve en inox 316 (résiste à l'attaque de l'amidon). Résistance blindée très robuste en contact direct avec l'eau pour une diffusion parfaite et rapide de la chaleur. 8 paniers 1/8, 1 thermostat, 1 voyant, 1 vidange. Support de cuiseur en option. Alimentation 230 V mono.



“ Cuisson automatique avec arrêt ”

Cuiseur à riz

Code	988300
Cuve	4,2 L
Puissance	1,6 kW
Dimensions.	ø 420x290 mm

Prix

Construction extérieure inox. Cuve amovible anti-adhérente (facile à nettoyer). 1 témoin lumineux pour cuisson. 1 témoin pour le maintien en température. Livré avec un verre doseur. Alimentation 230 V mono.

VITRINE SNACKING



- Compacte et panoramique, s'adapte en tous lieux
- Peut se poser sur les plans de travail ou arrières-vitrines
- Pour le maintien au chaud (20 °C à 90 °C) des viennoiseries, friands, quiches individuelles ou parts de pizza



Vitrine chauffante

Code	980604	980605
Version	1 niveau	2 niveaux
Puissance	650 W	650 W
Dimensions	590x350x285 mm	590x350x480 mm

Prix

Tiroir à eau pour le contrôle d'humidité de la vitrine. Peut recevoir un plat GN 1/1. Portes avant et arrière relevables. Loquet pour bloquer les ouvertures côté consommateur. Plateau inférieur en inox, le tiroir à eau et la partie vitrée de l'étagère sont totalement amovibles et lavables au lave-vaisselle. Thermostat, étagère intermédiaire, interrupteurs marche/arrêt et éclairage. Livrée sans plat. Alimentation 230 V mono



Vitrine réfrigérée à poser

Code	962036
Capacité	100 L
Puissance	160 W
Dimensions	682x450x675 mm

Prix

Thermostat digital. Éclairage LED. 2 portes coulissantes. Double vitrage anti-condensation. 2 clayettes réglables. Décoration noire. Gaz R134a.



Vitrine réfrigérée à poser

Code	962042
Températures	0 à +12 °C
Capacité	58 L
Étagère	2
Puissance	190 W
Dimensions	452x406x816 mm

Prix

4 faces vitrées. Double vitrage. Éclairage supérieur interne. Contrôle de température numérique et affichage. Tablettes revêtues de PVC. Condenseur sans entretien. Dégivrage automatique. Conduit d'air à l'extérieur pour éliminer la condensation. Gaz R134a.

- LES + PRODUITS**
- Lumière LED à l'intérieur
 - Vitres Sécurit transparentes et coulissantes à l'arrière



Vitrine à sushis

Code	948395
Puissance	190 W
Dimensions ext.	1400x410x315 mm

Prix

Fond embouti pour 6 bacs GN 1/3 profondeur 40 mm (fournis). Réglage de la température et vidange par thermostat électronique avec afficheur digital. Double évaporateur statique haut et bas. Compresseur hermétique avec condensateur ventilé. Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40 kg/m³. Température de travail 0 à 5 °C. Ambiance 43 °C. Gaz R134a. Alimentation 230 V mono.

CODIGEL



CHAFING DISH

LES  **PRODUITS**
• Brûleur à alcool uniquement



Chafing dish

Code	000850
Couvercle	Amovible
Dimensions	625x353x345 mm
Prix	

Livré avec brûleurs à alcool. Construction inox. Cadre support inox avec 2 poignées. Livré avec 1 bac inox à eau GN 1/1 profondeur 100 mm, 1 bac inox aliment GN 1/1 profondeur 65 mm, 1 couvercle inox dôme avec poignée, 2 brûleurs avec régulateur de la chaleur

LES  **PRODUITS** • Choisissez entre brûleur à alcool ou chauffe électrique



Chafing dish

Code	000851
Couvercle	Rotatif roll top
Dimensions	670x460x440 mm
Prix	

Livré avec brûleurs à alcool. Pour bac GN 1/1. Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'essuyage et de nettoyage.



Chafing dish pour bac rond

Code	000853
Couvercle	Rotatif roll top (ouverture 180°)
Cuve	ø 350
Dimensions	ø 515x485 mm
Prix	

Livré avec brûleur à alcool.



Chafing dish électrique

Code	003188
Contenance	13,5 L
Couvercle	Rotatif roll top
Puissance	60/900 W
Dimensions	680x480x420 mm
Prix	

Inox 18/8. Alimentation 220/240 V mono.

LES  **PRODUITS** • Chauffe-électrique uniquement



Chafing dish électrique

Code	003189
Couvercle	Amovible
Dimensions	510x540x480 mm
Prix	

Avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne sans eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.



Gel de chauffe

042701	Gel éthanol Boîte de 225g	24
042702	Alcool gélifié éthanol Flacon 1 L	1
980702	Gel de chauffe Seau de 4 kg	4



Résistance

000855	1
---------------	---

Résistance électrique sans thermostat.



Élément de chauffe

003191	160x110x115 mm	1
---------------	----------------	---

Élément de chauffe pour chafing dish électrique. 350 W. Alimentation 230 V mono.

BAIN-MARIE



Bain-marie

Code	980816
Robinet	Sans robinet
Capacité	24 L
Puissance	1,4 kW
Dimensions	340x540x240 mm

Prix

Sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure. Alimentation 230 V mono.



Bain-marie

Code	980812
Robinet	Avec robinet
Capacité	24 L
Puissance	1,4 kW
Dimensions	340x540x240 mm

Prix

Avec robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure. Alimentation 230 V mono.



Bain-marie

Code	524029
Contenance	3 GN 1/1
Puissance	2 kW
Dimensions	1080x630x265 mm

Prix

Inox AISI 304 18/8-10. Température max 90 °C. Thermostat réglable. Hauteur max des bacs GN : 150 mm (non fournis). Alimentation 230 V mono.



Bain-marie à poser

Code	524031	524032
Contenance	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Puissance	2,48 kW	2,64 kW
Dimensions	1078x629x710 mm	1406x629x710 mm

Prix

Inox AISI 304 18/8-10. Température max 90 °C. Thermostat réglable. Hauteur max des bacs GN: 150 mm (non fournis). Alimentation 230 V mono.

MAINTIEN AU CHAUD



Maintien au chaud

Code	885255
Rampe chauffante	90 cm avec support
Puissance	800 W
Dimensions	930x155x336 mm

Prix

Cette rampe est idéale pour maintenir vos plats au chaud, assiettes,... Support solide et stable grâce aux 3 points de fixation sur la rampe. Alimentation 230 V mono.

LAMPE CHAUFFANTE



Lampe chauffante

009232	Sablé	1
009234	Chromé	1
009233	Cuivré	1

Lampe chauffante extensible conique pour un usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50-60 cm des plats. Câble extensible. Ampoule incluse.



Lampe chauffante

009230	Double	1
---------------	--------	---

Lampe chauffante infrarouge double pour un usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50-60 cm des plats. Ampoule incluse.



Plaque chauffante

970904	Triple 3x250 W	1
---------------	----------------	---

Idéal pour grandes cuisines, buffets, traiteurs ou cantines. Maintient les plats à la température parfaite pendant un laps de temps prolongé. Structure en acier inoxydable de grande qualité et résistant. Plaque chauffante en acier inoxydable avec réglage de température de 40 °C à 90 °C. Ampoules halogènes pour garantir une température homogène avec réglage indépendant pour chacune d'entre elles. Écran de protection en plexiglas hautement résistant.



MACHINE À GLACE



Machine à glace / sorbet

Code	980715
Température	-18 à -35°C
Capacité	1,5 L de glace en 30 à 40 min
Puissance	150 W
Dimensions	380x290x310 mm

Prix

Compresseur froid autonome incorporé. Minuterie 60 min. Afficheur de la température et du temps restant. Alarme en fin de cycle. Accessoires inclus : une palette à glace, une mesure, mode d'emploi et recette gourmande. Alimentation 230 V mono.

LES



PRODUITS

- Innovant et distinctif
- Réservoir isolé pour meilleur rendement
- Idéal pour la production de neige fondue



Distributeur de granité

Code	998267
Capacité	3x11 L
Puissance	1,42 kW
Dimensions	600x580x870 mm

Prix

La technologie ITANK™ empêche l'accumulation de glace sur le côté extérieur du bol. Clavier mécanique pour définir les modes de refroidissement et de dégivrage. Contrôle électromécanique. Bac de récupération coulissant.

LES



PRODUITS

- Température et densité du granité préréglées
- Cuves inclinées pour faciliter le nettoyage



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

Distributeur de granité/frappé

Code	942405
Capacité	2x6 L
Puissance	1,1 kW
Dimensions	400x480x620 mm

Prix

Carrosserie tôle blanche. Bac polycarbonate non toxique, incassable. Système d'entraînement magnétique. Compresseur hermétique. Condenseur à air forcé. Niveau sonore inférieur à 70 dB(a). Refroidisseur par air. Thermostat réglable. Alimentation 230 V mono -50 Hz.

LES



PRODUITS

- Machine silencieuse
- Idéal pour la préparation de crèmes et yaourts glacés



Distributeur de glace à l'italienne

Code	998269
Capacité	7 L (150 cônes de 70 g)
Puissance	1,42 kW
Dimensions	600x580x870 mm

Prix

Système par gravité. Mode dégivrage/nuit. Témoin de niveau minimum. Levier de distribution personnalisable. Panneaux en acier inoxydable.

LES



PRODUITS

- Machine par gravité
- 2 parfums + panachage
- Compteur du nombre de portions par jour
- Indicateur niveau faible
- 1 seule régulation pour 2 parfums



USAGE INTENSIF

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

Distributeur de glaces / softs

Code	522878	522880
Type	À poser	Sur roulettes
Contenance	2 cuves de 12 L	2 cuves de 12 L
Production	30 kg/h (300 cônes de 80 g)	30 kg/h (300 cônes de 80 g)
Puissance	2,6 kW	2,6 kW
Dimensions	552x652x955 mm	552x652x1474 mm

Prix

Contrôle électronique par microprocesseur. Régulation automatique de la réfrigération afin de maintenir la consistance du produit. Système de réfrigération des cuves indépendant pour maintenir le mix sous les 4 °C même en mode veille. Indicateur de niveau faible dans la cuve. Compteur du nombre de portions par jour et au total. Affichage de la température des cylindres et des réserves. Refroidissement par air. 1 compresseur principal gaz R448. Alimentation 220 V.

LES



PRODUITS

- Machine par pompe
- Deux régulations : possibilité de distribuer des produits de textures différentes
- Foisonnement de la glace : 50%
- Soft Start : démarrage progressif du moteur pour réduire les nuisances sonores



USAGE INTENSIF

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

Distributeur de glaces/softs/yaourts glacés

Code	942403	942404
Type	À poser	Sur roulettes
Contenance	2 cuves de 12 L	2 cuves de 12 L
Production	45 L/h (450 cônes de 80 g)	45 L/h (450 cônes de 80 g)
Puissance	3 kW	3 kW
Dimensions	532x766x955 mm	532x766x1474 mm

Prix

Alimentation par pompe. Un compresseur pour les cylindres + un compresseur pour les réserves (R448). Deux régulations : système indépendant de réfrigération et de contrôle pour chaque saveur. Ondulateur inclus. Alimentation 220 V. Possibilité d'une mise en service par un démonstrateur lors de l'installation en complément.



Retrouvez nos
machines multi-fonctions
p. 481



Crêpes & gaufres



CRÊPIÈRE

LES



PRODUITS

- Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines)
- Mobile et encastrable
- Puissance permettant une utilisation en extérieur
- Plaque en fonte émaillée de ø 400 mm



Crêpière haut rendement

Code	885287	885288
Version	Électrique	Gaz
Plaque	1 plaque ø 400 mm	1 plaque ø 400 mm
Puissance	3,6 kW	3,6 kW
Dimensions ext.	ø 400x160 mm	ø 400x160 mm

Prix

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300 °C. Alimentation 230 V mono. Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN et raclette en bois.

LES



PRODUITS

- Haut rendement
- ø 400 mm



Crêpière haut rendement

Code	885286
Version	Électrique
Plaque	2 plaques ø 400 mm
Puissance	6 kW
Dimensions	860x485x240 mm

Prix

Construction en acier inox. Plaques en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300 °C. Alimentation 230 V mono.



Raclette à crêpe - Hêtre

986503	1
986504	40 cm

GAUFRIER



LES



PRODUITS

- Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte pour faciliter le nettoyage
- Interrupteur marche/arrêt
- Thermostat de régulation 300 °C
- Voyants de contrôle et pieds réglables
- Gaufres fraîches et surgelées



Gaufrier

Code	000152
Cuisson	Cuisson 1 à 2 minutes
Puissance	1 kW
Dimensions	260x440x260 mm

Prix

Plaque ø180 mm. Température 50 à 300 °C. Minuteur jusqu'à 5 min. Alimentation 230 V mono.

Gaufrier liégeois

Code	885290	632802
Cuisson	Cuisson en 2 min 30 s	Cuisson en 2 mn 30 s
Alvéoles	24 alvéoles 15x18 mm	48 alvéoles 15x18 mm
Puissance	1,6 kW	3,2 kW
Dimensions	305x440x230 mm	550x440x230 mm

Prix

Plaque fonte pour obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2 min et 30 sec. Alimentation 230 V mono.

CHAUFFE CHOCOLAT



▶ DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Gaufrier bâtonnets

Code	980603
Production	96 gaufres/h
Dim. des gaufres	230x60x30 mm
Puissance	1,6 kW
Dimensions	305x440x230 mm

Prix

Gaufrier électrique. 2 plaques en fonte, un moule contenant 4 empreintes en forme d'épi pour la cuisson de 4 gaufres sur bâtonnets en 1 seule fois. Permet de faire des gaufres à partir de pâte fraîche maison, de pâtons surgelés ou de gaufres surgelées précuites. Bac inox placé autour de la plaque inférieure du gaufrier pour récupérer l'excédent de pâte et faciliter le nettoyage. Alimentation 230 V mono.



Chauffe chocolat

Code	880167	880168
Contenance	1 x 1 L	2 x 1 L
Puissance	170 W	340 W
Dimensions	175x225x255 mm	210x310x255 mm

Prix

Chauffe chocolat et sauce, à poser. Thermostat commutateur. Résistance autour du bac inox. Présentoir retirable pour pot de confiture, miel, de pâte à tartiner ou façon de coulis. Livré avec 2 bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique. Alimentation 230 V mono.

MACHINE À CAFÉ



LES
+
PRODUITS

- Plaque de maintien en température

Machine à café

Code	989302
Contenance	Thermos inox 2 L
Capacité	18 L/h (144 tasses)
Puissance	1,9 kW
Dimensions ext.	195x360x460 mm

Prix

Machine à café acier inox avec 2 plaques chauffantes comprenant une cafetière acrylique fond inox 1,8 L ou un thermos inox. 6 min de préchauffage. Temps d'écoulement 5 à 6 min. Alimentation 230 V mono.



ANIMO

Machine à café

Code	970851
Verseuse	Verseuse 1,8 L
Capacité	18 L/h (144 tasses)
Puissance	2,2 kW
Dimensions.	190x370x433 mm

Prix

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86 °C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 min. Détartrage hebdomadaire. Alimentation 230 V mono.



ANIMO

Machine à café

Code	970853
Contenance	Thermos inox 2 L
Capacité	18 L/h (144 tasses)
Puissance	2,1 kW
Dimensions ext.	190x370x477 mm

Prix

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau. Alimentation 230 V mono.



LES
+
PRODUITS

- Plaque de maintien en température
- Signal sonore en fin de production



ANIMO

Machine à café

Code	970850
Verseuse	2 verseuses 1,8 L
Capacité	18 L/h (144 tasses)
Puissance	2,25 kW
Dimensions.	205x380x460 mm

Prix

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau. Alimentation 230 V mono.



Machine à café

ANIMO

Code	970862
Capacité	14 L/h (120 tasses)
Puissance	2,2 kW
Dimensions.	409x565x792 mm

Prix

Machine avec 1 bac à grains de 1500 gr (soit 200 tasses), 2 bacs pour produits solubles et tirage d'eau chaude indépendant. Module expresso 9,5/13,4 gr pour produire tasses, mugs et pichets de 1 litre. Plateau de tasses ajustable 60/115 mm. Rampe égouttoir adaptable selon le volume de la tasse. Production journalière recommandée : jusqu'à 250 boissons. Consommable : café grain spécial distribution automatique.

PLAQUE CHAUFFANTE



Plaque chauffante

Code	910395
Puissance	90 W
Dimensions	190x200x70 mm

Prix

Plaque chauffante pour verseuse à café. Bouton marche/arrêt. Température 80 °C. Alimentation 230 V mono.

CHOCOLATIÈRE



CODIGEL

Chocolatière

Code	948417
Capacité	3 L
Puissance	0,8 kW
Dimensions	240x290x410 mm

Prix

Réchauffement par plaque chauffante. Thermostat réglable de 5 à 90 °C. Niveau de bruit inférieur à 70 db(a). Cuve démontable même avec du produit à l'intérieur. Cuve anti-choc et non toxique. Alimentation 230 V mono - 50/60 Hz.

ACCESSOIRES



Filtres à café

884213	90x250 mm	1
---------------	-----------	---

Lot de 1000 filtres.



Détartrant

884030	48 sachets de 50 g	1
---------------	--------------------	---

MOUSSEUR À LAIT BOUILLOIRE



Mousseur à lait

Code	632922
Capacité	Capacité mini 0,2 L max 0,8 L
Puissance	0,55 kW

Prix

Corps en inox brossé. Base anti-dérapante. Arrêt automatique dès que la préparation est prête. Alimentation 230 V mono.



Bouilloire électrique

Code	910397
Contenance	1,7 L
Puissance	2,2 kW

Prix

Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement. Alimentation 230 V mono.

CHAUFFE-BRIQUE



Chauffe-brique

Code	884026	884027
Capacité	3 briques 1 L	6 briques 1 L
Puissance	1,1 kW	1,1 kW
Dimensions	270x150x240 mm	315x340x240 mm

Prix

Chauffe-brique inox. Chauffe du lait à froid : 30 min pour 50 °C et 50 min pour 75 °C. Chauffe du lait à chaud : 20 min pour 50 °C et 40 min pour 75 °C. Alimentation 230 V mono.

LAIITIÈRE



Laitière bain-marie

Code	884022	884024	884025
Contenance	5 L	10 L	20 L
Temps de chauffe à froid	18 min	37 min	45 min
Puissance	3,2 kW	3,2 kW	3,2 kW
Dimensions	ø 206x428 mm	ø 274x424 mm	ø 346x501 mm

Prix

Laitière inox. Chauffage par bain-marie. L'eau est chauffée dans la double paroi. Robinet anti-goutte. Thermostat réglable de 0 à 85 °C. Sécurité contre chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et régulièrement, sans adhérer aux parois. Alimentation 230 V mono.

CHAUFFE-EAU



Chauffe-eau

Code	970869	884086	884088
Contenance	5 L	10 L	20 L
Puissance	3,2 kW	3,2 kW	3,2 kW
Dimensions	237x406mm	307x427mm	355x515mm

Prix

Robinet anti-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97 °C. Poignées isolantes plastiques. Alimentation 220/240 V mono.

PERCOLATEUR



Percolateur

Code	989303	989304	989305
Contenance	6,5 L (50 tasses)	12 L (96 tasses)	15 L (120 tasses)
Hauteur sous robinet	100 mm	120 mm	140 mm
Puissance	0,8 kW	1,6 kW	1,6 kW
Dimensions	ø 280x480 mm	ø 280x550 mm	ø 280x600 mm

Prix

Machine à café inox à filtres ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud. Alimentation 230 V mono.



Percolateur

Code	884206	884208	884210	884212
Contenance	3 L	6,5 L	12 L	15 L
Hauteur sous robinet	110 mm	115 mm	140 mm	140 mm
Puissance	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW
Dimensions	ø 230x385 mm	ø 230x480 mm	ø 275x540 mm	ø 275x600 mm

Prix

Robinet anti-goutte. Double sécurité réarmable contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide, du café moulu, et brancher le courant. Le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation. Alimentation 230 V mono.



Retrouvez
nos pack split (Wintsys)

Cofriset

PACK MONOBLOC



CHAMBRE FROIDE	Positive		Négative	
	3 à 8 m ³	10 à 16 m ³	3 à 8 m ³	10 à 16 m ³
Sol avec chevrons	-	-	✓	✓
Porte pivotante	✓	✓	✓	✓
Passage libre 800x1900	✓	✓	✓	✓
Soupape Fermod	-	-	✓	✓
Cordon chauffant pour porte	-	-	✓	✓
KIT ÉQUIPEMENT				
Rideau à lanières fixe 2620	✓	✓	✓	✓
Kit Fermod	(lanières positives)	(lanières positives)	(lanières négatives)	(lanières négatives)
Groupe frigorifique Monobloc INSTARBLOCK	✓	✓	✓	✓
Intarcon	✓	✓	✓	✓
Dégivrage gaz chaud	✓	✓	✓	✓
Voyant	✓	✓	✓	✓
Deshydrateur	✓	✓	✓	✓
Pressostat HP/BP	✓	✓	✓	✓
Alarme personne enfermée AKO-55123B	-	✓	-	✓
Enregistreur température AKO-15724	-	✓	-	✓

CHAMBRE FROIDE POSITIVE +2 °C SANS SOL



Hauteur intérieure : 2200 mm
Épaisseur : 60 mm

R134A

⁽¹⁾ Produits entrants emballés et en température - Chambre de stockage - Activité et fréquence des ouvertures de porte dans la normale.

⁽²⁾ Température évaporation : -8 °C - Température ambiante : +32 °C - Surchauffe : 10K - Sous-refroidissement liquide 3K

Volume m ³	Bilan W ⁽¹⁾	CHAMBRE FROIDE Dimensions int.	KIT ÉQUIPEMENT Groupe monobloc ⁽²⁾
3	668	1200x1200 mm	MCV-NY-0010
4	797	1600x1200 mm	MCV-NY-0015
5	923	2000x1200 mm	MCV-NY-1015
5	940	1600x1600 mm	MCV-NY-1015
7	1202	2000x1600 mm	MCV-NY-1026
8	1301	2000x2000 mm	MCV-NY-1026
10	1496	2400x2000 mm	MCV-NY-1033
12	1703	2400x2400 mm	MCV-NY-2033
14	1857	2800x2400 mm	MCV-NY-2033
16	2021	2800x2800 mm	MCV-NY-2053

CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE -18 °C AVEC SOL

Volume m ³	Bilan W ⁽¹⁾	CHAMBRE FROIDE Dimensions int.	KIT ÉQUIPEMENT Groupe pré-équipé ⁽²⁾
3	799	1200x1200 mm	BCV-NB-1026
4	917	1600x1200 mm	BCV-NB-1026
5	1005	2000x1200 mm	BCV-NB-1034
5	1018	1600x1600 mm	BCV-NB-1034
7	1136	2000x1600 mm	BCV-NB-2034
8	1211	2000x2000 mm	BCV-NB-2034
10	1481	2400x2000 mm	BCV-NB-2054
12	1557	2400x2400 mm	BCV-NB-2054
14	1780	2800x2400 mm	BCV-NB-2074
16	1909	2800x2800 mm	BCV-NB-2074

Hauteur intérieure : 2200 mm
Épaisseur panneau : 105 mm, sol 85 mm

R452A

⁽¹⁾ Produits entrants emballés et en température - Chambre de stockage - Activité et fréquence des ouvertures de porte dans la normale.

⁽²⁾ Température évaporation : -25 °C - Température ambiante : +32 °C - Surchauffe : 10K - Sous-refroidissement liquide 3K



kide

HIGH COOLING PERFORMANCE

LE FROID SOUS CONTRÔLE,
AVEC DES SOLUTIONS INTÉGRALES,
FIABLES, FLEXIBLES ET PERSONNALISÉES.



Scannez
pour découvrir
plus de produits



CHAMBRE UNIVERSAL

Chambre froide positive

Épaisseur 60 mm

Dimensions : Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 1320x1720x2120 mm

Dimensions : Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1720x1720x2120 mm

Dimensions : Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2120x2120x2120 mm

Chambre froide négative

Épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

Dimensions : Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 14000x1800x2200 mm

Dimensions : Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1800x1800x2200 mm

Dimensions : Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2200x2200x2200 mm

Porte pivotante 800x1900 mm avec clé. Composée de panneaux modulaires préfabriqués type Sanwich en polyuréthane injecté, à haute densité, avec une gamme d'épaisseurs qui s'adapte aux divers besoins d'isolation. Conforme CE. Sol contreplaqué maritime phénolique apte pour charges roulantes en chariots jusqu'à 300 kg. Groupe de froid EMB KideBlock. Porte avec fermeture à clé. Chevrons en PVC dans la chambre négative.

CHAMBRE MODULAIRE

Porte pivotante 900x1900 mm avec clé. Composée de panneaux modulaires préfabriqués type Sanwich en polyuréthane. Conforme CE. Sol contreplaqué maritime phénolique apte pour charges roulantes en chariots jusqu'à 300 kg. Sans groupe de froid. Porte avec fermeture à clé. Chevrons en PVC dans la chambre négative.



Chambre froide congélation

Épaisseur 120 mm

Dimensions : Int. : 1110x1140x2000 mm - Ext. : 1350x1380x2240 mm

Dimensions : Int. : 1520x1680x2000 mm - Ext. : 1790x1920x2240 mm

Dimensions : Int. : 2090x2060x2200 mm - Ext. : 2330x2300x2240 mm

Chambre froide congélation

Épaisseur 150 mm

Dimensions : Int. : 1110x1140x2000 mm - Ext. : 1410x1440x2300 mm

Dimensions : Int. : 1520x1680x2000 mm - Ext. : 1820x1980x2300 mm

Dimensions : Int. : 2090x2360x2300 mm - Ext. : 2390x2360x2300 mm

PORTE



Porte pour panneaux industriels avec cadre aluminium

PANNEAU FRIGORIFIQUE INDUSTRIEL



Conçu pour grandes chambres froides, entrepôts frigorifiques, salles de travail et même petites chambres froides avec formes irrégulières. Mousse rigide de polyuréthane sans CFC et HCFC. Panneau Bs2d0. Tôle d'acier légèrement nervuré, galvanisé et prélaqué polyester avec un film de protection pelable. Marcado CE.



DAGARD

CHAMBRE FROIDE OPTIMA

Avec des cloisons d'une épaisseur de 80 mm, la chambre froide Optima s'adapte à tous types de températures, aussi bien négatives que positives. Sa conception a été retravaillée sans angle horizontal, ce qui la rend plus esthétique mais permet surtout de la monter très rapidement. Pour optimiser en plus le volume de stockage, le calepinage est prévu pour pouvoir intégrer un rayonnage en U dès la dimension 160 cm.

Chambre froide Optima

	Dimensions intérieures	Dimensions intérieures	
	1600x1200x2000 mm	1600x1600x2000 mm	
Positive	005570	005572	1
Négative	005571	005573	1

Possibilité de changer le sens de ferrage des portes, la cellule s'adapte à tous les espaces. Les parois, plafonds, portes, mais aussi les sols de la chambre froide Optima sont constitués de panneaux à boîtiers d'une épaisseur exclusive de 80 mm, qui lui permet d'être utilisée aussi bien en tant que chambre froide positive ou négative. La cellule est compatible avec de nombreuses options (soupape de décompression, chevrons d'aération, rayonnages 3 ou 4 niveaux), qui vous permettront d'optimiser l'espace et l'utilisation de la cellule, et ainsi de réduire sa consommation d'énergie. La face extérieure du battant de la chambre froide Optima est en polyéthylène terephthalate (PET) anti-corrosion et anti-rayures pour maximiser sa résistance dans le temps.

CHAMBRE FROIDE OPTIBLOC

Compétitive et complète, la chambre froide Optibloc possède un groupe frigorifique décliné en plusieurs modèles. Une facilité de pose sans équivalent : composée de panneaux de petite largeur, faciles à manipuler et à installer, y compris dans les lieux exigus.

Chambre froide Optibloc

	Dimensions intérieures	Dimensions intérieures	
	1600x1200x2000 mm	1600x1600x2000 mm	
Positive	005566	005568	1
Négative	005567	005569	1

Possibilité de changer le sens de ferrage des portes, la cellule s'adapte à tous les espaces. Intégrant un groupe frigorifique, elle est équipée, en option, de rayonnages 3 ou 4 niveaux, offrant ainsi une cellule frigorifique complète. La cellule Optibloc tire notamment ses performances de son groupe frigorifique puissant. Cette cellule vous offre le meilleur du froid à un prix maîtrisé. La face extérieure du battant est en PET anti-corrosion et anti-rayures pour une plus longue durée de vie de votre chambre froide. La cellule Optibloc est performante et compétitive.



Rayonnage en «U»

941149	1600x1200 mm	1
941150	1600x1600 mm	1

Rayonnage 4 niveaux, profondeur 360 mm. Clayettes polyéthylène, échelles et longerons Duralinox anodisé.

Chevronnage PVC

941145	Pour chambre 1200x1600 mm	1
941146	Pour chambre 1600x1600 mm	1

Chevronnage 60x40 mm.

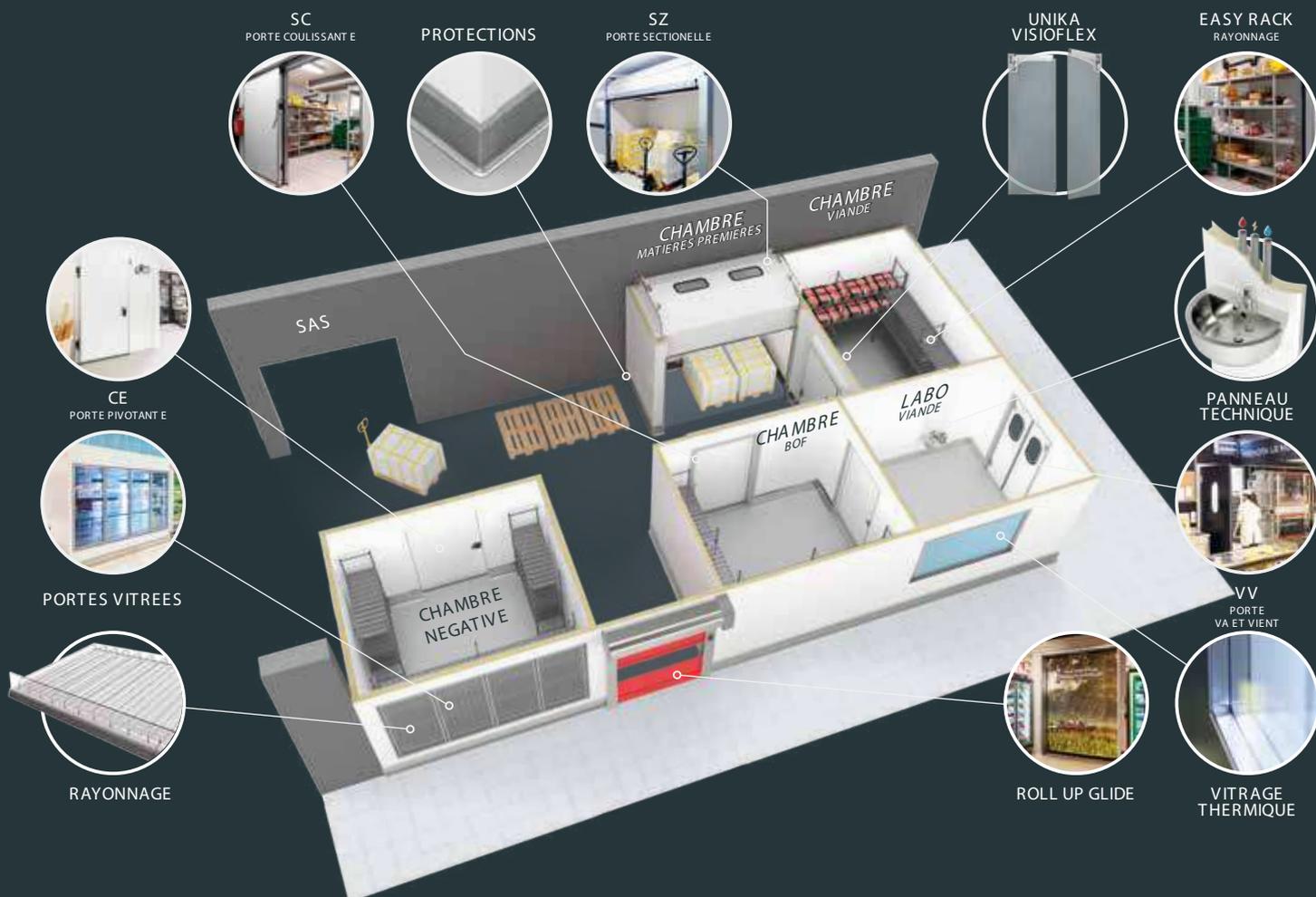
Rideau à lanières

941143	Positif	1
941144	Négatif	1

Lanières 1900x800 mm. Épaisseur 2 mm.

incold®

Incold votre partenaire pour les chambres froides industrielles les portes et les labos



telewig



C'est 40 ans d'expérience à votre service :

- *Chambres froides modulaires*
- *Panneaux industriels en mousse PU ou laine de roche, accessoires de pose et de finition*
- *Portes de service, coulissantes, va-et-vient, coupe feu ou isothermes...*
- *Portes rapides et coulissantes automatiques*
- *Trappes de visite, châssis vitrés ou rideaux à lanières*

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE

LES
+
PRODUITS

- *Porte 800x1900 mm avec clé*
- *Conçue pour satisfaire aux exigences du marché ainsi qu'aux strictes normes sanitaires*
- *Les panneaux sont revêtus de tôle d'acier zinguée laquée, teinte RAL*
- *Sol standard est revêtu de tôle d'acier zinguée plastifiée antidérapante*



Chambre froide TELECOLT

Épaisseur	60 mm	60 mm	100 mm	100 mm
Sol	Sans sol	Sans sol	Avec sol	Avec sol
Dimensions	1230x1630x2030 mm	1230x2030x2030 mm	1230x1630x2030 mm	1230x2030x2030 mm

Porte 80x190 comprise avec fermeture à clef (négatives avec cordon chauffant 220 V).

Accessoires

Rideau à lanières 200x2 mm - Qualité polaire

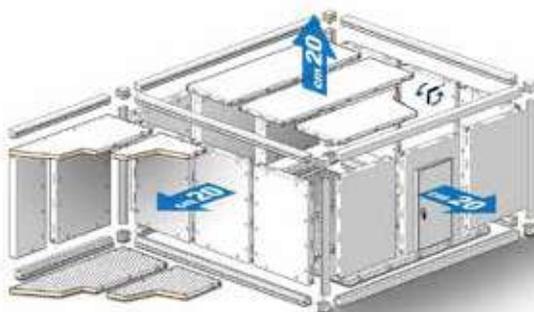
Soupape d'équilibrage - 200 V - ø 80 mm

Pour plus d'informations : consultez-nous.

Panneau industriel : panneau sandwich Téléclip

LES
+
PRODUITS

- *Revêtement standard : 2 faces tôle galva 0,6 mm laquée polyester 25 µ, RAL 9010 (blanc) avec film de protection*
- *Mousse polyuréthane injectée en continu, densité environ 40 kg/m³*
- *Classement au feu : Selon nouvelles Euroclasses (CSTB) : B-s2, d0 / Selon FFSA (APSAD) : Pa2*
- *Avis Technique : 2/07 • 1275*
- *Sans CFC*



Le panneau Teleclip est un panneau industriel destiné à la construction de chambres froides positives ou négatives, de locaux alimentaires et de façades extérieures. L'emboîtement s'effectue par assemblage rainure-langouette. L'isolant est constitué d'une mousse polyuréthane de densité 40 kg/m³ injectée en continu entre 2 tôles de 0,6 mm lisses ou nervurées au choix. Le type de revêtement et l'épaisseur est à déterminer selon l'usage des locaux.



Montage panneaux sans sol



Profil d'alignement



Profil d'alignement



Profil de sol



Différentes options selon modèles :

- Oculus
- Ferme-porte
- Fermeture à clef
- Protections inox ou alu
- Automatisme électrique

Portes :

- *Portes pivotantes positives et négatives*
- *Portes coulissantes positives et négatives*
- *Portes va-et-vient semi isolées ou polyéthylène*
- *Portes de service isolées ou semi isolées*

Revêtements de votre choix :

- *Tôle laquée RAL 9010*
- *Tôle revêtement PVC dur 150 µ*
- *Inox ou alu bouchonné*
- *Autres teintes RAL sur demande*



Porte de service B4



Porte pivotante D8



Porte va-et-vient P5



Porte va-et-vient P4

CONNAISSEZ-VOUS LA RÉGLEMENTATION AUTOUR DU FROID PROFESSIONNEL ?

L'étiquette énergie ce qu'il faut savoir !

CLASSE CLIMATIQUE

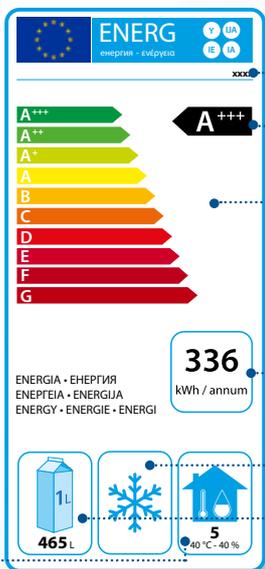
LA CLASSE CLIMATIQUE, UN FACTEUR ESSENTIEL

La classe climatique est le critère qui définit jusqu'à quelle température et quel degré d'humidité d'ambiance l'appareil peut maintenir la température des aliments qui y sont stockés.

Elle détermine l'efficacité du matériel dans un environnement professionnel aux températures très souvent supérieures aux températures extérieures (dégagement de chaleur des appareils de cuisson notamment). Un test de performance détermine dans quelle classe climatique l'appareil est éligible.

*Fonctionnement en ambiance température - % d'hygrométrie.

La classe climatique professionnelle est limitée à 3 valeurs



Référence de l'appareil

Classement énergétique de l'appareil

ÉCHELLE DE PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

LA CLASSE ÉNERGÉTIQUE

La norme d'essai professionnel EN16825 mesure la consommation électrique avec la prise en compte d'une phase de repos de 12h où l'appareil reste porte fermée et une phase d'activité de 12h où la porte est ouverte toutes les 10 minutes.

Ce test établit l'indice d'efficacité énergétique des appareils à l'aide d'une formule où le volume utile de stockage et la classe climatique ont une incidence importante sur le résultat.

Il est formulé sur une échelle allant de A+++ à G pour une classe climatique définie.

Les gaz réfrigérants ce qu'il faut savoir !

UNE SOLUTION ÉCOLOGIQUE ET ÉCONOMIQUE POUR VOS INVESTISSEMENTS...



R-290 et R-600a

Les fluides propres R-600a et R-290 ont un indice GWP 1000 fois plus faible que le R-404a, tout en offrant de meilleurs performances énergétiques.

R-404a
GWP = 3922

R-134a
GWP = 1430

R-600a
GWP = 3

R-290
GWP = 3

GAZ DE RÉFÉRENCE
CO₂ > GWP = 1

GWP = POTENTIEL DE RÉCHAUFFEMENT SUR 100 ANS

L'Europe se pose en précurseur d'une politique environnementale vertueuse avec la réglementation Européenne UE 517/2014, communément appelée réglementation F-Gaz II. Entrée en vigueur en 2015, elle vise à renforcer les mesures déjà en place pour limiter le réchauffement climatique.

Les fluides frigorigènes utilisés dans les nombreuses installations frigorifiques qui nous entourent (réfrigération domestique et professionnelle, climatisation) sont classés suivant un indice appelé GWP (Global Warming Potential) qui calcule le potentiel de réchauffement sur 100 ans d'un kg de gaz donné par rapport à 1 kg de CO₂.



La contribution des fluides à l'effet de serre est mise en cause depuis quelques années. Les nouvelles réglementations considèrent que toutes les substances chimiques présentant un GWP (Global Warming Potential) élevé sont nocives pour l'environnement. C'est pourquoi, dans les années à venir, tous les fluides frigorigènes avec un GWP élevé vont être amenés à disparaître, pour laisser la place aux fluides "propres", plus respectueux de l'environnement.

La réglementation F-Gaz II a mis en place un calendrier d'interdiction d'utilisation de fluides à fort indice GWP dans les appareils neufs de réfrigération commerciale, avec deux grandes dates :



LES ARMOIRES FROIDES



ARMOIRE FROIDE GN 2/1 glissières standards



CLASSE 5



LES + PRODUITS

- Simulation numérique "Fluid Food fresh dynamics"
- "Circulair II" qui optimise le bon fonctionnement de l'armoire même quand les clayettes sont chargées au maximum



Armoire GN 2/1

Code	980585	980587	980588	980589
Plage de températures	+1 à +4°C	+1 à +4°C	-18 à -21°C	-18 à -21°C
Volume	600 L	1350 L	600 L	1350 L
Porte	1 porte pleine	2 portes pleines	1 porte pleine	2 portes pleines
Puissance	400 W	900 W	500 W	900 W
Dimensions	700x820x2080 mm	1440x820x2080 mm	700x820x2080 mm	1440x820x2080 mm

Prix

Tableau de commande tactile style smartphone doté d'un écran unique qui affiche la température alliant sophistication et fonctionnalité. Porte ergonomique avec sa poignée prévue pour faciliter l'ouverture et le nettoyage. Circuit frigorifique conçu pour offrir la technologie la plus avancée tout en étant efficace sur le plan énergétique. Nouveau condenseur Stayclear qui accroît les performances techniques des armoires EProG2 pour un appareil qui fonctionne efficacement plus longtemps !

+STAYCLEAR ENCORE UNE INNOVATION FOSTER !

Le nouveau condenseur +stayclear améliore considérablement la performance des équipements frigorifiques grâce à sa conception innovante. Faite de tubes de forme aérodynamique, permettant de réduire considérablement son obstruction et son encrassement. Il permet de réduire le temps passé à l'entretien et les pannes sont moins fréquentes ! Sa conception robuste est parfaitement adaptée aux exigences des cuisines professionnelles.

+ PERFORMANT

+stayclear consomme moins d'énergie qu'un condenseur classique.

+ROBUSTE

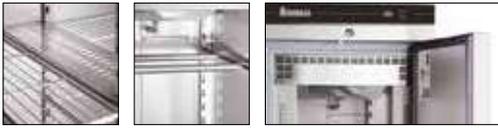
L'armoire équipée d'un condenseur +stayclear fonctionnera 3 fois plus longtemps entre 2 entretiens.

+ FIABLE

Un condenseur traditionnel à ailettes perd 94.7% de son débit d'air après 1 an, contre 16.3% pour +stayclear.

+ECONOMIQUE

+stayclear permet de réduire les coûts de fonctionnement : moins d'entretien, moins de pannes, une consommation électrique stable.



Armoire GN 2/1

Code	524034	524035	630202	630204
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C	-22 à -10 °C	-22 à -10 °C
Volume	654 L	1432 L	654 L	1432 L
Porte	1 porte pleine	2 portes pleines	1 porte pleine	2 portes pleines
Puissance	561 W	836 W	639 W	1017 W
Dimensions	720x868x2100 mm	1440x868x2100 mm	720x868x2100 mm	1440x868x2100 mm
Dotation	3 grilles GN 2/1	6 grilles GN 2/1	3 grilles GN 2/1	6 grilles GN 2/1

Prix

Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux. Fermeture à clés. Sur roulettes. Groupe tropicalisé +43 °C. 22 niveaux au pas de 63 mm. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

524007 Grille GN 2/1	1
524004 Paire de glissières	1
524019 Kit pâtisserie - Pour grilles 600x400mm	1

Existe en version Slim, adaptée aux espaces réduits !



SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA VERSION SLIM



INOX



CLASSE 5

LES + PRODUITS

- Isolation en polyuréthane épaisseur 70 mm
- Porte en verre triple cristal avec serrure
- Condenseur spécial nécessitant un entretien moins fréquent

Armoire GN 2/1

Code	524033	630226
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C
Volume	654 L	1432 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées
Puissance	636 W	836 W
Dimensions	720x905x2100 mm	1440x905x2100 mm
Dotation	3 grilles GN 2/1	6 grilles GN 2/1

Prix

La série Prunus est conçue inox AISI 304. Fermeture automatique de porte. 22 niveaux au pas de 63 mm. Évaporation automatique des condensats. Évaporateur traité anti-corrosion. Possibilité de laisser allumer en fonctionnement. Alimentation 230 V mono.



INOX CLASSE 5

LES + PRODUITS

- Isolation 60 mm polyuréthane injecté sans C.F.C.
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Dégivrage électronique
- Groupe tropicalisé +43 °C



Armoire GN 2/1

Code	631343	524286	524285	524287
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C	-18 à -22 °C	-18 à -22 °C
Volume	650 L	1300 L	650 L	1300 L
Porte	1 porte pleine	2 portes pleines	1 porte pleine	2 portes pleines
Puissance	400 W	800 W	600 W	1,3 kW
Dimensions	740x830x2010 mm	1480x830x2010 mm	740x830x2010 mm	1480x830x2010 mm

Prix

Armoire réfrigérée tout inox avec 17 clayettes GN 2/1 au pas de 70 mm. Joints de porte démontables. Fermeture automatique à 45°. Glissières démontables en inox. Évaporateurs traités anti-corrosion. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible. Serrure. Alimentation : 230 V mono.

Accessoires

632912 Paire de glissières - Forme en «U» 640x830 mm	1
632911 Grille rilsanisée - 650x530 mm	1



INOX CLASSE 5



ARMOIRE FROIDE GN 2/1

glissières embouties



LES
+
PRODUITS

- Tropicalisé +43 °C
- Isolation 60 mm
- Tout inox AISI 304



Glissières embouties
pour une hygiène parfaite !



Système Wi-Fi
pour le contrôle HACCP



TECHNOFROID

Armoire GN 2/1

Code	630207	630206	630211	630210
Plage de températures	-2 à +8 °C	-5 à -22 °C	-2 à +8 °C	-5 à -22 °C
Volume brut / net	610 L / 450 L		1410 L / 900 L	1410 L / 830 L
Porte	1 porte		2 portes	
Puissance	0,21 kW	0,57 kW	0,37 kW	0,8 kW
Dimensions	690x840x2100 mm		1380x840x2100 mm	
Dotation	3 grilles GN 2/1		3 grilles GN 2/1	

Prix

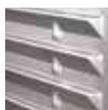
Intérieur et extérieur inox. Dégivrage contrôlé électroniquement. Porte réversible. Évaporateur monobloc encastré. Glissière emboutie 22 niveaux. Contrôle de la température par afficheur digital. Joint de porte démontable. Évaporateur traité anti-corrosion. Groupe monobloc. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

820020	Glissière pour armoires 2 portes - Droite	1
820021	Glissière pour armoires 2 portes - Gauche	1



INOX



Glissières embouties
pour une hygiène parfaite !

LES
+
PRODUITS

- Tropicalisé +43 °C
- Isolation 60 mm
- Inox AISI 304

TECHNOFROID

Armoire GN 2/1

Code	820040	820041	820042	820043
Plage de températures	0 à +10 °C	-5 à -22 °C	0 à +10 °C	-5 à -22 °C
Volume brut / net	540 L / 425 L		1300 L / 830 L	
Porte	1 porte		2 portes	
Puissance	0,19 kW	0,5 kW	0,35 kW	0,78 kW
Dimensions	654x830x2000 mm		1344x830x2000 mm	
Dotation	3 grilles GN 2/1		3 grilles GN 2/1	

Prix

Intérieur et extérieur inox. Arrière galvanisé, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Joints de porte démontables. Fermeture automatique à 45°. Évaporateurs traités anti-corrosion et encastrés dans le plafond. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible. Groupe monobloc. Alimentation 230 V mono.



INOX



LES
+
PRODUITS

- Tout inox
- Glissières embouties
- Isolation épaisseur 93 mm

EVOLGI

Armoires | Installations | Conseils | Maintenance Technico-économique & Conception

Armoire GN 2/1

Code	980580	980581	980582	980583
Plage de températures	+1 à +4 °C	+1 à +4 °C	-18 à -21 °C	-18 à -21 °C
Volume	600 L	1350 L	600 L	1350 L
Porte	1 porte pleine	2 portes pleines	1 porte pleine	2 portes pleines
Puissance	291 W	850 W	473 W	833 W
Dimensions	720x825x2070 mm	1440x825x2070 mm	720x825x2090 mm	1440x825x2090 mm

Prix

Construction inox AISI 304. Avec 4 grilles inox GN2/1 par porte. Design intelligent de l'évaporateur non débordant situé en dehors du volume de stockage. Glissières anti-basculement garantissant un accès facile aux produits placés à l'arrière. Porte réversible. Ré-évaporation par gaz chaud utilisant la chaleur du compresseur. Porte à fermeture automatique 110° évitant la déperdition de froid et favorisant les économies.



CLASSE 5



Grâce aux fonctions SuperCool et SuperFrost, conservez et congelez vos aliments très rapidement et préservez ainsi leurs vitamines et leurs saveurs.

LES PRODUITS

- Cuve Easyclean en inox
- Traçabilité HACCP : sauvegarde température min/max
- Fonction Supercool/Superfrost
- 3 niveaux d'hygrométrie réglables

ARMOIRES POSITIVES
Froid positif ventilé indirect canalisé
canalisé +1 à +15 °C et
+2 à +15 °C (modèle vitré)

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid négatif ventilé indirect
canalisé -26 à -10 °C



Cuve inox avec glissières embouties Easyclean



Jusqu'à 26 bacs GN 1/1



Bandeau de façade relevable



Régulation électronique avec affichage digital



CLASSE 5



Armoire GN 2/1

	630040	630042	975983	630041	630043	976004	976005
Code	630040	630042	975983	630041	630043	976004	976005
Plage de températures	+1 à +15 °C	-26 à -10 °C	+2 à +15 °C	+1 à +15 °C	-26 à -10 °C	+1 à +15 °C	-26 à -10 °C
Volume brut / net	597 L / 465 L		597 L / 465 L	1361 L / 1056 L		596 L / 464 L	
Porte	1 porte		1 porte vitrée	2 portes		2 portillons	
Puissance	250 W	600 W	250 W	350 W	700 W	250 W	600 W
Dimensions	700x830x2120 mm		700x830x2120 mm	1430x830x2120 mm		700x830x2120 mm	

Prix

Arrière en acier galvanisé. Pieds en acier inox réglable de 120 à 170 mm montés de série. Dégivrage automatique par gaz chaud. Éclairage LED commutable (modèle porte vitrée). Alarmes porte et température. Fonction Supercool/Superfrost. Cuve Easyclean en acier inox avec glissières embouties 510x650x1550 mm et évacuation pour les eaux de nettoyage. 24 niveaux par porte. Porte stable à 90°, rappel automatique à 45°. Régulation électronique de la température. Évaporateur traité anti-corrosion à l'extérieur de la cuve. Évaporateur batterie. Condenseur ventilé. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte. Joint de porte magnétique clipsable anti-salissures. Affichage température digital. Isolation haute densité 83 mm sans CFC. Grilles : charge max 60 kg, extractibles avec portes ouverte à 90°. Hauteur sans pieds : 2000 mm. Porte avec serrure. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LIEBHERR

FAITES LA DIFFÉRENCE

Osez le Noir



Existe aussi en d'autres coloris



LES
PRODUITS

- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire
- Dégivrage automatique
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique

BLACKSTEEL

une finition soignée
UN DESIGN EXCLUSIF !



Armoire GN 2/1

Code	630620	630621
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C
Volume	654 L	1432 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées
Dimensions	720x905x2100 mm	1440x905x2100 mm
Dotation	3 grilles GN 2/1	6 grilles GN 2/1

Prix

Code	630622	630623
Plage de températures	-22 à -10 °C	-22 à -10 °C
Volume	654 L	1432 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées
Dimensions	720x905x2100 mm	1440x905x2100 mm
Dotation	3 grilles GN 2/1	6 grilles GN 2/1

Prix

Conçue inox AISI 304 avec finition noire. Fermeture automatique de porte. 22 niveaux au pas de 63 mm. Évaporation automatique des condensats. Évaporateur traité anti-corrosion. Alimentation 230 V mono. De nombreux accessoires et kits sont disponibles pour le vin, bouteilles, etc... Pour d'autres coloris : nous consulter.

CLASSE 5



VENTILÉ

az
R290Fabriqué en
EUROPE

Armoire GN 2/1

LIEBHERR

Code	975692
Finition	Acier inox BlackSteel
Plage de températures	+1° à +15 °C
Volume brut	586 L
Porte	Porte pleine
Puissance	150 W
Dimensions	750x750x1864 mm
Dotation	5 grilles GN 2/1

Prix

La régulation électronique au degré près. Alarmes porte et température, verrouillage des touches. Espace entre glissières 100 mm. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série. Grilles en acier plastifié, charge max. 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



CLASSE 5



VENTILÉ

2
ANS
POUR LES
PIÈCESFabriqué en
EUROPE



LES + PRODUITS

- Armoire inox
- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm



Armoire GN 2/1

Code	947326	947327
Plage de températures	1 à +8 °C	-18 à +22 °C
Volume brut / net	567 L / 488 L	567 L / 466 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Capacité	-	14 paniers
Puissance	240 W	300 W
Dimensions	750x705(+45)x2000 mm	750x705(+45)x2000 mm
Dotation	4 clayettes	6 clayettes

Prix

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Porte réversible avec fermeture automatique. Fermeture à clés. Dégivrage automatique (APA600PO) et manuel (APA600NPO). Grilles ajustables en acier plastifié 650x530 mm (APA600PO) et fixes en acier plastifié 650x510 mm (APA600NPO). Paniers 500x300x170 non fournis. Alimentation 230 V mono. Classe énergétique B.



CLASSE 4

INOX AISI441



Pour les versions positives



Pour les versions négatives



LES + PRODUITS

- Armoire blanche
- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm

GRILLES FIXES (version négative)



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



Armoire GN 2/1

Code	947324	947325
Plage de températures	1 à +8 °C	-18 à -22 °C
Volume brut / net	567 L / 488 L	567 L / 466 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Capacité	-	14 paniers
Puissance	240 W	300 W
Dimensions	750x705(+45)x2000 mm	750x705(+45)x2000 mm
Dotation	4 clayettes	6 clayettes

Prix

Intérieur ABS. Dégivrage automatique (AP600PO) et manuel (AP600NPO). Isolation 60 mm en polyuréthane. Porte réversible avec fermeture automatique et par clés. Paniers 500x300x170 mm (non fournis). Grille en acier plastifié amovible pour la version positive et fixe pour la version négative. Classe énergétique B. Alimentation 230 V mono.

Pour les versions positives



Pour les versions négatives



CLASSE 4

Armoire GN2/1

Code	630036	630037
Finition	Blanche	Inox
Plage de températures	+1° à +15 °C	+1° à +15 °C
Capacité	586 L	586 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	150 W	150 W
Dimensions	750x750x1864 mm	750x750x1864 mm
Dotation	5 grilles fournies	5 grilles fournies

Prix

Intérieur ABS blanc. Pieds réglables en hauteur de 150 mm à 180 mm. Tous les modèles disposent du réfrigérant R290 ou R600a particulièrement écologique et d'une haute efficacité énergétique. Dégivrage automatique. Groupe tropicalisé. Isolation 50 mm. 10 glissières embouties au pas de 100 mm. Grilles acier plastifié GN 2/1. Joint de porte magnétique. Fermeture à clés, porte réversible. Classe énergétique C. Alimentation 230 V mono.

LIEBHERR



LES + PRODUITS

- Régulation électronique de la température
- Alarme température et porte
- Modèle sur pied qui permet un nettoyage en dessous

2 ANS GARANTIE POUR LES PIÈCES



CLASSE 5

LES + PRODUITS

- Éclairage LED
- Rails modulaires, glissières forme L
- Porte réversible
- Fermeture de porte à 90°
- Panneau supérieur en verre transparent résistant aux chocs et aux éclaboussures

Armoire GN 2/1

Code	632230
Plage de températures	-25 à -5 °C
Volume brut / net	610 L / 451 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	379 W
Dimensions	720x905x2125 mm
Dotation	4 grilles inox

Prix

Armoire réfrigérée tout inox intérieur et extérieur pour une hygiène parfaite. Les armoires Superior se caractérisent par un panneau supérieur en verre transparent, résistant aux chocs et aux éclaboussures. Porte réversible fermée à droite avec serrure. Rappel de fermeture de porte à 90°. Pédale de porte débrayable. Pieds réglables de 135 à 200 mm. Gaz Hc R600a (positive) et R290 (négative). Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Classe énergétique A (positive) et C (négative).



3 ANS GARANTIE

POUR LES PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

CLASSE 5



LES **+** PRODUITS

- Circulation verticale de l'air
- Affichage numérique facile à utiliser
- Coins arrondis pour une hygiène parfaite



INOX AISI304

CLASSE 5

Armoire GN 2/1

Code	998253	998254	998256	998259
Plage de températures	-2 à +10 °C	-2 à +10 °C	-2 à +10 °C	-2 à +10 °C
Volume brut / net	670 L / 503 L		1430 L / 1005 L	1430 L / 1135 L
Porte	1 porte		2 portes	4 portillons
Puissance	0,13 kW	0,20 kW	0,30 kW	0,30 kW
Dimensions	710x835x2050 mm		1441x835x2050 mm	

Prix

Code	998255	998257	998258	998260
Plage de températures	-15 à -22 °C	-15 à -22 °C	-15 à -22 °C	-15 à -22 °C
Volume brut / net	670 L / 503 L	1430 L / 1135 L	670 L / 497 L	1430 L / 1135 L
Porte	1 porte	2 portes	2 portillons	4 portillons
Puissance	0,51 W	0,70 W	0,51 W	0,70 W
Dimensions	710x835x2050mm	1441x835x2050mm	710x835x2050mm	1441x835x2050mm

Prix

Fabrication inox AISI 304, sauf le panneau inférieur (matériau non corrodif) et le panneau arrière. Condenseur à châssis métallique qui ne nécessite pas de nettoyage. Isolation épaisse de 70 mm avec cyclopentane pour la mousse. Dégivrage automatique activé sur la base des heures de fonctionnement du condenseur et de la fréquence d'ouverture de la porte. Verrou de la porte avant. Les grilles, supports et joint de porte peuvent être entièrement retirés sans outils. Le joint de porte type «ballon» à trois chambres de grande taille, est entièrement intégré dans la porte, pour une réduction de la perte de température. Dotation : 3 grilles par porte + 2 glissières. Alimentation 230 V mono. Classe énergétique D pour tous les modèles sauf ZRX71FRH, classe C.



LES **+** PRODUITS

- Intérieur avec angles arrondis et fond embouti
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Lumière intérieure LED
- Tropicalisé +43 °C
- Serrure de série

“ Armoire à casiers spéciale viande, poisson & légumes ”

Armoire GN 2/1 à casiers

Code	948373	948374	948375	948376
Plage de températures	-4 à +4 °C			
Volume	409 L	337 L	645 L	1404 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte pleine	2 portes pleines
Puissance	201 W	434 W	434 W	479 W
Dimensions	540x730x2075 mm	600x650x1900 mm	695x840x2100 mm	1395x840x2100 mm

Prix

Dotation : 948374 : 5 bacs 480x410x140mm. 948373 et 948375 : 7 bacs avec fond inox 400x600x120mm. 948376 : 2x 7 bacs avec fond inox 400x600x120 mm.

Intérieur et extérieur inox 18/10. Pieds inox réglables de 125 à 200 mm. Porte pleine emboutie et réversible avec dispositif de retour et joint magnétique, reste ouverte au-delà de 90°. Compresseur hermétique ventilé. Évaporateur ventilé traité anti-corrosion. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte. Alarme haute et basse température et porte ouverte. Dégivrage et évaporation par résistances. Serrure en standard. Isolation polyuréthane injecté 40 kg/m³. Gaz R290. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



CODIGEL SOLUTIONS & EQUIPEMENTS



CLASSE 5

INOX 18/10



LES **+** PRODUITS

- Simulation numérique "Fluid Food fresh dynamics"
- "Circulair II" qui optimise le bon fonctionnement de l'armoire même quand les clayettes sont chargées au maximum

“ L'option bi-température offre l'avantage d'avoir au sein d'un unique appareil un compartiment positif et négatif, pour un gain de place non négligeable. ”

Armoire GN 2/1 bi-température

Code	980575
Plage de températures	+1 à +4°C -18 à -21°C
Volume	600 L
Porte	2 portillons
Dimensions	700x870x2080 mm

Prix

Épaisseur d'isolation accrue pour un rendement thermique avancé et un volume utile parmi les plus importants du marché. Tableau de commande tactile style "smartphone" doté d'un écran unique pour la température alliant sophistication et fonctionnalité. Porte avec poignée ergonomique. Circuit frigorifique conçu pour offrir la technologie la plus avancée tout en étant efficace sur le plan énergétique.



CLASSE 5



Découvrez aussi les armoires bi-température

CODIGEL SOLUTIONS & EQUIPEMENTS





LES **+** PRODUITS

- Intérieur avec angles arrondis et fond embouti
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Éclairage intérieur LED
- Tropicalisé +43 °C

Armoire GN 1/1 + GN 2/1 sans séparation

Code	948364	948366	948365	948367
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C	-20 à -15 °C	-20 à -15 °C
Volume	964 L	964 L	964 L	964 L
Porte	2 portes pleines	2 portes vitrées	2 portes pleines	2 portes vitrées
Puissance	416 W	434 W	810 W	828 W
Dimensions	1250x665x2075 mm	1250x665x2075 mm	1250x690x2075 mm	1250x690x2075 mm

Prix



CLASSE 5
Modèle 948364

INOX 18/10



ARMOIRE FROIDE GN 1/1



Armoire GN 1/1

Code	948360	948362	948361	948363
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C	-20 à -15 °C	-20 à -15 °C
Volume	303 L	303 L	303 L	303 L
Porte	1 porte pleine	1 porte vitrée	1 porte pleine	1 porte vitrée
Puissance	201 W	213 W	432 W	445 W
Dimensions	460x665x2075 mm	460x665x2075 mm	460x690x2075 mm	460x690x2075 mm

Prix



Intérieur et extérieur inox 18/10. Pieds inox réglables de 125 à 200 mm. Porte pleine avec contre-porte ou porte vitrée avec double vitrage. Porte avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°. 17 niveaux par portes. Évaporateur ventilé traité anti-corrosion et compresseur hermétique ventilé. Dégivrage et évaporation par résistances. Alarme haute et basse température sur contrôle digital. Détection des prises en glace de l'évaporateur. Isolation polyuréthane 40 kg/m³ de 60 mm. Serrure en standard. Niveaux au pas de 70 mm. Gaz R290. Armoire porte pleine avec 3 clayettes GN 1/1 en rilsan. Armoire porte vitrée avec 4 clayettes GN 1/1 en rilsan. Alimentation 230 V mono - 60 Hz (max).



CLASSE 5



LES **+** PRODUITS

- Armoire spécial poissons !
- Affichage digital
- Bac polyéthylène avec double fond inclus



Armoire GN 1/1 à casier

Code	976019
Plage de températures	-2 à +7 °C
Volume brut	288 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	247 W
Dimensions	580x775x1950 mm
Dotation	8 bacs

Prix



CLASSE 5

Cuve en acier inox 18/10. Pieds inox réglables de 150 à 180 mm. Affichage digital. Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm injecté sans HCFC. Froid ventilé haute performance avec canalisateur d'air pour une diffusion homogène du froid. Porte avec ferrage à droite, avec serrure et poignée toute hauteur intégrée dans le profil. Bonde d'écoulement dans le fond pour faciliter le nettoyage. Bacs en polyéthylène avec double fond perforé 600x400x130 mm et glissières. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES **+** PRODUITS

- Intérieur avec angles arrondis et fond embouti
- Compresseur hermétique ventilé
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Tropicalisé +43 °C

Armoire à casiers spéciale viande, poisson et légumes



Armoire GN 1/1 à casier

Code	948372
Plage de températures	-4 à +4 °C
Volume	125 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	185 W
Dimensions	645x640x805 mm
Dotation	3 bacs

Prix



Intérieur et extérieur en inox 18/10. Pieds inox réglables de 125 à 200 mm. Compatible GN 1/1. Porte pleine emboutie et réversible avec dispositif de retour et joint magnétique, reste ouverte au-delà de 90°. Dégivrage optimisé avec évaporation automatique des eaux de dégivrage. Alarme haute et basse température et pour porte ouverte. Isolation polyuréthane 40 kg/m³ de 60 mm. Gaz 290. Bac 530x460x100 mm. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

ARMOIRE À CHARIOT RÉFRIGÉRÉE

Régulation «TouchScreen»

- Écran d'accueil 5 fonctions : Utilisation manuelle, Fonctions auxiliaires, Programmes, Favoris et Pré-refroidissement
- Écran tactile ergonomique
- Arrêt du cycle par décomptage de temps
- Réglage de la température à cœur
- Réglage du temps de cycle
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Réduction de la ventilation après cycle
- Maintien en température après cycle
- Régulation automatique de la durée du dégivrage
- Affichage des températures en °C ou °F
- Possibilité de modification de la langue de l'interface
- Enregistrement des alarmes HACCP



LES



PRODUITS

- Ré-évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- Régulateur électronique avec afficheur digital grand format et voyant couleur
- Alarme sonore et visuelle



Armoire à chariots réfrigérée

Code	975182	975183	975132	975184
Plage de températures	+1 à +10 °C	+1 à +10 °C	+1 à +10 °C	+1 à +10 °C
Volume	1 m ³	2 m ³	1,3 m ³	2,6 m ³
Capacité	1 chariot GN 1/1 ou 1 chariot 600x400 mm	2 chariots GN 1/1 ou 2 chariots 600x400 mm	2 chariots GN 1/1, 1 chariot GN 2/1 ou 1 chariot 600x400 mm	4 chariots GN 1/1, 2 chariots GN 2/1 ou 2 chariots 600x400 mm
Puissance	510 W	510 W	810 W	810 W
Dimensions	785x1035x2235 mm	1405x1110x2270 mm	985x1035x2235 mm	1805x1110x2270 mm

Prix

Démontable par panneau. Éclairage automatique à l'ouverture de porte. Charnières à rampe. Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation. Sol isolé de 20 mm revêtu d'acier inoxydable 18/10 avec rampe. Isolation par mousse de polyuréthane injecté, épaisseur 80 mm, sans CFC, HCFC ni HFC. Groupe frigorifique hermétique à condensation à air pour ambiance 43 °C. Monobloc frigorifique démontable et interchangeable. Évaporateur frigorifique ventilé traité anti-corrosion. Condenseur sans entretien. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte. Détente par capillaire. Angles inférieurs NF. Joints magnétiques de porte largeur 33 mm avec un profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs, démontables sans outils. Fiche mâle et câble de 2 m environ. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

“ Armoire ultra compacte ! ”



Saviez-vous ?

FROID VENTILÉ
OU FROID STATIQUE ?

Le froid statique

Avec le froid statique, l'air froid circule librement dans l'appareil. L'air froid étant plus lourd que l'air chaud, le bas de l'armoire froide est plus froid que le haut. Il s'agit d'une technologie standard silencieuse et économique.

Le froid ventilé

L'air froid ventilé par une colonne située au fond de l'armoire, injecte de l'air sec dans l'appareil. Avec ce type de froid, le dégivrage n'est pas nécessaire. Il offre une température homogène à tous les niveaux et permet une meilleure conservation qu'un froid statique.

LES



PRODUITS

- Seulement 1130 mm de large permettant de positionner 2 chariots GN1/1 dans la même enceinte afin de rationaliser les flux en cuisine



Armoire à chariots réfrigérée

Code	980576	980577
Plage de températures	+1 à +4 °C	+1 à +4 °C
Volume	1800 L	1800 L
Modèle	Simple accès	Double accès
Capacité	2 chariots GN 1/1	2 chariots GN 1/1
Puissance	550 W	550 W
Dimensions	1130x1040x2250 mm	1130x1120x2250 mm

Prix

Intérieur et extérieur en inox. Isolation épaisseur 83 mm. Construction modulaire. Éclairage à l'ouverture de la porte. Évaporateur non débordant. Dimensions indiquées hors tout. Accès aux 2 échelles de cuisine facilité et rapide. Conception astucieuse : système frigorifique type tampon extractible.



CLASSE 5

?

ARMOIRE FROIDE 400 L



LES
+
PRODUITS

- Armoire blanche
- Isolation 50 mm



Armoire 400 L

Code	947334
Plage de températures	1 à +8 °C
Volume brut / net	386 L / 308 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	210 W
Dimensions	590x600(+45)x1860 mm
Dotation	4 clayettes

Prix

Intérieur ABS thermo-moulé. Dégivrage automatique. Isolation 50 mm en polyuréthane. Porte réversible. Serrure incluse. Grilles 495x428 mm ajustables en acier plastifié. Classe énergétique C. Alimentation 230 V mono.



CLASSE 4



LES
+
PRODUITS

- Armoire blanche
- Isolation 60 mm



Armoire 400 L

Code	947335
Plage de températures	-18 à -22 °C
Volume brut / net	386 L / 268 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	320 W
Dimensions	620x620(+40)x1860 mm
Dotation	6 clayettes

Prix

Intérieur ABS thermo-moulé. Dégivrage manuel. Isolation 60 mm en polyuréthane. Porte réversible. Serrure incluse. Grilles 493x380 mm fixes en acier plastifié. Alimentation 230 V mono.



CLASSE 4



Armoire
spéciale
poissons

INOX
AISI430

CLASSE 4



Armoire 400 L - Spécial poissons

Code	998211
Plage de températures	-6 à +6 °C
Volume brut	400 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	0,22 kW
Dimensions	701x633x1766 mm
Dotation	4 bacs + 1 bac

Prix

Intérieur en polystyrène thermoformé blanc résistant aux chocs avec angles arrondis. Dégivrage automatique par résistance. Mousse isolante : cyclopentane de 45 mm d'épaisseur. Glissières intégrées dans la structure intérieure. Porte pleine avec serrure, charnières à droite, porte réversible de série. Commande mécanique avec affichage numérique. Évaporateur à ailettes. Pour températures ambiantes jusqu'à 38 °C. Isolation sans HCFC, CFC et HFC. Gaz réfrigérant R134a. Fourni : 4 bacs 600x400 mm + 1 bac 600x300 mm. Alimentation 220/240 V mono - 50 Hz.



LES
+
PRODUITS

- Armoire inox
- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm (version positive) et 60 mm (version négative)
- Fermeture automatique et par clé
- Porte réversible



Armoire 400 L

Code	947336	947337
Plage de températures	1 à +8 °C	-18 à -22 °C
Volume brut / net	386 L / 308 L	386 L / 268 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	210 W	320 W
Dimensions	590x600(+45)x1860 mm	620x620(+45)x1860 mm
Dotation	4 clayettes	6 clayettes

Prix

Intérieur ABS. Isolation 50/60 mm en polyuréthane. Porte réversible. Serrure incluse. Dégivrage automatique version positive et manuel version négative. Grilles ajustables en acier plastifié 495x428 mm (version positive) et 493x380 mm (version négative). Classe énergétique C. Alimentation 230 V mono.

Pour les versions positives



Pour les versions négatives



INOX

CLASSE 4

Armoire 400 L

Code	998209	998210
Finition	Acier blanc	Acier inox
Plage de températures	0 à +10 °C	0 à +10 °C
Volume brut / net	400 L / 268 L	400 L / 268 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	0,13 kW	0,13 kW
Dimensions	701x633x1645 mm	701x633x1766 mm
Dotation	4 grilles	4 grilles

Prix

Intérieur en polystyrène haute résistance blanc avec coins arrondis et isolation de 45 mm d'épaisseur. Porte pleine à charnière droite avec serrure, réversible sur place. Unité de réfrigération intégrée. Dégivrage automatique. Évaporation de l'eau de dégivrage. Contrôle numérique et affichage de la température. Pour des températures ambiantes allant jusqu'à 43 °C. Isolation sans HCFC, CFC et HFC. Fourni : grilles blanches dimensions 600x400 mm. Classe énergétique C. Alimentation 220 - 240 V mono - 50 Hz.



CLASSE 4

ARMOIRE DE RESTAURATION


LES + PRODUITS

- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire
- Régulation électronique de la température
- Dégivrage automatique par gaz chaud


2 ANS
 GARANTIE
 POUR LES
 PIÈCES

LIEBHERR
Armoire froide de restauration

Code	975980	630039	975981	975982
Finition	Inox	Blanche	Inox	Inox
Plage de températures	-28° à -14 °C			
Volume brut	486 L	486 L	556 L	556 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte pleine
Capacité	4 grilles acier plastifié	4 grilles acier plastifié	4 grilles acier plastifié	5 grilles acier plastifié
Puissance	350 W	350 W	400 W	400 W
Dimensions	750x750x1864 mm	750x750x1864 mm	750x750x2064 mm	750x750x2064 mm

Prix

Armoire négative, froid ventilé. Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série. Verrouillage des touches. Isolation 70 mm haute densité sans CFC. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Grilles extractibles avec porte ouverte à 90° (charge max 60 kg). Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte. 11 niveaux par portes pour chaque modèles, sauf GGv5860, 13 niveaux. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Armoires frigorifiques à usage intensif, destinées à être utilisées à des températures ambiantes allant jusqu'à +40 °C. Alarmes porte et température digitale. Glissière au pas de 80 mm. Classe énergétique C. Faible niveau sonore (55 dB(a)). Alimentation 230 V mono.

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ

LES + PRODUITS

- 1 compartiment positif et 1 compartiment négatif
- Régulation électronique avec affichage digital
- Poignées barres en inox



Pour le réfrigérateur



Pour le congélateur



INOX

CLASSE 5
2 ANS
 GARANTIE
 POUR LES
 PIÈCES

LIEBHERR
Combiné réfrigérateur/congélateur

Code	630038
Plage de températures	Réfrigérateur : +1° à +15 °C - Congélateur : -28° à -14 °C
Volume	361 L
Porte	2 portes
Puissance	260 W
Dimensions	600x615x2000 mm

Prix

L'évaporateur SmartFrost assure une température homogène et constante tout en limitant la formation du givre. Dégivrage : partie réfrigérateur en automatique et partie congélateur en manuel. Réfrigérateur : 254 L + Congélateur : 107 L. Dotation : Réfrigérateur avec 3 grilles acier plastifié 478x425mm et congélateur avec 3 paniers. Alimentation 230 V mono.

ARMOIRE DE STOCKAGE

LES + PRODUITS

- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats
- Porte réversible
- Dimensions ultra compactes
- Nouvel écran tactile intuitif

 " Air
 canalisé "

CLASSE 4
2 ANS
 GARANTIE
 POUR LES
 PIÈCES ET
 MAIN D'ŒUVRE

GRAM
Armoire de stockage

Code	632239	632240	632241	632242
Finition	Inox	Blanc	Inox	Blanc
Plage de températures	+2 à +12 °C	+2 à +12 °C	+2 à +12 °C	+2 à +12 °C
Volume brut / net	128 L / 77 L	128 L / 77 L	359 L / 266 L	359 L / 266 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte pleine
Dimensions	595x642x830 mm	595x642x830 mm	595x642x1875 mm	595x642x1875 mm
Dotation	2 grilles (grises)	2 grilles (blanches)	5 grilles (grises)	5 grilles (blanches)

Prix

Armoire réfrigérée carrosserie inox ou acier blanc avec intérieur et dessus en ABS (gris pour les versions inox et blanc pour les versions blanches). Grilles rilsanisées incluses. Gaz R600a. Niveau sonore faible (entre 30,1 et 36,6 dB(A) selon modèle). Porte fermée à droite avec serrure. Classe énergétique A+ (sauf 632241 et 632242 : Classe B). Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Existe aussi en version porte vitrée.



Armoire de stockage

Code	975645	975526
Finition	Époxy blanc	Époxy blanc
Plage de températures	+2 à +15 °C	+2 à +15 °C
Volume	333 L	554 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	130 W	150 W
Dimensions	600x610x1640 mm	750x730x1640 mm
Dotation	4 grilles	4 grilles

Prix

Intérieur ABS blanc. Isolation 50 mm. Joint de porte magnétique. 30 glissières embouties au pas de 30 mm. Grilles fournies dimensions 645x550 mm. Alimentation 230 V mono.



Armoire à boissons

Code	632851
Plage de températures	0 à +10 °C
Volume	382 L
Porte	1 porte vitrée
Étagères	5 étagères
Dimensions	600x621x1863 mm

Prix

Cadre porte aluminium à fermeture automatique. Revêtement intérieur PVC. Thermostat électronique. Porte réversible. Interrupteur de ventilateur. 2 pieds réglables +2 roulettes. Alimentation 230 V mono.



Armoire à boissons

Code	632852
Plage de températures	0 à +10 °C
Volume	783 L
Porte	2 portes vitrées
Étagères	4 étagères
Dimensions	880x751x2000 mm

Prix

Revêtement intérieur feuille pré-peinte. 2 éclairages LED à la verticale. Thermostat électronique. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Portes coulissantes. Alimentation 230 V mono.

TABLE-TOP



Table top

Code	947341	947342
Finition	Blanche	Inox
Plage de températures	+1° à +8 °C	+1° à +8 °C
Volume brut / net	122 L / 105 L	122 L / 105 L
Porte	Pleine	Pleine
Puissance	120 W	120 W
Dimensions	600x600x835 mm	600x600x835 mm

Prix

Éclairage LED. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Étagères amovibles en acier plastifié. Porte réversible à fermeture automatique, serrure incluse. Alimentation 230 V mono.



Table top

Code	957920	957924	975109	975110
Finition	Époxy blanc	Acier inox	Époxy blanc	Acier inox
Plage de températures	+1 à +15 °C			
Volume brut / net	141 L / 130 L			
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte vitrée	1 porte vitrée
Hygrométrie	2 niveaux	2 niveaux	2 niveaux	2 niveaux
Niveau sonore	45 dB(A)	45 dB(A)	42 dB(A)	42 dB(A)
Puissance	100 W	100 W	120 W	120 W
Dimensions	600x615x830 mm	600x615x830 mm	600x615x830 mm	600x615x830 mm
Dotation	3 grilles	3 grilles	3 grilles	3 grilles

Prix

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Grilles en acier plastifié, extractibles avec porte ouverte à 90°, charge max 45 kg. Porte pleine ou vitrée (double vitrage thermopan) avec joint magnétique clipsable facilement remplaçable et serrure. 11 niveaux par portes. Dégivrage automatique. Fonctionnement en ambiance jusqu'à +40 °C (+35 °C pour modèles vitrés). Niveaux au pas de 30 mm. Éclairage LED. Faible niveau sonore (45 Db(A) max). Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Conservateur coffre

LIEBHERR



- Thermomètre à bandeau en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil
- Éclairage intérieur automatique à l'ouverture du couvercle
- Usage intensif



CLASSE 5



Conservateur coffre professionnel

Code	975684	975202	975685	975203	976041	975204
Couvercle	Acier blanc	Inox	Acier blanc	Inox	Acier blanc	Inox
Volume brut / net	297 L / 283 L	297 L / 283 L	482 L / 460 L	482 L / 460 L	598 L / 571 L	598 L / 571 L
Capacité	3 paniers	3 paniers	4 paniers	4 paniers	6 paniers	6 paniers
Puissance	120 W	120 W	140 W	140 W	200 W	200 W
Dimensions	1006x721x915 mm	1006x721x915 mm	1380x770x915 mm	1452x851x1025 mm	1655x770x915 mm	1655x770x915 mm
Dotation	2 paniers	2 paniers	2 paniers	2 paniers	3 paniers	3 paniers

Prix

Plage de température -14 à -26 °C. Carrosserie avec traitement époxy blanc anti-corrosion. Poignée robuste en aluminium. Cuve en aluminium avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage. Isolation polyuréthane haute densité épaisseur 60 mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Orifice d'évacuation des eaux de nettoyage et dégivrage en fond de cuve. Système stop-givre limitant la formation de givre et permettant la réouverture immédiate du couvercle. Dégivrage manuel. Régulation mécanique. Serrure à clé. Thermomètre extérieur en façade pour un contrôle permanent de la température. Le refroidissement 5 faces avec condenseur statique incorporé dans la mousse isolante réduit les opérations de maintenance et assure un fonctionnement silencieux. Armoires frigorifiques, destinées à être utilisées à des températures ambiantes allant jusqu'à +40 °C. Paniers robustes en acier plastifié. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



- Pas de condensation sur la carrosserie
- Facile à déplacer
- Convient pour la congélation et la conservation
- Pratique lors du dégivrage



Conservateur crèmes glacées / surgelés

Code	975205	975206	975207	975208	975209
Couvercle	Plein	Plein	Plein	Plein	Plein
Volume	148 L	220 L	294 L	369 L	444 L
Capacité bacs de 2,5 L	9	12	18	21	27
Puissance	130 W	150 W	150 W	200 W	240 W
Dimensions	625x661x830 mm	835x661x830 mm	1045x661x830 mm	1255x661x830 mm	1465x661x830 mm
Dotation	3 paniers glacier	4 paniers glacier	6 paniers glacier	7 paniers glacier	9 paniers glacier

Prix



CLASSE 5



CLASSE 5



Conservateur crèmes glacées / surgelés

Code	975210	975211	975212	975213	975214
Couvercle	Vitré	Vitré	Vitré	Vitré	Vitré
Volume	145 L	220 L	294 L	369 L	444 L
Capacité bacs de 2,5 L	9	12	18	21	27
Puissance	130 W	150 W	150 W	200 W	240 W
Dimensions	625x661x825 mm	835x661x825 mm	1045x661x825 mm	1255x661x825 mm	1465x661x825 mm
Dotation	3 paniers glacier	4 paniers glacier	6 paniers glacier	7 paniers glacier	9 paniers glacier

Prix

Conservateur crèmes glacées / surgelés

Code	975215	975216	975217	975218	975219
Couvercle	Vitre inclinée	Vitre inclinée	Vitre inclinée	Vitre inclinée	Vitre inclinée
Volume	135 L	206 L	276 L	347 L	417 L
Compartiments	2	3	4	5	6
Puissance	130 W	150 W	150 W	200 W	240 W
Dimensions	625x661x825 mm	835x661x825 mm	1045x661x825 mm	1255x661x825 mm	1465x661x825 mm
Dotation	3+1 paniers	2+1 paniers	3+1 paniers	4+1 paniers	5+1 paniers

Prix



CLASSE 5



Conservateur à glace, avec une plage de température de -10 à -24 °C. Offre toujours un accès rapide à l'aide des couvercles coulissants en aluminium et facile à déplacer grâce aux 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie en acier avec traitement époxy anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Modèles EFE livrés avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Modèles EFI livrés avec paniers glacier «plein air» pour le stockage des produits conditionnés, type cônes, bâtonnets,... Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES MEUBLES RÉFRIGÉRÉS



TABLE RÉFRIGÉRÉE

LES
+
PRODUITS

- Design élégant et fonctionnel
- Conception innovante aliée au nouveau système de commande Fuzzy Logic II
- Conçu pour fonctionner dans tous les environnements, même les plus extrêmes !

“ Parce qu'efficacité rime avec grande cuisine, les meubles bas EPro G2 vous permettent de rationaliser votre espace afin de vous faire économiser du temps et de l'argent tout en améliorant considérablement votre productivité et votre performance. Les meubles bas EPro G2 vous assurent un fonctionnement optimal tandis que leur conception innovante favorise les économies d'énergie. ”



CLASSE 5



Table réfrigérée

Code	524060	524061	524062	524065	524066
Plage de températures	+1 à +4°C	+1 à +4°C	+1 à +4°C	-18 à -21°C	-18 à -21°C
Capacité	280 L	435 L	585 L	280 L	435 L
Portes	2 portes pleines	3 portes pleines	4 portes pleines	2 portes pleines	3 portes pleines
Puissance	330 W	420 W	700 W	270 W	350 W
Dimensions	1415x700x865 mm	1865x700x865 mm	2320x700x865 mm	1415x700x865 mm	1865x700x865 mm

Prix

Revêtement extérieur robuste en inox 304 haute qualité. Tableau de commande tactile style 'smartphone' invisible jusqu'à ce qu'on l'allume. Serrure à gâche flottante pour un stockage plus sûr et qui évite de casser lorsque la clé reste dedans. Isolation haute performance grâce à l'utilisation de mousse cyclopentane. Le cache groupe pourvu d'Airlines permet de refroidir le circuit frigorifique et de réduire de 15% le temps de fonctionnement du compresseur.



Table réfrigérée GN1/1			
Plage de températures	+ 2 à +10 °C	+ 2 à +10 °C	+ 2 à +10 °C
Volume	282 L	417 L	553 L
Porte	2 portes pleines	3 portes pleines	4 portes pleines
Puissance	300 W	400 W	600 W
Dimensions	1360x700x850 mm	1795x700x850 mm	2230x700x850 mm

Version sans dossieret			
Code	524270	524271	524272
Prix			
Version avec dossieret			
Code	524273	524274	524275
Prix			

Dessus, intérieur et extérieur en inox, dos galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation 50 mm. Dégivrage automatique. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Tropicalisé. Joints de portes clipsés. Thermostat digital. 1 grille par porte. 5 niveaux au pas de 70 mm.

Accessoires

632910	Paire de glissières en forme de U - 560x700 mm	1
632909	Clayette rilsanisée - 530x325 mm	1

LES + PRODUITS • Groupe tropicalisé • Pieds à vérins ajustables

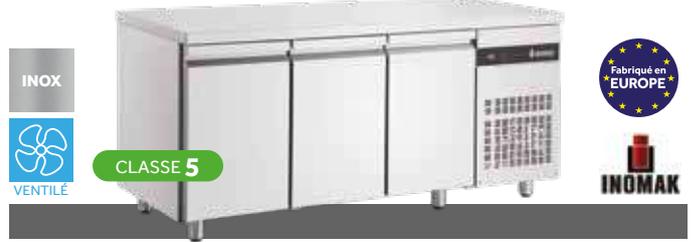


Table réfrigérée GN1/1			
Plage de températures	0 à +10 °C	0 à +10 °C	0 à +10 °C
Volume	270 L	425 L	571 L
Porte	2 portes pleines	3 portes pleines	4 portes pleines
Puissance	334 W	334 W	455 W
Dimensions	1345x700x870 mm	1790x700x870 mm	2240x700x870 mm

Version sans dossieret			
Code	524039	524041	524043
Prix			
Version avec dossieret			
Code	524040	524042	524044
Prix			

Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Dégivrage contrôlé électroniquement. Isolation 50 mm. Joints de portes magnétiques déclinables. Portes ergonomiques avec mécanisme de fermeture automatique sous un angle de 90°. Thermostat électronique. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R134a.

Accessoires

524026	Jeu glissières GN 1/1	1	524024	Roulette avec frein	1
524025	Grilles GN 1/1	1	524027	Roulette sans frein	1



Table réfrigérée GN 1/1			
Code	524036	524037	524038
Plage de températures	0 à +10 °C	0 à +10 °C	0 à +10 °C
Volume	270 L	421 L	571 L
Tiroir	4 tiroirs	6 tiroirs	8 tiroirs
Dimensions	1345x700x875 mm	1790x700x875 mm	2240x700x875 mm
Prix			

Dessus inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC, densité 42 ± 2 kg/m³). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser. Gaz R134a. Existe également en version GN1/3 et GN1/3+GN2/3, consultez-nous !



Table réfrigérée compacte	
Code	524290
Plage de températures	+2 à +8 °C
Volume	257 L
Porte	2 portes
Puissance	180 W
Dimensions	900x700x850 mm
Prix	

Dessus, intérieur et extérieur en inox, dos galvanisé. Évaporation automatique de l'eau de condensation. Joints de portes clipsés. Bacs non fournis. Thermostat digital. Dégivrage automatique. Porte avec serrure. 1 grille GN 1/1 par porte. 5 niveaux au pas de 70 mm.

TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE



1 étagère plastifiée par porte ou tiroir entièrement extractible 1/2, 1/3 ou 2/2. Sur pieds ou roulettes. Unité intégrée ou à distance. Panneau de commande électronique avec affichage digital 8 touches. Portes à fermeture automatique 90°. Panneau intérieur bas avec coins arrondis. Évaporateur surélevé et tuyau d'évacuation d'eau intégré pour un nettoyage facile. Dégivrage et évaporation des eaux de condensation automatique (uniquement sur modèle avec unité intégrée). Alimentation 230 V - 50 Hz.

Table réfrigérée

Table réfrigérée			
Plage de températures	-24 à -10 °C	-24 à -10 °C	-24 à -10 °C
Volume net	172 L	258 L	344 L
Porte	2 portes	3 portes	4 portes
Puissance	526 W	526 W	526 W
Dimensions	1266x700x850 mm	1721x700x850 mm	2182x700x850 mm
Version sans dossieret	976043	976058	976049
Prix			
Version avec dossieret	976044	976059	976050
Prix			
Version sans dessus	976057	976060	976063
Prix			



INOX
AISI304
VENTILÉ

CLASSE 5

LES + PRODUITS

- Dimensions compactes : profondeur 600 mm idéale pour un espace réduit et un stockage limité
- Large plan de travail

Fabrique en EUROPE
INOMAK

Table réfrigérée

	Profondeur 600			Profondeur 700		
Plage de températures	0 à +10 °C					
Volume	224 L	350 L	475 L	270 L	421 L	571 L
Porte	2 portes vitrées	3 portes vitrées	4 portes vitrées	2 portes pleines	3 portes pleines	4 portes pleines
Puissance						
Dimensions	1345x600x875 mm	1790x600x875 mm	2240x600x875 mm	1345x600x875 mm	1790x600x875 mm	2240x600x875 mm
Version porte vitrée	630209	630222	630224	630212	630323	630408
Prix						
Version porte pleine	630214	630221	630208	-	-	-
Prix						

Fabrication inox AISI 304. Intérieur conçu pour une hygiène parfaite. Portes avec mécanisme de retour automatique. Thermostat intégré pour une utilisation et un nettoyage facile. Protection anti-corrosion des évaporateurs. Isolation en polyuréthane. 1 grille 325x445 mm par porte. Gaz R134a. Classe climatique 5 (D).

Desserte gastronomique avec évier

Infrico

LES + PRODUITS

- Porte avec double poignée intégrée et charnière pivotante avec auto-blocage
- Contrôle tactile digital de la température et du dégivrage

Code	632260	632261	632291
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C
Capacité	305 L	465 L	630 L
Tiroir	2 portes	3 portes	4 portes
Puissance	209 W	209 W	368 W
Dimensions	1468x700x950 mm	1960x700x950 mm	2452x700x950 mm
Prix			

Fabrication inox AISI 304. Structure compacte totalement injectée. Évier intégré à la surface de travail. Intérieur bords arrondis à large rayon. Isolation en polyuréthane injecté à haute pression de CFC, 70 mm d'épaisseur. Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable jusqu'à 200 mm. Évaporateur traité polyester anti-corrosion. Grilles intérieures 325x430 mm. Glissières et grilles facilement démontables. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



INOX
AISI304
VENTILÉ
CLASSE 5

Vous cherchez une desserte sous comptoir ? Découvrez notre sélection !



SCANNEZ & DÉCOUVREZ NOS CONGÉLATEURS TABLE TOP



az R290
INOX AISI304
VENTILÉ
CLASSE 5

Soubassement GN1/1

Code	632265	632266	632267	632268	632269
Plage de températures	-2 à +8 °C				
Capacité	100 L	190 L	225 L	310 L	435 L
Tiroir	2 tiroirs	4 tiroirs	4 tiroirs	6 tiroirs	8 tiroirs
Puissance	190 W	190 W	190 W	190 W	363 W
Dimensions	1000x700x650 mm	1400x700x650 mm	1600x700x650 mm	2000x200x650 mm	2400x700x650 mm
Prix					

Intérieur bords arrondis à large rayon. Pour les versions avec porte : 1 grille GN1/1 par porte. Avec vidange. Isolation en polyuréthane injecté à haute pression de CFC, 70 mm d'épaisseur. Contre-porte emboutie à plat «cleanless» facilement remplaçable. Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable 130 à 180 mm. Système de condensation ventilé. Système d'évaporation ventilé, évaporateur traité polyester anti-corrosion. Bac d'évaporation plastique avec serpentin sous bac, aucun contact du cuivre dans l'eau. Dégivrage par arrêt du compresseur. Existe en version sans dossier (prix identique). Classe énergétique A & B. Gaz R290. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.





SALADETTE



Saladette GN1/1

Code	524008
Plage de températures	+2 à +8 °C
Volume	266 L
Porte	2 portes
Puissance	837 W
Dimensions	1080x700x905 mm

Prix

Fabrication inox. Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Isolation : 50 mm. Joints de portes magnétiques déclipables. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R134a. Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis). Alimentation 230 V mono.



Saladette

Code	524294
Plage de températures	+2 à +8 °C
Volume	240 L
Porte	2 portes
Puissance	70 W
Dimensions	900x700x970 mm
Dotation	1 clayette par porte

Prix

Intérieur et extérieur en inox et dos galvanisé. Évaporateur injecté. Thermostat digital. Pieds réglables. Joints de portes clipsés. Froid statique avec ventilateur. 5 niveaux par porte espacés de 50 mm. Pour 5 bacs GN 1/6 non fournis. Gaz réfrigérant R134a. Alimentation 240 V - 50 Hz.

MEUBLE DE PRÉPARATION



Meuble de préparation

Code	975992	975994	975993
Versión	Sans pare-haleine	Pare-haleine vitré	Pare-haleine inox
Plage de températures	0 à +8 °C	0 à +8 °C	0 à +8 °C
Volume utile	180 L	180 L	180 L
Porte	2 portes	2 portes	2 portes
Puissance	143 W	143 W	143 W
Dimensions	900x700x925 mm	900x700x925 mm	900x700x925 mm

Prix

Carrosserie et cuve en acier inox AISI 304. Hauteur maximum 150 mm. Dégivrage automatique. Affichage de la température : digital. Isolation polyuréthane injecté épaisseur 50 mm. Capacité 2 bacs GN1/3 + 1 bac GN1/9 (non fournis, hauteur 150 mm). 8 niveaux au pas de 20 mm. Dotation : 1 jeu de glissière + 1 grille GN 1/1 en acier plastifié par porte. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Meuble de préparation

Code	975995	975997	975996
Versión	Sans pare-haleine	Pare-haleine vitré	Pare-haleine inox
Plage de températures	0 à +8 °C	0 à +8 °C	0 à +8 °C
Volume utile	220 L	220 L	220 L
Porte	2 portes + 3 tiroirs	2 portes + 3 tiroirs	2 portes + 3 tiroirs
Puissance	143 W	143 W	143 W
Dimensions	1400x700x925 mm	1400x700x925 mm	1400x700x925 mm

Prix

Carrosserie et cuve en acier inox AISI 304. Tiroirs neutres pour bac à pâtons 600x400 mm (non fournis). Régulation électronique. Affichage de la température : digital. Isolation polyuréthane injecté épaisseur 50 mm. Capacité 2 bacs GN1/3 + 1 bac GN1/9 (non fournis, hauteur 150 mm). 8 niveaux au pas de 20 mm. Dotation : 1 jeu de glissière + 1 grille GN 1/1 par porte. Fluide propre R600a. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



INOX 18/10

CLASSE 5

LES + PRODUITS

- Large surface de travail
- Tiroirs pour bacs à pâtons



Meuble de préparation

Code	975998	976001	975999	976002	976000
Plage de températures	+ 2 à +7 °C	+ 2 à +7 °C	+ 2 à +7 °C	+ 2 à +7 °C	+ 2 à +7 °C
Volume utile	255 L	255 L	383 L	383 L	511 L
Porte	2 portes	2 portes	3 portes	3 portes	4 portes
Tiroir	-	6 tiroirs neutres	-	6 tiroirs neutres	-
Puissance	247 W	247 W	247 W	247 W	247 W
Dimensions	1450x800x1040 mm	2004x800x1040 mm	2004x800x1040 mm	2560x800x1040 mm	2560x800x1040 mm

Prix

Carrosserie et cuve en acier inox 18/10. Meuble avec dessus en granit Sarde hauteur 30 mm et dossier hauteur 200 mm. Dégivrage automatique. Régulation électronique avec alarmes températures, réglage du niveau d'hygrométrie (2 niveaux), Overcooling et Energy Saving. Affichage digital de la température. Dégivrage entièrement automatique avec évaporation des condensats par gaz chaud. Groupe frigorifique basse consommation (ventilateur électronique et condenseur à micro canaux). Cuve avec angles arrondis et fond embouti pour un nettoyage facile et rapide. Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm injecté sans HCFC, assure un maintien optimal de la température. Rappel de porte automatique. Pieds en acier inox 18/10 réglables en hauteur de 120 à 180 mm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm. Glissière réglables sur 20 niveaux au pas de 40 mm. 1 jeu de glissière en L et 1 grille 600x400 mm par porte fournie. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- Dessus granit avec dossier et vitrine



CLASSE 5

Meuble à pizza

Code	524208	524209
Plage de températures	+2 à +8 °C	+2 à +8 °C
Porte	2 portes pleines	3 portes pleines
Puissance	200 W	200 W
Dimensions	1510x800x1000 mm	2020x800x1000 mm

Prix

Structure en acier inox AISI 304. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile. Isolation épaisseur 50 mm. 5 niveaux de glissières 600x400 mm (1 niveau inclus) et 1 grille par porte. Portes réversibles. Joints de porte magnétiques et extractibles sans outils. Contrôle électronique de la température avec thermostat. Dégivrage automatique avec résistance électrique. Évaporateurs traités anti-corrosion. Évaporation automatique des condensats. Pour 6 bacs GN 1/3 hauteur 150 mm (référence GAFT2PZ) ou 9 bacs GN 1/3 hauteur 150 mm (référence GAFT3PZ), bacs non fournis. Alimentation 230 V mono.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



Vitrine réfrigérée

Code	970001	970002
Plage de température	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C
Capacité	7 bacs GN 1/4	9 bacs GN 1/4
Dimensions	1500x335x435 mm	1800x335x435 mm

Prix

Vitrine en inox AISI 304 à poser. Vitre droite. Isolation 30 mm sans CFC. Dégivrage automatique. Ambiance max +38 °C. R134a. Bacs non fournis. Hauteur des bacs max 150 mm.



Vitrine réfrigérée

Code	962044	962045	962046	962047
Plage de température	+2 à +8 °C			
Capacité	4 bac GN1/3	6 bac GN1/3	8 bac GN1/3	9 bac GN1/3
Dimensions	1200x395x435 mm	1500x395x435 mm	1800x395x435 mm	2000x395x435 mm

Prix

Vitrine en inox AISI 304 à poser. Profondeur 395 mm. Thermostat électronique. Bacs non fournis. Hauteur des bacs max 150 mm.

LES CAVES À VIN & ARRIÈRES DE BAR



CAVE À VIN



Cave à vin

Code	962140
Capacité	18 bouteilles
Étagères	5 étagères
Dimensions	380x500x650 cm
Prix	

Touches tactiles. Écran d'affichage de la température. Contrôle de température tactile. Contrôle lumière (on/off).



Cave à vin

Code	962143
Capacité	28 bouteilles
Étagères	6+1 étagères
Dimensions	432x450x845 cm
Prix	

Avec compresseur. Contrôle électronique de la température. Éclairage intérieur.



VENTILÉ



Fabriqué en EUROPE



- Éclairage LED
- Isolation 50 mm en polyuréthane
- Dégivrage automatique

- Système anti-vibration
- Température réglée par l'utilisateur +5/+20 °C

Cave à vin

Code	947339
Capacité	42 bouteilles
Étagères	2 étagères
Dimensions	600x600(+40)x835 mm
Prix	

Porte vitrée réversible avec protection UV et serrure. Étagères amovibles en bois (480x375 mm et 480x255mm).

Cave à vin bi-température

Code	947340	947338
Capacité	127 bouteilles	177 bouteilles
Zone de température	2 zones	2 zones
Étagères	7 + 1 étagères	10 + 1 étagères
Puissance	250 W	250 W
Dimensions	600x700(+40)x1500 mm	600x700(+40)x1865 mm
Prix		

Porte-étiquettes d'identification des bouteilles. Étagères coulissantes en bois (7 ou 11x 453x543 mm et 1x 490x390 mm). Chambres de contrôle séparées. Avec filtre à charbon. Cave à vin avec 4 roues et 2 niveleurs. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Fabriqué en EUROPE



VENTILÉ

LES  **PRODUITS**

- Porte vitrée
- Régulation électronique avec affichage digital de la température pour chaque zone
- Éclairage LED avec interrupteur indépendant réglable en intensité
- Dégivrage automatique



INOX



Cave à vin

Code	975969	975990	975989
Porte	1 porte	1 porte	1 porte
Zone de température	1 zone	2 zones	2 zones
Volume utile	38 L (12 bouteilles)	94 L (34 bouteilles)	95 L (34 bouteilles)
Dimensions	425x478x612 mm	600x580(mini)x871 mm	600x575x822 mm
Dotation	3 clayettes bois + 1 tiroir bois à chocolat	3 clayettes bois sur glissières télescopiques	3 clayettes bois sur glissières télescopiques

Prix

Carrosserie inox. Alarmes porte (sonore) et température (sonore et visuelle). Zones de température réglable de +5 à +20 °C. 1 filtre à charbon actif par zone de température (pour les versions 2 zones). Porte avec double vitrage traité anti-UV réversible, avec serrure de série. Hygrométrie : 60 à 75%. Faible niveau sonore. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

GARANTIE
2
ANS
POUR LES
PIÈCES



LIEBHERR

LES  **PRODUITS**

- Régulation électronique sensible «Touch» avec affichage digital de la température pour chaque zone
- Éclairage LED avec interrupteur indépendant réglable en intensité
- Dégivrage automatique
- Poignée de porte à dépression (sauf WTPes)



INOX



Cave à vin

Code	976027	975968	975967
Porte	1 porte	1 porte	1 porte
Zone de température	2 zones	2 zones	3 zones
Volume utile	516 L (155 bouteilles)	516 L (211 bouteilles)	525 L (178 bouteilles)
Dimensions	700x745x1920 mm	700x745x1920 mm	700x745x1920 mm
Dotation	3 clayettes bois sur glissières télescopiques + 2 casiers	7 clayettes bois sur glissières télescopiques + 1 de présentation	9 clayettes bois sur glissières télescopiques + 1 de présentation

Prix

Cuve ABS. Alarmes porte (sonore) et température (sonore et visuelle). Zones de température réglable de +5 à +20 °C. 1 filtre à charbon actif par zone de température (pour les versions 2 ou 3 zones). Porte avec double vitrage traité anti-UV réversible, avec serrure intégrée sur le côté. Hygrométrie : 60 à 75%. Faible niveau sonore. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

GARANTIE
2
ANS
POUR LES
PIÈCES



LIEBHERR

CAVE DE VIEILLISSEMENT

LES  **PRODUITS**

- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Clayettes en bois d'acacia garanties sans odeur ni vernis
- Filtre à charbon actif



GARANTIE
2
ANS
POUR LES
PIÈCES



LIEBHERR



Cave à vin de vieillissement

Code	962161
Finition	Acier époxy noir mat
Porte	1 porte pleine
Volume	377 L (200 Bouteilles)
Dimensions	600x730x1650 mm
Dotation	5 clayettes bois

Prix

Cuve ABS. Régulation électronique avec affichage digital de la température. 1 zone mono-température réglable de +5 à +20 °C. Porte réversible rouge. Alimentation 230 V mono.

LES  **PRODUITS**

- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Poignée à dépression et serrure de série
- Éclairage LED avec interrupteur indépendant



GARANTIE
2
ANS
POUR LES
PIÈCES



LIEBHERR



Cave à vin de vieillissement

Code	976053	976054
Finition	Acier époxy Terra	Acier époxy Terra
Porte	1 porte pleine	1 porte vitrée
Volume utile	499 L (253 bouteilles)	499 L (253 bouteilles)
Dimensions	700x742x1920 mm	700x742x1920 mm
Dotation	6 clayettes bois	6 clayettes bois

Prix

Cuve ABS. Régulation électronique avec affichage digital de la température. Alarmes porte (sonore) et température (sonore et visuelle). Filtre à charbon actif. Porte réversible. Porte vitrée avec double vitrage traité anti-UV pour la référence Wkt 5552 CHR. 1 zone mono-température réglable de +5 à +20 °C. Hygrométrie : 60 à 75%. Dégivrage automatique. Faible niveau sonore. Alimentation 230 V - 50 Hz.



ARRIÈRE DE BAR



Arrière de bar

Code	524292	524293	962037	962038
Plage de températures	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C
Capacité	254 L	305 L	254 L	305 L
Porte	2 portes coulissantes	3 portes coulissantes	2 portes battantes	3 portes battantes
Puissance	250 W	250 W	250 W	250 W
Dimensions	920x535x930 mm	1350x535x930 mm	920x535x930 mm	1350x535x930 mm

Prix

Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage. 2 étagères par porte. Ventilation avant en bas. Isolation épaisseur 345 mm. Thermostat électronique. Éclairage. Alimentation 230 V mono.



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE VISIBLE À L'ÉCRAN



POIGNÉE ERGONOMIQUE



GRILLES DE SÉRIE



VENTILATEUR ÉCONOMIQUE



LED VERTICAUX AVEC VARIATEUR ILLUMINANT LES PRODUITS



Arrière de bar

Code	631066	631067	631068
Plage de températures	+2 à +18 °C	+2 à +18 °C	+2 à +18 °C
Capacité	151 bouteilles de 30 cl	225 bouteilles de 30 cl	366 bouteilles de 30 cl
Volume	140 L	250 L	315 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées	3 portes vitrées
Puissance	135 W	185 W	290 W
Dimensions	602x575x900/910 mm	900x575x900/910 mm	1350x575x900/910 mm

Prix

Serrure de série sur portes vitrées. Éclairage LED avec variateur illuminant parfaitement les produits. Aucun raccordement pour les condensats. Modèles fournis avec un plateau. Portes battantes. Dégivrage automatique. Affichage et réglage externe de la température. Alimentation 230 V mono.

GAMKO
The Refrigeration Experts

LES



PRODUITS

- Descente en température rapide
- Excellente répartition du froid
- Capacité de stockage accrue
- Basse consommation d'énergie



GAMKO
The Refrigeration Experts

Arrière de bar

Code	980557	980558	980559	980560
Plage de températures	+2 à +12 °C	+2 à +12 °C	+2 à +12 °C	+2 à +12 °C
Capacité	344 canettes de 33 cl	531 canettes de 33 cl	344 bouteilles de 30 cl	531 bouteilles de 30 cl
Volume	333 L	505 L	325 L	505 L
Porte	2 portes pleines	3 portes pleines	2 portes vitrées	3 portes vitrées
Puissance	356 W	356 W	368 W	368 W
Dimensions	1434x516x860/880 mm	1988x516x860/880 mm	1434x516x860/880 mm	1988x516x860/880 mm
Dotation	4 plateaux	6 plateaux	4 plateaux	6 plateaux

Prix

Alimentation 230 V mono.

GAMKO



The Refrigeration Experts

Notre mission : Innover, inspirer et faire réussir nos clients en leur fournissant des produits adaptés, fiables, design et qui garantissent une parfaite réfrigération de vos boissons à tout moment.



Gamko propose une expertise globale dans le secteur du bar et de la restauration et répond à toutes les demandes de ses clients depuis l'étude de projet de conception et d'aménagement de bar à la fabrication et fourniture d'équipements de refroidissement professionnels. Depuis 1958, Gamko allie inventivité et qualité de fabrication. Avec plus de 60 ans d'expérience, Gamko est l'expert reconnu dans la réfrigération de boissons et la conception de bar.



LES + PRODUITS

- Porte avec double vitrage traité anti-UV
- Dégivrage automatique
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Réservoir d'eau avec capteur d'humidité pour une régulation précise de l'hygrométrie (68 à 75%)

CAVE A CIGARE



2 ANS
GARANTIE
POUR LES
PIÈCES



Cave à cigares

Code	975961
Porte	1 porte vitrée
Plage de températures	+16 à +20 °C
Zone de température	1 zone
Volume utile	39 L
Dimensions	425x478x612 mm
Dotation	2 clayettes bois + 2 tiroirs bois

Prix

Carrosserie et cadre de porte en acier inox anti-traces. Cuve ABS. Porte non réversible, avec serrure. Alarmes porte (sonore) et température (sonore et visuelle). Filtre à charbons actifs. Faible niveau sonore (41 dB(A)). Alimentation 230 V - 50 Hz.

LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT



CELLULE MIXTE



LES



PRODUITS

- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43 °C

INOX
AISI304

VENTILÉ

Cellule mixte

Code	841300	942335	630414
Surgélation	11 kg (+70 à -18°C) en 4h30	15 kg (+70 à -18°C) en 4h30	20 kg (+70 à -18°C) en 4h30
Refroidissement	14 kg (+70 à +3°C) en 90 min	20 kg (+70 à +3°C) en 90 min	25 kg (+70 à +3°C) en 90 min
Puissance	1,15 kW	1,15 kW	1,49 kW
Dimensions	750x740x750 mm	750x740x880 mm	750x740x1290 mm

Prix

Fond extérieur en acier galvanisé. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Porte non réversible ferrée à gauche. 3 niveaux pour la référence AT03ISO, 5 niveaux pour la référence AT05ISO et 10 niveaux pour la référence AT10ISO. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. Pour GN 1/1 ou 600x400 mm. Fluide R507A. Alimentation 230 V mono.

Saviez
vous ?

UNE CELLULE MIXTE, ÇA SERT A QUOI ?

Le refroidissement rapide des préparations après cuisson consiste à abaisser rapidement la température à cœur afin de limiter la croissance bactérienne

Rappel des normes de passage de la température à cœur : de +70°C à +3°C en 90 minutes (norme UK) ou +63°C à +10°C en 110 minutes (norme NF) et de +63°C à -18°C en 240 minutes (norme UK) ou +65°C à -18°C en 270 minutes (norme NF)

Les avantages d'une cellule de refroidissement :

Réduction du développement bactériologique qui permet de maintenir la qualité des produits et de mieux protéger le consommateur.

Respect de la réglementation grâce au contrôle des températures et du temps de refroidissement pour les relevés conformes au protocole HACCP.

Conservation des qualités organoleptiques des préparations à l'aide du refroidissement qui limite l'évaporation de l'eau et par conséquent la perte de poids. Il y a aussi moins d'oxydation. Les saveurs et textures sont mieux conservées.

Complément indispensable à la cuisson sous-vide à basse température. En effet, la conservation des produits nécessite un refroidissement en cellule avant la conservation en chambre froide.

Traçabilité et DLC optimisées.

?

LES **+** **PRODUITS**



- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

Cellule mixte

Code	950340	950341
Refroidissement	20 kg (+63 à +10 °C) en 110 min	45 kg (+63 à +10 °C) en 110 min
Surgélation	10 kg (+63 à -18 °C) en 4h30	20 kg (+63 à -18 °C) en 4h30
Puissance	1,6 kW	2,28 kW
Dimensions	770x790x945 mm	770x790x1565 mm
Dotation	4 paires de glissières	10 paires de glissières

Prix

Revêtement extérieur et intérieur, dessus et face arrière acier inox 18/10. Pieds réglables 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente d'évacuation d'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement groupe frigorifique. Prévoir une évacuation par gravité pour condensat. GN 1/1 au pas de 74 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm (référence MX20-10AEC) et GN 1/1 au pas de 70 mm ou 19 niveaux au pas de 35 mm (référence MX45-20AEC). Gaz R452a. Alimentation 230 V mono.



INOX 18/10



LE FROID

Découvrez les cellules mixtes «TouchScreen»

- Écran d'accueil 5 fonctions : Utilisation manuelle, Fonctions auxiliaires, Programmes, Favoris et Pré-refroidissement
- Écran tactile ergonomique
- Arrêt du cycle par décomptage de temps
- Réglage de la température à cœur
- Réglage du temps de cycle
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte

- Réduction de la ventilation après cycle
- Maintien en température après cycle
- Régulation automatique de la durée du dégivrage
- Affichage des températures en °C ou °F
- Possibilité de modification de la langue de l'interface
- Enregistrement des alarmes HACCP

SCANNEZ & DÉCOUVREZ TOUTES NOS GAMMES

EVOLGI

Aliments (Modèle Bas) Cellule Mixte Refroidissement & Congélation



LES **+** **PRODUITS**

- Dégivrage naturel
- Bac de récupération des eaux de dégivrage
- Ré-évaporation électrique en option
- Pilotage automatique



INOX

CLASSE 5



Cellule mixte

Code	980561	980562	980563
Volume brut	105 L	105 L	210 L
Refroidissement	15 kg	25 kg	45 kg
Surgélation	7 kg	12 kg	15 kg
Porte	1 porte	1 porte	1 porte
Puissance	510 W	920 W	2080 W
Dimensions	755x695x877 mm	755x695x877 mm	755x695x1536 mm

Prix

La nouvelle gamme Evologi entièrement conçue et construite en France réunit toutes les caractéristiques que vous êtes en droit d'attendre d'un matériel de cuisine professionnel : économie d'énergie, respect de l'environnement et parfaite conformité par rapport aux dernières directives européennes en matière d'éco-design. La gamme présente un nombre impressionnant d'options qui permettent à chacun de personnaliser son équipement pour qu'il s'intègre parfaitement dans l'organisation de sa cuisine. Profondeur porte ouverte 1398 mm. Double format intérieur GN1/1 et 600x400 mm. Rack inox monobloc amovible. 6 niveaux au pas de 60 mm en standard pour toute référence, sauf 12 niveaux pour la référence ED45-12. Faible niveau sonore : 51 dB(A) max. Alimentation 230 V mono.



LES
+
PRODUITS

• Ne nécessite pas d'intervention humaine, la cellule détecte automatiquement le mode de fonctionnement souhaité



Cellule de refroidissement

Code	980565	980566	980567	980568
Refroidissement (+63 à +10 °C)	80 kg	160 kg	240 kg	320 kg
Capacité	GN1/1	GN2/1	GN2/1	2xGN2/1
Puissance	3,4 kW	8,7 kW	13 kW	17 kW
Dimensions ext.	1000x1080x2125 mm	1250x1120x2120 mm	1250x1580x2120 mm	1250x1905x2120 mm

Prix

Ventilateur et grille de l'évaporateur en ABS plus hygiéniques et plus résistants face aux agressions. Alimentation 230 V mono.

CELLULE POUR CHARIOT

LES
+
PRODUITS

- Refroidissement rapide
- Fonction I-Chilling (refroidissement auto-adaptif brevet Friginox)
- Régulation Touch Screen incorporée dans la porte à 1,5 m du sol
- Guides chariots intérieurs latéraux



INOX
18/10



Cellule pour chariot

Code	975125	841168	975129	975126	975127	975128
Version	Sans groupe air logé	Avec groupe air logé	Ultra compacte Sans groupe air logé	Sans groupe air logé	Sans groupe air logé	Sans groupe air logé
Refroidissement (+63 à +10 °C)	80 kg en 110 min	80 kg en 110 min	110 kg en 110 min	160 kg en 110 min	220 kg en 110 min	330 kg en 110 min
Surgélation (+63 à -18 °C)	40 kg en 4h30	40 kg en 4h30	50 kg en 4h30	80 kg en 4h30	100 kg en 4h30	140 kg en 4h30
Puissance	2,7 kW	5,7 kW	2,7 kW	4,4 kW	4,4 kW	4,4 kW
Alimentation	230 V mono	400 V tri	230 V mono	400 V tri	400 V tri	400 V tri
Capacité	1 chariot GN1/1 1 chariot 600x400 mm 1 socle 620x420 mm	1 chariot GN1/1 1 chariot 600x400 mm 1 socle 620x420 mm	1 chariot GN1/1 1 chariot 600x400 mm	2 chariots GN 1/1 1 chariot GN 2/1	2 chariots GN 1/1 1 chariot GN 2/1	3 chariots GN 1/1 1 chariot GN 2/1 2 chariots 600x400 mm 1 chariot 600x800 mm 1 chariot 800x1000 mm
Dimensions int.	760x620x1885 mm	760x620x1885 mm	500x600x1860 mm	760x960x1885 mm	900x960x1885 mm	900x1060x1885 mm
Dimensions ext.	980x1091x2170 mm	980x1091x2420 mm	710x1070x2120 mm	1320x1231x2170 mm	1460x1231x2170 mm	1460x1331x2170 mm

Prix

Revêtement extérieur et intérieur, dessus et face arrière en acier inoxydable 18/10, dessous en acier traité. Régulation Touchscreen et Frigisonde multi-points de série. Isolation par mousse de polyuréthane injecté, épaisseur 80 mm, sans CFC, HCFC ni HFC. Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation. Dispositif de fermeture de porte avec déverrouillage de sécurité intérieure par coup de poing. Charnières à rampe. Ferrage à droite (à gauche sur demande). Joint racleur en bas de porte. Sol isolé de 20 mm revêtu d'acier inoxydable 18/10 avec rampe. MX1STS, MX1ATS et UMX1SXTS livrés montés. MX27STS, MX29SXTS et MX3SXTS livrés à plat (composants pré-montés : évaporateur, ventilateurs, coffret électrique et régulation montés sur les panneaux du bloc de froid. L'ensemble du câblage est déjà réalisé. Alimentation 230 V mono.

LES MACHINES À GLAÇONS



Vous recherchez
une machine à glaçons
avec condenseur à eau ?



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
ENCORE PLUS
DE GAMMES !

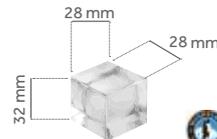
MACHINE À GLAÇONS MACHINE À GLAÇONS CUBIQUES

Machine à glaçons cubiques

Code	631069	631070	631071	631072	632222	632227
Système	Air + injection					
Stockage	11,5 kg	11,5 kg	15 kg	18 kg	26 kg	38 kg
Production	25 kg/24 h	30 kg/24 h	46 kg/24 h	46 kg/24 h	62 kg/24 h	105 kg/24 h
Puissance	230 W	230 W	280 W	280 W	320 W	500 W
Dimensions	398x451x695 mm	398x451x695 mm*	633x511x690 mm*	503x456x840 mm*	633x506x840 mm*	1004x600x800 mm

Prix

Carrosserie inox. Bac intégré. Totalement encastrable (modèles CNE). Joints de porte amovibles. Acier inoxydable. Circuit d'eau fermé : protection ultime contre la contamination. Filtre à air amovible et lavable. Consommation électrique réduite. Polyuréthane injecté pour l'isolation. Pieds réglables en hauteur de 90 à 125 mm. Groupe tropicalisé. Alimentation 220/240 V mono - 50 Hz. *Pieds 90/125 mm.



HOSHIZAKI



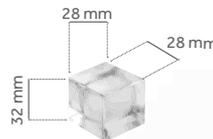
az
R290

2
ANS
GARANTIE

POUR LES
PIÈCES ET
MAIN D'ŒUVRE

LES + PRODUITS

- Circuit d'eau fermé pour une hygiène parfaite
- Joint de porte amovible
- Carte électronique intégrée qui règle automatiquement la production pour des performances optimales



HOSHIZAKI

Machine à glaçons cubiques

Système	Air + injection
Production	125 kg/24h
Puissance	640 W
Dimensions	560x700x880 mm
Machine seule	632228

Prix

Machine sur bac de stockage **632244**

Prix

Machine à glaçons modulaire. Système de fabrication de glace par injection disposant d'un cycle automatique de vidange qui rince le réservoir à l'eau claire une fois les glaçons produits et disponibles dans le bac de stockage. Filtre à air accessible en façade et lavable. Modèle sur bac de stockage : bac B-140SA de capacité 140 kg. Groupe tropicalisé.

LES + PRODUITS

- Bac de stockage design
- Facile à nettoyer
- Grande capacité de stockage



2
ANS
GARANTIE
POUR LES
PIÈCES ET
MAIN D'ŒUVRE



2
ANS
GARANTIE
POUR LES
PIÈCES ET
MAIN D'ŒUVRE

Bac de stockage

Code	632224
Capacité	140 kg
Dimensions	559x820x1016 mm

Prix

Bac de stockage qui s'intègre parfaitement aux machines à glaçons modulaires. Convient à tous types de glaçons. Isolation en mousse injectée pour garantir un stockage de glace à faible taux de fonte. Pieds réglables 90/120 mm.

HOSHIZAKI

MACHINE À GLAÇONS CREUX



LES **+** **PRODUITS**

- Équipée de la technologie GPE, c'est le seul système à palettes avec l'évaporateur à doigts capable de garantir le fonctionnement parfait de la machine malgré une eau dure, riche en calcaire et en sédiments
- Le nouveau contrôleur de niveau de l'eau permet une meilleure gestion de la taille des glaçons.



Machine à glaçons creux

Code	523500	523502	630471	630483	630485	523511	523513	523515	523517
Système	Air + palette								
Glaçons	17 g								
Production à 21 °C air / 15 °C eau	21 kg	21 kg	25 kg	37 kg	45 kg	50 kg	60 kg	75 kg	92 kg
Stockage	5 kg	7 kg	10 kg	12 kg	16 kg	21 kg	28 kg	36 kg	40 kg
Puissance	250 W	250 W	265 W	350 W	370 W	370 W	570 W	620 W	790 W
Dimensions	340x545x620 mm	340x545x690 mm	400x545x690 mm	450x545x690 mm	500x600x690 mm	500x585x866 mm	600x585x866 mm	700x585x866 mm	800x585x866 mm

Prix

Kit pied

523529 Pour GPE 21, 25, 35 ou 45 1

Carrosserie en acier inoxydable. Fabrication de glaçons creux par système à palettes. Régulation électronique simple et fiable. Contrôle anti-débordement, la carte électronique gère un temps maximal de remplissage au delà duquel elle ferme l'électrovanne de remplissage. Panneau de façade avec entrée et sortie d'air pour installation encastrée. Interrupteur marche arrêt accessible en façade. Témoins de maintenance visibles sur le panneau de façade. Accès à la cabine de stockage par porte battante isolée avec joint périphérique. Système à palettes peu sensible au calcaire. Agent anti-microbien AgION intégré dans toutes les pièces plastiques moulées. Pieds en option hauteur 85/105 mm pour GPE21, GPE25, GPE35 ou GPE45. Hauteurs indiquées sans pieds. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES **+** **PRODUITS**

- Réserve intégrée en ABS alimentaire avec angles arrondis
- Sécurité à la montée et à la descente du bac
- Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable)



az R290

Machine à glaçons creux

Code	975970	975971	975972	975973	975991
Système	Air + doigt + palette				
Glaçons	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Production à 21 °C air / 15 °C eau	22 kg/24 h	22 kg/24 h	40 kg/24 h	46 kg/24 h	75 kg/24 h
Stockage	6 kg	8 kg	15 kg	20 kg	30 kg
Puissance	300 W	300 W	300 W	315 W	480 W
Dimensions	385x468x607 mm	385x468x687 mm	495x580x687 mm	495x580x797 mm	735x596x907 mm

Prix

Carrosserie en inox AISI 304 finition Scotch Brite™. Système à doigts et palettes. Fonctionnement électro mécanique. Évaporateur traité nickel/phosphore. Nettoyage du bac à eau à chaque cycle. Réserve totalement isolée par mousse polyuréthane injectée 0% HCFC. Portillon isolé escamotable. Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade. Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outils, pour une maintenance facilitée. Pieds inox réglables en hauteur de 110 à 150 mm sur les références IMF 35, IMF 58 et IMF 80. Vidange par gravité (ø 24 mm). Tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace fournis. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



LES **+** **PRODUITS**

- Dimensions réduites
- Consommation eau/électricité réduite
- Pompe verticale



Machine à glaçons creux

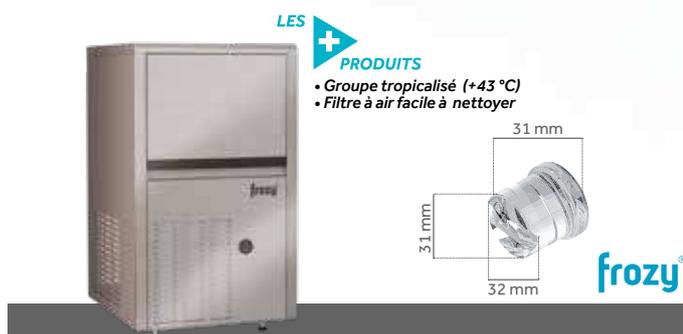
Code	523065	523066	523068
Glaçons (sucette)	21 g	21 g	21 g
Production	18 kg/24 h	24 kg/24 h	32 kg/24 h
Stockage	4 kg	6 kg	12 kg
Dimensions	334x457x552 mm	334x457x599 mm	377x555x637 mm

Prix

Carrosserie en inox AISI 334. Refroidissement à air (A). Interrupteur général ON/OFF. Système de nettoyage intégré. Composants facilement accessibles. Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine. Double système de dégivrage. Angles arrondis. Protection contre les bactéries AGION. Filtre à air de condenseur amovible et nettoyeable. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



MACHINE À GLAÇONS PLEINS



Machine à glaçons pleins

Code	633050	633051	633052
Système		Air + palette	
Glaçons	18 g	18 g	18 g
Production	22 kg/24 h	32 kg/24 h	47 kg/24 h
Stockage	4 kg	16 kg	28 kg
Dimensions	355x435x590 mm	500x580x690 mm	500x580x800 mm

Prix

Carrosserie en inox AISI 334. Gaz réfrigérant R134a. Interrupteur général ON/OFF. Contrôle électronique. Isolant polyuréthane. Protection contre les bactéries. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Machine à glaçons pleins

Code	523288	523289	523290
Système		Air + ruissellement	
Glaçons	27 g	27 g	27 g
Production à 21 °C air / 15 °C eau	19 kg	34 kg	42 kg
Stockage	6 kg	17 kg	20 kg
Dimensions	334x455x599 mm	485x575x721 mm	485x575x816 mm

Prix

Carrosserie en inox AISI 334. Interrupteur général ON/OFF. Système de nettoyage intégré. Composants facilement accessibles. Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine. Double système de dégivrage. Angles arrondis. Protection contre les bactéries AGION. Filtre à air de condenseur amovible et nettoyable. Hauteurs indiquées sans les pieds pour les modèles SCN35A et SCN45A. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Machine à glaçons pleins

Code	523519	523520	523521	523522
Système		Air + ruissellement		
Glaçons	10 g	10 g	10 g	10 g
Production	56 kg	85 kg	109 kg	142 kg
Stockage	20 kg	20 kg	37 kg	37 kg
Puissance	450 W	500 W	600 W	950 W
Dimensions	600x610x744 mm	600x610x744 mm	650x690x841 mm	650x690x869 mm

Prix

Carrosserie en acier inoxydable. Panneau de façade assurant la ventilation pour installation encastrée. Finition soignée. Interrupteur marche/arrêt accessible sur le panneau de façade. Témoin lumineux d'entretien en façade. Nettoyage du système hydraulique facilité grâce au bouton «One Touch Cleaning». Hauteurs indiquées sans pieds. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Machine à glaçons pleins

Code	975974	975664	975665	975988
Glaçons	18 g	18 g	18 g	18 g
Production	77 kg/24 h	95 kg/24 h	134 kg/24 h	155 kg/24 h
Stockage	40 kg	55 kg	65 kg	65 kg
Puissance	700 W	850 W	1250 W	1400 W
Dimensions	738x600x920 mm	738x600x1020 mm	840x740x1075 mm	840x740x1075 mm

Prix

Carrosserie en inox AISI 304 finition Scotch Brite™. Fonctionnement électro mécanique. Godets en cuivre étamé conformes aux règles d'hygiène. Rampe et injecteurs en inox facilement démontables pour nettoyage. Pompe à eau largement dimensionnée avec paliers inox et étanchéité céramique. Crépine d'aspiration surélevée et facilement démontable pour nettoyage, les impuretés sont retenues au fond du bac et ne sont pas recyclées. Réserve totalement isolée par mousse polyuréthane injectée 0% HCFC. Portillon isolé escamotable. Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade. Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outils, pour une maintenance facilitée. Vidange par gravité (ø 24 mm). Tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace fournis. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

MACHINE À GLACE NUGGETS



- Réserve intégrée en ABS alimentaire avec angles arrondis
- Production de nuggets en continu
- Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable)



Machine à glace nuggets

Code	975220	975221	975222	975223
Système	Air + vis sans fin			
Production à 21 °C air / 15 °C eau	57 kg/24 h	90 kg/24 h	148 kg/24 h	148 kg/24 h
Stockage	10 kg	20 kg	40 kg	50 kg
Puissance	410 W	410 W	700 W	700 W
Dimensions	450x620x680 mm	500x660x690 mm	738x690x852 mm	738x690x1020mm

Prix

Carrosserie en inox AISI 304 finition Scotch Brite™. Système à vis sans fin en inox poli. Évaporateur en inox AISI 304 avec isolation polyuréthane. Bloc moto-réducteur très performant. Roulement à bille en inox. Réserve totalement isolée par mousse polyuréthane injectée 0% HCFC. Portillon isolé escamotable. Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade. Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outils, pour une maintenance facilitée. Pieds inox réglables en hauteur de 110 à 150 mm sur les références TB 852, TB 1404 et TB 1405. Vidange par gravité (ø 24 mm). Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1. Tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace fournis. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Prévoir impérativement un système de filtration d'eau (FLOCCULATEUR).



MACHINE À GLAÇONS DEMI-LUNE



- Design intelligent
- Technologie unique
- Conçu pour délivrer une grande quantité de glaçons en un temps minimum !



Machine à glaçons demi-lune

Code	632223
Système	Air + ruissellement
Stockage	16 kg
Production	43 kg/24 h
Puissance	278 W
Dimensions	452x617x842 mm

Prix

Machine à glaçons Edge monobloc demi-lune avec bac de stockage intégré. Cycle de production rapide grâce à son évaporateur élargi. Idéale pour la réfrigération des boissons, la présentation de produits et de bouteilles, elle s'adapte à toutes les exigences opérationnelles et dimensionnelles des cuisines professionnelles et des bars. Groupe tropicalisé.

MACHINE À GLACE ÉCAILLE



- Machine compacte avec équipement frigorifique intégré
- Cuve en ABS alimentaire, facile à démonter pour le nettoyage et l'assainissement



Machine à glace écaille

Code	523576	523582	523581
Système	Air + ruissellement		
Production à 21 °C air / 10 °C eau	380 kg	510 kg	700 kg
Puissance	2200 W	2500 W	3100 W
Dimensions	905x812x1125 mm	905x812x1125 mm	905x812x1125 mm

Prix

Cabine de stockage non fournie. Condenseur à air. Évaporateur et couteau racler en acier inoxydable AISI 304. Côtés de cuve d'évaporateurs redessinés, en polypropylène haute densité à âme métallique, robustes et hygiéniques. Tableau de commande électromécanique avec temporisation de démarrage et d'arrêt. Vérification du sens de rotation par contrôleur de phases et contrôle de la vitesse. Pressostat manque d'eau. Groupe tropicalisé. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

**LA PUISSANCE DE INGÉNIERIE
DE PRÉCISION ET L'INTELLIGENCE
D'UN DESIGN INSPIRÉ.**

HOSHIZAKI
GLACE - RÉFRIGÉRATION - SAVOIR-FAIRE

INGRÉDIENT DE COCKTAIL N°1

Les cocktails se déclinent sous d'innombrables formes.
Un seul ingrédient les unit tous : **la glace.**

Plus vous utilisez de glace, plus vous améliorez la qualité de votre boisson. Secouez un cocktail demande beaucoup de glace. En la secouant dans un shaker à cocktail rempli de glace pendant 10 à 15 secondes, la glace fond moins, l'expérience gustative maximale est maintenue et le cocktail atteint une bonne température.

MACHINE À GLACE GRAINS / SUPERGRAINS

LES
+
PRODUITS

- Réserve intégrée en ABS alimentaire avec angles arrondis
- Production de paillettes en continu
- Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable)

Machine à glace grains

Code	975975	975976	975977	975978	975979
Système	Air + vis sans fin				
Production à 21 °C air / 15 °C eau	67 kg/24 h	105 kg/24 h	105 kg/24 h	153 kg/24 h	153 kg/24 h
Stockage	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	55 kg
Puissance	400 W	470 W	470 W	700 W	700 W
Dimensions	450x620x680 mm	500x660x690 mm	500x660x800 mm	738x690x920 mm	738x690x1020 mm

Prix

Carrosserie en inox AISI 304 finition Scotch Brite™. Système à vis sans fin en inox poli. Évaporateur en inox AISI 304 avec isolation polyuréthane. Bloc moto-réducteur très performant. Roulement à bille en inox. Réserve totalement isolée par mousse polyuréthane injectée 0% HCFC. Portillon isolé escamotable. Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade. Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outils, pour une maintenance facilitée. Pieds inox réglables en hauteur de 110 à 150 mm sur les références GB 902, GB 903, GB 1540 et GB 1555. Vidange par gravité (ø 24 mm). Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1. Tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace fournis. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES
+
PRODUITS

- Cabine incorporée
- Accès ergonomique à la cabine de stockage grâce à la porte inclinée et escamotable
- Modèles EF : PWD - Progressive Water Discharge : vidange par pompe de relevage

Machine à glace grains

Production à 21 °C air / 10 °C eau	70 kg	105 kg	122 kg	150 kg	200 kg
Stockage	25 kg	32 kg	40 kg	60 kg	60 kg
Puissance	340 W	400 W	600 W	575 W	830 W
Dimensions	535x620x797 mm	592x622x998 mm	950x605x792 mm	950x605x1003 mm	950x605x1003 mm
Version standard	523404	523405	523546	523549	523552

Prix

Version avec pompe de relevage	-	523545	523548	523551	523554
--------------------------------	---	---------------	---------------	---------------	---------------

Prix

Carrosserie en acier inoxydable. Production de glace en grains (75% de dureté). Régulation électronique avec fonction d'auto-diagnostic et alarmes visuelles. Panneau de façade avec entrée et sortie d'air pour installation encastrée. Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable. Interrupteur marche/arrêt accessible en façade. Support de pelle à glace dans la cabine. Accès technique en façade pour une maintenance facilitée. Agent anti-microbien AgION intégré dans toutes les pièces plastiques moulées. Modèles EF avec pompe de relevage. Hauteurs indiquées sans pieds. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES
+
PRODUITS

- Fonction automatique de vidange
- Bac de stockage moulé d'une seule pièce
- Poignée de porte intégrée
- Panneau de contrôle et de gestion accessible en façade protégé par capot

LES
+
PRODUITS

- Circuit d'eau fermé pour une hygiène parfaite
- Joint de porte amovible
- Carte électronique intégrée qui règle automatiquement la production pour des performances optimales



Machine à glace grains

Code	632245	632243
Système	Air + vis sans fin	
Stockage	140 kg (bac stockage)*	-
Production	140 kg/24 h	600 kg/24 h
Puissance	405 W	220 W
Dimensions	560x700x780 mm	560x700x780 mm

Prix

Machine à glace modulaire grains ou supergrains. Production de glace grâce à un système de vis sans fin unique. La totalité de l'eau utilisée est transformée en glace. Carte électronique intégrée qui règle automatiquement la production pour des performances optimales. Le modèle sur bac de stockage permet de stocker jusqu'à 140 kg de glace. *Bac de stockage vendu séparément : nous consulter.

Machine à glace grains

Code	632219	632226
Système	Air + vis sans fin	
Stockage	32 kg	32 kg
Production	65 kg/24 h	110 kg/24 h
Puissance	270 W	355 W
Dimensions	640x600x800 mm	640x600x800 mm

Prix

Machine à glace avec bac de stockage intégré pour glace en grains ou supergrains. Système de vis sans fin qui comprime la glace pour la rendre compacte et sèche. La glace est taillée par un couteau en grains ou supergrains selon le nombre de lames utilisées, lui procurant une grande flexibilité.

LES FONTAINES À EAU



FONTAINE & REFROIDISSEUR D'EAU



LES + PRODUITS

- **Versatilité** : la large gamme de robinets permet de boire directement au jet et/ou en utilisant une tasse
- **L'évier dispose également d'un système de vidange**
- **Technologie de refroidissement** : le banc de glace pré-rempli simplifie la procédure d'installation, il est rempli pendant le processus de production et scellé pour éviter toute évaporation ou fuite accidentelle d'eau pendant le transport



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT



“ Idéal pour les ateliers, établissements scolaires ou lieux publics ”



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

Fontaine à eau

Code	948378	948410
Finition	Tôle peinte grise	Inox
Refroidissement	30 L/h	30 L/h
Température de l'eau	+8 à +12 °C	+8 à +12 °C
Capacité banc de glace	4 L	4 L
Puissance	180 W	180 W
Dimensions	432x360x505 mm	432x360x505 mm

Prix

Modèle mural, River UP fournit de l'eau fraîche et réfrigérée sans prendre beaucoup de place. Convient à tout le monde : la conception et la hauteur réglable de ce refroidisseur le rendent particulièrement adapté aux personnes handicapées. Flexibilité : le refroidisseur est fixé au mur à l'aide d'un support spécial, sa hauteur d'installation peut être ajustée en fonction des besoins individuels. Température de l'eau donnée avec 20 °C de température d'eau entrante et 25 °C de température ambiante. Condensation par soufflage ventilé. Thermostat mécanique. Compresseur 1/10 CV. Entrée d'eau ø 8 mm. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Fontaine à eau

Code	523094	523095	948377	948409
Finition	Tôle peinte grise	Inox	Tôle peinte grise	Inox
Sortie	Col de cygne	Col de cygne	Col de cygne + rince bouche	Col de cygne + rince bouche
Refroidissement	30 L/h	30 L/h	30 L/h	30 L/h
Température de l'eau	+8 à +12 °C	+8 à +12 °C	+8 à +12 °C	+8 à +12 °C
Capacité banc de glace	4 L	4 L	4 L	4 L
Puissance	180 W	180 W	180 W	180 W
Dimensions	340x325x960 mm	340x325x960 mm	340x325x960 mm	340x325x960 mm

Prix

Modèle sur sol, robuste et fiable, la fontaine classique au sol fournit toujours de l'eau fraîche. Ce produit insurpassable convient à diverses applications. Commodité : le robinet à jet peut être contrôlé à l'aide d'une pédale, ce qui facilite la distribution d'eau, même dans les situations les plus critiques ou lorsque vos mains sont pleines. Température de l'eau donnée avec 20 °C de température d'eau entrante et 25 °C de température ambiante. Condensation par soufflage ventilé. Thermostat mécanique. Compresseur 1/10 CV. Entrée d'eau ø 8 mm. Praticité : il est disponible en 230 V 50/60 Hz pour permettre une utilisation sur les navires et les stations off-shore.



LES + PRODUITS

- Échangeur à détente directe
- Refroidissement à banc de glace haute performance
- Carrosserie monobloc, socle et cuvette inox



Version avec pédale



Fontaine à eau

Code	631041	631042	525353
Sortie	Col de cygne	Col de cygne + 1 rince bouche	Col de cygne + 1 rince bouche + pédale
Refroidissement	30 L/h	30 L/h	45 L/h
Puissance	170 W	170 W	170 W
Dimensions	339x336x1260 mm	339x336x1260 mm	339x336x1260 mm

Prix

Distribution d'eau réfrigérée avec évacuation. Carrosserie en tôle plastifiée, socle inox. Cuvette inox emboutie. Robinetterie col de cygne à pousoir mécanique, hauteur 210 mm. Refroidissement à banc de glace haute performance. Échangeur cuivre à détente directe. Groupe froid avec condenseur statique. Fluide frigorigène R134A sans CFC. Câble alimentation fourni avec fiche mâle. Tôle peinte gris bleuté. Commande à pédale pour la référence EDA 45L. Option pédale disponible uniquement avec une sortie col de cygne commandée par une pédale unique, montée à droite. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- Échangeur à détente directe
- Refroidissement à banc de glace haute performance



Version avec pédales



Option commande à cellules infrarouge



Fontaine à eau

Refroidissement	60 L/h	80 L/h	120 L/hx
Bec	2 becs (hauteur 270 mm)	2 becs (hauteur 270 mm)	2 becs (hauteur 270 mm)
Puissance	280 W	390 W	320 W
Dimensions	421x342x1412 mm	421x342x1412 mm	421x342x1412 mm
Standard	523330	525347	523331

Prix

Commande à pédales	-	975185	975136
Prix	-	-	-
Commande sans contact	-	975138	523333
Prix	-	-	-

Carrosserie : tout inox 304 L brossé. Monté sur 4 pieds vérins réglables. Refroidissement puissant à banc de glace. Échangeur cuivre à détente directe, pour limiter les risques de prolifération microbienne. Commandes par boutons électriques 3 positions (continu, intermittent, stop). Commande à cellules infrarouge disponible en option, nous consulter. Fluide frigorigène R134A. Alimentation 230 V mono.

Option

975137 Sortie invisible	1
--------------------------------	---

INOX 18/10



LES + PRODUITS

- Système de détente directe banc de glace
- Gamme pour remplissage des carafes
- Refroidissement ventilé



Fontaine à eau

Distribution	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante					
Refroidissement	55 L/h	65 L/h	80 L/h	120 L/h	180 L/h	120 L/h	180 L/h
Débit en continu	12 L	40 L	50 L	70 L	100 L	70 L	100 L
Capacité banc de glace	7 L - 4 kg	11 L - 4,5 kg	13 L - 5,5 kg	15 L - 6,5 kg	20 L - 11,5 kg	15 L - 6,5 kg	20 L - 11,5 kg
Puissance	280 W	300 W	300 W	680 W	680 W	900 W	900 W
Dimensions	360x360x1480 mm	480x405x1480 mm	480x405x1480 mm	480x405x1480 mm	480x405x1480 mm	480x560x1480 mm	480x560x1480 mm
Version standard	631014	522945	524358	522946	522940	-	-

Prix

Version avec application COPPER	523096	524350	524359	524351	524360	948415	948416
---------------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Prix

Modèle sur pied en inox 18/10. Réducteur de pression d'eau, régulateur de CO2 pour les modèles à eau gazeuse. Filtrés à chlore et des purificateurs peuvent être adaptés pour améliorer le goût et l'arôme de l'eau. Robinets internes protégés pour garantir une plus grande hygiène. Bac d'égouttage conçu pour faciliter le positionnement optimal de la verseuse. Soupape de sécurité qui empêche les fuites à l'intérieur de la machine. Température de l'eau +3 à +10 °C (20 °C de température d'eau entrante et 25 °C de température ambiante). Electrovalve d'entrée. Condensation par soufflage ventilé. Thermostat mécanique. Entrée d'eau ø 8 mm. Modèles avec application COPPER : tous les matériaux polymères à l'intérieur de la fontaine sont remplacés par du cuivre métallique pur à 99%, dont la particularité est de tuer toutes formes de bactéries polluantes. Les procédures d'assainissement deviennent inutiles ! Porte avant facilement démontable pour accès technique. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- Système de détente directe banc de glace
- Spécialement conçu pour le remplissage des carafes
- Refroidissement ventilé



INOX 18/10

Fontaine à eau à poser

Distribution	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigéré + pétillante	Eau ambiante + réfrigérée pétillante			
Refroidissement	65 L/h	80 L/h	120 L/h	180 L/h	120 L/h	180 L/h
Débit en continu	40 L	50 L	70 L	100 L	70 L	100 L
Puissance	300 W	300 W	750 W	750 W	1000 W	1000 W
Dimensions	422x490x510 mm	422x490x510 mm	482x490x510 mm	532x490x510 mm	482x490x510 mm	532x490x510 mm
Version standard	522970	948379	522971	522973	-	-
Prix						
Version avec application COPPER	522977	948380	522978	522979	948381	948382



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Fontaine à poser en inox 18/10. Modèles avec application COPPER : tous les matériaux polymères à l'intérieur de la fontaine sont remplacés par du cuivre métallique pur à 99%, dont la particularité est de tuer toutes formes de bactéries polluantes. Les procédures d'assainissement deviennent inutiles ! Thermostat de réglage et contrôle de la température (+3 à +10 °C). Réducteur de pression installé de série. Porte avant facilement démontable pour accès technique. Électrovalve de sécurité qui empêche toute fuite d'eau à l'intérieur de la fontaine. Détendeur inclus sur les modèles avec eau pétillante. Bac recueil gouttes raccordable avec vidange en standard. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- Fontaine à eau haut de gamme, style soigné
- Système de refroidissement à banc de glace, le gazéificateur professionnel garantissant des hautes performances et une fiabilité maximale
- Panneau de commande mécanique



Fontaine à eau à poser

Code	948411	948412	948413	948414
Refroidissement	30 L/h - 7 L en continu	30 L/h - 7 L en continu	65 L/h - 40 L en continu	65 L/h - 40 L en continu
Distribution	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante
Capacité banc de glace	4 L - 2 kg de glace	4 L - 2 kg de glace	11 L - 4,5 kg de glace	11 L - 4,5 kg de glace
Carbonation à froid	-	1 L	-	1 L
Bac de récupération	Capacité 0,5 L	Capacité 0,5 L	Capacité 0,5 L	Capacité 0,5 L
Puissance	180 W	350 W	300 W	520 W
Dimensions	262x552x407 mm	262x552x407 mm	424x533x512 mm	424x533x512 mm

Prix

Fontaine à poser en verre trempé noir avec façade avec insert en inox traité contre les marques de doigts. L'eau glacée est disponible dans tous les modèles, à côté de l'eau à température ambiante dans le modèle AC et de l'eau gazeuse dans le modèle ACWG. Point de distribution protégé situé loin du tableau de commande garantissent une hygiène optimale, évitant ainsi toute contamination bactérienne extérieure. Lumières LED bleues élégantes assurant un positionnement précis de la bouteille ou du verre sous les robinets de distribution. Température de l'eau +3 à +10 °C (20 °C de température d'eau entrante et 25 °C de température ambiante). Sécurité : électrovalve d'entrée. Condensation par soufflage ventilé. Thermostat mécanique. Compresseur 1/10 CV. Entrée d'eau ø 8 mm pour l'eau ambiante et l'eau réfrigérée, ø 6 ou 8 mm pour l'eau pétillante selon modèle.



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

LES + PRODUITS

- Éléгант
- Silencieux



Commande au pied :



modèle FT



modèle FTC



modèle FTG

Fontaine à eau

Code	525350	525351	525352
Sortie	2 sorties : eau fraîche et tempérée	3 sorties : eau fraîche, tempérée et chaude	3 sorties : eau fraîche, tempérée et gazeuse
Refroidissement	45 L/h	45 L/h	45 L/h
Puissance	170 W	720 W	770 W
Dimensions	332x290x1132 mm	332x290x1132 mm	332x290x1132 mm

Prix

Idéal pour les bureaux & lieux d'accueil



EDAFIM

LES + PRODUITS

- Idéale pour le self-service
- Modèle compact & design



2 ANS GARANTIE POUR LES PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

HOSHIZAKI

Distributeur d'eau/glaçons

Code	632225
Stockage	1,9 kg
Production	60 kg/24 h
Puissance	280 W
Dimensions	350x585x695 mm

Prix

Bloc de commande au pied. Filtration en option. Refroidissement à banc de glace. Échangeur cuivre à détente directe, pour limiter les risques de colonisation bactériologique. Filtration en option. Fluide frigorigène R134A. Boutons de commande chromés design avec micro-contacteurs électriques commandant des électrovannes. Bec de sortie type aérateur EDAFIM à jet démontable pour un remplacement plus aisé. Sans évacuation. Bac à égouttures 0,8 L, équipé d'une signalisation du trop-plein. Alimentation 230 V mono.

Distributeur d'eau/glaçons compact qui combine plusieurs modes de distribution : glaçons et eau, glaçons seuls, eau seule. La quantité de glace est réglable de manière très intuitive pour une configuration rapide et adaptée à chaque usage.



DISTRIBUTEUR D'EAU ENCASTRABLE

LES  PRODUITS

- Système de détente directe banc de glace
- Spécialement conçu pour le remplissage des carafes
- Refroidissement ventilé

“ Idéal
pour les bars
& le CHR ”



Distributeur d'eau encastrable



CODIGEL
SOLUTIONS & EQUIPEMENTS

Distribution	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante
Refroidissement	65 L/h	120 L/h	180 L/h	120 L/h	180 L/h
Débit en continu	40 L	70 L	100 L	70 L	100 L
Puissance	300 W	680 W	680 W	900 W	900 W
Dimensions	350x420x500 mm	350x480x500 mm	350x530x500 mm	350x480x500 mm	350x530x500 mm
Version standard	948383	948384	948385	-	-
Prix				-	-
Version avec application COPPER	948386	948387	948388	948389	948390
Prix					

Le banc de glace à double serpentin dans les versions WG améliore l'efficacité de la distribution simultanée d'eau glacée et d'eau pétillante. Réglage de la température de 3 à 10 °C. Peut être installé sous le comptoir ou à distance des robinets, il occupe un espace minimal pour laisser les plans de travail dégagés. Cu+ Safepath disponible sur tous les modèles, l'application assure l'immunité bactérienne du refroidisseur, offrant une protection permanente et constante contre la formation de biofilms. Des filtres à chlore et des purificateurs peuvent être adaptés pour améliorer le goût et l'arôme de l'eau. Réducteur de pression inclus sur tous les modèles. Détendeur inclus sur les modèles à eau pétillante. Modèles avec application COPPER : tous les matériaux polymères à l'intérieur de la fontaine sont remplacés par du cuivre métallique pur à 99%, dont la particularité est de tuer toutes formes de bactéries polluantes. Les procédures d'assainissement deviennent inutiles ! Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES  PRODUITS

- Colonnnette électronique en inox
- Écran LCD
- Vidange automatique pour nettoyer le circuit hydraulique : possible de le programmer pour une hygiène renforcée



CODIGEL
SOLUTIONS & EQUIPEMENTS

Colonne de distribution

Code	948391
Absorption totale	50 W
Trou sur le dessus	ø 35 mm
Dimensions	176x269,6x458* mm
Prix	

2 sorties pour eau ambiante, froide ou gazeuse. Alarme pour changement de filtre. Embase ø 176 mm, trou de passage ø 34 mm, hauteur de passage 338 mm. Connexions : tube ø 8 mm et ø 6 mm.*Dimensions hors comptoir. Hauteur totale 581,4 mm. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



CODIGEL
SOLUTIONS & EQUIPEMENTS

Colonne de distribution

Code	948392	948393	948394
Colonnnette	1 sortie	2 sorties	3 sorties
Hauteur de passage	279 mm	289 mm	279 mm
Trou de passage	ø 33 mm	ø 33 mm	ø 48 mm
Dimensions	110x220x496 mm	171x257x506 mm	200x270x496 mm
Prix			

Colonnnette avec commande mécanique.

LES VITRINES



VITRINE 4 FACES VITRÉES



LES



PRODUITS

- Idéal pour une boulangerie pâtisserie
- Éclairage vertical LED blanc sur 2 montants
- Ré-évaporation des condensats automatique



Vitrine bi-température

Code	632000
Températures	-20 à +5 °C
Capacité	420 L
Étagère	5 étagères
Puissance à -10 °C	450 W
Dimensions	620x660x1960 mm

Prix

Revêtement extérieur vitré et tôle inox en partie basse. Revêtement intérieur plastifié et inox en fond de cuve. Ferrage porte à droite. Groupe logé en partie basse. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Alimentation 230 V mono.



LES



PRODUITS

- Armoire vitrée 4 faces basse température
- Éclairage LED blanc sur 2 montants
- Ré-évaporation des condensats automatique
- Largeur 820 mm



Vitrine bi-température

Code	632315
Températures	-20 à +5 °C
Capacité	500 L
Étagère	5 étagères
Puissance	450 W
Dimensions	820x660x1960 mm

Prix

Réfrigération ventilée. Revêtement externe inférieure inox. Sérigraphie vitre teinte grise. Ferrage porte à droite. Groupe logé. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Étagères en verre. Roulettes pivotantes dont deux avec freins. Alimentation 230 V mono.

Modèle présenté : vitre + soubassement noir.



LES



PRODUITS

- Armoire vitrée 4 faces
- Régulation électronique incorporée dans le bas porte avec HACCP et contrôle haute et basse humidité
- Éclairage LED blanc sur 4 montants



Vitrine bi-température

Code	632314	632316
Capacité	420 L	500 L
Températures	-20 à +5 °C	-20 à +5 °C
Étagère	5 étagères	5 étagères
Puissance	450 W	450 W
Dimensions	620x660x1960 mm	820x660x1960 mm

Prix

Réfrigération ventilée. Revêtement externe inférieure noir, et sérigraphie vitre teinte noire. Ferrage porte à droite. Groupe logé. Dégivrage automatique. Ré-évaporation des condensats automatique. Étagères en verre. Roulettes pivotantes dont deux avec freins. Alimentation 230 V mono.



LES

PRODUITS

- Éclairage 4 réglables à LED
- Triple vitrage
- Ferrage à droite, porte réversible



LES

PRODUITS

- Armoire vitrée 4 faces basse température
- Éclairage LED blanc sur 2 montants
- Ré-évaporation des condensats automatique
- Idéal pour les produits glacés



LES

PRODUITS

- Évaporateur en partie supérieure
- Parois à double vitrage
- Carrosserie inox
- Affichage digital de la température
- Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte !



Vitrine bi-température

Code	632311	632310
Finition	Blanche	Noire
Températures	-20 à +5 °C	-20 à +5 °C
Capacité	350 L	350 L
Étagère	5 étagères	5 étagères
Puissance	900 W	900 W
Dimensions	600x645x1862 mm	600x645x1862 mm

Prix

Régulation électronique. Compresseur unité hermétique. Température ambiante de fonctionnement : +16 °C à +35 °C. Hygrométrie max 60%. 5 étagères en verre. Alimentation 230 V mono.

Vitrine statique

Code	632309
Températures	-14 à -24 °C
Capacité	420 L
Puissance	650 W
Dimensions	620x660x1960 mm

Prix

Réfrigération statique. Revêtement externe inférieur inox. Sérigraphie vitre teinte grise. Ferrage porte à droite. Groupe logé. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Aménagement interne de grilles réfrigérantes. Roulettes pivotantes dont deux avec freins. Alimentation 230 V mono.

Vitrine 4 faces

Code	980600	980601
Températures	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C
Capacité	360 L	360 L
Étagère	5 plateaux tournants	5 grilles
Puissance	690 W	690 W
Dimensions	600x630x1850 mm	600x630x1850 mm

Prix

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. 5 grilles pour la référence RD60F. 5 plateaux tournants, ø 470 mm en verre pour la référence RD60T. R134a. Alimentation 230 V mono.

Infrico

Ligne d'exposition pour pâtisserie

Ligne Modulaire conçue pour la pâtisserie

Grande capacité d'exposition, comprend aussi des modules d'angles et de caisses.

Contrôle de température à grande précision et utilisation simple

Éclairage LED sur tous les niveaux pour la mise en valeur des produits

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE

VITRINES SERVICE ARRIÈRE


CRIOCABIN
TASTE. PRESERVATION

Les options possibles

- Plan d'exposition inox
- Structures vitrées montage d'usine
- Séparations vitrées
- Étagères intermédiaires vitrées avec ou sans éclairage
- Plexi arrière coulissant
- Porte papiers coulissants
- Meubles caisses
- Kit roulettes pivotantes avec freins
- Décor façade bandeaux supérieur coloris RAL au choix

COLORIS FAÇADE STANDARD


SEDA
réfrigération

Vitrine service arrière

Code	942300	942301	942302	942387	942303
Températures	0 à +2 °C	0 à +2 °C	0 à +2 °C	0 à +2 °C	0 à +2 °C
Surface d'exposition	0,125 m ²	1,69 m ²	2,25 m ²	2,81 m ²	3,37 m ²
Portillon	1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons	5 portillons
Puissance	500 W	638 W	736 W	900 W	1172 W
Dimensions	1330x1150x1195 mm	1955x1150x1195 mm	2580x1150x1195 mm	3205x1150x1195 mm	3830x1150x1195 mm

Prix

Vitrine froid canalisable. Longueur indiquée avec joues, épaisseur joue : 40 mm. Joue standard platinum gris. Plan d'exposition 900 mm en acier laqué gris. Intérieur de cuve en tôle plastifiée blanche. Dégivrage naturel. Évaporateur traité cataphorèse, cache évaporateur tôle laquée. Groupe logé R290. Avec réserve réfrigérée en standard. Tablette de travail en inox AISI 304 profondeur 290 mm. Glaces droites rabattables. Tablette de service en verre profondeur 360 mm. Structures vitrées à monter. Éclairage plafonnier LED blanc 4000 K, rosé ou CRIOLED en option. Meuble caisses standard ou PMR avec 1 tiroir + clef sans monnayeur, sans roulettes et sans joues (nécessaire si côté de caisse visible). 6 coloris de façade standard au choix (plus de coloris : nous consulter). Alimentation 230 V mono.


GROUPE
SEDA
réfrigération

 SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
LA LIGNE COMPLÈTE

Vitrine de service arrière modulable

- Intérieur de cuve en acier laqué gris
- Plan d'exposition inox satiné AISI 304
- Avec ou sans réserve réfrigérée
- Tablette de travail en stratifié et tablette de service en verre trempé
- Glaces bombées relevables et vitre avant anti-buée
- Éclairage simple sous tablette LED rosé
- Régulation électronique (1 par module)

Boucherie

Charcuterie

 Plats
cuisinés

 Fromages
Laitages

Sandwich

“ Vitrine prête à brancher ”



CLASSE 4



LES



PRODUITS

- Plan de travail en inox
- Vitre Securit® rabattable
- Thermostat réglable avec affichage digital



CODIGEL

Vitrine de présentation

Code	054360	524361	524362	524363
Surface d'exposition	0,54 m ²	0,8 m ²	1,08 m ²	1,36 m ²
Températures	-1 à +5 °C (M1)			
Porte réserve	1 porte	2 portes	3 portes	4 portes
Stockage	0,28 m ³	0,43 m ³	0,57 m ³	0,72 m ³
Puissance	813 W	1013 W	1220 W	1258 W
Dimensions	1055x800x1235 mm	1525x800x1235 mm	2025x800x1235 mm	2525x800x1235 mm

Prix

Gamme non canalisable. Intérieur en tôle d'acier pré-peinte. Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition époxy. Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 40 mm. Profils en aluminium laqué. Étagère intermédiaire en verre en option. Éclairage standard : plan de travail supérieur. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effet ODP ou CWP. Stockage réfrigéré avec portes, entrées 440x270 mm. Froid statique. Condenseur ventilé. Dégivrage automatique. Groupe logé. Évaporation des eaux de dégivrage. R290. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

VITRINE DE PRÉSENTATION



CLASSE 4

LES



PRODUITS

- Vitre basculante sur vérin
- Vitrine canalisable

“ Conçu pour les viandes et aliments pré-cuisinés et pré-emballés, produits laitiers, sandwich... ”

Vitrine de présentation

Code	632275	632274
Version	Droite	Angle droit
Surface d'exposition	1,2 m ²	3/4 m ²
Températures	+4 à +8 °C	0 à +6 °C
Capacité	219 L	1,43 L
Étagère	1 étagère	2 + 1 OPC
Puissance	1070 W	1110 W
Dimensions	1562x1150x1290 mm	1887x1150x1290 mm

Prix

Extérieur en tôle acier plastifiée. Plan de travail et plan d'exposition en inox AISI 304. Décoration DM laqué. Châssis en acier émaillé. Passage de porte de la réserve 445x255 mm. Longueur indiquée sans joue. Épaisseur joue : 30 mm. Contrôle digital. Combinaison de différents systèmes de réfrigération, ventilé, semi-statique et statique (option). Modules avec ou sans réserve réfrigérée (R avec réserve/sans réserve). Éclairage LED à tous les niveaux et à l'avant pour mettre en valeur les produits. Gaz R452. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



VITRINE SEMI MURALE

Vitrine semi-murale canalisable

Code	632280	632281	632282	632290
Zone réfrigérée	0,72 m ²	1,08 m ²	1,44 m ²	2,16 m ²
Volume réfrigéré	154 L	231 L	308 L	461 L
Température appliquée	+2 à +4 °C			
Puissance	817 W	1096 W	1588 W	1840 W
Dimensions	625x685x1500 mm	938x685x1500 mm	1250x685x1500 mm	1875x685x1500 mm

Prix

Vitrine de réfrigération avec groupe incorporé. Longueur indiquée hors joue, épaisseur joue : 40 mm. Température produit -1 à +7 °C. Extérieur et intérieur en acier émaillé. 3 étagères réglables en hauteur et en inclinaison. Éclairage LED. Double bac d'évaporation. Rideaux de nuit de série. Gaz R290. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



CLASSE 3

VITRINE MURALE



Vitrine murale - Libre service



Code	632276	632278	632279
Zone réfrigérée	1 m ²	3,01 m ²	5,02 m ²
Volume réfrigéré	252 L	504 L	755 L
Températures	0 à +2 °C	0 à +2 °C	0 à +2 °C
Porte	1 porte	3 portes	5 portes
Dimensions	625x685x2000 mm	1875x685x2000 mm	3125x685x2000 mm

Prix

Vitrine de réfrigération fermée avec portes battantes vitrées avec groupe incorporé. Épaisseur joue : 40 mm. Température produit -1 à +5 °C. Extérieur et intérieur en acier émaillé. Étagères réglables en hauteur et en inclinaison. Éclairage LED. 5 niveaux d'expositions. Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Existe aussi en d'autres dimensions : nous consulter.

Vitrine murale - Libre service

Code	632277	632292
Zone réfrigérée	2,01 m ²	3,01 m ²
Volume réfrigéré	504 L	755 L
Températures	0 à +2 °C	0 à +2 °C
Porte	2 portes	3 portes
Dimensions	1250x685x2000 mm	1875x685x2000 mm

Prix

Vitrine de réfrigération fermée avec portes battantes vitrées avec groupe incorporé. Épaisseur joue : 40 mm. Température produit -1 à +5 °C. Charnières oléodynamiques. Ouverture avec fermeture automatique. Contrôle électronique. Éclairage LED supérieur de série. 5 niveaux d'exposition. 4 étagères réglables et inclinables avec porte-prix. Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Existe aussi en d'autres dimensions : nous consulter.



CLASSE 3



- Éclairage vertical entre les montants de portes
- Intérieur et extérieur noir
- Hauteur réduite à 1950 mm pour passage sous portes
- Joes pleines intérieures miroir

Vitrine murale surgelés



Code	942392	942393	942394	942395
Zone réfrigérée	3,74 m ²	5,62 m ²	7,48 m ²	9,36 m ²
Températures	-18 à -22 °C			
Porte	2 portes	3 portes	4 portes	5 portes
Puissance	2622 W	3902 W	5179 W	6470 W
Dimensions	1662x750x1950 mm	2443x750x1950 mm	3224x750x1950 mm	4005x750x1950 mm

Prix

Vitrine froid canalizable. Longueur indiquée avec joues. Épaisseur joue : 50 mm. Portes vitrées pivotantes triple vitrage avec poignée de préhension. Intérieur de cuve en acier zingué pré-verni. Ventilateurs d'évaporateur électroniques. Panneaux de fond et clayettes en acier époxy noir RAL9005. Hauteur de jupe 340 mm. 5 clayettes réglables et inclinables profondeur 400 mm. Porte-prix avec languette clayette + cuve. Éclairage LED blanc 4000 K sous fronton, dans les joues et entre les portes. Joues avec intérieurs miroir. Décor extérieur noir joues et façade laque anti-traces. Sans groupe avec détendeur. Dégivrage électrique. Régulation électronique DIXEL. Tableau électrique sur coulisses placé en partie basse. Accessoires de raccordement des condensats fournis. Gaz R449. Alimentation 230 V mono.



Retrouvez
toutes nos vitrines murales
libre service



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
NOTRE SÉLECTION
COMPLÈTE

LA CUISSON



LE CŒUR DE LA CUISSON

Parce que la cuisson est le cœur de votre cuisine, nous vous proposons toujours des solutions adaptées à vos besoins. Des fours à la cuisson indépendante, en passant par la cuisson horizontale, vous trouverez parmi nos gammes tous les éléments pour composer la cuisine qui vous ressemble. Vous avez une demande spécifique ? Nous nous adaptons à vos contraintes pour vous proposer la meilleure solution sur-mesure



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

VISION ORANGE

CUISSON

Air chaud : 30 à 300 °C

Régime combiné : 30 à 300 °C

Cuisson à la vapeur : 30 à 130 °C

Cuisson Bio : 30 à 98 °C

Régénération/banqueting : servir plus de plats en un temps record

ÉQUIPEMENTS**Advanced Steam Generation System** : système de génération de vapeur pour une couleur et un goût parfaits. Permet de préserver le maximum de vitamines et de valeurs nutritionnelles**Porte triple vitrage séparable** : baisse des consommations d'énergie et pas de brûlures par la vitre extérieure pour un confort de travail optimal**Ventilateur réversible** : une cuisson uniforme et une texture parfaite**Poignée robuste** : ouverture aisée et poignée avec traitement antibactérien**Acier inoxydable AISI 304** : matériaux en aciers inoxydables de qualité avec traitement de surface spécial pour une durée de vie plus longue**Chambre de cuisson avec angles intérieurs arrondis** : un entretien facile et une hygiène parfaite**DONNÉES****Interface USB** : transfert simple des données de/vers le four mixte**SERVICE****Enregistrements HACCP** : analyse facile et immédiate des points critiques**BCS (Boiler Control System)** : contrôle automatique du générateur de vapeur**Système de diagnostique** : analyse automatique des défauts**OPTIONS**

Sonde à cœur 1 point

Oura

99 programmes en 9 étapes

Clapet

Douchette à main standard ou auto-enroulable

Raccordement au système d'optimisation de consommation d'électricité

Accessoires, pour tous les fours Retigo Vision

Hotte

998961	Pour four 6 niveaux	1
998960	Pour four 7 et 11 niveaux	1
998962	Pour four 20 niveaux	1

Les hottes à condensation Vision Vent peuvent être installées sur des fours mixtes électriques indépendants ainsi que sur des ensembles de fours mixtes électriques.

Fumoir

630424		1
---------------	--	---

Le fumoir Vision Smoker est un accessoire unique compatible avec tous les fours mixtes Retigo Vision. Il permet de donner un arôme fumé incomparable. Vous pouvez réaliser le fumage et la cuisson en même temps.



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
ENCORE PLUS
D'ACCESSOIRES

VISION ORANGE



- Nettoyage automatique inclus
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Système d'économie d'eau grâce à la conception de l'écoulement qui nécessite une quantité minimale d'eau pour refroidir la vapeur résiduelle.
- 7 vitesses de ventilation
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson

“ Une facilité d'utilisation et une cuisson constante et fiable grâce aux nombreuses possibilités de programmation ”



Four mixte Vision Orange - électrique

Code	998926	998105	998106	998928	998107	998108	998930
Production vapeur	Injection	Injection	Injection	Générateur	Injection	Injection	Générateur
Niveaux	6x GN 2/3	6+1x GN 1/1	6+1x GN 1/1	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1
Ferrage	À droite	À droite	À gauche	À droite	À droite	À gauche	À droite
Puissance	5 (3,4*) kW	10,9 kW	10,9 kW	10,9 kW	18,6 kW	18,6 kW	18,6 kW
Dimensions	683x586x602 mm	933x821x786 mm	933x821x786 mm	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	933x821x1046 mm	933x821x1046 mm

Prix

Code	998933	998934	998931	998932	998935	998936
Production vapeur	Injection	Générateur	Injection	Générateur	Injection	Générateur
Niveaux	20x GN 1/1	20x GN 1/1	12x GN 2/1	12x GN 2/1	20x GN 2/1	20x GN 2/1
Ferrage	À droite	À droite	À droite	À droite	À droite	À droite
Puissance	36,9 kW	36,9 kW	36,9 kW	36,9 kW	58,9 kW	58,9 kW
Dimensions	948x834x1858 mm	948x834x1858 mm	1111x961x1343 mm	1111x961x1343 mm	1156x963x1815 mm	1156x963x1815 mm

Prix

Alimentation : 380/415 V tri - 50/60 Hz.

Four mixte Vision Orange - gaz

Code	998073	998074	998909	998906	998937
Production vapeur	Injection	Injection	Injection	Injection	Injection
Niveaux	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	20x GN 1/1	12x GN 2/1	20x GN 2/1
Ferrage	À droite	À droite	À droite	À droite	À droite
Puissance	0,74 kW	0,74 kW	1,28 kW	1,28 kW	1,66 kW
Dimensions	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	948x834x1858 mm	1111x961x1343 mm	1156x963x1815 mm

Prix

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Niveaux au pas de 65 mm. Température de 30 à 300 °C. Éclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four. Raccordement/écoulement d'eau : G 3/4" / 40 mm. Max. 70 dBA. Alimentation : 220/240 V mono 50/60 Hz. Version électrique : production de vapeur par injection. Version gaz : production de vapeur par générateur.



VISION⁺ ORANGE PLUS

“ Le nouveau **Orange Vision Plus** dispose d'une commande aisée et d'un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande des fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les informations incontournables pour l'utilisateur.

L'accès aux fonctions comme les programmes récents, données HACCP ou nettoyage automatique se fait directement depuis l'écran de base et la fonction 99 programmes à 9 étapes et l'interface LAN font partie intégrante du modèle Plus par rapport au four mixte classique Orange. ”



Four mixte Vision Orange Plus - électrique

Code	999011	999012	999013	999015	999016	999021	999022
Référence	H14-0161-IA	H14-0261-IA-5	H14-0262-IA-5	H14-0361-IA-5	H14-0362-IA-5	H14-0561-IA-5	H14-0562-IA-5
Production vapeur	Injection	Injection	Générateur	Injection	Générateur	Injection	Générateur
Niveaux	6x GN 2/3	6+1x GN 1/1	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	20x GN 1/1	20x GN 1/1
Puissance	5 kW	10,9 kW	10,9 kW	18,6 kW	18,6 kW	37 kW	37 kW
Dimensions	683x586x602 mm	933x821x786 mm	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	933x821x1046 mm	948x834x1804 mm	948x834x1804 mm

Prix

Code	999018	999019	999024	999025
Référence	H14-0461-IA-5	H14-0462-IA-5	H14-0661-IA-5	H14-0662-IA-5
Production vapeur	Injection	Générateur	Injection	Générateur
Niveaux	12x GN 2/1	12x GN 2/1	20x GN 2/1	20x GN 2/1
Puissance	36,9 kW	36,9 kW	58,9 kW	58,9 kW
Dimensions	1111x961x1343 mm	1111x961x1343 mm	1156x963x1815 mm	1156x963x1815 mm

Prix

Alimentation : 380/415 V tri - 50/60 Hz.



Four mixte Vision Orange Plus - gaz

Code	999014	999017	999023	999020	999026
Référence	H14-0263-AA-5	H14-0363-AA-5	H14-0563-AA-5	H14-0463-AA-5	H14-0663-AA-5
Production vapeur	Injection	Injection	Injection	Injection	Injection
Niveaux	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	20x GN 1/1	12x GN 2/1	20x GN 2/1
Puissance	0,74 kW	0,74 kW	1,28 kW	1,28 kW	1,66 kW
Dimensions	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	948x834x1804 mm	1111x961x1343 mm	1156x963x1815 mm

Prix

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

VISION+ ORANGE PLUS

CUISSON

Air chaud : 30 à 300 °C

Combinaison : 30 à 300 °C

Vapeur : 30 à 130 °C

Vapeur bio : 30 à 98 °C

Cuisson de nuit : économisez du temps et de l'argent

Advanced Steam Generation System : système de génération de vapeur pour une couleur et un goût parfaits. Permet de préserver le maximum de vitamines et valeurs nutritionnelles

Grilles transversales : plus sûres et confortables pour la manipulation des bacs GN. Meilleur contrôle visuel du produit

Régénération/banqueting : servir plus de plats en un temps record

Cuisson à basse température : bénéficiez d'une perte de poids moindre et conservez toutes les saveurs des produits

Préchauffage/refroidissement automatique : pour réduire la chute de température au chargement. Commencez la cuisson à la température désirée

Séchage, stérilisation, confit, fumage : programmes spéciaux pour une gastronomie moderne et adaptée à la vente à emporter

ÉQUIPEMENTS

Active Cleaning : nettoyage automatique économique.

Le temps du chef n'est plus employé au nettoyage

Porte triple vitrage séparable : baisse des consommations d'énergie et pas de brûlures par la vitre extérieure pour un confort de travail optimal

Ventilateur à 7 vitesses : contrôle précis de la distribution et de la circulation d'air

Fan Stop : l'arrêt immédiat du ventilateur évite la perte de chaleur et de vapeur au moment de l'ouverture de la porte et réduit les risques de brûlure

Ventilateur réversible : une cuisson uniforme et une texture parfaite

Poignée robuste : ouverture aisée et poignée avec traitement anti-bactérien

Affichage des données HACCP directement sur l'écran principal

Acier inoxydable AISI 304 : qualité exceptionnelle avec un revêtement spécial pour une durée de vie prolongée

Chambre de cuisson avec angles intérieurs arrondis : un entretien facile et une hygiène parfaite

Gouttière de porte : pas de glissade sur le sol mouillé

COMMANDE

Écran 7" : une vision d'ensemble parfait, un contrôle facile et intuitif

99 programmes avec 9 étapes

Cuisson continue : vous permet d'économiser du temps durant les heures de pointe

Départ automatique : possibilité de planifier un départ différé

DONNÉES

Interface USB : transférez facilement les données utiles depuis et vers le four mixte

Ethernet/LAN : permet l'accès à distance pour la gestion des données

Logiciel VisionCombi : gestion des programmes et pictogrammes sur votre PC, avec affichage des données HACCP

SERVICE

BCS* (Système de contrôle de générateur) : contrôle automatique du générateur, transfert automatique en mode injection en cas de panne imprévue du générateur

SDS (Système de Diagnostic du Service) : analyse automatique des erreurs

OPTIONS

Sonde à cœur 1 point

Clapet

Douchette à main standard ou auto-enroulable

Raccordement au système d'optimisation de consommation d'électricité



LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

VISION BLEU

CUISSON

Air chaud : 30 à 300 °C

Régime combiné : 30 à 300 °C

Cuisson à la vapeur : 30 à 130 °C

Cuisson Bio : 30 à 98 °C

Cuisson/rôtissage pendant la nuit : économise le temps et l'argent

Temporisation des glissières : possibilité de régler un temps de cuisson différent pour chaque niveau

Régénération/banqueting : servir plus de plats en un temps record

Cuisson/rôtissage Delta T : précision au moment de la préparation de grandes pièces de viande

Cuisson/rôtissage à basse température : bénéficiez d'une perte de poids moindre et conservez toutes les saveurs des produits

Cook & Hold : une fois la cuisson terminée, il se met automatiquement en mode de maintien en température

Golden Touch : couleur parfaite et croustillant avec une seule touche

Sous-vide, Séchage, Stérilisation, Confits, Fumage : programmes spéciaux pour une gastronomie moderne et adaptée à la vente à emporter

ÉQUIPEMENTS

AHC (Active Humidity Control) : régulation automatique de l'humidité

Advanced Steam Generation System : système de génération de vapeur pour une couleur et un goût parfaits. Permet de préserver le maximum de vitamines et de valeurs nutritionnelles

Porte triple vitrage séparable : baisse des consommations d'énergie et pas de brûlures par la vitre extérieure pour un confort de travail optimal

Ventilateur réversible : une cuisson uniforme et une texture parfaite

Oura : déshumidification rapide de la chambre de cuisson pour des plats croustillants et d'une belle couleur dorée

Affichage des données HACCP directement sur l'écran principal

Sonde à cœur 6 points

7 vitesses du ventilateur*** : contrôle de vitesse de la diffusion et de la circulation d'air

Fan Stop : l'arrêt immédiat du ventilateur évite la perte de chaleur et de vapeur au moment de l'ouverture de la porte et réduit les risques de brûlure

Cadencement du ventilateur*** : 3 pas pour une meilleure homogénéité

Poignée robuste : ouverture aisée et poignée avec traitement anti-bactérien

Acier inoxydable AISI 304 : matériaux en aciers inoxydables de qualité avec un traitement de surface spécial pour une durée de vie plus longue

Chambre de cuisson avec angles intérieurs arrondis : un entretien facile et une hygiène parfaite

COMMANDE

VisionTouch Controls : vue parfaite avec l'écran 8", commande simple et intuitive

MyVision : adaptation maximum du menu, le nécessaire affiché sur l'écran principal

Écran tactile : écran intuitif et réactif en toute condition, pas d'éléments mécaniques, pas de touches ou molettes

Fonction Learn : toujours les mêmes résultats

DONNÉES

Interface USB : transfert simple des données de et vers le four mixte

LAN : possibilité de se connecter au réseau, communication via un navigateur internet

SERVICE

Enregistrements HACCP : analyse et contrôle des points critiques en temps réel

BCS (Boiler Control System) : contrôle automatique du générateur de vapeur

Système de service diagnostique : analyse automatique des défauts



LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

VISION BLEU



- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Oura avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Système d'économie d'eau grâce à la conception de l'écoulement qui nécessite une quantité minime d'eau pour refroidir la vapeur résiduelle
- Energy logic : Visualisez votre consommation d'électricité
- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancé
- Autoclisma permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1 %)
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité et d'eau) importantes
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumoir, stérilisation, vente à emporter
- Possibilité de créer des recettes ou d'avoir accès à tous les menus du four pendant la cuisson

« J'ai une confiance absolue dans le résultat de la cuisson qui sera toujours excellent.

Les plats que je prépare sont d'une couleur parfaite, ils sont juteux, croustillants et bons pour la santé, avec un minimum de graisse ajoutée. »



Four mixte Vision Bleu - électrique

Code	998925	998068	998913	998070	998915	998067	998920
Production vapeur	Injection	Injection	Générateur	Injection	Générateur	Injection	Générateur
Niveaux	6x GN 2/3	6+1x GN 1/1	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	20x GN 1/1	20x GN 1/1
Puissance	5 kW	10,9 kW	10,9 kW	18,6 kW	18,6 kW	36,9 kW	36,9 kW
Dimensions	683x586x602 mm	933x821x786 mm	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	933x821x1046 mm	948x834x1858 mm	948x834x1858 mm

Prix

Code	000891	998918	998922	998923
Production vapeur	Injection	Générateur	Injection	Générateur
Niveaux	12xGN 2/1	12xGN 2/1	20xGN 2/1	20xGN 2/1
Puissance	36,9 kW	36,9 kW	58,9 kW	58,9 kW
Dimensions	1111x961x1343 mm	1111x961x1343 mm	1156x963x1815 mm	1156x963x1815 mm

Prix

Alimentation : 380/415 V tri - 50/60 Hz.

Four mixte Vision Bleu - gaz

Code	998914	998071	998077	998919
Production vapeur	Injection	Injection	Injection	Injection
Niveaux	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	20x GN 1/1	12x GN 2/1
Puissance	0,74 kW	0,74 kW	1,28 kW	1,28 kW
Dimensions	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	948x834x1858 mm	1111x961x1343 mm

Prix

Version électrique : production de vapeur par injection. Version gaz : production de vapeur par générateur. Niveaux au pas de 63 mm. Température de 30 à 300 °C. Alimentation : 220/240 V mono - 50/60 Hz.





ZANUSSI
PROFESSIONAL

LE MEILLEUR
DE TOUS
LES TEMPS

MAGiSTAR

COMBI

ÉCONOMIQUE

Coûts de nettoyage réduits de 15% grâce au lavage automatique rapide et puissant qui comprend également le détartrage automatique de la chaudière.

COMPACT

Conçu pour optimiser l'encombrement externe car dans une cuisine chaque centimètre est précieux !

IMMÉDIAT

Nouvelle interface tactile encore plus simple et intuitive : elle vous guide dans l'utilisation avec des conseils dédiés en plus de 30 langues.

IDENTITÉ

Conçu, dessiné et réalisé en Italie avec la collaboration de cuisiniers internationaux pour répondre aux besoins de tous les chefs.

LOGIQUE

Choisissez vos préparations et Magistar Combi vous indique la meilleure séquence de cuisson pour vous faire économiser du temps et de l'énergie.

CONNEXION

Avec Magistar Combi, vous pouvez également vous connecter à distance pour surveiller votre travail et télécharger les données HACCP.



MAGiSTAR COMBI-TS

panneau tactile - générateur vapeur

- Panneau tactile
- 101 configurations d'humidité
- Capteur Lambda
- AirFlow
- Caractéristiques innovantes : Solomio, Calendar & Cooking Optimizer
- Nettoyage automatique

MAGiSTAR COMBI-DS

panneau digital - générateur vapeur

- Panneau numérique
- 11 niveaux de vapeur
- Capteur Lambda
- Modalité programmes
- AirFlow
- Contrôle de la température au cœur de la sonde
- Nettoyage automatique

MAGiSTAR COMBI-TI

panneau tactile - vapeur directe

- Panneau tactile
- 11 niveaux d'humidité
- Modalité programmes
- AirFlow
- Contrôle de la température au cœur de la sonde
- Caractéristiques innovantes : Solomio, Calendar
- Nettoyage automatique

MAGiSTAR COMBI-DI

panneau digital - vapeur directe

- Panneau numérique
- 11 niveaux d'humidité
- Modalité programmes
- AirFlow
- Contrôle de la température au cœur de la sonde
- Nettoyage automatique

MAGiSTAR

COMBI-T5

O • I

UNE NOUVELLE ÉTOILE EN CUISINE

Hautes performances et contrôle total
Équilibre parfait entre flexibilité et productivité
Résultats garantis avec un maximum de simplicité



Four Magistar combi

Niveaux	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1
Commande	Tactile	Digitale	Tactile	Digitale	Tactile	Digitale	Tactile	Digitale
Puissance	11,1 W	11,1 W	19 kW	19 kW	37,4 kW	37,4 kW	37,7 W	37,7 W
Capacité chargement	30 kg	30 kg	50 kg	50 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
Dimensions	867x775x808 mm	867x775x808 mm	867x775x1058 mm	847x775x1058 mm	1090x971x1058 mm	1090x971x1058 mm	911x864x1794 mm	911x864x1794 mm
Version à générateur de vapeur								
Code	998217	998221	998218	998222	998219	998223	998220	998224
Prix								
Version à vapeur directe								
Code	998225	793540	998226	793541	998227	793542	998228	793543
Prix								

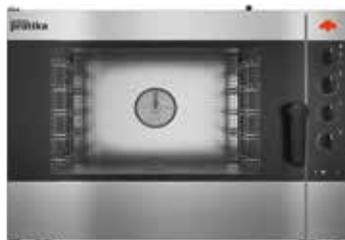
Version générateur de vapeur : générateur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis. Contrôle de l'humidité en temps réel avec la sonde Lambda pour des résultats de cuisson constants. Cycle de convection sec et chaud (25 à 300 °C), cycle mixte (25 à 300 °C), cycle de vapeur basse température (25 à 99 °C), cycle de vapeur (100 °C), vapeur à haute température (25 à 130 °C).

Version vapeur directe : humidificateur automatique (11 réglages) pour générer la vapeur sans surchauffeur. 0 = pas d'humidité. 1-2 = humidité faible (pour mijoter des légumes). 3-4 = humidité basse moyenne (pour les légumes en gratin, viandes rôties et poissons) - 5-6 = humidité moyenne (pour les petites portions de viande et de poisson). 7-8 = humidité moyenne haute (pour étouffer ou braiser les viandes). 9-10 = haut niveau d'humidité (pour blanchir les légumes, faire des cuissons sous-vide et des cuissons bain-marie).

FOUR MIXTE

LES  PRODUITS

- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C



Four mixte - électrique

Code	966611	966612
Puissance	7,9 kW	15,8 kW
Dimensions	905x845x726 mm	905x845x1106 mm
Prix		

Accessoires

966601	Support pour four 5 niveaux	1
951049	Support pour four 10 niveaux	1
966613	Hotte pour four 5 ou 10 niveaux	1
966615	Range plaques pour support 10 niveaux	1
966614	Range plaques pour support 5 niveaux	1



Four électromécanique euronorme et gastronorme, pâtisserie et gastronomie. 5 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

LES  PRODUITS

- Four mixte avec injection d'eau réglable sur 5 niveaux
- Evacuation de l'humidité résiduelle sur la vitre par un collecteur se situant sous la porte
- Température réglable entre 30 et 300 °C
- Sonde de température de série



Four mixte

Code	630062	998212
Niveaux	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Puissance	7,7 kW	13,3 kW
Dimensions	860x746x633 mm	890x900x970 mm
Prix		



Sonde de température à cœur. Plaque d'égouttage pour récupérer les graisses de cuisson résiduelles. Refroidissement rapide de la cavité du four. Panneau de commande avec timer (jusqu'à 120 minutes). Mode de fonctionnement continu avec une alarme sonore de fin de cycle de cuisson. Ouverture en deux phases pour éviter les brûlures. La chambre de cuisson, les supports de grille, les diffuseurs et les composants principaux sont en acier inoxydable AISI 304. Chambre de cuisson avec coins arrondis et sans jonction pour faciliter le nettoyage. Porte avec double vitrage pour une excellente visibilité des produits enfournés. Thermostat électromécanique réglable de 30 à 300 °C (pour la fonction air pulsé). Pas de 60 mm sur le support des grilles du four qui est fourni en standard. Alimentation 380/400 V tri - 50 Hz.

FOUR À VAPEUR DIRECT



- LES  PRODUITS
- Vapeur directe: 90% de saturation de vapeur
 - Programmation 99 recettes personnalisées avec une cuisson en 9 étapes
 - Vitesse du ventilateur variable avec 3 niveaux
 - Alimentation 380 V tri ou 230 V mono

Four à vapeur compact

Code	998229	998230	630059	998231
Nettoyage automatique	Non	Non	Oui	Oui
Niveaux	6 GN 1/1	6 GN 1/1	6 GN 1/1	6 GN 1/1
Ferrage porte	À gauche	À droite	À gauche	À droite
Puissance	6,9 kW	6,9 kW	6,9 kW	6,9 kW
Dimensions	519x803x770 mm	519x803x770 mm	519x803x770 mm	519x803x770 mm
Prix				



Programmation : 99 recettes personnalisées peuvent être enregistrées dans la mémoire interne du four pour recréer les process de cuisson à l'infini. 9 phases de cuisson par recette. Cycles de cuisson : air chaud (max 280 °C) combiné avec 11 réglages d'humidité différents, allant de l'air chaud pulsé à la cuisson vapeur. Eco-delta : la température dans la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire. Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse. Vanne de purge contrôlée électroniquement pour extraire l'excédent d'humidité. Connexion USB : extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes. Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau. 3 niveaux de ventilation. Chambre interne sans soudure avec tous les coins arrondis. Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer. Accès frontal aisé aux principaux composants techniques. Éclairage halogène dans la chambre de cuisson. Nettoyage automatique pour ZCD061WL et ZCD061WD. Alimentation 380/415 V tri - 50/60 Hz.



FOUR À CONVECTION

LES PRODUITS

- Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile
- Pieds réglables en hauteur



Four à convection

Code	951034
Niveaux	4 niveaux
Puissance	3,5 kW
Dimensions ext.	557x585x568 mm
Prix	

Acier inox intérieur et extérieur. 2 turbines internes, porte basculante à double vitrage, grill supérieur. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 plaque et 1 grille 33x43 cm. 4 niveaux au pas de 70 mm. Alimentation 230 V mono.



Four à convection

Code	951033
Niveaux	4 niveaux
Puissance	3,3 kW
Dimensions ext.	724x730x598 mm
Prix	

Four électrique en acier inox intérieur et extérieur, avec humidificateur manuel. Porte basculante à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. 4 niveaux au pas de 70 mm. Alimentation 230 V mono.



Four à convection

Code	880074
Niveaux	6 niveaux
Puissance	6 kW
Dimensions ext.	750x725x600 mm
Prix	

Support

951067 750x650x900 mm 1
Habillage, structure et moufle intérieure étanche en inox. Porte à hublot double vitrage. Éclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240 °C. Livré avec 1 tôle à pâtisserie et 1 grille fil. 6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm. Alimentation 230 V mono ou 400 V tri.

LES PRODUITS

- Thermostat électromécanique réglable de 30 à 300 °C
- Refroidissement rapide de la chambre porte ouverte
- Pré-équipement pour sonde à cœur



Four à convection

Code	998213	998214	998215	998216
Niveaux	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Puissance	7,7 kW	17,3 kW	24,5 kW	34,5 kW
Dimensions ext.	860x746x633 mm	890x900x970 mm	890x1215x970mm	890x900x1700 mm
Prix				

Four électrique à air pulsé. En acier inox 18/10, avec porte à hublot en verre trempé (système d'ouverture et fermeture avec bouton à presser). Chambre du four à angles arrondis et à éclairage latéral. Niveaux au pas de 60 mm. Chauffage par résistances blindées inox. Humidificateur incorporé (5 niveaux fixes) et thermomètre de contrôle de la température. Minuterie 120 min avec signal sonore et coupure de la chauffe/ventilation en fin de cycle. Certification IXP relative à la résistance à l'eau. Cycles de cuisson convection 300 °C. Refroidissement rapide de la cavité du four. L'éclairage halogène et les supports de casseroles transversaux offrent une vue dégagée sur les produits en cours de cuisson. Contrôle d'humidification en 5 étapes, pour garantir des pâtisseries parfaites et rôtis succulents. Distribution parfaite de la chaleur à travers la chambre de cuisson. Accès à tous les composants par l'avant. Cavité du four en inox avec angles arrondis. Porte d'accès externe pour les connexions électriques. Toutes les connexions se trouvent sur le côté gauche sous le four. Sortie d'évacuation intégrée. Alimentation 380/400 V tri - 50 Hz.

FOUR À PIZZA



- Thermostat jusqu'à 450°C
- Porte vitrée en verre trempé
- Sole en pierre réfractaire sablée



Four à sole électrique

Code	000168	000169
Chambre	1	2
Capacité	4 pizza	8 pizza
Dimensions chambre	720x720 mm	720x720 mm
Puissance	6 kW	12 kW
Dimensions	988x1082x363 mm	988x1082x760 mm

Prix

Accessoire

000170 Support pour four (sans glissière) - 988x947x900 mm 1

Montée en température à 350 °C en 40 minutes. Isolation par laine de roche protégée par un film pour une grande longévité de l'isolation. Gestion indépendante des puissances en voûte et sole. Contrôle continu de la température grâce aux 2 sondes. Alimentation 400 V tri.



- Encombrement réduit
- Posable directement sur comptoir
- Porte et structure froides



Four à convoyeur compact

Code	975224
Capacité	25 pizza/heure
Puissance	6,9 kW
Dimensions	1240x800x480 mm

Prix

Four à commande et contrôle indépendant de la température en voûte et sole. Température maximale 320°C. Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours en fonction des débits souhaités ou combiner des modes de cuisson. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis (30 secondes à 20 minutes). Sens d'avancement du tapis gauche/droite avec possibilité de l'inverser facilement. Livré avec tablette de sortie et 12 grilles ø 33cm.



- Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD
- 30% de consommation en moins, 20% plus rapide
- Ours



Four à sole électrique

Code	966135	975965
Chambre	1	2
Capacité	4 pizza	8 pizza
Puissance	9 kW	18 kW
Dimensions	1365x1443x710 mm	1365x1032x1350 mm

Prix

Accessoire

966136 Support sur roulettes (sans glissière) - Ht 950 mm 1

Sole en pierre réfractaire sablée. Résistances de nouvelle génération. Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts. Poignée de porte toute largeur. Éclairage intérieur orienté et protégé. Contrôle indépendant de la température de la voûte et de la sole. Nombreuses fonctions : PowerBooster, charge partielle, eco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage. Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.



- Commande et contrôle indépendant de la température en voûte et sole
- Jusqu'à 100 programmes enregistrables

Four à convoyeur

Code	975966	976018
Capacité	48 pizza/heure	100 pizza/heure
Puissance	16,5 kW	17,8 kW
Dimensions	1810x1261x560 mm	2050x1185x620 mm

Prix

Système de chauffage par air pulsé. Commande digitale. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis. Tapis en fil d'acier inox facile à extraire pour l'entretien. Trappe de visite basculante avec vitrage haute température et poignée inox toute largeur. Port USB pour l'importation/exportation de programmes et mise à jour du logiciel. Livré avec tablette de sortie et 12 grilles ø 33 cm. Alimentation électrique 40 V tri.

Accessoire

976026 Support pour four à convoyeur

1



Four électrique Baby



Code	630030
Chambre	2
Capacité	4 pizza
Dimensions chambre	620x500x120 mm
Puissance	7,5 kW
Dimensions	920x760x530 mm

Prix

Accessoire

957152 Support pour four Baby 1

Idéal pour la restauration rapide grâce à sa forme compacte, le four Baby est pratique, fonctionnel et est équipé d'un plan de cuisson en pierre réfractaire. Par rapport au modèle de base, le Baby 3T a 3 thermostats qui permettent de régler de façon indépendante les 3 résistances. Les modèles Baby et Baby 3T ne sont pas empilables. Alimentation 380 V tri.



Four électrique Basic



Code	957148	957147
Chambre	1	2
Capacité	4 pizza	8 pizza
Dimensions chambre	700x700x150 mm	700x700x150 mm
Puissance	5,6 kW	11,2 kW
Dimensions	990x920x380 mm	990x920x680 mm

Prix

Le modèle Basic est équipé d'un thermomètre analogique et d'un contrôle séparé des températures, grâce à ses thermostats mécaniques. La façade, le châssis et les portes sont en acier inox. La vitre permet de voir parfaitement à l'intérieur de la chambre, afin de pouvoir suivre dans les détails la cuisson de la pizza. Alimentation 380 V tri.

Accessoire

957072 Support pour four Entry 4 (Basic et Max) 1
957073 Support pour four Entry 8 (Basic et Max) 1



LES
+
PRODUITS

• Le four par excellence en mesure de remplacer le vrai four à bois tout en garantissant les avantages liés à la facilité d'utilisation et de nettoyage

Four gaz Flam



Code	957153	957154
Chambre	1	1
Capacité	4 pizza	6 pizza
Dimensions chambre	700x700x150 mm	700x1050x150 mm
Puissance	14 kW	20 kW
Dimensions	1130x1070x470 mm	1130x1450x470 mm

Prix

Accessoire

957155 Support pour four Flam 4 1
957156 Support pour four Flam 6 1

En fonction de la charge de travail, il est possible de régler la flamme haute ou basse, grâce au système innovant à double régime de fonctionnement. Fours certifiés et testés annuellement. Contrairement aux fours semblables habituels, ils requièrent une assistance technique réduite. Allumage électronique. Aucune flamme pilote.



LES
+
PRODUITS

• Double éclairage de la chambre par lampes basse tension 12 V

Four électrique Max



Code	957071	957070
Chambre	1	2
Capacité	4 pizza	8 pizza
Dimensions chambre	700x700x150 mm	700x700x150 mm
Puissance	5,6 kW	11,2 kW
Dimensions	990x920x380 mm	990x920x680 mm

Prix

Conçu avec plus d'éléments mécaniques par rapport aux modèles Basic, le four Entry Max est équipé d'un interrupteur général, d'un thermomètre mécanique et de deux thermostats par chambre de cuisson. Afin de garantir une meilleure retenue de la chaleur, il est possible d'équiper le four Entry Max avec le kit réfractaire complet. Alimentation 380 V tri.



Poche à pizza



380062 Moyenne - 457x438x196 mm (4 pizza ø 30 cm ou 3 pizza ø 35 cm)	1
380063 Large - 546x501x196 mm (4 pizza ø 40 cm ou 3 pizza ø 45 cm)	1
380064 Pizza & sandwich - 381x305x305 mm (15 sandwich longueur 30 cm)	1

Retrouvez tous nos accessoires pour la pizzeria : pelles à pizza, brosse pour four, grilles, etc...



SCANNEZ & DÉCOUVREZ TOUS LES ACCESSOIRES

Adisa®

COOKING

REBEL

Four à charbon NOUVELLE GÉNÉRATION V.ESP



TBS - THERMAL BOOST SYSTEM

- Allumage sans pastilles ou liquide chimique en 50 secondes.
- Température de travail atteinte en 20 minutes.
- Récupération de température pendant le service immédiate et rapide sans effort.

AJUSTABLE

- Réglez la vitesse du TBS rapidement pour l'adapter à vos besoins à tout moment.

CONTRÔLE VISUEL DES ENTRÉES ET SORTIES D'AIR

- Réglez vos apports d'air selon votre besoin de façon visuelle.

ISOLATION THERMIQUE

- Une isolation exceptionnelle vous permettant de toucher le four sans crainte à température de travail.
- Ajoutez toujours plus de saveurs et d'arômes dans vos assiettes.
- Une température et une consommation de charbon totalement maîtrisées



TBS®

THERMAL BOOST SYSTEM



Four à charbon REBEL
Contrôlez votre four à braises grâce à son système TBS (Thermal Boost System).
Le four qui s'adapte à votre cuisine.

Four à charbon REBEL

Code	793600
Consommation charbon (par jour)	6 kg
Durée consommation	12 h
Puissance	10 kW
Dimensions	850x700x840 mm

Prix

Température après 20 min: 300 à 350°C. Extraction recommandée 3500m³/h à 4000m³/h.
Dimensions grille 550x450 mm.





Nayati

Total Food Service Solutions

La cuisine asiatique est un art, voir le chef préparer les plats représente une expérience fascinante. Partout dans le monde, le goût des aliments, les épices et herbes exotiques font de la cuisine asiatique l'une des plus spectaculaires.



Teppanyaki



Wok



Cuisson vapeur, grill & rôtissoire

Grâce à ses 30 années d'expérience, NAYATI conçoit des équipements multifonctionnels fiables et faciles d'utilisation pour ses clients. Fort de son expérience, Nayati confectionne également des fourneaux sur mesure de qualité à la hauteur des plus exigeants.

La conception simple mais robuste assure une longue durée de vie aux appareils dans les cuisines des clients.

Posséder un équipement de cuisine Nayati est signe de qualité et de fonctionnalité. C'est aussi adhérer à la philosophie Nayati, à savoir utiliser des composants et matériaux durables de grande qualité afin d'élaborer des équipements de cuisine haut de gamme.



LIBEROPRO



Le LiberoPro est votre comptoir mobile pour cuisiner n'importe où. Des plats rapides et délicieux préparés devant les yeux de vos clients. Une utilisation simple et sans odeur !

**UN COMPTOIR MOBILE COMPLET,
NEUTRE OU RÉFRIGÉRÉ
SUR SEULEMENT 2 M²**

LES + PRODUITS

- Compact, léger et facile à déplacer
- 2 bacs GN 1/9 et un porte-ustensile inclus dans chaque support latéral
- Construction robuste en inox AISI 304, équipée d'un passe-plat vitré pour servir les clients ainsi qu'un éclairage LED permettant une meilleure visibilité
- La ventilation LiberoPRO : système de filtration d'air efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs
- Deux étapes de filtration sont combinées : les filtres à graisse en acier inoxydable et les filtres à charbon actif
- Ajustement automatique de la vitesse du système de filtration en fonction de l'intensité de cuisson grâce à la fonction LiberoPro Match
- Panneaux avant personnalisables



Finition acier inoxydable de série, plusieurs panneaux de personnalisation sont disponibles

Comptoir mobile LiberoPro

Code	998262	998263
Version	2 modules	3 Modules (+2 tiroirs réfrigérés)
Puissance	3,6 kW	3,6 kW
Dimensions	1231x788x1284 mm	1653x788x1284 mm

Prix

Le système de filtration LiberoPro est un système de filtration d'air intelligent, efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs. Les filtres à graisses en acier inoxydable sont combinés aux filtres à charbon actif pour une filtration optimale en deux étapes. Le passe-plat vitré et l'éclairage LED permettent une meilleure visibilité. Monté sur 4 roues pivotantes ø75 mm dont 2 avec freins. Tiroirs neutres et étagères latérales en option. Panneaux avant personnalisables. Construction robuste en inox AISI 304 et étanche IPX4. Alimentation 380/415 V tri - 50-60 Hz.

Composez le LiberoPro...



Plaque à induction

Code	998266
Foyer	2 zones
Puissance	3,5 kW
Dimensions	400x600x152 mm

Prix

Surfaces de cuisson hermétiques en vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur. Nettoyage rapide et simple grâce aux surfaces totalement lisses. Convient pour les poêles et les poêlons ø12 à 24 cm pour chaque zone de cuisson. Fonction Bridge qui permet de combiner les 2 zones de cuisson pour créer une seule zone afin de s'adapter aux plats de cuisson rectangulaires (max. 35x45 cm). Écran tactile et interface utilisateur intuitif. Fonction minuterie qui permet de désactiver automatiquement les zones de cuisson à la fin du temps programmé. Fonction LiberoPro Match. Châssis unique en inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur. Prêt à brancher, alimentation 220/240 V mono - 50-60 Hz.



Wok à induction

Code	998265
Température réglable	1-10
Cuvette	ø 290 mm
Puissance	3,5 kW
Dimensions	400x600x229 mm

Prix

Cuvette wok vitrocéramique hautement résistante de 6 mm d'épaisseur, facile à nettoyer. Détection automatique qui permet de chauffer le wok au contact de la surface de cuisson optimisant ainsi la consommation d'énergie. Fonction de minuterie qui permet de désactiver automatiquement les zones de cuisson à la fin du temps programmé. Écran tactile et interface utilisateur intuitif. Fonction LiberoPro Match. Châssis unique en inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur. Prêt à brancher, alimentation 220/240 V mono - 50-60 Hz.



Plaque à snacker

Code	998264
Température max	280 °C
Puissance	3,5 kW
Dimensions	400x600x227 mm

Prix

Technologie à induction permettant une montée en température rapide, max 280 °C, et une excellente régularité de cuisson. La plaque de cuisson a été développée dans un alliage haute performance. Protection anti-éclaboussures et tiroir amovible de récupération des graisses intégré, (0,5 L de capacité) sous la surface de cuisson. Écran tactile et interface utilisateur intuitif. Fonction LiberoPro Match. Châssis unique en inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur. Prêt à brancher, alimentation 220/240 V mono - 50-60 Hz.

... qui vous ressemble



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Fabriqué en Italie



COMPOSEZ LE PIANO
ADAPTÉ À VOS BESOINS



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
LA LIGNE COMPLÈTE

2
ANS
GARANTIE

INOX
AISI304

LA CUISSON

PLUS600

Système modulaire composé de 94 modèles à poser et sur meuble, avec des modules de 30, 60 et 90 cm et une profondeur de 60 cm pour réaliser des plans complets avec toutes les fonctions de cuisson. La qualité et la fonctionnalité de chaque détail assurent une excellente performance inaltérée au fil du temps. Brûleurs étanches construits en alliage de laiton et aluminium, avec finition externe en fonte sablée, scellés au plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.



Fourneau Eco power

Code	993523	993526	993530	993532
Modèle	À poser	Sur meuble	Sur four	Sur four
Feux	2 feux vifs 1x3,5 kW + 1x6 kW	4 feux vifs 2x3,5 kW + 2x6kW	4 feux vifs 2x3,5 kW + 2x6kW	6 feux vifs 3x3,5 kW + 3x6kW
Four	-	-	Gaz (3 kW) GN 1/1	Gaz (6 kW) 830x400 mm
Puissance	9,5 kW	19 kW	19 kW	34,5 kW
Dimensions	300x600x290 mm	600x600x900 mm	600x600x900 mm	900x600x900 mm

Prix

Brûleurs en fonte, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée. Four à gaz statique avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four GN 1/1. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.

Fourneau infrarouge

Code	993546	993547
Modèle	Sur meuble	Sur four GN 1/1
Feux	2 zones	4 zones
Puissance	7,2 kW	10,2 kW
Dimensions	600x600x900 mm	600x600x900 mm

Prix

Plan en vitro-céramique d'une épaisseur de 6 mm. Résistances électriques hautes températures (jusqu'à 500 °C) qui chauffent par rayonnement. Circuit de réchauffement à zone circulaire. Four électrique à convection avec guides porte-grilles/plaques de four GN 1/1 à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Alimentation 380/415 V tri.



Friteuse électrique

Code	793050	993535
Modèle	À poser	Sur meuble
Cuve	10 L	10 L
Puissance	6 kW	6 kW
Dimensions	300x600x290 mm	300x600x900 mm
Panier	1 panier	2 paniers

Prix

Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 6 minutes (de 20 à 190 °C). Pieds réglables. Dimensions panier : 255x205x100 mm. Alimentation 380/415 V tri.



Soubassement neutre

Code	993539	993540
Dimensions	300x550x600 mm	600x550x600 mm

Prix

Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés. Portes en option, nous consulter.

AMBASSADE

DE BOURGOGNE

Fourneaux & modules

Une ligne de cuisson complète

Gamme 650



Foyer - gaz

Code	967532	967530	967531
Plaques coup de feu	5 kW	2 feux vifs 4 kW	4 feux vifs : 2x 4 kW + 2x 3 kW
Dimensions	400x650x900 mm	400x650x900 mm	800x650x900 mm

Prix

Sécurité par thermocouple. Livré sans échelle. Baie libre. Grille fonte (sur CMG 420 R et CMG 840). Alimentation 230 V mono.



Fourneau - gaz

Code	880114	880113
Modèle	Sur four gaz - 137 L	Sur 2 fours gaz - 55 L
Feux	5 feux vifs : 2x 3 kW + 1x 4 kW + 1x 1,5 kW + central 5 kW	4 feux vifs : 2x 3 kW + 1x 4kW + 1x 1,5 kW + Plaque coup de feu 5 kW
Dimensions	1000x650x900 mm	1000x650x900 mm

Prix

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 150 à 175 mm. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte. Brûleur four à flamme autostabilisée. Thermostat. Four équipé d'1 grille et 1 tôle pâtisserie. Alimentation 230 V mono, commutable en 400 V tri.



Fourneau - électrique

Code	967270
Modèle	Sur four électrique GN 1/1
Feux	4 plaques : 2x 2 kW + 1x 1,5 kW
Puissance	10,1 kW
Dimensions	700x650x900 mm
Prix	

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 150 à 175 mm. Four électrique GN1/1 avec thermostat, sole, voûte et grill. 1 grille et 1 tôle en pâtisserie. Alimentation 400 V tri.



Fourneau - induction

Code	967574
Modèle	Sur four électrique GN 1/1
Feux	3 foyers induction (ronds) : 2x 3 kW + 1x 3,6 kW
Puissance	12,5 kW
Dimensions	800x650x900 mm
Prix	

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 150 à 175 mm. 9 niveaux de puissance (3 préréglés) + booster. Affichage digital. Thermostat. Four équipé d'1 grille et 1 tôle pâtisserie. Alimentation 400 V tri (double alimentation 230 V mono en option).



Grill

Code	967522	967533
Version	Gaz	Électrique
Modèle	Plaque acier lisse 12 mm	Plaque acier lisse
Surface	367x495 mm	367x495 mm
Puissance gaz	6 kW	3,3 kW
Dimensions	400x650x900 mm	400x650x900 mm
Prix		

Goulotte de récupération de jus intégrée sur l'avant de la plaque avec trou d'évacuation. Bac de récupération amovible, capacité 1,5 L. Pare éclaboussures en inox 30/120, soudé sur la plaque assurant l'étanchéité. Robinet gaz débit nominal et débit réduit. Sécurité par thermocouple. Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Livré sans échelle. Baie libre. 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs pour les versions 600x650x900 mm avec doseur d'énergie. Régulation par doseur d'énergie. Température max 300 °C. Alimentation 230 V mono.



Que vous soyez professionnel de la restauration, petite collectivité ou traiteur, Ambassade de Bourgogne propose une très large gamme de matériels spécifiques de cuisson "Made in France", aux capacités et aux puissances variées, conçus pour un usage intensif.

Fruit d'une grande expérience dans la conception, la fabrication d'équipements de cuisson pour les cuisines professionnelles et d'une démarche constante de recherche et d'innovation.



Friteuse - électrique

Code	880080	967563	967562	967277
Cuve	8 L	9 L	2x 8 L	12 L
Puissance	8 kW	9 kW	2x 8 kW	12 kW
Dimensions	400x650x900 mm	400x650x900 mm	600x650x900 mm	400x650x1010 mm
Prix				

Cuve inox fixe à zone froide. Vanne de vidange. Bac récupérateur. Thermostat de 60 à 180 °C. Thermostat de sécurité. Bloc résistance amovible. Commutateur marche/arrêt. Livré avec 1 panier (CME 418 FRI et CME 419 FRI) et 2 paniers (CME 628 FRI). Alimentation 400 V tri.

Cette ligne s'adapte aussi en profondeur 700 avec un dossieret : consultez-nous pour plus d'informations



COMPOSEZ LE PIANO
● ADAPTÉ À VOS BESOINS



Fabriqué en Italie


BERTO'S[®]
 the best catering equipment

 SCANNEZ
 & DÉCOUVREZ
 LA LIGNE COMPLÈTE

COMPOSEZ LE PIANO

• ADAPTÉ À VOS BESOINS



MACROS 700

Chaque détail a été conçu pour garantir la rapidité maximale d'exécution des commandes et la facilité des réglages avec une particulière attention à l'esthétique du produit.

INOX
AISI304

Gamme composée de 75 produits avec différentes caractéristiques de capacité de production et de dimensions pour réaliser une cuisine versatile et personnalisée, sur une profondeur de 70 cm. Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.


LES
+
PRODUITS

- Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions

Plancha - gaz

Code	093010	093011	093014
Plaque	1 zone lisse	1 zone nervurée	1 zone lisse 1 zone nervurée
Puissance	6,9 kW	6,9 kW	13,8 kW
Dimensions	400x700x900 mm	400x700x900 mm	800x700x900 mm

Prix

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300 °C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Option porte

Code	093001	093002
Porte	1 porte 400 mm	2 portes 400 mm

Prix



LES

PRODUITS

• Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions



Fourneau feux vifs Eco power

Code	093025	093030	093031
Modèle	Sur meuble	Sur meuble	Sur four GN2/1
Feux	1x6 kW - 1x3,5 kW	1x3,5 kW - 3x6 kW	1x3,5 kW - 3x6 kW
Four	-	-	7,8 kW - 600x400 mm
Puissance	9,5 kW	21,5 kW	29,3 kW
Dimensions	400x700x900 mm	800x700x900 mm	800x700x900 mm

Prix

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte. Thermocouple de sécurité. Flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique avec flamme pilote entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Allumage piézoélectrique four. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.



Fourneau - électrique

Code	093000
Modèle	Sur four
Plaques	4 plaques (4x2,6 kW)
Four	Four GN 2/1 (7,5 kW)
Puissance	17,9 kW
Dimensions	800x714x900 mm

Prix

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Four électrique statique en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four GN 2/1. Température de 50 à 270 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Alimentation 380/415 V tri.



LES

PRODUITS

• Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve

Cuiseur à pâtes

Code	093309
Cuve	30 L
Puissance	10 kW
Dimensions	400x700x900 mm

Prix

Panier GN1/3

093330	1
--------	---

Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement acier inoxydable AISI 316. Trop plein de grand diamètre. Robinet d'évacuation à billes avec poignée athermique. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.



LES

PRODUITS

• Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve



LES

PRODUITS

• Cuve arrondie
• Large zone froide
• Temps moyen friture 5 min



LES

PRODUITS

• Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy
• Temps moyen de friture 4 minutes

Bain-marie

Code	093027
Cuve	305x510x175 mm
Puissance	1,2 kW
Dimensions	400x700x900 mm

Prix

Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

Friteuse - gaz

Code	093026
Cuve	15 L
Puissance	12,7 kW
Dimensions	400x700x900 mm

Prix

Brûleurs tubulaires, nid-d'abeilles. Pieds réglables. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité. Flamme pilote protégée. Préchauffage 10 min (de 20 à 190 °C). Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Friteuse - électrique

Code	093302	093303
Cuve	10 L	18 L
Puissance	9 kW	13,5 kW
Dimensions	400x700x900 mm	400x700x900 mm

Prix

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Alimentation 420 V tri.

Fabriqué en Italie



BERTO'S®
the best catering equipment

S700

ÉTUDIÉ POUR GARANTIR
LES MEILLEURS RÉSULTATS
DE CUISSON

PERFORMANCES

- Une ligne caractérisée par la qualité incomparable des matériaux : les plans de travail, les cuves, les grilles, les panneaux frontaux et latéraux sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et les résistances sont en acier inoxydable incoloy.



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
LA LIGNE COMPLÈTE



GÉRER UNE CUISINE
SUR-MESURE : LA VÔTRE ! ●●

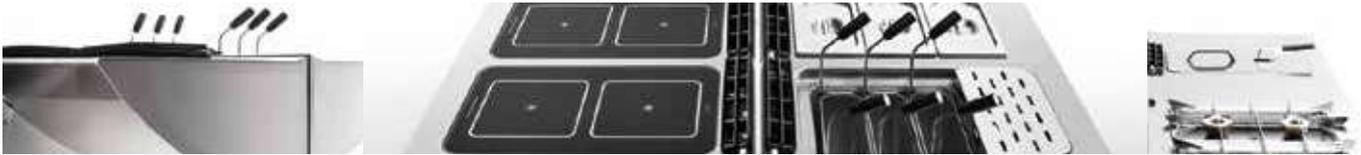


2
ANS
GARANTIE

INOX
AISI304

Dans la nouvelle série S700, l'attention à la praticité et à l'esthétique se distingue dans tous les détails : de grandes surfaces et des plans lisses qui facilitent le travail, les angles arrondis, le design recherché des grilles et la partie latérale en forme de croissant augmentent l'élégance. Les finitions internes sont conçues pour faciliter l'hygiène. L'ergonomie des poignées et les commandes numériques inclinées facilitent l'utilisation.

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**



Fourneau - gaz

Code	993548	993549
Modèle	À poser	Sur four
Feux	2 feux - 2x6 kW	4 feux - 4x 6 kW
Four	-	GN 2/1 - 7,8 kW
Puissance	12 kW	31,8 kW
Dimensions	400x730x280 mm	800x730x900 mm

Prix

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton. Soupape de sécurité à thermocouple et de flamme pilote protégée d'un couvercle en acier. Version sur four : four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en inox AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne et brûleur en acier inoxydable. Poignée double moule à haute résistance. Pieds réglables. Dotation 1 grille four anti-renversement.

LES
+
PRODUITS

• La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole



Fourneau - induction

Code	993581
Modèle	Puissance+ Sur meuble
Feux	2 zones - 2x5 kW
Puissance	10 kW
Dimensions	400x730x900 mm

Prix

Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision. Alimentation 380/415 V tri.

LES
+
PRODUITS

• Plaque en acier à haute épaisseur avec des zones thermiques différenciées : température maximale au centre et décroissante vers les bords



Plaque coup de feu - gaz

Code	993552
Modèle	À poser
Feux	1x10 kW
Puissance	10 kW
Dimensions	800x730x280 mm

Prix

Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximale de 10 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique.



LES
+
PRODUITS

• Plaque de cuisson bicomposant (plaque acier et revêtement supérieur en acier inoxydable finition polie)

Plancha - gaz

Code	993556
Modèle	Lisse à poser
Zone de chauffe	310x465 mm
Puissance	6,9 kW
Dimensions	400x730x280 mm

Prix

Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique. Température maximum de plus de 300 °C. Cheminée 150 mm. Trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche.



LES
+
PRODUITS

• Température maximale de 400 °C

Grill - électrique

Code	993570
Modèle	À poser
Zone de chauffe	260x430 mm
Puissance	4,08 kW
Dimensions	400x730x280 mm

Prix

Réglage de la puissance au moyen d'un régulateur d'énergie. Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct. Cycle de nettoyage à pyrolyse. Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau. Alimentation 380/415 V tri.



LES
+
PRODUITS

• Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy

Friteuse - électrique

Code	993576
Cuve	18 L
Puissance	18 kW
Cuve	344x310x335 mm
Panier	255x335x125 mm
Dimensions	400x730x900 mm

Prix

La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Pieds réglables. Alimentation 380/415 V tri.



LES
+
PRODUITS

• Résistances de silicone placées à l'extérieur de la cuve

Bain-marie - électrique

Code	993579
Modèle	Sur placard
Niveaux	GN 1/1
Puissance	1,2 kW
Dimensions	400x730x900 mm

Prix

Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Voyants de tension. Alimentation 220/240 V mono.

ZANUSSI

PROFESSIONAL

CUISSON MODULAIRE EVO 700



GAMME DE CUISSON SOLIDE, COMPACTE & ERGONOMIQUE



LES PRODUITS

- Fabrication inox AISI 304
- Plan de travail épaisseur 1,5 mm
- Panneaux extérieurs en acier inox avec finition Scotch-Brite™

- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement électrique, gaz ou GPL



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
LA LIGNE COMPLÈTE

COMPOSEZ LE PIANO
ADAPTÉ À VOS BESOINS



GAMME COMPLÈTE

Une gamme fiable,
solide et sûre

CHOIX

Plus de 600 références
au choix, gaz et électrique

ÉCONOMIES

Dispositifs innovants
pour économiser de l'énergie

DURABILITÉ

Recyclage de 98%
de l'équipement et de 100%
de l'emballage

LES



PRODUITS

- Plage de température entre 100 °C et 280 °C
- Allumage piézo
- Surface en acier chromé qui évite le mélange des saveurs des différents aliments cuits

LES



PRODUITS

- Brûleur central avec combustion optimisée, veilleuse d'allumage protégée avec dispositif de sécurité



Grillade - gaz

Code	631320	793570	793566
Surface	Lisse chrome poli	Nervurée	2/3 lisse + 1/3 nervuré
Puissance	7 kW	7 kW	14 kW
Dimensions	400x700x331 mm	400x700x250 mm	800x700x250 mm

Prix

Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni. Pour la plaque chrome brossé : grattoir fourni. Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu. Large trou de vidange sur la surface de cuisson permettant l'évacuation des graisses dans un tiroir récupérateur d'une capacité de 1 L placé en façade. Dossieret haut démontable facilement en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Zone frontale de frémissements.



Plaque coup de feu - gaz

Code	998235
Plaque	Plaque à brûleur central
Puissance	7 kW
Dimensions	800x700x332 mm

Prix

Plaque de cuisson en fonte. Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever. Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL.

PUISSANCE • ÉCONOMIES • PERFORMANCES

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

**PRODUITS**

- Supports de casseroles en fonte avec longues ailettes centrales adaptés à toutes tailles de casseroles
- Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments

**PRODUITS**

- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever
- Température maximale de 500 °C au centre de la plaque qui diminue progressivement vers l'extérieur

**Fourneau - gaz**

Code	000173	000174	793500	998236	793501
Feux vifs	2 feux 5,5 kW	4 feux 5,5 kW	4 feux vifs	2 feux vifs + 1/2 plaque coup de feu	2 feux vifs + 1/2 plaque coup de feu
Four	-	-	Statique GN2/1	-	Statique GN 2/1
Puissance	11 kW	22 kW	28 kW	14,6 kW	20,6 kW
Dimensions	400x700x309 mm	800x700x332 mm	800x700x850 mm	800x700x332 mm	800x700x908 mm

Prix

Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni. Protection contre les projections d'eau IPX4. Plaque de cuisson en fonte avec zones de chauffage différenciées. Brûleur central avec combustion optimisée, veilleuse d'allumage protégée avec dispositif de sécurité. Supports de casseroles en fonte. Pour les modèles sur four : four à gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme situés sous la sole. Chambre du four en inox, avec 3 niveaux de glissières pour étagères GN 2/1 et une sole rainurée en acier émaillé. Fourni avec 1 grille chromée GN 2/1. Thermostat du four réglable de 110 à 300 °C.

**Bain-marie**

Code	793510
Cuve	306x510x156 mm
Puissance	1,5 kW
Dimensions	400x700x289 mm

Prix

Idéal pour conserver les aliments préparés à température. Éléments de chauffage situés sous le socle de la cuve. Remplissage manuel avec niveau indiqué à l'extérieur de la cuve. Température de l'eau contrôlée par thermostat, température maximale de 90 °C. Robinet de vidange à l'avant de la machine.

**Cuiseur à pâtes**

Code	631321
Cuve	24,5 L
Puissance	6 kW
Dimensions	400x700x850 mm

Prix

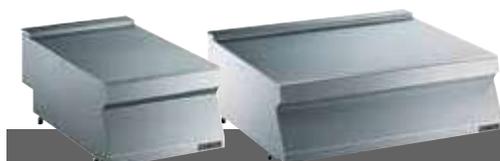
Système de chauffe par infrarouge situé sous la base de la cuve. Cuve à eau en inox AISI 316. Zone d'écumage pour retirer l'excès d'amidon. Thermostat de sécurité empêchant une utilisation sans eau.

**Friteuse - électrique**

Code	793507	000175	793505
Versión	Électrique	Électrique	Gaz
Cuve	14 L	15 L forme «V»	15 L
Puissance	8,7 kW	10 kW	14 kW
Dimensions	400x700x850 mm	400x700x850 mm	400x700x850 mm

Prix

Éléments de chauffage à infrarouge situés à l'extérieur de la cuve pour simplifier le nettoyage interne (pour modèle 14 L) et résistances blindées (pour modèle 15 L). L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau. Pieds de 50 mm en inox. Dotation 1 panier et 1 porte. Températures de 105° à 185 °C. Modèles électriques 400 V tri.

**Plan neutre**

Code	793529	793571
Dimensions	400x700x289 mm	800x700x289 mm

Prix**Sousassement**

Code	793512	793513	793514	793515
Versión	Sousassement	Sousassement	Porte	Support central
Dimensions	400x550x600 mm	800x550x600 mm	400x40x440 mm	50x50x240 mm

Prix

Sousassement ouvert prévu pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc. Pieds en inox réglables en hauteur.

AVEN

Gamme 700

PERFORMANCES

- Friteuses avec résistances oblongues blindées inox (l'huile chauffe plus rapidement et ne brûle pas)
- Résistances électriques blindées inox pour les autres éléments chauffants
- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur 2,6 mm

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Carrosserie en acier inoxydable 18/10
- Profondeur 725 mm, hauteur du dessus 270 mm et sur soubassement hauteur réglable 900 à 930 mm
- Allumage électrique autonome sur les équipements gaz



Soubassement

Code	980482	980483
Porte	1 porte battante	2 portes battantes
Dimensions	400x725x660 mm	800x725x660 mm
Prix		

Construction acier inox 18/10 brossé. Habillage 10/10 en acier inox. Piétement vérin composite réglable jusqu'à 150 mm. Façade sans vis apparentes. Porte battante doublée avec charnière inox et portes réversibles.

Plan neutre

Code	980480	980481
Tiroir	Tiroir GN1/1	-
Dimensions	400x725x270 mm	800x725x270 mm
Prix		

Construction acier inox 18/10 brossé. Structure 10/10 en acier inox. Dessus épaisseur 20/10. Bord arrière formant un dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

COMPOSEZ LE PIANO
• ADAPTÉ À VOS BESOINS



Pour une cuisine de restaurant, brasserie, comptoir, vente à emporter, ...



Fourneau

Code	985561	985563	985564
Version	4 feux nus	2 feux nus à gauche + plaque coup de feu	4 feux nus + plaque coup de feu
Puissance	4x 4,8 kW	2x 4,8 kW + 6 kW	4x 4,8 kW + 6 kW
Dimensions	800x725x270 mm	800x725x270 mm	1000x725x270 mm

Prix

Plaque coup de feu 400x500 mm. Foyer avec briques réfractaires. Chauffage par brûleur circulaire. Grille de feu en inox 300x550 mm. Cuvette de propreté emboutie en inox. Tiroir de propreté. Régulation par robinet 3 positions. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Allumage par train d'étincelles à pile (type AA).

Foyer - électrique

Code	985567
Plaque	2 plaques
Puissance	4 kW + 2,6 kW
Dimensions	400x725x270 mm

Prix

Plaques électriques en fonte carrées lisses et étanches 220x220 mm à l'avant et 300x300 mm à l'arrière. Voyant lumineux. Commutateur 7 positions. Alimentation 400 V tri.



Grillade - électrique

Code	985572	985576
Plaque	Nervurée (fonte) 400x550 mm	Inox (lisse) 400x550x15 mm
Puissance	5 kW	5 kW
Dimensions	400x725x270 mm	400x725x270 mm

Prix

Chauffage par résistances blindées inox. Régulation par thermostat. Tiroir de propreté. Version plaque inox : inox 18/10 avec pare éclaboussure soudé. Version plaque en fonte : pentée. Alimentation 400 V tri.



Grillade - gaz

Code	985573	985577
Plaque	Nervurée (fonte) 400x550 mm	Inox (lisse) 400x550x15 mm
Puissance	8 kW	7,2 kW
Dimensions	400x725x270 mm	400x725x270 mm

Prix

Chauffage par rampes gaz inox forte épaisseur. Régulation débit par robinet 3 positions. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Tiroir de récupération des jus. Tiroir de propreté. Allumage par train d'étincelles à pile (type AA).



Friteuse - électrique

Code	985580
Cuve	15 L
Rendement	25 kg/h
Puissance	10 kW
Dimensions	400x725x270 mm

Prix

Commandes digitales avec fonction dégivrage. Thermostat 180 °C sécurité positive 220 °C. Chauffage par résistances oblongues. Vidange par vanne 1/4 de tour ø 20/27 mm en façade. Cuve inox épaisseur 15/10. Équipée d'1 panier fil inox 360x285x135 mm. Dessous 1 porte battante doublée avec charnière inox. Alimentation 400 V tri.

ERGONOMIE

- Façade pentée pour une lecture aisée
- Poignées émaillées, isolantes pour une ligne épurée
- Protection des commandes

ROBUSTESSE

- Dessus inox épaisseur 20/10, structure inox 20/10, façade et côtés 10/10
- Façade (sans vis apparentes)
- Bord avant tombé rayonné
- Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation

HYGIÈNE

- Assemblage bord à bord des éléments
- Cuves soudées sur le dessus
- Angles des cuves arrondis pour les marmites et sauteuses
- Tiroirs de propreté amovibles
- Éléments salissants démontables et lavables en machine (grilles, tiroirs et cuvettes de propreté)
- Étanchéité des organes de commande

ÉCONOMIES

- Maintenance réduite
- Économies d'énergie

CELTIC

Gamme 800

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Carrosserie en acier inoxydable 18/10
- Profondeur 836 mm, hauteur du dessus 270 mm, épaisseur 30/10 hauteur réglable avec soubassement 900 à 930 mm
- Multiples combinaisons en version adossée ou centrale

PERFORMANCES

- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur
- Résistances électriques blindées inox (oblongues et basculantes pour les friteuses)



Fourneau

Code	985501	985502	985503	985504
Modèle	Sur placard ouvert	Sur four gaz	Sur placard ouvert	Sur four gaz
Feux	4 feux nus 4x 6 kW		2 feux nus à gauche - 2x 6 kW + plaque coup de feu - 8 kW	
Four	-	10 kW	-	10 kW
Dimensions	800x835x900 mm	800x835x900 mm	800x835x900 mm	800x835x900 mm
Prix				

Brûleurs démontables à flamme pilotée. Cuvette emboutie et tiroir de propreté. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Manettes de commande sécurisées et protégées. Dessous : dimensions extérieures 800x724x650 mm. Pieds réglable en hauteur jusqu'à 150 mm. Alimentation 230 V mono. Version avec plaque coup de feu : plaque en fonte 2 parties 500x600 mm. Picots de répartition de chaleur. Chambre de combustion en brique réfractaire avec virole de protection en fonte, brûleur central démontable. Version sur four : thermostat réglable de 50 à 300 °C. Dimensions de la cornue 650x530x280 mm. Enceinte calorifugée par fibre minérale et pare-vapeur aluminium. Sole amovible en acier de 6 mm d'épaisseur. Parois latérales en inox avec niveaux supports de grilles. Porte double paroi calorifugée et équilibrée. 1 grille inoxydable GN 2/1.

Plan neutre sur placard fermé

Code	970212	980484
Modèle	Sur placard fermé	Sur placard fermé
Dimensions	400x835x900 mm	800x835x900 mm

Prix

Construction acier inox 18/10 brossé. Structure 10/10 en acier inox. Dessus épaisseur 30/10. Bord arrière formant un dossier 20/10 et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
LA LIGNE COMPLÈTE

COMPOSEZ LE PIANO
● ADAPTÉ À VOS BESOINS

Pour les restaurants, brasseries,
cafétérias, petites et moyennes collectivités...



Plancha

Code	985512	985511
Modèle	Sur placard fermé	Sur placard fermé
Versions	Gaz	Électrique
Puissance	10 kW	6 kW
Dimensions	800x835x900 mm	800x835x900 mm
Prix		

Plaque inox 18/10, dimensions 620x515x15 mm. Goulotte périphérique à eau pour un nettoyage aisé. Bonde de trop plein et vidange. Tiroir de propreté et de récupération des eaux usées. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 800x724x650 mm. Portes doublées. Raclette incluse. Version gaz (alimentation 230 V mono) ou électrique (alimentation 400 V tri).



Friteuse

Code	985521	980485
Cuve	20 L	15 L
Versions	Gaz	Électrique
Rendement	30 à 35 kg/h	25 à 30 kg/h
Puissance	20 kW	10 kW
Dimensions	400x835x900 mm	400x835x900 mm
Prix		

Thermostat 100 à 180 °C sécurité positive 220 °C. Vidange par vanne 1/4 de tour ø 20/27 mm. Équipée d'1 panier fil inox 360x270x125 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Porte doublée. Cuve inox épaisseur 15/10. Bac de récupération dans le placard. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Version gaz (alimentation 230 V mono) ou électrique (alimentation 400 V tri).



Bain-marie

Code	985515
Modèle	Sur placard fermé
Cuve	306x510x220 mm Pour bac GN 1/1 (non fourni)
Puissance	2,4 kW
Dimensions	400x835x900 mm
Prix	

Cuve inox 18/10. Chauffage par résistance blindée inoxydable. Régulation par thermostat 30 à 110 °C. Alimentation eau chaude ou froide. Vidange par bonde à raccorder. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Porte doublée. Alimentation 230 V mono.



Grillade - électrique

Code	985525	985527
Modèle	Sur placard ouvert	Sur placard ouvert
Plaque	Inox (lisse) 400x550 mm	Nervurée (fonte) 400x550 mm
Puissance	5 kW	5 kW
Dimensions	400x835x900 mm	400x835x900 mm
Prix		

Chauffage par résistances blindées inox. Régulation par thermostat. Tiroir récupération des jus. Version plaque inox : inox 18/10 avec pare éclaboussure soudé. Version plaque en fonte : pentée. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Alimentation 400 V tri.



Grillade - gaz

Code	985526	985528
Modèle	Sur placard ouvert	Sur placard ouvert
Plaque	Inox (lisse) 400x550 mm	Nervurée (fonte) 400x550 mm
Puissance	7,2 kW	8 kW
Dimensions	400x835x900 mm	400x835x900 mm
Prix		

Chauffage par rampes inox tubulaires de forte épaisseur. Régulation par robinet 3 positions. Version plaque inox : inox 18/10 avec pare éclaboussure soudé. Version plaque en fonte : pentée. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Tiroir récupération des jus. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Alimentation 230 V mono.

ERGONOMIE

- Façade pentée pour une lecture aisée
- Poignées émaillées, isolantes pour une ligne épurée
- Protection des commandes

ROBUSTESSE

- Dessus inox épaisseur 30/10, structure inox 20/10, façade et côtés 10/10
- Façade (sans vis apparentes)
- Bord avant tombé rayonné
- Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation

HYGIÈNE

- Assemblage bord à bord des éléments
- Cuves soudées sur le dessus
- Angles des cuves arrondis pour les marmites et sauteuses
- Tiroirs de propreté amovibles
- Éléments salissants démontables et lavables en machine (grilles, tiroirs et cuvettes de propreté)
- Étanchéité des organes de commande

ÉCONOMIES

- Maintenance réduite
- Économies d'énergie

Fabriqué en Italie


BERTO'S[®]
 the best catering equipment

MAXIMA 900


Dans chaque détail, la qualité et la fonctionnalité assurent une excellente performance, inaltérée dans le temps. Conçue par les designers pour garantir la rapidité maximale d'exécution des commandes et la facilité des réglages, la ligne Maxima 900 porte une attention particulière à l'esthétique du produit.



LES


PRODUITS

- Deux zones avec des commandes indépendantes
- Surface de cuisson légèrement inclinée avec un trou d'évacuation de grandes dimensions et un convoyeur dans un récipient spécifique.

Plancha

Code	993313
Plaque	Lisse
Puissance	20 kW
Dimensions	800x900x900 mm

Prix

Plan neutre

Code	993311
Dimensions	400x900x900 mm

Prix

Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Vanne à commande thermostatique 60 °C - 300 °C. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique. Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant (plaque acier avec revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie).

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Grand compartiment complètement en acier.



Fourneau

Code	993103	993002	993000
Feux vifs	2 feux vifs	4 feux vifs	4 feux vifs
Four	-	-	Four GN2/1 (7,8 kW)
Puissance	1x7 kW + 1x12 kW	1x3,5 kW + 1x7 kW + 1x3,5 kW + 1x7 kW + 2x12 kW	2x12 kW
Dimensions	400x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm

Prix

Brûleurs en fonte de 80 mm. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Four à gaz avec brûleur à flamme positionné sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.

LES + PRODUITS

- Plaques en fonte avec thermostat de sécurité



Fourneau - électrique

Code	993333
Zone	4 zones - 4x3,5 kW
Puissance	14 kW
Dimensions	800x900x900 mm

Prix

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance.

LES + PRODUITS

- Activation de la zone de cuisson que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface



Fourneau - induction

Code	993314
Zone	4 zones - 4x5 kW
Puissance	20 kW
Dimensions	800x900x900 mm

Prix

Intérieur en acier inoxydable. Plan en vitrocéramique épaisseur 6 mm. La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.



LES + PRODUITS

- Permet différents types de cuisson : braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve

Sauteuse

Code	993512	993510
Version	Électrique	Gaz
Cuve	80 L - 710x590x225 mm	80 L - 710x590x225 mm
Puissance	20 kW	9,6 kW
Dimensions	800x900x1065 mm	800x900x1065 mm

Prix

Cuve complètement en acier AISI 304. Épaisseur élevée de la cuve, température uniforme sur toute la surface pour des cuissons uniformes et une économie énergétique. Cuve escamotable manuellement. Basculement motorisé sur l'axe avant pour une utilisation plus pratique.



LES + PRODUITS

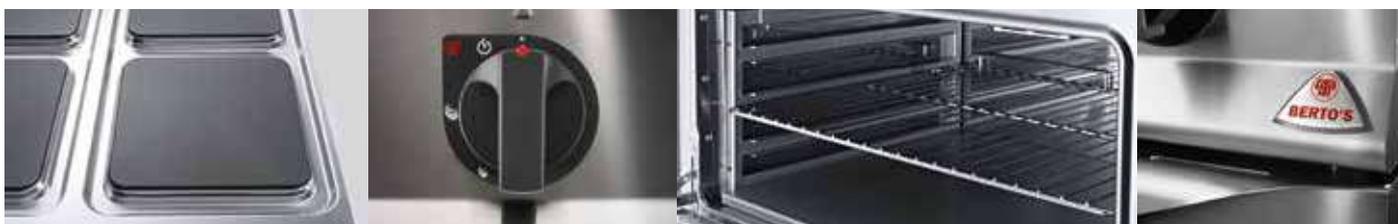
- Cuve aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide
- Surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile

Friteuse

Code	993315	993321
Version	Gaz	Électrique
Cuve	20 L	22 L
Puissance	17,5 kW	22 kW
Dimensions	400x900x900 mm	400x900x900 mm

Prix

Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique. Cuve en acier inoxydable AISI 304. Contrôle de la température par le biais d'une vanne thermostatique de 110 à 190 °C. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée thermique.



ZANUSSI

PROFESSIONAL

CUISSON MODULAIRE EVO 900



GRANDE PRODUCTIVITÉ POUR UNE CUISINIÈRE SOLIDE, COMPACTE & ERGONOMIQUE



LES PRODUITS

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 20/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX5
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement électrique, gaz ou GPL



GAMME COMPLÈTE

Une gamme fiable,
solide et sûre

CHOIX

Plus de 600 références
au choix, gaz et électrique

ÉCONOMIES

Dispositifs innovants
pour économiser de l'énergie

DURABILITÉ

Recyclage de 98%
de l'équipement et de 100%
de l'emballage



LES PRODUITS

- Fonction Auto Cook : le temps de cuisson est calculé automatiquement en tenant compte de la quantité chargée
- Qualité de l'huile prolongée
- Facilité de nettoyage



Friteuse - électrique

Code	631377
Cuve	23 L forme «V»
Puissance	18 kW
Dimensions	400x900x1200 mm

Prix

5 programmations Auto Cook + 5 programmations standard. Relevage automatique des paniers en fin de cycle. Filtration avec pompe de circulation d'huile intégrée. Montée rapide en température, contrôle thermostatique de 110 °C à 190 °C. Rendement 38 kg/h de frites 9x9mm surgelées.

Friteuse - électrique

Code	793564	793572
Cuve	15 L forme «V»	18 L
Puissance	10 kW	16,5 kW
Dimensions	400x900x908 mm	400x900x250 mm

Prix

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. Thermostat de protection contre la surchauffe. Robinet de vidange avec bac placé sous la cuve. Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau. Pieds inox 50 mm. Dotation 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale droite pour l'armoire. Les éléments de chauffage en Incoloy armé situés à l'intérieur de la cuve se soulèvent pour le nettoyage.

Fourneau - induction

Code	793530	630442
Zone	2 zones	4 zones
Puissance gaz	5 kW	2x5 kW
Dimensions	400x915x290 mm	800x915x290 mm

Prix

Surface de cuisson vitrocéramique avec 2 ou 4 zones d'induction indépendantes. Lampe témoin, indiquant la zone en fonctionnement, située sur la console de commande. Plaques à induction munies d'un dispositif de sécurité anti-surchauffe. Panneau de commande mécanique avec 9 positions de réglage. Les zones de cuisson peuvent atteindre 400 °C en 10 secondes. Protection IPX5.

PUISSANCE • ÉCONOMIES • PERFORMANCES

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**



Fourneau - gaz

Code	630438	793573
Puissance	4x10 kW	3x6 kW + 1x10 kW
Four	-	Statique GN2/1
Dimensions	800x900x250 mm	800x900x909 mm

Prix

Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni. Grand support de casseroles en fonte (inox en option) avec longues ailettes centrales permettant d'utiliser les casseroles de la plus grande à la plus petite. Version sur four : four gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. Chambre du four, avec 3 niveaux de glissières (pour grilles ou bacs GN 2/1) et une sole rainurée en fonte. Thermostat du four réglable de 120 °C à 280 °C. Porte du four de 40 mm d'épaisseur.

LES



PRODUITS

- Plaque de cuisson en fonte, épaisseur 30 mm
- Puissance de chauffe maximale de 500 °C centre diminuant jusqu'à 200 °C (extrémités)



Plaque coup de feu - gaz

Code	630439	793574
Puissance	10,5 kW	19 kW
Four	-	Statique GN2/1
Dimensions	800x900x250 mm	800x900x909 mm

Prix

Plaque de cuisson en fonte, facile à nettoyer. Grande surface de cuisson pour une utilisation simultanée de plusieurs récipients de différentes tailles (ils peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever). Allumage piézo. Version sur four : four gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. Chambre du four, avec 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des grilles ou des bacs GN 2/1 et une sole rainurée en fonte.

LES



PRODUITS

- Surface de cuisson en acier doux chromé épaisseur 15 mm
- La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits



Grillade chrome

Code	631322	793551	793554
Version	Gaz	Gaz	Électrique
Puissance	10 kW	20 kW	15 kW
Dimensions	400x900x386 mm	800x900x386 mm	800x900x386 mm

Prix

Surface de cuisson inclinée en chrome poli. Large trou de vidange sur la surface de cuisson avec tiroir récupérateur d'une capacité de 1 L placée en façade. Thermostat de sécurité. Dosserets hauts en inox, à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson, facilement démontables pour lavage en machine. Allumage piézo avec vanne thermostatique. Plage de température de fonctionnement de 90° à 270 °C version gaz et 120 à 280 °C version électrique.



Grillade fonte

Code	793575
Plaque	Nervuré (fonte)
Puissance	21 kW
Dimensions	800x915x424 mm

Prix

Température maximum sur la grille de cuisson : 350 °C. Tiroir de récupération des graisses. Dosserets 3 côtés. Fonction «Power Control» : bouton de commande qui permet le réglage de la puissance sur une plage de 240 °C. Grilles de cuisson en fonte émaillée à haute résistance facilitant le nettoyage.



Plan neutre

Code	793535	631323
Dimensions	400x900x250 mm	800x900x250 mm

Prix

En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm. Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments.



Soubassement réfrigéré

Code	793537
Puissance	0,4 kW
Dimensions	1598x846x600 mm

Prix

Plage de température réglable de -2 °C à +10 °C. Glissières anti-bascule GN 1/1. Circulation d'air forcé. Pieds en inox réglables en hauteur de 50 mm. Dégivrage et évaporation automatique des condensats. Conçu pour recevoir des modules de cuisson modulaire.



Soubassement

Code	793536	793514	793515
Version	Soubassement	Porte	Support central
Dimensions	800x785x600 mm	400x40x440 mm	50x50x240 mm

Prix

Soubassement ouvert prévu pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc. Pieds en inox réglables en hauteur de 50 mm.

ARMEN

Gamme 900

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Carrosserie en acier inoxydable 18/10
- Profondeur 925 mm, hauteur du dessus 270 mm épaisseur 30/10 et sur soubassement hauteur réglable 900 à 930 mm

PERFORMANCES

- Feux vifs 6, 7 ou 9 kW
- Friteuses avec résistances oblongues blindées inox et basculantes
- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur 2,6 mm
- Résistances électriques blindées inox pour les autres éléments chauffant.



Plan neutre

Code	980486	980487
Modèle	Sur placard fermé	Sur placard fermé
Dimensions	400x925x900 mm	800x925x900 mm

Prix

Construction acier inox 18/10 brossé. Structure 10/10 en acier inox. Dessus épaisseur 30/10. Bord arrière formant un dossier épaisseur 20/10 et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

Feux nus

Code	980301	985400
Modèle	Sur placard fermé	Sur placard fermé
Feux	2 feux nus 2x 7 kW	4 feux nus 4x 9 kW
Dimensions	400x925x900 mm	800x925x900 mm

Prix

Grille feux nus en inox 400x600 mm. Cuvette emboutie et tiroir de propreté. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Manettes de commande sécurisées. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Alimentation 230 V mono. Portes doublées. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm ou 800x724x650 mm.



SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE

COMPOSEZ LE PIANO

- ADAPTÉ À VOS BESOINS

Pour vous, Capic a conçu **Armen** dans un seul but : faciliter votre travail quotidien



Grillade électrique sur placard ouvert

Code	980410	980412	980303
Modèle	Sur placard ouvert	Sur placard ouvert	Sur placard ouvert
Plaque	Inox (lisse) 400x550 mm	Nervurée (fonte) 400x550 mm	Inox (lisse) 800x550 mm
Puissance	5 kW	5 kW	10 kW
Dimensions	400x925x900 mm	400x925x900 mm	800x925x900 mm

Prix

Chauffage par résistances blindées inox. Régulation par thermostat. Tiroir récupération des jus. Version plaque inox : inox 18/10 avec pare éclaboussure soudé. Version plaque en fonte : pentée. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm ou 800x724x650 mm. Alimentation 400 V tri.



Grillade gaz sur placard ouvert

Code	980409	980411
Modèle	Sur placard ouvert	Sur placard ouvert
Plaque	Inox (lisse) 400x550 mm	Nervurée (fonte) 400x550 mm
Puissance	7,2 kW	8 kW
Dimensions	400x925x900 mm	

Prix

Chauffage par rampes inox tubulaires de forte épaisseur. Régulation par robinet 3 positions. Version plaque inox : inox 18/10 avec pare éclaboussure soudé. Version plaque en fonte : pentée. Sécurité par veilleuses et thermocouple. Tiroir récupération des jus. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Alimentation 230 V mono.



Plaque coup de feu sur placard fermé

Code	985404
Modèle	Sur placard fermé
Plaque	800x600 mm
Puissance	8 kW
Dimensions	800x925x900 mm

Prix

Plaque en fonte 2 parties. Picots de répartition de chaleur. Chambre de combustion en brique réfractaire avec virole de protection en fonte, brûleur central démontable. Tiroir de propreté sous plaque. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Manettes de commande sécurisées et protégées. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Portes doublées. Dessous : dimensions extérieures 800x724x650 mm. Alimentation 230 V mono.



Friteuse TURBOFRIT sur placard fermé

Code	980416	980417
Modèle	Sur placard fermé	Sur placard fermé
Version	Gaz	Électrique
Cuve	30 L	20 L
Rendement	50 à 60 kg/h	55 kg/h
Puissance	28,5 kW	20 kW
Dimensions	500x925x900 mm	400x925x900 mm

Prix

Relevage manuel. Thermostat 100 à 180 °C sécurité positive 220 °C. Cuve inox épaisseur 15/10. Panier fil inox. Commandes digitales avec fonction dégivrage. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Porte doublée. 1 bac de récupération d'huile avec tamis dans le placard. Version gaz (alimentation 230 V mono) ou électrique (alimentation 400 V tri).



Bain-marie sur placard fermé

Code	980414
Modèle	Sur placard fermé
Cuve	306x510x220 mm
Puissance	2,4 kW
Dimensions	400x925x900 mm

Prix

Cuve inox 18/10 pour bac GN1/1 (non fourni). Régulation par thermostat 30 à 110 °C. Alimentation eau chaude ou froide. Vidange par bonde à raccorder. Piètement vérin composite 150 mm réglable en hauteur. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Porte doublée. Alimentation 230 V mono.

ERGONOMIE

- Façade pentée pour une lecture aisée
- Poignées émaillées, isolantes pour une ligne épurée
- Protection des commandes

ROBUSTESSE

- Dessus épaisseur 30/10, structure interne 20/10
- Grilles feux nus en inox
- Couvercle des marmites et sauteuses doublé et équilibré par charnières
- Fond de cuve pour sauteuse Bi-métal 12 mm

HYGIÈNE

- Assemblage bord à bord des éléments
- Cuves soudées sur le dessus
- Angles des cuves arrondis pour les marmites et sauteuses
- Tiroirs de propreté amovibles
- Éléments salissants démontables et lavables en machine (grilles, tiroirs et cuvettes de propreté)
- Étanchéité des organes de commande
- Bandeau avant et arrière unique en option

ÉCONOMIES

- Vous apprécierez au quotidien la maintenance réduite et les économies d'énergie que présente ce fourneau Armen

MARMITE & SAUTEUSE



BERTO'S
the best catering equipment

Marmite

Code	993316	993317
Référence	20841003	20848000
Version	Électrique	Gaz
Cuve	150 L ø 600x540 mm	200 L ø 750x520 mm
Puissance	20,9 kW	-
Dimensions	800x900x1020 mm	1000x900x1150 mm

Prix

Acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée. Allumage électrique. Voyants de contrôle constant du niveau de l'eau dans la rainure. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé. Robinet d'évacuation en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.



ZANUSSI
PROFESSIONAL

Marmite ronde

Code	630440
Version	Gaz chauffe directe
Cuve	150 L
Puissance	24 kW
Dimensions	800x900x850 mm

Prix

Cuve emboutie ø 60 mm en acier inox AISI 304. Fond de cuve en acier inox AISI 316 L. Robinet de vidange en acier inox avec poignée isolée. Brûleur en acier inox AISI 304 avec dispositif de contrôle de coupure de flamme. Modèle de chauffe directe ou bain-marie.



Fabrique en FRANCE
CAPIC
Fondéeur 1988

Marmite

Code	980424	980425
Version	Électrique	Gaz
Cuve	150 L Profondeur 550 mm	150 L Profondeur 550 mm
Puissance	18 kW	19,5 kW
Dimensions	800x925x900 mm	800x925x900 mm

Prix

Cuve et fond en inox 316 L. Cuve soudée sur le dessus. Épaisseur virole 20/10, fond 30/10. Commande par carte électronique. Régulation séquentielle. Double enveloppe avec soupape de sûreté 0,5 bar. Régulation de niveau d'eau électronique double enveloppe. Poignée de couvercle avec embout isolant. Alimentation EC/EF par rejet fixe. Commandée en façade par robinet 1/4 de tour à tête céramique. Crépine amovible avec indication de niveau. Piètement vérin composite 150 mm réglable en hauteur. Alimentation 230 V mono (version gaz) et 400 V tri (version électrique).



ZANUSSI
PROFESSIONAL

Sauteuse à basculement manuel

Code	630441
Puissance	21 kW
Dimensions	800x900x850 mm

Prix

Fond de cuve Duomat : alliage de 2 aciers inoxydables garantissant une température uniforme et augmentant la résistance à la corrosion. Éléments de chauffe situés sous la cuve suivant le basculement. Double régulation : régulation de la température (de 90 à 300 °C) ou régulation de la puissance (convient pour des grandes quantités de liquide, pour porter à ébullition rapidement)



Fabrique en FRANCE
CAPIC
Fondéeur 1988

Sauteuse braisière

Code	980430	980427
Version	Électrique	Gaz
Cuve	50 dm ² - 100 L 850x575x250 mm	50 dm ² - 100 L 850x575x250 mm
Puissance	15 kW	20 kW
Dimensions	1000x925x900 mm	1000x925x900 mm

Prix

Basculement par vérin électrique. Couvercle et contre-couvercle en inox 10/10, équilibré par charnière Echtermann. Cuve en inox 18/10 épaisseur 20/10. Fond bimétal épaisseur 12 mm. Angles largement arrondis. Large bec verseur. Alimentation EC/EF par rejet fixe. Commandée en façade par robinet 1/4 de tour à tête céramique. Allumage électrique. Piètement vérin composite 150 mm réglable en hauteur. Alimentation 230 V mono (version gaz) et 400 V tri (version électrique).



Fabrique en FRANCE
CAPIC
Fondéeur 1988

Sauteuse - gaz

Code	980472
Modèle	Gaz
Cuve	80 L - 650x575x250 mm
Puissance	35 dm ² - 12 kW
Dimensions	800x925x900 mm

Prix

Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Structure 20/10 en acier inox. Alimentation eau chaude/eau froide par rejet fixe à tête céramique. Fond de cuve bimétal ép. 12 mm. Commande par robinet gaz 4 positions en façade (robinet 1/4 de tour équilibré par charnière Echtermann). Commande digitale en option : nous consulter.

LES
+
PRODUITS

- Basculement par vérin électrique
- Montée en température fond de cuve jusqu'à 200 °C en 4 min
- Allumage électrique

Le seul équipement compact associant une marmite bain-marie avec bras mélangeur et une sauteuse multifonction



LES  PRODUITS

- Combiné ultra-compact adapté aux établissements de 80 à 120 couverts
- Une flexibilité de production dans un espace réduit
- Douchette intégrée pour faciliter le nettoyage

Capitop

Code	980489
Cuve	Marmite 35 L - Sauteuse 25 L
Puissance	17 kW
Dimensions	1400x840x1290/1320 mm

Prix

Fonctionnement électrique. Marmite : cuve satinée en acier inox 18/10 soudée sur le dessus. Poignée de couvercle avec embout isolant. Agitateur amovible en acier inoxydable 18-10 avec racleurs Téflon. Vitesse d'agitation réglable. Basculement par vérin électrique. Régulation de température au degré près. Chauffage de la double enveloppe par thermoplongeurs en acier inoxydable. Régulation de niveau d'eau automatique dans la double enveloppe. Sauteuse : acier inoxydable 20/10. Fond bimétal épaisseur 12 mm. Surface : 20 dm². Basculement par vérin électrique. Régulation de température au degré près sur fond de cuve. Couvercle articulé.



PRODUITS

- 2 zones de chauffe indépendantes
- Réactivité de chauffe : 200°C en moins de 6 min
- Nettoyage rapide pendant et après le service
- Plaque polyvalente
- Economie d'énergie

LE MUST DE LA PRÉCISION EN CUISSON

Cette plancha préserve les jus et sucres de cuisson tout en respectant le produit. La plaque de chauffe est aussi rapide que l'induction



DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Plancha

Code	980475
Modèle	Électrique
Puissance	7,6 kW
Dimensions	500x925x900 mm

Prix

Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Façade sans vis apparentes. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Structure 20/10 en acier inox. Accès à la zone technique par plaque basculante. Bonde de trop plein avec panier à déchet et vidange extérieure à raccorder. Goulotte périphérique à circulation d'eau et paniers à déchets. Chauffage par plaquettes PMD (Brevet CAPIC) plaquées contre le fond de la plaque. Plaque inox DUPLEX épaisseur 20 mm. Régulation électronique de 50 à 250 °C.



Friteuse Smart - électrique

Code	985591
Cuve	2x23 L
Puissance	2x28 kW
Dimensions	1000x825x900 mm

Prix

Production frites : 130 à 165 kg/h. Régulation de température électronique indépendante par cuve et thermostat de sécurité. 4 relevages automatiques indépendants des paniers avec minuterie et recettes programmables. Dispositif de filtration automatique intégré avec avertisseur associé à un nombre de cycle de fonctionnement. Système de remplissage automatique pour appoint d'huile avec accessoire intégré. Chauffage par résistances oblongues blindées inox basculantes.



LES  PRODUITS

- Faible encombrement : 600 mm
- Fond de cuve emboutie
- Rendement jusqu'à 20 kg/h
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 90 °C à 185 °C
- 1 panier + 1 porte latérale droite / Filtre intégré



Friteuse autoportante

Code	793539
Cuve	9 L
Puissance	7,4 kW
Dimensions	200x600x930 mm

Prix

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode éco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité. Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité. Cuve avec zone froide. Friteuse livrée avec quatre pieds de 100 mm en acier inoxydable.



PRODUITS

- Cuve inox épaisseur 15/10
- Thermostat 100/180 °C
- Chauffage par résistances oblongues blindées inox basculantes
- Relevage manuel
- Rendement 50 à 55 kg/h



Friteuse Turbofrit - électrique

Code	980438
Cuve	20 L
Puissance	20 kW
Dimensions	400x835x900 mm

Prix

Production 50 à 60 kg/h de frites surgelées 6x6 mm. Dessus en acier inox 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10, habillage 10/10 en acier inox brossé. Structure 20/10 en acier inox. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Vidange par vanne 1/4 de tour diamètre 20/27. 1 panier inox 360x270x125 mm. Commandes digitales. Programme de fonte lente des graisses.

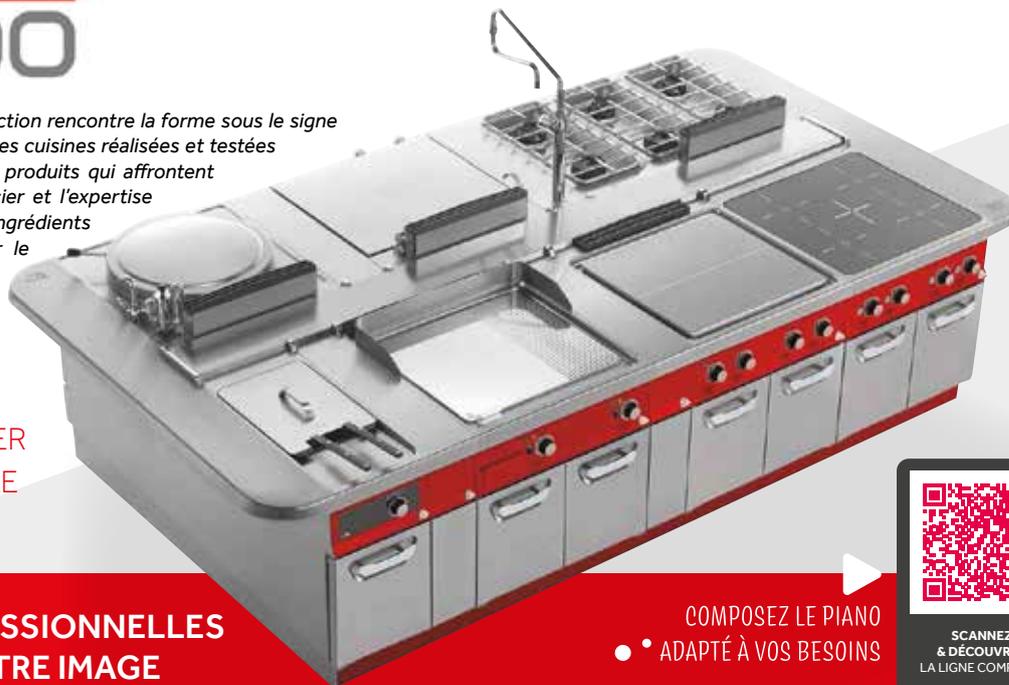
Fabriqué en Italie


BERTO'S[®]
 the best catering equipment

S900

Dans tous les produits Berto's, la fonction rencontre la forme sous le signe des performances les plus élevées. Des cuisines réalisées et testées pour résister sur le long terme, des produits qui affrontent le temps sans crainte, le meilleur acier et l'expertise de nos techniciens sont les ingrédients qui nous permettent de considérer le temps comme un allié.

QUAND DESIGN
& FONCTIONNALITÉ
S'UNISSENT POUR CRÉER
UNE UNION SPIRITUELLE



DES CUISINES PROFESSIONNELLES
D'EXCELLENCE À VOTRE IMAGE

COMPOSEZ LE PIANO
● ADAPTÉ À VOS BESOINS



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
LA LIGNE COMPLÈTE

LA CUCINA

Expérimentez notre vision de «l'unique». Les dimensions, formes et fonctions incarnent vos désirs pour se transformer en une réalisation unique. Ce dont vous rêvez est exactement ce que nous savons faire. Nous façonnons la matière pour voir vos rêves se transformer en réalité. Une cuisine qui porte votre empreinte indélébile. Parce que LaCucina fait partie de vous. Qui a dit qu'il est impossible de toucher du doigts ses rêves ?



LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**



ELITE by
CAPIC
 France 1955 ★★★★★



CAPIC étudie et construit votre fourneau ELITE selon vos souhaits et vous garantit robustesse, performance, ergonomie, hygiène et esthétique.

C'est un fourneau unique, en émail de couleur vitrifié à 850 °C, résultat d'une rencontre avec nos spécialistes.

Sur-mesure, ELITE est constitué d'un dessus monobloc et d'un soubassement indépendant. Il est réalisé en acier inoxydable (dessus 30/10^{ème}, épaisseur doublée pour les éléments neutres et autour des corps de chauffe) avec dessus finition brouillée, satinée, bords arrondis poli miroir.

Laisser parler votre imagination, CAPIC réalise votre rêve !

★ Une étoile dans
votre cuisine

Chef, composez
votre fourneau !



RAL 101
Ivoire clair



RAL 2011
Orange



RAL 3027
Rouge framboise



RAL 3020
Rouge trafic



RAL 6037
Vert pur



RAL 5022
Bleu nocturne



RAL 9005
Noir profond

PERSONNALISATION LOGO RESTAURANT

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

Adisa®

ADISA COOKING SÉRIE GARBINO

PROFONDEUR 1000

Cuisines Centrales pour Show Cooking L'expression ultime en matière de pianos de cuisson modulaires sur mesure
Nos cuisines en îlot vous permettent de travailler dans les deux côtés, modulaire ou compacte dans un espace de 1000 mm.



CUISINE SUR MESURE

Avec plus de 150 possibilités de configuration, les cuisines modulaires et compactes peuvent s'adapter à tous les espaces et à tous les types de restaurants.

PIANOS DE CUISSON POLYVALENTS

Les pianos de cuisson Adisa sont aussi polyvalents que vous le souhaitez : nos modules neutres sont toujours fabriqués sur mesure pour vous permettre de concevoir votre piano aux dimensions exactes de votre espace. Vous pouvez également commander votre piano de cuisson avec un plan uniforme sans joints, assemblé d'usine.

FINITIONS ET COULEURS

Vous pourrez jouer avec des styles et des couleurs différentes pour votre cuisine soit unique.

100 % PERSONNALISABLE

Une gamme fondée sur des éléments modulaires de 800 et 900 mm de profondeur et de 400, 600, 800, et 1200 mm de large qui permet une adaptation totale.

Adisa®

ADISA COOKING SÉRIE VINTAGE

FONCTIONNALITÉS, DÉTAILS DE QUALITÉ SPÉCIALE

L'essence des cuisines artisanales

Configuration unique

La série Vintage est spécialement développée pour les chefs à la recherche d'un style unique et singulier sans sacrifier la fonctionnalité et la robustesse que seules les cuisines Adisa peuvent offrir. Une touche d'exclusivité avec différentes options de couleurs qui feront de votre cuisine le centre d'attention. Comme toute cuisine Monoblock, les Adisa de la série Vintage peuvent être configurées comme cuisines centrales, murales, îlot, en forme de L... Tous les éléments disponibles pour la gamme Monoblock peuvent être insérés dans la série Vintage. Choisissez votre couleur préférée pour rendre votre espace unique.



CUISINE SUR MESURE

Avec plus de 150 possibilités de configuration, les cuisines modulaires et compactes peuvent s'adapter à tous les espaces et à tous les types de restaurants.

100% PERSONNALISABLE

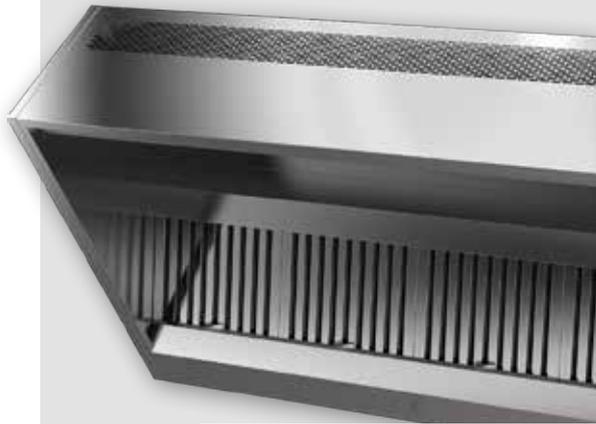
Une gamme fondée sur des éléments modulaires de 800 et 900 mm de profondeur et de 400, 600, 800, et 1200 mm de large qui permet une adaptation totale.



La gamme la plus complète dans l'univers de la ventilation de cuisine professionnelle.



HEXOTECH
Hotte soudée



DUOLINE
Hotte centrale



ALVITHERM
Caisson à régulation intégrée



EMMOS
Tourelle extracteur F400

- Offre complète de hottes et de plafonds filtrants
- Large gamme de tourelles et de caissons
- Pièces détachées disponibles pour tous les produits
- Offre et accompagnement sur mesure

La ventilation des cuisines professionnelles,
une affaire de spécialiste.



VIM

TRAITEMENT D'AIR DES CUISINES PROFESSIONNELLES
L'EXPERTISE SUR L'ENSEMBLE DU PROCESS

Experts en ventilation



new
NOUVEAU

HOTTES SOUDÉES AVEC LAMPES UV

NOVAX UV 90/10 NOVAX UV CONFORT 90/10

Captation - Rideau inductif 10% - Diffusion - Épuration d'air

- Hotte conforme à la norme NF EN 16282-2.
- Amélioration de l'efficacité de captation - Essais CETIAT.
- Réduction du débit extrait de 30% - Essais CETIAT.
- Diffusion basse vitesse confortable par la face avant.
- Système complet prêt à brancher.
- Armoire de commande.
- Lampes UV haute performance et longue durée de vie.
- Triple dispositif de sécurité pour éviter l'exposition directe aux UV.
- Respect réglementaire d'exposition aux UV.
- Respect réglementaire concentration ozone.
- Mise en service VIM.



CATALOGUE 2021
Nous consulter



EXTRACTION
INTRODUCTION
HOTTES
PROFESSIONNELLES

CAPTATION

CONFORT
CUISSINES
PROFESSIONNELLES
MISES EN SERVICE

GRAISSES
AIR VICIÉ

PLAFONDS FILTRANTS
INDUCTION
ÉPURATION
DES ODEURS

UV

SYSTÈMES
DE GESTION DES DÉBITS
RÉGULATION ASSERVISSEMENT

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

Constructeur de matériels aérauliques

saftair

V E N T I L A T I O N



Cuisine



Traitement d'air



Désenfumage



Un projet ! des solutions
adaptées à tous vos besoins

- Une extraction efficace et économique.
 - La ventilation de votre cuisine dans son ensemble.
 - Le traitement de l'ambiance de travail.
 - Le traitement des graisses par combustion à froid.
 - La réduction des consommations énergétiques.
 - La réduction des odeurs au rejet.
 - La protection des risques d'incendie.
 - Une ambiance sublimée par une finition soignée.



LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

LE SELF



Self 700 **EMAINOX** PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

FLEXIBLE &

Pensé pour vous offrir le maximum d'avantages pour vos investissements. Un vaste choix d'éléments, d'accessoires pratiques et matériaux complètent la gamme Self 700 et vous offre la **meilleure réponse à toutes vos exigences** de fonctionnalité et d'ergonomie.

Technologie, esthétique et fabrication en acier inoxydable 18/10 garantissent un produit de très haute qualité, extrêmement fiable et soigné dans les moindres détails, en ligne avec les meilleurs standards Emainox.

C'est la solution idéale pour tous les cas où la flexibilité des exigences, dans l'exposition et distribution, fait varier fréquemment la disposition et le choix des éléments : aéroports, gares, autogrill, entreprises de restauration,...



DYNAMIQUE

Self 700 Kinder

Dans la **distribution des repas dans les communautés d'enfants**, il est indispensable de rendre facilement visible les plats aux plus petits. La gamme Kinder, tout en maintenant les caractéristiques et les accessoires de Self 700 standard, est composée d'éléments plus bas, la hauteur de modules est en effet, de 800 mm qui la rend **optimale pour l'utilisation dans les cantines** des écoles maternelles et primaires.





Self 800

Self 800 est une gamme à très grande capacité, composé d'une série de modules à structure autoportante. Tous les éléments sont conçus pour être facilement unis en ligne, ce qui permet de réaliser des systèmes self-service adaptés à la distribution **rapide des repas pour un nombre élevé d'usagers** : hôtels, cantines d'entreprises, écoles, casernes, centres commerciaux...

La réalisation soignée en acier inox 18/10 et les solutions techniques adoptées garantissent une grande solidité et durée du produit, en simplifiant les opérations d'entretien et de nettoyage au profit d'une hygiène parfaite.

Self 800 permet de trouver des solutions sur mesure pour répondre à toutes les exigences fonctionnelles et esthétiques. Les principales caractéristiques :

- **Bacs rayonnés** avec remplissage électromécanique de l'eau et vidange de trop plein amovible.
- **Contrôle numérique HACCP**, permet d'analyser les situations critiques, applique à tous les éléments.
- Capacité des réserves réfrigérées supérieure à la moyenne sur le marché.
- Union à bord franc entre les différents éléments pour créer une continuité totale du plan de travail/appui.
- **Personnalisation des panneaux** avant (version standard entièrement en inox) avec différentes essences de bois ou autres matériaux.





Fly

La ligne Self Fly 830 est composée d'éléments modulaires pour **optimiser la fonctionnalité et la rapidité du service** de distribution et en même temps pour réduire les coûts.

Construction en acier inox 18/10 AISI 304. Dessus inox épaisseur 20^{ème} avec bord rayonné, inox brossé. Largeur des meubles : 830 mm, hauteur 900 mm.

Les meubles sont prévus pour un assemblage à bords francs des plans de travail de telle façon que le résultat final est similaire à un plan continu. **Le montage est facile et rapide** à l'aide de crochets.

Les lignes selfs ou les meubles utilisés singulièrement doivent être fermés par des joues latérales.

Possibilité d'installer sur les meubles des étagères à un ou deux niveaux en cristal ou inox pour protéger les aliments ou présenter les assiettes. Les colonnettes pour soutenir les étagères en verre sont en tube d'acier inox AISI 304. Les vitrines ont des rideaux thermiques.

Les meubles sont soutenus par des pieds inox réglables sur lesquels est possible de monter des socles avec des fixations élastiques sur tous les côtés des éléments.

ERGONOMIE

QUALITÉ &

Fly enfant

La qualité et l'esthétique adaptées aux enfants. La ligne Self Fly Enfants est la **solution optimale quand les usagers sont des enfants**. Idéale pour les cantines d'écoles primaires et maternelles. Cette gamme est conçue pour la taille des plus jeunes sans oublier le confort du personnel de service.



Suprême

La solution idéale pour le **petit-déjeuner** ou pour le **buffet**. Une ligne complète de plans, cuves, couvercles et petites vitrines à design raffiné pour l'exposition et la distribution d'aliments.

Un large choix d'éléments à utiliser en îlot dans la salle restaurant ou mis en ligne pour réaliser des zones self-service permet de trouver les versions plus appropriées à vos exigences.

La ligne entière d'éléments chauds, réfrigérés, neutres et d'accessoires est faite par Emainox avec **des matériaux de première qualité**, toujours en parfait accord avec votre mobilier.

STYLE & ÉLÉGANCE



La ligne est composée des éléments **réfrigérés, chauds et neutres avec des vitrines...**

Suprême s'adapte bien à plusieurs situations :

- Dans l'espace réservé au petit-déjeuner.
- Pour présenter et servir des plats et boissons dans un restaurant.
- Avec la fonction de **libre service** en utilisant divers éléments.
- Parfaite intégration esthétique avec n'importe quel mobilier.





TOURNUS EQUIPEMENT



Le plaisir des sens

Chaque gamme de produit possède ses propres lignes originales. L'étendue, la variété des coloris de meubles et l'offre standard comprenant plusieurs niveaux de finition, permettent de créer de multiples ambiances.

La Compétence Technique

Une équipe dédiée vous accompagne de l'avant-projet jusqu'à l'installation : 14 dessinateurs spécialisés et 6 techniciens travaillent à la réalisation de votre projet. 11 lignes de production pour une production 100 % française.

Innovation - Design

Vous imaginez... notre équipe conçoit votre projet en respectant les normes d'hygiène en vigueur. Toute offre est précédée d'une étude de faisabilité et s'appuie sur des plans d'implantations, des vues en coupe et des élévations.

Oreo 2

Satisfaire chaque jour le plus grand nombre

Établissements d'enseignement, entreprises, administrations, centres de vacances : cette ligne répond au besoin des structures de restauration collective ou commerciale assurant quotidiennement un grand nombre de couverts, garantissant une restauration simplifiée, sûre et économiquement compétitive. La ligne est constituée de meubles inox, avec habillage de façade et rampe à plateaux, qui peuvent être disposés en ligne ou en scramble.



Une déclinaison de finitions

Avec un large choix de meubles proposés, neutres, réfrigérés ou chauffants, plusieurs niveaux de finition et de nombreux coloris, notre gamme se décline en de nombreuses versions et permet une véritable personnalisation du restaurant. Les conceptions en ligne, en îlot ou en scramble, les salad'bars : les implantations les plus variées sont imaginables pour créer des espaces attractifs pour les convives.

La robustesse

Notre ligne de distribution est conçue pour résister au temps et à toutes les épreuves : dessus en inox de 20/10ème mm d'épaisseur, habillage des façades et des côtés à l'aide de panneaux hydrofuges protégés par des cornières d'angles en inox, consoles de rampes fixées solidement sur la structure des meubles et rampes 4 tubes pour un guidage parfait des plateaux et pour une protection de la façade.

Ergonomie : facilité d'utilisation

Réserves réfrigérées aux dimensions GN 1/1 ou GN 2/1 et étagères de vitrine GN 1/1 pour faciliter le service, poignées de portes à portée de main. Hauteur ergonomique de 900 mm. Dessus inox avec brossage orbital pour faciliter l'entretien. Les afficheurs digitaux vous informent des opérations de maintenance à effectuer.

Respect des normes

La démarche d'exigence pour garantir les meilleures performances : rampe à hauteur 790 mm pour l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite, réserves à froid ventilé avec rupture des ponts thermiques, excellent maintien en température des vitrines (norme ACD 40-004), conception facilitant le nettoyage. Conformité à toutes les prescriptions légales en matière de restauration collective. La certification ISO:9001 valide la maîtrise de la qualité, de la conception à l'expédition.

Bambino 2

Donner aux enfants l'envie de bien manger

La ligne Bambino2 est adaptée à la taille des jeunes enfants. Attractive et récréative, avec un large choix de meubles, la ligne permet aux petits écoliers de se sentir à l'aise dans un univers à leur hauteur et de bien visualiser les aliments. La ligne est une ligne constituée de meubles de distribution pour les enfants. Les meubles ont les mêmes caractéristiques que ceux de la ligne Oreo2 mais avec une hauteur de 720 mm au lieu de 900 mm.



Une ligne conçue pour les plus jeunes

Avec une rampe ergonomique conçue pour correspondre à la stature des enfants du primaire, le self Bambino2 leur permet d'avoir leur plateau disposé à une hauteur adaptée.

Meubles hauteur 720 mm avec rampe à 620 mm.

Une dimension éducative

En offrant une visualisation des plats à leur hauteur, le self Bambino2 donne à chaque enfant la possibilité de mieux choisir ses plats, développant ainsi son autonomie et son goût.

Vitrines réfrigérées hauteur 735 mm.

Une sécurité renforcée

Le self Bambino2 s'inscrit dans un respect scrupuleux des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Son bain-marie est disposé perpendiculairement pour être inaccessible aux enfants. La protection des enfants contre les risques de brûlures permet à la personne de service de déposer l'assiette directement sur le plateau de l'écolier.

Bain-marie à hauteur 900 mm disposé perpendiculairement : hauteur ergonomique pour le personnel de service. Disposition pour sécuriser les enfants.



Altissimo 2

Le plaisir d'un lieu de restauration

Cette offre est principalement dédiée aux restaurants d'entreprises et buffets hôteliers : l'esthétique raffinée d'Altissimo2 permet de créer une ambiance personnalisée, originale et cossue où le plaisir et la détente sont au rendez-vous à chaque repas. La ligne constituée de meubles aux matériaux nobles, dessus en granit poli ou quartz, offre une large palette de formes, en ligne, en courbe, en vagues ou en îlots.

Grande liberté pour le service

Les meubles de distribution permettent de varier les menus grâce aux chafing dish et aux plaques chauffantes indépendantes en verre trempé vitrifié, vitrines réfrigérées, etc... Les lignes de distribution optimisent la libre circulation des convives, limitent le temps d'attente et favorisent le contact avec le personnel de salle.

Des modules pour tous les décors

Cuisine spectacle ou mélange de plusieurs thèmes au sein d'un même espace, implantation en boutique ou en scramble... Les modules encastrables s'intègrent à toutes les créations des décorateurs réalisées sur-mesure par des menuisiers ou des agences. Leur ligne contemporaine, leur originalité et leurs performances permettent de créer des compositions exclusives et des espaces de restauration attractifs et personnalisés.

La sécurité alimentaire

Les vitrines, les cuves réfrigérées et les meubles avec dessus chauffant assurent une tenue en température optimisée. Les cuves rayonnées dans tous les angles, les commandes sensibles, la parfaite liaison du plateau et des montants de présentoirs facilitent le nettoyage et garantissent une hygiène irréprochable.

BUFFET CHAUD



Buffet chaud

Code	524020
Températures	+72 à +90 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1
Puissance	2,6 kW
Dimensions	1410x700x1325 mm
Prix	

Fabrication en inox AISI 304 18/8-10. Les vitrines sont de type SECURIT. Thermostats électroniques. Pieds réglables en hauteur. 2 portes coulissantes sur placard neutre. Capacité 4 bacs GN1/1, hauteur max 150 mm (non fournis). Alimentation 230 V mono.



LES +
PRODUITS

- Plan de travail en granit 20 cm
- Tablette assiette
- Roue et éclairage

Buffet chaud

Code	524058
Températures	+30 à +90 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1
Puissance	2x 1,5 kW
Dimensions	1550x900x850/1350 mm
Prix	

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de chauffage contrôlé par thermostat. Élément chauffant en silicone sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie et chauffage à sec. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer. Capacité 4 bacs GN1/1, hauteur max 150 mm (non fournis). Alimentation 220 V mono.

BUFFET FROID



Buffet froid

Code	524057
Températures	0 à +10 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1
Puissance	507 W
Dimensions	1550x900x850/1350 mm
Prix	

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de refroidissement contrôlé par thermostat. Gaz R134a. Banc de travail en granit 20 cm. Robinet de vidange. Facile à nettoyer. Bacs GN 1/1 hauteur 150 mm max (non fournis). Alimentation 220 V mono.



LES +
PRODUITS

- Présentation optimale de 4 bacs GN 1/1
- Îlot central en bois avec soubassement pour le stockage des assiettes

Buffet chaud

Code	631374
Températures	+20 à +90 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1
Puissance	3 kW
Dimensions	1445x1445x1540 mm
Prix	

Buffet chauffant 4 GN 1/1 pour une utilisation en libre-service. Présentation optimale et maintien au chaud grâce au système de bain-marie. Bain-marie avec système de vidange. Thermostat. Poternes en inox brossé, pare-haleine en verre. Éclairage LED. Tous types de bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur. Livré sans bac. Capacité 4 bacs GN1/1, hauteur max 150 mm (non fournis). Alimentation 230 V mono.



Buffet chaud

Code	631375
Températures	+20 à +90 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1
Puissance	3,4 kW
Dimensions	1495x855x1405 mm
Prix	

Le salad'bar mural en bois avec miroir est un buffet chauffant 4 GN 1/1 pour une utilisation en libre-service. Il permet une présentation optimale et un maintien au chaud (+20/+90 °C) de vos plats préparés et plats en sauce grâce au système de bain-marie. Capacité 4 bacs GN1/1, hauteur max 150 mm (non fournis). Alimentation 220 V mono.



LES +
PRODUITS

- Dégivrage automatique toutes les 2 heures par thermostat électronique
- Éclairage LED

Buffet froid

Code	632803
Températures	+2 à +10 °C
Capacité	4 bacs GN1/1
Puissance	500 W
Dimensions	1445x1445x1540 mm
Prix	

Buffet réfrigéré 4 GN 1/1 pour une utilisation en libre-service. Bacs GN 1/1 hauteur 150 mm max (non fournis). Alimentation 220 V mono.

BUFFET MIXTE



LES +
PRODUITS

- Présentation optimale de 4 bacs GN 1/1
- Meuble en bois avec miroir et soubassement pour le stockage des assiettes



Buffet mixte

Code	631376
Températures	+2 à +10 °C et +20 à +90 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1
Puissance	2,25 kW
Dimensions	1495x855x1405 mm
Prix	

Capacité 2x2 bacs GN 1/1 avec une partie réfrigérée et une partie chauffante. Permet une utilisation en libre service et une présentation optimale. Poternes en inox brossé, pare-haleine en verre. Éclairage LED. Bacs GN 1/1 hauteur 150 mm max (non fournis). Alimentation 230 V mono.



DESSERTS

LES
+
PRODUITS

- Bois massif
- Modèle prévu pour la présentation sur lit de glace
- Éclairage LED sous cloche
- Dégivrage automatique



Desserte froide

Code	976008	976009
Surface d'exposition	1307x587x160 mm	1957x587x160 mm
Températures	-1 à +0 °C	-1 à +0 °C
Puissance	390 W	410 W
Dimensions	1422x750x1528 mm	2057x745x1528 mm

Prix

Coloris noyer foncé. Cuve (profondeur 145 mm) en acier inox. Évaporateur : serpentin. Régulation électronique avec affichage digital de la température. Espaces de rangement inférieurs avec étagères. Tablette de dépose supérieure en bois. Roulettes directionnelles. Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES
+
PRODUITS

- Bois massif
- Vitrage bombé
- Éclairage LED sous cloche
- Dégivrage automatique



Desserte froide

Code	976016	976017
Températures	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1	6 bacs GN 1/1
Puissance	340 W	350 W
Dimensions	1422x750x1348 mm	2062x750x1348 mm

Prix

Coloris noyer foncé. Cuve en acier inox. Modèle prévu pour bacs GN hauteur max 150 mm (non fournis). 2 évaporateurs. Régulation électronique avec affichage digital de la température. Espaces de rangement inférieurs avec étagères. Roulettes directionnelles. Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES
+
PRODUITS

- Bois massif
- Couvercle plexiglas transparent à relevage électrique
- Éclairage chauffant sous cloche



Desserte de maintien en température

Code	975963	975962
Températures	+30 à +70 °C	+30 à +90 °C
Capacité bacs	8 GN 1/1	8 GN 1/1
Puissance	4000 W	4600 W
Dimensions	1400x1400x1710 mm	

Prix

Coloris noyer foncé. Cuve en acier inox. Chauffage cuve : 4x 700 W (référence OASI 8 M DRY) et 6x 600 W (référence OASI 8 M Bain Marie). Régulation électronique avec affichage digital de la température. Équipement prévu pour bacs GN hauteur maximum 150 mm (non fournis). Espaces de rangement inférieurs et tablette de dépose supérieure en inox. Roulettes directionnelles. Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires. Dotation : barrettes de composition GN. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

LES
+
PRODUITS

- Bois massif
- Dégivrage automatique
- Roulettes directionnelles
- Éclairage LED sous cloche



Desserte froide

Code	976012	976015	976011	976014	976010	976013
Couvercle	Rabattable - 2 côtés	Relevage électrique				
Températures	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1	6 bacs GN 1/1	4 bacs GN 1/1	6 bacs GN 1/1	4 bacs GN 1/1	6 bacs GN 1/1
Puissance	340 W	350 W	400 W	420 W	340 W	350 W
Dimensions	1422x750x1473 mm	2062x750x1473 mm	1422x750x1528 mm	2062x750x1528 mm	1422x750x1528 mm	2060x750x1528 mm

Prix

Coloris noyer foncé. Cuve en acier inox. Couvercles transparents rabattables en plexiglas (pour 130742 et 130749). Éclairage sous cloche. Dégivrage automatique. 2 évaporateurs. Régulation électronique avec affichage digital de la température. Équipement prévu pour bacs GN hauteur maximum 150 mm (non fournis). Espaces de rangement inférieurs avec étagères. Roulettes directionnelles. Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires. Possibilité de plateau inox pour présentation sur plats ou assiettes. Éclairage LED. Dotation : barrettes de composition GN. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



TOURNUS EQUIPEMENT

LE TRI EN SALLE ADOPTÉZ LES BONS RÉFLEXES !

Le tri des déchets est de plus en plus fréquemment effectué en salle. Il implique les écoliers dès le plus jeune âge. Au delà de son aspect éducatif, le pré-tri permet aussi au personnel en laverie de travailler plus rapidement.



LES MEUBLES DE TRI, pour les adultes mais aussi les enfants

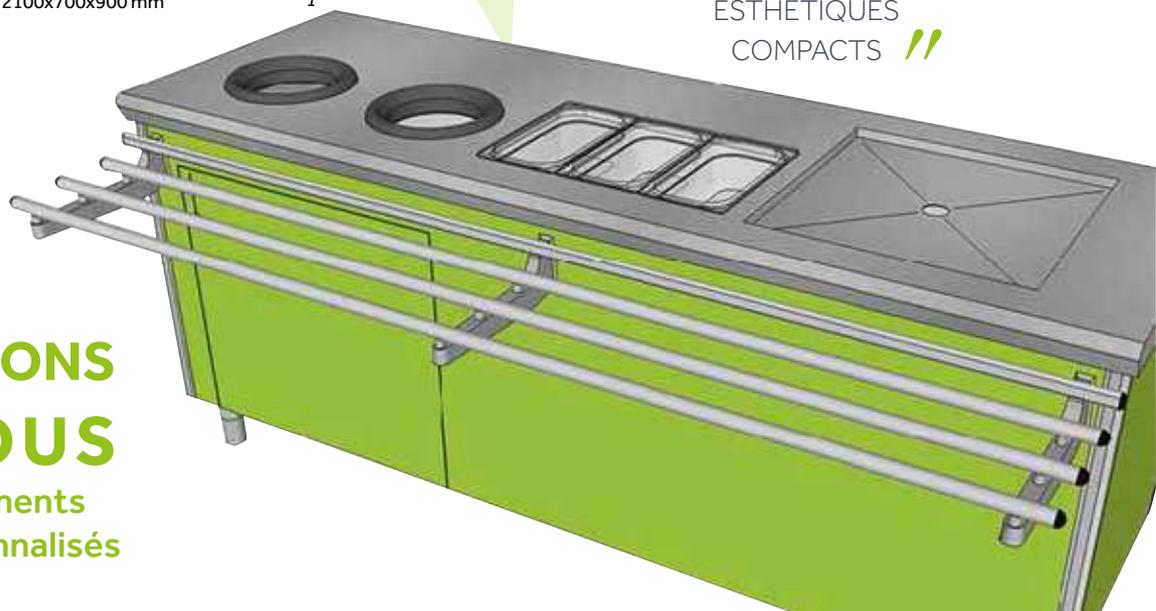


Ils sont destinés à être disposés en salle contre un mur. Ergonomiques, ils comportent une rampe permettant de poser le plateau pour faciliter les opérations ultérieures. Ils permettent de trier les déchets, puis de stocker les verres et les couverts avant leur reprise par le personnel de laverie. Une porte battante disposée sous la rampe permet l'accès aux sacs pour leur évacuation. Habillage des côtés et de l'avant à choisir parmi les 20 teintes sélectionnées pour l'habillage de nos selfs et chariots cafétéria. Rampe à plateaux type self. Plancher support sacs poubelles. Porte battante sous la rampe permettant l'accès aux sacs. Largeur hors-tout 1015 mm.

Meuble de tri

802443 Meuble tri «enfants» - 2100x700x720 mm	1
802442 Meuble tri «adultes» - 2100x700x900 mm	1

ROBUSTES
POSTES COMPLETS
ERGONOMIQUES
ESTHÉTIQUES
COMPACTS



**DES SOLUTIONS
POUR TOUS**
gamme d'équipements
standards ou personnalisés

LES MEUBLES DE PRÉ-TRI, version centrale

Les meubles de pré-tri sont conçus pour le tri des déchets. La rampe permet de poser le plateau pour faciliter l'opération. Les meubles de pré-tri centraux comportent des porte sacs accessibles par l'arrière pour l'évacuation des déchets.

Construction en acier inoxydable, hauteur 900 mm. Dessus épaisseur 15/10ème de mm comprenant 2 ou 3 trous vide déchets ø 190-280 mm avec collerette en caoutchouc gris. Bandeau rayonné. Habillage des côtés et de l'avant à choisir parmi les teintes sélectionnées dans la gamme Eurodekor de Egger. Rampe à plateau type self.



|| CHOISISSEZ LE COLORIS D'HABILLAGE PARMIS NOTRE PALETTE DE 19 TEINTES & MOTIFS ||

Meuble de pré-tri central

802444	2 porte-sacs 1200x600x900 mm	1
802445	3 porte-sacs 1700x600x900 mm	1

LES TABLES DE PRÉ-TRI, version centrale ou murale

De conception simple, sans rampe et sans habillage, les tables de pré-tri sont conçues pour le tri des déchets en salle. Elles comportent des porte-sacs accessibles par l'arrière en version centrale, ou en version murale avec dossier rayonné.

Tables en acier inoxydable, hauteur 900 mm. Dessus épaisseur 15/10ème de mm doublé par panneau stratifié double face étanche comportant 2 ou 3 trous vide-déchets, ø 190-280 mm avec collerette en caoutchouc gris. Piètement en tube inox ø 45 mm équipé de vérins avec embouts anti-dérapants. Tables livrées avec porte-sacs hauteur 800 mm sans couvercle, avec guidage. Bandeau rayonné avant et arrière. Version murale : Bandeau avant et dossier hauteur 100 mm rayonnés.



Table de pré-tri

802446	Table centrale avec 2 porte-sacs 1200x600x900 mm	1
802447	Table centrale avec 3 porte-sacs 1700x600x900 mm	1
802448	Table murale avec 2 porte-sacs 1200x600x1000 mm	1
802449	Table murale avec 3 porte-sacs 1700x600x1000 mm	1

LES SUPPLÉMENTS, pour les meubles de tri & pré-tri

Vous pouvez personnaliser les meubles et faciliter le tri en ajoutant des plaques de signalisation avec des stickers.



CTA

TRAITEMENT DE L'EAU

ADOUCCISSEUR



LES



PRODUITS

- Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)
- Cuve de qualité alimentaire en PE traitée anti-UV, 100% recyclable, moulée en une pièce sans soudure, ultra résistante, teintée en gris dans la masse pour une meilleure intégration en cuisine professionnelle
- Résine à haut pouvoir d'échange, agréée consommation humaine par le Ministère de la Santé
- Capot de protection en PETG translucide de série
- Flotteur de saumurage (sauf RONDEO1FCE)
- Mixing de dureté résiduelle

Adoucisseur

Référence	Pouvoir d'échange m ³ .°TH	Diamètre Entrée/Sortie	Consommation de sel par régénération	Réserve de sel	Dimensions
RONDEO01FCE	22	20/27 mm	0,7 kg	20 kg	250x460x550 mm
RONDEO02FCE	55	20/27 mm	1,5 kg	35 kg	320x500x715 mm
RONDEO03FCE	88	20/27 mm	2,4 kg	35 kg	320x500x715 mm
RONDEO04FCE	110	20/27 mm	3 kg	75 kg	320x500x1130 mm
RONDEO05FCE	165	20/27 mm	4,5 kg	75 kg	320x500x1130 mm

Série FCE/FVE : Eau Froide Chronométrique / Volumétrique mécanique avec prise électrique. Série CC/CV : Eau Froide Chronométrique / Volumétrique avec prise électrique. Température mini 1 °C/max 35 °C (Eau Froide) ou 65 °C (Eau chaude). Pression de service : mini 2 Bar/max 6 Bar. Alimentation : version Eau froide (FCE et FVE) 24 V - 50 Hz avec transformateur 230/24 V mono - 50 Hz - 10 W / version Eau Chaude (CC et CV) 230 V mono - 50 Hz - 3W.

LES



PRODUITS

- Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)
- Bouteille de résine fibre de verre, 100% anti-corrosion
- Résine échangeuse d'ions à haut rendement, agréée consommation humaine par le Ministère de la Santé
- Vanne de régulation 5 cycles (norme CE)
- Réglage de la dureté résiduelle proportionnel au débit d'eau consommé intégré sur le corps de la vanne
- Flotteur double sécurité de saumurage
- Tuyau de vidange 12/19 armé, colliers de serrage

Adoucisseur

Référence	Volume de résine	Pouvoir d'échange m ³ .°TH	Diamètre Entrée/Sortie	Consommation de sel par régénération	Dimensions adoucisseur	Dimensions bac à saumures
AM145	14 L	77	20/27 mm	2,1 kg	ø 266x640 mm	35 L - 310x310x440 mm
AM165	16 L	88	20/27 mm	2,5 kg	ø 216x1095 mm	75 L - 310x310x890 mm
AM205	20 L	110	20/27 mm	3 kg	ø 216x1095 mm	75 L - 310x310x890 mm
AM255	25 L	137	20/27 mm	3,7 kg	ø 266x1100 mm	75 L - 310x310x890 mm
AM305	30 L	165	20/27 mm	4,5 kg	ø 266x1100 mm	75 L - 310x310x890 mm
AM505	50 L	275	20/27 mm	7,5 kg	ø 318x1433 mm	150 L - ø 530x800 mm
AM755	75 L	412	20/27 mm	11 kg	ø 343x1576 mm	200 L - ø 530x1050 mm

Série AM : version Eau Froide 35 °C max avec vanne chronométrique 5 cycles. Série AMV : version Eau Froide 35 °C max avec vanne volumétrique horaire 5 cycles. Série AMVE : version Eau Froide 35 °C max avec vanne volumétrique électronique 5 cycles. Série AMB : version Eau Chaude 65 °C max avec vanne chronométrique 5 cycles. Série AMBV : version Eau Chaude 65 °C max avec vanne volumétrique horaire 5 cycles. Température de service mini 1 °C / max 35 °C (eau froide) - max 65 °C (eau chaude). Pression de service mini 2 Bar / max 6 Bar. Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Conforme à la norme CE.



LES



PRODUITS

- Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)
- Bouteille de résine composite, 100% anti-corrosion
- Résine échangeuse d'ions à haut rendement, agréée consommation humaine par le Ministère de la Santé
- Vanne de régulation 6 cycles (norme CE)
- Compteur électronique intégré
- Bac à saumure avec flotteur double sécurité et plancher anti-colmatage

Adoucisseur

Code			
Référence	SCL326V	SCL726V	SCL2226V
Volume de résine	30 L	75 L	225 L
Pouvoir d'échange	165 m ³ .°TH	412 m ³ .°TH	1237 m ³ .°TH
Consommation de sel	5 kg	11 kg	33 kg
Adoucisseur	ø 216x1087 mm	ø 343x1563 mm	ø 541x1822 mm
Bac à saumures	100 L	200 L	400 L
	ø 467x680 mm	ø 530x1050 mm	ø 830x1160 mm

Prix

Vanne volumétrique horaire 6 cycles. Température mini 1 °C/max 35 °C. Trousse d'analyse TH-TEST. Première charge de sel régénérant norme AFNOR. Pression de service : mini 2 Bar/max 6 Bar. Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Alimentation 24 V - 500 mA, avec transformateur 230/24 V mono - 50 Hz - 12 V.



LES



PRODUITS

- Permet de retrouver la pureté originelle de l'eau en évacuant l'ensemble des éléments qui peuvent la contaminer
- Osmose inverse : projette sous haute pression l'eau au travers d'une membrane multicouche quasiment imperméable
- Filtration assurée par un filtre à sédiments de 5 µ, puis un second pré-filtre à base de charbons actifs pour éliminer le chlore et débarrasser l'eau des autres goûts et odeurs désagréables

Osmoseur

Débit	200 L/h à 15 °C
Rendement eau	50% (débit continu)
Puissance	530 W
Dimensions	225x460x466 mm

Prix

Alimentation 230 V - 50 Hz.





POURQUOI ÊTRE
EXIGEANT AVEC VOS
INGRÉDIENTS
ET PAS AVEC VOTRE
EAU ?



LES
+
PRODUITS
• Gain de place

Protection lave-vaisselle

977325 Kit complet	1
977326 Recharge Purity 1200 Clean	1

Déminéralisation partielle. Comprend : 1 Purity 1200 Clean, 1 Flowmeter 100x700 L/h, 1 flexible DN13 2m / 4 + vanne d'arrêt 3/4, 1 flexible DN13 2m 3/4 3/4 coudé, 2 raccords coudés 3/4.

Protection lave-verre

950352 Kit complet	1
977334 Recharge Purity 1200 Clean extra	1

Déminéralisation totale. Comprend : 1 PURITY 1200 Clean Extra, 1 Flowmeter 100-700 L/h, 1 flexible DN13 2m 3/4 3/4+vanne d'arrêt 3/4, 1 Flexible DN13 2m 3/4 3/4 coudé, 2 raccords coudés 3/4.



LES
+
PRODUITS
• Rétention de particules selon la norme NSF42

Filtration fontaine

977322 Kit 1re installation	1
977336 Recharge Purity C1000AC	1

Comprend : 1 cartouche PURITY C1000AC, 1 tête 0% JG8, 2 raccords ARD608CM-reduct 8-6, 1 accroche murale, 1 sticker mémo.



LES
+
PRODUITS
• Simple et efficace

Protection four

950347 Kit complet	1
977342 Recharge C 500 steam	1

Comprend : 1 cartouche PURITY C 500 Steam, 1 tête PURITY C Steam variable G 3/8, 1 flowmeter 10-100 L/H, 1 flexible DN8 3/4 3/4, 1 flexible coudé DN8 3/8 3/4, 1 vanne d'arrêt, 2 raccords, 1 test KH, 1 sticker mémo.

Protection four Purity C1100 Steam

950348 C 1100 Steam	1
977343 Recharge C 1100 steam	1

Comprend : 1 cartouche PURITY C 1100 Steam, 1 tête PURITY C Steam variable G 3/8, 1 flowmeter 10-100 L/H, 1 flexible DN8 3/4 3/4, 1 flexible coudé DN8 3/8 3/4, 1 vanne d'arrêt, 2 raccords, 1 test KH, 1 NV sticker mémo.



LES
+
PRODUITS
• 50% de panne en moins

Protection machine à café

630159 Kit 1re installation	1
------------------------------------	---

Comprend : 1 cartouche PURITY C500, 1 tête 0-70% G 3/8, 1 flexible d'entrée avec vanne d'arrêt, 1 flexible de sortie, 1 test KH.



LES
+
PRODUITS
• Des glaçons transparents

Protection machine à glaçons

950332 Kit 1re installation	1
------------------------------------	---

Comprend : 1 cartouche PURITY C1100, 1 tête 0-70% G 3/8, 1 flowmeter 10-100 L/h, 1 flexible DN 3/4 3/4, 1 flexible coudé DN8 3/8 3/4, 1 vanne d'arrêt, 2 raccords, 1 test KH.



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
TOUTES LES PETITS +

RETROUVEZ
+ D'INFOS ICI !



Recharge Purity

977340 Recharge Purity C500	1
977341 Recharge Purity C1100	1

Capacité distributeurs automatiques/machines à café, à espresso (pour une dureté carbonatée de 10°DH, by-pass réglé à 40%) : 960-11 500 L. Pression en service maximale : 8,6 bar. Position de fonctionnement : horizontale ou verticale.

LA LAVERIE



LAVE-VERRES

LES  **PRODUITS** • Paniers 350x350 mm
• Hauteur de passage 200 mm



Lave-verres

Code	130805
Hauteur de chargement	200 mm
Doseur produit	Intégré (rinçage)
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance totale	2,6 kW
Dimensions	410x490x640 mm

Prix

Dotation : panier 350x350 mm. Eau chaude / eau froide. Carrosserie tout inox AISI 304. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage automatique de la cuve. Dispositif de sécurité à l'ouverture de porte. Thermostat de sécurité. Alimentation 230 V mono 50 Hz.

LES  **PRODUITS** • Paniers 350x350 mm
• Hauteur de passage 240 mm



Lave-verres

Code	793519
Hauteur de chargement	240 mm
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance	2,7 kW
Dimensions	436x495x670 mm

Prix

Dotation : 1 casier à verres 380x380 mm, 1 insert pour 12 soucoupes et 1 godet à couverts. Structure en acier inox. Simple paroi, avec surchauffeur à pression. Bras de lavage/rinçage et filtres facilement démontables. Bras de rinçage haut et bas. Porte pleine en acier inox double paroi contre balancée. Compatible panier 380x380 mm. Alimentation 230 V mono.

LES  **PRODUITS**
• Paniers 400x400 mm
• Hauteur de passage 240 mm

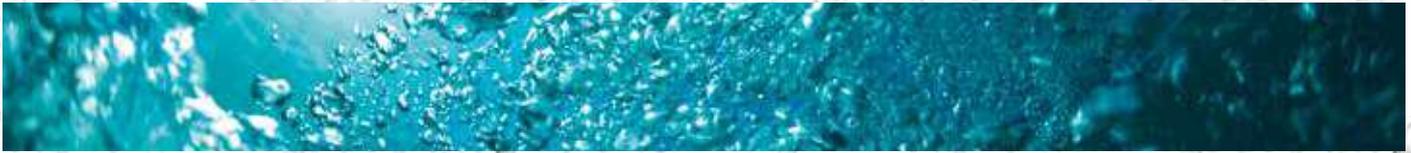


Lave-verres

Code	130801
Hauteur de chargement	240 mm
Doseur produit	Intégré (lessiviel + rinçage)
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance totale	2,6 kW
Dimensions	460x505x680 mm

Prix

Dotation : 2 paniers 400x400 mm. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage inférieur rotatif. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certification CE. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



LES +
PRODUITS

- Hauteur de passage 200 mm
- Paniers 350x350 mm



lamber



LES +
PRODUITS

- Faible consommation d'eau : 2 L/panier
- Paniers 400x400 mm



Avec pompe de vidange réf. 793518



VETSAN

Lave-verres

Code	130800
Hauteur de chargement	200 mm
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance totale	2,6 kW
Dimensions	410x490x640 mm

Prix

Dotation : 2 paniers 350x350 mm. Eau chaude / eau froide. Carrosserie tout inox AISI 304. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage automatique de la cuve. Dispositif de sécurité à l'ouverture de porte. Thermostat de sécurité. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Lave-verres

Code	793517	793518
Hauteur de chargement	290 mm	290 mm
Cycle de lavage	120 secondes	120 secondes
Cycle de rinçage	Non	Cycle de rinçage eau froide 10 secondes
Puissance (vidange)	2,7 kW	2,7 kW
Dimensions	455x550x700 mm	455x550x700 mm

Prix

Dotation : 1 casier à verres 400x400 mm. 1 insert pour 12 soucoupes et 1 godet à couverts. Structure en acier inox. Simple paroi, avec surchauffeur à pression. Bras de lavage/rinçage et filtres facilement démontables. Bras de rinçage haut et bas. Porte en acier inox double paroi contre balancée. Alimentation 230 V mono.



IFS +
PRODUITS

- 3 cycles de lavage
- Double paroi
- Cuve et support panier emboutis
- Paniers 400x400 mm
- Commande électronique avec affichage des températures
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs haut et bas
- Cycle de rinçage en eau froide
- 30 paniers/h

“ Fiable & rapide dans un design compact ! ”



VETSAN



LES +
PRODUITS

- Commande électronique avec affichage des températures numérique
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Compteur de cycles intégré
- Supports de casiers emboutis
- Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien
- Fonction thermostat
- Programme d'auto-nettoyage



ecomax
by HOBART

Lave-verres

Code	793520	630426
Hauteur de chargement	290 mm	290 mm
Adoucisseur	Oui	Oui
Doseur produit	Intégré (rinçage)	Intégré (rinçage)
Pompe de vidange	Oui	Non
Doseur de détergent	Oui	Non
Puissance	3,3 kW	3,3 kW
Dimensions	460x565x715 mm	460x565x715 mm

Prix

Dotation : 1 panier carré pour verre 400x400 mm. Construction en acier inoxydable AISI 304 : surchauffeur, panneau avant, support panier, cuve de lavage, bras de lavage et de rinçage. 1 filtre de cuve en inox. Surchauffeur à pression. Fonction «Soft Start» pour les articles délicats. Pompe de lavage avec démarrage à faible puissance. 2 bras de lavage et 2 bras de rinçage. Cycle de rinçage eau froide 10 secondes. Tableau de commande électronique. Alimentation 230 V mono.

Lave-verres

Code	975700	975701
Capacité	60 casiers/h	60 casiers/h
Cycle de lavage	60/120 secondes	60/120 secondes
Cuve	10 L	10 L
Adoucisseur d'eau	Non	Oui
Pompe de rinçage	Non	Oui
Surchauffeur	1,9 kW	1,9 kW
Dimensions	436x534x700 mm	436x534x700 mm

Prix

Dotation : 1 casier à verres 360x390 mm (4 rangées inclinées) et godet à couverts CB1. La solution parfaite pour les bars ou bistros. Doseur de produit de rinçage. Alimentation 230V mono, commutable en 400 V tri.

LAVE-VAISSELLE



LES +
PRODUITS

- 1 cycle de lavage
- Remplissage automatique de la cuve



lamber

Lave-vaisselle

Code	130806
Paniers	500x500 mm
Hauteur de chargement	310 mm
Produit de rinçage	Doseur produit rinçage intégré
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance totale	5,1 kW
Dimensions	600x635x820 mm

Prix

Dotation : panier 500x500 mm. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Livré avec 1 panier assiettes 1 panier générique, 1 godet à couverts. Normes CE. Alimentation 400 V tri, commutable en 230 V mono - 50 Hz.



LES +
PRODUITS

- 1 cycle de lavage
- Système de rinçage constant à 90 °C
- Doseur produit lessiviel intégré
- Doseur produit rinçage intégré



lamber

Lave-vaisselle

Code	130826	130812	130834	130814
Hauteur de chargement	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm
Cycle de lavage	3 cycles : 1-2-3/2-3-4 minutes			
Adoucisseur	Non	Non	Non	Oui
Pompe de vidange	Non	Oui	Oui	Oui
Puissance totale	3,65 kW	3,65 kW	3,65 kW	3,65 kW
Dimensions	600x650x820 mm	600x650x820 mm	600x650x820 mm	600x650x820 mm

Prix

Dotation : panier 500x500 mm. Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Thermo contrôle pour lave-vaisselle (dispositif qui garantit à chaque cycle la température sélectionnée de rinçage). Filtre et cuve intégraux en plastique. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



LES +
PRODUITS

- 40 casiers/heure
- 2 cycles de lavage
- Adoucisseur
- Sur-presseur de rinçage
- Pompe de rinçage
- Cycle autonettoyage



EETSAN

Lave-vaisselle

Code	793606
Hauteur de chargement	330 mm
Cycle de lavage	120/180 secondes
Adoucisseur	Oui
Surchauffeur atmosphérique	5,8 L avec pompe de rinçage
Puissance	5,35 kW
Dimensions	600x610x820 mm

Prix

Dotation : 1 godet pour couverts + 1 casier pour assiettes plates ø 240 mm. Laveuse frontale. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Auto-diagnostic. Démarrage doux «Soft Start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85 °C. Surchauffeur atmosphérique 5,8 L avec pompe de rinçage. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi. Alimentation 400 V tri - 50 Hz, commutable en 230 V mono ou 230 V tri.



LES +
PRODUITS

- 2 cycles de lavage
- Commande électronique
- Cycle autonettoyage



EETSAN

Lave-vaisselle

Code	793523	793521	000179
Hauteur de chargement	330 mm	330 mm	330 mm
Cycle de lavage	2 cycles : 120 et 180 secondes + 1 cycle auto-nettoyage		
Pompe de vidange	Non	Oui	Oui
Doseur de détergent	Non	Non	Oui
Puissance	5,35 kW	5,35 kW	5,35 kW
Dimensions	600x610x820 mm	600x610x820 mm	600x610x820 mm

Prix

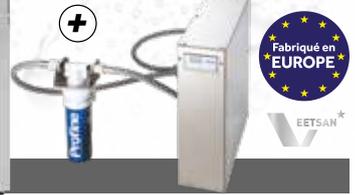
Dotation : 1 godet pour couverts + 1 panier 500x500 mm + 1 casier pour 18 assiettes plates ø 240 mm. Laveuse frontale avec bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Surchauffeur à pression 4,5 kW. Démarrage doux «Soft Start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85 °C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi. Alimentation 400 V tri, commutable 230 V tri ou mono.



- LES + PRODUITS**
- 1 cycle de lavage
 - Doseur produit lessive intégré
 - Doseur produit rinçage intégré



- LES + PRODUITS**
- 40 casiers /heure
 - 2 cycles de lavage
 - Commande électronique
 - Air gap et sur-presseur de rinçage
 - Pompe de vidange



Lave-vaisselle

Code	130803	130810
Hauteur de chargement	310 mm	310 mm
Cycle de lavage	120 secondes	120 secondes
Adoucisseur	Non	Non
Pompe de vidange	Non	Oui
Puissance totale	5,1 kW	5,1 kW
Dimensions	600x635x820 mm	600x635x820 mm

Prix

Dotation : 1 panier assiettes, 1 panier 500x500 et 1 godet à couverts. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Normes CE. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Filtre en cuve intégraux en plastique. Alimentation 400 V tri 50 Hz, commutable en 230 V mono.

Accessoire

130712 Socle en acier 600x650x450 mm pour DSP4 1

Lave-vaisselle

Code	000183
Hauteur de chargement	330 mm
Cycle de lavage	2 cycles : 90/180 secondes
Puissance	5,35 kW
Dimensions	600x645x820 mm

Prix

Dotation : 1 godet à couverts + 1 casier pour 18 assiettes plates ø 240 mm. Filtre de cuve en inox. Surchauffeur atmosphérique (4,5 kW). Cycle d'auto nettoyage, avec doseurs rinçage et détergent. Laveuse avec pompe de vidange, bras de lavage et rinçage en polypropylène démontables sans outils, commande électronique avec affichage digital, auto-diagnostic, démarrage doux «Soft Start», rinçage à 85 °C. Porte double parois. Construction en acier inoxydable AISI 304 : surchauffeur, panneau avant, cotés, dessus, dessous, cuve et filtre de cuve. Alimentation 400 V tri, commutable 230 V tri ou mono.

Osmoseur externe compact (inclus) : équipé d'un by-pass manuel qui permet, en cas de dysfonctionnement, l'utilisation de la laveuse. Peut être installé en position horizontale ou verticale. Commande électronique avec affichage clair. Livré avec un filtre carbone externe. 120 L/h à 15 °C. Puissance : 0,18 kW. 143x483x455 mm. Alimentation 230 V mono.

“ Grande capacité, idéal pour les bistros & snack-bars ”



- LES + PRODUITS**
- Commande électronique avec affichage des températures numérique
 - Bras de lavage et de rinçage rotatifs
 - Compteur de cycles intégré
 - Supports de casiers emboutis
 - Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien



ACCESSOIRES



Support pour laveuse frontale

001230 Avec 2 glissières de rangement casier 1

Accessoires

- 001231** Kit pompe de vidange pour laveuse frontale pour laveuse 50 Hz 1
- 001232** Kit doseur de détergent pour laveuse 50 Hz 1
- 001233** Filtre de cuve de lavage en acier inoxydable pour frontale simple paroi 1

Lave-vaisselle

Code	975702	975703	975704	975705
Cycle de lavage		2 cycles : 60/150 secondes		
Adoucisseur d'eau	Non	Oui	Non	Oui
Pompe de vidange	Non	Non	Oui	Oui
Doseur de liquide vaisselle	Non	Non	Oui	Oui
Cuve	25 L	25 L	25 L	25 L
Surchauffeur	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW
Dimensions	576x604x820 mm	576x604x820 mm	576x604x820 mm	576x604x820 mm

Prix

Capacité, jusqu'à 60 casiers par heure. Dotation : 1 casier à assiettes P-18/12 (500x500 mm) + 1 godet à couverts CB1. Convient très bien à des emplacements encastrés sous un plan de travail. Fonction thermostop pour des températures garanties. Programme d'auto-nettoyage intégré. Les filtres au niveau du bac réduisent les salissures dans l'eau de la cuve. Pompe de rinçage. Doseur de produit de rinçage. Filtres de bac. Alimentation 400 V tri, commutable en 230 V mono.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT


LES + PRODUITS

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Remplissage cuve automatique



Tables et casiers en option



lamber

Lave-vaisselle à capot

Code	130807
Hauteur de passage	415 mm
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance totale	5 kW
Dimensions	600x755x1460/1880 mm

Prix

Dotation : 2 paniers 500x500 mm. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Alimentation 400 V tri - 50 Hz

LES + PRODUITS

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cycle unique de lavage
- Alimentation eau chaude
- Doseur produit lessiviel intégré



Tables et casiers en option



lamber

Lave-vaisselle à capot

Code	130804	130820
Hauteur de passage	415 mm	
Cycle de lavage	120 secondes	
Pompe de vidange	Non	Oui
Puissance totale	5,15 kW	
Dimensions	600x755x1460/1880 mm	

Prix

Dotation : 2 paniers 500x500 mm. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Alimentation 400 V tri.

LES + PRODUITS

- Doseur produit rinçage et doseur produit lessiviel intégrés
- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox



Tables et casiers en option



lamber

Lave-vaisselle à capot

Code	630264
Hauteur de passage	415 mm
Cycle de lavage	3 cycles : 120/180/240 secondes
Puissance totale	9,65 kW
Dimensions	620x765x1460/1840 mm

Prix

Tableau de commande électronique. Bouton cycle qui indique la phase de fonctionnement. Thermomètres digitaux. Cuve emboutie avec fond incliné autonettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en inox. 2 filtres en cuve intégraux. Dispositif de sécurité à l'ouverture. Dotation : paniers 500x500 mm, 2 paniers assiettes, 1 panier générique, 1 panier 20 assiettes en acier rilsan blanc, 2 godets à couverts. Alimentation 400 V tri.

LES + PRODUITS

- Double paroi avec calorifugeage
- Doseur produit lessiviel intégré
- Doseur produit rinçage intégré
- Système de rinçage absolu SRS avec Break Tank
- Condenseur à buée permettant des économies d'énergies



Tables et casiers en option



Affichage graphique interactif avec programmation complète de tous les paramètres !



lamber

Lave-vaisselle à capot

Code	130828
Cycle de lavage	1-2-3 minutes + infini
Puissance	1010 W
Dimensions	670X765X1700 mm

Prix

Linéaire/angulaire. Branchement eau froide. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyante. Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures. Électropompe lavage inox. Électropompe de rinçage. 3 casiers. Tuyau alimentation eau et vidange. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

LES
+
PRODUITS

- Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage
- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double parois isolée
- Pompe produit de rinçage
- Affichage température
- Doseur de produits lessiviels intégré



Tables
et casiers
en option

Lave-vaisselle à capot

Code	130610	130818
Hauteur de passage	415 mm	415 mm
Cycle de lavage	3 cycles : 60/120/180 sec	
Capacité	80 casiers/h	80 casiers/h
Pompe de vidange	Non	Oui
Puissance	11,1 kW	11,1 kW
Dimensions	670x765x1460/1880 mm	670x765x1460/1880 mm
Prix		

Fabriqué en EUROPE

Dotation : 3 paniers 500x500 mm. Linéaire/angulaire. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Panneau commandes à touches sensibles. Durée du cycle 1-2-3/2-3-4 minutes + infini. Programmation minimum du cycle : 45 secondes. Lavage inférieure et supérieure rotatif en acier inox. Rinçage inférieure et supérieure rotatif en acier inox. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Auto-lavage cuve. Thermostat économiseur. Thermo contrôle. Filtrés en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité. Étagères et bacs encastrés en option : nous consulter. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

Accessoire

130616	Table lisse entrée/sortie de 701 mm	1
--------	-------------------------------------	---



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
NOTRE SÉLECTION
COMPLÈTE

“ Conçu
pour un travail
ergonomique
& efficace ”

LES
+
PRODUITS

- Le capot fermé sur les 4 côtés maintient l'énergie et l'humidité à l'intérieur et permet d'économiser jusqu'à 3 kW d'énergie
- Cuve de lavage emboutie
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs
- Buses de lavage à empreinte négative
- Fonction thermostat
- Programme d'autonettoyage intégré

RETROUVEZ
TOUS NOS LAVE-VAISSELLE
• • À CAPOT



Lave-vaisselle à capot

Code	975706	975707	975708
Capacité	48 casiers/h	48 casiers/h	48 casiers/h
Hauteur de passage	440 mm	440 mm	440 mm
Cycle	3 cycles de lavage : 75/150/180 secondes		
Adoucisseur	Non	Non	Oui
Pompe de vidange	Non	Oui	Oui
Pompe de rinçage	Non	Oui	Oui
Doseur de liquide vaisselle	Non	Oui	Oui
Puissance totale	6 kW	6 kW	6 kW
Dimensions	635x742x1480/1960 mm	635x742x1480/1960 mm	635x742x1480/1960 mm
Prix			



ecomax
by HOBART

Idéal dans l'arrière cuisine en combinaison avec des tables. 60 casiers par heure. Dotation : 1 casier à assiettes 18/12 (500x500 mm) + 1 godet à couverts CB1. Pompe de vidange. Filtrés de bac. Doseur de produit de rinçage. Inclus : câble électrique, tuyaux d'alimentation d'eau et de vidange. Alimentation 400 V tri.

NOTRE CONTRIBUTION À LA SÉCURITÉ DANS TOUTES LES CUISINES



En cette période inédite et sans précédent pour la santé de tous, nous mettons au service des restaurants et des collectivités nos expertises acquises dans le domaine médical. Nous vous proposons deux lave-vaisselles qui vont au-delà du simple lavage, pour fournir une désinfection complète et offrir un degré de sécurité jamais atteint auparavant, et protéger votre personnel de cuisine et vos clients.

Ces deux modèles répondent à la norme DIN 10512. Lorsque toutes les procédures spécifiques sont respectées, ces lave-vaisselles permettent d'obtenir une désinfection d'un niveau A₀ 60, comme l'indique la norme UNI EN ISO 15883-1 : norme conçue à l'origine pour les machines qui équipent les hôpitaux. Ces objectifs de désinfection stricts sont atteints grâce à la combinaison de plusieurs facteurs dont la durée du cycle de lavage, la température, le rinçage final et l'action chimique.

DES RÉSULTATS REMARQUABLES :

Le degré de désinfection est de 99,999%,
annihilant ainsi virus, bactéries et agents pathogènes.

Lave-vaisselle

Code	793601	793605
Version	Lave-vaisselle frontale	Lave-vaisselle à capot
Capacité	40 casiers/h (DIN10512)	80 casiers/h (DIN10512)
Lavage	71/77°C	71/77°C
Rinçage	DIN 10512 : 90 °C - 12 secondes A ₀ 60 : 90 °C - 16 secondes	DIN 10512 : 90 °C - 8 secondes A ₀ 60 : 90 °C - 18 secondes
Puissance	6,85 kW	9,9 kW
Dimensions	600x612x85 mm	752x755x1567 mm
Dotation	1 casier pour 12 assiettes + 1 casier pour 48 petites tasses/24 tasses + 2 bacs à couverts	

Prix

La norme A₀60 est obtenue lorsque les machines sont utilisées et entretenues conformément aux spécifications du fabricant.



“ Performant
& polyvalent, parfait
pour tous types
de restaurants ”



Lave-vaisselle à capot

Code	630427	630428
Cycle de lavage	3 cycles : 50/84/150 secondes	3 cycles : 50/84/150 secondes
Condenseur	Non	Oui
Puissance	12,9 kW	12,9 kW
Dimensions	746x877x1549 mm	667x755x2273 mm

Prix

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piétement. Doseur de produit de lavage et de rinçage intégré. Avec pompe de vidange. Hauteur de passage 440 mm. Dimensions casier 500x500 mm. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'autonettoyage, tableau de commande électronique avec autodiagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85 °C. Dotation : 1 casier pour 18 assiettes plates ø 240 mm + 1 godet à couverts. Alimentation 400 V tri, commutable en 230 V mono.

LES + PRODUITS

- Haute productivité : 72 casiers/heure
- Excellente performance de rinçage et résultat de lavage parfait
- Système d'économie d'énergie qui transfère la chaleur captée de la machine vers l'eau d'alimentation de la chaudière
- Installation facile et rapide



LAVE-BATTERIE



LES
+
PRODUITS

- Panier 600x500 mm
- Compatible format 600x400 mm et cuve batteur jusqu'à 40 L
- Double paroi avec calorifugeage



lamber

Lave-ustensiles multifonction

Code	632172
Hauteur de passage	440 mm
Puissance	8 kW
Dimensions	600x705x1425 mm

Prix

Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande électronique. Bouton cycle qui indique la phase de fonctionnement. Cycle de lavage de 60/120/180 secondes ou 120/180/240 secondes + infini. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Doseur de produit de lavage et rinçage. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm. Alimentation 400 V tri - 50/60 Hz.



LES
+
PRODUITS

- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Programmation des temps de dosage du produit lessiviel et de rinçage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien



lamber

Lave-batterie

Code	630024
Hauteur de passage	640 mm
Puissance totale	8,2 kW
Dimensions	805x845x1785 mm

Prix

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications CE. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

lamber

Depuis plus de 50 ans, Lamber allie innovations technologiques, design et respect des exigences des utilisateurs afin de vous garantir des produits adaptés à vos besoins.

Parmi les premiers fabricants de lave-vaisselle, Lamber est aujourd'hui un des leaders qui vous offre des technologies toujours plus sophistiquées pour un confort de travail inégalable.



RETROUVEZ
TOUS NOS
LAVE-BATTERIES



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
NOTRE SÉLECTION
COMPLÈTE



LES
+
PRODUITS

- Panier 600x500 mm
- Compatible format 600x400 mm
- Universel et compact, idéal pour les laboratoires de boulangerie et pâtisserie



lamber

Lave-vaisselle multifonction

Code	632171
Hauteur de passage	400 mm
Puissance	8 kW
Dimensions	600x645x820 mm

Prix

Carrosserie tout inox AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Commandes à touches sensibles avec affichage des phases de lavage et des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Surchauffeur à rinçage constant. Cuve avec fond incliné autonettoyante et filtre intégraux. Porte étampée autonettoyante et contrebalancée. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Sans adoucisseur. Doseur de produit de lavage et rinçage. Dotation : 1 casier générique ouvert sur deux côtés + 1 compartiment inox pour 3 plateaux + 1 casier pour 22 assiettes + 1 casier générique + 2 godets à couverts. Alimentation 400 V tri - 50/60 Hz.

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



LA LAVERIE



LES
+
PRODUITS

- Avancement automatique des casiers
- Économiseur pour réduire la consommation d'énergie



Lave-verres à traction de panier

Code	130870
Puissance	30 kW
Dimensions	2900x8200x2100 mm
Prix	Nous consulter

140 paniers/h. Carrosserie, structure et châssis entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tunnel de lavage : 3 bras supérieurs + 1 bras inférieur pour le pré-lavage, 3 bras supérieurs + 2 bras inférieurs pour le lavage, 1 bras supérieur + 1 bras inférieur pour le rinçage. Commande du système d'avancement automatique, avec système d'arrêt à friction de sécurité sur l'arbre de traction des casiers. Système de pré-lavage garanti à 40 °C. Système de lavage supérieur et inférieur fixe à 60 °C. Système de rinçage supérieur et inférieur fixe à 85/90 °C. Bras de lavage et rinçage en inox démontables et interchangeables. Double paroi isolée avec calorifugeage acoustique et thermique. Cuve inclinée avec bords arrondis. Pompe lavage autovidangeable inox. Porte contre-balancée. Entretien en frontale. Chargement cuve automatique. Filtres à tiroir sur la cuve et sur la pompe. Surchauffeur isolé. Alimentation 380 V tri.



LES
+
PRODUITS

- Écran tactile avec pictogrammes animés
- Raccordement facile
- Pression de rinçage constante
- Faible consommation
- Réversible sur site
- Prédiseignée entrée à droite
- Construction double paroi

RETROUVEZ TOUS NOS
• TUNNELS DE LAVAGE



Lave-vaisselle à avancement automatique

Code	000184	000187
Version	Sans condenseur	Avec condenseur
Tunnel de séchage linéaire	Oui	Oui
Puissance	29,6 kW	30 kW
Dimensions	1680x920x1785 mm	1680x920x1785 mm
Prix	Nous consulter	Nous consulter

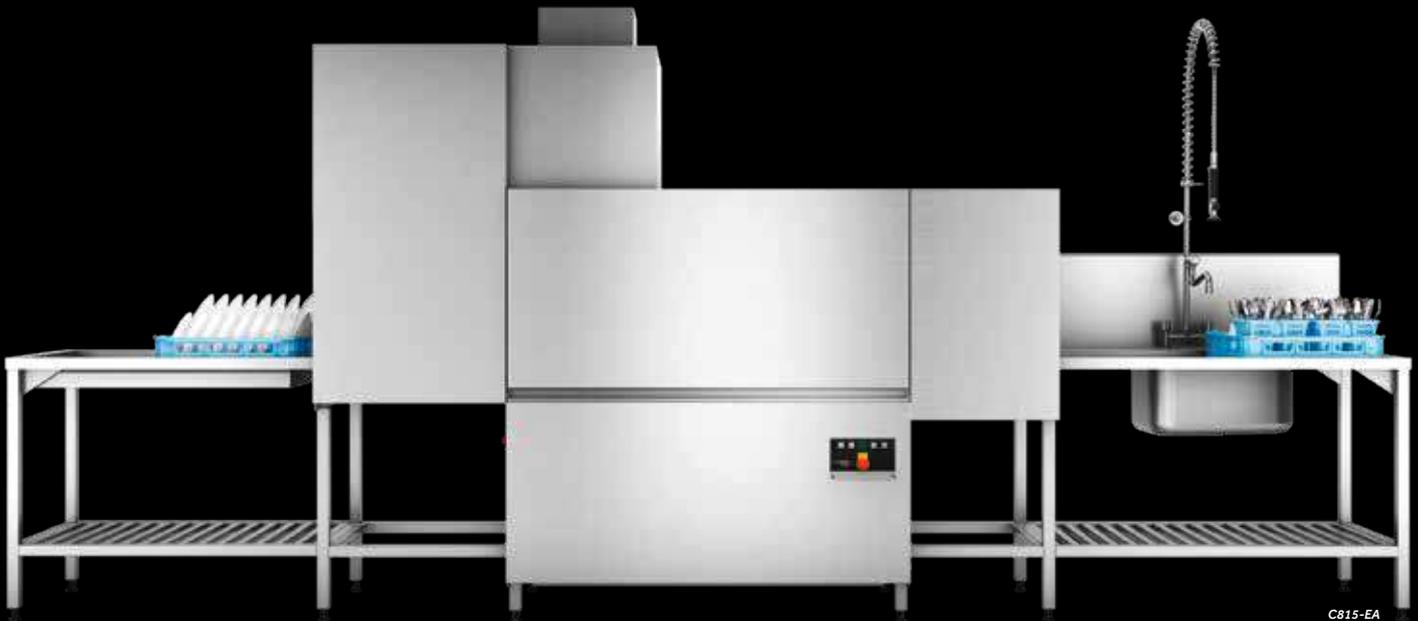


100 casiers/h. Réversible sur site, prédisposé sens de fonctionnement de droite à gauche. Tunnel de séchage et condenseur livrés séparément. Écran tactile avec pictogrammes animés. Pédale auto-démarrage. Vanne de pression pour rinçage constant à 1,5 bar. Vidange automatique. Consommation d'eau de rinçage 1,5 L/casier. Prédiseignée pour recevoir les produits détergent et de rinçage (aucun percement de cuve n'est à prévoir). Connectivité prise RS485, clé USB et Wifi intégrée. Longueur entre tables 1680 mm avec le tunnel de séchage installé. Alimentation 380 V tri.

ecomax™

by **HOBART**

ECOMAX, une gamme simple d'utilisation pour tous ceux qui sont à la recherche d'une machine économique destinée à un usage professionnel. Parfaitement adaptée à la petite restauration ayant une consommation irrégulière de lavage et qui souhaite investir dans un lave-vaisselle fiable et économique. ECOMAX répond à toutes ces exigences pour un résultat de lavage hygiénique.



C815-EA

Hygiène optimale grâce aux cuves embouties

Filtres de cuve en inox

Paniers filtre accessible en façade

Bras de lavage sans bouchons

Simple rinçage (double en option)

Remplissage par surchauffeur (séparé en option)

Commande électronique avec affichage des températures et vidange centralisée

2 vitesses (3 en option)

Interrupteur principal et arrêt d'urgence inclus



Lave-vaisselle à avancement automatique

Code	975711	975712	975713
2 vitesses	80* / 120	100* / 150	135* / 200
Prélavage	-	oui	oui
Lavage	oui	oui	oui
Rincage			
Simple rinçage	180 L/h	200 L/h	220 L/h
Condenseur C12		oui	oui
Séchage D		oui	oui
Raccordement et consommation électrique			
Eau chaude / C12	23,6 kW / 18,9 kWh	28,3 kW / 22,6 kWh	31,1 kW / 24,6 kWh
Dimensions	1350x775x1475 mm	2500x775x2120 mm	2650x775x2120 mm
Prix	Nous consulter		

Autres configurations : nous consulter.

*Vitesse avec 2 minutes de temps de contact selon DINspec10534.



C815-A



C815-LA



winterhalter®

LES +
PRODUITS

- Réduction des coûts d'exploitation
- Rentabilité maximale
- Cycles de lavage courts
- Résultats de lavage irréprochables
- Utilisation simple et intuitive
- Très grande facilité d'utilisation et de maintenance



Lave-verres

Code	130958
Passage utile	309 mm
Capacité cuve	15,3 L
Puissance	7,9 kW
Dimensions	600x635x725 mm
Prix	

Osmoseur

130903 215x505x420 mm

1

Dotation : panier 500x500 mm. 3 programmes. Champs de lavage elliptiques avec gicleurs de lavage et de rinçage intégrés pour une couverture maximale de la surface de lavage. Eau de lavage filtrée à 100% grâce au quadruple système de filtration. Variateur de pression VarioPower. Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés. Programme d'assistance. Affichage de la température. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Paroi arrière PVC indice de protection IPX3. Alimentation 400 V tri.

LES +
PRODUITS

- Système de lavage haute performance
- Système de filtration du bain lessiviel intelligent qui contrôle la qualité de l'eau en permanence
- Porte guillotine et rabattable
- Panier relevable
- Utilisation simple et intuitive de la machine



LES +
PRODUITS

- Programme d'assistance au nettoyage
- Capot à double paroi avec position d'enclenchement
- Démarrage progressif de la pompe de lavage
- Cuve emboutie



Lave-vaisselle

Code	130959
Hauteur de passage	440 mm
Cuve	35 L
Puissance	9,1 k
Dimensions	635x750x1995 mm
Prix	

Pour panier 500x500 mm. Variateur de pression VarioPower. Filtration plein débit : couvercle de cuve, filtre cylindrique, crépine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. 3 programmes. Programme de détartrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostop pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers. Alimentation 380 V tri.

Lave-batterie frontal

Code	130905
Hauteur de passage	640 mm
Puissance	9,4 - 16,4 kW
Dimensions	775x870x1910 mm
Prix	

Offre des programmes sur mesure, selon le type et le degré de salissures. Humidification des résidus particulièrement séchés et collés sur les supports lors du programme de trempage. Platine tactile. En option : pré-lavage à l'eau froide sur simple pression d'un bouton. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.



winterhalter®

SOIGNEUSEMENT CONÇUE PAR DES PROFESSIONNELS POUR LES PROFESSIONNELS

GAMME CTR

Lave-vaisselle à avancement
automatique de casiers compact
RENDEMENT EXCEPTIONNEL



“ Créez votre
laverie sur-mesure.
Une solution adaptée
à chaque besoin.
Toutes les combinaisons
sont possibles ! ”

ERGONOMIE

Le tri préalable de la vaisselle sale est souvent le point noir. La solution : un poste de travail organisé de façon professionnelle et ergonomique avec des déplacements réduits. Pour un déroulement fluide et rapide des tâches.

HYGIÈNE

Les modules comme le récupérateur de calories « Energy » permettent d'améliorer l'air ambiant. Les modules pouvant être installés ultérieurement, le processus d'organisation en devient encore plus flexible.

CONFORT D'UTILISATION

L'une des questions les plus cruciales lors de l'organisation d'une laverie : l'efficacité et la rentabilité. Bonne nouvelle : la CTR est dotée d'une commande intelligente qui garantit des coûts d'exploitation réduits au minimum.

Différentes variantes, jusqu'à trois cuves possibles, modules et fonctionnalités évolutifs : la gamme CTR est basée sur un système modulable et peut être entièrement adaptée selon vos besoins. Même pour les laveries les plus exigeantes. Portes pivotantes à 180° et cuves embouties. Élément thermique hygiénique de la cuve. Mode hygiène pré-réglable : la vitesse d'avancement de la machine est automatiquement adaptée en cas de baisse anormale de la température de la cuve, pour une hygiène optimale garantie. Attesté par la certification d'hygiène, conformément à la norme DIN SPEC 10534. Paniers 500x500 mm. Hauteur d'entrée 400 mm. Hauteur de travail 900 mm.



GRANDE CUISINE

winterhalter®

MT | ET TOUT FONCTIONNE

Polyvalent. Performant. Le lave-vaisselle à avancement automatique de paniers ou à bandes, sur-mesure. Pour les grands volumes de vaisselle. Économique et fiable.

“Lave-vaisselle complètement fiable à 100%. Même pour de grandes quantités de vaisselle.”



OPÉRATIONNEL TOUT DE SUITE

L'heure de pique. Arrivée massive de clients. De grands volumes de vaisselle. La cuisine industrielle est régie par ses propres lois. L'objectif de la série MT : que les lave-vaisselles à avancement automatique performants remplissent pleinement leur fonction. Quelles que soient les circonstances. Sans faux pas. Ils sont faciles à utiliser et économes en énergie. Leur construction est modulaire et ils sont personnalisables. Conçues spécialement pour vous : des machines sur lesquelles on peut se reposer.

MTF | CONVOYEUR À BANDES

Pour des volumes de vaisselle homogènes à des heures définies. Dans les cafétérias, les cliniques, les grandes cantines et les établissements de soins.

MTR | LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE PANIERS

Pour des volumes de vaisselle différenciés répartis sur l'ensemble de la journée. Dans les hôtels, les restaurants, aires de service, petites cantines et maisons de soins.

winterhalter®

Ils sont souvent éclipsés par la machine. Souvent sous-estimés, mais leur influence est cruciale sur le résultat de lavage : plus ils sont efficaces, meilleur est le résultat. C'est pourquoi, en tant que spécialiste du lave-vaisselle, Winterhalter possède son propre laboratoire, dans lequel des formules à l'efficacité maximale sont développées. Détergents et liquides de rinçage, pour des utilisations spéciales et fiables en matière de propreté et d'hygiène.



Détergent liquide F8500

130954 Bidon 25 kg 1

Détergent universel sans phosphate. Formule améliorée avec du phosphonate. Plus concentré pour un dosage diminué.

Détergent liquide F300

130955 Bidon 12 kg 1

Détergent à base de chlore actif, particulièrement adapté au lavage des services à café, thé, verrerie et vaisselle.

Détergent liquide F420E

130940 Bidon 6,1 kg 1

Détergent alcalin pour la vaisselle et les verres.

Détergent F865plus

130952 Bidon 25 kg 1

Détergent liquide avec agent anti moussant, spécial aluminium pour lave-ustensiles.



Produit de rinçage B100n

130953 Bidon 10 L 1

Liquide de rinçage universel.



Sel régénérant

130960 Sel fin - 500 g 1

Sel régénérant fin en sachet. Convient pour lave-vaisselle avec adoucisseur intégré.

CASIER DE LAVAGE



Casier de lavage

- | | | |
|----------|--|---|
| 1 | 990160 Panier à couverts - 125x125x135 mm | 1 |
| 2 | 998164 Casier à couverts - 500x500x100 mm | 1 |
| 3 | 990161 Casier pour plateaux 500x500x100 mm | 1 |
| 4 | 187174 Casier universel - 500x500x100 mm | 1 |
| | 990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm | 1 |
| 5 | 898169 Casier à couverts - 8 compartiments 205x430x130 mm | 1 |
| 6 | 898168 Couvercle universel 500x500x25 mm | 1 |

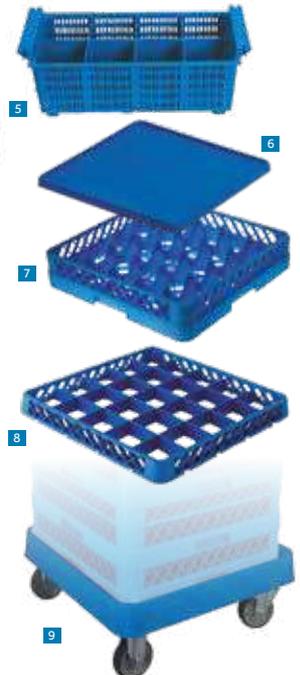
Socle à roulettes pour casier

- | | | |
|----------|------------------------------|---|
| 9 | 113490 550x570x200 mm | 1 |
|----------|------------------------------|---|



Casier à verres

- | | | |
|----------|---|---|
| 7 | 987175 Pour 25 verres max ø 90 mm 500x500x100 mm | 1 |
| 8 | 987176 Rehausse casier à verres 500x500x45 mm | 1 |
| | 987181 Pour 36 verres max ø 75 mm 500x500x100 mm | 1 |
| | 987182 Rehausse casier à verres 500x500x45 mm | 1 |
| | 987200 Pour 49 verres max ø 64 mm 500x500x100 mm | 1 |
| | 987201 Rehausse casier à verres 500x500x45 mm | 1 |



LA BLANCHISSERIE



ACCESSOIRES



Chariot résidents (15 résidents)

631027 15 casiers, 5 étagères
910x457x1760 mm 1

Pour la distribution de linge personnel des résidents. Conçu en fils d'acier chromé. 4 roues pivotantes anti-traces ø 125 mm (dont 2 avec freins). 1 porte-étiquette nominatif par casier.



Chariot porte-sacs

- | | | |
|---------------|--|---|
| 975530 | Chariot pour 1 sac
390x410x880 mm | 1 |
| 975531 | Chariot pour 2 sacs
785x410x880 mm | 1 |
| 975532 | Chariot pour 3 sacs
1180x410x880 mm | 1 |
| 975534 | Sacs toile blanc 120 L
Lot de 10 | 1 |

Fourni avec couvercles blancs et pédales. 4 roues ø 75 mm. Couvercles disponibles en gris, vert, bleu, jaune, rouge, orange et mauve (nous consulter).



Chariot de blanchisserie

- | | | |
|---------------|---|---|
| 975543 | 30/35 kg - 223 L - Fond mobile
1080x450x770 mm | 1 |
|---------------|---|---|

Ressort de la cuve mobile facilement interchangeable. Rebords supérieurs arrondis et fermés pour éviter l'accrochage du linge et le dépôt de salissures. Construction en alliage léger traité par oxydation anodique, cuve avec rebords arrondis. 4 roues caoutchouc ø 125 mm.



LAVEUSE PROFESSIONNELLE

LES  PRODUITS

- Tambour inox innovation 3D avec éclairage LED
- Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, crèches, salles de sport,...
- Smart-control (multilingue) : programmeur rétro-éclairé, tactile et intuitif



Laveuseessoreuse

Merker

Code	975687
Tambour	7 kg
Essorage	Variable jusqu'à 1500 tr/min
Puissance	4,6 kW (chauffe)
Dimensions	600x660x850 mm

Prix

Alimentation 400 V tri commutable en 230 V mono sur site.

Accessoire

975688 Kit monnayeur jeton	1
----------------------------	---

Fonctions supplémentaires : express (dès 20 minutes), intensif, eau + et rinçage + (permet de réduire les allergies cutanées), eau +, température, vitesse d'essorage, arrêt cuve pleine, demi-charge, trempage, départ différé, cooldown. Bac à lessive en façade 3 compartiments (pré-lavage/lavage/adoucissant). Vidange par pompe. Alimentation eau froide. 6 programmes standards 20°/30°/40°/60°/70°/90°. Grand hublot ø 340 mm avec ouverture à 180°.

LES  PRODUITS

- Essorage facteur G 440, le meilleur du marché : il extrait le plus d'humidité pour un gain de séchage et réduction des coûts
- Totalement autonome : s'installe sur toutes les surfaces et tous les étages
- Suspension avec système de rééquilibrage
- Design compact
- Utilisation intuitive



 Speed Queen | PROFESSIONAL

Laveuseessoreuse

Code	975750
Tambour	10 kg (96,8 L)
Essorage	1200 tr/min
Puissance	4,8 kW (chauffe)
Dimensions	683x704x1027 mm

Prix

Distributeur de produits 4 compartiments. Ouverture de la porte 180°. Pompe de vidange de série (vanne de vidange en option). 6 programmes de lavage. 6 options de modification des cycles programmés. Alimentation 220/240 V mono ou 220/240 V tri ou 380/415 V tri - 50 Hz.

LAVEUSE INDUSTRIELLE

LES  PRODUITS

- Basse consommation
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmeur Xcontrol : utilisation intuitive
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge
- Design ergonomique, large ouverture



Laveuseessoreuse haute performance

Code	975752	975753	975754	975755	975756
Tambour	6,5 kg (65 L)	7,5 kg (75 L)	10,5 kg (105 L)	13,5 kg (135 L)	18 kg (180 L)
Essorage	1165 tr/min	1165 tr/min	1075 tr/min	1075 tr/min	980 tr/min
Puissance	6,75 kW (chauffe)	6,75 kW (chauffe)	10,1 kW (chauffe)	13,5 kW (chauffe)	14,5 kW (chauffe)
Dimensions	710x642x1115 mm	710x690x1115 mm	795x692x1225 mm	795x842x1225 mm	970x872x1410 mm

Prix

Dessus en acier inox. Cuve suspendue, super essorage. Façade et panneaux latéraux gris anthracite. Bac à produits breveté. Large vanne de vidange (ø 76 mm). Accès immédiat à l'avant des principaux composants. Machine à laver industrielle développée pour une utilisation intensive. Permet également la programmation de protocole de lavage spécifiques. Idéal pour les collectivités, buanderies intégrées, blanchisseries, pressings, professionnels de l'entretien des textiles... Alimentation 400 V tri.

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

LAVEUSE ASEPTIQUE

LES  PRODUITS

- Programmeur Xcontrol+ : utilisation intuitive et complètement programmable
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge
- Système EasySoap : connexion rapide des produits liquides
- Positionnement automatique de la porte
- Nouvelle génération : basse consommation énergétique, consommation d'eau réduite
- Design ergonomique

Laveuseessoreuse aseptique traversante compacte

Code	975757	975762
Tambour	18 kg (180 L)	24 kg (240 L)
Facteur	Facteur G 370	Facteur G 370
Essorage	940 tr/min	940 tr/min
Puissance	18 kW	18 kW
Dimensions	900x1145x1455 mm	1020x1145x1455 mm

Prix

Carrosserie en acier inox. Tambour et cuve en acier inox. Lubrification externe des paliers. Système de fermeture du tambour breveté. Bac à produits breveté. Large vanne de vidange (ø 76 mm). Largés accès latéraux aux principaux composants pour un entretien facile. Laveuseessoreuse à cuve suspendue à super essorage de type barrière permettant la séparation physique des zones de linge sale et propre dans la blanchisserie afin d'éviter la recontamination du linge traité. Facteur G 370. Idéal pour les établissements médicalisés (blanchisseries hospitalières, maisons de retraite, EHPAD), les salles blanches... Alimentation 220/240 V tri ou 380/480 V tri - 50/60 Hz.



“ Une ergonomie de travail dans un design attrayant ”



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

SÈCHE-LINGE PROFESSIONNEL

LES
+
PRODUITS

- Filtre surdimensionné facilement amovible pour le nettoyage
- Temps de chauffage court pour un coût d'utilisation réduit
- Porte réversible: ouverture à 180° pour un chargement et un déchargement facilités
- Design ergonomique, utilisation intuitive



Speed Queen | PROFESSIONAL

Sèche-linge

Code	975751
Tambour	10 kg (198 L)
Chauffage gaz	7,3 kW
Chauffage électrique	5,2 kW (230V) ou 5,3 kW (400V)
Dimensions	683x711x1027 mm
Prix	

Panneau supérieur, frontal et panneaux latéraux couleur gris anthracite. Chauffage gaz ou électrique. 4 programmes de séchage. Indication LED de la phase du programme. Affichage du temps restant. Tambour en acier galvanisé. Alimentation 220/240 V mono ou 220/240 V tri ou 380/415 V tri - 50 Hz.

LES
+
PRODUITS

- Sèche-linge à condensation d'air
- Ventilation axiale
- Tambour inox ECO DRY pour un meilleur brassage du linge et une température homogène avec éclairage LED
- Smart-control (multilingue) : programmeur rétro-éclairé, tactile et intuitif

Sèche-linge **Merker**

Code	975689
Capacité	7 kg
Puissance	2,8 kW (chauffe)
Dimensions	595x630x850 mm
Prix	

Kit monnayer

975690 Monnayer à jeton	1
--------------------------------	---

Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, crèches, ... Grand hublot ø 360 mm avec ouverture à 180°. Fonctions supplémentaires : express, doux + (séchage en douceur des textiles délicats), anti-bactéries (phase de séchage prolongée qui limite les bactéries dans le linge), départ différé, séchage +, temps. Mesure électronique de l'humidité du linge par sonde. Filtre à peluches de grandes dimensions. Vidange par pompe pour l'évacuation automatique des condensats. Alimentation 400 V tri commutable en 230 V mono sur site.

SÈCHE-LINGE INDUSTRIEL



“ Idéal pour les collectivités, pressing, blanchisserie, établissement de santé, ... ”

LES
+
PRODUITS

Ces sèche-linge rotatifs sont équipés d'un tambour en acier inoxydable à double sens de rotation pour une utilisation intensive et permettant le contrôle du taux d'humidité du linge (en option)



Sèche-linge rotatif

Code	975758
Tambour	9 kg (195 L)
Puissance	6/9/12 kW (chauffe)
Dimensions	710x945x1150 mm
Prix	

Carrosserie en gris anthracite. Panneau supérieur en acier inoxydable. Microprocesseur facile à utiliser (ECT). DimpleDry™ avec tambour bombé innovant. Flux d'air axial. Ouverture de porte à 210° pour un chargement et un déchargement aisés. Commande intuitive et facile avec 3 programmes. Alimentation 220/230 V tri - 50 Hz ou 240 V tri - 50 Hz.

Sèche-linge rotatif

Code	975763
Tambour	9 kg (195 L)
Puissance	2 kW (chauffe)
Dimensions	710x925x1725 mm
Prix	

Version avec pompe à chaleur accessible par l'avant. Carrosserie en gris anthracite. Panneau supérieur en acier inoxydable. Microprocesseur facile à utiliser (ECT). DimpleDry™ avec tambour bombé innovant. Flux d'air axial. Ouverture de porte à 210° pour un chargement et un déchargement aisés. Commande intuitive et facile avec 3 programmes. Système de filtration triple. Alimentation 220/240 V tri - 50 Hz ou 380/415 V tri - 50 Hz.

Sèche-linge rotatif

Code	975759	975760	975761
Tambour	11 kg (250 L)	13 kg (285 L)	16 kg (345 L)
Puissance	16,5 kW (chauffe)	19,5 kW (chauffe)	25 kW (chauffe)
Dimensions	795x1070x1680 mm	795x1160x1680 mm	795x1280x1680 mm
Prix			

Tambour en acier inox en standard. Microprocesseur facile d'utilisation. Combinaison d'un flux d'air axial et radial Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit. Grande ouverture de porte pour chargement et un déchargement aisés. Filtre autonettoyant.

CABINE DE SÉCHAGE



LES



PRODUITS

- Pour les crèches, garderies, écoles, travailleurs à l'extérieur, navires, aéroports, stations de skis, campings...

“ Utilisation ultra flexible, faible consommation ”

Cabine de séchage

Code	975766
Capacité	4 kg
Séchage	17 g/min après super essorage
Étendage	16 m
Puissance	1,535 kW
Dimensions	595x619x1915 mm

Prix

Système de tringles réglables en hauteur ou démontables pour offrir plus d'espace. Facile à installer: 1 seul conduit à raccorder au système de ventilation pour extraire l'air humide vers l'extérieur. Composants électriques situés sur le dessus pour un entretien facile. 3 niveaux de températures (haute, moyenne, basse). Protection contre les surchauffes. Classe de protection IP24. Norme CE. Alimentation 220/240 V mono - 50/60 Hz.

TABLE DE REPASSAGE SEMI-PRO



LES



PRODUITS

- Générateur avec chaudière en inox
- Résistance fixée au corps de chauffe (mais démontable)

LES



PRODUITS

- Commande de l'aspiration et de la soufflerie par pédale
- Choc thermique étudié pour fixer le repassage



Générateur de vapeur

Code	631024
Production vapeur	1,7 kg/h
Chaudière	3,2 L
Puissance	1,3 kW
Dimensions	260x360x280 mm

Prix

Alimentation 230 V mono.

Table de repassage semi pro

Code	631026
Puissance	600 W
Dimensions	710x945x1150 mm

Prix

Position de travail 1200x540x910 mm. Plateau 1140x440/200 mm. Table avec résistance de chauffe au plateau. Table aspirante/chauffante/soufflante. Jeannette de repassage (non aspirante / non chauffante). Alimentation 230 V mono.

Chariot support

631025 TROL	1
-------------	---

SÉCHEUSE-REPASSEUSE

LES



PRODUITS

- Esthétique
- Dispositif protège doigts pour plus de sécurité
- Résistances électroniques solides
- Commande à pied pour arrêt et démarrage



Sécheuse-repasseuse pour buanderie intégrée

Code	975764
Capacité	35 kg/h
Vitesse	3,9 m/min
Puissance	6,18 kW
Dimensions	1600x420x1005 mm

Prix

Pour buanderie intégrée. S'éteint automatiquement. Nombre réduit de pièces de rechange pour un faible coût de maintenance. Rouleau ø 250x1200 mm. Pression homogène assurant une qualité supérieure de repassage. Le régulateur PID permet de régler la température, garantissant une meilleure distribution de la température et une réduction de la consommation d'énergie. Profil aluminium anodisé et extrudé empêche toute chute de température et assure une qualité de repassage exceptionnelle. Les composants principaux sont facilement accessibles. L'arrière du bassin est isolé avec de la laine céramique (25mm): pas de gaspillage d'énergie et augmentation rapide de la température. Alimentation 230 V mono - 50 ou 60 Hz ou 230 V tri - 50 ou 60 Hz ou 400 V tri - 50 ou 60 Hz ou 440 V tri - 60 Hz ou 480 V tri - 60 Hz.

LES



PRODUITS

- Dispositif protège doigts pour plus de sécurité
- Cylindre acier ultra poli, faible épaisseur: coût maîtrisé, temps de montée en température court, excellente conduction thermique



Sécheuse-repasseuse industrielle

Code	975765
Capacité	62 kg/h
Vitesse	Variable de 1 à 6 m/min
Puissance	24,3 kW
Dimensions	2084x755x1110 mm

Prix

Sécheuse-repasseuse à cylindre chauffant. Rouleau ø 320x1664 mm. Contact du linge avec le cylindre sur 300°. Arrêt d'urgence et interrupteur. Bandes de repassage résistantes en méta-aramide. Rouleau presseur optimisé pour une qualité de repassage supérieure. Système d'entraînement direct, sans entretien. Refroidissement automatique. Programmeur MCX facile à utiliser. Indicateur de vitesse et de température de repassage. Moteur à variateur de fréquence. Aspiration des buées centrale sans entretien, pas de filtre à peluches. Évacuation des buées à l'arrière ou à droite. Clapet d'échappement réglable. Système de contrôle de la surchauffe (OCS) avec 3 capteurs thermiques. Existe en version chauffage gaz. Alimentation 440/480 V tri, 230 V mono - 50 ou 60 Hz ou 230 V tri - 50 ou 60 Hz ou 400 V tri - 50 ou 60 Hz ou 440 V tri - 60 Hz ou 480 V tri - 60 Hz.

LES VESTIAIRES



VESTIAIRE



LES **+** PRODUITS

- Construction monobloc sur socle
- Facilité de pose grâce à sa stabilité, son poids et son faible encombrement

Vestiaire industrie propre **CARAY**

941404	2 pers. - 415x500x1800 mm	1
941405	4 pers. - 800x500x1800 mm	1
941403	6 pers. - 1185x500x1800 mm	1
941406	4 pieds pour vestiaires 32	1

Conçu spécifiquement pour les lieux à encombrement réduit. La porte à double oméga est équipée d'un porte-étiquette. Fermeture avec un morillon porte-cadenas débrayable.



LES **+** PRODUITS

- Construction monobloc soudée
- Double renfort de porte vertical sur toute la hauteur
- Portes montées sur pivots, indéformables en position ouverte ou fermée

Vestiaire industrie salissante **CARAY**

941401	1 pers. - 400x500x1940 mm	1
941400	2 pers. - 800x500x1940 mm	1
941402	3 pers. - 1200x500x1940 mm	1

Conçu avant tout pour un usage intensif, le vestiaire répond à un haut niveau d'exigence en terme de solidité, de résistance et de sécurité. Fermeture avec un morillon porte-cadenas. Pieds soudés en acier peints avec traitement anti-corrosion, hauteur 140 mm



LES **+** PRODUITS

- Perforations originales et pointillés «couture» pour un design graphique
- Aération optimale



Vestiaire industrie propre **acial**

941334	2 cases - 600x500x1915 mm	1
941335	3 cases - 900x500x1915 mm	1
941336	4 cases - 1200x500x1915 mm	1

Vestiaire d'atelier soudé, version Optimum. Avec pieds polypropylène. 1 tablette avec tringle porte-cintres par case. Porte-étiquette embouti. Morillon porte-cadenas débrayable. Fermeture 1 point. Largeur utile d'une case : 230 mm. Certifié NF Mobilier Technique et NF Environnement



SCANNEZ & DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE

Découvrez encore plus de produits : casiers à linge, armoires de rangement, armoire de sûreté, bancs, casiers élèves, ...



LES + PRODUITS

- Montants anti-effraction
- Aération assurée en façade et dessus perforé



Vestiaire industrie propre acial

941330	3 cases - 900x500x1800 mm	1
941331	4 cases - 1200x500x1800 mm	1

Vestiaire d'atelier soudé, version Prima. Sans pied. 1 tablette avec tringle porte-cintres par case. Porte-étiquette embouti. Moraillon porte-cadenas en applique. Fermeture 1 point. Largeur utile d'une case : 230 mm.



Vestiaire industrie propre acial

941332	2 cases - 800x500x1800 mm	1
941333	3 cases - 1200x500x1800 mm	1

Vestiaire d'atelier soudé, version Prima. Sans pied. 1 tablette avec tringle porte-cintres par case. Séparation médiane fixe. Porte-étiquette embouti. Moraillon porte-cadenas en applique. Fermeture 1 point. Largeur utile d'une case : 330 mm.



LES + PRODUITS

- Construction monobloc soudée
- Double renfort de porte vertical toute hauteur
- Portes montées sur pivots, indégondables en position ouverte ou fermée

Vestiaire multi-cases CARAY

941407	2 pers. - 300x500x1800 mm	1
941408	4 pers. - 600x500x1800 mm	1
941409	6 pers. - 900x500x1800 mm	1
941410	8 pers. - 1200x500x1800 mm	1

Suspendre ses vêtements tout en optimisant l'espace alloué au personnel. 1 tringle en PVC munie de 2 crochets en plastique. Peinture époxy durable et résistante aux chocs. 4 trous de chaque côté et au dos pour solidariser les vestiaires. Porte-étiquette transparent auto-adhésif (étiquettes non fournies, format 24x80 mm). Aération en partie haute de chaque porte. Plis et rebords renforcés sans arêtes coupantes. Fermeture 1 point par moraillon (autres fermetures sur demande). 2 butées en caoutchouc anti-bruit par porte.



LES + PRODUITS

- Couleurs vives et variées
- Perforations originales et pointillés «couture» pour un design graphique
- Esthétique



Vestiaire acial

941290	1 colonne / 2 portes 300x500x1915 mm	1
941291	2 colonnes / 2 portes 600x500x1915 mm	1
941321	2 colonnes / 3 portes 600x500x1915 mm	1
	Cloison verticale	
941305	2 tablettes 500x500 mm (colonne à gauche ou à droite)	1

Vestiaire Optimum multi-casiers soudé. Avec pieds polypropylène. Porte-étiquette embouti. 1 tringle porte-cintres par case (sauf SA2/6P-B4). Moraillon porte-cadenas. Fermeture 1 point. Passage utile d'une case : 230 mm.



Vestiaire acial

941322	1 colonne / 2 portes 500x400x1915 mm	1
941323	2 colonnes / 3 portes 800x500x1915 mm	1
941324	2 colonnes / 4 portes 800x500x1915 mm	1
941325	2 colonnes / 5 portes 800x500x1915 mm	1
941326	2 colonnes / 5 portes 800x500x1800 mm	1

Vestiaire Optimum multicasiers soudé. Avec pieds polypropylène (sauf SB210S-B4). Passage utile d'une case : 330 mm pour passage d'un casque intégral. Tringle porte-cintres pour version 2 portes sur hauteur. Porte-étiquette embouti. Moraillon porte-cadenas. Fermeture 1 point.



LES + PRODUITS

- Perforations originales et pointillés «couture» pour un design graphique
- Aération optimale



Vestiaire acial

941337	2 cases - 800x500x1915 mm	1
941338	2 cases - 1200x500x1915 mm	1

Vestiaire d'atelier soudé version Optimum. Avec pieds polypropylène. 1 tablette avec tringle porte-cintres et 2 patères par case. Séparation médiane fixe. Porte-étiquette embouti. Moraillon porte-cadenas débrayable. Fermeture 1 point. Largeur utile d'une case : 330 mm.

CASIER INDIVIDUEL

LES + PRODUITS

- Pratique, compacte et modulaire, une solution simple & économique
- Fermeture 1 point par serrure à clés
- Jusqu'à 5 cases superposées max



Casier individuel modulaire



941416	1 personne - 380x380x380 mm	1
941417	Socle pour casier 380x375x80 mm	1

Construction monobloc en tôle d'acier, corps et portes 7/10^{ème}. Porte munie de renfort vertical et porte-étiquette. Assemblage vertical par clavette, assemblage horizontal par vis. Peinture époxy durable et résistante aux chocs. Possibilité de ranger un casque de moto. Dimensions utiles par case : 378x350x360 mm.



Coiffe inclinée acial

941313	800x500x20/200 mm	1
941312	900x500x20/200 mm	1
941306	1200x500x20/200 mm	1

Coiffe peinte gris RAL 7035. Fixation par emboîtement.