



Matériel professionnel en Cuisine et Froid



CATALOGUE TARIF

PROFESSIONNEL 2017



"UNE HISTOIRE DE CONFIANCE"

"Croyez-moi, si ma **3^{ème} étoile** ne doit rien au hasard, **la réputation de FRANSTAL** non plus ! En matière d'équipement professionnel comme en haute gastronomie, savoir faire, expérience et talent **sont indispensables.**" Pour certaines parties de la cuisine, il me fallait des équipements parfaitement adaptés à nos méthodes de travail. Chaque élément a été pensé séparément pour s'intégrer dans un espace qui soit le plus fonctionnel possible pour mon équipe et pour moi. "

DÉCOUVREZ
NOTRE **NOUVEAU**
CATALOGUE EN LIGNE



M.I.N. Rungis - 2, rue du Caducée

94516 RUNGIS Cedex

Tél. : 01 41 800 880

Fax : 01 46 866 961

www.franstal.fr - contact@franstal.com

Préparation sur place : la valeur ajoutée

"Dans mon établissement, j'ai toujours favorisé les préparations sur place de mes entrées ou autres desserts. C'est vraiment là qu'est notre métier : rendre les produits encore meilleurs, appétissants, et y prendre du plaisir."

Lavage tout en douceur

"Le lave-batterie FRANSTAL répond à toutes mes préoccupations : il est performant, très facile à l'usage et s'adapte au format de mes bacs même les plus grands. C'est un vrai plus !"

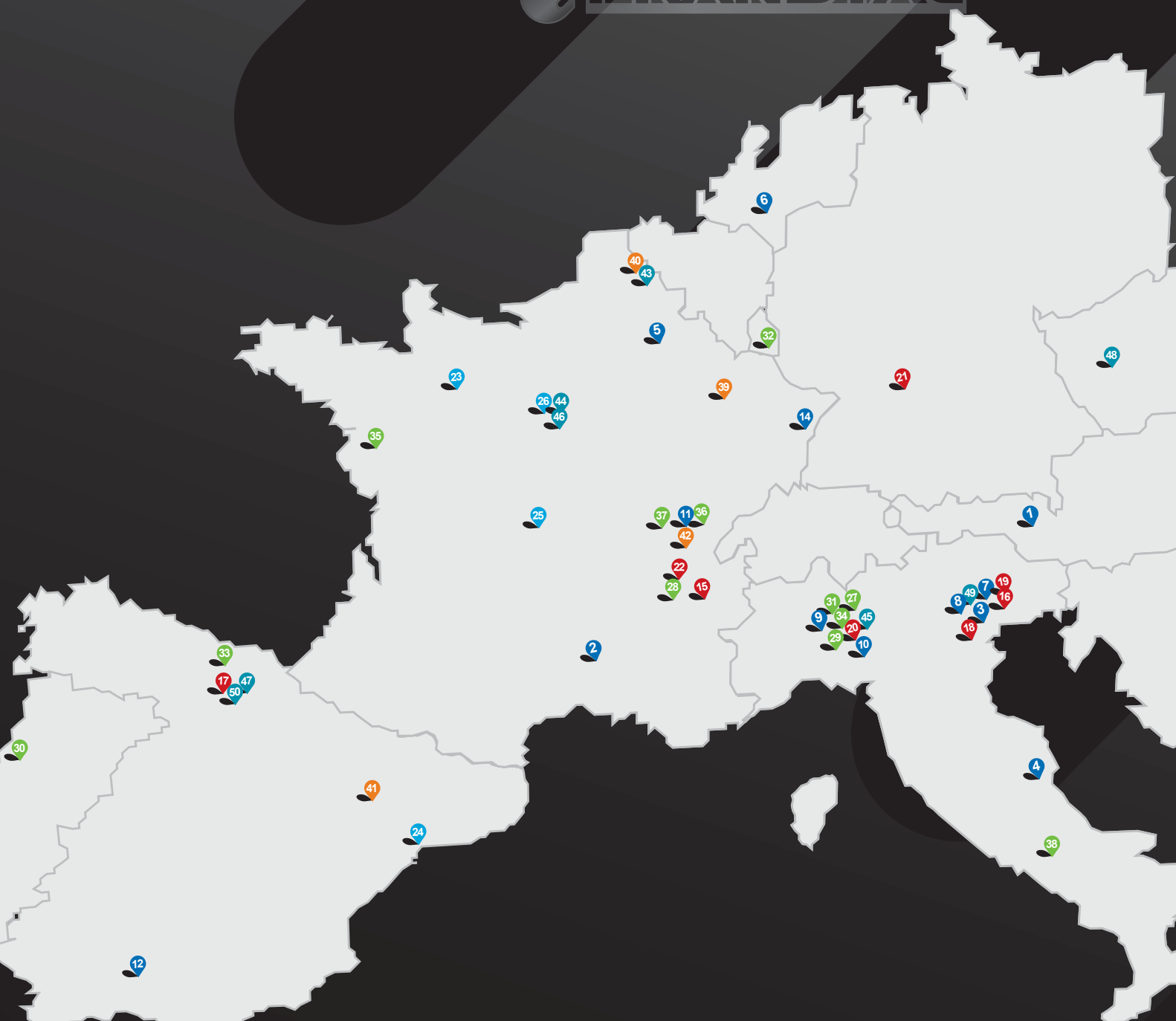
N'ayez plus peur du froid !

"Pour mon restaurant, j'avais besoin d'un meuble qui fasse office de meuble de dressage et passe mais aussi en même temps meuble de préparation, avec 4 tiroirs et 2 portes d'un côté. Bien sûr, dans un format pas standard ! "L'oiseau rare" était chez FRANSTAL."

La cuisson maîtrisée

"Mon four mixte est fabuleux. J'obtiens d'excellents résultats avec les différents modes de cuisson proposés, mais aussi une extrême facilité d'entretien avec le système de nettoyage automatique."

NOS USINES de fabrication



NOS USINES

FROID

1. Lienz
2. Saint Julien en St Alban
3. Borgoricco
4. Ascoli Piceno
5. Saint Quentin
6. Etten Leur
7. Vittorio-Veneto
8. Castelfranco
9. Bettolino
10. Codogno
11. Ecuise
12. Lucena
13. Villotta
14. Strasbourg

CUISSON

15. Charavines
16. Sedico
17. Onati
18. Trévisé
19. Vittorio-Veneto
20. Bozzolo
21. Bad Mergentheim
22. Villefranche-Sur-Saône

VENTILATION

23. Alençon
24. Barcelone
25. Boussac
26. Torcy le petit

PREPARATION

27. Bussolengo
28. Saint Genis Laval
29. Fiorenzuola d'Arda
30. Aveiro
31. Oggiona S. Stefano
32. Bissen
33. Azkoitia
34. Bottanuco
35. Bouaye
36. Poligny
37. Tournus
38. Flumeri-Avellino

INOX

39. Nancy
40. Armentières
41. Almudevar
42. Tournus

LAVERIE HYGIENE BUANDERIE

43. Villeneuve-d'Ascq
44. Saint Denis
45. Cassina de Pecchi
46. Pontcarré
47. Onati
48. Pribor
49. Castelfranco
50. Onati

Naboo

FRANSTAL



■ Cuisson verticale

■ Four mixte

• Four mixte NABOO	1.2
• Four mixte GOLD	1.10
• Four mixte COMPACT	1.16
• Four mixte SILVER	1.26
• Four AROMA	1.28
• Four statique	1.38
• Four remise et maintien en température	1.40
• Tiroir et armoire de maintien en température	1.44
• Chariot de remise et maintien en température	1.46

■ Cuisson horizontale

■ Fourneau sur mesure

• Fourneau PLATINIUM	1.52
• Fourneau GOLD	1.53
• Fourneau SILVER	1.54

■ Cuisson horizontale

• Gamme 800 PLATINIUM	1.55
• Gamme 1000 GOLD	1.66
• Gamme 900 GOLD	1.75
• Gamme 800 GOLD	1.84
• Gamme 700 GOLD	1.92
• Gamme EXTREME	1.102
• Gamme 1100 SILVER	1.104
• Gamme 900 SILVER	1.111
• Gamme 700 SILVER	1.127
• Gamme 650 SILVER	1.143

■ Cuisson autres

■ Four à pizza	1.149
■ Salamandre, Plaque, plancha wok, cuiseur vapeur	1.151

NABOO

LA NOUVELLE ÈRE EN CUISINE

La **caractéristique** absolument **unique** qui distingue **NABOO** des autres fours professionnels s'appelle "Cloud".

Dans le "Cloud" vous trouverez tout le savoir-faire pour arriver au plat terminé, c'est-à-dire: les recettes, le processus, le système de préparation, le programme de cuisson et la présentation de chaque plat.

NABOO fournit, suggère, actualise les éléments essentiels pour obtenir des résultats de qualité exceptionnelle, de haut niveau et toujours constants



CUISSON VERTICALE



Caractéristiques générales :

• Écran tactile

Écran couleur 10 pouces haute définition, avec sélection des fonctions «tactile», écran personnalisable selon les exigences de l'utilisateur, vos programmes favoris seront toujours en premier plan.



• Ouverture porte automatique (en option)

Ergonomie maximale, même avec les mains pleines

• Tiroir amovible

Bac à détergent pour le nouveau système de lavage automatique du four et du boiler

• Espace dédié connecteur universel

Connecteur universel : sonde à cœur multipoints, multisonde ou aiguilles pour la cuisson sous vide, douche de lavage à enroulement automatique, port USB, le tout dans un seul espace pratique et bien aménagé

Cloud

Connexion WI-FI ou par carte ethernet
Accès au Cloud après enregistrement (gratuit)
Enregistrement des données HACCP

Contenus toujours disponibles
Sauvegarde de tous les contenus

Configurations, personnalisations
Partage des contenus sur plusieurs appareils



1. RECETTES

Des recettes du monde entier directement dans votre Naboo et dans le Cloud



2. CONTEXTE

Dans le Cloud vous trouverez non seulement la recette mais également son origine et son évolution.



3. INGRÉDIENTS

Les recettes du Cloud fournissent tous les ingrédients et le détail des quantités.



4. PROCÉDURE

Le Cloud vous illustre dans les moindres détails la façon de réaliser la recette, étape par étape.



5. CUISSON

Le Cloud est configuré pour une synchronisation maximale entre les ingrédients et le processus de cuisson de chaque recette.



6. PRÉSENTATION

Le service à table n'est pas complet sans une présentation attrayante et originale du plat



7. MISE À JOUR

La connexion constante au Cloud vous permet d'être toujours mis à jour.



8. RECETTES PERSONNALISÉES

Naboo soutient la passion et le Talent créatif du Chef.

NAB00

LA NOUVELLE ÈRE EN CUISINE

La caractéristique absolument unique qui distingue NAB00 des autres fours professionnels s'appelle "Cloud".

Four mixte NAB00

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Espacement Grilles 70mm
- Ouverture de porte à trois points
- Charnières réglables
- Protection IPX5
- Système autoreverse
- 6 vitesses de ventilation
- Système de cuisson automatique
- 3 modes de cuisson : convection-mixte-vapeur
- Ecran LCD
- Tablette de connexion Cloud par Wifi
- Lavage automatique et CALOUT
- Sonde multipoint
- Douchette prise USB pour HACCP
- Ecospeed-Ecovapor-Turbovapor-Gree Fine Tunning
- Possibilité en option : Glissières en 600x400



Four mixte 7 x GN1/1

Four mixte 7 x GN2/1

DOTATION DE SÉRIE pour Four mixte NAB00 : 7 Niveaux GN1/1 & 7 Niveaux GN2/1 - 14xGN1/1

- Système de lavage automatique SCS, Solid Clean system. 2 Boîtes détergent Solid Clean, 1 kg.
- Système anticalcaire CALOUT pour modèles avec chaudière ou LCS, liquid Clean System de 5L. 1 Boîte produit anticalcaire Solid Cal, 1 kg ou bidon liquide de 5L.
- Connection wi-fi
- Sonde à coeur multipoint. Ø 3 mm
- Douchette de lavage avec enrouleur
- 2 Grilles en acier inox

Four mixte 7 niveaux GN1/1

Référence	Dimensions l x p x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW) Gaz Elec.		Tension
GN1/1						
CLANAEB071L	875 x 825 x 820	7 niveaux GN1/1	Électrique avec chaudière	-	10,5	TRI 400+N+T
CLANAGB071L	875 x 825 x 820	7 niveaux GN1/1	Gaz avec chaudière brûleur gaz haute rendement	15	0,5	MONO 230 + T
CLANAEO71L	875 x 825 x 820	7 niveaux GN1/1	Électrique injection	-	10,5	TRI 400+N+T
CLANAGV071L	875 x 825 x 820	7 niveaux GN1/1	Gaz injection	12	0,5	MONO 230 + T

Four mixte 7 niveaux GN2/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW) Gaz Elec.		Tension
GN2/1						
CLANAEO72L	1170 x 895 x 820	7 niveaux GN2/1 14 GN1/1	Électrique injection	-	19	TRI 400+N+T
CLANAGV072L	1170 x 895 x 820	7 niveaux GN2/1 14 GN1/1	Gaz injection	20	1	MONO 230 + T
CLANAEB072L	1170 x 895 x 820	7 niveaux GN2/1 14 GN1/1	Électrique avec chaudière	-	19	TRI 400+N+T
CLANAGB072L	1170 x 895 x 820	7 niveaux GN2/1 14 GN1/1	Gaz avec chaudière brûleur gaz haute rendement	30	1	MONO 230 + T

Accessoires et options four mixte NAB00

OPTIONS A SPECIFIER A LA COMMANDE	7 NIVEAUX GN1/1		7 NIVEAUX GN2/1	
	Référence		Référence	
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe	-		CLACAV102	
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière	-		CLACAM102	
Supplément pour glissières version pâtisserie NGP864	CLANSP664		-	
Supplément pour structure extractible KSG102 + châssis d'insertion KTL102	-		CLANSS072	
Supplément pour structure extractible NSE101+ châssis d'insertion NTL071	CLANSS071		-	
Supplément pour structure extractible - Version pâtisserie NSE864 + châssis d'insertion NTL071	CLANSS564		-	
Ouverture porte automatique - exclu la présence de la poignée - pas disponible avec porte inversée	CLANAA		CLANAA	
Porte inversée	CLANPS		CLANPS	
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK		CLANPK	
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques	CLASN		CLASN	
Smokegrill - 3 en 1 - système barbecue / fumage / aromatisation	CLANSG		CLANSG	
Supplément pour connection ethernet	CLANETH		CLANETH	
AUTRES OPTIONS & ACCESSOIRES	Référence		Référence	
Armoire de maintien statique et cuisson lente – avec sonde à cœur 5x2/1 -10x1/1	-		CLAKMC052E	
Armoire de maintien statique et cuisson lente 3x1/1– avec sonde à cœur	CLAKMC031E		-	
Armoire de maintien statique et cuisson lente 5x1/1 – avec sonde à cœur	CLAKMC051E		-	
Armoire neutre avec portes	CLANAL071		CLAKAL102	
Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé	CLANAN071		CLAKAN102	
Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse gouttes hauteur minimum 950 mm - hauteur maximum 1200 mm	CLANCR071S		CLANCR072S	
Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes	CLANTL071		CLAKTL102	
Couvertures isothermes pour structure porte plaques ou structure porte-assiettes	CLANCP071		CLAKCP072	
Glissières 600 x 400 - version pâtisserie	CLANGP664		-	
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC071		CLANKC102	
Kit banqueting - KPP072 +KTL102 + NCR072S + KCP072	-		CLANKB072	
Kit banqueting – NPP071+NTL071+NCR071S+NCP071	CLANKB071		-	
Plan de support en acier inox	CLANPD071		CLAKPD072	
Porte-plaques 10x1/1	CLANPT071		CLAKPT112	
Porte-plaques 10x2/1 - 20x1/1	-		CLAKPT102	
Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite	CLANPA071		CLAKPA072	
Structure porte-assiettes extractible - À utiliser avec châssis d'insertion – 20 assiettes - ø 310 mm	CLANPP071		-	
Structure porte-assiettes extractible - À utiliser avec châssis d'insertion – 32 assiettes - ø 310 mm	-		CLANPP072	
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion 7x1/1	CLANSE071		-	
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion 7x2/1 - 14x1/1	-		CLAKSG072	
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion - Version pâtisserie	CLANSE564		-	
Supplément pour structure porte assiettes - Extractible complète du châssis d'insertion	CLANSP071		CLAKSP072	
Support de base en acier inox - Pour insertion cellule de refroidissement - mod. 050-051	CLANSR071S		CLANSR072S	
Support de base en acier inox	CLANSR071		CLANSR072	
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF04		CLANPF04	
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE		CLACCE	
Sonde à cœur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001		CLAKSA001	
Système multisonde, 2 sondes à cœur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA002		CLAKSA002	
Système multisonde, 2 sondes à cœur multipoint. Ø 3 mm	CLAKSM002		CLAKSM002	
Aromatisation citron, 0,5l	CLAARDL		CLAARDL	
Aromatisation romarin, 0,5l	CLAARDR		CLAARDR	
Aromatisation vin blanc, 0,5l	CLAARDW		CLAARDW	
Smokessence fumage	CLASMKE		CLASMKE	
Filtre	CLANFX		CLANFX	
Kit pieds avec bride - 150 mm h	CLAKP004		CLAKP004	
Kit roulettes dont 2 avec frein pour fours électriques	CLARP004		CLARP004	
Clé USB pr téléchargement données haccp, MAJ et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB		CLAUSB	
Système de récupération des graisses pour modèles GN1/1	CLANRG11		CLANRG11	
Système de récupération des graisses pour modèles GN2/1	CLANRG21		CLANRG21	
Solid Cal- anticalcaire	CLASCA01		CLASCA01	
Solid Clean - détergent	CLASCL01		CLASCL01	
Combiboiler – decalcifiant acide (pour modèles avec chaudière)	CLADS010		CLADS010	
Kit de superposition GN1/1 pour four électrique	CLANKE071		CLANKE142	
Kit de superposition GN1/1 pour four gaz	CLANKG071		CLANKG142	

Pour le MULTIGRILL : voir en page 1.15

NAB00

LA NOUVELLE ÈRE EN CUISINE

La caractéristique absolument unique qui distingue NAB00 des autres fours professionnels s'appelle "Cloud".

Four mixte NAB00

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Espacement Grilles 70mm
- Ouverture de porte à trois points
- Charnières réglables
- Protection IPX5
- Système autoreverse
- 6 vitesses de ventilation
- Système de cuisson automatique
- 3 modes de cuisson: convection-mixte-vapeur
- Ecran LCD
- Tablette de connexion Cloud par Wifi
- Lavage automatique et CALOUT
- Sonde multipoint
- Douchette prise USB pour HACCP
- Ecospeed-Ecovapor-Turbovapor-Gree Fine Tuning
- Possibilité en option : Glissières en 600x400



Four mixte 10 x GN1/1



Four mixte 10 x GN2/1

DOTATION DE SÉRIE pour Four mixte NAB00 : 10 Niveaux GN1/1 & 10 Niveaux GN2/1 - 20xGN1/1

- Système de lavage automatique SCS, Solid Clean System : 2 Boîtes détergent Solid Clean, 1 kg.
- Système anticalcaire calout pour modèles avec chaudière : 1 Boîte produit anticalcaire Solid Cal, 1 kg LCS Liquid Clean System par bidon de produit liquide de 5L.
- Connection wi-fi
- Sonde à cœur multipoint. Ø 3 mm
- Douchette de lavage avec enrouleur
- 2 Grilles en acier inox

Four mixte 10 GN1/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW) Gaz Elec.		Tension
GN1/1						
CLANAEB101L	930 x 825 x 1040	10 niveaux GN1/1	Électrique avec chaudière		16	TRI 400+N+T
CLANAGB101L	930 x 825 x 1040	10 niveaux GN1/1	Gaz avec chaudière	28	1	MONO 230 + T
CLANAEV101L	930 x 825 x 1040	10 niveaux GN1/1	Électrique injection		16	TRI 400+N+T
CLANAGV101L	930 x 825 x 1040	10 niveaux GN1/1	Gaz injection	18	1	MONO 230 + T

Four mixte 10 GN2/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW) Gaz Elec.		Tension
GN2/1						
CLANAEB102L	1170 x 895 x 1040	10 niveaux GN2/1 20 GN1/1	Électrique avec chaudière		31	TRI 400+N+T
CLANAGB102L	1170 x 895 x 1040	10 niveaux GN2/1 20 GN1/1	Gaz avec chaudière	40	1	MONO 230 + T
CLANAEV102L	1170 x 895 x 1040	10 niveaux GN2/1 20 GN1/1	Électrique injection		31	TRI 400+N+T
CLANAGV102L	1170 x 895 x 1040	10 niveaux GN2/1 20 GN1/1	Gaz injection	27	1	MONO 230 + T

OPTIONS À SPÉCIFIER À LA COMMANDE	10 NIVEAUX GN1/1		10 NIVEAUX GN2/1	
	Référence		Référence	
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe	CLACAV101		CLACAV102	
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière	CLACAM101		CLACAM102	
Supplément pour glissières version pâtisserie NGP864	CLANSP864		-	
Supplément pour structure extractible KSG102 + châssis d'insertion KTL102	-		CLANSS102	
Supplément pour structure extractible NSE101+ châssis d'insertion NTL071	CLANSS101		-	
Supplément pour structure extractible - Version pâtisserie NSE864 + châssis d'insertion NTL071	CLANSS864		-	
Ouverture porte automatique - exclu la présence de la poignée - pas disponible avec porte inversée	CLANAA		CLANAA	
Porte inversée	CLANPS		CLANPS	
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK		CLANPK	
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques	CLASN		CLASN	
Smokegrill - 3 en 1 - système barbecue / fumage / aromatisation	CLANSG		CLANSG	
Supplément pour connection ethernet	CLANETH		CLANETH	
AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES	Référence		Référence	
Armoire de maintien statique et cuisson lente – avec sonde à cœur 5x2/1 -10x1/1	-		CLAKMC052E	
Armoire de maintien statique et cuisson lente 3x1/1– avec sonde à cœur	CLAKMC031E		-	
Armoire de maintien statique et cuisson lente 5x1/1 – avec sonde à cœur	CLAKMC051E		-	
Armoire neutre avec portes	CLAKAL101		CLAKAL102	
Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé	CLAKAN101		CLAKAN102	
Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse gouttes hauteur minimum 950 mm - hauteur maximum 1200 mm	CLANCR071S		CLANCR072S	
Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes	CLANTL071		CLAKTL102	
Couvertures isothermes pour structure porte plaques ou structure porte-assiettes	CLANCP101		CLAKCP102	
Glissières 600 x 400 - version pâtisserie	CLANGP864		-	
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC101		CLANKC102	
Kit banqueting - NPP102 +KTL102 + NCR072S + KCP102	-		CLANKB102	
Kit banqueting – NPP101+NTL071+NCR071+NCP101	CLANKB101			
Plan de support en acier inox	CLANPD101		CLAKPD102	
Porte-plaques 10x1/1	CLANPT071		CLAKPT112	
Porte-plaques 10x2/1 - 20x1/1	-		CLAKPT102	
Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite	CLANPA101		CLAKPA102	
Structure porte-assiettes extractible - À utiliser avec châssis d'insertion – 30 assiettes - ø 310 mm	CLANPP101		-	
Structure porte-assiettes extractible - À utiliser avec châssis d'insertion – 49 assiettes - ø 310 mm	-		CLANPP102	
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion 10x1/1	CLANSE101		-	
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion 10x2/1 - 20x1/1	-		CLAKSG102	
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion - Version pâtisserie	CLANSE864		-	
Supplément pour structure porte assiettes - Extractible complète du châssis d'insertion	CLANSP101		CLAKSP102	
Support de base en acier inox - Pour insertion cellule de refroidissement - MOD. 050-051	CLANSR101S		CLANSR072S	
Support de base en acier inox	CLANSR101		CLANSR102	
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF04		CLANPF04	
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE		CLACCE	
Sonde à cœur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001		CLAKSA001	
Système multisonde, 2 sondes à cœur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA002		CLAKSA002	
Système multisonde, 2 sondes à cœur multipoint. Ø 3 mm	CLAKSM002		CLAKSM002	
Aromatisation citron, 0,5l	CLAARDL		CLAARDL	
Aromatisation romarin, 0,5l	CLAARDR		CLAARDR	
Aromatisation vin blanc, 0,5l	CLAARDW		CLAARDW	
Smokessence fumage	CLASMKE		CLASMKE	
Filtre	CLANFX		CLANFX	
Kit pieds avec bride - 150 mm h	CLAKP004		CLAKP004	
Kit roulettes dont 2 avec frein pour fours électriques	CLARP004		CLARP004	
Clé usb pr téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB		CLAUSB	
Système de récupération des graisses pour modèles GN1/1	CLANRG11		CLANRG11	
Système de récupération des graisses pour modèles GN2/1	CLANRG21		CLANRG21	
Solid cal- anticalcaire	CLASCA01		CLASCA01	
Solid clean - détergent	CLASCL01		CLASCL01	
Combiboiler – decalcifiant acide (pour modèles avec chaudière)	CLADS010		CLADS010	

Pour le MULTIGRILL : voir en page 1.15

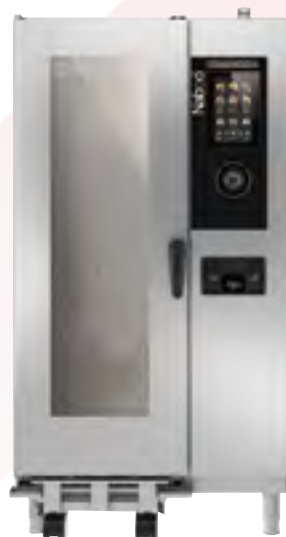
NAB00

LA NOUVELLE ÈRE EN CUISINE

La caractéristique absolument unique qui distingue NAB00 des autres fours professionnels s'appelle "Cloud".

Four mixte NAB00

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Espacement Grilles 63 mm
- Charnières réglables
- Protection IPX5,
- Système autoreverse
- 6 vitesses de ventilation,
- Système des cuissons automatiques
- 3 modes de cuisson: convection-mixte-vapeur
- Ecran LCD
- Tablet, connexion Cloud par Wifi
- Lavage automatique et Call out
- Sonde multipoint
- Douchette prise USB pour HACCP
- Ecospeed-Ecovapor-Turbovapor-Gree Fine Tuning
- Possibilité en option : chariot en 600x400 pour le modèle en GN1/1



Four mixte 20 x GN1/1



Four mixte 20 x GN2/1

DOTATION DE SÉRIE pour Four mixte NAB00 : 20 Niveaux GN1/1 & 20 Niveaux GN2/1 - 40xGN1/1

- Système de lavage automatique : 1 bidon détergent dI010, liquide de 10L.
- Système anticalcaire CALOUT pour modèles avec chaudière: 1 bidon produit anticalcaire calfree, 10 L.
- Connection wi-fi
- Sonde au coeur multipoint. Ø 3 mm
- Douchette de lavage avec enrouleur
- 2 Grilles en acier inox
- Chariot

Four mixte 20 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Elec.	
GN1/1						
CLANAEB201L	960 x 825 x 1810	20 niveaux GN1/1 à chariot	Électrique à chaudière	-	31,8	TRI 400+N+T
CLANAGB201L	960 x 825 x 1810	20 niveaux GN1/1 à chariot	Gaz avec chaudière	48	1,8	MONO 230 + T
CLANAEB201L	960 x 825 x 1810	20 niveaux GN1/1 à chariot	Électrique injection	-	31,8	TRI 400+N+T
CLANAGV201L	960 x 825 x 1810	20 niveaux GN1/1 à chariot	Gaz injection	36	1,8	MONO 230 + T

Four mixte 20 GN2/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Elec.	
GN2/1						
CLANAEB202L	1290 x 895 x 1810	20 niveaux GN2/1 à chariot	Électrique avec chaudière		61,8	TRI 400+N+T
CLANAGB202L	1290 x 895 x 1810	20 niveaux GN2/1 à chariot	Gaz avec chaudière	80	1,8	MONO 230 + T
CLANAEB202L	1290 x 895 x 1810	20 niveaux GN2/1 à chariot espacement Grilles 63 mm	Électrique injection		61,8	TRI 400+N+T
CLANAGV202L	1290 x 895 x 1810	GN2/1 à chariot	Gaz injection 20 niveaux brûleur gaz haute rendement	54	1,8	MONO 230 + T

Accessoires et options four mixte NAB00

OPTIONS À SPÉCIFIER À LA COMMANDE	20 NIVEAUX GN1/1 Référence	20 NIVEAUX GN2/1 Référence
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe	CLACAV201	-
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière	CLACAM201	-
Supplément pour chariot version pâtisserie NKS154	CLANSS154	-
Ouverture porte automatique - exclu la présence de la poignée - pas disponible avec porte inversée	CLANAA	-
Porte inversée	CLANPS	-
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK	-
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques	CLASN	-
Smokegrill - 3 en 1 - système barbecue / fumage / aromatisation	CLANSG	-
Supplément pour connection ethernet	CLANETH	-
AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES	Référence	Référence
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes 20x1/1	CLANKS201	-
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes 20x2/1 - 40x1/1	-	CLAKKS202
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes 15x1/1	CLANKS201S	-
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes 15x2/1 - 30x1/1	-	CLAKKS202S
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes Version pâtisserie 600x400	CLANKS154	-
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - Utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC201	-
Chariot monobloc pour assiettes - 60 assiettes - ø 310mm	CLANKP201	-
Couvertures isothermes pour chariot	CLANCP201	CLAKCP202
Kit banqueting - NKP201 + NCP201	CLANKB201	-
Chariot monobloc pour assiettes - 100 assiettes - ø 310 mm	-	CLAKKP202
Kit banqueting - KKP202 + KCP202	-	CLANKB202
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF24	CLANPF24
Collecteur hotte pour branchement extérieur (sauf 202)	CLACCE	CLACCE
Sonde à coeur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001	CLAKSA001
Système multisonde, 2 sondes à coeur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA002	CLAKSA002
Système multisonde, 2 sondes à coeur multipoint. Ø 3 mm	CLAKSM002	CLAKSM002
Aromatisation citron, 0,5l	CLAARDL	CLAARDL
Aromatisation romarin, 0,5l	CLAARDR	CLAARDR
Aromatisation vin blanc, 0,5l	CLAARDW	CLAARDW
Smokessence fumage	CLASMKE	CLASMKE
Filtre (prévoir 2 filtres)	CLANFX	CLANFX
Kit pieds avec bride - 150 mm h	CLAKP004	CLAKP004
Kit roulettes dont 2 avec frein pour fours électriques	CLARP004	CLARP004
Clé usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB	CLAUSB
Système de récupération des graisses pour modèles GN1/1	CLANRG11	CLANRG11
Système de récupération des graisses pour modèles GN2/1	CLANRG21	CLANRG21
Calfree – produit anticalcaire	CLACF010	CLACF010
Combiclean – nettoyant 3 en 1	CLADL010	CLADL010
Combiboiler – decalcifiant acide (pour modèles avec chaudière)	CLADS010	CLADS010
Pulvérisateur pour nettoyant- 2 litres	CLAPL002	CLAPL002
Pulvérisateur pour nettoyant avec lance - 5 litres	CLAPL005	CLAPL005
Chariot porte kit complet de lavage - capacité 2 bidons de 10 litres	CLACD002	CLACD002

Multigrill



Plaques et grilles

Franstal propose une vaste gamme de plaques et d'accessoires spéciaux pour réaliser dans les fours des cuissons particulières par exemple: panier en mailles pour les frites, grilles pour les légumes, pour la viande et pour le poisson, grille spéciale pour la cuisson des brochettes...

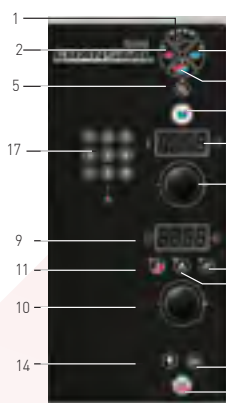
Découvrez la gamme complète en scannant ce QR code



FOUR MIXTE GOLD

Four mixte GOLD

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Espacement grilles 70 mm pour les modèles 071-101-102
- Charnières réglables
- Protection IPX5
- Système autoreverse
- Système de cuisson automatique à 4 cycles mémorisables
- Commande manuelle par affichage alphanumérique, plus de 90 programmes mémorisés
- 3 modes cuisson: convection-mixte-vapeur
- Prise USB pour HACCP
- CALOUT (pour modèle à boiler)
- Sonde multipoint (en option)
- Ecospeed-Ecovapor-Turbovapor-Gree Fine Tuning
- En option : Glissières en 600x400 (uniquement pour le modèle GN1/1)
- Clavier numérique multiprogramme



- 1) Touche cycles de cuisson.
- 2) Touche mode air pulsé.
- 3) Touche mode vapeur.
- 4) Touche mode mixte air pulsé/vapeur
- 5) Touche vitesse réduite
- 6) Bouton programmes de cuisson
- 7) Afficheur visualisation température de l'enceinte de cuisson, visualisation programme/recettes
- 8) Manette d'introduction/sélection température
- 9) Afficheur visualisation temps de cuisson (manquant /programmé), visualisation température au cœur du produit (réelle/programmée),
- 10) Manette introduction/Sélection temps/ Température au cœur.
- 11) Touche activation cuisson avec sonde au cœur du produit
- 12) Touche activation automatique humidité (AUTOCLIMA), Touche humidificateur manuel
- 13) Touche évent évacuation vapeurs en enceinte de cuisson.
- 14) Touche éclairage enceinte de cuisson
- 15) Touche refroidissement rapide avec porte ouverte
- 16) Interrupteur général - Touche Start/Stop
- 17) Commande MULTIPROGRAM (en série)



Four mixte GOLD 7 GN1/1



Four mixte GOLD 7 GN2/1

DOTATION DE SÉRIE pour Four mixte GOLD : 7 Niveaux GN1/1 & 7 Niveaux GN2/1 - 14 GN1/1

- Système anticalcaire CALOUT pour modèles avec chaudière. 1 Boîte produit anticalcaire Solid Cal, 1 kg ou en bidon liquide de 5L.
- Douchette de lavage avec enrouleur automatique
- 2 Grilles en acier inox

Four mixte GOLD 7 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Elec.	
GN1/1						
CLASAE071	875 x 825 x 820	7 GN1/1	Électrique chaudière	-	10,5	TRI400+N+T
CLASAG071	875 x 825 x 820	7 GN1/1	Gaz chaudière brûleur gaz haut rendement	15	0,5	MONO 230+T
CLASAE071	875 x 825 x 820	7 GN1/1	Électrique injection	-	10,5	TRI400+N+T
CLASAG071	875 x 825 x 820	7 GN1/1	Gaz injection brûleur gaz haut rendement	12	0,5	MONO 230+T

Four mixte GOLD 7 GN2/1

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Elec.	
GN2/1						
CLASAE072	1170 x 895 x 820	7 GN2/1 - 14 GN1/1	Électrique chaudière	-	19	TRI400+N+T
CLASAG072	1170 x 895 x 820	7 GN2/1-14 GN1/1	Gaz chaudière	30	1	MONO 230+T
CLASAE072	1170 x 895 x 820	7 GN2/1 - 14 GN1/1	Électrique injection	-	19	TRI400+N+T
CLASAG072	1170 x 895 x 820	7 GN2/1-14 GN1/1	Gaz injection	20	1	MONO 230+T

OPTIONS À SPÉCIFIER À LA COMMANDE	7 NIVEAUX GN1/1 Référence	7 NIVEAUX GN2/1 Référence
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe	-	CLACAV102
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière	-	CLACAM102
Supplément pour glissières version pâtisserie NGP664	CLANSP664	-
Supplément pour structure extractible KSG072 + châssis d'insertion KTL102	-	CLANSS072
Supplément pour structure extractible NSE071 + châssis d'insertion NTL071	CLANSS071	-
Supplément pour structure extractible Version pâtisserie NSE564 + châssis d'insertion NTL071	CLANSS564	-
Système de lavage automatique	CLASCS	CLASCS
Sonde à cœur multipoint Ø 3mm	CLAKSC004	CLAKSC004
Deux vitesses de ventilation : normale/ réduite	CLANVR1	CLANVR1
Porte inversée	CLANPS	CLANPS
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK	CLANPK
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques	CLASN	CLASN
AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES	Référence	Référence
Armoire de maintien statique et cuisson lente – avec sonde à cœur 5x2/1 -10x1/1	-	CLAKMC052E
Armoire de maintien statique et cuisson lente 3x1/1– avec sonde à cœur	CLAKMC031E	-
Armoire de maintien statique et cuisson lente 5x1/1 – avec sonde à cœur	CLAKMC051E	-
Armoire neutre avec portes	CLANAL071	CLAKAL102
Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé	CLANAN071	CLAKAN102
Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes hauteur minimum 950 mm - hauteur maximum 1200 mm	CLANCR071S	CLANCR072S
Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes	CLANTL071	CLAKTL102
Couvertures isothermes pour structure porte plaques ou structure porte-assiettes	CLANCP071	CLAKCP072
Glissières 600 x 400 - version pâtisserie	CLANGP664	-
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC071	CLANKC102
Kit banqueting - KPP072 +KTL102 + NCR072S + KCP072	-	CLANKB072
Kit banqueting – NPP071+NTL071+NCR071S+NCP071	CLANKB071	-
Plan de support en acier inox	CLANPD071	CLAKPD072
Porte-plaques 10x1/1	CLANPT071	CLAKPT112
Porte-plaques 10x2/1 - 20x1/1	-	CLAKPT102
Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite	CLANPA071	CLAKPA072
Structure porte-assiettes extractible - À utiliser avec châssis d'insertion – 30 assiettes - Ø 310 mm	CLANPP071	-
Structure porte-assiettes extractible - À utiliser avec châssis d'insertion – 49 assiettes - Ø 310 mm	-	CLANPP072
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion 10x1/1	CLANSE071	-
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion 10x2/1 - 20x1/1	-	CLAKSG072
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion - Version pâtisserie	CLANSE564	-
Supplément pour structure porte assiettes - Extractible complète du châssis d'insertion	CLANSP071	CLAKSP072
Support de base en acier inox - Pour insertion cellule de refroidissement - MOD. 050-051	CLANSR071S	CLANSR072S
Support de base en acier inox	CLANSR071	CLANSR072
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF04	-
Collecteur hotte pour branchement extérieur (sauf 202)	CLACCE	CLACCE

ACCESSOIRES	Référence	Référence
Sonde à cœur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001	CLAKSA001
Filtre	CLANFX	CLANFX
Kit pieds avec bride - 150 mm h	CLAKP004	CLAKP004
Kit roulettes dont 2 avec frein pour fours électriques	CLARP004	CLARP004
Clé usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB	CLAUSB
Système de récupération des graisses pour modèles GN1/1	CLANRG11	CLANRG11
Système de récupération des graisses pour modèles GN2/1	CLANRG21	CLANRG21
Solid cal- anticalcaire	CLASCA01	CLASCA01
Solid clean - détergent	CLASCL01	CLASCL01
Combiboiler – decalcifiant acide (pour modèles avec chaudière)	CLADS010	CLADS010
Kit de superposition GN1/1 pour four électrique	CLANKE071	CLANKE142
Kit de superposition GN1/1 pour four gaz	CLANKG071	CLANKG142

FOUR MIXTE GOLD

Four mixte GOLD

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Espacement grilles 70 mm pour les modèles 071-101-102
- Charnières réglables
- Protection IPX5
- Système autoreverse
- Douchette de lavage en série double vitesse en option
- Système de cuisson automatique
- Commande manuelle par affichage alphanumérique par 4 cycles mémorisables
- 3 modes cuisson: convection-mixte-vapeur plus de 90 programmes mémorisés
- Prise USB pour HACCP
- CALOUT (de série sur modèles à chaudière)
- Sonde multipoint (en option)
- Ecospeed-Ecovapor-Turbovapor-Gree Fine Tunning (de série sur modèles à chaudière)
- En option : Glissières en 600x400 (uniquement sur les modèles en GN1/1)
- Clavier numérique multiprogramme



Four mixte GOLD 10 GN1/1



Four mixte GOLD 10 GN2/1

DOTATION DE SÉRIE pour Four mixte GOLD : 10 Niveaux GN1/1 & 10 Niveaux GN2/1 - 20GN 1/1

- Système anticalcaire CALOUT pour modèles avec chaudière. 1 Boîte produit anticalcaire Solid Cal, 1 kg ou par produit liquide de 5L.
- Douchette de lavage avec enrouleur automatique
- 2 Grilles en acier inox

Four mixte 10 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Elec.	
GN1/1						
CLASAE101	930 x 825 x 1040	10 niveaux GN1/1	Électrique chaudière	-	16	TRI 400+N+T
CLASAGB101	930 x 825 x 1040	10 niveaux GN1/1	Four mixte gaz chaudière	28	1	MONO 230+T
CLASAEV101	930 x 825 x 1040	10 niveaux GN1/1	Électrique injection	-	16	TRI 400+N+T
CLASAGV101	930 x 825 x 1040	10 niveaux GN1/1	Gaz injection	18	1	MONO 230+T

Four mixte 10 GN2/1

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Elec.	
GN2/1						
CLASAE102	1170 x 895 x 1040	10 niveaux GN2/1-20 GN1/1	Électrique chaudière	-	31	TRI 400+N+T
CLASAGB102	1170 x 895 x 1040	10 niveaux GN2/1-20 GN1/1	Gaz chaudière	40	1	MONO 230+T
CLASAEV102	1170 x 895 x 1040	10 niveaux GN2/1-20 GN1/1	Électrique injection	-	31	TRI 400+N+T
CLASAGV102	1170 x 895 x 1040	10 niveaux GN2/1-20 GN1/1	Gaz injection	27	1	MONO 230+T

Accessoires et options four mixte GOLD

OPTIONS À SPÉCIFIER À LA COMMANDE	10 NIVEAUX GN1/1		10 NIVEAUX GN2/1	
	Référence		Référence	
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe	CLACAV101		CLACAV102	
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière	CLACAM101		CLACAM102	
Supplément pour glissières version pâtisserie NGP864	CLANSP864		-	
Supplément pour structure extractible KSG102 + châssis d'insertion KTL102	-		CLANSS102	
Supplément pour structure extractible NSE101+ châssis d'insertion NTL071	CLANSS101		-	
Supplément pour structure extractible - Version pâtisserie NSE864 + châssis d'insertion NTL071	CLANSS864		-	
Système de lavage automatique	CLASCS		CLASCS	
Sonde à cœur multipoint ø 3 mm	CLAKSC004		CLAKSC004	
Deux vitesses de ventilation : normale/réduite	CLANVR1		CLANVR1	
Porte inversée	CLANPS		CLANPS	
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK		CLANPK	
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques	CLASN		CLASN	
AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES	Référence		Référence	
Armoire de maintien statique et cuisson lente – avec sonde à cœur 5x2/1 -10x1/1	-		CLAKMC052E	
Armoire de maintien statique et cuisson lente 3x1/1– avec sonde à cœur	CLAKMC031E		-	
Armoire de maintien statique et cuisson lente 5x1/1 – avec sonde à cœur	CLAKMC051E		-	
Armoire neutre avec portes	CLAKAL101		CLAKAL102	
Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé	CLAKAN101		CLAKAN102	
Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse-gouttes hauteur minimum 950 mm - hauteur maximum 1200 mm	CLANCR071S		CLANCR072S	
Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes	CLANTL071		CLAKTL102	
Couvertures isothermes pour structure porte plaques ou structure porte-assiettes	CLANCP101		CLAKCP102	
Glissières 600 x 400 - version pâtisserie	CLANGP864		-	
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC101		CLANKC102	
Kit banqueting - KPP072 +KTL102 + NCR072S + KCP072	-		CLANKB102	
Kit banqueting – NPP101+NTL071+NCR071S+NCP101	CLANKB101		-	
Plan de support en acier inox	CLANPD101		CLAKPD102	
Porte-plaques 10x1/1	CLANPT071		CLAKPT112	
Porte-plaques 10x2/1 - 20x1/1	-		CLAKPT102	
Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite	CLANPA101		CLAKPA102	
Structure porte-assiettes extractible - À utiliser avec châssis d'insertion – 30 assiettes - ø 310 mm	CLANPP101		-	
Structure porte-assiettes extractible - À utiliser avec châssis d'insertion – 49 assiettes - ø 310 mm	-		CLANPP102	
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion 10x1/1	CLANSE101		-	
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion 10x2/1 - 20x1/1	-		CLAKSG102	
Structure porte-plaques extractible - À utiliser avec châssis d'insertion - Version pâtisserie	CLANSE864		-	
Supplément pour structure porte assiettes - Extractible complète du châssis d'insertion	CLANSP101		CLAKSP102	
Support de base en acier inox - Pour insertion cellule de refroidissement - MOD. 050-051	CLANSR101S		CLANSR072S	
Support de base en acier inox	CLANSR101		CLANSR102	
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF04		CLANPF04	
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE		CLACCE	
Sonde à cœur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001		CLAKSA001	
Filtre	CLANFX		CLANFX	
Kit pieds avec bride - 150 mm h	CLAKP004		CLAKP004	
Kit roulettes dont 2 avec frein pour fours électriques	CLARP004		CLARP004	
Clé usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB		CLAUSB	
Système de récupération des graisses pour modèles GN1/1	CLANRG11		CLANRG11	
Système de récupération des graisses pour modèles GN2/1	CLANRG21		CLANRG21	
Solid cal- anticalcaire	CLASCA01		CLASCA01	
Solid clean - détergent	CLASCL01		CLASCL01	
Combiboiler – decalcifiant acide (pour modèles avec chaudière)	CLADS010		CLADS010	
Kit de superposition GN1/1 pour four électrique	CLANKE071		CLANKE142	
Kit de superposition GN1/1 pour four gaz	CLANKG071		CLANKG142	

Pour le MULTIGRILL : voir en page 1.15

FOUR MIXTE GOLD

Four mixte GOLD

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Espacement grilles 63 mm pour les modèles 201-202
- Fermeture porte à trois points
- Charnières réglables
- Protection IPX5
- Système autoreverse
- Douchette de lavage en série double vitesse en option
- Système de cuisson automatique intégrée
- Commande manuelle par affichage alphanumérique à 4 cycles automatiques
- 3 modes cuisson: convection-mixte-vapeur plus de 90 programmes mémorisés
- Prise USB pour HACCP
- CALOUT
- Sonde multipoint
- Ecospeed-Ecovapor-Turbovapor-Gree Fine Tuning
- En option : chariot 600x400 en option pour le modèle en GN1/1
- Clavier multiprogramme



Four mixte GOLD 20 GN1/1

Four mixte GOLD 20 GN2/1

DOTATION DE SÉRIE pour Four mixte GOLD : 20 Niveaux GN1/1 & 20 Niveaux GN2/1 - 40GN1/1

- Système anticalcaire CALOUT pour modèles avec chaudière, 1bidon de 10 litres de Call free liquide.
- Douchette de lavage avec enrouleur automatique
- 2 Grilles en acier inox
- 1 chariot fourni

Four mixte 20 GN1/1

Référence	Dimensions l x p x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Elec.	
GN 1/1						
CLASAEB201	960 x 825 x 1810	20 niveaux GN1/1 à chariot	Électrique chaudière	-	31,8	TRI 400+N+T
CLASAGB201	960 x 825 x 1810	20 niveaux GN1/1 à chariot	Gaz chaudière	48	1,8	MONO 230+T
CLASAEV201	960 x 825 x 1810	20 niveaux GN1/1 à chariot	Électrique injection	-	31,8	TRI 400+N+T
CLASAGV201	960 x 825 x 1810	20 niveaux GN1/1 à chariot	Gaz injection	36	1,8	MONO 230+T

Four mixte 20 GN2/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Niveau	Type de cuisson	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Elec.	
GN 2/1						
CLASAEB202	1290 x 895 x 1810	20 niveaux GN2/1 à chariot	Électrique chaudière	-	61,8	TRI 400+N+T
CLASAGB202	1290 x 895 x 1810	20 niveaux GN2/1 à chariot	Gaz chaudière	80	1,8	MONO 230+T
CLASAEV202	1290 x 895 x 1810	20 niveaux GN2/1 40 GN1/1 à chariot	Électrique injection	-	61,8	TRI 400+N+T
CLASAGV202	1290 x 895 x 1810	20 niveaux GN2/1 40 GN1/1 à chariot	Gaz injection	54	1,8	MONO 230+T

Accessoires et options four mixte GOLD

OPTIONS À SPÉCIFIER À LA COMMANDE	20 NIVEAUX GN1/1		20 NIVEAUX GN2/1	
	Référence		Référence	
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe	CLACAV201		-	
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière	CLACAM201		-	
Supplément pour chariot pâtisserie NKS154	CLANSS154		-	
Sonde à cœur multipoint ø 3 mm	CLAKSC004		CLAKSC004	
Deux vitesses de ventilation : normale/réduite	CLANVR2		CLANVR2	
Prédisposition branchement hotte d'aspiration (sauf 202)	CLANPK		CLANPK	
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques	CLASN		CLASN	

AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES	Référence		Référence	
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes 20x1/1	CLANKS201		-	
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes 20x2/1 - 40x1/1	-		CLAKKS202	
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes 15x1/1	CLANKS201S		-	
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes 15x2/1 - 30x1/1	-		CLAKKS202S	
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes - Version pâtisserie 600x400	CLANKS154		-	
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - Utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC201		-	
Chariot monobloc pour assiettes - 60 assiettes - ø 310 mm	CLANKP201		-	
Couvertures isothermes pour chariot	CLANCP201		CLAKCP202	
Kit banqueting - NKP201 + NCP201	CLANKB201		-	
Chariot monobloc pour assiettes - 100 assiettes - Ø310 mm	-		CLAKKP202	
Kit banqueting - KKP202 +KCP202	CLANKB101		CLANKB202	
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF24		CLANPF24	
Collecteur hotte pour branchement extérieur (sauf 202)	CLACCE		CLACCE	
Sonde à cœur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001		CLAKSA001	
Filtre (prévoir 2 filtres)	CLANFX		CLANFX	
Kit pieds avec bride - 150 mm h	CLAKP004		CLAKP004	
Kit roulettes dont 2 avec frein pour fours électriques	CLARP004		CLARP004	
Clé usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB		CLAUSB	
Système de récupération des graisses pour modèles GN1/1	CLANRG11		CLANRG11	
Système de récupération des graisses pour modèles GN2/1	CLANRG21		CLANRG21	
Calfree – produit anticalcaire	CLACF010		CLACF010	
Combiclean – nettoyant 3 en 1	CLADL010		CLADL010	
Combiboiler – decalcifiant acide (pour modèles avec chaudière)	CLADS010		CLADS010	
Pulvérisateur pour nettoyant- 2 litres	CLAPL002		CLAPL002	
Pulvérisateur pour nettoyant avec lance - 5 litres	CLAPL005		CLAPL005	
Chariot porte kit complet de lavage - capacité 2 bidons de 10 Litres	CLACD002		CLACD002	

Multigrill



Plaques et grilles

Franstal propose une vaste gamme de plaques et d'accessoires spéciaux pour réaliser dans les fours des cuissons particulières par exemple: panier en mailles pour les frites, grilles pour les légumes, pour la viande et pour le poisson, grille spéciale pour la cuisson des brochettes...

Découvrez la gamme complète en scannant ce QR code





FOURcompact NABOO

Un concentré de technologies pour une restauration dynamique, rapide et contemporaine

Un FOUR qui élargit les horizons dans la cuisine. C'est un concentré des technologies idéal pour cuire des plats de qualité. **La caractéristique absolument unique qui le distingue s'appelle "Cloud".** Dans le cloud vous trouverez tout le savoir-faire pour arriver au plat terminé, c'est-à-dire: **les recettes, les ingrédients, la préparation, le programme de cuisson et la présentation de chaque plat.** Le cloud fournit, suggère, actualise les éléments essentiels pour obtenir des résultats de qualité exceptionnelle et toujours constant.



Four compact 6 GN1/1



Four compact 6 GN1/1



Four compact 10GN1/1

CUISSON VERTICALE

FOURcompact
NABOO

Caractéristiques générales :

**Panneau de contrôle**

Écran tactile 7", Commandes simples et intuitives, écran tactile couleurs 7 pouces (LCD-TFT) haute définition. Programmable selon les exigences de cuisine, il suffit de toucher simplement l'icône du plat souhaité pour lancer les méthodes de cuisson.

**Multiniveau**

Cuisson multi niveaux permettant l'optimisation de la gestion et la réduction des coûts

**Just in time**

Cuisson simultanée est facilitée par la fonction JUST IN TIME qui vous indique à quel moment mettre les plats et les sortir du four.

**Autoclima**

Température et contrôle automatique pour la remise en température

**Fast dry**

Système de déshumidification actif de la chambre de cuisson

ICS – Interactive Cooking System

Le four peut sélectionner le mode de cuisson (combiné vapeur+air chaud, à vapeur ou convection seule) et ajuster constamment et automatiquement les paramètres pour un rendu optimal.

**Ecospeed dynamic**

Seule l'énergie utile est utilisée ; meilleure efficacité et rendement énergétique

**Green fine tuning**

Système de modulation du brûleur et de l'échangeur de chaleur pour les fours à gaz.

**Ecovapor**

Contrôle automatique de la saturation de vapeur dans la chambre de cuisson



Contenus toujours disponible - Sauvegarde de tous les contenus - Configurations, personnalisations
Partage des contenus sur plusieurs appareils

**1. RECETTES**

Du monde entier dans votre Naboo et dans le Cloud

**4. PROCÉDURE**

Le Cloud vous illustre la façon de réaliser la recette, étape par étape.

**7. MISE À JOUR**

La connexion au Cloud vous permet une mise à jour régulière

**2. CONTEXTE**

Dans le Cloud vous trouverez la recette et son origine et son évolution.

**5. CUISSON**

Configuration Cloud synchronisation maximale entre les ingrédients et le processus de cuisson de chaque recette.



Naboo soutient votre passion créatif et votre talent.

**3. INGRÉDIENTS**

Les recettes du Cloud sont complète dans les détail, les quantités...

**6. PRÉSENTATION**

propose des présentations attrayante et originale du plat

FOUR compact NAB00

Four mixte compact NAB00 - 10 Niveaux GN1/1

- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs
- Cloud, pour enregistrer les paramètres personnels, MAJ, archivage des données HACCP et téléchargement de nouvelles recettes
- Lancement d'une cuisson automatique (ICS) "one touch"
- Reconnaissance intelligente des recettes dans les dossiers multiniveaux
- Écran couleur 7 pouces (écran LCD - TFT), haute définition,
- Bouton SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix

DOTATION DE SÉRIE pour Four compact NAB00 - 10 Niveaux GN1/1

- Système de lavage automatique LCS, Liquid Clean System (en dotation 1bidon à cartouche de détergent COMBICLEAN, de 4,5 kg.)
- Connection Wi-Fi
- Sonde au coeur multipoint (Ø 3 mm)
- 2 grilles 1/1 GN en acier inox



Four compact NAB00 10 GN1/1

Four compact NAB00 10 GN 1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de cuisson	Espacement Grilles (mm)	Programme	Puiss. (kW) Elec.	Gaz	Tension alim. 50HZ
CLACOEN101	510 x 800 x 1120	10 GN1/1	Injection directe	60	lavage automatique	15,5	-	TRI 400+N+T

CUISSON VERTICALE

Accessoires et options four compact NAB00

OPTIONS A SPECIFIER A LA COMMANDE	10 NIVEAUX GN1/1 Référence
Porte inversée	CLANPS
Système ouverture porte sécurité	CLAAPDS
Optimiseur d'énergie	CLASN
Connexion port Ethernet	CLACETH
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK
Kit version marine	CLAMKC101

ACCESSOIRES	Référence
Sonde à cœur aiguille 1mm	CLAKSA001
Système multisonde	CLAKSM002
Douchette de lavage	CLAICLD
Filtre à graisse	CLAICFX01
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE
Porte plaque pour support	CLACPT061
Armoire neutre porte plaques pour support	CLACAN061
Etagère pour support	CLACPD061
Kit pieds avec bride	CLANPF04
Kit roulettes pour support	CLARP04
Hotte d'aspiration à condensation	CLACK0061
Protection anti-chaueur	CLAPAC101
Support de base en acier	CLACSR101



Plaques et grilles

Franstal propose une vaste gamme de plaques et d'accessoires spéciaux pour réaliser dans les fours des cuissons particulières par exemple: panier en mailles pour les frites, grilles pour les légumes, pour la viande et pour le poisson, grille spéciale pour la cuisson des brochettes...

Découvrez la gamme complète en scannant ce QR code



FOUR compact NAB00

Four mixte compact NAB00 - 6 Niveaux

- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs
- Cloud, pour enregistrer les paramètres personnels, MAJ, archivage des données HACCP et téléchargement de nouvelles recettes
- Lancement d'une cuisson automatique (ICS) "one touch"
- Reconnaissance intelligente des recettes dans les dossiers multiniveaux
- Écran couleur 7 pouces (écran LCD - TFT), haute définition,
- Bouton SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix

DOTATION DE SÉRIE pour Four compact NAB00 - 6 Niveaux

- Système de lavage automatique LCS, Liquid Clean System (en dotation 1bidon à cartouche de détergent COMBICLEAN, de 4,5 kg.)
- Connection Wi-Fi
- Sonde à cœur multipoint (Ø 3 mm)
- 2 grilles 1/1 GN en acier inox (pour GN1/1)
- 2 grilles 2/3 GN en acier inox (pour GN2/3)



Four compact GOLD 6 GN1/1

Four compact NAB00 6GN 1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de cuisson	Espacement Grilles (mm)	Programme	Puiss. (kW) Elec.	Gaz	Tension alim. 50HZ
CLACOEN061	510 x 800 x 880	6 GN1/1	Injection directe	60	lavage automatique	7,75	-	TRI 400+N+T
CLACBEN061	875 x 650 x 705	6 GN1/1	Avec chaudière	60	lavage automatique	8,25	-	TRI 400+N+T
CLACVEN061	875 x 650 x 705	6 GN1/1	Injection directe	60	lavage automatique	8,25	-	TRI 400+N+T
CLACVGN061	875 x 650 x 705	6 GN1/1	Gaz injection directe	60	lavage automatique	0,5	8,5	MONO230+T

Four compact NAB00 6GN 2/3

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de cuisson	Espacement Grilles (mm)	Programme	Puiss. (kW) Elec.	Gaz	Tension alim. 50HZ
CLACOEN026	510 x 625 x 880	6 GN2/3	Injection directe	60	lavage automatique	5,25	-	TRI 400+N+T

OPTIONS A SPECIFIER A LA COMMANDE	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/3
	Référence	Référence
Porte inversée	CLANPS	CLANPS
Système ouverture porte sécurité	CLAAPDS	CLAAPDS
Optimiseur d'énergie	CLASN	CLASN
Connexion port Ethernet	CLACETH	CLACETH
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK	CLANPK
Kit version marine (pour CLACOEN061)	CLAMKC061	
Kit de superposition modèle 026		CLAKC0E026
Kit de superposition modèle 061	CLAKC0E061	
Kit de superposition modèle 061 électriques (pour CLACVEN061)	CLAKCVE061	
Kit de superposition modèle 061 gaz	CLAKCVG061	
Kit de superposition modèle 061 électriques avec chaudière	CLAKCBE061	

AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES	6 NIVEAUX GN1/1	6 NIVEAUX GN2/3
	Référence	Référence
Sonde à cœur aiguille 1mm	CLAKSA001	CLAKSA001
Système multisonde	CLAKSM002	CLAKSM002
Douche de lavage	CLAICLD	CLAICLD
Filtre à graisse	CLAICFX01	CLAICFX01
Kit pieds inox -150mm	CLAKP004	CLAKP004
Protection anti-chaueur	CLAPAC061	CLAPAC026
Hotte d'aspiration à condensation pour fours largeur 510 mm	CLACKO061	CLACKO026
Hotte d'aspiration à condensation pour fours largeur 875 mm	CLACKO61	
Support étagère murale	CLACPD061	CLASM026
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE	CLACCE
Support de base en acier	CLACSR061	
Porte plaque pour support	CLACPT061	-
Armoire neutre porte plaques pour support	CLACAN061	-
Etagère pour support	CLACPD061	-
Kit pieds avec bride	CLANPF04	-
Kit roulettes pour support	CLARP04	-
Kit version marine	CLAMKC601	
Protection anti-chaueur	CLAPAC601	CLAPAC026
Support de base en acier	CLANSR061	-
Support de base en acier pour insertion cellule	CLAKSR061S	-
Porte plaque pour support	CLAKPT061	-
Armoire neutre porte plaques pour support	CLANAN061	
Armoire neutre pour support	CLANAL061	

FOUR **COMPACT** GOLD

A la conquête de l'espace en cuisine

Design élégant et compact, idéal pour les petites cuisines mais aussi pour celles à vue. En 4 modèles avec différentes mesures et capacités. Automatique avec plus de 90 programmes de cuisson testés et mémorisés, y compris les programmes pour la remise en température du plat. Un four qui permet de mémoriser les programmes de cuisson et l'utilisation rapide de ceux déjà pré-programmés. On y retrouve le clavier multiprogramme pour la sélection et le démarrage immédiat d'un programme de cuisson pré-programmé, la sonde à coeur multipoint et le port USB.



Four compact GOLD 6 GN1/1



Four compact GOLD 10GN1/1

Caractéristiques générales :

- Autoreverse (inversion auto de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson.
- Condensation de vapeurs automatiquement ajustée.
- Contrôle manuel de l'évent de l'enceinte
- Humidificateur manuel
- Éclairage temporisé
- Raccordement de la sonde au coeur par l'intermédiaire du connecteur externe à la chambre de cuisson, connexion
- Programme de compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmée.
- Système anticalcaire CALOUT de série pour le modèle à générateur de vapeur qui prévient la formation et l'accumulation de calcaire dans la chaudière avec cartouche anticalcaire intégrée et dosage automatique.
- Détergent liquide COMBICLEAN et anticalcaire CALFREE en cartouche 100% recyclable.



Panneau de contrôle

Commandes manuelles à contrôle électronique. Un four qui permet de mémoriser les programmes de cuisson et l'utilisation rapide de ceux déjà pré-programmés.

Ecospeed dynamic

Seule l'énergie utile est utilisée ; meilleure efficacité et rendement énergétique

.....



Green fine tuning

Système de modulation du brûleur et de l'échangeur de chaleur pour les fours à gaz.

.....



Ecovapor

Contrôle automatique de la saturation de vapeur dans la chambre de cuisson

.....



FOUR COMPACT GOLD

Four compact GOLD

Four compact GOLD

- Version Contrôle Electronique
- 3 modes de cuisson manuelle : convection de 30° à 300°C, vapeur de 30° à 130°C, combiné convection+vapeur de 30° à 300°C
- Possibilité de cuisiner avec 4 cycles en séquence automatique
- Clavier multi programme pour une sélection rapide « press and go » à 9 positions
- Système de lavage automatique LCS avec cartouche de détergent intégrée et dosage automatique (En option)
- Connexion USB pour données HACCP



Four compact GOLD 10GN1/1

DOTATION DE SÉRIE pour Four compact GOLD : 10 Niveaux GN1/1

- 2 grilles 1/1 GN en acier inox
- Commande MULTIPROGRAM
- Lavage semi-automatique

Four compact GOLD 10 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de cuisson	Espacement Grilles (mm)	Programme	Puissance (kW) Elec. Gaz	Tension alim. 50HZ
CLACOES101	510 x 800 x 1120	10 GN1/1	injection directe	60	lavage semi-automatique	15,5 -	TRI 400+N+T

OPTIONS À SPÉCIFIER À LA COMMANDE

10 NIVEAUX GN1/1

Référence

Système de lavage automatique	CLAILCS1
Double vitesse	CLACVR
Kit version marine	CLAMKC101
Porte inversée	CLANPS
Système ouverture porte sécurité	CLAAPDS
Optimiseur d'énergie	CLASN
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK

AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES

Référence

Prix

Douchette de lavage	CLAICLD	
Filtre à graisse	CLAICFX01	
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE	
Porte plaque pour support	CLACPT061	
Armoire neutre porte plaques pour support	CLACAN061	
Etagère pour support	CLACPD061	
Kit pieds avec bride	CLANPF04	
Kit roulettes pour support	CLARP04	
Hotte d'aspiration à condensation	CLACKO061	
Protection anti-chaleur	CLAPAC101	
Support de base en acier	CLACSR101	
Sonde à cœur	CLAKSC004	

FOUR COMPACT GOLD

Four compact GOLD

- Version Contrôle Electronique
- 3 modes de cuisson manuelle : convection de 30° à 300°C, vapeur de 30° à 130°C, combiné convection+vapeur de 30° à 300°C
- Possibilité de cuisiner avec 4 cycles en séquence automatique
- Clavier multi programme pour une sélection rapide « press and go » à 9 positions
- Système de lavage automatique LCS avec cartouche de détergent intégrée et dosage automatique (En option)
- Connexion USB pour données HACCP

DOTATION DE SÉRIE pour Four compact GOLD : 6 Niveaux GN1/1

- 2 grilles 1/1 GN en acier inox
- Commande MULTIPROGRAM
- Lavage semi-automatique



Four compact GOLD 6 GN1/1

DOTATION DE SÉRIE pour Four compact GOLD : 6 Niveaux GN2/3

- 2 grilles 2/3 GN en acier inox
- Commande MULTIPROGRAM
- Lavage semi-automatique

Four compact GOLD 6 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de cuisson	Espacement Grilles (mm)	Programme	Puissance (kW)		Tension alim. 50HZ
						Elec.	Gaz	
CLAC0ES061	510 x 800 x 880	6 GN1/1	injection directe	60	lavage semi-automatique	7,75	-	TRI 400+N+T
CLACBES061	875 x 650 x 705	6 GN1/1	Avec chaudière	60	lavage semi-automatique	8,25	-	TRI 400+N+T
CLACVES061	875 x 650 x 705	6 GN1/1	injection directe	60	lavage semi-automatique	8,25	-	TRI 400+N+T
CLACVGS061	875 x 650 x 705	6 GN1/1	Gaz injection directe	60	lavage semi-automatique	0,5	8,5	MONO230+T

Four compact GOLD 6 GN2/3

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de cuisson	Espacement Grilles (mm)	Programme	Puissance (kW)		Tension alim. 50HZ
						Elec.	Gaz	
CLAC0ES026	510 x 625 x 880	6 GN2/3	injection directe	60	lavage semi-automatique	5,25	-	TRI 400+N+T



Plaques et grilles

Franstal propose une vaste gamme de plaques et d'accessoires spéciaux pour réaliser dans les fours des cuissons particulières par exemple: panier en mailles pour les frites, grilles pour les légumes, pour la viande et pour le poisson, grille spéciale pour la cuisson des brochettes...

Découvrez la gamme complète en scannant ce QR code



OPTIONS A SPECIFIER A LA COMMANDE	6 NIVEAUX GN1/1		6 NIVEAUX GN2/3	
	Référence		Référence	
Système de lavage automatique	CLAILCS1		CLAILCS1	
Double vitesse	CLACVR		CLACVR	
Porte inversée	CLANPS		CLANPS	
Système ouverture porte sécurité	CLAAPDS		CLAAPDS	
Optimiseur d'énergie	CLASN		CLASN	
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK		CLANPK	
Kit de superposition modèle 026			CLAKC0E026	
Kit de superposition modèle 061	CLAKC0E061			
Kit de superposition modèle 061 électriques (pour CLACVES061)	CLAKCVE061			
Kit de superposition modèle 061 gaz	CLAKCVG061			
Kit de superposition modèle 061 électriques avec chaudière	CLAKCBE061			

AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES	6 NIVEAUX GN1/1		6 NIVEAUX GN2/3	
	Référence		Référence	
Protection anti-chaueur	CLAPAC601		CLAPAC026	
Sonde à coeur	CLAKSC004		CLAKSC004	
Douche de lavage	CLAICLD		CLAICLD	
Filtre à graisse	CLAICFX01		CLAICFX01	
Kit pieds inox -150mm	CLAKP004		CLAKP004	
Hotte d'aspiration à condensation pour fours largeur 510 mm	CLACK0061		CLACK0026	
Hotte d'aspiration à condensation pour fours largeur 875 mm	CLACKV061			
Support étagère murale	CLACPD061		CLASM026	
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE		CLACCE	
Support de base en acier	CLACSR061			
Porte plaque pour support	CLACPT061			
Armoire neutre porte plaques pour support	CLACAN061		-	
Etagère pour support	CLACPD061		-	
Kit pieds avec bride	CLANPF04		-	
Kit roulettes pour support	CLARP04		-	
Hotte d'aspiration à condensation	CLACK0061		-	
Protection anti-chaueur	CLAPAC601		-	
Support de base en acier	CLANSR061			
Support de base en acier pour insertion cellule	CLAKSR061S		-	
Porte plaque pour support	CLAKPT061		-	
Armoire neutre porte plaques pour support	CLANAN061		-	
Armoire neutre pour support	CLANAL061		-	

Four mixte à Injection Directe

- Modes de cuisson: Vapeur, Mixte, Régénération, Convection jusqu'à 300°C
- Sonde à cœur
- Chambre de cuisson en inox aisi 304
- Porte à double vitrage
- Pas de 68 mm
- Lavage semi-automatique de série
- Inversion du sens de rotation du ventilateur
- Panneau de commande avec bouton scroll deux vitesses de ventilation, deux puissances dont la demi-vitesse à partir des modèles 10 niveaux
- Système Cool-Down de refroidissement de l'enceinte de cuisson
- Système d'autodiagnostic des erreurs
- Protection IPX-5
- Fonction eco delta de série



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type de cuisson	Niveau ou dotation	Puiss. (kW)	Tension
CFA19036129	FRCG-061 NG	898 x 867 x 846	Injection gaz	6 niveaux GN 1/1	12	MONO 230+T
CFA19036132	FRCG-101 NG	898 x 867 x 1117	Injection gaz	10 niveaux GN 1/1	18	MONO 230+T
CFA19036133	FRCG-102 NG	1130 x 1063 x 1117	Injection gaz	10 niveaux GN 2/1	35	MONO 230+T
CFA19035853*	FRCG-201 NG	929 x 964 x 1841	Injection gaz	20 niveaux GN 1/1	36	MONO 230+T
CFA19035854*	FRCG-202 NG	1162 x 1074 x 1841	Injection gaz	20 niveaux GN 2/1	65	MONO 230+T

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type de cuisson	Niveau ou dotation	Puiss. (kW)	Tension
CFA19036122	FRCE-061	898 x 867 x 846	Injection électrique	6 niveaux GN 1/1	10,2	TRI 400+N+T
CFA19036125	FRCE-101	898 x 867 x 1117	Injection électrique	10 niveaux GN 1/1	19,2	TRI 400+N+T
CFA19036127	FRCE-102	1130 x 1063 x 1117	Injection électrique	10 niveaux GN 2/1	31,2	TRI 400+N+T
CFA19035851*	FRCE-201	929 x 964 x 1841	Injection électrique	20 niveaux GN 1/1	38,4	TRI 400+N+T
CFA19035852*	FRCE-202	1162 x 1074 x 1841	Injection électrique	20 niveaux GN 2/1	62,4	TRI 400+N+T

* Chariot porte de structure fourni de série

Four mixte avec générateur de vapeur

- Modes de cuisson: Vapeur, Vapeur basse température, mixte, Régénération, Convection jusqu'à 300°C
- Sonde à cœur
- Chambre de cuisson en inox aisi 304
- Porte à double vitrage
- Pas de 68 mm
- Lavage semi-automatique de série
- Douchette rétractable avec enrouleur
- Panneau de commande digital
- Préchauffage de l'enceinte de cuisson trois vitesses de ventilation, deux puissances dont la demi-vitesse à partir des modèles 10 niveaux
- Inversion du sens de rotation du ventilateur
- Système Cool-Down de refroidissement de l'enceinte de cuisson
- Fours à gaz : Brûleur en acier inoxydable avec système électronique d'allumage par train d'étincelles et modulation de fréquence. Mélange air-gaz par turbine d'aspiration
- Contrôle de sécurité par pressostat
- Détecteur de calcaire dans la chaudière
- Système d'autodiagnostic des erreurs
- Protection IPX-5
- Fonction eco delta de série



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type de cuisson	Niveau ou dotation	Puiss. (kW)	Tension
CFA19036128	FRG-061 NG	898 x 922 x 846	Mixte gaz	6 niveaux GN 1/1	12	MONO 230+T
CFA19036130	FRG-101 NG	898 x 922 x 1117	Mixte gaz	10 niveaux GN 1/1	18	MONO 230+T
CFA19036131	FRG-102 NG	1130 x 1063 x 1117	Mixte gaz	10 niveaux GN 2/1	35	MONO 230+T
CFA19036029*	FRG-201 NG	929 x 964 x 1841	Mixte gaz	20 niveaux GN1/1	36	MONO 230+T
CFA19036030*	FRG-202 NG	1162 x 1074 x 1841	Mixte gaz	20 niveaux GN 2/1	65	MONO 230+T

* Chariot porte de structure fourni de série

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type de cuisson	Niveau ou dotation	Puiss. (kW)	Tension
CFA19036123	FRE-061	898 x 867 x 846	Mixte électrique	6 niveaux GN 1/1	10,2	TRI 400+N+T
CFA19036124	FRE-101	898 x 867 x 1117	Mixte électrique	10 niveaux GN 1/1	19,2	TRI 400+N+T
CFA19036126	FRE-102	1130 x 1063 x 1117	Mixte électrique	10 niveaux GN 2/1	31,2	TRI 400+N+T
CFA19036027*	FRE-201	929 x 964 x 1841	Mixte électrique	20 niveaux GN1/1	38,4	TRI 400+N+T
CFA19036028*	FRE-202	1162 x 1074 x 1841	Mixte électrique	20 niveaux GN 2/1	62,4	TRI 400+N+T

* Chariot porte de structure fourni de série

Accessoires et options Four mixte SILVER

OPTION POUR 6 NIVEAUX

OPTIONS À SPÉCIFIER À LA COMMANDE

	Modèle	Dimension	Référence
Kit guides pâtisserie 5 niveaux 600x400	GP-061	400 x 600 x 458	CFA19011982
Housse isotherme 6 niveaux	LTE-061	405 x 500 x 440	CFA19011738
Structure support pour plateaux	EB-061	398 x 584 x 458	CFA19011559
Structure support pour assiettes	EP-061	422 x 635 x 455	CFA19013353
Kit de superposition 6 niv GN1/1 sur 6 niv GN1/1	2AD-66	-	CFA19012191

OPTION POUR 10 NIVEAUX

OPTIONS À SPÉCIFIER À LA COMMANDE

	Modèle	Dimension	Référence
Kit guides pâtisserie 8 niveaux 600x400 pour four 10 niveaux GN 1/1	GP-101	400 x 600 x 730	CFA19011983
Kit guides pâtisserie 16 niveaux 600x400 pour four 10 niveaux GN 2/1	GP-102	-	CFA19012134
Kit guides GN 2/1	GE-102	-	CFA19011570
Housse isotherme 10 niveaux GN 1/1	LTE-101	405 x 500 x 700	CFA19011739
Housse isotherme 10 niveaux GN 2/1	LTE-102	610 x 720 x 710	CFA19011740
Support chaud pour fours 10 niveaux GN 2/1	ACH-102	1050 x 925 x 650	CFA19011736
Support neutre pour fours 10 niveaux GN 2/1	ANH-102	1050 x 925 x 650	CFA19011734
Support pour four 10 niveaux GN 2/1	SH-102	1043 x 870 x 650	CFA19013212
Support sur roulettes pour four 10 niv GN 2/1	SH-102-R	1043 x 870 x 650	CFA19013211
Support avec guides pour four 10 niveaux GN 2/1	SH-102-B	1043 x 870 x 650	CFA19013403
Support sur roulettes avec guides pour four 10 niveaux GN 2/1	SH-102-RB	1043 x 870 x 650	CFA19013404
Chariot porte structure réglable sur autres supports			Nous consulter
Structure support pour assiettes pour four 10 niveaux GN 1/1	EP-101		CFA19013354
Structure support pour assiettes pour four 10 niveaux GN 2/1	EP-102		CFA19013356
Structure support pour four 10 niveaux GN 1/1	EB-101	398 x 584 x 730	CFA19011561
Structure support pour four 10 niveaux GN 2/1	EB-102	605 x 714 x 730	CFA19011562
Chariot porte structure sur support SH 102 pour four	CP-102	398 x 496 x 720	CFA19013355

OPTION COMMUNES POUR 6/10 NIVEAUX GN 1/1

OPTIONS À SPÉCIFIER À LA COMMANDE

	Modèle	Dimension	Référence
Kit fixation sur table	AP-10	-	CFA19004439
Kit guides GN 1/1	GE-101	-	CFA19011569
Support pour fours 6 & 10 niveaux GN 1/1	SH-11	815 x 724 x 650	CFA19013205
Support sur roulettes pour fours 6 & 10 niv GN 1/1	SH-11-R	815 x 724 x 650	CFA19013208
Support avec guides pour fours 6 & 10 niv GN 1/1	SH-11-B	815 x 724 x 650	CFA19013401
Support sur roulettes avec guides	SH-11-RB	815 x 724 x 650	CFA19013402
Chariot porte structure sur support SH 11	CP-11	760 x 865 x 1708	CFA19013352
Support chaud pour fours 6 & 10 niveaux GN 1/1	ACH-11		CFA19011733
Support neutre pour fours 6 & 10 niveaux GN 1/1	ANH-11	815 x 725 x 650	CFA19011732
Kit de superposition 6 niv GN1/1 sur 10 niv GN1/1	2AD-610		CFA19012163

OPTION COMMUNES POUR 20 NIVEAUX

OPTIONS À SPÉCIFIER À LA COMMANDE

	Modèle	Dimension	Référence
Kit fixation au sol	AP_20		CFA19012270
Kit prechauffage four GN 1/1	PRE-H201		CFA19011979
Kit prechauffage four GN 2/1	PRE-H202		CFA19011980
Housse isotherme 20 niveaux GN 1/1	LTE-201		CFA19011741
Housse isotherme 20 niveaux GN 2/1	LTE-202		CFA19011742
Chariot mobile pour assiettes 20 niveaux GN 2/1	CEP-202		CFA19011552
Chariot pour plateaux 20 niveaux GN 1/1	CEB-201	560 x 760 x 1810	CFA19011551
Chariot pour plateaux 20 niveaux GN 2/1	CEB-202	760 x 865 x 1810	CFA19011550

OPTION COMMUNES POUR 6 /10/ 20 NIVEAUX À INJECTION DIRECTE

OPTIONS À SPÉCIFIER À LA COMMANDE

	Référence
KIT DOUCHETTE	CFA19004504

FOUR AROMA By NABOO

Four AROMA by NABOO

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Fermeture porte à trois points, charnière réglable
- Protection IPX5
- Système d'inversion du sens de rotation ventilation
- 6 vitesses de ventilation
- Système des cuissons automatiques
- Trois modes de cuisson : convection-mixte-vapeur.
- Ecran tactile, lavage automatique, programme service, prise USB, sonde cœur en série, douchette
- Connexion Wifi Cloud



Four AROMA by NABOO

DOTATION DE SÉRIE pour Four AROMA by NABOO : 6 Niveaux 600 x 400

- Système de lavage automatique SCS, Solid Clean System. 2 Boîtes détergent Solid Clean, 1 kg.
- Connection wi-fi
- Sonde à cœur multipoint. Ø 3 mm
- Douchette de lavage avec enrouleur
- 2 Plaques en aluminium

Four AROMA by NABOO 6 Niveaux 600 x 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Espacement Grilles (mm)	Puissance (kW)		Tension
				Elec.	Gaz	
CLAAREN064S	875 x 825 x 820	6 niveaux 600x400	87mm	10,5	-	TRI 400+N+T
CLAARGN064S	875 x 825 x 820	6 niveaux 600x400	87mm	0,5	12	MONO 230+T
CLAARGN064L	875 x 825 x 820	6 niveaux 600x400	87mm	0,5	12	MONO 230+T
CLAAREN064L	875 x 825 x 820	6 niveaux 600x400	87mm	10,5	-	TRI 400+N+T

OPTIONS A SPECIFIER A LA COMMANDE		6 NIVEAUX 600x400
	Référence	
Supplément pour structure extractible version pâtisserie NSE564 + châssis d'insertion NTL071	CLANSS564	
Ouverture porte automatique - exclu la présence de la poignée - pas disponible avec porte inversée (sauf 154)	CLANAA	
Supplément pour connection ethernet	CLANETH	
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK	
Porte inversée	CLANPS	
Smokegrill - 3 en 1 - système barbecue / fumage / aromatisation	CLANSG	
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques	CLASN	
AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES		
Armoire de fermentation avec humidificateur à contrôles digitales, programmables - porte vitree 12 x (600 x 400)	CLANLV084	
Armoire neutre avec portes	CLANAL071	
Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé 7 x (600 x 400)	CLANAN064	
Chariot à ht réglable pr extraction structures porte-plaques avec cuvette ramasse goutte hauteur mi. 950 mm - ht max. 1200 mm	CLANCR071S	
Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes	CLANTL071	
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE	
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC071	
Plan de support en acier inox	CLANPD071	
Porte-plaques 8 x (600 x 400)	CLANPT064	
Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite	CLANPA071	
Structure porte-plaques extractible - à utiliser avec châssis d'insertion - version pâtisserie 5 x (600 x 400)	CLANSE564	
Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement - mod. 050-051	CLANSR071S	
Support de base en acier inox	CLANSR071	
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF04	
Kit pieds avec bride - H 150 mm	CLAKP004	
Sonde à coeur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001	
Kit roulettes, dont 2 avec frein - pour fours électriques	CLARP004	
Solid clean	CLASCL01	
Clé usb pr téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB	
Kit de superposition 6 niveaux (600 x 400) pour four électrique	CLANKE071	
Kit de superposition 6 niveaux (600 x 400) pour four gaz	CLANKG071	

FOUR AROMA By NABOO

Four AROMA by NABOO

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Fermeture porte à trois points, charnière réglable uniquement modèles à chariot
- Protection IPX5
- Système inversion sens ventilation
- 6 vitesses de ventilation
- Système des cuissons automatiques
- Trois modes de cuisson : convection-mixte-vapeur jusqu'à 15 cycles.
- Ecran tactile, lavage automatique, programme service, prise USB, sonde coeur en serie, douchette
- Connexion Wifi Cloud



Four AROMA by NABOO

DOTATION DE SÉRIE pour Four AROMA by NABOO 8 Niveaux 600 x 400

- Système de lavage automatique SCS, Solid Clean System; en dotation. 2 Boîtes détergent Solid Clean, 1 kg ou LCS pour produit liquide
- Connection wi-fi
- Sonde à coeur multipoint. Ø 3 mm
- Douchette de lavage avec enrouleur
- 2 Plaques en aluminium

DOTATION DE SÉRIE pour Four AROMA by NABOO 15 Niveaux 600 x 400

- Système de lavage automatique SCS, Solid Clean System; en dotation. 2 Boîtes détergent Solid Clean, 1 kg ou LCS pour produit liquide
- Connection wi-fi
- Sonde à coeur multipoint. Ø 3 mm
- Douchette de lavage avec enrouleur
- 2 Plaques en aluminium
- Chariot 15 niveaux de série

Four AROMA by NABOO 8 niveaux 600 x 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Espacement Grilles (mm)	Puissance (kW)		Tension
				Elec.	Gaz	
CLAAREN084S	930 x 825 x 1040	8 niveaux 600x400	90 mm	16	-	TRI 400+N+T
CLAAREN084L	930 x 825 x 1040	8 niveaux 600x400	90 mm	16	-	TRI 400+N+T
CLAARGN084L	930 x 825 x 1040	8 niveaux 600x400	90 mm	1	18	MONO 230+T
CLAARGN084S	930 x 825 x 1040	8 niveaux 600x400	90 mm	1	18	MONO 230+T

Four AROMA by NABOO 15 Niveaux 600 x 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Espacement Grilles (mm)	Puissance (kW)		Tension
				Elec.	Gaz	
CLAAREN154	960 x 825 x 1810	15 niveaux 600x400 à chariot en standard	89 mm	31,8	-	TRI 400+N+T
CLAARGN154	960 x 825 x 1810	15 niveaux 600x400 à chariot en standard	89 mm	1,8	36	MONO 230+T

OPTIONS A SPECIFIER A LA COMMANDE		8 NIVEAUX 600x400
	Référence	
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - modèles à injection directe	CLACAV101	
Supplément pour structure extractible version pâtisserie NSE864 + châssis d'insertion NTL071	CLANSS864	
Ouverture porte automatique - exclu la présence de la poignée - pas disponible avec porte inversée	CLANAA	
Supplément pour connection ethernet	CLANETH	
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK	
Porte inversée	CLANPS	
Smokegrill - 3 en 1 - système barbecue / fumage / aromatisation	CLANSG	
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques	CLASN	
AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES		
Armoire de fermentation avec humidificateur à contrôles digitales, programmables - porte vitree 12 x (600 x 400)	CLANLV084	
Armoire neutre avec portes	CLAKAL101	
Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé 7 x (600 x 400)	CLANAN084	
Chariot a hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques Avec cuvette ramasse goutte hauteur minimum 950 mm - hauteur maximum 1200mm	CLANCR071S	
Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes	CLANTL071	
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE	
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC101	
Plan de support en acier inox	CLANPD101	
Porte-plaques 8 x (600 x 400)	CLANPT064	
Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite	CLANPA101	
Structure porte-plaques extractible - à utiliser avec châssis d'insertion - version pâtisserie 8x (600 x 400)	CLANSE864	
Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement - MOD. 050-051	CLANSR101S	
Support de base en acier inox	CLANSR101	
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF04	
Kit pieds avec bride - 150 mm h (sauf 154)	CLAKP004	
Sonde à coeur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001	
Solid clean	CLASCL01	
Clé usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB	
Kit de superposition 6+8 (600x400) pour four électrique	CLANKE107	
Kit de superposition 6+8 (600x400) pour four gaz	CLANKG107	

OPTIONS A SPECIFIER A LA COMMANDE		15 NIVEAUX 600x400
	Référence	
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - modèles à injection directe	CLACAV201	
Supplément pour connection ethernet	CLANETH	
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK	
Smokegrill - 3 en 1 - système barbecue / fumage / aromatisation	CLANSG	
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques	CLASN	
AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES		
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes - version pâtisserie - 15x (600 x 400)	CLANKS154	
Chariot pour porte-plaques - 18 x (600 x 400)	CLACT186	
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE	
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC201	
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF04	
Chariot porte kit complet de lavage - capacité 2 bidons de 10L	CLACD002	
Combiclean	CLADL010	
Sonde à coeur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001	
Pulvérisateur pour nettoyage- 2L	CLAPL002	
Pulvérisateur pour nettoyage avec lance - 5L	CLAPL005	
Clé usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB	

FOUR AROMA GOLD

Four AROMA GOLD

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Fermeture porte à 3 points, charnière réglable uniquement modèle à chariot
- Protection IPX5
- Système inversion sens ventilation
- 2 vitesses de ventilation
- Système des cuissons automatiques 90 programmes à menu,
- 99 programmes personnels mémorisables
- 3 modes de cuisson : convection-mixte-vapeur,
- 4 cycles par programme, display électronique, programme service, prise USB, autoclima et fast dry
- Système de lavage automatique (en option)
- Commande Multiprogramme

DOTATION DE SÉRIE pour Four AROMA by NABOO : 6 Niveaux 600 x 400

- Deux vitesses de ventilation: normale / réduite
- Douchette de lavage avec enrouleur
- 2 Plaques en aluminium



Four AROMA GOLD

Four AROMA GOLD 6 Niveaux 600 x 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Espacement Grilles (mm)	Puissance (kW)		Tension
				Elec.	Gaz	
CLAARES064	875 x 825 x 820	6 niveaux 600x400	87 mm	10,5	-	TRI 400+N+T
CLAARGS064	875 x 825 x 820	6 niveaux 600x400 Bruleur gaz haut rendement	87mm	0,5	12	MONO 230+T

OPTIONS A SPECIFIER A LA COMMANDE		6 NIVEAUX 600x400
	Référence	
Supplément pour structure extractible version pâtisserie NSE564 + châssis d'insertion NTL071	CLANSS564	
Système de lavage automatique SCS, Solid Clean system. 2 Boîtes détergent Solid Clean, 1 kg	CLASCS	
Sonde à cœur multipoint. Ø 3 mm	CLAKSC004	
Porte inversée	CLANPS	
Prédisposition branchement hotte d'aspiration	CLANPK	
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques	CLASN	

AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES		
Support de base en acier inox	CLANSR071	
Support de base en acier inox pour Insertion cellule de refroidissement - MOD. 050-051	CLANSR071S	
Porte-plaques 8 x (600 x 400)	CLANPT064	
Armoire neutre avec portes et porte-plaque incorporé	CLANAN064	
Armoire neutre avec portes	CLANAL071	
Plan de support en acier inox	CLANPD071	
Armoire de fermentation avec humidificateur à Contrôles digitales, programmables - porte vitree 12 X (600 x 400)	CLANLV084	
Structure porte-plaques extractible - à utiliser avec châssis d'insertion - version pâtisserie 5 x (600 x 400)	CLANSE564	
Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse goutte hauteur minimum 950 mm - hauteur maximum 1200mm	CLANCR071S	
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC071	
Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes	CLANTL071	
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE	
Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite	CLANPA071	
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF04	
Sonde à cœur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001	
Clé usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB	
Kit pieds avec bride - H 150 mm	CLAKP004	
Kit roulettes, dont 2 avec frein - pour fours électriques	CLARP004	
Solid clean	CLASCL01	
Kit de superposition 6 niveaux (600 x 400) pour four électrique	CLANKE071	
Kit de superposition 6 niveaux (600 x 400) pour four gaz	CLANKG071	

FOUR AROMA GOLD

Four AROMA GOLD

- Chambre de cuisson acier inox AISI 304
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Fermeture porte à 3 points, charnière réglable modèle à chariot
- Protection IPX5
- Système inversion sens ventilation
- 2 vitesses de ventilation
- Système des cuissons automatiques 90 programmes à menu,
- 99 programmes personnels mémorisables
- 3 modes de cuisson : convection-mixte-vapeur,
- 4 cycles par programme, display électronique, programme service, prise USB, autoclima et fast dry
- Système de lavage automatique en option

DOTATION DE SÉRIE pour Four AROMA GOLD 8 Niveaux 600 x 400

- Deux vitesses de ventilation : normale / réduite
- Douchette de lavage avec enrouleur
- 2 Plaques en aluminium

DOTATION DE SÉRIE pour Four AROMA GOLD 15 Niveaux 600 x 400

- Deux vitesses de ventilation : normale / réduite
- Douchette de lavage avec enrouleur
- 2 Plaques en aluminium
- Chariot de série



Four AROMA GOLD

Four AROMA GOLD 8 Niveaux 600 x 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Espacement Grilles (mm)	Puissance (kW)		Tension
				Elec.	Gaz	
CLAARES084	930 x 825 x 1040	8 niveaux 600x400	90 mm	16	-	TRI 400+N+T
CLAARGS084	875 x 825 x 820	8 niveaux 600x400 Bruleur gaz haut rendement	90 mm	1	18	MONO 230+T

Four AROMA GOLD 15 Niveaux 600 x 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Espacement Grilles (mm)	Puissance (kW)		Tension
				Elec.	Gaz	
CLAARES154	960 x 825 x 1810	15 niveaux 600x400 à chariot	89 mm	31,8	-	TRI 400+N+T
CLAARGS154	960 x 825 x 1810	15 niveaux 600x400 à chariot Bruleur gaz haut rendement	89 mm	1,8	36	MONO 230+T

OPTIONS A SPECIFIER A LA COMMANDE		8 NIVEAUX 600x400
		Référence
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - modèles à injection directe		CLACAV101
Supplément pour structure extractible version pâtisserie NSE864 + châssis d'insertion NTL071		CLANSS864
Système de lavage automatique SCS, Solid Clean System 2 Boîtes détergent Solid Clean, 1 kg		CLASCS
Sonde à coeur multipoint. Ø 3 mm		CLAKSC004
Porte inversée		CLANPS
Prédisposition branchement hotte d'aspiration		CLANPK
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques		CLASN

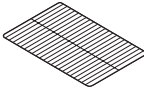
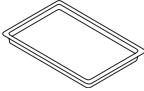
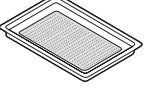

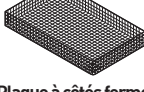
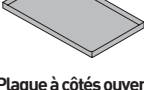





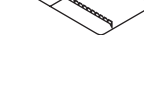
AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES		
Support de base en acier inox	CLANSR101	
Support de base en acier inox pour insertion cellule de refroidissement - mod. 050-051	CLANSR101S	
Porte-plaques 8 x (600 x 400)	CLANPT064	
Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé 7 x (600 x 400)	CLANAN084	
Armoire neutre avec portes	CLAKAL101	
Plan de support en acier inox	CLANPD101	
Armoire de fermentation avec humidificateur à contrôles digitales, programmables - porte vitree 12 X (600 x 400)	CLANLV084	
Structure porte-plaques extractible - à utiliser avec châssis d'insertion - version pâtisserie 8 x (600 x 400)	CLANSE864	
Chariot a hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse goutte hauteur minimum 950 mm - hauteur maximum 1200mm	CLANCR071S	
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC101	
Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes	CLANTL071	
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE	
Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite	CLANPA101	
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF04	
Sonde à coeur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001	
Clé usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB	
Kit pieds avec bride - 150 mm h	CLAKP004	
Kit roulettes, dont 2 avec frein - pour fours électrique	CLARP004	
Solid clean	CLASCL01	
Kit de superposition 6+8 (600x400) pour four électrique	CLANKE107	
Kit de superposition 6+8 (600x400) pour four gaz	CLANKG107	

OPTIONS A SPECIFIER A LA COMMANDE		15 NIVEAUX 600x400
		Référence
Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - modèles à injection directe		CLACAV201
Sonde à coeur multipoint. Ø 3 mm		CLAKSC004
Prédisposition branchement hotte d'aspiration		CLANPK
Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques		CLASN

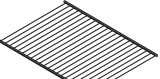

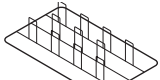

AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES		
Chariot monobloc avec cuvette ramasse-gouttes - version pâtisserie - 15x (600 x 400)	CLANKS154	
Chariot pour porte-plaques - 18 x (600 x 400)	CLACT186	
Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four déjà disposé	CLANKC201	
Collecteur hotte pour branchement extérieur	CLACCE	
Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	CLANPF04	
Sonde à coeur avec aiguille. Ø 1 mm	CLAKSA001	
Clé usb pour le téléchargement des données haccp, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson	CLAUSB	
Combiclean	CLADL010	
Pulvérisateur pour nettoyant- 2L	CLAPL002	
Pulvérisateur pour nettoyant avec lance - 5L	CLAPL005	
Chariot porte kit complet de lavage - capacité 2 bidons de 10L	CLACD002	

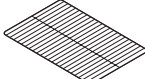
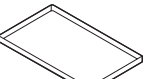
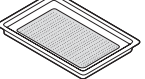
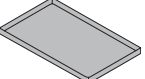



CUISSON VERTICALE

Accessoires MULTIGRILL pour four mixte PLATINIUM/GOLD/COMPACT

	Caractéristiques	Dimensions Hauteur (mm)	2/3 GN 352 x 325 mm	1/1 GN 530 x 325 mm	2/1 GN 530 x 650 mm
Grille 	CHROMÉ ACIER INOX	- -	CLAG2300 CLAX2300	CLAG1100 CLAX1100	CLAG2100 CLAX2100
Plaque 	ACIER INOX	H 20 mm H 40 mm H 65 mm	CLAT2302 CLAT2304 CLAT2306	CLAT1102 CLAT1104 CLAT1106	CLAT2102 CLAT2104 CLAT2106
Plaque perforée 	ACIER INOX	H 20 mm H 40 mm H 65 mm H 100 mm H 150 mm	CLAF2302 CLAF2304 CLAF2306 - -	CLAF1102 CLAF1104 CLAF1106 CLAF1110 CLAF1115	CLAF2102 CLAF2104 CLAF2106 CLAF2110 CLAF2115
Plaque émaillée 	Alliage métallique revêtement en céramique	H 20 mm H 40 mm H 65 mm	- - -	CLAS1102 CLAS1104 CLAS1106	CLAS2102 CLAS2104 CLAS2106
Corbeille 	ACIER INOX	1 Kg 1,5 Kg 3 Kg	CLAR230 - -	- CLAR1104 -	- - CLAR2104
Plaque à côtés fermés 	Aluminium revêtu en téflon	H 20 mm H 40 mm H 65 mm	CLAAT230 - -	CLAAT02 CLAAT04 CLAAT06	- - -
Plaque à côtés ouverts 	Aluminium revêtu en téflon	LISSE PERFORÉES	CLAATL23 - CLAATF23	CLAAT11 CLAAF11	- -
Plaque à accumulation de chaleur 	Aluminium revêtu en téflon anti-adhérente	LISSE RAYÉE	- -	CLAAPL11 CLAAPR11	- -
Grille pour cuisson légumes 	ALUMINIUM anti-adhérente		CLAGV230	CLAGV110	-
Grille pour viandes à la broche 	ACIER INOX anti-adhérente	Longueur des brochettes 52 cm	-	CLAGS111	-
Pic à brochettes 	ACIER INOX	52 cm	-	CLASD052	-
Grille pour viande poisson à la broche 	ACIER INOX	Longueur des brochettes 23 cm	CLAGS230	CLAGS112	-

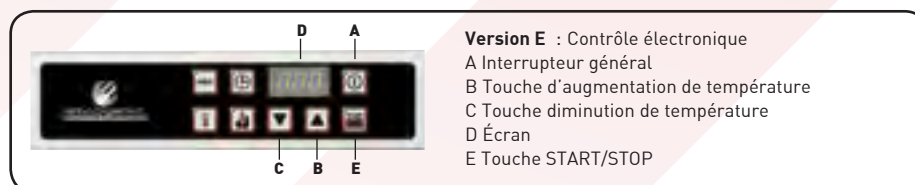
Accessoires MULTIGRILL pour four mixte PLATINIUM/GOLD/COMPACT

	Matière	Dimensions Hauteur (mm)	2/3 GN 352 x 325 mm	1/1 GN 530 x 325 mm	2/1 GN 530 x 650 mm
Grille pour viande & poisson 	Alliage d'aluminium revêtement en téflon		CLAGC230	CLAGC113	-
Plaque anti adhérente Ø120 mm 	Aluminium revêtu en téflon	6 PIÈCES 12 PIÈCES	- -	CLATF106 -	- CLATF112
Plaque anti adhérente Ø200 mm 	Aluminium revêtu en téflon	1 PIÈCES 2 PIÈCES 6 PIÈCES	CLATF123 - -	- CLATF223 -	- - CLATF623
Grill pour poulet 	ACIER INOX	4 PIÈCES 8 PIÈCES	CLAP230 -	- CLAP1108	- -

	Caractéristiques	Dimensions Hauteur (mm)	2/3 GN 352 x 325 mm	Pour fours AROMA BY NABOO & AROMA GOLD 600 X 400 mm
Grille 	CHROMÉ ACIER INOX			CLAG64 CLAGX64
Plaque 	ALUMINIUM	2 CÔTÉS H 20 mm H 40 mm		CLAT11 CLAT12 CLAT14
Plaque perforée 	ALUMINIUM	H 20 mm		CLAT22
Plaque à côtés fermés 	Aluminium revêtu en téflon anti-adhérente	LISSE PERFORÉES		CLAATL64 CLAATF64
Plaque en tôle aluminée 	Tôle aluminée	2 CÔTÉS H 20 mm H 40 mm	CLAT03	CLAT31 CLAT32 CLAT34
Plaque en tôle aluminée 	ALUMINIUM	H 20 mm		CLAT42
Plaque à accumulation de chaleur 	Aluminium revêtu en téflon anti-adhérente	LISSE		CLAAP064

Four statique

- Four à cuisson lente et maintien en température
- Température +30°C/+120°C
- Contrôle électronique temps, température et sonde à coeur
- Supports des grilles extractibles
- 2 évènements d'évacuation de l'humidité
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre



Four statique 3 GN1/1

Référence	modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
CMOCSC031E	CSC031E	450 X 635 X 400	Portable	0,7	MONO 230+T



Four statique 5 GN1/1

Référence	modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
CMOCSC051E	CSC051E	450 X 635 X 550	Portable	1	MONO 230+T



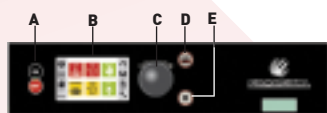
Four statique 5 GN2/1 - 10 GN1/1

Référence	modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
CMOCSC052E	CSC052E	655 X 755 X 550	Portable	1,5	MONO 230+T

Four statique

Four statique mobile

- Four à cuisson lente et maintien en température
- Température +30°C/+120°C
- Contrôle électronique temps, température et sonde à cœur
- Supports des grilles extractibles
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre



Version E : Contrôle électronique avec programmeur.

- A Interrupteur général
- B Écran tactile
- C Bouton de réglage et "ENTER" de sélection
- D Touche START/STOP
- E Touche d'éclairage de la chambre de cuisson



Four statique 4 GN1/1

Référence	modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
CMOCHC041E	CHC041E	800 X 450 X 580	Fermeture de la porte à déclic - Porte vitrée avec éclairage minuterie pour départ différé	1,2	MONO 230+T



Four statique 5 GN2/1 - 10 GN1/1

Référence	modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
CMOCHC052E	CHC052E	785 X 860 X 900	4 Roulettes Ø 125 mm	3	MONO 230+T



Four statique 5 GN2/1 - 10 GN1/1 avec fumoir

Référence	modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
CMOCHS052E	CHS052E	785 X 860 X 1085	4 Roulettes 2+2 avec frein Ø 125 mm - Avec générateur de fumée en acier inoxydable externe et avec tiroir de récupération des cendres	3,2	MONO 230+T

Four à cuisson lente statique 8 GN2/1 - 16 GN1/1

Référence	modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
CMOCHC082E	CHC082E	785 X 860 X 1120	4 Roulettes Ø 125 mm	3	MONO 230+T

Four à cuisson lente statique 8 GN2/1 - 16 GN1/1 avec fumoir

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
CMOCHS082E	CHS082E	785 X 860 X 1310	4 Roulettes Ø 125 mm - Avec générateur de fumée en acier inoxydable et avec tiroir de récupération des cendres	3,2	MONO 230+T

Four statique 8+8 GN2/1 - 16+16 GN1/1

Référence	modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
CMOCHC282E	CHC282E	795 X 855 X 1930	4 Roulettes Ø 150mm - 2 portes 2 compartiments à commande indépendante	3+3	MONO 230+T



Four de Remise et Maintien en température

3 versions disponibles



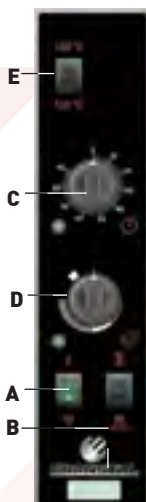
Version S

Contrôle électromécanique base

A Interrupteur général

B Bouton de réglage du temps de remise en température avec voyant lumineux en signalant le fonctionnement

C Interrupteur permettant de choisir de régénérer l'aliment à 140 ou 160°C. le réglage sur 140°C est conseillé pour une régénération normale et sur 160°C pour la régénération des aliments frits



Version M

Contrôle électromécanique du temps et de l'humidité, 90°C pour le maintien en température 140°C à 160°C pour la remise en température.

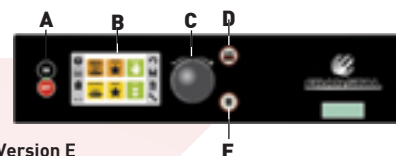
A Interrupteur général

B Interrupteur choix de fonctionnement remise en température R ou maintien M

C Bouton de réglage temps de régénération, avec un voyant témoin qui en signale le fonctionnement

D Bouton de réglage de l'humidité, avec un voyant témoin qui en signale le fonctionnement

E Interrupteur choix de température de remise en température 140/160°C



Version E

Contrôle électronique du temps, de la température et de l'humidité avec programmeur.

A Interrupteur général

B Écran tactile

C Bouton de réglage et "ENTER" de sélection

D Touche START/STOP

E Touche d'éclairage de la chambre de cuisson

Four de remise et maintien en température

- Température +30°C/+160°C
- Supports des grilles extractibles
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Pieds réglables

- Event manuel et vidange de la chambre
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de fin de cycle



Four de remise et maintien en température 5 GN2/3 avec porte vitrée et éclairage

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0050S	RR0050S	595x555x630	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température. Programme régénération frites	3,2	MONO 230+T
CMORR0050M	RR0050M	595x555x630	Contrôle électromécanique du temps, température et humidificateur. Programme régénération frites	3,2	MONO 230+T
CMORR0050E	RR0050E	595x555x630	Contrôle électronique du temps et température sans humidificateur. Programme régénération frites	3,2	MONO 230+T



Four de remise en température 5 GN1/1 ou 600 x 400 - espacement 90 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0051S	RR0051S	800x700x815	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température. Programme régénération frites	6,2	TRI 400 +N+T
CMORR0051M	RR0051M	800x700x815	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur. Programme régénération frites	6,2	TRI 400 +N+T
CMORR0051E	RR0051E	800x700x815	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur. Ecran tactile LCD Programmable avec 200 recettes Minuterie pour départ différé	6,2	TRI 400 +N+T



Four de remise et maintien en température 5 GN1/1 600X400 avec porte vitrée et éclairage

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0056S	RR0056S	870 X 555 X 630	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température. Programme régénération frites	3,2	MONO 230+T
CMORR0056M	RR0056M	870 X 555 X 630	Contrôle électromécanique du temps, température et humidificateur Programme régénération frites	3,2	MONO 230+T
CMORR0056E	RR0056E	800 X 450 X 580	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur. Ecran tactile LCD. Programmable avec 200 recettes Minuterie pour départ différé	3,2	MONO 230+T

CUISSON VERTICALE

Four de Remise et Maintien en température



Four de remise en température 6 GN1/1 ou 600 x 400 - espacement 75 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0061S	RR0061S	800x700x815	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température. Programme régénération frites	6,2	TRI 400 +N+T
CMORR0061M	RR0061M	800x700x815	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur. Programme régénération frites	6,2	TRI 400 +N+T
CMORR0061E	RR0061E	800x700x815	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur. Ecran tactile LCD Programmable avec 200 recettes. Minuterie pour départ différé	6,2	TRI 400 +N+T



Four de remise et maintien en température 6 GN2/1 avec porte vitrée et éclairage

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0062S	RR0062S	860x850x895	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température. Programme régénération frites	12,5	TRI 400 +N+T
CMORR0062M	RR0062M	860x850x895	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur. Programme régénération frites	12,5	TRI 400 +N+T
CMORR0062E	RR0062E	860x850x895	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur. Ecran tactile LCD. Programmable avec 200 recettes. Minuterie pour départ différé	12,5	TRI 400 +N+T



Four de remise et maintien en température 7 GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0072S	RR0072S	860x850x895	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température. Programme régénération frites	12,5	TRI 400 +N+T
CMORR0072M	RR0072M	860x850x895	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur. Programme régénération frites	12,5	TRI 400 +N+T
CMORR0072E	RR0072E	860x850x895	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur. Ecran tactile LCD. Programmable avec 200 recettes. Minuterie pour départ différé	12,5	TRI 400 +N+T



Four de remise en température 8 GN1/1 ou 600 x 400 - espacement 90 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0081S	RR0081S	800x700x1115	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température. Programme régénération frites	12,5	TRI 400 +N+T
CMORR0081M	RR0081M	800x700x1115	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur. Programme régénération frites	12,5	TRI 400 +N+T
CMORR0081E	RR0081E	800x700x1115	Contrôle électronique du temps, température et humidificateur. Ecran tactile LCD. Programmable avec 200 recettes. Minuterie pour départ différé	12,5	TRI 400 +N+T

CUISSON VERTICALE

Four de Remise et Maintien en température



Four de remise et maintien en température 8 GN2/1 - espaceur 90 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0082S	RR0082S	860x850x1115	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température Programme régénération frites	16	TRI 400 +N+T
CMORR0082M	RR0082M	860x850x1115	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur. Programme régénération frites	16	TRI 400 +N+T
CMORR0082E	RR0082E	860x850x1115	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur. Ecran tactile LCD. Programmable avec 200 recettes. Minuterie pour départ différé	16	TRI 400 +N+T



Four de remise et maintien en température 10 GN1/1 ou 600x400 - espaceur 75 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0101S	RR0101S	800x700x1115	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température Programme régénération frites.	12,5	TRI 400 +N+T
CMORR0101M	RR0101M	800x700x1115	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur. Programme régénération frites.	12,5	TRI 400 +N+T
CMORR0101E	RR0101E	800x700x1115	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur. Ecran tactile LCD - Programmable avec 200 recettes; Minuterie pour départ différé	12,5	TRI 400 +N+T



Four de remise et maintien en température 10 GN2/1 - espaceur 75 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0102S	RR0102S	860x850x1115	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température Programme régénération frites	16	TRI 400 +N+T
CMORR0102M	RR0102M	860x850x1115	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur. Programme régénération frites	16	TRI 400 +N+T
CMORR0102E	RR0102E	860x850x1115	contrôle électronique du temps et température avec humidificateur. Ecran tactile LCD. Programmable avec 200 recettes. Minuterie pour départ différé	16	TRI 400 +N+T



Four de remise et maintien en température 11 GN1/1 ou 600 x 400 - espaceur 90 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CMORR0111S	RR0111S	800x700x1610	Contrôle électromécanique du temps et température sans humidificateur. Programme régénération frites	16	TRI 400 +N+T
CMORR0111M	RR0111M	800x700x1610	Contrôle électromécanique du temps, température et humidificateur. Programme régénération frites	16	TRI 400 +N+T
CMORR0111E	RR0111E	800x700x1610	Contrôle électronique du temps, température et humidificateur. Ecran tactile LCD. Programmable avec 200 recettes. Minuterie pour départ différé	16	TRI 400 +N+T

CUISSON VERTICALE

Four de Remise et Maintien en température



Four de remise et maintien en température 11 GN2/1 - espaceur 90 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0112S	RR0112S	860x850x1610	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température Programme régénération frites	23	TRI 400 +N+T
CMORR0112M	RR0112M	860x850x1610	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur. Programme régénération frites	23	TRI 400 +N+T
CMORR0112E	RR0112E	860x850x1610	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur. Ecran tactile LCD. Programmable avec 200 recettes. Minuterie pour départ différé	23	TRI 400 +N+T



Four de remise et maintien en température 14 GN1/1 ou 600 x 400 - espaceur 75 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CMORR0141S	RR0141S	800x700x1610	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température Programme régénération frites	16	TRI 400 +N+T
CMORR0141M	RR0141M	800x700x1610	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur. Programme régénération frites	16	TRI 400 +N+T
CMORR0141E	RR0141E	800x700x1610	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur. Ecran tactile LCD. Programmable avec 200 recettes. Minuterie pour départ différé	16	TRI 400 +N+T



Four de remise et maintien en température 14 GN2/1 - espaceur 75 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CMORR0142S	RR0142S	860x850x1610	Sans humidificateur. Contrôle électromécanique du temps et température. Programme régénération frites	23	TRI 400 +N+T
CMORR0142M	RR0142M	860x850x1610	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur. Programme régénération frites	23	TRI 400 +N+T
CMORR0142E	RR0142E	860x850x1610	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur. Ecran tactile LCD. Programmable avec 200 recettes. Minuterie pour départ différé	23	TRI 400 +N+T

CUISSON VERTICALE

Armoire - tiroirs et plaques de maintien en température

Armoire et tiroir de maintien en température statique

- Température +30°C/+120°C
- Contrôle électronique température
- Fermeture de la porte magnétique
- Événement d'évacuation de l'humidité
- Portable
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHS031E	HS031E	450 x 635 x 400	3 niveaux GN1/1	0,7	MONO 230+T
CMOHS051E	HS051E	450 x 635 x 550	5 niveaux GN1/1	1	MONO 230+T
CMOHS052E	HS052E	655 x 755 x 550	5 niveaux GN2/1 - 10 GN1/1	1,5	MONO 230+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHSW011E	HSW011E	660 x 585 x 295	1 tiroir GN1/1	0,7	MONO 230+T
CMOHSW012E	HSW012E	660 x 585 x 505	2 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T
CMOHSW013E	HSW013E	660 x 585 x 715	3 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T

Plaque de maintien en température 1GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHTC011E	HTC011E	410 x 650 x 390	Plan de maintien en température 1 GN1/1	0,55	MONO 230+T

Plaque de maintien en température 1 GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHTC021E	HTC021E	810 x 700 x 505	Plan de maintien en température 1 GN2/1	0,8	MONO 230+T

Tiroirs de maintien froid

- Tout en inox 18/10
- Températures +0°C/+5°C ou -18°C/+5°C
- Tiroirs avec chassis porte plaques
- Contrôle électronique de la température avec programme de dégivrage
- Refroidissement statique
- Compresseur R404A
- Pieds réglables en inox
- Cuve de récupération de la condensation
- Bacs en polycarbonate pour chaque tiroir
- Dessus renforcé



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHDCC22E	HDCC22E	1200 x 700 x 720	2 tiroirs GN2/1 - 4 Roulettes Ø 80mm	0,35	MONO 230+T
CMOHDCCF03E	HDCF03E	680 x 650 x 1040	2 tiroirs positifs (GN1/1 + 2 GN1/4) 1 tiroir négatif 1 GN1/1	0,42	MONO 230+T
CMOHDCCF13E	HDCF13E	790 x 700 x 1040	2 tiroirs positifs 2 GN2/1 1 tiroir négatif 1 GN2/1	0,42	MONO 230+T

CUISSON VERTICALE

Armoire de maintien en température

Armoire de remise et maintien en température combiné froid/chaud à chariot

- Température +0°C/+160°C
- Groupe compresseur R404A
- Refroidissement ventilé par évaporateur en inox



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité Assiettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMORRFC20E	RRFC20E	1110 x 810 x 2270	80 assiettes Ø 230-310mm	Pour chariot à glissières 20 GN1/1 ou porte-assiettes	13,5	TRI 400+N+T
CMORRFC40E	RRFC40E	1110 x 1080 x 2270	126 assiettes Ø 230-310mm	Pour chariot à glissières 40 GN1/1 ou porte-assiettes	24	TRI 400+N+T

Armoire de maintien en température à chariot

- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Fermeture de la porte à trois points
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Butoirs en acier inox 18/10 dans la chambre
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre en mesure d'accueillir des chariots de formats variés
- Arrêt automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Event automatique avec contrôle électronique du climat dans la chambre, système Climachef
- Minuterie pour départ différé
- Contrôle électronique du temps, de la température et de l'humidité avec écran tactile LCD
- Programmable avec 200 recettes

Armoire de remise et maintien en température à chariot

- Température +30°C/+160°C

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité Assiettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMORRFF20E	RRFF20E	1110 x 810 x 1950	80 Assiettes Ø 230-310mm	Pour chariot à glissières 20 GN1/1 ou porte-assiettes	12,5	TRI 400+N+T
CMORRFT20E	RRFT20E	940 x 920 x 1950	80 Assiettes Ø 230-310mm	TRANSVERSAL Pour chariot à glissières 20 GN1/1 ou porte-assiettes	12,5	TRI 400+N+T
CMORRFF22E	RRFF22E	1110 x 810 x 1950	80 Assiettes Ø 230-310mm	PASSANT Pour chariot à glissières 20 GN1/1 ou porte-assiettes	12,5	TRI 400+N+T
CMORRFT22E	RRFT22E	940 x 920 x 1950	80 Assiettes Ø 230-310mm	TRANSVERSAL ET PASSANT Pour chariot à glissières 20 GN1/1 ou porte-assiettes	12,5	TRI 400+N+T
CMORRFF40E	RRFF40E	1110 x 1080 x 1950	126 Assiettes Ø 230-310mm	Pour chariot à glissières 40 GN1/1 ou porte-assiettes	23	TRI 400+N+T
CMORRFF42E	RRFF42E	1110 x 1080 x 1950	126 Assiettes Ø 230-310mm	PASSANT Pour chariot à glissières 40 GN1/1 ou porte-assiettes	23	TRI 400+N+T

Armoire de maintien en température à chariot

- Température +30°C/+90°C

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité Assiettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHHFF20E	HHFF20E	1110 x 810 x 1950	80 ass. Ø 230-310mm	Pour chariot à glissières 20 GN1/1 ou porte-assiettes	6,2	TRI 400+N+T
CMOHHFT20E	HHFT20E	940 x 920 x 1950	80 ass. Ø 230-310mm	TRANSVERSAL Pour chariot à glissières 20 GN1/1 ou porte-assiettes	6,2	TRI 400+N+T
CMOHHFF22E	HHFF22E	1110 x 810 x 1950	80 ass. Ø 230-310mm	PASSANT Pour chariot à glissières 20 GN1/1 ou porte-assiettes	6,2	TRI 400+N+T
CMOHHFT22E	HHFT22E	940 x 920 x 1950	80 ass. Ø 230-310mm	TRANSVERSAL ET PASSANT Pour chariot à glissières 20 GN1/1 ou porte-assiettes	6,2	TRI 400+N+T
CMOHHFF40E	HHFF40E	1110 x 1080 x 1950	126 ass. Ø 230-310mm	Pour chariot à glissières 40 GN1/1 ou porte-assiettes	7,5	TRI 400+N+T
CMOHHFF42E	HHFF42E	1110 x 1080 x 1950	126 ass. Ø 230-310mm	PASSANT Pour chariot à glissières 40 GN1/1 ou porte-assiettes	7,5	TRI 400+N+T

Chariot de remise et maintien en température

Chariot de remise et maintien en température

- Température +30°C/+160°C
- Supports des Grilles extractibles
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Réservoir d'eau invisible
- Sonnerie de fin de cycle
- 4 Roulettes dont 2 avec frein Ø125mm
- Event manuel et vidange de la chambre
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Arrêt automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte



Chariot 6 GN1/1 OU 600X400

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMORRT061M	RRT061M	880 x 785 x 970	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur Programme régénération frites	3,2	TRI 400 +N+T
CMORRT061E	RRT061E	880 x 785 x 970	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur Ecran tactile LCD Programmable avec 200 recettes Minuterie pour départ différé	3,2	TRI 400 +N+T



Chariot 10 GN1/1 OU 600X400

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMORRT101M	RRT101M	880 x 785 x 1270	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur Programme régénération frites	6,5	TRI 400 +N+T
CMORRT101E	RRT101E	880 x 785 x 1270	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur Ecran tactile LCD Programmable avec 200 recettes Minuterie pour départ différé	6,5	TRI 400 +N+T



Chariot 10 GN2/1 - 20 GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMORRT112M	RRT112M	990 x 825 x 1130	Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur Programme régénération frites	6,5	TRI 400 +N+T
CMORRT112E	RRT112E	990 x 825 x 1130	Contrôle électronique du temps et température avec humidificateur Ecran tactile LCD Programmable avec 200 recettes Minuterie pour départ différé	6,5	TRI 400 +N+T

CUISSON VERTICALE

Chariot de remise et maintien en température

Chariot de remise et maintien en température

- 2 portes
- Contrôle électromécanique du temps et température avec humidificateur
- Ecran tactile LCD Programmable avec 200 recettes
- Minuterie pour départ différé



Chariot 16 GN1/1 OU 600X400

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Puissance (kW)	Tension
CMORRT161M	RRT161M	890 x 785 x 1750	6,5	TRI 400 +N+T
CMORRT161E	RRT161E	890 x 785 x 1750	6,5	TRI 400 +N+T



Chariot 16 GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Puissance (kW)	Tension
CMORRT162M	RRT162M	950 x 935 x 1850	9,6	TRI 400 +N+T
CMORRT162E	RRT162E	950 x 935 x 1850	9,6	TRI 400 +N+T



Chariot 16 GN2/1 - 32 GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Puissance (kW)	Tension
CMORRT153M	RRT153M	990 x 825 x 1650	9,6	TRI 400 +N+T
CMORRT153E	RRT153E	990 x 825 x 1650	9,6	TRI 400 +N+T

Chariot de maintien en température statique

Chariot de Maintien en température statique pour assiettes

- Température +30°C/+120°C
- Contrôle électronique température
- Supports des grilles extractibles
- 4 roulettes dont 2 avec frein
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité Assiettes (mm)	Grilles	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHHB048E	HHB048E	910 x 860 x 1040	48 ass. Ø 260mm 32 ass. Ø 320mm	2 Grilles GN2/1	2 événements d'évacuation de l'humidité	0,75	MONO 230+T
CMOHHB096E	HHB096E	920 x 855 x 1820	96 ass. Ø 260mm 64 ass. Ø 320mm	4 Grilles GN2/1	Fermeture de la porte à déclic 4 événements d'évacuation de l'humidité - 2 Portes	1,5	MONO 230+T
CMOHHB128E	HHB128E	1170 x 855 x 1820	128 ass. Ø 260mm 96 ass. Ø 320mm	4 Grilles GN2/1	Fermeture de la porte à déclic 4 événements d'évacuation de l'humidité - 2 Portes	2,25	MONO 230+T
CMOHHB192E	HHB192E	1760 x 855 x 1820	192 ass. Ø 260mm 128 ass. Ø 320mm	8 Grilles GN2/1	8 événements d'évacuation de l'humidité - 4 Portes 2 compartiments à commande indépendante	1,5 + 1,5	MONO 230+T



Chariot de maintien statique 5 GN2/1 - 10 GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHT052E	HHT052E	755 x 860 x 780	2 événements d'évacuation de l'humidité	1,5	MONO 230+T



Chariot de maintien statique 8 GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHT081E	HHT081E	550 x 730 x 1000	2 événements d'évacuation de l'humidité	1	MONO 230+T

Chariot de maintien statique 8 GN2/1 - 16 GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHT082E	HHT082E	755 x 860 x 1000	2 événements d'évacuation de l'humidité	1,5	MONO 230+T

Chariot de maintien en température statique 8 + 8 GN2/1 - 16+16 GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHT282E	HHT282E	765 x 855 x 1740	4 événements d'évacuation de l'humidité - 2 portes - 2 compartiments à commande indépendante	1,5 + 1,5	MONO 230+T

Chariot de maintien statique 16 GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHT161E	HHT161E	550 x 730 x 1740	4 événements d'évacuation de l'humidité - 16 GN1/1 - 2 portes	1,5	MONO 230+T

Chariot de maintien en température statique 16 GN2/1 - 32 GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHT162E	HHT162E	765 x 855 x 1740	4 événements d'évacuation de l'humidité - Bords butoirs de caoutchouc - 2 Portes	3	MONO 230+T



CUISSON VERTICALE

Accessoires pour four de remise en température

Structure sans Grilles

- Pour four de remise en température

Support de base

- Pieds réglables

Chariot pour structure

- 4 Roulettes dont 2 avec frein
Ø 125 mm
- Plan fixe

Porte vitrée et illumination

- Double verre sécurité Lampe 40W

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques
Structures sans grilles			
Pour les grilles GN1/1			
CMOAST051	AST051	-	Structure sans Grilles 5 GN1/1
CMOAST061	AST061	-	Structure sans Grilles 6 GN1/1
CMOAST081	AST081	-	Structure sans Grilles 8 GN1/1
CMOAST101	AST101	-	Structure sans Grilles 10 GN1/1
CMOAST111	AST111	-	Structure sans Grilles 11 GN1/1
CMOAST141	AST141	-	Structure sans Grilles 14 GN1/1
Pour les grilles 600x400			
CMOASP051	ASP051	-	Structure sans Grilles 5 GN1/1
CMOASP061	ASP061	-	Structure sans Grilles 6 GN1/1
CMOASP081	ASP081	-	Structure sans Grilles 8 GN1/1
CMOASP101	ASP101	-	Structure sans Grilles 10 GN1/1
CMOASP111	ASP111	-	Structure sans Grilles 11 GN1/1
CMOASP141	ASP141	-	Structure sans Grilles 14 GN1/1
Pour les grilles GN2/1			
CMOAST062	AST062	-	Structure sans Grilles 6 GN2/1
CMOAST072	AST072	-	Structure sans Grilles 7 GN2/1
CMOAST082	AST082	-	Structure sans Grilles 8 GN2/1
CMOAST102	AST102	-	Structure sans Grilles 10 GN2/1
CMOAST112	AST112	-	Structure sans Grilles 11 GN2/1
CMOAST142	AST142	-	Structure sans Grilles 14 GN2/1
Support de base			
CMOABA023	ABA023	560 x 475 x 840	-
CMOABA056	ABA056	830 x 475 x 840	-
CMOABA011	ABA011	790 x 645 x 840	-
CMOABA021	ABA021	850 x 759 x 840	-
Chariot pour structure			
CMOACS011	ACS011	740 x 520 x 1060	Chariot fixe
CMOACS141	ACS141	625 x 610 x 1290	Chariot fixe
CMOACS021	ACS021	790 x 650 x 1060	Chariot fixe
CMOACS142	ACS142	675 x 820 x 1290	Chariot fixe
CMOACR011	ACR011	740 x 520 x 1060	Chariot basculant
CMOACR021	ACR021	790 x 650 x 1060	Chariot basculant
Porte vitrée avec éclairage			
CMO AOL000	AOL000	-	Porte vitrée en double verre sécurité
CMO AOL061	AOL061	-	Porte vitrée en double verre sécurité
CMO AOL101	AOL101	-	Porte vitrée en double verre sécurité
CMO AOL141	AOL141	-	Porte vitrée en double verre sécurité
CMO AOL072	AOL072	-	Porte vitrée en double verre sécurité
CMO AOL102	AOL102	-	Porte vitrée en double verre sécurité
CMO AOL142	AOL142	-	Porte vitrée en double verre sécurité
Options Portes			
CMOAPS	APS		Porte ouvrant dans le sens contraire
CMO ADL00X	ADL00X		Blocage porte automatique
CMO ASA003	ASA003		Réservoir d'eau

Accessoires pour chariot combiné froid

Référence	Modèle	Désignation	Caractéristiques
CMOAIM00X	AIM00X	IMPERIAL	Tout en inox 18/10
CMOARRF04X	ARF04X		Jeu de 4 roulettes

Accessoires pour four de remise en température

Chariot pour armoires

- Tout en inox 18/10
- Roulettes 2+2 avec frein Ø 100mm

Couverture thermique

- En matériaux alimentaires et non toxiques
- Surfaces interne et externe réfléchissantes en polyéthylène téréphthalate + fibre de verre + polyéthylène

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques
Chariot pour armoires			
CMOACPT020	ACPT020	452 x 605 x 1810	Chariot à glissières 20 GN1/1
CMOACPT040	ACPT040	657 x 725 x 1810	Chariot à glissières 20 GN2/1 - 40 GN1/1
CMOACPP080	ACPP080	630 x 630 x 1800	Chariot porte - assiettes 80 assiettes Ø 230-310mm
CMOACPP120	ACPP120	890 x 590 x 1800	Chariot porte - assiettes 126 assiettes Ø 230-310mm
CMOAGB21X	AGB21X	-	2 guides - Tout en inox 18/10 pour récipient GN2/1
Couverture thermique pour chariot			
CMOACT0020	ACT0020	-	Chariot à glissières 20 GN1/1
CMOACT0040	ACT0040	-	Chariot à glissières 20 GN2/1 - 40 GN1/1
CMOACT0080	ACT0080	-	Chariot porte-assiettes 80 Assiettes
CMOACT0120	ACT0120	-	Chariot porte-assiettes 126 Assiettes

Options communes

Référence	Modèle	Désignation	Caractéristiques
CMOAU00X	AUS00X	Port USB	Port USB sauvegarde Log HACCP et mise à jour logicielle seulement pour version E
CMOAAU00X	AAU00X	Humidificateur auto	Contrôle automatique du climat dans la chambre, système Climachef seulement pour version E
CMOASC00X	ASC00X	Sonde à cœur pour version E	Enregistre 30 températures différentes max. pour être enregistrées dans le rapport HACCP (uniquement disponible avec porte USB sauvegarde)
CMOAPC726	APC726	Porte assiettes	Porte-assiettes chromées 8 assiettes Ø 230-260mm
CMOAPC926	APC926	Porte assiettes	Porte-assiettes chromées 11 assiettes Ø 230-260mm
CMOAPC260	APC260	Porte assiettes	Porte-assiettes chromées Ø 260mm
CMOAPC320	APC320	Porte assiettes	Porte-assiettes chromées Ø 320mm
CMO AFC011	AFC011	Panier acier GN1/1	Tout en inox 18/10
CMO AFC021	AFC021	Panier acier GN2/1	Tout en inox 18/10
Grilles			
CMOAGC011	AGC011	-	Grille chromée GN1/1
CMOAGC021	AGC021	-	Grille chromée GN2/1
CMOAGC064	AGC064	-	Grille chromée 600X400
CMOAGX011	AGX011	-	Grille acier inox GN1/1
CMOAGX021	AGX021	-	Grille acier inox GN2/1
CMOAGX064	AGX064	-	Grille acier inox 600X400

Accessoires pour fours statique Grille

Référence	Modèle	Désignation	Caractéristiques
CMOATR001	ATR001	Châssis roues 2+2 avec frein Ø 80mm	Pour HSH031E - HSH051E
CMOATR002	ATR002	Châssis roues 2+2 avec frein Ø 80mm	Pour HSH052E
CMOATR003	ATR003	Châssis roues 2+2 avec frein Ø 80mm	Pour HSW011E - HSW012E - HSW013E

CUISSON VERTICALE

Chariot de remise et maintien en température combiné

Chariot de remise et maintien en température combiné froid/chaud

- Température +0°C/+160°C
- Supports des grilles extractibles
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Réservoir d'eau invisible
- 4 Roulettes dont 2 avec frein Ø125 mm
- Ecran tactile LCD
- Event manuel et vidange de la chambre
- Contrôle électronique du temps température et humidificateur
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Refroidissement ventilé par évaporateur en inox
- Compresseur R404A
- Programmable avec 200 recettes
- Sonnerie de fin de cycle
- Minuterie pour départ différé



Chariot combiné froid 6 GN1/1 ou 600X400

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Niveau ou dotation	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMORRD061E	RRD061E	880 x 785 x 1300	6 GN1/1 ou 600x400	-	4	TRI 400+N+T
CMORRDC06E	RRDC06E	1410 x 785 x 1200	6 GN1/1 ou 600x400 avec cellule	Humidificateur réfrigérée statique avec contrôle electronique +0°C/+5°C et programme de dégivrage avec réserve froid 5 GN1/1	4,5	TRI 400+N+T



Chariot combiné froid 10 GN1/1 ou 600X400

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Niveau ou dotation	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMORRD101E	RRD101E	880 x 785 x 1600	10 GN1/1 ou 600x400	-	7	TRI 400+N+T
CMORRDC10E	RRDC10E	1410 x 785 x 1200	10 GN1/1 ou 600x400 avec cellule	Humidificateur réfrigérée statique avec contrôle electronique +0°C/+5°C programme de dégivrage avec réserve froid 5 GN1/1	7,5	TRI 400+N+T

Chariot de Maintien en température froid négatif ou positif

- Tout en inox 18/10
- Compresseur R404A
- 4 Roulettes dont 2 avec frein Ø 150mm
- Refroidissement par aéro-évaporateur
- Supports de Grilles extractibles
- Contrôle électronique de la température avec programme de dégivrage
- Cuve de récupération de la condensation
- Cordon chauffant de porte



Chariot de maintien en température froid 10 GN2/1 - 20 GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHFT102E	HFT102E	840 x 870 x 1840	Températures d'exercice négative -18°C/+5°C 2 portes	0,9	MONO 230+T
CMOHCT102E	HCT102E	840 x 870 x 1840	Températures d'exercice positive +0°C/+5°C 2 portes	0,9	MONO 230+T

Chariot de maintien en température froid 13 GN2/1 - 26 GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CMOHFT132E	HFT132E	840 x 870 x 1840	Températures d'exercice négative -18°C/+5°C	0,9	MONO 230+T
CMOHCT132E	HCT132E	840 x 870 x 1840	Températures d'exercice positive +0°C/+5°C	0,9	MONO 230+T

CUISSON HORIZONTALE

Fourneau Sur Mesure PLATINIUM (CCH)

Ensemble monobloc à poser sur socle maçonné, muret ou socle inox. Dessus acier inox **titane haute protection** (30/10 mm d'épaisseur) polissage satiné orbital. Avec l'inox spécial on obtient des soudures ayant de bonnes propriétés de conductibilité. La stabilisation par le titane lui confère une **très bonne résistance** à la corrosion inter-granulaire et à la corrosion par piqûres. Option : Parure émaillée

Du sur-mesure à la hauteur de votre talent !

Dans la construction d'un fourneau sur-mesure, chaque élément est pensé séparément pour s'intégrer dans un espace qui soit le plus fonctionnel possible lors de votre travail en cuisine. Un fourneau sur-mesure FRANSTAL intègre toutes vos contraintes afin de concevoir une cuisine qui soit l'exact reflet de vos attentes



Plaque de cuisson par radian sous vitrocéramique :

- Dim. : 370 x 370 ou 690 x 370 mm
- 1 ou 2 foyers rayonnants de 2,1 ou 4kW

Induction multizone :

- 4 inducteurs multizones de 810 x 420 mm 3,5 kW unitaire



Tiroirs chauffants :

- 1, 2 ou 3 tiroirs superposés GN/1
- Puissance : 1 kW - MONO 230 V+N+T



CARACTÉRISTIQUES

- Angles, dessus et cheminées rayon 10 mm
- Châssis tubulaire avec renforts en acier inox.
- Fixation du dessus par goudjons cuivrés (40 environ / m². Résistance à la traction : 500 kg).
- Façades inox 18/10
- Habillage des faces verticales acier inox ou émail entièrement lisse, sans vis de fixation en façade.
- Capots de commande inox incurvés sous le dessus pour protéger les organes de commande

Autres composants disponibles

Friteuses - Wok asiatique gaz (32 kW) ou à induction - Induction (simple ; double multifonction) - Grillade barreaux fonte sur bac à eau - Grillade type Charcoal bareau - Module réfrigéré - Rangement neutre - Porte et accès techniques.

Accessoires possibles

Prise de courant encastrée et protégée dans un panneau de commande - Tiroir inox ouvert pour repos des aliments - Tiroir de rangement à glissières - Étagère pleine à clayettes amovibles pour le nettoyage - Colonne de support (étagère ou salamandre)



Four gaz et électrique

- GN2/1 puissance de 7,5 kW à 12 kW
- Modèle 1 face ou traversant



Brûleur feu vif

- Puissances : 6,5 ou 10 kW
- Type couronne.



Cuiseur vapeur Multi-fonction

- Modèle GN1/1.
- Capacités utiles 12 litres.



Plaque coup de feu

- Puissance : 11 kW
- Dim.: 900 x 450 mm ou 750 x 450 mm



Fourneaux sur socle bétonné, sur pieds avec ou sans plinthe, dessus seul, sur pont, en épi.



Conception en fonction de la demande et de l'utilisation du chef

Dessus unique avec angles et bord rayonnés, module hauteur 280mm avec un retrait de 23 mm, par rapport au dessus, sur les 4 faces ou 3 faces si fourneau en épi.

Dessus acier inoxydable épaisseur 30/10^{ème}, nuance adaptée à tous types d'utilisation, renforcé par un treillis en inox 430 épaisseur 30/10^{ème}, habillage inox AISI 304 épaisseur 15/10^{ème} en finition polie 220, châssis en tube carré inox AISI 304, **manettes laiton** avec plaques inox gravées, **2 écussons**.

Possibilité dessus poli-vibré avec bord avant poli-miroir. Possibilité intégration de sauteuses, marmites, friteuses, soubassements réfrigérés, soubassements four gaz ou électriques, étuves, tiroirs chauffants

Fourneaux électriques

- Plaque électrique multifonctions et multizones
- Plaque coup de feu, plancha.
- Bain-marie toutes dimensions
- Plaques inductions 2 zones ou multizones avec possibilité de générateur déporté.
- Plaques vitrocéramiques
- Planchas affleurantes,
- Cuiseurs à pâtes.

Fourneaux gaz

- Plaques coup de feu de différents formats avec dégradé de température
- Feux vifs de 5 et 9 kW avec bac à eau amovible ou fixe
- Planchas affleurantes, grillades charcoal,



Accessoires en option

- Étagère haute centrale, étagère
- support salamandre, barre d'appui périphérique,
- peinture émaillée

CUISSON HORIZONTALE

Fourneau Sur Mesure SILVER (CSI)

Une gamme conçue et réalisée pour une cuisine fonctionnelle avec des caractéristiques uniques.



● Différents socles

● De nombreux accessoires

Le Large choix disponible des éléments de cuisson permet une réalisation d'un bloc de cuisson avec en dessous inox unique de 20 ou 30/10^{ème} d'épaisseur, caractéristique principale pour obtenir solidité et hygiène.

CARACTÉRISTIQUES

- Le dessous peut aussi être équipé de plusieurs accessoires comme une structure supérieure porte casseroles, colonne d'eau, prises électriques, support étagère ou pour salamandre...
- Il existe de nombreuses solutions aussi pour la partie inférieure, qui peut être équipée en placard fermée avec porte ou ouvert, tiroirs chauffant ou four statique, base réfrigère, finition d'angle et plinthe en acier.
- L'ensemble monobloc est posé sur socle maçonné, muret ou socle acier.
- Habillage en acier inox ou à personnaliser le verni est au choix du Client, tout pour rendre une cuisine fonctionnel et personnalisée.

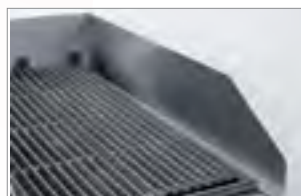
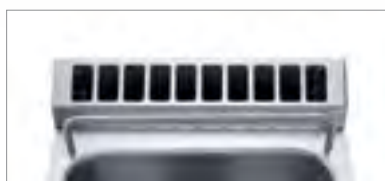


Large choix d'appareils en version électriques ou gaz à intégrer dans le dessus unique en 2 mm ou 3 mm.

Feux vifs, plaque coupe de feu, fry top, grilles, cuisinières électriques, plaques inductions et vitrocéramiques, bain marie, friteuses...

L'importante zone froide dans la partie inférieure permet de maintenir l'intégrité de l'huile qui peut donc être utilisé longtemps.

L'entretien et le nettoyage de la cuve est facilité grâce au système rabattables des résistances sur les modèles électriques. Dans les modèles gaz les brûleurs sont positionnés à l'extérieur de la cuve.



Grillade de cuisson réversible en fonte et inclinée pour la cuisson de la viande sur éléments de contact de 4 mm pour permettre l'évacuation des graisses ; en position horizontale pour la cuisson du poisson et des légumes sur éléments de contact à profil rond et diamètre 10 mm.

Brûleurs haut rendement de 9kw fixés hermétiquement au plan. Plan de cuisson emboutie pour faciliter le nettoyage et en option le kit de chargement/vidange eau du plan.

Grilles à tubes inox résistants à la flamme et aux acides.



Descriptif général

Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé vers l'avant. Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 15/10 F18 mécano-soudé habillage AISI 304 épaisseur 10/10. Hauteur des pieds 150 mm réglage 115→180 mm embase pvc diamètre 64 mm.

- Panneau de commandes en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 10/10 avec plastron et manettes chromées.
- Mître en acier inoxydable amovible.

Feux vifs - P : 1 x 6,5 kW à l'arrière et 10 kW à l'avant ou 1 x 10 kW centré - sous grille acier nickelée 330 x 570 mm.

- Brûleurs «I.SYSTEM» de type couronne, avec veilleuses et thermocouples de sécurité commandés par robinets gaz à rattrapage de jeu type «arrêt / allumage / plein feu / ralenti».
- Cuvette de rétention amovible en acier émaillée emboutie.

- Assemblage côte à côte avec barettes d'étanchéité.
- Réservation arrière de 65 mm pour alimentation et passage des fluides.

Plaque coup de feu affleurante en fonte 330 x 570 mm en 2 parties avec cercle décentré.

- Brûleur de type couronne, avec veilleuse et thermocouple de sécurité commandé par robinet gaz à rattrapage de jeu type «arrêt / allumage / plein feu / ralenti».
- Élément réfractaire dans coffrage inox amovible.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Type de cuisson Feux vif	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00100	40-R-G2FN	400 x 800 x 280	2 Feux vifs	1 x 6,5 kW + 1 x 10 kW sous grille acier nickelée 330 x 570 mm	à poser	16,5



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Type de cuisson Feux vif	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00101	40-B-G2FN	400 x 800 x 900	2 Feux vifs	1 x 6,5 kW + 1 x 10 kW sous Grille acier nickelée 330 x 570 mm	Baie ouverte avec plancher inox amovible.	16,5



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Type de cuisson Feux vif	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00102	40-R-G1FN	400 x 800 x 280	1 Feu vif	1 x 10 kW sous Grille acier nickelée 330 x 570 mm.	à poser	10



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Type de cuisson Feux vif	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00103	40-B-G1FN	400 x 800 x 900	1 Feu vif	1 x 10 kW sous grille acier nickelée 330 x 570 mm	Baie ouverte avec plancher inox amovible	10

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Type de cuisson Feux vif	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00104	80-R-G4-FN	800 x 800 x 280	4 Feux vifs	2 x 6,5 kW à l'avant et 2 x 10 kW à l'arrière sous Grilles acier nickelées 330 x 570 mm.	à poser	33

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Type de cuisson Feux vif	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00105	80-B-G4-FN	400 x 800 x 900	4 Feux vifs	Feux vifs 2 x 6,5 kW à l'avant et 2 x 10 kW à l'arrière sous 2 Grilles acier nickelées 330 x 570 mm.	Baie ouverte avec plancher inox amovible.	33

Fourneau gaz



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Type de cuisson Feux vif	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00106	80-R-G2-FN+G1-FN	800 x 800 x 280	3 Feux vifs	1 x 6,5 kW + 1 x 10 kW + 1 x 10 kW sous 2 grilles acier nickelées 330 x 570 mm	À poser. Cuvette de rétention amovible en acier émaillé emboutie	26,5



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Type de cuisson Feux vif	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00107	80-B-G2-FN+G1-FN	800 x 800 x 900	3 Feux vifs	1 x 6,5 kW + 1 x 10 kW + 1 x 10 kW sous 2 grilles acier nickelées 330 x 570 mm	Baie ouverte avec plancher inox amovible Cuvette de rétention amovible en acier émaillé emboutie	26,5

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Type de cuisson Feux vif	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00108	80-R-G1-FN+G2-FN	800 x 800 x 280	3 Feux vifs	1 x 10 kW + 1 x 6,5 kW + 1 x 10 kW sous 2 grilles acier nickelées 330 x 570 mm	À poser. Cuvette de rétention amovible en acier émaillé emboutie	26,5

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Type de cuisson Feux vif	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00109	80-B-G1-FN+G2-FN	800 x 800 x 900	3 Feux vifs	1 x 10 kW + 1 x 6,5 kW + 1 x 10 kW sous 2 grilles acier nickelées 330 x 570 mm	Baie ouverte avec plancher inox amovible Cuvette de rétention amovible en acier émaillé emboutie	26,5

Table de cuisson mixte



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Feux	Type de cuisson Feux vifs + plaque	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00117	80-R-G3-FN-PL	800 x 800 x 280	2 Feux vifs + 1 Plaque coup de feu à gauche 1 x 5 kW	1 x 6,5 kW + 1 x 10 kW sous grille acier nickelée 330 x 570 mm	À poser	21,5
CCHFR00118	80-B-G3-FN-PL	800 x 800 x 900	2 Feux vifs + 1 Plaque coup de feu à gauche 1 x 5 kW	1 x 6,5 kW + 1 x 10 kW sous grille acier nickelée 330 x 570 mm	Baie ouverte avec plancher inox amovible	21,5
CCHFR00119	80-R-G3-PL-FN	800 x 800 x 280	2 feux vifs à droite + 1 Plaque coup de feu 1 x 5 kW	1 x 6,5 kW + 1 x 10 kW sous grille acier nickelée 330 x 570 mm	À poser	21,5
CCHFR00120	80-B-G3-PL-FN	800 x 800 x 900	2 feux vifs à droite + 1 Plaque coup de feu	1 x 5 kW + 1 x 6,5 kW + 1 x 10 kW sous grille acier nickelée 330 x 570 mm	Baie ouverte avec plancher inox amovible	21,5

Four Gaz et électrique GN2/1

- Moufle inox AISI 304, isolé, sole acier épaisseur 6 mm, paraboles amovibles acier émaillée (3 niveaux espacés de 70 mm), Grille GN2/1 fil d'acier nickelé avec anti-basculement.
- Porte et contre-porte inox AISI 304, isolée, poignée en acier inoxydable sur supports aluminium.

Four Gaz GN2/1 :

- Brûleur multi-rampes en acier émaillé
- Commande par robinet gaz «arrêt / allumage / plein feu» et thermostat de réglage 50-300°C - Attention prévoir une alimentation électrique en 1~230+T pour le thermostat.

Four électrique GN2/1 :

- Chauffage sole et voûte par résistances
- Commandé par commutateur et thermostat de régulation 50-300°C. Voyants.

1 Plaque coup de feu + 2 feux vifs

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Type de cuisson feux vif	Soubassement	Puissance (kW)	
		Dimensions	Dim Four			Elec.	Gaz
CCHFR00127	80-G3-PL-FN/FG	800 x 800 x 900	650 x 530 x 290	Plaque 1 x 5 kW + Feux 1 x 6,5 kW à l'avant et 1 x 10 kW à l'arrière sous grille	Four statique gaz GN2/1	—	30,5
CCHFR00128	80-G3-PL-FN/FE	800 x 800 x 900	650 x 530 x 290	Plaque 1 x 5 kW + Feux 1 x 6,5 kW à l'avant et 1 x 10 kW sous grille acier nickelée 330 x 570 mm	Four électrique statique GN2/1	5	21,5

1 Plaque coup de feu + 2 feux vifs

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Type de cuisson feux vif	Soubassement	Puissance (kW)		Tension
		Dimensions	Dim Four			Elec.	Gaz	
CCHFR00125	80-G3-FN-PL/FG	800 x 800 x 900	650 x 530 x 290	1 x 6,5 kW à l'avant 1 x 10 kW à l'arrière sous grille acier nickelée 330 x 570 mm + plaque 1 x 5 kW	Four statique gaz GN2/1	—	30,5	-
CCHFR00126	80-G3-FN-PL/FE	800 x 800 x 900	650 x 530 x 290	Feux 1 x 6,5 kW à l'avant et 1 x 10 kW à l'arrière sous grille acier nickelée 330 x 570 mm + plaque 1 x 5 kW	Four statique électrique GN2/1	5	21,5	TRI400+N+T

2 Plaque coup de feu

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Type de cuisson feux vif	Soubassement	Puissance (kW)		Tension
		Dimensions	Dim Four			Elec.	Gaz	
CCHFR00123	80-G2-PL/FG	800 x 800 x 900	650 x 530 x 290	Plaques 2 x 5 kW	Four statique gaz GN2/1	—	19	-
CCHFR00124	80-G2-PL/FE	800 x 800 x 900	650 x 530 x 290	Plaques 2 x 5 kW	Four statique électrique GN2/1	5	10	TRI400+N+T

4 feux vifs

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Type de cuisson feux vif	Soubassement	Puissance (kW)		Tension
		Dimensions	Dim Four			Elec.	Gaz	
CCHFR00121	80-G4-FN/FG	800 x 800 x 900	650 x 530 x 290	2 x 6,5 kW à l'avant et 2 x 10 kW à l'arrière sous 2 grilles acier nickelées 330 x 570 mm	Four statique gaz GN2/1	—	42	MONO 230+T
CCHFR00122	80-G4-FN/FE	800 x 800 x 900	650 x 530 x 290	2 x 6,5 kW à l'avant et 2 x 10 kW à l'arrière sous 2 grilles acier nickelées 330 x 570 mm	Four statique électrique GN2/1	5	33	TRI400+N+T

4 plaques électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Type de cuisson feux vif	Soubassement	Puissance (kW)		Tension
		Dimensions	Dim Four			Elec.	Gaz	
CCHFR00133	80-E4-PL/FE	800 x 800 x 900	650 x 530 x 290	Plaques électriques 4 x 2,6 kW	Four statique électrique GN2/1	15,4	-	TRI400+N+T

Plaque coup de feu à gaz

- Panneau de commandes en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 10/10 avec plastron et manettes chromées.
- Mître en acier inoxydable amovible.
- Assemblage côte à côte avec barettes d'étanchéité.
- Réserve arrière de 65 mm pour alimentation et passages des fluides

- 1 Plaque coup de feu affleurante en fonte 330 x 570 mm en 2 parties avec cercle décentré
- Brûleur de type couronne, avec veilleuse et thermocouple de sécurité commandé par robinet gaz à rattrapage de jeu type "arrêt / allumage / plein feu / ralenti"
- Élément réfractaire dans coffrage inox amovible.

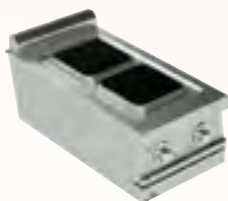


Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00113	40-R-G1-PL	400 x 800 x 280	Plaque coup de feu 1 x 5 kW	À poser	5
CCHFR00114	40-B-G1-PL	400 x 800 x 900	Plaque coup de feu 1 x 5 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible	5
CCHFR00115	80-R-G2-PL	800 x 800 x 280	2 Plaques coup de feu 2 x 5 kW	À poser	10
CCHFR00116	80-B-G2-PL	800 x 800 x 900	2 Plaques coup de feu 2 x 5 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible.	10

Plaque électrique

- Plaque électrique fixe blindée en fonte 220 x 220 mm en saillies puissance unitaire 2,6kW

- Pilotées par commutateurs à 4 positions
- Limiteurs de température intégrés et voyants de contrôle

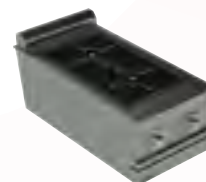
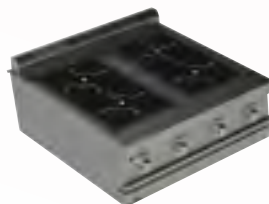


Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Soubassement	Puiss. Elec. (kW)	Tension
CCHFR00129	40-R-E2-PL	400 x 800 x 280	2 Plaques électrique 220 x 220 mm 2 x 2,6 kW	À poser	5,2	TRI400+N+T
CCHFR00130	40-B-E2-PL	400 x 800 x 900	2 Plaques électrique 220 x 220 mm 2 x 2,6 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible	5,2	TRI400+N+T
CCHFR00131	80-R-E4-PL	800 x 800 x 280	4 Plaques électrique 220 x 220 mm 4 x 2,6 kW	À poser ou à suspendre	10,4	TRI400+N+T
CCHFR00132	80-B-E4-PL	800 x 800 x 900	4 Plaques électrique 220 x 220 mm 4 x 2,6 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible	10,4	TRI400+N+T

Plaque induction

- Montage foyers/générateurs sur glissière pour faciliter l'accès lors d'opérations de maintenance.
- Commandes en façade par potentiomètres avec positions arrêt, repères gradués de 1 à 12.
- Signalisation du fonctionnement et des défauts éventuels par

- voyant
- Sous Plaque vitrocéramique affleurante 330 x 520 mm ép.6mm
- Ø 220 mm par foyer par récipient Ø 120 mm



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
CCHFR00154	40-R-E2-IND-3500	400 x 800 x 280	À poser ou à suspendre	2 foyers à induction Inductions 2 X 3,5 kW	7	TRI400+N+T
CCHFR00155	40-B-E2-IND-3500	400 x 800 x 900	Baie ouverte avec plancher inox amovible	2 foyers à induction Inductions 2 X 3,5 kW	7	TRI400+N+T
CCHFR00156	80-R-E4-IND-3500	800 x 800 x 280	À poser ou à suspendre	4 foyers à induction Inductions 4 X 3,5 kW	14	TRI400+N+T
CCHFR00157	80-B-E4-IND-3500	800 x 800 x 900	Baie ouverte avec plancher inox amovible	4 foyers à induction Inductions 4 X 3,5 kW	14	TRI400+N+T

Bain-Marie

Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé vers l'avant. Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 15/10 F18 mécano-soudé habillage AISI 304 épaisseur 10/10. Hauteur de pieds 150 mm réglage 115→180 mm embase pvc diamètre 64 mm.

- Panneau de commandes en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 10/10 avec plastron et manettes chromées.
- Mître en acier inoxydable amovible.
- Réserve arrière de 65 mm pour alimentation et passage des fluides.
- Assemblage côte à côte avec barettes d'étanchéité.
- Double fond perforé amovible inox AISI304.
- Commande et régulation par thermostat 30 -110°C avec position arrêt, signalisation par voyant en façade.
- Couvercle amovible en inox AISI304 avec poignée de manoeuvre.
- Attention aucun bacs ni barettes de division fournis.
- Chauffage par résistances plaquées sous la cuve dans caisson étanche.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Soubassement	Puiss. (kW)	Tension
CCHFR00158	40-R-E1-BM-1/1	400 x 800 x 280	Bain-marie GN1/1 1 x 1 kW	À poser ou à suspendre	1	MONO 230+T
CCHFR00159	40-B-E1-BM-1/1	400 x 800 x 900	Bain-marie GN1/1 1 x 1 kW	Sur baie ouverte avec plancher inox amovible	1	MONO 230+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Soubassement	Puiss. (kW)	Tension
CCHFR00160	80-R-E1-BM-2/1	800 x 800 x 280	Bain-marie GN2/1 1 x 3 kW	À poser	3	TRI400+N+T
CCHFR00161	80-B-E1-BM-2/1	800 x 800 x 900	Bain-marie GN2/1 1 x 3 kW	Sur baie ouverte avec plancher inox amovible	3	TRI400+N+T

Cuiseur à pâte

Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé vers l'avant. Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 15/10 F18 mécano-soudé habillage AISI 304 épaisseur 10/10. Hauteur des pieds 150 mm réglage 115→180 mm embase pvc diamètre 64 mm.

- Panneau de commandes en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 10/10 avec plastron et manettes chromées.
- Mître en acier inoxydable amovible.
- Assemblage côte à côte avec barettes d'étanchéité.
- Réserve arrière de 65 mm pour alimentation et passage des fluides .
- Cuve GN1/1 en inox AISI 316L épaisseur 15/10ème à fond penté avec double fond perforé amovible.
- Evacuation de l'amidon, situé en partie avant de la cuve.
- Alimentation eau froide par col de cygne à l'arrière de la cuve, permettant également de chasser l'amidon par balayage de la surface.
- Dotation 6 Paniers ronds diamètre 150 mm inox avec poignées isolantes.
- Chauffage par thermoplongeur rotatif.
- Régulation par doseur d'énergie avec position arrêt et thermostat de sécurité.
- Prévoir raccordement de la vidange aux eaux usées.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Soubassement	Puiss. (kW)	Tension
CCHFR00162	40-R-E1-CUISPAT	400 x 800 x 280	1 cuve GN1/1 11 kW	à poser	11	TRI400+N+T
CCHFR00163	40-B-E1-CUISPAT	400 x 800 x 900	1 cuve GN1/1 11 kW	Sur baie ouverte avec plancher inox amovible	11	TRI400+N+T



Gril Nervuré

Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé vers l'avant. Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 15/10 F18 mécano-soudé habillage AISI 304 épaisseur 10/10. Hauteur des pieds 150 mm réglage 115→180 mm embase pvc diamètre 64 mm

- Panneau de commandes en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 10/10 avec plastron et manettes chromées.
- Mître en acier inoxydable amovible.
- Assemblage côte à côte avec barettes d'étanchéité.
- Réserve arrière de 65 mm pour alimentation et

passages des fluides.

- 1 Gril nervuré monté sur un dessus chaudronné, penté vers l'avant.
- Collecte des jus et graisses de cuisson dans un bac à l'avant du gril (contenance 1 litre).

Grille fonte nervuré gaz

- Plaque fonte 330 x 580 mm épaisseur 20 mm, chauffée par brûleur multi-rampes en acier émaillé
- avec veilleuse et thermocouple de sécurité commandé par robinet gaz à rattrapage de jeu type «arrêt/allumage/plein feu/ ralenti».

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Grill	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00139	40-R-G1-GRIL-FTE-N	400 x 800 x 280	1 gril fonte gaz nervuré 1 x 8 kW	À poser ou à suspendre	8
CCHFR00140	40-B-G1-GRIL-FTE-N	400 x 800 x 900	1 gril fonte gaz nervuré 1 x 8 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible	8

Grille fonte nervuré électrique

- Plaque fonte 330 x 580 mm épaisseur 20 mm, chauffée par résistances plaquées dans un caisson réfractaire. Pilotées par thermostat e régulation 50-350 °C
- signalisation par voyants.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Grill	Soubassement	Puiss. Elec.(kW)	Tension
CCHFR00143	40-R-E1-GRIL-FTE-N	400 x 800 x 280	1 gril fonte électrique nervuré 1 x 6 kW	À poser ou à suspendre	6	TRI400+N+T
CCHFR00144	40-B-E1-GRIL-FTE-N	400 x 800 x 900	1 gril fonte électrique nervuré 1 x 6 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible	6	TRI400+N+T

Grille chrome nervuré gaz

- Plaque acier chromé 330 x 580 mm épaisseur 20 mm (chromage ép. 50µ) chauffée par brûleur multi-rampes en acier émaillé
- Veilleuse et thermocouple de sécurité commandé par robinet gaz à rattrapage de jeu type «arrêt/allumage/plein feu/ ralenti». Thermostat de régulation 50-350 °C

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Grill	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00141	40-R-G1-GRIL-CHR-N	400 x 800 x 280	1 gril chrome gaz nervuré 1 x 8 kW	À poser ou à suspendre	8
CCHFR00142	40-B-G1-GRIL-CHR-N	400 x 800 x 900	1 gril chrome gaz nervuré 1 x 8 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible	8

Grille fonte nervuré électrique

- Plaque acier chromé 330 x 580 mm épaisseur 20 mm (chromage ép. 50µ) chauffée par résistances plaquées dans un caisson réfractaire. Pilotées par thermostat de régulation 50-350 °C
- signalisation par voyants.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Grill	Soubassement	Puiss. Elec.(kW)	Tension
CCHFR00145	40-R-E1-GRIL-CHR-N	400 x 800 x 280	1 gril chrome électrique nervuré 1 x 6 kW	À poser ou à suspendre	6	TRI400+N+T
CCHFR00146	40-B-E1-GRIL-CHR-N	400 x 800 x 900	1 gril chrome électrique nervuré 1 x 6 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible	6	TRI400+N+T

Plancha

Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé vers l'avant. Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 15/10 F18 mécano-soudé habillage AISI 304 épaisseur 10/10. Hauteur des pieds 150 mm réglage 115→180 mm embase pvc diamètre 64 mm.

- Panneau de commandes en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 10/10 avec plastron et manettes chromées.
- Mître en acier inoxydable amovible.
- Assemblage côte à côte avec barettes d'étanchéité.
- Réservation arrière de 65 mm pour alimentation et passages des fluides.
- 1 Plaque plancha affleurante au dessus montée sur gorge périphérique chaudronnée.
- Evacuation des graisses et jus de cuisson dans la gorge périphérique vers un tiroir de récupération.
- Option ruissellement d'eau dans la gorge impliquant le raccordement aux eaux usées.

Plancha Fonte

Plaque acier 400 x 450 mm épaisseur 20 mm en acier chauffée par brûleur multi-rampes en acier émaillé avec veilleuse et thermocouple de sécurité commandé par robinet gaz à rattrapage de jeu type «arrêt/allumage/plein feu/ ralenti».

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00166	60-R-G1-PCHA-FTE	600 x 800 x 280	Plancha fonte lisse gaz 1 x 8 kW	À poser ou à suspendre	8
CCHFR00167	60-B-G1-PCHA-FTE	600 x 800 x 900	Plancha fonte lisse gaz 1 x 8 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible	8

- Plaque acier 400 x 450 mm épaisseur 20 mm en acier chauffée par résistances plaquées dans un caisson réfractaire.
- Pilotées par thermostat limiteur de sécurité 50-350 °C, signalisation par voyants.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Soubassement	Puiss. Elec.(kW)	Tension
CCHFR00170	60-R-E1-PCHA-FTE	600 x 800 x 280	Plancha fonte lisse électrique 1 x 5,25 kW	À poser ou à suspendre	5,25	TRI400+N+T
CCHFR00171	60-B-E1-PCHA-FTE	600 x 800 x 900	Plancha fonte lisse électrique 1 x 5,25 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible	5,25	TRI400+N+T

Plancha Chrome

- Plaque acier chromé 400 x 450 mm épaisseur 20 mm (chromage ép. 50µ) chauffée par brûleur multi-rampes en acier émaillé avec veilleuse et thermocouple de sécurité
- commandé par robinet gaz à rattrapage de jeu type «arrêt/allumage/plein feu/ ralenti». Thermostat de régulation 50-350 °C

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Soubassement	Puiss. Gaz (kW)
CCHFR00164	60-R-G1-PCHA-CHR	600 x 800 x 280	Plancha chrome lisse gaz 1 x 8 kW	À poser ou à suspendre	8
CCHFR00165	60-B-G1-PCHA-CHR	600 x 800 x 900	Plancha chrome lisse gaz 1 x 8 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible	8

- Plaque acier chromée 400 x 450 mm épaisseur 20 mm (chromage ép. 50µ)
- chauffée par résistances plaquées dans un caisson réfractaire.
- Pilotées par thermostat de régulation 50-350 °C, signalisation par voyants.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Soubassement	Puiss. Elec.(kW)	Tension
CCHFR00168	60-R-E1-PCHA-CHR	600 x 800 x 280	Plancha chrome lisse électrique 1 x 5,25 kW	À poser ou à suspendre	5,25	TRI400+N+T
CCHFR00169	60-B-E1-PCHA-CHR	600 x 800 x 900	Plancha chrome lisse électrique 1 x 5,25 kW	Baie ouverte avec plancher inox amovible	5,25	TRI400+N+T

Friteuse

Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé vers l'avant. Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 15/10 F18 mécano-soudé habillage AISI 304 épaisseur 10/10. Hauteur des pieds 150 mm réglage 115→180 mm embase pvc diamètre 64 mm.

- Cuve emboutie AISI 304 à zone froide.
- Panneau de commandes en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 10/10 avec plastron et manettes chromées.
- Mître en acier inoxydable amovible.
- Soubassement friteuse : Placard technique équipé de glissières pour positionnement du bac récupération d'une capacité de 17L.
- Assemblage côte à côte avec barettes d'étanchéité.
- Réservation arrière de 65 mm pour alimentation et passage des fluides .
- Repères niveau d'huile minimum et maximum, zone de

- foisonnement.
- Chauffage par thermoplongeur amovible piloté par commutateur thermostat.
- Robinets de vidange boisseau sphérique dans placard en soubassement.
- Sécurité de surchauffe par thermostat limiteur à réarmement manuel et sécurité de positionnement du thermoplongeur par capteur de position.
- Couvercle amovible ou sur charnières inox AISI304.
- Signalisation par voyants en façade.



Friteuse

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité production	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CCHFR00189	40-B-E2-FR-7L-8KW	400 x 800 x 900	36 kg/h (frites 6x6).	2 x 7 L sur placard	Dotation : 2 Paniers de contenance 1.2 kg chacun.	16	TRI 400+N+T
CCHFR00190	40-B-E1-FR-14L-12KW	400 x 800 x 900	26 kg/h (frites 6 x 6 précuites surgelées).	1 x 14L sur placard	Dotation : 1 panier de contenance 2.5 kg.	12	TRI 400+N+T
CCHFR00191	40-B-E1-FR-16L-15KW	400 x 800 x 900	36kg/h (frites 6x6 précuites surgelées).	16 L sur placard	Dotation : 1 panier de contenance 2.5kg	15	TRI 400+N+T

Bac de salage

- Dessus : Plan neutre inox AISI304 avec découpe pour logement bac GN1/1
- Bac inox plein GN1/1 profondeur 200 mm



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CCHFR00184	40-R-BACSAL	400 x 800 x 280	À poser	1 Bac de salage GN1/1, grille égouttoir de fond fournis	1,5	MONO 230+T
CCHFR00185	40-B-BACSAL	400 x 800 x 900	Sur baie ouverte	1 Bac de salage GN1/1, grille égouttoir de fond fournis	1,5	MONO 230+T



Rampe de maintien

- Rampe chauffante équipée de tube quartz habillage et pied tout inox.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Soubassement	Puiss. (kW)	Tension
CCHFR00187	40-R-RAMPE-FR	400 x 800 x 280	Rampe chauffante à système quartz +1 bac de salage GN1/1, grille égouttoir de fond fournis	À poser	1,5	MONO 230+T
CCHFR00188	40-B-RAMPE-FR	400 x 800 x 900	Rampe chauffante à système quartz +1 bac de salage GN1/1, grille égouttoir de fond fournis	Sur baie ouverte	1,5	MONO 230+T

Marmite cylindrique

Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé vers l'avant. Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 15/10 F18 mécano-soudé habillage AISI 304 épaisseur 10/10. Hauteur de pieds 150 mm réglage 115→180 mm embase pvc diamètre 64 mm.

- Panneau de commandes en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 10/10 avec plastron et manettes chromées.
- Mître en acier inoxydable amovible.
- Mélangeur EC/EF.
- Assemblage côte à côte avec barettes d'étanchéité.
- Réservation arrière de 65 mm pour alimentation et passage des fluides.
- Cuve diamètre : 500 mm - prof. : 510 mm - ép. : 20/10.
- Vidange en façade par robinet à boisseau sphérique.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Electrique	Gaz	
CCHFR00203	80-G1-MF100BME/C	800 x 800 x 900	Gaz 110 litres bain-marie à eau	-	19	MONO 230+T
CCHFR00204	80-E1-MF100BME/C	800 x 800 x 900	Électrique 110 litres bain-marie à eau	14	-	TRI400+N+T
CCHFR00205	80-G1-MF100CD/C	800 x 800 x 900	Gaz 110 litres chauffe directe	-	19	MONO 230+T

Sauteuse basculante

Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé vers l'avant. Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 15/10 F18 mécano-soudé habillage AISI 304 épaisseur 10/10. Hauteur des pieds 150 mm réglage 115→180 mm embase pvc diamètre 64 mm.

- Panneau de commandes en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 10/10 avec plastron et manettes chromées.
- Mître en acier inoxydable amovible.
- Assemblage côte à côte avec barettes d'étanchéité.
- Réservation arrière de 65 mm pour alimentation et passage des fluides.
- Cuve acier inoxydable AISI304 chaudronnée, fond épaisseur 10 mm + virole 30/10.
- Basculement par vérin électrique commandé par un commutateur.

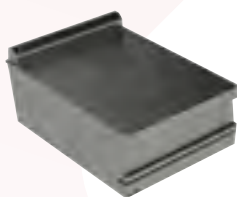


Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Electrique	Gaz	
CCHFR00206	80-G1-SBE	800 x 800 x 900	Gaz 30 dm² basculement par vérin électrique	-	17	MONO 230+T
CCHFR00207	80-E1-SBE	800 x 800 x 900	Électrique 30 dm² basculement par vérin électrique	10,2	-	TRI400+N+T

Élément neutre

Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé vers l'avant. Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 15/10 F18 mécano-soudé habillage AISI 304 épaisseur 10/10. Hauteur des pieds 150 mm réglage 115→180 mm embase pvc diamètre 64 mm.

- Panneau de commandes en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 10/10 avec plastron et manettes chromées.
- Mître en acier inoxydable amovible.
- Assemblage côte à côte avec barettes d'étanchéité.
- Réservation arrière de 65 mm pour alimentation et passage des fluides.
- Dessus plan neutre inox AISI304.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement
CCHFR00177	40-R-N	400 x 800 x 280	Neutre de 400 mm - À poser
CCHFR00178	40-B-N	400 x 800 x 900	Neutre de 400 mm - Sur baie ouverte avec plancher inox amovible
CCHFR00179	60-R-N	600 x 800 x 280	Neutre de 600 mm - À poser
CCHFR00180	60-B-N	600 x 800 x 900	Neutre de 600 mm - Sur baie ouverte avec plancher inox amovible
CCHFR00181	80-R-N	800 x 800 x 280	Neutre de 800 mm - À poser
CCHFR00182	80-B-N	800 x 800 x 900	Neutre de 800 mm - Sur baie ouverte avec plancher inox amovible

Bac du chef

- Plan neutre module 600 tout inox AISI 304.
- Avec découpe et intégration d'un bac dimension 340 x 400 x 250 mm.
- En option mélangeur colonne à 360° raccord 20 x 27.
- Évacuation à relier aux eaux usées.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Soubassement
CCHFR00183	60-B-BAC-CHEF	600 x 800 x 900	Bac du chef incorporé dans un module de 600 mm sur baie ouverte	Sur baie ouverte avec plancher inox amovible

Accessoires - Options

Référence	Modèle	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
			Electrique	Gaz	
CCHFR00112	OPT-FN-6,5KW	Option feu vif 6,5 kW : L'ajout de cette option permet le remplacement d'un feu vif grand modèle 10 kW, par un feu vif petit modèle 6,5 kW.			
CCHFR00147	OPT-PARE-ECLABOUSSURE	Pare éclaboussure amovible en forme de U courbé, s'adapte sur l'ensemble de la gamme des grils.	-	-	-
CCHFR00148	OPT-Plaque-GRIL-FTE-Lisse	Option gril fonte lisse, remplace la plaque d'un gril fonte nervuré	-	-	TRI400 +N+T
CCHFR00149	OPT-Plaque-GRIL-CHR-Lisse	Option gril chrome lisse, remplace la plaque d'un gril chrome nervuré	-	-	
CCHFR00172	OPT-RUISSEL-EAU	Option ruissellement d'eau dans la gorge, permet de faciliter l'évacuation des graisses et le nettoyage de la gorge, 60 % d'économie du temps de nettoyage de l'appareil. Evite les fumées alimentaires. Prévoir raccordement eau + vidangeEU + électrique.	-	-	-
CCHFR00186	OPT-ROBINET-MELANGEUR	Option robinetterie mélangeur 360° eau chaude et eau froide raccord 20 x 27.	-	-	
CCHFR00194	OPT-ALL-ELEC-5-PTS	Option allumage électrique pour les appareils allants jusqu'à 5 points d'allumage.	0,01	-	MONO230+T
CCHFR00195	OPT-PP-40	Option porte placard pour appareil de largeur 400 mm sur baie ouverte.	-	-	
CCHFR00196	OPT-PP-60	Option porte placard pour appareil de largeur 600 mm sur baie ouverte.	-	-	
CCHFR00197	OPT-PP-80	Option porte placard pour appareil de largeur 800 mm sur baie ouverte.	-	-	
CCHFR00198	OPT-PLINTHES-40	Option plinthe pour appareils de largeur 400 mm (plinthe face avant)	-	-	
CCHFR00199	OPT-PLINTHES-60	Option plinthe pour appareils de largeur 600 mm (plinthe face avant)	-	-	
CCHFR00200	OPT-PLINTHES-80	Option plinthe pour appareils de largeur 800 mm (plinthe face avant)	-	-	
CCHFR00201	OPT-PLINTHES-LATERALES	Option plinthe pour appareils de largeur 400 - 600 - 800 mm (plinthe latérale à l'unité)	-	-	
CCHFR00202	OPT-INTEGR-RECHAUD-20	Intégration réchaud : 200 mm	-	-	
CCHFR00213	OPT-ETUVE-GN1/1	Option étuve GN1/1 pour intégration dans baie disponible sur les appareils de largeur 400 mm sur baie ouverte uniquement. (incompatible placard technique et réchaud).	0,750	-	
CCHFR00214	OPT-ETUVE-GN2/1	Option étuve GN2/1 pour intégration dans baie disponible sur les appareils de largeur 800 mm sur baie ouverte uniquement. (incompatible placard technique et réchaud).	1,125	-	
CCHFR00215	OPT-RGT-GASTRO-GN1/1	Option aménagement gastro-normes GN1/1 dans baie ouverte, disponible sur les appareils de largeur 400 mm sur baie ouverte uniquement. (incompatible placard technique et réchaud).	-	-	
CCHFR00216	OPT-RGT-GASTRO-GN2/1	Option aménagement gastro-normes GN2/1 dans baie ouverte, disponible sur les appareils de largeur 800 mm sur baie ouverte uniquement. (incompatible placard technique et réchaud).	-	-	

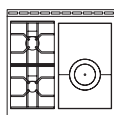
Fourneau gaz

- Des feux vifs sous grilles inox avec veilleuse de sécurité par thermocouple et bac à eau de propreté amovible en inox.
- Des plaques coup de feu en fonte avec foyer réfractaire permettant l'emplacement de gros récipients et veilleuse de sécurité par thermocouple
- Des fours gaz avec chauffage par rampe striée inox avec veilleuse de sécurité par thermocouple, régulation

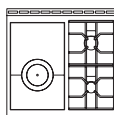
thermostatique et thermomètre de contrôle, des fours électriques avec chauffage voûte et sole indépendant avec régulation thermostatique, thermomètre de contrôle.

- Des soubassements placard de rangement inox avec étagère basse et porte doublée en façade à fermeture magnétique
- Feux vifs sous Grille de 320 x 320 mm pour récipients de diamètre maxi de 418 mm

Fourneau gaz feux vifs et Plaque coup de feu



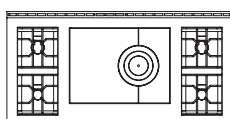
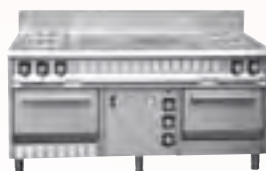
RH



RI

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque CDF		Electrique	Gaz	
CCORH.1	CORH.1	1000 x 1000 x 225	-	600 x 800	à Gche	-	28,5	-
CCORH.2	CORH.2	1000 x 1000 x 900	B.O	600 x 800	à Gche	-	28,5	-
CCORH.3	CORH.3	1000 x 1000 x 900	placard	600 x 800	à Gche	-	28,5	-
CCORH.4	CORH.4	1000 x 1000 x 900	sur four gaz	600 x 800	à Gche	-	39,5	-
CCORH.5	CORH.5	1000 x 1000 x 900	sur four Elec.	600 x 800	à Gche	6,45	28,5	TRI400+N+T
CCORI.1	CORI.1	1000 x 1000 x 225	-	600 x 800	à Drte	-	28,5	-
CCORI.2	CORI.2	1000 x 1000 x 900	B.O	600 x 800	à Drte	-	28,5	-
CCORI.3	CORI.3	1000 x 1000 x 900	placard	600 x 800	à Drte	-	28,5	-
CCORI.4	CORI.4	1000 x 1000 x 900	sur four gaz	600 x 800	à Drte	-	39,5	-
CCORI.5	CORI.5	1000 x 1000 x 900	sur four Elec.	600 x 800	à Drte	6,45	28,5	TRI400+N+T

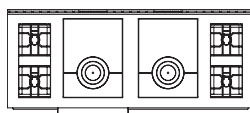
Fourneau gaz feux vifs et Plaque coup de feu



RM

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque CDF		Electrique	Gaz	
CCORPS.1	CORPS.1	1500 x 900 x 225	-	600 x 800	sur les côtés	-	46,5	-
CCORPS.2	CORPS.2	1500 x 1000 x 900	B.O	600 x 800	sur les côtés	-	46,5	-
CCORPS.3	CORPS.3	1500 x 1000 x 900	sur placard portes coulissantes	600 x 800	sur les côtés	-	46,5	-
CCORPS.4	CORPS.4	1500 x 1000 x 900	sur four Gaz	600 x 800	sur les côtés	-	57,5	-
CCORPS.5	CORPS.5	1500 x 1000 x 900	sur four Elec.	600 x 800	sur les côtés	6,45	46,5	TRI400+N+T
CCORM.1	CORM.1	2000 x 1000 x 225	-	800 x 600	sur les côtés	-	46,5	-
CCORM.2	CORM.2	2000 x 1000 x 900	B.O	800 x 600	sur les côtés	-	46,5	-
CCORM.3	CORM.3	2000 x 1000 x 900	placard	800 x 600	sur les côtés	-	46,5	-
CCORM.4	CORM.4	2000 x 1000 x 900	sur 2 fours Gaz	800 x 600	sur les côtés	-	68,5	-
CCORM.4/5	CORM.4/5	2000 x 1000 x 900	sur four Gaz + Elec.	800 x 600	sur les côtés	6,45	57,5	TRI400+N+T
CCORM.5	CORM.5	2000 x 1000 x 900	sur 2 fours Elec.	800 x 600	sur les côtés	2 x 6,45	46,5	TRI400+N+T
CCORM.5/4	CORM.5/4	2000 x 1000 x 900	sur four Elec. + Gaz	800 x 600	sur les côtés	6,45	57,5	TRI400+N+T

Fourneau gaz feux vifs et Plaque coup de feu



RO

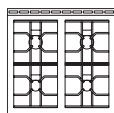
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque CDF		Electrique	Gaz	
CCORO.1	CORO.1	2500 x 1000 x 225	-	(2) x 800 x 600	sur les côtés	-	57	-
CCORO.2	CORO.2	2500 x 1000 x 900	B.O	(2) x 800 x 600	sur les côtés	-	57	-
CCORO.3	CORO.3	2500 x 1000 x 900	sur 2 placards 1000 + 1 placard 500 au centre	(2) x 800 x 600	sur les côtés	-	57	-
CCORO.4	CORO.4	2500 x 1000 x 900	sur 2 fours Gaz + 1 placard au centre	(2) x 800 x 600	sur les côtés	-	79	-
CCORO.4/5	CORO.4/5	2500 x 1000 x 900	sur 1 four Gaz gauche + 1 four Elec. Droite + 1 placard au centre	(2) x 800 x 600	sur les côtés	6,45	68	TRI400+N+T
CCORO.5	CORO.5	2500 x 1000 x 900	sur 2 fours Elec. + 1 placard au centre	(2) x 800 x 600	sur les côtés	2 x 6,45	57	TRI400+N+T
CCORO.5/4	CORO.5/4	2500 x 1000 x 900	sur 1 four Elec. gauche + 1 four Gaz droite + 1 placard au centre	(2) x 800 x 600	sur les côtés	6,45	68	TRI400+N+T

Fourneau gaz feux vifs

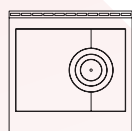
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Puissance	Puissance Elec (kW)	Tension Gaz (kW)
		Externe	Soub			
CCORAG.1	CORAG.1	500 x 1000 x 225	-	-	18	-
CCORAG.2	CORAG.2	500 x 1000 x 900	B.O	-	18	-
CCORAG.3	CORAG.3	500 x 1000 x 900	placard	-	18	-
CCORGG.1	CORGG.1	1000 x 1000 x 225	-	-	36	-
CCORGG.2	CORGG.2	1000 x 1000 x 900	B.O	-	36	-
CCORGG.3	CORGG.3	1000 x 1000 x 900	placard	-	36	-
CCORGG.4	CORGG.4	1000 x 1000 x 900	sur four gaz	-	47	-
CCORGG.5	CORGG.5	1000 x 1000 x 900	sur four Elec.	6,45	36	TRI 400+N+T
CCORP.1	CORP.1	1500 x 900 x 225	-	-	54	-
CCORP.2	CORP.2	1500 x 1000 x 900	B.O	-	54	-
CCORP.3	CORP.3	1500 x 1000 x 900	placard	-	54	-
CCORP.4	CORP.4	1500 x 1000 x 900	sur four Gaz	-	65	-
CCORP.5	CORP.5	1500 x 1000 x 900	sur four Elec.	6,45	54	TRI 400+N+T



RAG



RGG



RJ



Fourneau gaz plaque coup de feu

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puiss. Gaz. (kW)	Puiss. Elec. (kW)	Tension
		Externe	Soub	Plaque CDF (Foyer extérioré)			
CCORJ.1	CORJ.1	1000 x 1000 x 225	-	800 x 600	-	10,5	-
CCORJ.2	CORJ.2	1000 x 1000 x 900	B.O	800 x 600	-	10,5	-
CCORJ.3	CORJ.3	1000 x 1000 x 900	placard	800 x 600	-	10,5	-
CCORJ.4	CORJ.4	1000 x 1000 x 900	sur four Gaz	800 x 600	-	21,5	-
CCORJ.5	CORJ.5	1000 x 1000 x 900	sur four Elec.	800 x 600	6,45	10,5	TRI 400+N+T

Fourneau électrique

- Plaques électriques carrées, régulation par commutateur 6 positions.
- Plaques vitrocéramiques à 2 foyers radiants électriques, régulation par potentiomètre.
- Plaques induction à 2 foyers sous 1 Plaque vitrocéramique et 16 niveaux de puissance.
- Wok à induction 20 niveaux de puissance. Bande de commande intégré sur le dessus.
- Des fours électriques (sauf sous Plaque induction) chauffage électrique voûte et sole indépendant, régulation thermostatique avec voyant de contrôle, thermomètre de contrôle
- Des soubassements placard de rangement inox avec étagère basse et porte doublée.

Fourneau plaque électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque	Electrique	Gaz	
CCORAE.1	CORAE.1	500 x 1000 x 225	-	(2) x 300 x 300	8	-	TRI 400+N+T
CCORAE.2	CORAE.2	500 x 1000 x 900	B.O	(2) x 300 x 300	8	-	TRI 400+N+T
CCORAE.3	CORAE.3	500 x 1000 x 900	placard	(2) x 300 x 300	8	-	TRI 400+N+T
CCORGE.1	CORGE.1	1000 x 1000 x 225	-	(4) x 300 x 300	16	-	TRI 400+N+T
CCORGE.2	CORGE.2	1000 x 1000 x 900	B.O	(4) x 300 x 300	16	-	TRI 400+N+T
CCORGE.3	CORGE.3	1000 x 1000 x 900	placard	(4) x 300 x 300	16	-	TRI 400+N+T
CCORGE.4	CORGE.4	1000 x 1000 x 900	sur four gaz	(4) x 300 x 300	16	11	TRI 400+N+T
CCORGE.5	CORGE.5	1000 x 1000 x 900	sur four Elec.	(4) x 300 x 300	22,45	-	TRI 400+N+T

Fourneau plaque vitrocéramique

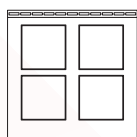
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance Plaque vitro (kW)	Tension
		Externe	Soub	Plaque		
CCORAV.1	CORAV.1	500 x 1000 x 225	-	370 x 690	1 x 8	TRI 400+N+T
CCORAV.2	CORAV.2	500 x 1000 x 900	B.O	370 x 690	1 x 8	TRI 400+N+T
CCORAV.3	CORAV.3	500 x 1000 x 900	placard	370 x 690	1 x 8	TRI 400+N+T
CCORGV.1	CORGV.1	1000 x 1000 x 225	-	2 x (370 x 690)	2 x 8	TRI 400+N+T
CCORGV.2	CORGV.2	1000 x 1000 x 900	B.O	2 x (370 x 690)	2 x 8	TRI 400+N+T
CCORGV.3	CORGV.3	1000 x 1000 x 900	placard	2 x (370 x 690)	2 x 8	TRI 400+N+T

Fourneau Plaque wok induction

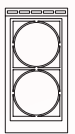
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Caractéristiques	Puissance wok (kW)	Tension
		Externe	Soub	Diamètre			
CCORAW.2	CORAW.2	500 x 1000 x 900	B.O	370	Ustensiles Ø 360 mm maxi	3,5	MONO 230+T
CCORAW.3	CORAW.3	500 x 1000 x 900	placard	370	Ustensiles Ø 360 mm maxi	3,5	MONO 230+T



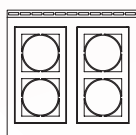
RAE



RGE

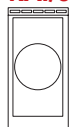


RAV



RGV

RAI/J



RAW

Plaque à induction

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Châssis tubulaire inox 35 x 35

- 1 plaque vitrocéramique sur 2 foyers induction de 325x325, 2 ventilateurs
- Possibilité de déporter les générateurs

Plaque à induction 2 foyers

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CCORGK.1	1000 x 1000 x 225	-	2 plaques vitro de 325 x 650. A poser	14	TRI 400+N+T
CCORGK.2	1000 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés	Étagère basse, pieds réglables ht : 155 mm	14	TRI 400+N+T
CCORGK.3	1000 x 1000 x 900	Placard de rangement avec étagère basse	2 portes doublées en façade, pieds réglables ht : 155 mm	14	TRI 400+N+T
CCORGL.1	1000 x 1000 x 225	-	plaques vitro de 325 x 650	20	TRI 400+N+T
CCORGL.2	1000 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables ht : 155 mm	20	TRI 400+N+T
CCORGL.3	1000 x 1000 x 900	Placard de rangement avec étagère basse	2 portes doublées en façade, pieds réglables ht : 155 mm	20	TRI 400+N+T

Plaque induction 2 foyers

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e
- Châssis tubulaire inox 35 x 35
- Foyer de 325 x 325

- Avec mitre intégrée hauteur 170 mm, construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- 1 plaque vitrocéramique sur 2 foyers induction, 2 ventilateurs

Plaque induction 2 foyers

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance Electrique (kW)
CCORAK.1	500 x 1000 x 225	-	1 plaque vitro 325 650. A poser	7
CCORAK.2	500 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables ht : 155 mm	7
CCORAK.3	500 x 1000 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade à fermeture magnétique	Pieds réglables ht : 155 mm	7
CCORAL.1	500 x 1000 x 225	-	1 plaque vitro 325x650	10
CCORAL.2	500 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables ht : 155 mm	10
CCORAL.3	500 x 1000 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade à fermeture magnétique	Pieds réglables ht : 155 mm	10

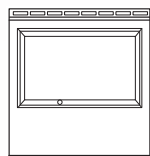
Plaque multifonctions

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée ht 170
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- chauffage électrique par résistances
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle

- 1 plaque lisse affleurante multifonctions 2 zones de chauffe indépendantes 350x630x20
- Gorge périphérique avec tiroir de récupération des graisses en façade

Plaque électrique multifonctions

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CCORW2EA.1	500 x 1000 x 225	-	A poser	7	TRI 400+N+T
CCORW2EA.2	500 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables H:155 mm	7	TRI 400+N+T
CCORW2EA.3	500 x 1000 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade	Pieds réglables H:155 mm	7	TRI 400+N+T
CCORX4EA.1	1000 x 1000 x 225	-	-	14	TRI 400+N+T
CCORX4EA.2	1000 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables H:155 mm	14	TRI 400+N+T
CCORX4EA.3	1000 x 1000 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade	Pieds réglables H:155 mm	14	TRI 400+N+T



RXEA

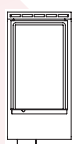
Four indépendant

- Régulation thermostatique
 - Thermomètre de contrôle à cadran
- Modèle E : Electrique : Chauffage voûte et sole indépendant
Modèle G : Gaz : Chauffage gaz par rampes striées en inox

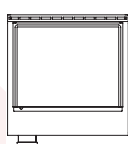
Référence	Modèle	Dimensions (L x P x H (mm))		Puissance (kW)	Tension
		Total	Dimensions intérieures		
CCOF0UR1000E	CCF0UR1000E	1000 x 910 x 675	650 x 800 x 255	6,45	TRI 400+N+T
CCOF0UR1000G	CCF0UR1000G	1000 x 910 x 675	650 x 800 x 300	11	

Plaque Snack

- Plaque lisse en acier mi-dur avec possibilité de rainurage
- Goulotte et tiroir de récupération
- Chauffage électrique par châssis de résistances blindées
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle
- Chauffage gaz par rampes striées en inox AISI 304L



RWG/E



RXG/E

- Veilleuse de sécurité par thermocouple
- Pare-éclaboussure amovible en option.
- Pour les Plaque snack et plaques grillade : Des soubassements placard de rangement inox avec étagère basse et porte doublée en façade à fermeture magnétique ou placard ouverte.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque	Gaz	Électrique	
CCORWE.1	CORWE.1	500 x 1000 x 225	-	400 x 630 x 20	-	6	TRI 400+N+T
CCORWE.2	CORWE.2	500 x 1000 x 900	B.O	400 x 630 x 20	-	6	TRI 400+N+T
CCORWE.3	CORWE.3	500 x 1000 x 900	sur placard	400 x 630 x 20	-	6	TRI 400+N+T
CCORWG.1	CORWG.1	500 x 1000 x 225	-	400 x 630 x 20	13	-	-
CCORWG.2	CORWG.2	500 x 1000 x 900	B.O	400 x 630 x 20	13	-	-
CCORWG.3	CORWG.3	500 x 1000 x 900	sur placard	400 x 630 x 20	13	-	-
CCORXE.1	CORXE.1	1000 x 1000 x 225	-	820 x 630 x 20	-	12	TRI 400+N+T
CCORXE.2	CORXE.2	1000 x 1000 x 900	B.O	820 x 630 x 20	-	12	TRI 400+N+T
CCORXE.3	CORXE.3	1000 x 1000 x 900	sur placard	820 x 630 x 20	-	12	TRI 400+N+T
CCORXG.1	CORXG.1	1000 x 1000 x 225	-	820 x 630 x 20	16	-	-
CCORXG.2	CORXG.2	1000 x 1000 x 900	B.O	820 x 630 x 20	16	-	-
CCORXG.3	CORXG.3	1000 x 1000 x 900	sur placard	820 x 630 x 20	16	-	-

Plaque grillade

- Plaque en fonte nervurée
- Bac amovible de récupération des graisses.
- Chauffage gaz par rampes striées en inox AISI 304L

- Veilleuse de sécurité par thermocouple
- Chauffage électrique pare éléments blindés noyés dans la masse



RBG/E

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque		Gaz	Électrique	
CCORBE.1	CORBE.1	500 x 1000 x 225	-	300 x 600	commutateur 6 positions	-	5	TRI 400+N+T
CCORBE.2	CORBE.2	500 x 1000 x 900	B.O	300 x 600	commutateur 6 positions	-	5	TRI 400+N+T
CCORBE.3	CORBE.3	500 x 1000 x 900	placard	300 x 600	commutateur 6 positions	-	5	TRI 400+N+T
CCORBG.1	CORBG.1	500 x 1000 x 225	-	405 x 675	-	10,5	-	-
CCORBG.2	CORBG.2	500 x 1000 x 900	B.O	405 x 675	-	10,5	-	-
CCORBG.3	CORBG.3	500 x 1000 x 900	placard	405 x 675	-	10,5	-	-

Plancha électrique

- Plaque lisse affleurante en acier mi-dur
- Gorge périphérique avec goulotte et tiroir de récupération,
- Pare-éclaboussure amovible

- Chauffage électrique par châssis de résistances blindées
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance Elec. (kW)	Tension
		Externe	Soub	Plancha		
CCORWEA.1	CORWEA.1	500 x 1000 x 225	-	350 x 630 x 20	6	TRI 400+N+T
CCORWEA.2	CORWEA.2	500 x 1000 x 900	B.O	350 x 630 x 20	6	TRI 400+N+T
CCORWEA.3	CORWEA.3	500 x 1000 x 900	sur placard	350 x 630 x 20	6	TRI 400+N+T

Plancha à gaz

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép.30/10^e avec mitre intégrée H:170 mm, construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Châssis tubulaire inox 35x35
- Chauffage gaz avec veilleuse de sécurité par thermocouple,

- régulation thermostatique électromécanique
- Limiteur de température, allumage électrique, robinet de vidange et filtration manuelle situés dans le placard
- Pieds réglables H:155 mm

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)
CCORWGA1	500 x 1000 x 225		Plaque lisse affleurante 350 x 630 x 20	9
CCORWGA2	500 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.	Plancha à gaz sur baie ouverte	9
CCORWGA3	500 x 1000 x 900	Placard rangement avec étagère basse, porte doublée en façade.	Plancha à gaz sur placard	9
CCORXGA1	1000 x 1000 x 225	-	Plaque lisse affleurante 720 x 630 x 20	14
CCORXGA2	1000 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.	Plancha à gaz sur baie ouverte	14
CCORXGA3	1000 x 1000 x 900	Placard rangement avec étagère basse, porte doublée en façade.	Plancha à gaz sur placard	14

Friteuse

- Friteuse gaz HR : Chauffage par brûleur air soufflé. Régulation électronique. Sur placard
- Friteuse gaz : Régulation électromécanique. Sur placard

- Friteuse électrique HR : Régulation électromécanique. Cycle fonte des graisses. Filtration manuelle. Sur placard
- Friteuse électrique : Régulation électronique. Sur placard

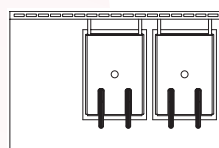


Friteuse gaz HR

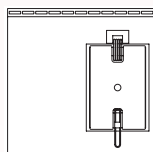
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre cuve	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)	Caractéristiques	Puiss. Gaz (kW)	Tension
CCORCG25	CORCG25	500 x 1000 x 900	1	25	70	-	35	MONO 230-T
CCORBF1	CORBF1	500 x 1000 x 900	2	2 x 25	2 x 70	Dessus unique filtration auto 1 plan neutre	2 x 35	MONO 230-T
CCORBF2	CORBF2	1000 x 1000 x 900	1	25	70	filtration auto 1 plan neutre dessus unique	35	MONO 230-T
CCORBF3	CORBF3	1500 x 1000 x 900	2	2 x 25	2 x 70	filtration auto 1 plan neutre dessus unique	2 x 35	MONO 230-T
CCORBF4	CORBF4	2000 x 1000 x 900	3	3 x 25	3 x 70	filtration auto 1 plan neutre dessus unique	3 x 35	MONO 230-T

Friteuse gaz

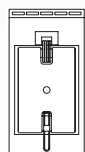
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre cuve	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)	Tension
CCORCG15	CORCG15	500 x 1000 x 900	1	15	18	allumage piezzo	13	-



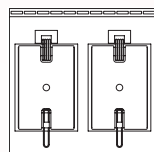
RBEF3



RBEF2



RCG/E



RBEF1

Friteuse électrique HR

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre cuve	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)	Caractéristiques	Puissance Elec (kW)	Tension
CCORBEF1	CORBEF1	1000 x 1000 x 900	2	2 x 20,5	2 x 60	en dessus unique	2 x 22	TRI 400+N+T
CCORBEF2	CORBEF2	1000 x 1000 x 900	1	20,5	60	1 plan neutre dessus unique	22	TRI 400+N+T
CCORBEF3	CORBEF3	1500 x 1000 x 900	2	2 x 20,5	2 x 60	1 plan neutre dessus unique	2 x 22	TRI 400+N+T

Friteuse électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre cuve	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)	Caractéristiques	Puiss. Elec (kW)	Tension
CCORCE15	CORCE15	500 x 1000 x 900	1	14	22	-	10	TRI 400+N+T
CCORCE2X15	CORCE2X15	1000 x 1000 x 900	2	2 x 14	2 x 22	-	2 x 10	TRI 400+N+T
CCORCE30	CORCE30	500 x 1000 x 900	1	26	50	-	22,5	TRI 400+N+T
CCORCE2X30	CORCE2X30	1000 x 1000 x 900	2	2 x 26	2 x 50	-	2 x 22,5	TRI 400+N+T

Friteuse

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép.30/10^e avec mitre intégrée H:170 mm, construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Châssis tubulaire inox 35x35
- Chauffage gaz avec veilleuse de sécurité par thermocouple, régulation thermostatique électromécanique

- Limiteur de température, allumage électrique, robinet de vidange et filtration manuelle situés dans le placard
- Pieds réglables H:155 mm

Friteuse électrique HR

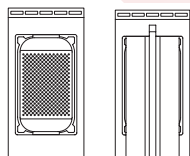
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance Elec (kW)	Tension
CCORCEV400T	500 x 1000 x 900	20,5L	Régulation électromécanique avec cycle de fonte des graisses, équipée de 2 demi paniers.	22	TRI 400+N+T

Friteuse gaz sur placard

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Production	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)	Tension
CCORCG21	500 x 1000 x 900	21L	environ 30 kg/h frites surgelées	6x6 équipée d'un panier.	20	MONO 230-T
CCORCG22CI	500 x 1000 x 900	22L	environ 45 kg/h frites surgelées	6x6 équipée de 2x2 1/2 paniers	31	MONO 230-T
CCORCG2X22CI	1000 x 1000 x 900	2x 22L	environ 2x45 kg/h frites surgelées	6x6. équipée de 2x2 1/2 paniers par cuve.	62	MONO 230-T

Bac de salage

- Poste de salage GN1/1 avec bac amovible et Grille
- Rampe infrarouge par résistance positionnée en superstructure
- Soubassement placard avec une porte en façade, 1 étagère basse
- Avec Grille d'égouttage.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Bac	Rampe infrarouge	Puissance Electrique (kW)	Tension
CCORF.1	CORF.1	500 x 1000 x 225	-	GN1/1		-	TRI 400+N+T
CCORF.2	CORF.2	500 x 1000 x 900	B.O	GN1/1		-	TRI 400+N+T
CCORF.3	CORF.3	500 x 1000 x 900	placard	GN1/1	-	-	TRI 400+N+T
CCORFIR.1	CORFIR.1	500 x 1000 x 225	-	GN1/1	OUI	0,75	MONO 230+T
CCORFIR.2	CORFIR.2	500 x 1000 x 900	B.O	GN1/1	OUI	0,75	MONO 230+T
CCORFIR.3	CORFIR.3	500 x 1000 x 900	placard	GN1/1	OUI	0,75	MONO 230+T

Bain-Marie GN1/1

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép.30/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Bain-marie électrique pour bac prof. 150 mm
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle, vidange au dessous de la cuve

Bain-Marie GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCORDE.1	500 x 1000 x 225	-	-	2,5	MONO 230+T
CCORDE.2	500 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables Ht:155 mm	2,5	MONO 230+T
CCORDE.3	500 x 1000 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade	Pieds réglables Ht:155 mm.	2,5	MONO 230+T

Bain-Marie GN2/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOREE.1	1000 x 1000 x 225	-	-	3,75	TRI 400+N+T
CCOREE.2	1000 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables Ht:155 mm	3,75	TRI 400+N+T
CCOREE.3	1000 x 1000 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade	Pieds réglables Ht:155 mm.	3,75	TRI 400+N+T

Dessus neutre

- Dessus neutre renforcé et rayonné inox AISI 304 ép. 30/10^e
- Avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^emm

Dessus neutre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)
CCORZ10.1	1000 x 1000 x 225	-	Dessus neutre	9
CCORZ10.2	1000 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.	-	9
CCORZ10.3	1000 x 1000 x 900	Placard de rangement, étagère basse, 2 portes doublées en façade avec fermeture magnétique	-	9
CCORZ5.1	500 x 1000 x 225	-	Dessus neutre	14
CCORZ5.2	500 x 1000 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.	-	14
CCORZ5.3	500 x 1000 x 900	Placard de rangement, étagère basse, 2 portes doublées en façade avec fermeture magnétique	-	14

Marmite

- Marmite bain-marie à eau type inox
- Marmite bain-marie à huile avec circuit fermé contenant de l'huile thermique, régulation thermostatique de la double enveloppe.
- Robinet de vidange avec poignée athermique escamotable,
- Chauffage gaz par brûleur circulaire avec veilleuse de sécurité par thermocouple.
- Chauffage électrique par châssis de résistances blindées.
- Couvercle inox articulé et équilibré toutes positions, poignée de manœuvre athermique.
- limiteur de température à réarmement manuel.
- Cuve ronde en AISI 316.
- Couvercle équilibré toutes positions.
- Marmite chauffe directe cuve cylindrique inox.
- Double enveloppe. Circuit ouverte avec remplissage et contrôle de niveau d'eau automatique.

Marmite à gaz



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité (L)	Cuve Ø x H (mm)	Puissance Gaz (kW)	Tension
CCORS100	CORS100	1000 x 1000 x 900	Chauf. Dir.	100	575 x 440	15	-
CCORS150	CORS150	1000 x 1000 x 900	Chauf. Dir.	150	650 x 510	22,5	-
CCORS200	CORS200	1000 x 1000 x 900	Chauf. Dir.	200	700 x 585	22,5	-
CCORS250	CORS250	1000 x 1000 x 900	Chauf. Dir.	250	750 x 630	28,8	-
CCORU100E	CORU100E	1000 x 1000 x 900	Eau	100	575 x 440	15	MONO 230+T
CCORU100H	CORU100H	1000 x 1000 x 900	Huile	100	575 x 440	22,5	-
CCORU150E	CORU150E	1000 x 1000 x 900	Eau	150	650 x 510	22,5	MONO 230+T
CCORU150H	CORU150H	1000 x 1000 x 900	Huile	150	650 x 510	22,5	-
CCORU200E	CORU200E	1000 x 1000 x 900	Eau	200	700 x 585	22,5	-
CCORU200H	CORU200H	1000 x 1000 x 900	Huile	200	700 x 585	22,5	-
CCORU250E	CORU250E	1200 x 1000 x 900	Eau	250	720 x 650 x 600	28,6	MONO 230+T

Marmite électrique



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité (L)	Cuve Ø x H (mm)	Puissance Gaz (kW)	Tension
CCORT100	CORT100	1000 x 1000 x 900	Chauf. Dir.	100	575 x 440	12,3	TRI 400+N+T
CCORT150	CORT150	1000 x 1000 x 900	Chauf. Dir.	150	650 x 510	13,5	TRI 400+N+T
CCORT200	CORT200	1000 x 1000 x 900	Chauf. Dir.	200	700 x 585	18	TRI 400+N+T
CCORT250	CORT250	1000 x 1000 x 900	Chauf. Dir.	250	750 x 630	22,5	TRI 400+N+T
CCORV100E	CORV100E	1000 x 1000 x 900	Eau	100	575 x 440	14	TRI 400+N+T
CCORV100H	CORV100H	1000 x 1000 x 900	Huile	100	575 x 440	12	TRI 400+N+T
CCORV150E	CORV150E	1000 x 1000 x 900	Eau	150	650 x 510	18	TRI 400+N+T
CCORV150H	CORV150H	1000 x 1000 x 900	Huile	150	650 x 510	18	TRI 400+N+T
CCORV200E	CORV200E	1000 x 1000 x 900	Eau	200	700 x 585	20	TRI 400+N+T
CCORV200H	CORV200H	1000 x 1000 x 900	Huile	200	700 x 585	19,5	TRI 400+N+T
CCORV250E	CORV250E	1200 x 1000 x 900	Eau	250	720 x 650 x 600	24	TRI 400+N+T

Marmite basculante

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép 30/10^e, mitre intégrée H:170, en inox, habillage ép 15/10^e,
- Châssis tube inox 35x35
- Marmite électrique basculante chauffe directe, cuve cylindrique
- chaudronnée AISI 316
- Couvercle équilibré, alim EC/EF avec commandes en façade, robinet vidange avec poignée escamotable
- Chauffage par résistances blindées, organes de commande en partie haute, régulation par doseur d'énergie, commandes sensibles, basculement manuel

Marmite basculante chauffe directe gaz

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité (L)	Cuve Ø x H (mm)	Puissance Gaz (kW)	Tension
CCORS100B	1500 x 1000 x 900	veilleuse de sécurité par thermocouple,	100L	-	18	MONO 230+T
CCORS150B	1500 x 1000 x 900	Chauf. Dir. Basculante manivelle	150	650 x 510	18	MONO 230+T
CCORS200B	1500 x 1000 x 900	Chauf. Dir. Basculante manivelle	200	700 x 585	22,5	MONO 230+T
CCORS250B	1500 x 1000 x 900	Chauf. Dir. Basculante manivelle	250	750 x 630	28	MONO 230+T

Marmite basculante chauffe directe électrique

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CCORT100B	1500 x 1000 x 900	100L	Marmite chauffe directe, cuve cylindrique	12,3	TRI 400+N+T
CCORT150B	1500 x 1000 x 900	150L	Marmite chauffe directe, cuve cylindrique	13,5	TRI 400+N+T
CCORT200B	1500 x 1000 x 900	200L	Marmite chauffe directe, cuve cylindrique	18	TRI 400+N+T
CCORT250B	1500 x 1000 x 900	250L	Marmite chauffe directe, cuve cylindrique	22,5	TRI 400+N+T

Marmite basculante chauffante à gaz bain marie à huile

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité (L)	Cuve Ø x H (mm)	Puissance Gaz (kW)	Tension
CCORU100B	1500 x 1000 x 900	Circuit fermé avec double enveloppe contenant de l'huile thermique, escamotable et vis sans fin, sécurité coupure gaz lors du bascul, chauffage gaz + surveillance de flamme par ionisation, allumage auto.	100L	-	15	TRI 400+N+T
CCORU150B	1500 x 1000 x 900	Huile. Basculante manivelle	150	650 x 510	18	-
CCORU200B	1500 x 1000 x 900	Huile. Basculante manivelle	200	700 x 585	28	MONO 230+T
CCORU250B	1500 x 1000 x 900	Huile. Basculante manivelle	250	750 x 630	28	MONO 230+T

Marmite basculante chauffante électrique bain marie à huile

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité (L)	Cuve Ø x H (mm)	Puissance Gaz (kW)	Tension
CCORV100B	1500 x 1000 x 900	Vidange à poignée escamotable, bascul manuel par réducteur et vis sans fin, circuit fermé à huile, sécurité coupure de chauffe lors du bascul, chauffage élec, doseur énergie, commandes sensibles.	100L	-	14	TRI 400+N+T
CCORV150B	1500 x 1000 x 900	Huile, Basculante manivelle	150	650 x 510	18	TRI 400+N+T
CCORV200B	1500 x 1000 x 900	Huile, Basculante manivelle	200	700 x 585	20	TRI 400+N+T
CCORV250B	1500 x 1000 x 900	Huile, Basculante manivelle	250	750 x 630	24	TRI 400+N+T

Sauteuse basculante

- Sauteuse basculante cuve inox, fond bi-métal thermo diffuseur (3 mm inox+12mm acier)
- Basculement par réducteur et vis sans fin avec manivelle à poignée ou avec moteur électrique protégé contre les projections d'eau
- Chauffage par gaz par rampes striées inox avec veilleuse

de sécurité par thermocouple

- Chauffage électrique par châssis de résistance blindées avec sécurité coupure de la chauffe lors du basculement.
- Possibilité de mettre cuve en 250 mm de profondeur sur modèle : CCORG50/E50

Sauteuse basculante électrique



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance Elec (kW)	Tension
		Produits	cuve				
CCORRE50E	CORRE50E	1000 x 1000 x 900	750 x 720 x 200	100	54 dm ³ , vérin électrique	15	TRI 400+N+T
CCORRE50M	CORRE50M	1200 x 1000 x 900	750 x 720 x 200	100	54 dm ³ , manivelle	15	TRI 400+N+T
CCORRE85E	CORRE85E	1500 x 1000 x 900	1216 x 716 x 250	210	87 dm ³ , vérin électrique	21	TRI 400+N+T
CCORRE85M	CORRE85M	1700 x 1000 x 900	1216 x 716 x 250	210	87 dm ³ , manivelle	21	TRI 400+N+T

Sauteuse basculante gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)	Tension
		Produits	cuve				
CCORRG50E	CORRG50E	1000 x 1000 x 900	750 x 720 x 200	100	54 dm ³ , vérin électrique	25	MONO 230+T
CCORRG50M	CORRG50M	1200 x 1000 x 900	750 x 720 x 200	100	54 dm ³ , manivelle	25	-
CCORRG85E	CORRG85E	1500 x 1000 x 900	1216 x 716 x 250	210	87 dm ³ , vérin électrique	41	MONO 230+T
CCORRG85M	CORRG85M	1700 x 1000 x 900	1216 x 716 x 250	210	87 dm ³ , manivelle	41	-

Sauteuse braisière

- Sauteuse braisière avec Couvercle doublé, allumage électrique, basculement électrique
- Doseur volumétrique, douchette à enrouleur automatique
- Interface HACCP

- Régulation électronique avec système PID avec minuterie
- Pour modèle CCORREB85 et CCORGB85
- Fond bi-métal

Sauteuse braisière électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance Elec (kW)	Tension
		Produits	cuve				
CCORRES85E	CORRES85E	1700 x 1000 x 900	1216 x 716 x 250	210	87 dm ³ , vérin électrique. Doseur énergie	21	TRI 400+N+T
CCORREB85E	CORREB85E	1900 x 1000 x 900	1216 x 716 x 250	210	87 dm ³ , vérin électrique. Affichage digital	21	TRI 400+N+T

Sauteuse braisière gaz

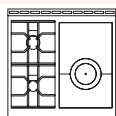
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)	Tension
		Produits	cuve				
CCORRG85E	CORRG85E	1700 x 1000 x 900	1216 x 716 x 250	210	87 dm ³ , vérin électrique, adaptateur - Doseur énergie	41	MONO 230+T
CCORRGB85E	CORRGB85E	1900 x 1000 x 900	1216 x 716 x 250	210	87 dm ³ , vérin électrique, adaptateur bacs 4 x GN1/1. Affichage digital	41	MONO 230+T

Fourneau gaz

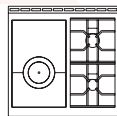
- Des feux vifs sous grilles inox avec veilleuse de sécurité par thermocouple et bac à eau de propreté amovible en inox.
- Des plaques coup de feu en fonte avec foyer réfractaire permettant l'emplacement de gros récipients et veilleuse de sécurité par thermocouple
- Des fours gaz avec chauffage par rampe striée inox avec veilleuse de sécurité par thermocouple,

régulation thermostatique et thermomètre de contrôle, des fours électriques avec chauffage voûte et sole indépendant avec régulation thermostatique, thermomètre de contrôle.

- Des soubassements placard de rangement inox avec étagère basse et porte doublée en façade à Fermeture magnétique,
- Feux vifs sous grille de 320 x 320 mm pour récipients de diamètre maxi de 375 mm



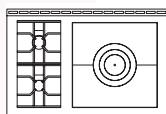
LH



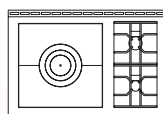
LI

Fourneau gaz feux vifs et Plaque coup de feu

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque CDF		Gaz	Elec.	
CCOLH.1	COLH.1	900 x 900 x 225	-	490 x 630	à G	22	-	-
CCOLH.2	COLH.2	900 x 900 x 900	B.O	490 x 630	à G	22	-	-
CCOLH.3	COLH.3	900 x 900 x 900	placard	490 x 630	à G	22	-	-
CCOLH.4	COLH.4	900 x 900 x 900	sur four gaz	490 x 630	à G	32	-	-
CCOLH.5	COLH.5	900 x 900 x 900	sur four Elec.	490 x 630	à G	22	6,45	TRI 400+N+T
CCOLI.1	COLI.1	900 x 900 x 225	-	490 x 630	à D	22	-	-
CCOLI.2	COLI.2	900 x 900 x 900	B.O	490 x 630	à D	22	-	-
CCOLI.3	COLI.3	900 x 900 x 900	B.O	490 x 630	à D	22	-	-
CCOLI.4	COLI.4	900 x 900 x 900	sur four gaz	490 x 630	à D	32	-	-
CCOLI.5	COLI.5	900 x 900 x 900	sur four Elec.	490 x 630	à D	22	6,45	TRI 400+N+T



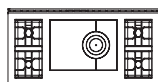
LK



LL

Fourneau gaz feux vifs et Plaque coup de feu

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque CDF		Gaz	Elec.	
CCOLK.1	COLK.1	1200 x 900 x 225	-	630 x 630	à G	23,5	-	-
CCOLK.2	COLK.2	1200 x 900 x 225	B.O	630 x 630	à G	23,5	-	-
CCOLK.3	COLK.3	1200 x 900 x 900	placard	630 x 630	à G	23,5	-	-
CCOLK.4	COLK.4	1200 x 900 x 900	sur four gaz	630 x 630	à G	33,5	-	-
CCOLK.5	COLK.5	1200 x 900 x 900	sur four Elec.	630 x 630	à G	23,5	6,45	TRI 400+N+T
CCOLL.1	COLL.1	1200 x 900 x 225	-	630 x 630	à D	23,5	-	-
CCOLL.2	COLL.2	1200 x 900 x 225	B.O	630 x 630	à D	23,5	-	-
CCOLL.3	COLL.3	1200 x 900 x 900	placard	630 x 630	à D	23,5	-	-
CCOLL.4	COLL.4	1200 x 900 x 900	sur four gaz	630 x 630	à D	33,5	-	-
CCOLL.5	COLL.5	1200 x 900 x 900	sur four Elec.	630 x 630	à D	23,5	6,45	TRI 400+N+T

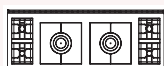


LN

Fourneau gaz feux vifs et Plaque coup de feu

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque CDF		Gaz	Elec.	
CCOLN.1	COLN.1	1800 x 900 x 225	-	800 x 600	Sur les côtés	38,5	-	-
CCOLN.2	COLN.2	1800 x 900 x 900	B.O	800 x 600	Sur les côtés	38,5	-	-
CCOLN.3	COLN.3	1800 x 900 x 900	2 placards	800 x 600	Sur les côtés	38,5	-	-
CCOLN.4	COLN.4	1800 x 900 x 900	sur 2 fours gaz	800 x 600	Sur les côtés	58,5	-	-
CCOLN.4/5	COLN.4/5	1800 x 900 x 900	sur four Gaz +four Elec.	800 x 600	Sur les côtés	48,5	6,45	TRI 400+N+T
CCOLN.5	COLN.5	1800 x 900 x 900	sur 2 fours Elec.	800 x 600	Sur les côtés	38,5	2 x 6,45	TRI 400+N+T
CCOLN.5/4	COLN.5/4	1800 x 900 x 900	sur four Elec. +four Gaz	800 x 600	Sur les côtés	48,5	6,45	TRI 400+N+T

Fourneau gaz feux vifs et Plaque coup de feu



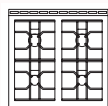
LO

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque CDF		Gaz	Elec.	
CCOLO.1	COL0.1	2400 x 900 x 225	-	(2) 630 x 630	Sur les côtés	47	-	-
CCOLO.2	COL0.2	2400 x 900 x 900	B.O	(2) 630 x 630	Sur les côtés	47	-	-
CCOLO.3	COL0.3	2400 x 900 x 900	sur 2 placards + B.O au centre	(2) 630 x 630	Sur les côtés	47	-	-
CCOLO.4	COL0.4	2400 x 900 x 900	sur 2 four gaz	(2) 630 x 630	Sur les côtés	67	-	-
CCOLO.4/5	COL0.4	2400 x 900 x 900	sur 1 four gaz + 1 four Elec.	(2) 630 x 630	Sur les côtés	67	-	-
CCOLO.5	COL0.5	2400 x 900 x 900	sur 2 fours Elec.	(2) 630 x 630	Sur les côtés	47	2 x 6,45	TRI 400+N+T
CCOLO.5/4	COL0.5/4	2400 x 900 x 900	sur 1 four Elec. + 1 four Gaz	(2) 630 x 630	Sur les côtés	57	6,45	TRI 400+N+T

Fourneau gaz feux vifs



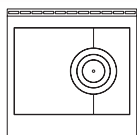
LAG



LGG

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance (kW)	Tension
		Externe	Soub	Feux vifs sur Grille	Gaz	Elec.
CCOLAG.1	COLAG.1	450 x 900 x 225	-	2	14	-
CCOLAG.2	COLAG.2	450 x 900 x 900	B.O	2	14	-
CCOLAG.3	COLAG.3	450 x 900 x 900	placard	2	14	-
CCOLGG.1	COLGG.1	900 x 900 x 225	-	4	28	-
CCOLGG.2	COLGG.2	900 x 900 x 900	B.O	4	28	-
CCOLGG.3	COLGG.3	900 x 900 x 900	placard	4	28	-
CCOLGG.4	COLGG.4	900 x 900 x 900	sur four à gaz	4	38	-
CCOLGG.5	COLGG.5	900 x 900 x 900	sur four élec	4	28	6,45

Fourneau gaz Plaque coup de feu



LJ

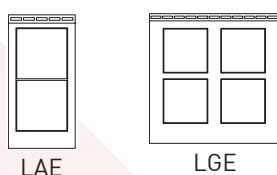
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque CDF	Gaz	Elec.	
CCOLJ.1	COLJ.1	900 x 900 x 225	-	800 x 600	10,5	-	-
CCOLJ.2	COLJ.2	900 x 900 x 900	B.O	800 x 600	10,5	-	-
CCOLJ.3	COLJ.3	900 x 900 x 900	sur placard	800 x 600	10,5	-	-
CCOLJ.4	COLJ.4	900 x 900 x 900	sur four gaz	800 x 600	20,5	-	-
CCOLJ.5	COLJ.5	900 x 900 x 900	sur four Elec.	800 x 600	10,5	6,45	TRI 400+N+T

Fourneau électrique

- Plaques électriques carrées, chauffe ultra-rapide avec limiteur de température, régulation par commutateur 6 positions avec voyant de contrôle, tiroirs de propreté inox
- Plaques vitrocéramiques 2 foyers radiants électriques avec détecteur de récipients et régulation par potentiomètre en façade
- Plaques induction 2 foyers sous 1 plaque vitrocéramique et 16 niveaux de puissance, commandes en façade par potentiomètre

- Woks induction ayant 20 niveaux de puissance avec bandeau de commande intégré sur le dessus
- Fours électriques (sauf sous plaque induction) chauffage électrique voûte et sole indépendant, régulation thermostatique avec voyant de contrôle, thermomètre de contrôle
- Soubassements placard de rangement inox avec étagère basse et porte doublée en façade à fermeture magnétique

Fourneau Plaque électrique

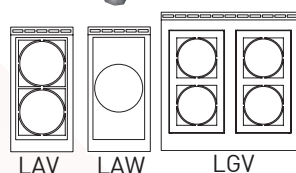


Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque	Elec.	Gaz	
CCOLAE.1	COLAE.1	450 x 900 x 225	-	(2) x 300 x 300	8	-	TRI 400+N+T
CCOLAE.2	COLAE.2	450 x 900 x 900	B.O	(2) x 300 x 300	8	-	TRI 400+N+T
CCOLAE.3	COLAE.3	450 x 900 x 900	placard	(2) x 300 x 300	8	-	TRI 400+N+T
CCOLGE.1	COLGE.1	900 x 900 x 225	-	(4) x 300 x 300	16	-	TRI 400+N+T
CCOLGE.2	COLGE.2	900 x 900 x 900	B.O	(4) x 300 x 300	16	-	TRI 400+N+T
CCOLGE.3	COLGE.3	900 x 900 x 900	placard	(4) x 300 x 300	16	-	TRI 400+N+T
CCOLGE.4	COLGE.4	900 x 900 x 900	sur four Gaz	(4) x 300 x 300	16	10	TRI 400+N+T
CCOLGE.5	COLGE.5	900 x 900 x 900	sur four Elec.	(4) x 300 x 300	22,45	-	TRI 400+N+T



Fourneau Plaque vitrocéramique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance Plaque (kW)	Tension
		Externe	Soub	Plaque		
CCOLAV.1	COLAV.1	450 x 900 x 225	-	370 x 690	8	TRI 400+N+T
CCOLAV.2	COLAV.2	450 x 900 x 900	B.O	370 x 690	8	TRI 400+N+T
CCOLAV.3	COLAV.3	450 x 900 x 900	placard	370 x 690	8	TRI 400+N+T
CCOLGV.1	COLGV.1	900 x 900 x 225	-	(2) 370 x 690	(2 x 8) 16	TRI 400+N+T
CCOLGV.2	COLGV.2	900 x 900 x 900	B.O	(2) 370 x 690	(2 x 8) 16	TRI 400+N+T
CCOLGV.3	COLGV.3	900 x 900 x 900	placard	(2) 370 x 690	(2 x 8) 16	TRI 400+N+T



Fourneau Plaque wok

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Caractéristiques	Puissance wok (kW)	Tension
		Externe	Soub	Plaque			
CCOLAW.2	COLAW.2	450 x 900 x 900	B.O	-	ustensiles Ø maxi 360 mm	3,5	MONO 230+T
CCOLAW.3	COLAW.3	450 x 900 x 900	placard	-	ustensiles Ø maxi 360 mm	3,5	MONO 230+T

Four indépendant

- Régulation thermostatique
 - Thermomètre de contrôle à cadran
- Modèle E : Electrique
- Chauffage voûte et sole indépendant
- Modèle G : Gaz
- Chauffage gaz par rampes striées en inox

Four indépendant

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Puissance (kW)	Tension
		Total	Dim.intérieures		
CCFOUR900E	CCFOUR900E	900 x 815 x 675	650 x 650 x 255	6,45	TRI 400+N+T
CCFOUR900G	CCFOUR900G	900 x 815 x 675	650 x 650 x 300	10	

Plaque à induction 2 foyers

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Possibilité de déporter les générateurs
- Châssis tubulaire inox 35 x 35
- 1 plaque vitrocéramique sur 2 foyers induction 325x325, 2 ventilateurs

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CCOLAK.1	450 x 900 x 225	-	1 plaque vitro 325 x 650	7	TRI 400+N+T
CCOLAK.2	450 x 900 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables ht 155 mm	7	TRI 400+N+T
CCOLAK.3	450 x 900 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade	Pieds réglables ht 155 mm	7	TRI 400+N+T
CCOLAL.1	450 x 900 x 225	-	1 plaque vitro 325 x 650	10	TRI 400+N+T
CCOLAL.2	450 x 900 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables ht 155 mm	10	TRI 400+N+T
CCOLAL.3	450 x 900 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade	Pieds réglables ht 155 mm	10	TRI 400+N+T

Plaque à induction 4 foyers

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Possibilité de déporter les générateurs
- Châssis tubulaire inox 35 x 35
- 1 plaque vitrocéramique sur 2 foyers induction 325x325, 2 ventilateurs

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CCOLGK.1	900 x 900 x 225	-	2 plaques vitro 325 x 650	14	TRI 400+N+T
CCOLGK.2	900 x 900 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables ht 155 mm	14	TRI 400+N+T
CCOLGK.3	900 x 900 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade	Pieds réglables ht 155 mm	14	TRI 400+N+T
CCOLGL.1	900 x 900 x 225	-	2 plaques vitro 325 x 650	20	TRI 400+N+T
CCOLGL.2	900 x 900 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables ht 155 mm	20	TRI 400+N+T
CCOLGL.3	900 x 900 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade	Pieds réglables ht 155 mm	20	TRI 400+N+T

Plaque électrique multifonctions

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Châssis tubulaire inox 35 x 35
- 1 plaque sur 2 foyers induction, 2 ventilateurs
- Profondeur de 900 mm dont 170 de dossier

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOLW2EA.1	500 x 900 x 225	-	-	2 x 3,5	TRI 400+N+T
CCOLW2EA.2	500 x 900 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables H:155 mm	2 x 3,5	TRI 400+N+T
CCOLW2EA.3	500 x 900 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade,	Pieds réglables H:155 mm	2 x 3,5	TRI 400+N+T
CCOLX4EA.2	900 x 900 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables H:155 mm	4 x 3,5	TRI 400+N+T
CCOLX4EA.3	900 x 900 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade,	Pieds réglables H:155 mm	4 x 3,5	TRI 400+N+T

Plaque snack

- Plaque lisse en acier spécial
- Goulotte et tiroir de récupération
- Chauffage électrique par châssis de résistances blindées
- régulation thermostatique, voyant de contrôle
- Chauffage gaz par rampes striées en inox AISI 304L veilleuse de sécurité par thermocouple.
- Pare-éclaboussure amovible en option.
- Pour les Plaque snack et Plaque grillade : Soubassements



LWG/E LXG/E

Plaque grillade

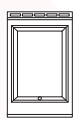
- Plaque en fonte nervurée
- Bac amovible de récupération des graisses.
- Chauffage gaz par rampes striées en inox AISI 304L



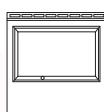
LBG/E

Plancha électrique

- Plaque lisse en acier spécial
- Gorge périphérique avec goulotte et tiroir de récupération.
- Pare-éclaboussure amovible (option)



LWEA



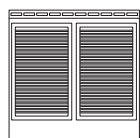
LXEA

Grill pierre de lave

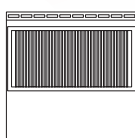
- Chauffage gaz par rampes striées en inox AISI 304L
- Support de pierres volcaniques par barreaux en rond d'acier de Ø 12 mm



LBC1



LBC1D



LBC2

placard de rangement inox avec étagère basse et porte doublée en façade à fermeture magnétique ou placard ouvert

- Possibilité de circulation d'eau dans la goulotte / revêtements chrome ou titane
- Revêtements chrome ou titane ou bimétal. Pour les grandes (CCOLX) : possibilité de double zone de chauffe

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque	Gaz	Elec.	
CCOLWG.1	COLWG.1	450 x 900 x 225	-	400 x 630 x 20	13	-	-
CCOLWG.2	COLWG.2	450 x 900 x 900	B.O	400 x 630 x 20	13	-	-
CCOLWG.3	COLWG.3	450 x 900 x 900	placard	400 x 630 x 20	13	-	-
CCOLWE.1	COLWE.1	450 x 900 x 225	-	400 x 630 x 20	-	6	TRI 400+N+T
CCOLWE.2	COLWE.2	450 x 900 x 900	B.O	400 x 630 x 20	-	6	TRI 400+N+T
CCOLWE.3	COLWE.3	450 x 900 x 900	placard	400 x 630 x 20	-	6	TRI 400+N+T
CCOLXG.1	COLXG.1	900 x 900 x 225	-	820 x 630 x 20	16	-	-
CCOLXG.2	COLXG.2	900 x 900 x 900	B.O	820 x 630 x 20	16	-	-
CCOLXG.3	COLXG.3	900 x 900 x 900	placard	820 x 630 x 20	16	-	-
CCOLXE.1	COLXE.1	900 x 900 x 225	-	820 x 630 x 20	-	12	TRI 400+N+T
CCOLXE.2	COLXE.2	900 x 900 x 900	B.O	820 x 630 x 20	-	12	TRI 400+N+T
CCOLXE.3	COLXE.3	900 x 900 x 900	placard	820 x 630 x 20	-	12	TRI 400+N+T

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque		Gaz	Elec.	
CCOLBE.1	COLBE.1	450 x 900 x 225	-	300 x 600	commutateur 6 positions	-	5	TRI 400+N+T
CCOLBE.2	COLBE.2	450 x 900 x 900	B.O	300 x 600	commutateur 6 positions	-	5	TRI 400+N+T
CCOLBE.3	COLBE.3	450 x 900 x 900	placard	300 x 600	commutateur 6 positions	-	5	TRI 400+N+T
CCOLBG.1	COLBG.1	450 x 900 x 225	-	405 x 675	-	10,5	-	-
CCOLBG.2	COLBG.2	450 x 900 x 900	B.O	405 x 675	-	10,5	-	-
CCOLBG.3	COLBG.3	450 x 900 x 900	placard	405 x 675	-	10,5	-	-

- Chauffage électrique par châssis de résistance blindées.
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle.
- Possibilité de circulation d'eau dans la goulotte / revêtements chrome ou titane

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance Elec. (kW)	Tension
		Externe	Soub	Plancha		
CCOLWEA.1	COLWEA.1	500 x 900 x 225	-	350 x 630 x 20	6	TRI 400+N+T
CCOLWEA.2	COLWEA.2	500 x 900 x 900	B.O	350 x 630 x 20	6	TRI 400+N+T
CCOLWEA.3	COLWEA.3	500 x 900 x 900	placard	350 x 630 x 20	6	TRI 400+N+T

- Soubassements placard de rangement inox avec étagère basse porte doublée en façade à fermeture magnétique ou placard ouvert
- Tiroir de propreté

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance Gaz (kW)
		Externe	Soub	Grill	
CCOLBC1.1	COLBC1.1	450 x 900 x 225	-	345 x 550	12
CCOLBC1.2	COLBC1.2	450 x 900 x 900	B.O	345 x 550	12
CCOLBC1.3	COLBC1.3	450 x 900 x 900	placard	345 x 550	12
CCOLBC2.1	COLBC2.1	900 x 900 x 225	-	735 x 345	19
CCOLBC2.2	COLBC2.2	900 x 900 x 900	B.O	735 x 345	19
CCOLBC2.3	COLBC2.3	900 x 900 x 900	placard	735 x 345	19
CCOLBC1D.1	COLBC1D.1	900 x 900 x 225	-	(2) x 345 x 550	24
CCOLBC1D.2	COLBC1D.2	900 x 900 x 900	B.O	(2) x 345 x 550	24
CCOLBC1D.3	COLBC1D.3	900 x 900 x 900	placard	(2) x 345 x 550	24

Plancha gaz profondeur 900 mm

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép 30/10^e, mitre intégrée
H:170mm, construction inox, habillage ép 15/10^e
- Châssis tubulaire inox 35x35
- Gorge périphérique avec goulotte et tiroir de récupération
- Chauffage gaz par rampes striées en inox AISI 304 L ép. 32/10^{ème}, veilleuse de sécurité par thermocouple
- Régulation thermostatique

Référence	Dimensions L x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)
CCOLWGA1	500 x 225	Plaque lisse affleurante 350 x 630 x 20 en acier spécial mi-dur,	9
CCOLWGA2	500 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	9
CCOLWGA3	500 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse, portes doublées en façade	9
CCOLXGA1	900 x 225	Plaque lisse affleurante 720 x 630 x 20 en acier spécial mi-dur	14
CCOLXGA2	900 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	14
CCOLXGA3	900 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse, portes doublées en façade	14

Cuiseur à pâtes électrique sur placard

- Uniquement sur placard, cuve GN 1/1 (325x530) avec trop plein, alimentation EF, vidange par vanne 1/4 de tour dans placard, équipé de 3 paniers GN 1/3

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOLDVSA.12	450 x 900 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade à fermeture magnétique.	12	TRI 400+N+T

Bain-marie

- Profondeur 150 mm
- Vanne de vidange 1/4 de tour situé au dessous de la cuve
- Chauffage électrique par résistances inox blindées positionnées au dessous de la cuve
- Régulation thermostatique avec voyant de contrôle



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soub	Bac	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOLDE.1	COLDE.1	450 x 900 x 225	-	GN 1/1	2,5	MONO 230+T
CCOLDE.2	COLDE.2	450 x 900 x 900	B.O	GN 1/1	2,5	MONO 230+T
CCOLDE.3	COLDE.3	450 x 900 x 900	placard	GN 1/1	2,5	MONO 230+T
CCOLEE.1	COLEE.1	900 x 900 x 225	-	GN 2/1	3,75	TRI 400+N+T
CCOLEE.2	COLEE.2	900 x 900 x 900	B.O	GN 2/1	3,75	TRI 400+N+T
CCOLEE.3	COLEE.3	900 x 900 x 900	placard	GN 2/1	3,75	TRI 400+N+T

Bac de salage

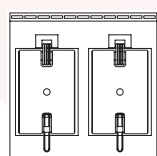
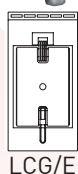
- Poste de salage GN 1/1 avec bac amovible et grille
- Rampe infrarouge par résistance positionnée en superstructure
- Soubassement placard avec une porte en façade, 1 étagère basse
- Avec grille d'égouttage.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soub	Bac	Rampe infrarouge	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOLF.1	COLF.1	450 x 900 x 225	-	1 bac GN1/1	-	-	-
CCOLF.2	COLF.2	450 x 900 x 900	B.O	1 bac GN1/1	-	-	-
CCOLF.3	COLF.3	450 x 900 x 900	placard	1 bac GN1/1	-	-	-
CCOLFIR.1	COLFIR.1	450 x 900 x 225	-	1 bac GN1/1	Oui	0,75	MONO 230+T
CCOLFIR.2	COLFIR.2	450 x 900 x 900	B.O	1 bac GN1/1	Oui	0,75	MONO 230+T
CCOLFIR.3	COLFIR.3	450 x 900 x 900	placard	1 bac GN1/1	Oui	0,75	MONO 230+T

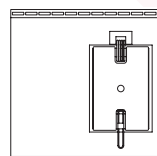
Friteuse

- Friteuse gaz HR : Chauffage par brûleur air soufflé. Régulation électronique. Sur placard
- Friteuse gaz : Régulation électromécanique. Sur placard

- Friteuse électrique HR : Régulation électromécanique.
- Cycle fonte des graisses.
- Filtration manuelle. Sur placard
- Friteuse électrique : Régulation électronique. Sur placard



LBFE1



LBFE2

Friteuse gaz HR

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre cuve	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)	Tension
CCOLCG25	COLCG25	450 x 900 x 900	1	25	70	-	35	MONO 230+T
CCOLBF1	COLBF1	900 x 900 x 900	2	2 x 25	2 x 70	Dessus unique	2 x 35	MONO 230+T
CCOLBF2	COLBF2	900 x 900 x 900	1	25	70	Filtration auto 1 plan neutre dessus unique	35	MONO 230+T
CCOLBF3	COLBF3	1350 x 900 x 900	2	2 x 25	2 x 70	Filtration auto 1 plan neutre dessus unique	2 x 35	MONO 230+T
CCOLBF4	COLBF4	1800 x 900 x 900	3	3 x 25	3 x 70	Filtration auto 1 plan neutre dessus unique	3 x 35	MONO 230+T

Friteuse gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre cuve	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)	Tension
CCOLCG15	COLCG15	450 x 900 x 900	1	15	18	Allumage piezzo	13	-

Friteuse électrique HR

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre cuve	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOLBFE.1	COLBFE.1	900 x 900 x 900	2	2 x 20,5	2 x 60	En dessus unique	2 x 22	TRI 400+N+T
CCOLBFE2	COLBFE2	900 x 900 x 900	1	20,5	60	1 plan neutre dessus unique	22	TRI 400+N+T
CCOLBFE3	COLBFE3	1350 x 900 x 900	2	2 x 20,5	2 x 60	1 plan neutre en dessus unique	2 x 22	TRI 400+N+T

Friteuse électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre cuve	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOLCE14	COLCE14	450 x 900 x 900	1	14	22	-	10	TRI 400+N+T
CCOLCE2X14	COLCE2X14	900 x 900 x 900	2	2 x 14	2 x 22	-	2 x 10	TRI 400+N+T
CCOLCE30	COLCE30	450 x 900 x 900	1	30	50	-	22,5	TRI 400+N+T

Friteuse

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép.30/10^e avec mitre intégrée H:170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Châssis tubulaire inox 35x35
- Pour modèle gaz : chauffage gaz avec veilleuse de sécurité par thermocouple

- Régulation thermostatique électromécanique
- Limiteur de température, allumage électrique, robinet de vidange et filtration manuelle situés dans le placard
- Pieds réglables H:155 mm

Friteuse électrique HR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOLCEV400T	450 x 900 x 900	20,5L	Régulation électromécanique avec cycle de fonte des graisses, équipée de 2 demi paniers, filtration manuelle positionnée dans le placard.	22	TRI 400+N+T

Friteuse gaz

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Production	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)	Tension
CCOLCG21	450 x 900 x 900	21	environ 30 kg/H frites surgelées	6x6 équipée d'un panier.	20	MONO 230+T
CCOLCG22CI	450 x 900 x 900	22	environ 45 kg/H frites surgelées	6x6 équipée de 2x2 1/2 paniers	31	MONO 230+T
CCOLCG2X22CI	900 x 900 x 900	2 x 22	environ 2x45 kg/H frites surgelées	6x6. équipée de 2x2 1/2 paniers par cuve.	62	MONO 230+T

Marmite bain-marie à eau

- Marmite bain-marie à eau cylindrique entièrement en inox AISI 316 ou rectangulaire en inox AISI 304L.
- Circuit ouvert avec remplissage et contrôle de niveau d'eau automatique.

Marmite bain-marie à huile

- Marmite bain-marie à huile avec circuit fermé contenant de l'huile thermique
- régulation thermostatique de la double enveloppe.
- limiteur de température à réarmement manuel.
- Cuve ronde en inox AISI 316

Marmite en chauffe directe

- Marmite chauffe directe cuve cylindrique inox, robinet de vidange avec poignée athermique escamotable
- Chauffage gaz par brûleur circulaire avec veilleuse de sécurité par thermocouple, chauffage électrique par châssis de résistances blindées.
- Couvercle équilibré toutes positions avec charnières eschtermann



Marmite

Référence	Modèle	Dimensions (mm)		Type	Capacité (L)	Puissance Gaz (kW)	Tension
		L x P x H	Cuve (Ø x H)				
CCOLS100	COLS100	900 x 900 x 900	575 x 440	Chauf. Dir.	100	15	-
CCOLS150	COLS150	1000 x 900 x 900	650 x 510	Chauf. Dir.	150	22,5	-
CCOLS200	COLS200	1200 x 900 x 900	735 x 550 x 550	Chauf. Dir.	200	28,6	-
CCOLU100E	COLU100E	900 x 900 x 900	575 x 440	Eau	100	15	MONO 230+T
CCOLU100H	COLU100H	900 x 900 x 900	575 x 440	Huile	100	15	MONO 230+T
CCOLU150E	COLU150E	1000 x 900 x 900	650 x 510	Eau	150	22,5	MONO 230+T
CCOLU150H	COLU150H	1000 x 900 x 900	650 x 510	Huile	150	22,5	MONO 230+T
CCOLU200E	COLU200E	1200 x 900 x 900	735 x 550 x 550	Eau	200	28,6	MONO 230+T

Marmite électrique

Référence	Modèle	Dimensions (mm)		Type	Capacité (L)	Puissance Gaz (kW)	Tension
		L x P x H	Cuve (Ø x H)				
CCOLT100	COLT100	900 x 900 x 900	575 x 440	Chauf. Dir.	100	12,3	TRI 400+N+T
CCOLT150	COLT150	1000 x 900 x 900	650 x 510	Chauf. Dir.	150	13,5	TRI 400+N+T
CCOLV100E	COLV100E	900 x 900 x 900	575 x 440	Eau	100	15	TRI 400+N+T
CCOLV100H	COLV100H	900 x 900 x 900	575 x 440	Huile	100	15	TRI 400+N+T
CCOLV150E	COLV150E	1000 x 900 x 900	650 x 510	Eau	150	18	TRI 400+N+T
CCOLV150H	COLV150H	1000 x 900 x 900	650 x 510	Huile	150	18	TRI 400+N+T
CCOLV200E	COLV200E	1200 x 900 x 900	735 x 550 x 550	Eau	200	20	TRI 400+N+T

Sauteuse basculante cuve inox

- Avec fond bi-métal, basculement par réducteur et vis sans fin Chauffage par gaz par rampes inox avec veilleuse de sécurité et thermocouple. Chauffage électrique par châssis de résistances blindées avec sécurité coupure de la chauffe lors du basculement.

Sauteuse braisière

- Avec couvercle doublé, allumage électrique, basculement électrique, doseur volumétrique, douchette à enrouleur automatique et braisière avec régulation électronique par PID avec minuterie, interface HACCP, fond bi-métal.



Sauteuse basculante électrique

Référence	Dimensions (mm)		Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
	L x P x H	cuve				
CCOLQEE	900 x 900 x 900	650 x 510 x 200	66	33 dm², vérin élec.	9	TRI400+N+T
CCOLRE41	1000 x 900 x 900	750 x 550 x 200	80	44 dm², vérin élec.	12	TRI400+N+T
CCOLRE50E	1250 x 900 x 900	-		50 dm² Vérin élect. Basculement électrique par vis sans fin avec moteur	12	TRI 400+N+T
CCOLRE50M	1250 x 900 x 900	800 x 630 x 200	100	50 dm², manivelle	12	TRI400+N+T
CCOLRE65E	1500 x 900 x 900	1050 x 628.5 x 250	145	65 dm², vérin élec. Couvercle doublé	18	TRI400+N+T
CCOLREB65E	1500 x 900 x 900	1050 x 628.5 x 250	145	65 dm², braisière basculante vérin élec., interface HACCP, régulation électronique système PID, adaptateur bacs 3 x GN1/1	18	TRI400+N+T
CCOLRES65E	1500 x 900 x 900	1050 x 628.5 x 250	145	65 dm², braisière basculante, vérin élec, régulation par doseur d'énergie	18	TRI400+N+T

Sauteuse basculante gaz

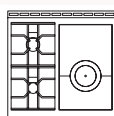
Référence	Dimensions (mm)		Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)
	L x P x H	cuve			
CCOLQGE	900 x 900 x 900	650 x 510 x 200	66	33 dm², vérin élec.	16
CCOLRG41	1000 x 900 x 900	750 x 550 x 200	80	44 dm², vérin élec.	20
CCOLRG50E	1250 x 900 x 900	800 x 630 x 200	100	50 dm², vérin élec.	20
CCOLRG50M	1250 x 900 x 900	800 x 630 x 200	100	50 dm², manivelle	20
CCOLRG65E	1500 x 900 x 900	1050 x 628.5 x 200	145	65 dm², vérin élec. Couvercle doublé	33
CCOLRGB65E	1500 x 900 x 900	1050 x 628.5 x 200	145	Braisière basculante vérin élec., interface HACCP, régulation électronique système PID, adaptateur bacs 3 x GN1/1	20
CCOLRGS65E	11500 x 900 x 900	1050 x 628.5 x 200	145	65 dm², braisière basculante vérin élec., régulation par doseur d'énergie.	33

Dessus neutre

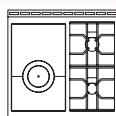
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOLZ45.1	450 x 900 x 225	
CCOLZ45.2	450 x 900 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.
CCOLZ45.3	450 x 900 x 900	Soubassement placard de rangement, étagère basse, porte doublée en façade avec fermeture magnétique.
CCOLZ90.1	900 x 900 x 225	
CCOLZ90.2	900 x 900 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.
CCOLZ90.3	900 x 900 x 900	Soubassement placard de rangement, étagère basse, porte doublée en façade avec fermeture magnétique.

Fourneau gaz

- Des feux vifs sous Grilles inox avec veilleuse de sécurité par thermocouple et bac à eau de propreté amovible en inox.
- Des Plaques coup de feu en fonte avec foyer réfractaire permettant l'emplacement de gros récipients et veilleuse de sécurité par thermocouple
- Des fours gaz GN2/1, chauffage par rampe striée inox avec veilleuse de sécurité par thermocouple, régulation thermostatique, des fours électriques GN2/1 avec chauffage par châssis de résistances blindées, chauffage voûte et sole indépendant avec régulation thermostatique, voyant de contrôle.
- Des soubassements placard de rangement inox avec étagère basse et porte doublée en façade à fermeture magnétique, des baies ouvertes avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.
- Plaque en fonte
- Feux vifs sous Grille de 320 x 320 mm



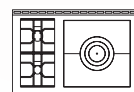
CH



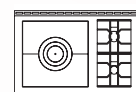
CI

Fourneau gaz feux vifs et Plaque coup de feu

Modèle	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque cdf		Elec.	Gaz	
CCOCH.1	COCH.1	800 x 800 x 225	-	390 x 630	à G	-	21	-
CCOCH.2	COCH.2	800 x 800 x 900	B.O	390 x 630	à G	-	21	-
CCOCH.3	COCH.3	800 x 800 x 900	placard	390 x 630	à G	-	21	-
CCOCH.4	COCH.4	800 x 800 x 900	four gaz	390 x 630	à G	-	29	-
CCOCH.5	COCH.5	800 x 800 x 900	four élect	390 x 630	à G	6,45	21	TRI 400+N+T
CCOCL.1	COCI.1	800 x 800 x 225	-	390 x 630	à D	-	21	-
CCOCL.2	COCI.2	800 x 800 x 900	B.O	390 x 630	à D	-	21	-
CCOCL.3	COCI.3	800 x 800 x 900	placard	390 x 630	à D	-	21	-
CCOCL.4	COCI.4	800 x 800 x 900	four gaz	390 x 630	à D	-	29	-
CCOCL.5	COCI.5	800 x 800 x 900	four élect	390 x 630	à D	6,45	21	TRI 400+N+T



CK



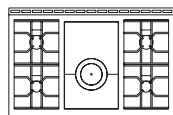
CL

Fourneau gaz feux vifs et Plaque coup de feu

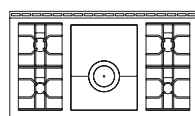
Modèle	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque cdf		Elec.	Gaz	
CCOCK.1	COCK.1	1200 x 800 x 225	630 x 630	630 x 630	à G	-	23,5	-
CCOCK.2	COCK.2	1200 x 800 x 900	630 x 630	630 x 630	à G	-	23,5	-
CCOCK.3	COCK.3	1200 x 800 x 900	630 x 630	630 x 630	à G	-	23,5	-
CCOCK.4	COCK.4	1200 x 800 x 900	630 x 630	630 x 630	à G	-	31,5	-
CCOCK.5	COCK.5	1200 x 800 x 900	630 x 630	630 x 630	à G	6,45	23,5	TRI 400+N+T
CCOCL.1	COCL.1	1200 x 800 x 225	630 x 630	630 x 630	à D	-	23,5	-
CCOCL.2	COCL.2	1200 x 800 x 900	630 x 630	630 x 630	à D	-	23,5	-
CCOCL.3	COCL.3	1200 x 800 x 900	630 x 630	630 x 630	à D	-	23,5	-
CCOCL.4	COCL.4	1200 x 800 x 900	630 x 630	630 x 630	à D	-	31,5	-
CCOCL.5	COCL.5	1200 x 800 x 900	630 x 630	630 x 630	à D	6,45	23,5	TRI 400+N+T

Fourneau gaz feux vifs et Plaque coup de feu

Modèle	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque cdf		Elec.	Gaz	
CCOCO.1	COCO.1	1200 x 800 x 225	-	390 x 630	sur les côtés	-	35	-
CCOCO.2	COCO.2	1200 x 800 x 900	B.O	390 x 630	sur les côtés	-	35	-
CCOCO.3	COCO.3	1200 x 800 x 900	placard	390 x 630	sur les côtés	-	35	-
CCOCO.4	COCO.4	1200 x 800 x 900	530 x 650	390 x 630	sur les côtés	-	43	-
CCOCO.5	COCO.5	1200 x 800 x 900	530 x 650	390 x 630	sur les côtés	6,45	35	TRI 400+N+T
CCOCM.1	COCM.1	1200 x 800 x 225	-	490 x 630	sur les côtés	-	36	-
CCOCM.2	COCM.2	1200 x 800 x 900	B.O	490 x 630	sur les côtés	-	36	-
CCOCM.3	COCM.3	1200 x 800 x 900	placard	490 x 630	sur les côtés	-	36	-
CCOCM.4	COCM.4	1200 x 800 x 900	530 x 650	490 x 630	sur les côtés	-	44	-
CCOCM.5	COCM.5	1200 x 800 x 900	530 x 650	490 x 630	sur les côtés	6,45	36	TRI 400+N+T



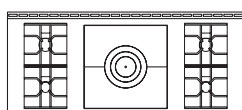
CO



CM

Fourneau gaz feux vifs et Plaque coup de feu

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque cdf		Elec.	Gaz	
2 fours gaz								
CCOCN1.4	COCN1.4	1400 x 800 x 900	(2) x 530 x 650	490 x 630	sur les côtés	-	52	-
CCOCN2.4	COCN2.4	1800 x 800 x 900	(2) x 530 x 650	630 x 630	sur les côtés	-	53,5	-
2 fours électriques								
CCOCN1.5	COCN1.5	1400 x 800 x 900	(2) x 530 x 650	490 x 630	sur les côtés	12,90	36	TRI 400+N+T
CCOCN2.5	COCN2.5	1800 x 800 x 900	(2) x 530 x 650	630 x 630	sur les côtés	12,90	37,5	TRI 400+N+T
1 four gaz + 1 four électrique								
CCOCN1.4/5	COCN1.4/5	1400 x 800 x 900	(2) x 530 x 650	490 x 630	sur les côtés	6,45	44	TRI 400+N+T
CCOCN2.4/5	COCN2.4/5	1800 x 800 x 900	(2) x 530 x 650	630 x 630	sur les côtés	6,45	45,5	TRI 400+N+T
1 four électrique + 1 four gaz								
CCOCN1.5/4	COCN1.5/4	1400 x 800 x 900	(2) x 530 x 650	490 x 630	sur les côtés	6,45	44	TRI 400+N+T
CCOCN2.5/4	COCN2.5/4	1800 x 800 x 900	(2) x 530 x 650	630 x 630	sur les côtés	6,45	45,5	TRI 400+N+T

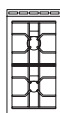


CN

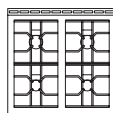
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque cdf		Elec.	Gaz	
CCOCN2.1	COCN2.1	1800 x 800 x 225	-	630 x 630	sur les côtés	-	37,5	-
CCOCN2.2	COCN2.2	1800 x 800 x 900	B.O	630 x 630	sur les côtés	-	37,5	-
CCOCN2.3	COCN2.3	1800 x 800 x 900	placard	630 x 630	sur les côtés	-	37,5	-

Fourneau gaz feux vifs

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque cdf		Elec.	Gaz	
CCOCAG.1	COCAG.1	400 x 800 x 225	-	-	-	-	14	-
CCOCAG.2	COCAG.2	400 x 800 x 900	B.O	-	-	-	14	-
CCOCAG.3	COCAG.3	400 x 800 x 900	placard	-	-	-	14	-
CCOCGG.1	COCGG.1	800 x 800 x 225	-	-	-	-	28	TRI 400+N+T
CCOCGG.2	COCGG.2	800 x 800 x 900	B.O	-	-	-	28	TRI 400+N+T
CCOCGG.3	COCGG.3	800 x 800 x 900	placard	-	-	-	28	TRI 400+N+T
CCOCGG.4	COCGG.4	800 x 800 x 900	sur four à gaz	-	-	-	36	-
CCOCGG.5	COCGG.5	800 x 800 x 900	sur four élec	-	-	6,5	28	TRI 400+N+T



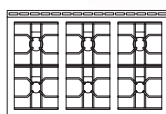
CAG



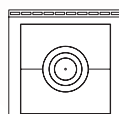
CGG

Fourneau gaz feux vifs

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque cdf		Elec.	Gaz	
CCOCP.1	COCN1.1	1200 x 800 x 225	-	-	-	-	42	TRI 400+N+T
CCOCP.2	COCN1.2	1200 x 800 x 900	B.O	-	-	-	42	TRI 400+N+T
CCOCP.3	COCN1.3	1200 x 800 x 900	placard	-	-	-	42	TRI 400+N+T
CCOCP.4	COCN1.4	1200 x 800 x 900	320 x 320	-	-	-	50	-
CCOCP.5	COCN1.5	1200 x 800 x 900	320 x 320	-	-	6,45	42	TRI 400+N+T



CP



CJ

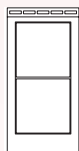
Fourneau gaz Plaque coup de feu

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Situation 2 feux vifs	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque cdf		Elec.	Gaz	
CCOCJ.1	COCJ.1	800 x 800 x 225	-	630 x 630	-	-	9,5	TRI 400+N+T
CCOCJ.2	COCJ.2	800 x 800 x 900	B.O	630 x 630	-	-	9,5	TRI 400+N+T
CCOCJ.3	COCJ.3	800 x 800 x 900	sur placard	630 x 630	-	-	9,5	TRI 400+N+T
CCOCJ.4	COCJ.4	800 x 800 x 900	320 x 320	630 x 630	-	-	17,5	-
CCOCJ.5	COCJ.5	800 x 800 x 900	320 x 320	630 x 630	-	6,45	9,5	TRI 400+N+T

Fourneau électrique

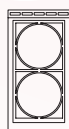
- Des Plaques électriques carrées, chauffe ultra-rapide avec limiteur de température, régulation par commutateur 6 positions avec voyant de contrôle, tiroirs de propreté inox.
- Des Plaques vitrocéramiques de 2 foyers radiants électriques avec détecteur de récipients (option)
- Des Plaques induction de 2 foyers sous 1 Plaque vitrocéramique et 16 niveaux de puissance, des woks
- induction ayant 20 niveaux de puissance.
- Des fours électriques (sauf sous Plaque induction) chauffage électrique voûte et sole indépendant, régulation thermostatique avec voyant de contrôle.
- Des soubassements placard de rangement inox avec étagère basse et porte doublée en façade à fermeture magnétique.

Fourneau Plaque électrique



CAE

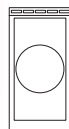
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque	Electrique	Gaz	
CCOCAE.1	COCAE.1	400 x 800 x 225	-	(2) x 300 x 300	(2 x 4) 8	-	TRI 400+N+T
CCOCAE.2	COCAE.2	400 x 800 x 900	BO	(2) x 300 x 300	(2 x 4) 8	-	TRI 400+N+T
CCOCAE.3	COCAE.3	400 x 800 x 900	placard	(2) x 300 x 300	(2 x 4) 8	-	TRI 400+N+T
CCOCGE.1	COCGE.1	800 x 800 x 225	-	(4) x 300 x 300	(4 x 4) 16	-	TRI 400+N+T
CCOCGE.2	COCGE.2	800 x 800 x 900	BO	(4) x 300 x 300	(4 x 4) 16	-	TRI 400+N+T
CCOCGE.3	COCGE.3	800 x 800 x 900	placard	(4) x 300 x 300	(4 x 4) 16	-	TRI 400+N+T
CCOCGE.4	COCGE.4	800 x 800 x 900	sur four gaz	(4) x 300 x 300	(4 x 4) 16	8	TRI 400+N+T
CCOCGE.5	COCGE.5	800 x 800 x 900	sur four élect	(4) x 300 x 300	(4 x 4) 22,45	-	TRI 400+N+T



CAV

Fourneau Plaque vitrocéramique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance Plaque Vitro (kW)	Tension
		Externe	Soub	Plaque		
CCOCAV.1	COCAV.1	400 x 800 x 225	-	300 x 620	(2 x 2,6) 5,2	TRI 400+N+T
CCOCAV.2	COCAV.2	400 x 800 x 900	BO	300 x 620	(2 x 2,6) 5,2	TRI 400+N+T
CCOCAV.3	COCAV.3	400 x 800 x 900	placard	300 x 620	(2 x 2,6) 5,2	TRI 400+N+T



CAW

Fourneau Plaque wok

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Caractéristiques	Puissance Wok (kW)	Tension
		Externe	Soub	Plaque			
CCOCAW.3	COCAW.3	450 x 800 x 900	-	-	1 x Ø 370	3,5	MONO 230+T

2 plaques vitro-Ceram

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- construction inox avec habillage épaisseur 15/10^e
- châssis tubulaire inox 35 x 35
- 2 plaques vitrocéramique sur 2 foyers radiants électriques

2 plaques vitro-Ceram

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOCGV.1	800 x 800 x 225	-	2 foyers 325x650	10,4	TRI 400+N+T
CCOCGV.2	800 x 800 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables ht155 mm	10,4	TRI 400+N+T
CCOCGV.3	800 x 800 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade	Pieds réglables ht 155 mm	10,4	TRI 400+N+T

Plaque à induction 2/4 foyers

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Châssis tubulaire inox 35 x 35
- 2 plaques vitrocéramique sur 2 foyers induction, 2 ventilateurs.
- Possibilité de déporter les générateurs

Plaque à induction 2 foyers

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOCAK.1	400 x 800 x 225	-	1 plaque vitro 325x650	7	TRI 400+N+T
CCOCAK.2	400 x 800 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables ht 155 mm	7	TRI 400+N+T
CCOCAK.3	400 x 800 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade	Soubassement pieds réglables ht 155 mm	7	TRI 400+N+T
CCOCAL.1	400 x 800 x 225	-	1 plaque vitro 325x650	10	TRI 400+N+T
CCOCAL.2	400 x 800 x 900	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables ht 155 mm	10	TRI 400+N+T
CCOCAL.3	400 x 800 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade	Pieds réglables ht 155 mm	10	TRI 400+N+T

Plaque à induction 4 foyers

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Feux	Soubassement	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOCGK.1	800 x 800 x 225	2 foyers 325x650	-	-	14	TRI 400+N+T
CCOCGK.2	800 x 800 x 900	2 foyers 325x650 sur baie ouverte	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables hauteur 155 mm	14	TRI 400+N+T
CCOCGK.3	800 x 800 x 900	2 foyers 325x650 sur placard	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade	Pieds réglables ht 155 mm	14	TRI 400+N+T
CCOCGL.1	800 x 800 x 225	2 foyers 325x650	-	-	20	TRI 400+N+T
CCOCGL.2	800 x 800 x 900	2 foyers 325x650 sur baie ouverte	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	Pieds réglables hauteur 155 mm	20	TRI 400+N+T
CCOCGL.3	800 x 800 x 900	2 foyers 325x650 sur placard	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade	Pieds réglables ht 155 mm	20	TRI 400+N+T

Plaque électrique multifonctions

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- 1 plaque lisse affleurante multifonctions 2 zones de chauffe indépendantes 350x500x20
- Gorge périphérique avec tiroir de récupération des graisses en façade
- Chauffage électrique par résistances,
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle.

Plaque électrique multifonctions

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOCW2EA.1	500 x 800 x 225	-	-	6	TRI 400+N+T
CCOCW2EA.2	500 x 800 x 900	baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse,	Pieds réglables H:155 mm	2 x 2,5	TRI 400+N+T
CCOCW2EA.3	500 x 800 x 900	placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade	Pieds réglables H:155 mm	2 x 2,5	TRI 400+N+T
CCOCX4EA.2	800 x 800 x 900	baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse,	Pieds réglables H:155 mm	4 x 2,5	TRI 400+N+T
CCOCX4EA.3	800 x 800 x 900	placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade,	Pieds réglables H:155 mm	4 x 2,5	TRI 400+N+T

Plaque snack et Plaque grillade

Des soubassements placard de rangement inox avec étagère basse et porte doublée en façade à fermeture magnétique ou placard ouverte.

Plaque snack

- Plaque lisse en acier spécial.
- Goulotte et tiroir de récupération.
- Chauffage électrique par châssis de résistances blindées
- Revêtements chrome ou titane ou bimétal.
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle.
- Chauffage gaz par rampes striées en inox AISI 304L.
- Veilleuse de sécurité par thermocouple.
- Pare-éclaboussure amovible en option.

Fourneau Plaque électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque	Gaz	Electrique	
CCOCWE.1	COCWE.1	400 x 800 x 225	-	350 x 630	-	6	TRI 400+N+T
CCOCWE.2	COCWE.2	400 x 800 x 900	B.O	350 x 630	-	6	TRI 400+N+T
CCOCWE.3	COCWE.3	400 x 800 x 900	placard	350 x 630	-	6	TRI 400+N+T
CCOCXE.1	COCXE.1	800 x 800 x 225	-	720 x 630	-	12	TRI 400+N+T
CCOCXE.2	COCXE.2	800 x 800 x 900	B.O	720 x 630	-	12	TRI 400+N+T
CCOCXE.3	COCXE.3	800 x 800 x 900	placard	720 x 630	-	12	TRI 400+N+T
CCOCWG.1	COCWG.1	400 x 800 x 225	-	350 x 630	9	-	-
CCOCWG.2	COCWG.2	400 x 800 x 900	B.O	350 x 630	9	-	-
CCOCWG.3	COCWG.3	400 x 800 x 900	placard	350 x 630	9	-	-
CCOCXG.1	COCXG.1	800 x 800 x 225	-	720 x 630	14	-	-
CCOCXG.2	COCXG.2	800 x 800 x 900	B.O	720 x 630	14	-	-
CCOCXG.3	COCXG.3	800 x 800 x 900	placard	720 x 630	14	-	-



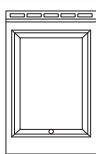
Plaque grillade fonte électrique

- Plaque en fonte nervurée avec bacs de récupération des graisses amovibles
- Chauffage gaz par rampes striées en inox AISI 304
- Veilleuse de sécurité par thermocouple
- Chauffage électrique par éléments blindés noyés dans la masse

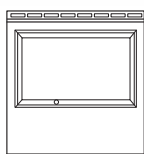
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
		Externe	Soub	Plaque		Gaz	Electrique	
CCOCBB.1	COCBB.1	400 x 800 x 225	-	300 x 600	Bac à eau	-	6	TRI 400+N+T
CCOCBB.2	COCBB.2	400 x 800 x 900	B.O	300 x 600	Bac à eau	-	6	TRI 400+N+T
CCOCBB.3	COCBB.3	400 x 800 x 900	placard	300 x 600	Bac à eau	-	6	TRI 400+N+T
CCOCBE.1	COCBE.1	400 x 800 x 225	-	300 x 600	Commutateur 6 positions	-	5	TRI 400+N+T
CCOCBE.2	COCBE.2	400 x 800 x 900	B.O	300 x 600	Commutateur 6 positions	-	5	TRI 400+N+T
CCOCBE.3	COCBE.3	800 x 800 x 900	placard	300 x 600	Commutateur 6 positions	-	5	TRI 400+N+T
CCOCBG.1	COCBG.1	400 x 800 x 225	placard	300 x 600	Bac de récupération des graisses	8	-	-
CCOCBG.2	COCBG.2	400 x 800 x 900	B.O	300 x 600	Bac de récupération des graisses	8	-	-
CCOCBG.3	COCBG.3	400 x 800 x 900	placard	300 x 600	Bac de récupération des graisses	8	-	-

Plancha électrique

- Plaque lisse en acier spécial
- Gorge périphérique avec goulotte et tiroir de récupération.
- Pare-éclaboussure amovible (option)
- Chauffage électrique par châssis de résistances blindées
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle
- Possibilité de circulation d'eau dans la goulotte / revêtements chrome ou titane



CWEA



CXEA

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance Electrique (Kw)	Tension
		Externe	Soub	Plancha		
CCOCWEA.1	COCWEA.1	400 x 800 x 225	-	350 x 500	4,5	TRI 400+N+T
CCOCWEA.2	COCWEA.2	400 x 800 x 900	B.O	350 x 500	4,5	TRI 400+N+T
CCOCWEA.3	COCWEA.3	400 x 800 x 900	placard	350 x 500	4,5	TRI 400+N+T
CCOCXEA.1	COCXEA.1	800 x 800 x 225	-	630 x 350	6	TRI 400+N+T
CCOCXEA.2	COCXEA.2	800 x 800 x 900	B.O	630 x 350	6	TRI 400+N+T
CCOCXEA.3	COCXEA.3	800 x 800 x 900	placard	630 x 350	6	TRI 400+N+T

Plancha à gaz profondeur 800 mm

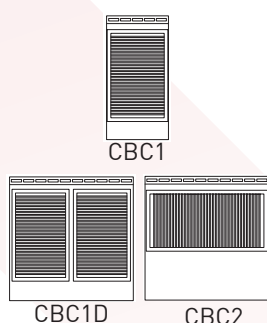
- Dessus rayonné inox AISI 304 ép 20/10^e, mitre intégrée H:170mm, construction inox, habillage ép 15/10^e
- Châssis tubulaire inox 35x35
- Gorge périphérique avec goulotte et tiroir de récupération

- Chauffage gaz par rampes striées en inox AISI 304 L ép.32/10^e
- Veilleuse de sécurité par thermocouple, régulation thermostatique

Référence	Dimensions L x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)
CCOCWGA1	500 x 225	Plaque lisse affleurante 350 x 500 x 20 en acier spécial mi-dur	8
CCOCWGA2	500 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.	8
CCOCWGA3	500 x 900	Soubassement placard rangement avec étagère basse, porte doublée en façade.	8
CCOCXGA1	800 x 225	Plaque lisse affleurante 630 x 500 x 20 en acier spécial mi-dur	12
CCOCXGA2	800 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.	12
CCOCXGA3	800 x 900	Soubassement placard rangement avec étagère basse, porte doublée en façade.	12

Grill pierre de lave

Chauffage gaz par rampes striées en inox AISI 304L. Support de pierres volcaniques par barreaux en rond d'acier de Ø12. Tiroir de propreté. Des soubassements placard de rangement inox avec étagère basse et porte doublée en façade à fermeture magnétique ou placard ouvert.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)			Puissance Gaz (kW)	Tension
		Externe	Soub	Grill		
CCOCBC1.1	COCBC1.1	400 x 800 x 225	-	345 x 550	12	-
CCOCBC1.2	COCBC1.2	400 x 800 x 900	B.O	345 x 550	12	-
CCOCBC1.3	COCBC1.3	400 x 800 x 900	placard	345 x 550	12	-
CCOCBC1D.1	COCBC1D.1	800 x 800 x 225	-	2 x 345 x 550	(2x 12) 24	-
CCOCBC1D.2	COCBC1D.2	400 x 800 x 900	B.O	2 x 345 x 550	(2x 12) 24	-
CCOCBC1D.3	COCBC1D.3	400 x 800 x 900	placard	2 x 345 x 550	(2x 12) 24	-
CCOCBC2.1	COCBC2.1	800 x 800 x 225	-	735 x 345	19	-
CCOCBC2.2	COCBC2.2	800 x 800 x 900	B.O	735 x 345	19	-
CCOCBC2.3	COCBC2.3	800 x 800 x 900	placard	735 x 345	19	-

Marmite bain-marie à eau : Type inox chaudronnée cylindrique entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 316, Couvercle inox articulé et équilibré toutes positions, poignée de manœuvre thermique. Double enveloppe. Remplissage et niveau d'eau automatique.

Marmite bain-marie à huile : Avec circuit fermé contenant de l'huile thermique, régulation thermostatique de la double enveloppe, limiteur de température à réarmement manuel.

Marmite chauffe directe : Cuve cylindrique inox, robinet de vidange avec poignée athermique escamotable, chauffage gaz par brûleur circulaire avec veilleuse de sécurité par thermocouple, chauffage électrique par châssis de résistances blindées. Couvercle équilibré toutes positions.

Marmite à gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité Cuve (L)	Cuve Ø x H (mm)	Puissance Gaz (kW)
CCOCS50	COCS50	800 x 800 x 900	Chauf.Dir	50	500 x 320	15
CCOCS80	COCS80	800 x 800 x 900	Chauf.Dir	80	500 x 460	15
CCOCSI80E	COCSI80E	800 x 800 x 900	Eau	80	500 x 460	15
CCOCSI80H	COCSI80H	800 x 800 x 900	Huile	80	500 x 460	15

Marmite électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité Cuve (L)	Cuve Ø x H (mm)	Puissance Elec (kW)	Tension
CCOCT50	COCT50	800 x 800 x 900	Chauf.Dir	50	500 x 320	8	TRI 400+N+T
CCOCT80	COCT80	800 x 800 x 900	Chauf.Dir	80	500 x 460	11	TRI 400+N+T
CCOCTI80E	COCTI80E	800 x 800 x 900	Eau	80	500 x 460	12	TRI 400+N+T
CCOCTI80H	COCTI80H	800 x 800 x 900	Huile	80	500 x 460	12	TRI 400+N+T

Sauteuse électrique / gaz

- Surface 33 dm²
- Cuve de 650 x 510 x 200 mm

- Capacité utile 66 L
- Fond bi-métal et basculement par vérin manuel
- Vérins électrique



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Tension
Sauteuse électrique				
CCOCQEE	COCQEE	900 x 800 x 900	Elec. : 9	TRI 400+N+T
Sauteuse à gaz				
CCOCQGE	COCQGE	900 x 800 x 900	Gaz : 16	-

Friteuse électrique : Chauffage par éléments blindés avec régulation thermostatique et limiteur de température à réarmement manuel, vidange, système fonte des graisses (option), bac de récupération et filtre situés au dessous de la zone froide, dans un placard.

Friteuse électrique HR : haut rendement avec en option régulation électronique 10 programmes, relevage automatique, filtration automatique intégré

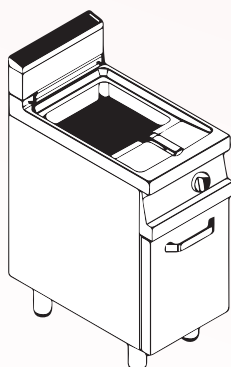
Friteuse gaz : régulation thermostatique, limiteur de température, allumage piezzo électrique, filtration manuelle.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Rendement (Kg/H)	Pose	Puissance(kW)		Tension
						Électrique	Gaz	
CCOCCE6	COCCE6	400 x 800 x 900	6	10	sur placard	5,5	-	TRI 400+N+T
CCOCCE14	COCCE14	400 x 800 x 900	14	22	sur placard	10	-	TRI 400+N+T
CCOCCG15	COCCG15	400 x 800 x 900	15	18	sur placard	-	13	MONO 230+T

Friteuse

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Châssis tubulaire inox 35 x 35
- 2 plaques vitrocéramique sur 2 foyers induction, 2 ventilateurs

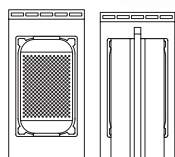


Friteuse électrique HR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Dotation	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOCCEV250T	400 x 800 x 900	10L	équipée 1 panier	Régulation électromécanique avec cycle de fonte des graisses, filtration manuelle positionnée dans le placard	11	TRI 400+N+T

Bac de salage

- Poste de salage GN1/1 avec bac amovible et Grille
- Rampe infrarouge par résistance positionnée en superstructure
- Soubassement placard avec une porte en façade, 1 étagère basse
- Avec Grille d'égouttage.



CF/CFIR

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bac	Soub	Rampe infrarouge	Puissance Elect.	Tension
CCOCF.1	COCF.1	400 x 800 x 225	GN1/1	-	-	-	-
CCOCF.2	COCF.2	400 x 800 x 900	GN1/1	B.O	-	-	-
CCOCF.3	COCF.3	400 x 800 x 900	GN1/1	placard	-	-	-
CCOCFIR.1	COCFIR.1	400 x 800 x 225	GN1/1	-	oui	0,75	MONO 230+T
CCOCFIR.2	COCFIR.2	400 x 800 x 900	GN1/1	B.O	oui	0,75	MONO 230+T
CCOCFIR.3	COCFIR.3	400 x 800 x 900	GN1/1	placard	oui	0,75	MONO 230+T

Bain-marie

- Pour bac de profondeur 150 mm
- Vanne de vidange 1/4 de tour situé au dessous de la cuve

- Chauffage électrique par résistances inox blindées positionnées au dessous de la cuve
- Régulation thermostatique avec voyant de contrôle



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bac	Soub	Puissance Gaz (kW)	Tension
CCOCDE.1	COCDE.1	400 x 800 x 225	GN 1/1	-	2,5	MONO 230+T
CCOCDE.2	COCDE.2	400 x 800 x 900	GN 1/1	B.O	2,5	MONO 230+T
CCOCDE.3	COCDE.3	400 x 800 x 900	GN 1/1	placard	2,5	MONO 230+T
CCOCEE.1	COCDE.1	800 x 800 x 225	GN 2/1	-	3,75	TRI 400+N+T
CCOCEE.2	COCDE.2	800 x 800 x 900	GN 2/1	B.O	3,75	TRI 400+N+T
CCOCEE.3	COCDE.3	800 x 800 x 900	GN 2/1	placard	3,75	TRI 400+N+T

Cuiseur à pâtes

- Cuve gastro GN1/1 avec trop plein équipé de 3 Paniers GN1/3
- Alimentation eau froide en façade, vidange dans placard.
- Tablette d'égouttage

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance	Tension
CCOCDVSA.12	COCDSVA.12	400 x 800 x 900	12	TRI 400+N+T

Dessus neutre

- Dessus neutre renforcé et rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement
CCOCZ4.1	400 x 800 x 225	-
CCOCZ4.2	400 x 800 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.
CCOCZ4.3	400 x 800 x 900	Soubassement placard de rangement, étagère basse, porte doublée en façade avec fermeture magnétique.
CCOCZ8.1	800 x 800 x 225	-
CCOCZ8.2	800 x 800 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.
CCOCZ8.3	800 x 800 x 900	Soubassement placard de rangement, étagère basse, porte doublée en façade avec fermeture magnétique.

Four indépendant

- Régulation thermostatique.

Modèle E : Electrique

- Chauffage voûte et sole indépendant

Modèle G : Gaz

- Chauffage gaz par rampes inox striées

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Puissance (kW)	Tension
		extérieures	intérieures		
CCOFOUR800E	CCFOUR800E	800 x 750 x 675	530 x 650 x 255 GN2/1	6,45	TRI 400+N+T
CCOFOUR800G	CCFOUR800G	800 x 750 x 675	530 x 650 x 300 GN2/1	8	-

OPTIONS
PAGES
1.97-1.101

2 Feux vifs sous grille inox 294x595

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- 2 feux vifs sous grille inox avec veilleuse de sécurité par thermocouple
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Bac à eau de propreté inox amovible
- Tiroir de récupération.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance Gaz (kW)
CCOBAG.1	350 x 750 x 225	-	10
CCOBAG.2	350 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse, pieds réglables ht 155 mm	10
CCOBAG.3	350 x 750 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade à fermeture magnétique, pieds réglables Ht:155 mm	10

4 Feux vifs sous grille inox 294x595

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép.20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- 4 feux vifs sous 2 grilles inox avec veilleuse de sécurité par thermocouple
- 2 bacs à eau de propreté inox amovible, 2 tiroirs de récupération

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)
CCOBGG.1	700 x 750 x 225	-	20
CCOBGG.2	700 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse, pieds réglables hauteur 155 mm	20
CCOBGG.3	700 x 750 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade à fermeture magnétique, pieds réglables H:155 mm	20
CCOBGG.4	700 x 750 x 900	Four gaz GN 2/1, chauffage par rampes inox AISI 304 ép32/10e, veilleuse, thermocouple, régulation thermostatique, plaque pâtissière et grille renforcée	28

Fourneaux

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- 1 plaque coup de feu 315 x 580 en fonte dressée
- 2 feux vifs avec veilleuse de sécurité par thermocouple
- veilleuse, thermocouple
- 1 tiroir de récupération pour l'ensemble
- Bac à eau de propreté inox amovible

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)
Feux à gauche			
CCOBH.1	700 x 750 x 225	-	17
CCOBH.2	700 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	17
CCOBH.3	700 x 750 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade.	17
CCOBH.4	700 x 750 x 900	Four gaz GN 2/1, chauffage rampes inox AISI 304, veilleuse, thermocouple, régulation thermostatique, plaque pât, grille	25
Feux à droite			
CCOBI.1	700 x 750 x 225	-	17
CCOBI.2	700 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.	17
CCOBI.3	700 x 750 x 900	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade.	17
CCOBI.4	700 x 750 x 900	Four gaz GN 2/1, chauffage rampes inox AISI 304, veilleuse, thermocouple, régulation thermostatique, plaque pât, grille.	25

Fourneaux

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- 2 feux vifs à gauche sous grille inox 294x595 avec veilleuse de sécurité par thermocouple, bac à eau de propreté inox amovible
- 1 plaque coup de feu 315x580 fonte dressée, veilleuse, thermocouple
- 1 tiroir récup, 2 feux vifs à droite sous grille inox 294x595 avec veilleuse de sécurité par thermocouple
- Bac à eau de propreté amovible.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)
CCOBO.1	1050 x 750 x 225	-	27
CCOBO.2	1050 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	27
CCOBO.3	1050 x 750 x 900	Soubassement placard avec étagère basse, 2 portes doublées en façade.	27
CCOBO.4	1050 x 750 x 900	Placard à gauche, four gaz GN 2/1, rampes inox, veilleuse, thermocouple, thermostat, plaque pât, grille	35

Plaque électrique

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Revêtements chrome ou titane ou bimétal.
- 2 plaques électriques 220 x 220
- Régulation par commutateur 6 positions avec voyant de contrôle tiroir de récupération.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOBAE.1	350 x 750 x 225	-	5,2	TRI 400+N+T
CCOBAE.2	350 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse, pieds réglables hauteur 155 mm.	5,2	TRI 400+N+T
CCOBAE.3	350 x 750 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade à fermeture magnétique, pieds réglables H:155 mm	5,2	TRI 400+N+T

Plaque électriques multifonctions

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép.20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- 1 plaque lisse affleurante multifonctions 2 zones de chauffe indépendantes 350x500x20
- Gorge périphérique avec tiroir de récupération des graisses en façade
- Chauffage électrique par foyers radiants
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CCOBW2EA.1	500 x 750 x 225	-	5	TRI 400+N+T
CCOBW2EA.2	500 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse, pieds réglables H:155	5	TRI 400+N+T
CCOBW2EA.3	500 x 750 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade, pieds réglables H:155.	5	TRI 400+N+T+T

1 Plaque grillade électrique

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e,
- Grillade électrique 300 x 600 en fonte nervurée
- Bac de récupération des jus, chauffage électrique par résistances blindées noyées dans la masse
- Régulation par commutateur 6 positions, voyant de contrôle.

1 Plaque grillade électrique

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOBBE.1	350 x 750 x 225	-	5	TRI 400+N+T
CCOBBE.2	350 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse	5	TRI 400+N+T
CCOBBE.3	350 x 750 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse porte doublée en façade	5	TRI 400+N+T

Plaque à snacker électrique

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Plaque à snacker lisse en acier spécial
- Revêtements chrome ou titane ou bimétal.
- Goulotte et tiroir à jus, chauffage électrique par résistances blindées
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Soubassement	Puissance Elec. (kW)	Tension
	Produits	Plaque snacker			
CCOBWE.1	350 x 750 x 225	300 x 580 x 20	-	4,5	TRI 400+N+T
CCOBWE.2	350 x 750 x 900	300 x 580 x 20	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.	4,5	TRI 400+N+T
CCOBWE.3	350 x 750 x 900	300 x 580 x 20	Placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade, pieds réglables H:155.	4,5	TRI 400+N+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Soubassement	Puissance Gaz (kW)	Tension
	Produits	Plaque snacker			
CCOBXE.1	700 x 750 x 225	620 x 580 x 20	-	9	TRI 400+N+T
CCOBXE.2	700 x 750 x 900	620 x 580 x 20	Baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse, pieds réglables H:155	9	TRI 400+N+T
CCOBXE.3	700 x 750 x 900	620 x 580 x 20	Placard de rangement avec étagère basse, 2 portes doublées en façade, pieds réglables H:155	9	TRI 400+N+T

Plancha

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Plaque lisse acier spécial 350x500x20
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle.
- Possibilité de circulation d'eau dans la goulotte / revêtements chrome ou titane
- Gorge périphérique avec tiroir de récupération des graisses en façade
- Chauffage électrique par résistances blindées

Plancha

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOBWEA.1	500 x 750 x 225	-	4,5	TRI 400+N+T
CCOBWEA.2	500 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse, pieds réglables H:155	4,5	TRI 400+N+T
CCOBWEA.3	500 x 750 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade à fermeture magnétique	4,5	TRI 400+N+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOBWG.1	350 x 750 x 225	-
CCOBWG.2	350 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.
CCOBWG.3	350 x 750 x 900	Soubassement placard rangement avec étagère basse, porte doublée en façade

Plaque à snacker à gaz

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép.20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Plaque à snacker lisse 300 x 580 x 20 en acier spécial
- Goulotte et tiroir à jus, chauffage gaz par rampes striées
- Veilleuse de sécurité par thermocouple
- Régulation thermostatique.
- Revêtements chrome ou titane ou bimétal.

Plaque à snacker à gaz

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)
CCOBXG.1	700 x 750 x 225	-	12
CCOBXG.2	700 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés étagère basse, pieds réglables H:155	14
CCOBXG.3	700 x 750 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse 2 portes doublées en façade, pieds réglables H:155	14

Plancha à gaz

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Châssis tubulaire inox 35x35.
- Plaque lisse affleurante 350 x 500 x 20 en acier spécial mi-dur

- Gorge périphérique avec goulotte et tiroir de récupération
- Chauffage gaz par rampes striées en inox AISI 304 L ép. 32/10^{ème}
- Veilleuse de sécurité par thermocouple
- Régulation thermostatique

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOBWGA1	500 x 750 x 225	-
CCOBWGA2	500 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.
CCOBWGA3	500 x 750 x 900	Soubassement placard rangement avec étagère basse, porte doublée en façade.

Friteuse

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e
- Châssis tubulaire inox 35 x 35

- Friteuse électrique, chauffage par résistances blindées immergées et relevables pour nettoyage
- Régulation thermostatique électromécanique avec limiteur de température à réarmement manuel, robinet de vidange,

Friteuse électrique sur placard

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CCOBCE6	350 x 750 x 900	6L	Filtration manuelle située dans placard.	5,5	TRI 400+N+T
CCOBCE14	350 x 750 x 900	14L	Filtration manuelle située dans placard.	10	TRI 400+N+T

Bain-Marie GN1/1

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e

- Bain-marie électrique pour bac prof. 150 mm
- Régulation thermostatique, voyant de contrôle
- Vidange au dessous de la cuve

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CCOBDE.1	350 x 750 x 225	-	2,5	MONO 230+T
CCOBDE.2	350 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse, pieds réglables H:155 mm	2,5	MONO 230+T
CCOBDE.3	350 x 750 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade, pieds réglables H:155 mm.	2,5	MONO 230+T

Dessus neutre

- Dessus rayonné inox AISI 304 ép. 20/10^e avec mitre intégrée hauteur 170 mm
- Construction inox avec habillage ép. 15/10^e

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOBZ35.1	350 x 750 x 225	-
CCOBZ35.2	350 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.
CCOBZ35.3	350 x 750 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade.
CCOBZ70.1	700 x 750 x 225	-
CCOBZ70.2	700 x 750 x 900	Soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.
CCOBZ70.3	700 x 750 x 900	Soubassement placard de rangement avec étagère basse, porte doublée en façade.

Baie ouverte

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOB0BR350	350 x 680 x 675	Construction acier inoxydable ép. 15/10 ^e , châssis tubulaire 35 x 35 sur pieds réglables hauteur 155 mm, soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.
CCOB0BR700	700 x 680 x 675	Construction acier inoxydable ép. 15/10 ^e , châssis tubulaire 35 x 35 sur pieds réglables hauteur 155 mm, soubassement baie ouverte avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse.

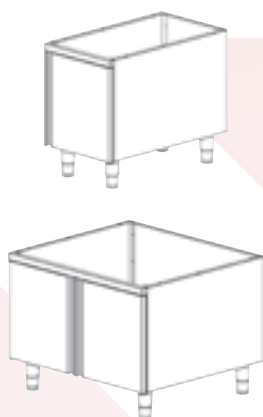
Placard avec portes battantes

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOPLBR350	350 x 680 x 675	Construction acier inoxydable ép. 15/10 ^e , châssis tubulaire inox 35 x 35 sur pieds réglables hauteur 155 mm, soubassement placard de rangement, étagère basse, porte doublée en façade avec fermeture magnétique.
CCOPLBR700	700 x 680 x 675	Construction acier inoxydable ép. 15/10 ^e , châssis tubulaire inox 35 x 35 sur pieds réglables hauteur 155 mm, soubassement placard de rangement, étagère basse, 2 portes doublées en façade avec fermeture magnétique.

Four gaz GN2/1 indépendant

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOFOBRG	700 x 680 x 675	Construction acier inoxydable ép. 15/10 ^e , châssis tubulaire 35x35, four gaz GN2/1 530x650x300, construction en acier inox calorifugée en laine de roche, cornue intérieure en acier inox, sole amovible en acier, porte équilibrée reposant sur un axe plein en acier inox, chauffage par rampes striée en acier inox, veilleuse, thermocouple, régulation thermostatique, équipé d'une plaque pâtissière et d'une grille.

Placard porte battante



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOF10001	COF10001	500 x 910 x 675	1 porte, étagère basse, porte doublée
CCOF10002	COF10002	1000 x 910 x 675	2 portes, étagère basse, portes doublées
CCOF10003	COF10003	1500 x 910 x 675	2 portes coulissantes, étagère basse, portes coulissantes
CCOF10004	COF10004	2000 x 910 x 675	2 portes coulissantes, étagère basse, portes coulissantes
CCOF8001	COF8001	400 x 730 x 675	1 porte battante, étagère basse, porte doublée
CCOF8002	COF8002	800 x 730 x 675	2 portes battantes, étagère basse, portes doublées
CCOF8003	COF8003	1200 x 730 x 675	2 portes coulissantes, étagère basse, portes coulissantes
CCOF8004	COF8004	1400 x 730 x 675	2 portes coulissantes, étagère basse, portes coulissantes
CCOF800600	COF800600	600 x 730 x 675	1 porte battante, étagère basse, porte doublée
CCOF9001	COF9001	450 x 815 x 675	1 porte battante, étagère basse, porte doublée
CCOF9002	COF9002	900 x 815 x 675	2 portes battantes, étagère basse, portes doublées
CCOF9003	COF9003	1200 x 815 x 675	2 portes coulissantes, étagère basse, portes doublées
CCOF9004	COF9004	1350 x 815 x 675	2 portes coulissantes, étagère basse, portes doublées

Baie ouverte



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOF10006B0	COF10006B0	500 x 910 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF10007B0	COF10007B0	1000 x 910 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF10008B0	COF10008B0	1500 x 910 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF80010B0	COF80010B0	1400 x 730 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF80011B0	COF80011B0	1800 x 730 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF8006B0	COF8006B0	400 x 730 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF8007B0	COF8007B0	600 x 730 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF8008B0	COF8008B0	800 x 730 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF8009B0	COF8009B0	1200 x 730 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF9005B0	COF9005B0	450 x 815 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF9006B0	COF9006B0	900 x 815 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF9007B0	COF9007B0	1200 x 815 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOF9008B0	COF9008B0	1350 x 815 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse
CCOROBUSTE6B0	COROBUSTE6B0	500 x 910 x 675	Avec fond arrière et côtés fermés, étagère basse

Dessus neutre



Référence	Modèle	Caractéristiques
CCOCOM20017	Couvercle double	Pour sauteuse 50 dm²
CCOCOM29101	Couvercle double	Pour sauteuse 85 dm²
CCOCOM29162	Peinture	Au mètre linéaire + forfait mise en peinture
CCOCOM29242	Relevage automatique	Pour friteuses gaz LCG25 et RCG25
CCOCOM29464	Bac de salage GN1/1	Encastement bac amovible avec Grille de salage
CCOCOM29467	Régulation électronique	Pour friteuses électriques CCE311, LCE411 et RCE411
CCOCOM29468	Relevage automatique	Pour friteuses électriques CCE311, LCE411 et RCE411
CCOCOM29469	Filtration automatique	Pour friteuses électriques CCE311, LCE411 et RCE411

Options

Référence	Caractéristiques
CCOCOM20253	Arrivée eau froide avec commande en façade et bonde de surverse, Option pour CCOBWEA / BWGA / CWEA / CWGA CXEA/CXGA / LWEA / LWGA / LXGA / RWEA / RWGA / RXGA.
CCOCOM37021	Plaque bi-métallique ép. 15 mm avec pare éclaboussure soudé Option pour : CCOBWE - CCOBWG
CCOCOM37022	Plaque bi-métallique ép. 15 mm Option pour : CCOBWEA - CCOBWGA
CCOCOM37023	Plaque bi-métallique ép. 15 mm avec pare éclaboussure soudé Option pour : CCOBXE - CCOBXG
CCOCOM37025	Plaque bi-métallique ép. 15 mm Option pour : CCOCWEA - CCOCWGA
CCOCOM37026	Plaque bi-métallique ép. 15 mm avec pare éclaboussure soudé Option pour : CCOCXE - CCOCXG
CCOCOM37027	Plaque bi-métallique ép. 15 mm Option pour : CCOCXEA - CCOCXGA
CCOCOM37028	Plaque bi-métallique ép. 15 mm avec pare éclaboussure soudé Option pour : CCOLWE - CCOLWG
CCOCOM37029	Plaque bi-métallique ép. 15 mm Option pour : CCOLWEA - CCOLWGA
CCOCOM37030	Plaque bi-métallique ép. 15 mm avec pare éclaboussure soudé Option pour : CCOLXE - CCOLXG
CCOCOM37032	Plaque bi-métallique ép. 15 mm avec pare éclaboussure soudé Option pour : CCORWE - CCORWG
CCOCOM37033	Plaque bi-métallique ép. 15 mm Option pour : CCORWEA - CCORWGA
CCOCOM37034	Plaque bi-métallique ép. 15 mm avec pare éclaboussure soudé Option pour : CCORXE - CCORXG
CCOCOM37035	Plaque bi-métallique ép. 15 mm Option pour : CCORWGA
CCOCOM55841	2 zones de chauffe indépendantes avec régulation thermostatique, P. 2 x 6 kW Option pour modèles CCOCXE
CCOCOM55842	2 zones de chauffe indépendantes avec régulation thermostatique, P. 2 x 6 kW Option pour modèles CCOLXE
CCOCOM55843	2 zones de chauffe indépendantes avec régulation thermostatique, P. 2 x 6 kW Option pour modèles CCORXE
CCOCOM55861	2 zones de chauffe indépendantes avec régulation thermostatique, P. 2 x 9 kW Option pour modèles CCOCXG
CCOCOM55862	2 zones de chauffe indépendantes avec régulation thermostatique, P. 2 x 9 kW Option pour modèles CCOLXG - CCOLXGA
CCOCOM55863	2 zones de chauffe indépendantes avec régulation thermostatique, P. 2 x 9 kW Option pour modèles CCORXG - CCORXGA

Accessoires

Référence	Caractéristiques
CCOCOM29128	Remplacement de la baie ouverte par un placard. (pour les fourneaux CCOCK - CCOCL)
CCOCOM29253	Habillage arrière pour marmites basculantes gamme 1000 GOLD.
CCOCOM55558	Adaptateur braisière.Option pour les sauteuses : CCOLRG50 - CCOLRE50 - CCORRG50 - CCORRE50 - CCORRG85 - CCORRE85.
CCOCOM61006	Grille nickelée 600x800 pour étuve traiteur grand modèle.
CCOCOM70120U	Plaque à snacker entièrement nervurée Option pour les modèles : CCOLWE - CCOLWG - CCORWE - CCORWG
CCOCOM70172	Plaque à snacker entièrement nervuréeOption pour le modèle : CCOCWEA.
CCOCOM90052	Barrette de séparation 530 mm pour bain-marie Option pour les modèles : CCOCDE - CCOCEE - CCOLDE - CCOLLE - CCORDE - CCOREE.
CCOCOM92001	Claies à poisson inoxydable pour friteuse 30 litres.
CCOCOM92203	Etagère intermédiaire réglable ép. 15/10 Option pour le modèle : CCOF10004.

Référence	Désignation	Caractéristiques
CCOCOM37004	Revêtement en chrome	Pour plaques CCOLWEA/RWEA
CCOCOM37005	Revêtement en chrome	Pour plaque CCOLW/RW
CCOCOM37006	Revêtement en chrome	Pour plaque CCOCWEA
CCOCOM37007	Revêtement en chrome	Pour plaque CCOCW
CCOCOM37008	Revêtement en chrome	Pour plaque CCOCX
CCOCOM37009	Revêtement en chrome	Pour plaques CCOLX/RX
CCOCOM37010	Revêtement en chrome	Pour plaque CCOCXEA
CCOCOM37011	Revêtement en titane	Pour plaque CCOCWEA
CCOCOM37012	Revêtement en titane	Pour plaques CCOCXEA/LWEA/LW/RW
CCOCOM37014	Revêtement en titane	Pour plaque CCOCX
CCOCOM37015	Revêtement en titane	Pour plaque CCOLW
CCOCOM37016	Revêtement en titane	Pour plaque CCOLX
CCOCOM37017	Revêtement en titane	Pour plaque CCORW
CCOCOM37018	Revêtement en titane	Pour plaque CCORX

Revêtement disponible en bi-métal pour les plaques

Référence	Désignation	Caractéristiques
CCOCOM51104	Thermomètre	Pour soubassements fours gamme 800 (sauf CCOCN1.4/1.5)
CCOCOM55301	Allumage électrique 1	1 bougie avec coffret inox étanche
CCOCOM55302	Allumage électrique 2	2 bougies avec coffret inox étanche
CCOCOM55305	Allumage électrique 3	3 bougies avec coffret inox étanche
CCOCOM55306	Allumage électrique 4	4 bougies avec coffret inox étanche
CCOCOM55308	Allumage électrique 5	5 bougies avec coffret inox étanche
CCOCOM55310	Allumage électrique 6	6 bougies avec coffret inox étanche
CCOCOM55311L	Allumage électrique 7	7 bougies avec coffret inox étanche
CCOCOM55313	Allumage électrique 8	8 bougies avec coffret inox étanche

Supplément pour placard chauffant

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
CCOCOM55410	Supplément placard chauffant 400	400 x 730 x 675	Porte doublée avec étagère basse	1
CCOCOM55411	Supplément placard chauffant 800	800 x 730 x 675	Portes doublées avec étagère basse	2,25
CCOCOM55412	Supplément placard chauffant 1200	1200 x 730 x 675	Portes coulissantes avec étagère basse	2,25
CCOCOM55413	Supplément placard chauffant 1400	1400 x 730 x 675	Portes coulissantes avec étagère basse	2,25
CCOCOM55414	Supplément placard chauffant 600	600 x 730 x 675	Porte doublée avec étagère basse	1,50
CCOCOM55420	Supplément placard chauffant 450	450 x 815 x 675	Porte doublée avec étagère basse	1
CCOCOM55421	Supplément placard chauffant 900	900 x 815 x 675	Portes doublées avec étagère basse	2,25
CCOCOM55422	Supplément placard chauffant 1200	1200 x 815 x 675	Portes coulissantes avec étagère basse	2,25
CCOCOM55423	Supplément placard chauffant 1350	1350 x 815 x 675	Portes coulissantes avec étagère basse	2,25
CCOCOM55430	Supplément placard chauffant 500	500 x 910 x 675	Porte doublée avec étagère basse	1
CCOCOM55431	Supplément placard chauffant 1000	1000 x 910 x 675	Portes doublées avec étagère basse	2,25
CCOCOM55432	Supplément placard chauffant 1500	1500 x 910 x 675	Portes coulissantes avec étagère basse	3
CCOCOM55433	Supplément placard chauffant 2000	2000 x 910 x 675	Portes coulissantes avec étagère basse	3

Référence	Désignation	Caractéristiques
CCOCOM55539	Coffret de commandes	Coffret de commande déporté pour marmites gaz ou électriques avec régulation électronique
CCOCOM55546	Thermostat	Régulation électronique pour marmites et sauteuses gaz ou électriques
CCOCOM55562	Rampe infrarouge	Rampe céramique chauffante - puissance 1 kW MONO 230 V+T
CCOCOM55565	Détecteur de récipient	Pour foyers radiants (par foyer)
CCOCOM55570	Baie ouverte	Pour optimiseur d'énergie
CCOCOM55571	Interface HACCP	Appareil de traçabilité avec logiciel et sonde
CCOCOM55572	Prise	Prise MONO 230+T
CCOCOM55580	Séquentiel	Chauffage par doseur d'énergie cyclique
CCOCOM55590	Système fonte graisses	Avec régulation et commandes sensibles sur les friteuses CCOCCE14/LCE14/LCE30/RCE15/RCE30

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOCOM61001	Grille GN 1/1	530 x 325	-
CCOCOM61002	Grille pâtisserie	600 x 400	-
CCOCOM61003	Grille série 800	530 x 650	Pour fours gamme 800
CCOCOM61004	Grille série 900	650 x 650	Pour fours gamme 900
CCOCOM61005	Grille série 1000	650 x 800	Pour fours gamme 1000

Référence	Désignation	Caractéristiques
CCOCOM61009	1/2 panier 14L	Panier friteuses CCOCCE14/LCE14/RCE15
CCOCOM61010	1/2 panier 30L G	1/2 panier gauche pour friteuses CCOLCE30/RCE30
CCOCOM61011	1/2 panier 30L D	1/2 panier droit pour friteuses CCOLCE30/RCE30
CCOCOM61013	Etrier 14L	Etrier support panier pour friteuse 14 L
CCOCOM90022	Etrier 30L	Etrier support panier pour friteuse 30 L
CCOCOM90020	Barrette 180	Barrette de séparation pour bain-marie
CCOCOM90021	Barrette 325	Barrette de séparation pour bain-marie
CCOCOM90052	Barrette 530	Barrette de séparation pour bain-marie
CCOCOM90055	Barrette 650	Barrette de séparation pour bain-marie

Référence	Désignation	Caractéristiques
CCOCOM70110U	Plaque 1/2 nervurée	Supplément pour grillades CCOLX/RX
CCOCOM70113U	Plaque nervurée	Supplément pour grillades CCOLX/RX
CCOCOM70115U	Plaque 1/2 nervurée	Supplément pour grillades CCOCX
CCOCOM70118U	Plaque nervurée	Supplément pour grillades CCOCX
CCOCOM70122U	Plaque nervurée	Supplément pour grillades CCOCW
CCOCOM70169	Plaque nervurée	Supplément pour plancha CCOCXEA/LWEA/RWEA
CCOCOM70170	Plaque 1/2 nervurée	Supplément pour plancha CCOCWEA

Référence	Désignation	Caractéristiques
CCOCOM90034	Adaptateur Bain-Marie	Adaptateur capacité 4 x GN 1/1 pour sauteuses CCORR85
CCOCOM90045	Adaptateur Bain-Marie	Adaptateur capacité 2 x GN 1/1 pour sauteuses CCORR50
CCOCOM90046	Adaptateur Bain-Marie	Adaptateur capacité 2 x GN 1/1 pour sauteuses CCOLR50

Référence	Désignation	Caractéristiques
CCOCOM90056	Crépine amovible	Crépine amovible pour bec verseur marmites basculantes
CCOCOM91100	Pare éclaboussure amovible	Pour plaques à snacker CCOCW
CCOCOM91101	Pare éclaboussure amovible	Pour plaques à snacker CCOCX
CCOCOM91102	Pare éclaboussure amovible	Pour plaques à snacker CCOLW/RW
CCOCOM91103	Pare éclaboussure amovible	Pour plaques à snacker CCOLX/RX
CCOCOM91106	Pare éclaboussure amovible	Pour plaques à snacker CCOCWEA
CCOCOM91107	Pare éclaboussure amovible	Pour plaques à snacker CCOCXEA
CCOCOM91110	Pare éclaboussure amovible	Pour plaques à snacker CCOCW
CCOCOM91111	Pare éclaboussure amovible	Pour plaques à snacker CCOLW/RW
CCOCOM91112	Pare éclaboussure amovible	Pour plaques à snacker CCOCX
CCOCOM91113	Pare éclaboussure amovible	Pour plaques à snacker CCOLX/RX

Référence	Désignation	Caractéristiques (à chiffrer au m linéaire)
CCOCOM91150	Barre d'appui Ø 34 mm	Barre d'appui en tube rond inox 26/34 sur supports inox
CCOCOM91151	Châssis suspendu mural	Châssis mural pour fourneau suspendu avec placard technique.
CCOCOM91152	Barre d'appui 35x20	Barre d'appui en tube rectangulaire avec tablette de dressage.
CCOCOM91153	Bord poli miroir	Finition poli miroir sur bord avant fourneau
CCOCOM91154	Plinthe amovible	Plinthe amovible hauteur 150 mm fixée sur les pieds des éléments de cuisson.
CCOCOM91155	Châssis suspendu central	Châssis central pour fourneau suspendu avec placard technique.

Référence	Désignation	Caractéristiques
CCOCOM91300	Kit assemblage fourneau	Jonction assemblage bord franc par boulonnage réalisé en usine (à chiffrer par jonction entre les appareils)
CCOCOM91301	Roulettes	Roulettes à bandes non traçantes avec roulements et chape inox. Hauteur finie 150 mm.
CCOCOM91302	Tiroir	Tiroir sur glissières inox avec bac inox GN 1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOCOM91303	Plaque grillade	335 X 315	Plaque grillade amovible en fonte nervurée avec poignées à poser sur un feu vif
CCOCOM91304	Plaque grillade	300 X 640	Plaque grillade amovible en fonte nervurée à poser sur 2 feux vifs (fournie avec 1 bac de récupération des graisses)

Référence	Désignation	Caractéristiques
CCOCOM91318	Joues latérales	Joues latérales de finition pour fourneau central assemblé.
CCOCOM91326	Robinet	Robinet eau froid sur la mitre pour éléments bain-marie
CCOCOM91332	Ferméture à clef	Ferméture à clef pour soubassements placards
CCOCOM92000	Claie à poisson 14L	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 1400 série 800

Référence	Désignation	Caractéristiques
CCOCOM92100	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 400 série 800
CCOCOM92101	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 800 série 800
CCOCOM92102	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 1200 série 800
CCOCOM92103	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 1400 série 800
CCOCOM92104	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 600 série 800
CCOCOM92150	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 450 série 900
CCOCOM92151	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 900 série 900
CCOCOM92152	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 1200 série 900
CCOCOM92153	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 1350 série 900
CCOCOM92200	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 500 série 1000
CCOCOM92201	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 1000 série 1000
CCOCOM92202	Etagère intermédiaire	Etagère intermédiaire réglable pour placard largeur 1500 série 1000
CCOCOM92302	Porte latérale	Supplément porte à ouverture latérale sur placards série 800, 900 et 1000

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOCOM92500	Bac à rôtir Inox pâtisserie	600 x 400 x 40	Bac à rôtir inox pour fours pâtisseries
CCOCOM92501	Bac à rôtir Inox Série 800	530 x 650 x 60	Bac à rôtir inox pour fours série 800
CCOCOM92502	Bac à rôtir Inox Série 900	650 x 650 x 60	Bac à rôtir inox pour fours série 900
CCOCOM92503	Bac à rôtir Inox Série 1000	650 x 800 x 60	Bac à rôtir inox pour fours série 1000
CCOCOM92550	Bac à rôtir Tôle noire pâtisserie	600 x 400 x 40	Bac en tôle noire pour fours pâtisseries
CCOCOM92551	Bac à rôtir Tôle noire Série 800	530 x 650 x 60	Bac en tôle noire pour fours série 800
CCOCOM92552	Bac à rôtir Tôle noire Série 900	650 x 650 x 60	Bac en tôle noire pour fours série 900
CCOCOM92553	Bac à rôtir Tôle noire Série 1000	650 x 800 x 60	Bac en tôle noire pour fours série 1000

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CCOCOM92602	Plaque Tôle noire pâtisserie	600 x 400	Plaque en tôle noire pour fours pâtisseries
CCOCOM92603	Plaque Tôle noire Série 800	530 x 650	Plaque en tôle noire pour fours série 800
CCOCOM92604	Plaque Tôle noire Série 900	650 x 650	Plaque en tôle noire pour fours série 900
CCOCOM92605	Plaque Tôle noire Série 1000	650 x 800	Plaque en tôle noire pour fours série 1000
CCOCOM61005	Grille série 1000	650 x 800	Pour fours gamme 1000

Référence	Désignation	Caractéristiques
CCOCOM92905	Echelles 6 niveaux	Echelles de rangement 6 x GN 1/1 pour placards 400, 600, 450 et 500
CCOCOM92906	Echelles 2 x 6 niveaux	Echelles de rangement 2 x 6 GN 1/1 pour placards 800, 900 et 1000
CCOCOM92907	Echelles 6 niveaux	Echelles de rangement 6 x GN 2/1 pour placards 800, 900 et 1000
CCOCOMVF	Vidange en façade	Vidange en façade bain-marie GN 1/1 et GN 2/1 série 800, 900 et 1000

Fry Top version électrique

- 3 zones de cuisson avec 9 résistances incorporées à la coulée d'aluminium.
- Réglage thermostatique de 110 à 280 °C.

- Possibilité de relever la plaque (sur charnière) pour la manutention.
- Surface de cuisson : 1120 x 750 mm,



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEFT12ELC	EXFT12ELC	1200 x 920 x 280	Haute performance plaque lisse chromée	22,5	TRI400+N+T
CSIEFT12EMC	EXFT12EMC	1200 x 920 x 280	Haute performance plaque mixte chromée mi-lisse, mi-striée	22,5	TRI400+N+T

Fry Top version gaz

- 3 zones de cuisson, 3 brûleurs à double rangée de flammes.
- Chauffe par brûleurs en fonte sans tuiles

- Réglage thermostatique de 110 à 280 °C.
- Palette et raclette fournies pour le nettoyage de la plaque



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)
CSIEFT12GTL	EXFT12GTL	1200 x 920 x 280	Haute performance avec plaque lisse thermostatée	31,5
CSIEFT12GTM	EXFT12GTM	1200 x 920 x 280	Haute performance plaque mixte mi-lisse, mi-striée	31,5
CSIEFT12GTLC	EXFT12GTLC	1200 x 920 x 280	Haute performance plaque lisse chromée	31,5
CSIEFT12GTMC	EXFT12GTMC	1200 x 920 x 280	Haute performance plaque mixte chromée (2/3 lisse-1/3 nervure)	31,5

Friteuse

- Friteuse électrique haute performance avec contrôle électronique
- 1 cuve de 20 litres, 2 Paniers, capacité de 1.5 Kg/chacun.

- Production horaire 58 Kg frites "pre-chilled [4°C]"
- Système de filtration d'huile de série
- Températures: 130°C-190°C



Friteuse électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEF4E20	EXF4E20	400 x 920 x 900	20L	Couvercle et paniers compris en standard haute performance	20	TRI400+N+T

Grillade Gaz

- Réversible pour cuisson des viandes et poissons
- 4 zone de cuisson - Grille inclinée.
- tiroir amovible pour récupération des graisses
- Surface de cuisson 1080 x 535 mm
- Façade amovible pour la manutention.

- Chauffe par brûleurs en fonte avec brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- Arrivé du gaz contrôlé par robinet équipé de soupape de sécurité.
- Protection pour des plinthes anti-projections amovibles.



Grillade gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. Gaz (kW)
CSIEGX12G	EXG12G	1200 x 920 x 280	Grillade gaz haute performance	32

Multicooking

- Conseillé pour la restauration rapide et nouvelles technologies de cuissons : sous-vide, basse températures par sonde à cœur.
- Soupes et sauces délicates. Cuisson nocturne.

- Tableau de commande à écran tactile.
- Bac en acier inox de 33x59x(h)16,5 cm et 20 litres,
- système de levage motorisé.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEXMCP65E	EXMCP65E	650 x 920 x 900	Haute performance Multicooking - Cuissons possibles à pression et avec liquides, fritures à l'huile par contact.	12	TRI400+N+T

Plancha électrique

- Plancha pour cuisson à contact direct ou indirect (utilisation de casseroles et poeles).
- Quatre zones de cuisson independants de 4 kW chacune.
- Possibilité de relever la plaque pour la manutention (sur charnière)

- Plan équipé de rigole pour la récupération des liquides.
- Système de réglage de température est continu.
- Température maximum est de 400°C.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEXPH10E	EXPH10E	1000 x 920 x 280	Plaque avec une surface chromée brillantée affleurée au plan.	16	TRI400+N+T

Salamandre électrique

- Possibilité de chauffage partiel.
- Bac de récupération graisses en inox et grilles chromées extractibles pour le nettoyage, équipée d'un système de securite pour l'anti-renversement.

- Fonction de maintien en température.
- Timer avec alarme pour coupure automatique du cycle programmé et mémorisation des programmes.
- Système de chauffe par éléments radiants très rapides.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEXSM6E	EXSM6E	600 x 540 x 500	Plan de cuisson GN 1/1 Largeur mm 600 top Dimensions : 540 x 365	4,5	TRI400+N+T
CSIEXSM7E	EXSM7E	755 x 540 x 500	Plan de cuisson GN 4/3 Largeur mm 700 top Dimensions : 700 x 365	6	TRI400+N+T

Base réfrigérée

- Meuble base réfrigérée
- Tiroirs avec glissières telescopiques adaptables pour bacs GN 2/1 H100 chaque tiroir.

- Possibilité de moduler la base avec des traverses en acier, pour plus des combinaisons.
- Température: -2°+8°C



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEXBR910TN	EXBR910TN	1000 x 840 x 590	Base réfrigérée M100 TN	0,35	MONO 230V+T
CSIEXBR912TN	EXBR912TN	1200 x 840 x 590	Base réfrigérée M120 TN	0,37	MONO 230V+T

Base réfrigérée

- Meuble bas réfrigérée
- Température: -15°-20°C
- Tiroirs avec glissières telescopiques adaptables pour bacs GN 2/1 H100 pour chaque tiroir.

- Possibilité de moduler la base avec des traverses en acier, pour plus des combinaisons.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEXBR910BT	EXBR910BT	1000 x 840 x 620	Base réfrigérée M100 BT	0,44	MONO 230V+T
CSIEXBR912BT	EXBR912BT	1200 x 840 x 620	Base réfrigérée M120 BT	0,44	MONO 230V+T

Éléments neutre

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CSIEXBC10	EXBC10	1000 x 725 x 620	Support en acier inox Aisi 304. EN OPTION: étagère et porteplaques. Support de base M100 Largeur mm 1000
CSIEXBC12	EXBC12	1200 x 725 x 620	Support en acier inox 304 Base. EN OPTION: étagère et porteplaques. Support de base M120 Largeur mm 1200
CSIEXXFTC	EXXFTC	-	Tiroir pour nettoyage plaque chevalot Support de base étagères
CSIEXXFTR	EXXFTR	-	Raclette pour plaque lisse chromée Fry-Top tiroir

Référence	Modèle	Caractéristiques
CSIEXXFTRLR	EXXFTRLR	Kit 10 lames pour raclette Fry-Top lames Fry-Top raclette
CSIEXXFTRR	EXXFTRR	Raclette pour plaque nervurée chromée Fry-Top raclette
CSIEXXFT	EXXFT	Couple bouchons pour nettoyage plaque Fry-Top couple bouchon

Plan de cuisson version à gaz



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Feux	Caractéristiques	Puiss. (kW)
CSIECGT2G	ECGT2G	900 x 550 x 900	2 Feux 1 côté	1 brûleur de 9 Kw 1 brûleur de 6 Kw Sur armoire ouverte	Gaz : 15
CSIECGT2A	ECGT2A	900 x 550 x 900	2 Feux 1 côté	1 brûleur de 9 Kw 1 brûleur de 6 Kw Sur armoire, 2 portes	Gaz : 15
CSIECGP2G	ECGP2G	450 x 1100 x 900	2 Feux passant	1 brûleur de 9 Kw 1 brûleur de 6 Kw Sur armoire ouverte passante	Gaz : 15
CSIECGP2A	ECGP2A	450 x 1100 x 900	2 Feux passant	2 brûleur de 9 Kw 1 brûleur de 6 Kw Sur armoire 1 porte passante	Gaz : 15
CSIECGP4G	ECGP4G	900 x 1100 x 900	"4 Feux passant	2 brûleurs de 9 Kw 2 brûleurs de 6 Kw Sur armoire ouverte	Gaz : 30
CSIECGP4A	ECGP4A	900 x 1100 x 900	4 Feux passant	2 brûleurs de 9 Kw 2 brûleurs de 6 Kw Sur armoire 2 portes passantes	Gaz : 30
CSIECGP4F	ECGP4F	900 x 1100 x 900	4 Feux passant sur four	2 brûleurs de 9 Kw 2 brûleurs de 6 Kw Sur four gaz passant 1 brûleur four de 11 Kw	Gaz : 41
CSIECGP4E	ECGP4E	900 x 1100 x 900	4 Feux passant sur four	2 brûleurs de 9 Kw 2 brûleurs de 6 Kw Sur four électrique passant 1 four électrique de 9 Kw	Gaz : 30 Elec. : 9
CSIECGP6G	ECGP6G	1350 x 1100 x 900	6 Feux passant	3 brûleurs de 9 Kw 3 brûleurs de 6 Kw sur armoire ouverte passante	Gaz : 45
CSIECGP6A	ECGP6A	1350 x 1100 x 900	6 Feux passant	3 brûleurs de 9 Kw 3 brûleurs de 6 Kw sur armoire passante	Gaz : 45
CSIECGP6F	ECGP6F	1350 x 1100 x 900	6 Feux passant sur four	3 brûleurs de 9 Kw 3 brûleurs de 6 Kw Sur four gaz 1 brûleur four de 11 Kw	Gaz : 56
CSIECGP6E	ECGP6E	1350 x 1100 x 900	6 Feux passant sur four	3 brûleurs de 9 Kw 3 brûleurs de 6 Kw Sur four électrique 1 four électrique de 9 Kw	Gaz : 45 Elec. : 9
CSIECGT2T	ECGT2T	900 x 550 x 280	"2 Feux 1 côté	1 brûleur de 6 Kw 1 brûleur de 9 Kw À poser	Gaz : 15
CSIECGP2T	ECGP2T	450 x 1100 x 280	2 Feux passant	1 brûleur de 6 Kw 1 brûleur de 9 Kw À poser	Gaz : 15
CSIECGP4T	ECGP4T	900 x 1100 x 280	4 Feux passant	2 brûleurs de 6 Kw 2 brûleurs de 9 Kw À poser	Gaz : 30
CSIECGP6T	ECGP6T	1350 x 900 x 280	6 Feux passant	3 brûleurs de 6 Kw 3 brûleurs de 9 Kw À poser	Gaz : 45

Plaque coup de feu à gaz



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Désignation	Caractéristiques	Puiss. Gaz (kW)	Tension
CSJETGP4G	ETGP4G	900 x 1100 x 900	À gaz	Passant - 1 brûleur de 14 Kw. Sur baie ouverte passant	14	-
CSJETGP4A	ETGP4A	900 x 1100 x 900	À gaz	Passant - 1 brûleur de 14 Kw. Sur placard passant	14	-
CSJETGP4F	ETGP4F	900 x 1100 x 900	À gaz sur four gaz	Passant Brûleur à double couronne. 1 brûleur de 14 Kw - 1 brûleur four de 11 Kw	25	-
CSJETGP4E	ETGP4E	900 x 1100 x 900	À gaz sur four électrique	Passant - Brûleur à double couronne - 1 brûleur de 14 Kw - 1 four électrique de 9 Kw	23	TRI400+N+T

Plaque coup de feu électrique



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Désignation	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIETEP4G	ETEP4G	900 x 1100 x 900	Plaque électrique sur baie ouverte	4 zones de cuisson indépendantes de 4 Kw chacune sur baie ouverte	Gaz : 16 Elec. : 9	TRI400+N+T
CSIETEP4A	ETEP4A	900 x 1100 x 900	Plaque électrique sur armoire 2 portes	Sur placard	Gaz : 16	TRI400+N+T
CSIETEP4E	ETEP4E	900 x 1100 x 900	Plaque électrique sur four électrique	4 zones de cuisson indépendantes de 4 Kw chacune - 1 four électrique de 9 Kw fourni : 1 Grille four	Gaz : 25	TRI400+N+T

Multifonction électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIECMT2A	ECMT2A	900 x 550 x 900	13.8	1 côté profondeur 100mm avec fond poli en acier inox 2 zones de cuisson Sur placard	8,1	TRI400+N+T

Plans de cuisson version en vitrocéramique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Feux	Caractéristiques	Puiss. Elec.(kW)	Tension
CSIECVP2G	ECVP2G	450 x 1100 x 900	2 Plaques sur baie ouverte passant	2 zones de cuisson indépendantes de 4 Kw chacune	8	TRI400+N+T
CSIECVP2A	ECVP2A	450 x 1100 x 900	2 Plaques sur placard passant	2 zones de cuisson indépendantes de 4 Kw chacune	8	TRI400+N+T
CSIECVP4G	ECVP4G	900 x 1100 x 900	4 Plaques sur baie ouverte passant	4 zones de cuisson indépendantes de 4 Kw chacune	16	TRI400+N+T
CSIECVP4A	ECVP4A	900 x 1100 x 900	4 Plaques sur placard	4 zones de cuisson indépendantes de 4 Kw chacune	16	TRI400+N+T
CSIECVP4E	ECVP4E	900 x 1100 x 900	4 Plaques sur four	4 zones de cuisson indépendantes de 4kW - 1 four électrique de 9 Kw - Fourni 1 Grille four	25	TRI400+N+T
CSIECVP2T	ECVP2T	450 x 1100 x 280	2 Plaques	2 zones - à poser	8	TRI400+N+T
CSIECVP4T	ECVP4T	900 x 1100 x 280	4 Plaques en vitrocéramique	4 zones de cuisson indépendantes de 3.4 Kw chacune À poser.	16	TRI400+N+T

Plan de cuisson version à induction

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Feux	Caractéristiques	Puiss. Elec.(kW)	Tension
CSIECIT2G	ECIT2G	900 x 550 x 900	2 Plaques sur baie ouverte	2 Plaques indépendantes de 5 Kw chacune Ø 280mm	10	TRI400+N+T
CSIECIP2G	ECIP2G	450 x 1100 x 900	2 Plaques sur baie ouverte passante	2 Plaques indépendantes de 5 Kw chacune Ø 280mm	10	TRI400+N+T
CSIECIP2A	ECIP2A	450 x 1100 x 900	2 Plaques sur placard	2 Plaques indépendantes de 5 Kw chacune Ø 280mm 1 porte passante	10	TRI400+N+T
CSIECIP4G	ECIP4G	900 x 1100 x 900	4 Plaques sur baie ouverte passante	4 Plaques indépendantes de 5 Kw chacune Ø 280mm	20	TRI400+N+T
CSIECIP4A	ECIP4A	900 x 1100 x 900	4 Plaques sur placard	4 Plaques indépendantes de 5 Kw chacune Ø 280mm 2 portes passantes	20	TRI400+N+T

Plaque a snacker

- Fourni avec dosseret anti-éclaboussures goutlotte antérieure
- Tiroir extractible en porte à faux

Version à gaz 1 côté 2 brûleurs 4,75 Kw

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. Gaz (kW)
CSIEBGT4TLL	EBGT4TLL	900 x 550 x 280	Plaque lisse - Tiroir extractible à poser	9,5
CSIEBGT4TLC	EBGT4TLC	900 x 550 x 280	Plaque lisse Chromée - Tiroir extractible à poser	9,5
CSIEBGT4TLR	EBGT4TLR	900 x 550 x 280	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée - Tiroir extractible à poser	9,5
CSIEBGT4TMC	EBGT4TMC	900 x 550 x 280	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée Tiroir extractible à poser	9,5
CSIEBGT4TRR	EBGT4TRR	900 x 550 x 280	Plaque striée - Tiroir extractible à poser	9,5

Version à gaz passant 2 brûleurs 7,5 Kw

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. Gaz (kW)
CSIEBGP4TLL	EBGP4TLL	900 x 1100 x 280	Plaque lisse - À poser	15
CSIEBGP4TLC	EBGP4TLC	900 x 1100 x 280	Plaque lisse chromée - À poser	15
CSIEBGP4TLR	EBGP4TLR	900 x 1100 x 280	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée - À poser	15
CSIEBGP4TMC	EBGP4TMC	900 x 1100 x 280	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée - À poser	15
CSIEBGP4TRR	EBGP4TRR	900 x 1100 x 280	Plaque striée - À poser	15
CSIEBGP4TRC	EBGP4TRC	900 x 1100 x 280	Plaque striée chromée - À poser	15

Version à gaz 1 côté 2 brûleurs 4,75 Kw

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. Gaz (kW)
CSIEBGT4GLL	EBGT4GLL	900 x 550 x 900	Plaque lisse sur baie ouverte	9,5
CSIEBGT4ALL	EBGT4ALL	900 x 550 x 900	Plaque lisse sur placard 2 portes	9,5
CSIEBGT4GLC	EBGT4GLC	900 x 550 x 900	Plaque lisse chromée sur baie ouverte	9,5
CSIEBGT4ALC	EBGT4ALC	900 x 550 x 900	Plaque lisse chromée sur placard 2 portes	9,5
CSIEBGT4GLR	EBGT4GLR	900 x 550 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée sur baie ouverte	9,5
CSIEBGT4ALR	EBGT4ALR	900 x 550 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée sur placard 2 portes	9,5
CSIEBGT4GMC	EBGT4GMC	900 x 550 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée sur baie ouverte	9,5
CSIEBGT4AMC	EBGT4AMC	900 x 550 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée sur placard 2 portes	9,5
CSIEBGT4GRR	EBGT4GRR	900 x 550 x 900	Plaque striée sur baie ouverte	9,5
CSIEBGT4ARR	EBGT4ARR	900 x 550 x 900	Plaque striée sur placard 2 portes	9,5

Version à gaz Passant 2 brûleurs 7,5 Kw

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. Gaz (kW)
CSIEBGP4GLL	EBGP4GLL	900 x 1100 x 900	Plaque lisse sur baie ouverte	15
CSIEBGP4ALL	EBGP4ALL	900 x 1100 x 900	Plaque lisse sur placard 2 portes	15
CSIEBGP4GLC	EBGP4GLC	900 x 1100 x 900	Plaque lisse chromée sur baie ouverte	15
CSIEBGP4ALC	EBGP4ALC	900 x 1100 x 900	Plaque lisse chromée sur placard 2 portes	15
CSIEBGP4GLR	EBGP4GLR	900 x 1100 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée sur baie ouverte	15
CSIEBGP4ALR	EBGP4ALR	900 x 1100 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée sur placard 2 portes	15
CSIEBGP4GMC	EBGP4GMC	900 x 1100 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée sur baie ouverte	15
CSIEBGP4AMC	EBGP4AMC	900 x 1100 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée sur placard 2 portes	15
CSIEBGP4GRR	EBGP4GRR	900 x 1100 x 900	Plaque striée sur baie ouverte	15
CSIEBGP4ARR	EBGP4ARR	900 x 1100 x 900	Plaque striée sur placard 2 portes	15
CSIEBGP4GRC	EBGP4GRC	900 x 1100 x 900	Plaque striée chromée sur baie ouverte	15
CSIEBGP4ARC	EBGP4ARC	900 x 1100 x 900	Plaque striée chromée sur placard 2 portes	15

Version à gaz passant sur four à gaz 2 brûleurs 7,5 Kw

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)
CSIEBGP4FLL	EBGP4FLL	900 x 1100 x 900	Plaque lisse sur four gaz - 1 brûleur four de 11 Kw	Gaz : 26
CSIEBGP4ELL	EBGP4EL	900 x 1100 x 900	Plaque lisse sur four électrique - 1 brûleur four de 11 Kw	Gaz : 15 Elec. : 9

Version électrique 1 côté 2 résistances blindées 3.6 kW



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
CSIEBET4TLL	EBET4TLL	900 x 550 x 280	Plaque lisse - À poser	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4TLC	EBET4TLC	900 x 550 x 280	Plaque lisse chromée - À poser	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4TLR	EBET4TLR	900 x 550 x 280	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée - À poser	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4TMC	EBET4TMC	900 x 550 x 280	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée - À poser	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4TRR	EBET4TRR	900 x 550 x 280	Plaque striée - À poser	7,2	TRI400+N+T

Version électrique passante 2 résistances blindées 10 kW



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
CSIEBEP4TLL	EBEP4TLL	900 x 1100 x 280	Plaque lisse - À poser	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4TLC	EBEP4TLC	900 x 1100 x 280	Plaque lisse chromée - À poser	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4TLR	EBEP4TLR	900 x 1100 x 280	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée - À poser	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4TMC	EBEP4TMC	900 x 1100 x 280	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée - À poser	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4TRR	EBEP4TRR	900 x 1100 x 280	Plaque striée - À poser	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4TRC	EBEP4TRC	900 x 1100 x 280	Plaque striée chromée - À poser	20	TRI400+N+T

Versions électrique 2 résistances blindées 3.6 kW



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
CSIEBET4GLL	EBET4GLL	900 x 550 x 900	Plaque lisse sur baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4ALL	EBET4ALL	900 x 550 x 900	Plaque lisse sur placard 2 portes	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4GLC	EBET4GLC	900 x 550 x 900	Plaque lisse chromée sur baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4ALC	EBET4ALC	900 x 550 x 900	Plaque lisse chromée sur placard 2 portes	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4GLR	EBET4GLR	900 x 550 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée sur baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4ALR	EBET4ALR	900 x 550 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée sur placard 2 portes	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4GMC	EBET4GMC	900 x 550 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée sur baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4AMC	EBET4AMC	900 x 550 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée sur placard 2 portes	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4GRR	EBET4GRR	900 x 550 x 900	Plaque striée sur baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
CSIEBET4ARR	EBET4ARR	900 x 550 x 900	Plaque striée sur placard 2 portes	7,2	TRI400+N+T

Version électrique passante 2 résistances blindées 10 kW



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
CSIEBEP4GLL	EBEP4GLL	900 x 1100 x 900	Plaque lisse sur baie ouverte	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4ALL	EBEP4ALL	900 x 1100 x 900	Plaque lisse sur placard 2 portes	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4GLC	EBEP4GLC	900 x 1100 x 900	Plaque lisse chromée sur baie ouverte	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4ALC	EBEP4ALC	900 x 1100 x 900	Plaque lisse chromée sur placard 2 portes	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4GLR	EBEP4GLR	900 x 1100 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée sur baie ouverte	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4ALR	EBEP4ALR	900 x 1100 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée sur placard 2 portes	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4GMC	EBEP4GMC	900 x 1100 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée sur baie ouverte	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4AMC	EBEP4AMC	900 x 1100 x 900	Plaque 1/2 lisse 1/2 striée chromée sur placard 2 portes	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4GRR	EBEP4GRR	900 x 1100 x 900	Plaque striée sur baie ouverte	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4ARR	EBEP4ARR	900 x 1100 x 900	Plaque striée sur placard 2 portes	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4GRC	EBEP4GRC	900 x 1100 x 900	Plaque striée chromée sur baie ouverte	20	TRI400+N+T
CSIEBEP4ARC	EBEP4ARC	900 x 1100 x 900	Plaque striée chromée sur placard 2 portes	20	TRI400+N+T

Version électrique passante 2 résistances blindées 10 kW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
CSIEBEC4ELL	EBEC4ELL	900 x 1100 x 900	Plaque lisse sur four électrique	29	TRI400+N+T

Friteuse

- Chauffage par résistances blindées pivotant pour un meilleur nettoyage de cuve
- Fourni: panier, couvercle et tuyau décharger d'huile



Friteuses électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEFET2110	EFET2110	450 x 550 x 900	1 bac 10L	Sur placard 1 porte	9	TRI400+N+T
CSIEFET4210	EFET4210	900 x 550 x 900	2 bacs 10L	Sur placard 2 portes	18	TRI400+N+T

Friteuses à gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. Gaz (kW)
CSIEFGT2110	EFGT2110	450 x 550 x 900	1 bac 10L	Chauffage par brûleur inox à torches haut rendement. Sur placard 1 porte	9,5
CSIEFGT4210	EFGT4210	900 x 550 x 900	2 bacs 10 L+10L	Chauffage par brûleur inox à torches haut rendement. Sur placard 2 portes	19



Bain marie à gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Chauffage par brûleur	Cuve	Puiss. Gaz (kW)
CSIEMGP2G	EMGP2G	450 x 1100 x 900	Sous le bac 3,6 Kw	Pour bacs GN 1/1 de hauteur max. 15 cm Sur baie ouverte	3,6
CSIEMGP2A	EMGP2A	450 x 1100 x 900	Sous le bac 3,6 Kw	Pour bacs GN 1/1 de hauteur max.15 cm Sur placard 1 porte	3,6
CSIEMGP2T	EMGP2T	450 x 1100 x 280	Sous le bac 3,6 Kw	Pour bacs GN 1/1 de hauteur max.15 cm. À poser	3,6

Bain marie électrique



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEMEP2G	EMEP2G	450 x 1100 x 900	Chauffage par résistances blindées sous le bac 2.2 Kw pour bacs GN 1/1 de hauteur max.15 cm. Sur baie ouverte	2,2	MONO 230+T
CSIEMEP2A	EMEP2A	450 x 1100 x 900	Passant chauffage par résistances blindées sous le bac 2.2 Kw. pour bacs GN 1/1 de hauteur max.15 cm Sur placard 1 porte	2,2	MONO 230+T
CSIEMEP2T	EMEP2T	450 x 1100 x 280	Passant chauffage par résistances blindées sous le bac 2.2 Kw pour bacs GN 1/1 de hauteur max.15 cm. À poser.	2,2	MONO 230+T



Cuiseurs à pâte à gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Désignation	Capacité Bac (L)	Caractéristiques	Puiss. Gaz (kW)
CSIEDGT2126	EDGT2126	450 x 550 x 900	1 côté 1 Bac	26	Chauffage par brûleur en acier. Sans Paniers et sans Couvercle sur placard 1 porte	13
CSIEDGT4226	EDGT4226	900 x 550 x 900	1 côté 2 Bac	26 + 26	Chauffage par brûleur en acier Sans Paniers et sans Couvercle sur placard 2 portes	26



Cuiseurs à pâte électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Désignation	Capacité Bac (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEDET2126	EDET2126	450 x 550 x 900	1 côté 1 Bac	26	Chauffage par résistances blindées à l'intérieur de la cuve - Sans Paniers et sans couvercle - Sur placard 1 porte	7,5	TRI400+N+T
CSIEDET4226	EDET4226	900 x 550 x 900	1 côté 2 Bac	26+26	Chauffage par résistances blindées à l'intérieur de la cuve - Sans Paniers et sans couvercle - Sur placard 2 portes	15	TRI400+N+T



Éléments neutre

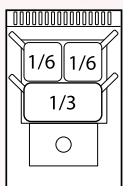
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Désignation	Caractéristiques
CSIEENT2G	EENT2G	450 x 550 x 900	1 COTE	Sur baie ouverte
CSIEENT2A	EENT2A	450 x 550 x 900	1 COTE	Sur placard , 1 porte
CSIEENT2G1C	EENT2G1C	450 x 550 x 900	1 COTE	Avec tiroir Sur baie ouverte
CSIEENT2A1C	EENT2A1C	450 x 550 x 900	1 COTE	Avec tiroir Sur placard 1 porte
CSIEENT4G	EENT4G	900 x 550 x 900	1 COTE	Sur baie ouverte
CSIEENT4A	EENT4A	900 x 550 x 900	1 COTE	Sur placard 2 portes
CSIEENT4G2C	EENT4G2C	900 x 550 x 900	1 COTE	Avec tiroir Sur baie ouverte
CSIEENT4A2C	EENT4A2C	900 x 550 x 900	1 COTE	Avec tiroir Sur placard 2 portes
CSIEENP2G	EENP2G	450 x 1100 x 900	PASSANT	Sans tiroir Sur baie ouverte
CSIEENP2A	EENP2A	450 x 1100 x 900	PASSANT	Sans tiroir Sur placard 1 porte
CSIEENP2G2C	EENP2G2C	450 x 1100 x 900	PASSANT	Avec tiroir Sur baie ouverte
CSIEENP2A2C	EENP2A2C	450 x 1100 x 900	PASSANT	Avec tiroir Sur placard 1 porte
CSIEENP4G	EENP4G	900 x 1100 x 900	PASSANT	Sans tiroir Sur baie ouverte
CSIEENP4A	EENP4A	900 x 1100 x 900	PASSANT	Sans tiroir Sur placard 2 portes
CSIEENP4G4C	EENP4G4C	900 x 1100 x 900	PASSANT	Avec tiroir Sur baie ouverte
CSIEENP4A4C	EENP4A4C	900 x 1100 x 900	PASSANT	Avec tiroir Sur placard 2 portes
CSIEENT2T	EENT2T	450 x 550 x 280	1 COTE	1 côté sans tiroir - À poser
CSIEENT2T1C	EENT2T1C	450 x 550 x 280	1 COTE	1 côté avec tiroir - À poser
CSIEENT4T	EENT4T	900 x 550 x 280	1 COTE	1 côté sans tiroir - À poser
CSIEENT4T2C	EENT4T2C	900 x 550 x 280	1 COTE	1 côté avec tiroir - À poser
CSIEENP2T	EENP2T	450 x 1100 x 280	PASSANT	Passant sans tiroir - À poser
CSIEENP2T2C	EENP2T2C	450 x 1100 x 280	PASSANT	Passant avec tiroir - À poser
CSIEENP4T	EENP4T	900 x 1100 x 280	PASSANT	Passant sans tiroir - À poser
CSIEENP4T4C	EENP4T4C	900 x 1100 x 280	PASSANT	Passant avec tiroir - À poser



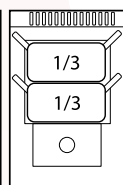
Éléments neutre



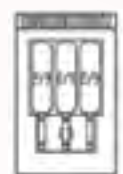
K1



K2



K3



K4



K5

Référence	Modèle	Caractéristiques
CSIK1	K1	Disposition des Paniers
CSIK2	K2	Disposition des Paniers
CSIK3	K3	Disposition des Paniers
CSIK4	K4	Disposition des Paniers
CSIK5	K5	Disposition des Paniers
CSIO102261	0102261	Bac pour bain marie 1/6 GN 150h
CSIO102262	0102262	Bac pour bain marie 1/4 GN 150h
CSIO102263	0102263	Bac pour bain marie 1/3 GN 150h
CSIO102264	0102264	Bac pour bain marie 1/2 GN 150h
CSIO102266	0102266	Bac pour bain marie 1/1 GN 150h
CSIO102289	0102289	Couvercle pour bain marie 1/6 GN 150h
CSIO102290	0102290	Couvercle pour bain marie 1/4 GN 150h
CSIO102291	0102291	Couvercle pour bain marie 1/3 GN 150h
CSIO102292	0102292	Couvercle pour bain marie 1/2 GN 150h
CSIO102294	0102294	Couvercle pour bain marie 1/1 GN 150h
CSIKCM	KCM	Robinet pour Support Grille porte-casserles
CSIEGT9	EGT9	Grille ronde en inox
CSIEGG9	EGG9	Grille en fonte
CSIEGHL	EGHL	Plaque en fonte pour feax ouverte lisse
CSIEGHR	EGHR	Plaque en fonte pour feax ouverte Striée
CSIKRP	KRP	Kit roues
CSIKSC	KSC	Colonne eau avec support
CSIKCP	KCP	Colonne eau
CSIKPP	KPP	Porte droite et gauche en acier inox
CSIK4CP	K4CP	4 tiroirs en acier inox AISI 304 pour base neutre traversant de 45 cm, appropriés pour l'insertion de bacs GN 1/1 H 10
CSIK8CP	K8CP	8 tiroirs en acier inox AISI 304 pour base neutre traversant de 90 cm, appropriés pour l'insertion de bacs GN 1/1 H 10
CSIKCP90	KCP90	Main courante 4 côtés 1140x1330x60h
CSIKCP135	KCP135	Main courante 4 côtés 1590x1330x60h
CSIKCP180	KCP180	Main courante 4 côtés 2040x1330x60h
CSIKCP225	KCP225	Main courante 4 côtés 2490x1330x60h
CSIKCP270	KCP270	Main courante 4 côtés 2940x1330x60h
CSIKCF90	KCF90	Main courante frontale 900x60h
CSIKCF135	KCF135	Main courante frontale 1350x60h
CSIKCF180	KCF180	Main courante frontale 1800x60h
CSIKCF225	KCF225	Main courante frontale 2250x60h
CSIKCF270	KCF270	Main courante frontale 2700x60h
CSIGPT90	GPT90	Structure porte-plaque 900x60h
CSIGPT135	GPT135	Structure porte-plaque 1350x60h
CSIGPT180	GPT180	Structure porte-plaque 1800x60h
CSIGPT225	GPT225	Structure porte-plaque 2250x60h
CSIGPT270	GPT270	Structure porte-plaque 2700x60h
CSISMN	SMN	Montant
CSISP1113X	SP1113X	Kit pont L = 1350
CSISP1118X	SP1118X	Kit pont L = 1800
CSISP1122X	SP1122X	Kit pont L = 2250

Fourneau à gaz

- Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10.
- Appareil standard composé par 2 ou 4 ou 6 brûleurs principaux avec puissance maxi de 6 kW et de 9 kW fixés hermétiquement au plan.

- Allumage électrique en option
- Kit vidange plan de cuisson en option
- Equipée de grilles à tubes inox pour les feux vifs
- Appareil équipé de pieds en acier réglables en hauteur.

2 feux vifs



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)
CSIECG92T	ECG92T	400 x 900 x 320	À poser	15
CSIECG92A	ECG92A	400 x 900 x 900	Sur placard	15
CSIECG92G	ECG92G	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte	15

4 feux vifs



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECG94T	ECG94T	800 x 900 x 320	À poser	27	-
CSIECG94A	ECG94A	800 x 900 x 900	Sur placard	27	-
CSIECG94E	ECG94E	800 x 900 x 900	Sur four électrique statique GN 2/1	Gaz: 27 Elec. 6	TRI 400+N+T
CSIECG94F	ECG94F	800 x 900 x 900	Sur four Gaz GN 2/1	35	-
CSIECG94G	ECG94G	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte	27	-

Cuisinières 6 feux vifs



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECG96T	ECG96T	1200 x 900 x 320	À poser	42	-
CSIECG96A	ECG96A	1200 x 900 x 900	Sur placard	42	-
CSIECG96E	ECG96E	1200 x 900 x 900	Sur four électrique statique GN 2/1 + placard de 400	Gaz: 42 Elec. 6	TRI 400+N+T
CSIECG96F	ECG96F	1200 x 900 x 900	Sur four gaz GN 2/1 + placard de 400	50	-
CSIECG96G	ECG96G	1200 x 900 x 900	Sur baie ouverte	42	-
CSIECG96H	ECG96H	1200 x 900 x 900	Four gaz chambre de cuisson en acier inox de dimension cm 93,5x64x40h, puissance 12 kW.	54	-
CSIECG98F	ECG98F	1600 x 900 x 900	2 Fours gaz GN 2/1, chambres de cuisson en acier inox. Puissance four 8 kW chacun.	70	-

8 Feux vifs

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Gaz. (kW)
CSIECG98G	ECG98G	1600 x 900 x 900	Sur baie ouverte	54
CSIECG98A	ECG98A	1600 x 900 x 900	Sur placard	54

Feux vifs plaque coup de feu

- Plaque coupe feu à gaz réalisée en acier inox Aisi 304
- Plan de travail en 20/10
- Appareil équipé de pieds en acier réglables en hauteur
- Plaque radiante en fonte
- Chauffe par bruleur à double couronne en fonte



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
CSIETG94T	ETG94T	800 x 900 x 320	Plaque coup de feu - À poser	14
CSIETG94TL	ETG94TL	800 x 900 x 320	Plaque coup de feu + 2 feux côté droit - À poser	22
CSIETG94AL	ETG94AL	800 x 900 x 900	Plaque coup de feu + 2 feux côté droit sur placard	22
CSIETG94F	ETG94F	800 x 900 x 900	Plaque coup de feu sur placard	22
CSIETG94FL	ETG94FL	800 x 900 x 900	Plaque coup de feu + 2 feux de côté droit sur four gaz GN 2/1	30
CSIETG94A	ETG94A	800 x 900 x 900	Plaque coup de feu sur placard	14
CSIETG94G	ETG94G	800 x 900 x 900	Plaque coup de feu sur baie ouverte	14
CSIETG94GL	ETG94GL	800 x 900 x 900	Pcf + 2 feux côté droit sur baie ouverte	22
CSIETG96FC	ETG96FC	1200 x 900 x 900	Pcf + 2 feux côté droit + 2 feux côté gauche sur four gaz GN2/1 + placard de 400 mm	45
CSIETG96FL	ETG96FL	1200 x 900 x 900	Pcf + 2 feux côté droit sur four gaz GN2/1 + placard de 400 mm	37
CSIETG98F	ETG98F	1600 x 900 x 900	Pcf + 2 feux côté droit + 2 feux côté gauche sur 2 fours gaz GN2/1	60

Plaque coup de feu électrique

- Plaque coup de feu électrique, de 2 ou 4 zones indépendantes, réalisée en acier inox Aisi 304.
- Plan embouti autour pour faciliter l'écoulement des liquides.
- Plan en acier avec surface lisse chromé.
- 2 ou 4 zones de cuisson indépendant de 4 kW chacune
- Allumage par chauffe du thermostat
- Réglage de température de surface de 50 °C à 400 °C.
- Avec meuble de 40 ou 80 cm version baie ouverte ou placard
- Appareil équipé de pieds en acier réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIETE92T	ETE92T	400 x 900 x 320	2 zones - Version à poser	8	TRI 400+N+T
CSIETE92A	ETE92A	400 x 900 x 900	2 zones sur placard	8	TRI 400+N+T
CSIETE92G	ETE92G	400 x 900 x 900	2 zones sur baie ouverte	8	TRI 400+N+T
CSIETE94T	ETE94T	800 x 900 x 320	4 zones - Version à poser	16	TRI 400+N+T
CSIETE94A	ETE94A	800 x 900 x 900	4 zones sur placard	16	TRI 400+N+T
CSIETE94G	ETE94G	800 x 900 x 900	4 zones sur baie ouverte	16	TRI 400+N+T
CSIETE94E	ETE94E	800 x 900 x 900	4 zones sur four électrique statique GN2/1	22	TRI 400+N+T

Plan de cuisson vitro-céramique

- Cuisinière à poser électrique avec plan en vitrocéramique, plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10.
- équipé de 2 ou 4 zones de cuisson indépendant de 4 kW de puissance
- Plan en vitrocéramique épaisseur 6 mm
- Fixé hermétiquement au plan.
- Appareil équipé de pieds en acier réglables en hauteur.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECV92T	ECV92T	400 x 900 x 320	2 zones - Version à poser	8	TRI 400+N+T
CSIECV92A	ECV92A	400 x 900 x 900	2 zones sur placard	8	TRI 400+N+T
CSIECV92G	ECV92G	400 x 900 x 900	2 zone sur baie ouverte	8	TRI 400+N+T
CSIECV94T	ECV94T	800 x 900 x 320	4 zones - Version à poser	16	TRI 400+N+T
CSIECV94A	ECV94A	800 x 900 x 900	4 zones sur placard	16	TRI 400+N+T
CSIECV94E	ECV94E	800 x 900 x 900	4 zones sur Four électrique statique GN2/1	22	TRI 400+N+T
CSIECV94G	ECV94G	800 x 900 x 900	4 zones sur baie ouverte	16	TRI 400+N+T

Plaques électrique

- Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10.
- Plaques carrées 30x30 cm, en fonte,
- Puissance de 4 kW chacune, fixées hermétiquement au plan.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECE92T	ECE92T	400 x 900 x 320	2 Plaques carrées - Version à poser	8	TRI 400+N+T
CSIECE92A	ECE92A	400 x 900 x 900	2 Plaques carrées Sur placard.	8	TRI 400+N+T
CSIECE92G	ECE92A	400 x 900 x 900	2 Plaques carrées. Sur baie ouverte	8	TRI 400+N+T
CSIECE94T	ECE94T	800 x 900 x 320	4 Plaques carrées à poser,	16	TRI 400+N+T
CSIECE94A	ECE94A	800 x 900 x 900	. 4 Plaques carrées .Sur placard	16	TRI 400+N+T
CSIECE94G	ECE94G	800 x 900 x 900	4 Plaques carrées sur baie ouverte	16	TRI 400+N+T
CSIECE94E	ECE94E	800 x 900 x 900	4 Plaques carrées sur four électrique statique GN 2/1	22	TRI 400+N+T

Plaque à induction

- Cuisinière à poser à induction avec plan de cuisson en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan
- Système de sécurité pour présence casseroles
- Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10
- Equipé de 2 ou 4 zones de cuisson indépendants de 5 kW de puissance
- Appareil équipé de pieds en acier réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECI92T	ECI92T	400 x 900 x 320	2 zones à poser	10	TRI 400+N+T
CSIECI92A	ECI92A	400 x 900x 900	2 zones sur placard	10	TRI 400+N+T
CSIECI92G	ECI92G	400 x 900 x 900	2 zones sur baie ouverte	10	TRI 400+N+T
CSIECI94T	ECI94T	800 x 900 x 320	4 zones à poser	20	TRI 400+N+T
CSIECI94A	ECI94A	800 x 900x 900	4 zones sur placard	20	TRI 400+N+T
CSIECI94G	ECI94G	800 x 900 x 900	4 zones sur baie ouverte	20	TRI 400+N+T

Plan à induction à surface entière

- Cuisinière à poser à induction avec plan de cuisson en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan
- Système de sécurité pour présence casseroles
- Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10
- Equipé de 2 ou de 4 zones de cuisson independantes de 7 kW de puissance
- Appareil équipé de pieds en acier réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECIT92T	ECIT92T	400 x 900 x 320	À poser	14	TRI 400+N+T
CSIECIT92A	ECIT92A	400 x 900 x 900	Sur placard	14	TRI 400+N+T
CSIECIT92G	ECIT92G	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte	14	TRI 400+N+T
CSIECIT94T	ECIT94T	800 x 900 x 320	À poser	28	TRI 400+N+T
CSIECIT94A	ECIT94A	800 x 900 x 900	Sur placard.	28	TRI 400+N+T
CSIECIT94G	ECIT94G	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte	28	TRI 400+N+T

Wok à induction

- Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10
- Système de sécurité pour présence casseroles

- Equipé de 1 zone de cuisson de 5 kW de puissance
- Appareil équipé de pieds en acier réglables en hauteur



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECIW92T	ECIW92T	400 x 900 x 320	À poser	5	TRI 400+N+T
CSIECIW92A	ECIW92A	400 x 900 x 900	Sur placard	5	TRI 400+N+T
CSIECIW92G	ECIW92G	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte		TRI 400+N+T

Plaque à snacker - électrique

- Plan réalisé en épaisseur 20/10
- Plaque à snacker électrique à poser réalisé en acier inox Aisi 304
- Plaque inclinée à une zone de cuisson

- En dotation: raclette de nettoyage plaque
- Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 1,5 L
- Surface de cuisson 34,5x70 cm.



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEBE92TL	EBE92TL	400 x 900 x 320	À poser, plaque lisse	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE92TLC	EBE92TLC	400 x 900 x 320	À poser, plaque lisse chromée	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE92TR	EBE92TR	400 x 900 x 320	À poser, plaque striée	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE92TRC	EBE92TRC	400 x 900 x 320	À poser, plaque striée chromée	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE92AL	EBE92AL	400 x 900 x 900	Sur placard plaque lisse	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE92ALC	EBE92ALC	400 x 900 x 900	Sur placard Plaque lisse chromée	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE92AR	EBE92AR	400 x 900 x 900	Sur placard plaque striée	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE92ARC	EBE92ARC	400 x 900 x 900	Sur placard, plaque striée chromée	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE92GL	EBE92GL	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque lisse	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE92GLC	EBE92GLC	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque lisse chromée	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE92GR	EBE92GR	400 x 900 x 900	Sur armoire ouverte, plaque striée	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE92GRC	EBE92GRC	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque striée chromée	7,5	TRI 400+N+T



Plaque à snacker - électrique

- Plan réalisé en épaisseur 15/10
- Plaque à snacker électrique à poser avec plaque inclinée à une /deux zones de cuisson
- En dotation: raclette de nettoyage plaque.
- Zone froide de 6,5 cm.
- Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 2,5 L (module 600 et 800)

- Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 1,5 L (module 400)
- Surface de cuisson 53,5x53 cm (module 600)
- Surface de cuisson 73,5x53 cm (module 800)
- Pieds réglables en hauteur en acier inox
- Sur meuble de 40 ou 60 cm ou 80 cm ouverte

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEBE93TL	EBE93TL	600 x 900 x 320	À poser, plaque lisse	10,5	TRI 400+N+T
CSIEBE93TLC	EBE93TLC	600 x 900 x 320	À poser, plaque lisse chromée	10,5	TRI 400+N+T
CSIEBE93TLR	EBE93TLR	600 x 900 x 320	À poser, plaque 2/3 lisse, 1/3 striée	10,5	TRI 400+N+T
CSIEBE93TMC	EBE93TMC	600 x 900 x 320	À poser, plaque chromée 2/3 lisse, 1/3 striée	10,5	TRI 400+N+T
CSIEBE93AL	EBE93AL	600 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse	10,5	TRI 400+N+T
CSIEBE93ALC	EBE93ALC	600 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse chromée	10,5	TRI 400+N+T
CSIEBE93ALR	EBE93ALR	600 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse striée	10,5	TRI 400+N+T
CSIEBE93AMC	EBE93AMC	600 x 900 x 900	Sur placard, plaque chromée 2/3 lisse, 1/3 striée	10,5	TRI 400+N+T
CSIEBE93GL	EBE93GL	600 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque striée	10,5	TRI 400+N+T
CSIEBE93GLC	EBE93GLC	600 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque lisse chromée	10,5	TRI 400+N+T
CSIEBE93GLR	EBE93GLR	600 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque 2/3 lisse, 1/3 striée	10,5	TRI 400+N+T
CSIEBE93GMC	EBE93GMC	600 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque chromée 2/3 lisse, 1/3 striée	10,5	TRI 400+N+T

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEBE94TL	EBE94TL	800 x 900 x 320	À poser, plaque lisse	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94TLC	EBE94TLC	800 x 900 x 320	À poser, plaque lisse chromée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94TR	EBE94TR	800 x 900 x 320	À poser, plaque striée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94TLR	EBE94TLR	800 x 900 x 320	À poser, plaque 2/3 lisse, 1/3 striée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94TMC	EBE94TMC	800 x 900 x 320	À poser, plaque chromée 2/3 lisse, 1/3 striée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94AL	EBE94AL	800 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94ALC	EBE94ALC	800 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse chromée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94ALR	EBE94ALR	800 x 900 x 900	Sur placard, plaque 2/3 lisse, 1/3 striée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94AR	EBE94AR	800 x 900 x 900	Sur placard, plaque striée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94AMC	EBE94AMC	800 x 900 x 900	Sur placard, plaque chromée 2/3 lisse, 1/3 striée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94GL	EBE94GR	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque striée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94GLC	EBE94GLC	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque lisse chromée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94GLR	EBE94GLR	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque 2/3 lisse, 1/3 striée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94GMC	EBE94GMC	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque chromée 2/3 lisse, 1/3 striée	15	TRI 400+N+T
CSIEBE94GR	EBE94GR	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque striée	15	TRI 400+N+T

Plaque à snacker - gaz

- Plan réalisé en épaisseur 20/10
- Plaque à snacker électrique à poser avec plaque inclinée à une /deux zones de cuisson
- En dotation: raclette de nettoyage plaque.
- Zone froide de 6,5 cm.
- Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 2,5 L (module 600 et 800)

- Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 1,5 L (module 400)
- Surface de cuisson 53,5x53 cm (module 600)
- Surface de cuisson 73,5x53 cm (module 800)
- Pieds réglables en hauteur en acier inox
- Sur meuble de 40 ou 60 cm ou 80 cm ouverte

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)
CSIEBG92TL	EBG92TL	400 x 900 x 320	À poser, plaque lisse	7
CSIEBG92TLC	EBG92TLC	400 x 900 x 320	À poser, plaque lisse chromée	10,5
CSIEBG92TR	EBG92TR	400 x 900 x 320	À poser, plaque striée	7
CSIEBG92TRC	EBG92TRC	400 x 900 x 320	À poser, plaque striée chromée	10,5
CSIEBG92AL	EBG92AL	400 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse	7
CSIEBG92ALC	EBG92ALC	400 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse chromée	10,5
CSIEBG92AR	EBG92AR	400 x 900 x 900	Sur placard plaque striée	7
CSIEBG92ARC	EBG92ARC	400 x 900 x 900	Sur placard, plaque striée chromée	10,5
CSIEBG92GL	EBG92GL	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte plaque lisse	7
CSIEBG92GLC	EBG92GLC	400 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse chromée	10,5
CSIEBG92GR	EBG92GR	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque striée	7
CSIEBG92GRC	EBG92GRC	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque striée chromée	10,5

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H(mm)	Plaque	Caractéristiques	Puiss. (kW)
CSIEBG93TL	EBG93TL	600 x 900 x 320	À poser, plaque lisse	version lisse. Surface de cuisson satinée avec zone froide de 6,5 cm sur façade.	11
CSIEBG93TLC	EBG93TLC	600 x 900 x 320	À poser, plaque lisse chromée	version lisse. Surface de cuisson au chrome dur polis miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade.	14

Plaque à snacker - Gaz

- Plan réalisé en épaisseur 20/10
- Plaque à snacker électrique à poser
- Plaque inclinée à une zone de cuisson
- En dotation: raclette de nettoyage plaque
- Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 2,5 L
- Surface de cuisson 54,5x70 cm.
- Allumage par piezo électrique protégé.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)
CSIEBG93TLR	EBG93TLR	600 x 900 x 320	À poser, plaque lisse striée	11
CSIEBG93TMC	EBG93TMC	600 x 900 x 320	À poser, plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée	14
CSIEBG93AL	EBG93AL	600 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse	11
CSIEBG93ALC	EBG93ALC	600 x 900 x 900	Sur placard plaque lisse chromée	14
CSIEBG93ALR	EBG93ALR	600 x 900 x 900	Sur placard, plaque 2/3 lisse et 1/3 striée	11
CSIEBG93AMC	EBG93AMC	600 x 900 x 900	Sur placard, plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée	14
CSIEBG93GL	EBG93GL	600 x 900 x 900	Sur baie ouverte plaque lisse	11
CSIEBG93GLC	EBG93GLC	600 x 900 x 900	Sur baie ouverte plaque lisse chromée	14
CSIEBG93GLR	EBG93GLR	600 x 900 x 900	Sur baie ouverte plaque 2/3 lisse et 1/3 striée	11
CSIEBG93GMC	EBG93GMC	600 x 900 x 900	Sur baie ouvert plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée	14

Plaque à snacker - Gaz

- Plan réalisé en épaisseur 20/10
- Plaque à snacker électrique à poser
- Plaque inclinée à une zone de cuisson
- En dotation: raclette de nettoyage plaque

- Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 2,5 L
- Surface de cuisson 74,5x70 cm.
- Allumage par piezo électrique protégé.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss.(kW)
CSIEBG94TL	EBG94TL	800 x 900 x 320	À poser, plaque lisse	14
CSIEBG94TLC	EBG94TLC	800 x 900 x 320	À poser, plaque lisse chromée	21
CSIEBG94TLR	EBG94TLR	800 x 900 x 320	À poser, plaque 2/3 lisse et 1/3 striée	14
CSIEBG94TMC	EBG94TMC	800 x 900 x 320	À poser, plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée	21
CSIEBG94TR	EBG94TR	800 x 900 x 320	À poser, plaque striée	14
CSIEBG94AL	EBG94AL	800 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse	14
CSIEBG94ALC	EBG94ALC	800 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse chromée	21
CSIEBG94ALR	EBG94ALR	800 x 900 x 900	Sur placard, plaque lisse 2/3 lisse et 1/3 striée	14
CSIEBG94AMC	EBG94AMC	800 x 900 x 900	Sur placard, plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée	21
CSIEBG94AR	EBG94AR	800 x 900 x 900	Sur placard, plaque striée	14
CSIEBG94GL	EBG94GL	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque lisse	14
CSIEBG94GLC	EBG94GLC	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque lisse chromée	21
CSIEBG94GLR	EBG94GLR	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque 2/3 lisse et 1/3 striée	14
CSIEBG94GMC	EBG94GMC	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée	21
CSIEBG94GR	EBG94GR	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte, plaque striée	14

Grilles électriques

- Grillade électrique monobloc en acier inox Aisi 304.
- Dessus en 20/10
- Position inclinée pour cuisson de viandes.
- Position horizontale pour la cuisson des poissons et légumes,
- Parois pare-projections sur les trois cotes h 135 mm, en acier inox Aisi 304.
- Système de récupération des graisses avec tiroir amovible pour le nettoyage et bac d'eau dessous les éléments chauffants
- Pieds inox réglables en hauteur
- Raclette de nettoyage fourni.



Grilles électriques

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Puissance (kW)	Tension
CSIEGVE92	EGVE92	400 x 900 x 900	9,9	TRI 400+N+T
CSIEGVE94	EGVE94	800 x 900 x 900	19,8	TRI 400+N+T

Grilles gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Puissance Gaz (kW)
CSIEGVG92	EGVG92	400 x 900 x 900	11
CSIEGVG94	EGVG94	800 x 900 x 900	22

Friteuses

- Eléments de chauffe inox blindés.
- Thermostat électronique à commandes sensibles.
- Fonction « défigeage » (melt cycle).
- Production horaire de frites 6x6 : 60 kg
- Fourni : 1 panier, 1 couvercle
- Livré avec couvercle amovible
- Livré avec 1 panier capacité 2,5 kg de frites
- Bac récupérateur d'huile non inclus



Friteuses Haute performance relevage automatique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité (L)	Capacité (L)	Puissance Elec. (kW)	Puissance Gaz (kW)	Tension
CSIRFE9230A	RFE9230A	400 x 900 x 900	28	Sur placard	28	-	TRI 400+N+T
CSIRFG9225A	RFG9225A	400 x 900 x 900	25	Sur placard	0,12	30/	MONO 230+T

Friteuses Haute performance

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité (L)	Capacité (L)	Puissance Elec. (kW)	Puissance Gaz (kW)	Tension
CSIRFE9230	RFE9230	400 x 900 x 900	28	Sur placard	28	-	TRI 400+N+T
CSIRFG9225	RFG9225	400 x 900 x 900	25	Sur placard	0,22	30	MONO 230+T

Friteuses électriques

- Plan supérieur en acier inox épaisseur 20/10
- Grande zone froid pour ramasser les résidus de cuisson
- Chauffage par résistance blindée, placé à l'intérieur de la cuve et rabattable à 90° pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Filtre amovible, panier, couvercle et collecteur au robinet de vidange en série
- Pieds en inox réglables en hauteur



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H(mm)	Capacité (L)	Puiss. (kW)	Tension
CSIEFE92115	EFE92115	400 x 900 x 900	1 bac de 15l sur placard	12	TRI 400+N+T
CSIEFE92122	EFE92122	400 x 900 x 900	1 bac de 22l sur placard	18	TRI 400+N+T
CSIEFE92122K	EFE92122K	400 x 900 x 900	1 bac de 22l sur placard control électronique	18	TRI 400+N+T
CSIEFE93210	EFE93210	600 x 900 x 900	2 bacs de 10l sur placard	18	TRI 400+N+T
CSIEFE94215	EFE94215	800 x 900 x 900	2 bacs de 15l sur placard	24	TRI 400+N+T
CSIEFE94222	EFE94222	800 x 900 x 900	2 bacs de 22l sur placard	36	TRI 400+N+T
CSIEFE94222K	EFE94222K	800 x 900 x 900	2 bacs de 22l sur placard control électronique	36	TRI 400+N+T



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H(mm)	Capacité (L)	Puissance (kW)	Tension
CSIEFG92115	EFG92115	400 x 900 x 900	1 bac de 15l sur placard	14	-
CSIEFG92115S	EFG92115S*	400 x 900 x 900	1 bac de 15l sur placard	14	-
CSIEFG92123	EFG92123	400 x 900 x 900	1 bac de 23l sur placard	21	MONO 230+T
CSIEFG92123K	EFG92123K	400 x 900 x 900	1 bac de 23l sur armoire contrôle électronique	23/0,1 el	MONO 230+T
CSIEFG93210	EFG93210	600 x 900 x 900	2 bac de 10l sur placard	20	-
CSIEFG94215	EFG94215	800 x 900 x 900	2 bac de 15l sur placard	28	-
CSIEFG94215S	EFG94215S*	800 x 900 x 900	2 bac de 15l sur placard	28	-
CSIEFG94223	EFG94223	800 x 900 x 900	2 bac de 23l sur placard	42	-
CSIEFG94223K	EFG94223K	800 x 900 x 900	2 bac de 23l sur armoire contrôle électronique	46/0,1 el	MONO 230+T

*Échangeurs de chaleur à l'intérieur de la cuve

Bac de salage

- Chauffe pommes de terre électrique, réalisé en acier inox AISI 304.
- Chauffe par résistance inférieure avec thermostat pour la régulation de 30°-90°C.



- Dessus en 20/10
- Chauffage supérieur par infrarouges avec commande ON/Off.
- Bac GN 1/1 h: 15cm.
- Appareil équipé des pieds en acier réglables en hauteur.

Référence	Modèle	Dimensions (L x P x H(mm))	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIERP92T	ERP92T	400 x 900 x 320	À poser	2	MONO 230+T
CSIERP92A	ERP92A	400 x 900 x 900	Sur placard	2	MONO 230+T
CSIERP92G	ERP92G	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte	2	MONO 230+T

Bain Marie

- Bain marie électrique en acier inox Aisi 304.
- Plan supérieur en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10

- Hauteur maxi des bacs 15 cm
- Pieds inox réglables en hauteur



Référence	Modèle	Dimensions (L x P x H(mm))	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEME92T	EME92T	400 x 900 x 320	À poser	1,8	MONO 230+T
CSIEME92A	EME92A	400 x 900 x 900	Sur placard	1,8	MONO 230+T
CSIEME92G	EME92G	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte	1,8	MONO 230+T
CSIEME94T	EME94T	800 x 900 x 320	À poser	5,4	TRI 400+N+T
CSIEME94A	EME94A	800 x 900 x 900	Sur placard	5,4	TRI 400+N+T
CSIEME94G	EME94G	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte	5,4	TRI 400+N+T

Cuiseur à pâtes électrique

- 1/2 cuves en acier inox Aisi 304
- Plan supérieur en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10
- Cuve emboutie en acier inox Aisi 316 avec fond intérieur arrondi
- Remplissage par électrovanne à commande frontal.

- Capacité cuve de 42 litres, dimension cm. 30,5x51x28,5h
- Evacuation de l'eau par robinet placé à l'antérieur de l'armoire
- Pieds inox réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions (L x P x H(mm))	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEDE92142	EDE92142	400 x 900 x 900	1 Bac sur placard	8,5	TRI 400+N+T
CSIEDE93142	EDE93142	600 x 900 x 900	1 Bac sur placard	9	TRI 400+N+T
CSIEDE94242	EDE94242	800 x 900 x 900	2 Bacs sur placards	17	TRI 400+N+T

Cuiseur à pâtes à gaz

- Monobloc, une cuve en acier inox Aisi 316 avec fond intérieur arrondi
- Plan supérieur en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10
- Possibilité de chargement rapide au démarrage ou chargement partiel
- Réglage de la chauffe par régulateur d'énergie.
- Voyant de mise en marche.
- Capacité cuve de 42 litres.
- Large zone à l'avant d'évacuation de l'amidon et des écumes
- Robinet de vidange sur panneau de façade
- Pieds inox réglables en hauteur



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIEDG92142	EDG92142	400 x 900 x 900	1 Bac sur placard	Gaz : 14 Elec.: 0,1	MONO 230+T
CSIEDG93142	EDG93142	600 x 900 x 900	1 Bac sur placard	Gaz : 14 Elec.: 0,1	MONO 230+T
CSIEDG94242	EDG94242	800 x 900 x 900	2 Bacs sur placard	Gaz : 28 Elec.: 0,1	MONO 230+T

Élément neutre Meuble de base

- En acier inox Aisi 304
- Dessus en 20/10
- Fond avec angles arrondis



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques
CSIEEN91T	EEN91T	200 x 900 x 320	À poser
CSIEEN91G	EEN91G	200 x 900 x 900	Sur baie ouverte
CSIEEN92T	EEN92T	400 x 900 x 320	À poser
CSIEEN92TC	EEN92TC	400 x 900 x 320	À poser - avec tiroir
CSIEEN92A	EEN92A	400 x 900 x 900	Sur placard
CSIEEN92AC	EEN92AC	400 x 900 x 900	Sur placard avec tiroir
CSIEEN92G	EEN92G	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte
CSIEEN92GC	EEN92GC	400 x 900 x 900	Sur baie ouverte avec tiroir
CSIEEN93T	EEN93T	600 x 900 x 320	À poser
CSIEEN93TC	EEN93TC	600 x 900 x 320	À poser - avec tiroir
CSIEEN93A	EEN93A	600 x 900 x 900	Sur placard
CSIEEN93AC	EEN93AC	600 x 900 x 900	Sur placard avec tiroir
CSIEEN93G	EEN93G	600 x 900 x 900	Sur baie ouverte
CSIEEN93GC	EEN93GC	600 x 900 x 900	Sur baie ouverte avec tiroir
CSIEEN94T	EEN94T	800 x 900 x 320	À poser
CSIEEN94TC	EEN94TC	800 x 900 x 320	À poser - avec tiroir
CSIEEN94A	EEN94A	800 x 900 x 900	Sur placard
CSIEEN94AC	EEN94AC	800 x 900 x 900	Sur placard avec tiroir
CSIEEN94G	EEN94G	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte
CSIEEN94GC	EEN94GC	800 x 900 x 900	Sur baie ouverte avec tiroir

Marmite électrique chauffe direct

- Plan supérieur en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10.
- Arrivé d'eau froide ou chaude par électrovannes, activées par sélecteur, arrivée fixe sur plan.
- Diamètre de la cuve 60 cm
- Modèle équipé de thermostat de sécurité avec bouton pour le ré-armement manuel
- Pieds acier inox réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIEPE9D10	EPE9D10	800 x 900 x 900	Capacité cuve de 100 l	12	TRI 400+N+T
CSIEPE9D15	EPE9D15	800 x 900 x 900	Capacité cuve de 150 l	12	TRI 400+N+T

Marmite gaz chauffe direct

- Plan supérieur en acier inox 304 épaisseur 20/10
- Panneaux d'isolation de gros épaisseur pour isolation thermique de la cuve
- Température contrôlé par régulateur d'énergie
- Diamètre de la cuve 60 cm
- Model équipé de thermostat de sécurité avec bouton pour le ré-armement manuel
- Pieds acier inox réglables en hauteur

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIEPG9D10	EPG9D10	800 x 900 x 900	Cuve de 100 l	21	MONO 230+T
CSIEPG9D10A	EPG9D10A	800 x 900 x 900	Couvercle autoclave Cuve de 100 l	21	MONO 230+T
CSIEPG9D15	EPG9D15	800 x 900 x 900	Cuve de 150 l	24	MONO 230+T
CSIEPG9D15A	EPG9D15A	800 x 900 x 900	Couvercle autoclave Cuve de 150 l	24	MONO 230+T

Marmite chauffe indirect

- Plan supérieur en acier inox 304 épaisseur 20/10
- Chauffe indirecte par vapeur à baisse pression, formé par l'eau contenue dans la parois, conduction assistée par manomètre
- Soupape de sécurité et soupape de compensation
- Diamètre de la cuve 60 cm
- Version avec vidange automatique de retour
- Pieds acier inox réglables en hauteur

Gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIEPG9I10	EPG9I10	800 x 900 x 900	Cuve de 100 l	21	MONO 230+T
CSIEPG9I10A	EPG9I10A	800 x 900 x 900	Couvercle autoclave Cuve de 100 l	21	MONO 230+T
CSIEPG9I15	EPG9I15	800 x 900 x 900	Cuve de 150 l	24	MONO 230+T
CSIEPG9I15A	EPG9I15A	800 x 900 x 900	Couvercle autoclave Cuve de 150 l	24	MONO 230+T

Électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIEPE9I10	EPE9I10	800 x 900 x 900	Cuve de 100 l	21	TRI 400+N+T
CSIEPE9I10A	EPE9I10A	800 x 900 x 900	Couvercle autoclave Cuve de 100 l	21	TRI 400+N+T
CSIEPE9I15	EPE9I15	800 x 900 x 900	Cuve de 150 l	21	TRI 400+N+T
CSIEPE9I15A	EPE9I15A	800 x 900 x 900	Couvercle autoclave Cuve de 150 l	21	TRI 400+N+T



Multifonction électrique

- Plan en acier inox 304, épaisseur 20/10
- 2 zones de chauffe séparés

- Bouchon pour écoulement, guides et bac amovible
- Pieds acier inox réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIECM93A	ECM93A	600 x 900 x 900	13,8l	8,1	TRI 400+N+T

Sauteuse basculante

- Plan supérieur en acier inox 304 épaisseur 20/10
- Thermostat de réglage de la température de 100°C à 280°C

- Thermostat de sécurité. Coupure de la chauffe en cas de relevage de la cuve
- Pieds acier inox réglables en hauteur.



Sauteuse électrique

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuve (L)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CSIESE94CRA	800 x 900 x 900	80	À bascule automatique. Bac avec fond acier compound	9	TRI 400+N+T
CSIESE94CRM	800 x 900 x 900	80	À bascule manuelle. Bac avec fond acier compound	9	TRI 400+N+T
CSIESE94FRA	800 x 900 x 900	80	À bascule automatique. Bac avec fond acier doux	9	TRI 400+N+T
CSIESE94FRM	800 x 900 x 900	80	À bascule manuelle. Bac avec fond acier doux	9	TRI 400+N+T
CSIESE96CRA	1200 x 900 x 900	120	À bascule automatique. Bac avec fond acier compound	13,5	TRI 400+N+T
CSIESE96FRA	1200 x 900 x 900	120	A bascule automatique. Bac avec fond acier doux	13,5	TRI 400+N+T

Sauteuse gaz



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuve (L)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Élec.	
CSIESG94CRA	800 x 900 x 900	80	À bascule automatique. Bac avec fond acier compound	20	0,3	MONO 230+T
CSIESG94CRM	800 x 900 x 900	80	À bascule manuelle. Bac avec fond acier compound	20	0,2	MONO 230+T
CSIESG94FRA	800 x 900 x 900	80	À bascule automatique. Bac avec fond acier doux	20	0,3	MONO 230+T
CSIESG94FRM	800 x 900 x 900	80	À bascule manuelle. Bac avec fond acier doux	20	0,2	MONO 230+T
CSIESG96CRA	1200 x 900 x 900	120	À bascule automatique. Bac avec fond acier compound	24	0,3	MONO 230+T
CSIESG96FRA	1200 x 900 x 900	120	À bascule automatique. Bac avec fond acier doux	24	0,3	MONO 230+T

Accessoires et options Gamme 900

Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Caractéristiques
CSIEGG9	EGG9	-	Grille en fonte
CSIEGHL	EGHL	-	Plaque en fonte lisse pour feux ouverts
CSIEGHR	EGHR	-	Plaque en fonte striée pour feux ouverts
CSIEGP08	EGP08	800 x 1200	Grilles support casseroles 800x1200 mm
CSIEGP12	EGP12	1200 x 1200	Grilles support casseroles 1200x1200 mm
CSIEGP16	EGP16	1600 x 1200	Grilles support casseroles 1600x1200 mm
CSIEGP20	EGP20	2000 x 1200	Grilles support casseroles 2000x1200 mm
CSIEGP24	EGP24	2400 x 1200	Grilles support casseroles 2400x1200 mm
CSIEGP28	EGP28	2800 x 1200	Grilles support casseroles 2800x1200 mm
CSIEGT9	EGT9	-	Grille ronde en inox
CSIEI10	EI10	-	Entonnoir pour vidange marmite 150 lt
CSIEI15	EI15	-	Entonnoir pour vidange marmite 100 lt
CSISPE1F	SPE1F	Prof. 900	Structure portante posée au sol - côté simple. Inclus cloisons acier inox
CSISPE2F	SPE2F	Prof.1800	Structure portante posée au sol - coté double. Inclus cloisons acier inox
CSISTE1F	STE1F	Prof.900	Structure portante en tuyau en acier inox coté simple, posée au sol
CSISTE2F	STE2F	Prof. 1800	Structure portante en tuyau en acier inox coté double, posée au sol
CSISX9CA	SX9CA	-	Colonne eau
CSISXPCC9	SXPCC9	-	Couvercle bac en acier inox pour cuiseur à pâtes
CSIEBAC9	EBAC9	-	Bac récupération huile

Accessoires et options Gamme 900

Référence	Caractéristiques
CSIEXACEL2	Kit allumage électrique 2 feux
CSIEXACEL4	Kit allumage électrique 4 feux
CSIEXACEL6	Kit allumage électrique 6 feux
CSIEXACEL8	Kit allumage électrique 8 feux

Référence	Caractéristiques
CSIEXSCA2	Kit vidange plan de cuissons 2 feux
CSIEXSCA4	Kit vidange plan de cuissons 4 feux
CSIEXSCA6	Kit vidange plan de cuissons 6 feux
CSIEXSCA8	Kit vidange plan de cuissons 8 feux

Cuisinière à gaz

- Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10
- Appareil standard composé par 2,4 ou 6 brûleurs principaux avec puissance maxi de 6 kW fixés hermétiquement au plan

- Equipée de grilles en fonte émailée pour les feux vifs
- Appareil équipé de pieds en acier réglables en hauteur.

2 feux vifs



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Caractéristiques	Puissance (kW)
CSIECG72T	ECG72T	400 x 730 x 320	2 Feux vifs à poser	À poser	12
CSIECG72A	ECG72A	400 x 730 x 900	2 Feux vifs sur placard	Sur placard	12
CSIECG72G	ECG72G	400 x 730 x 900	Sur baie ouverte	Sur baie ouverte	12

4 feux vifs



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Élec.	
CSIECG74T	ECG74T	800 x 730 x 320	À poser	24	-	-
CSIECG74A	ECG74A	800 x 730 x 900	Sur placard	24	-	-
CSIECG74E	ECG74E	800 x 730 x 900	Sur four électrique	24	6	TRI 400+N+T
CSIECG74F	ECG74F	800 x 730 x 900	Sur four gaz GN 2/1	32	-	-
CSIECG74G	ECG74G	800 x 730 x 900	Sur baie ouverte.	24	-	-

6 feux vifs



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Élec.	
CSIECG76T	ECG76G	1200 x 730 x 900	À poser	36	-	-
CSIECG76A	ECG76A	1200 x 730 x 900	Sur placard	36	-	-
CSIECG76G	ECG76G	1200 x 730 x 900	Sur baie ouverte	36	-	-
CSIECG76E	ECG76E	1200 x 730 x 900	Sur four électrique statique GN 2/1 + placard 400 mm	36	6	TRI 400+N+T
CSIECG76F	ECG76F	1200 x 730 x 900	Sur four gaz GN 2/1 + placard 400 mm	44	-	-
CSIECG76H	ECG76H	1200 x 730 x 900	Sur four gaz GN 2/1 Dim fours 935 x 640 x 400 mm	46	-	-

Feux vifs plaque coup de feu

- En acier inox Aisi 304
- Plan de travail en 15/10
- Appareil équipé de pieds en acier réglables en hauteur
- Plaque radiante en fonte de gros épaisseur et rainurée pour une meilleure diffusion de la température, équipée d'un trou central
- Brûleur à double couronne en fonte
- Fourni : crochet pour levage anneau central



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
CSIETG74T	ETG74T	800 x 730 x 320	Plaque coup de feu à poser	9
CSIETG74TPL	ETG74TPL	800 x 730 x 320	Plaque coup de feu + 2 Feux à droite Plaque coup de feu à poser	18
CSIETG74A	ETG74A	800 x 730 x 900	Plaque coup de feu sur placard	9
CSIETG74AL	ETG74AL	800 x 730 x 900	Plaque coup de feu + 2 Feux (6 kW) Sur placard	18
CSIETG74F	ETG74F	800 x 730 x 900	Plaque coup de feu sur four gaz GN2/1 Puissance four 8 kW.	17
CSIETG74FL	ETG74FL	800 x 730 x 900	2 Feux côté droit (6 kW) + plaque de cuisson. Sur four gaz GN 2/1 chambre de cuisson en acier inox. Puissance four 8 kW.	26
CSIETG74G	ETG74G	800 x 730 x 900	Plaque coup de feu sur baie ouverte	9
CSIETG74GL	ETG74GL	800 x 730 x 900	Plaque coup de feu 2 Feux côté droit (6 kW) sur baie ouverte	18
CSIETG74GR	ETG74GR	800 x 730 x 900	Plaque coup de feu + 2 Feux à gauche sur baie ouverte	18
CSIETG74AR	ETG74AR	800 x 730 x 900	Plaque coup de feu + 2 Feux à gauche sur placard	18
CSIETG74FR	ETG74FR	800 x 730 x 900	Plaque coup de feu 2 feux côté gauche sur four gaz	26
CSIETG76FL	ETG76FL	1200 x 730 x 900	Plaque coup de feu + 2 Feux côté droit (6 kW) sur four gaz GN2/1 et placard de 400 à droite. Chambre de cuisson en acier inox. Puissance four 8 kW. Armoire neutre de 40 cm	29
CSIETG76FC	ETG76FC	1200 x 730 x 900	2 feux à droite + pcf + 2 feux à gauche sur four gaz GN2/1 + placard de 400 à droite	38

Cuisinière électrique

- Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10
- Puissance de plaque 2,6 kW chacune

- Plaques de chauffe en fonte, rondes Ø 22cm ou carrées 22x22cm
- Appareil équipé de pieds en acier, réglables en hauteur



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIECE72T	ECE72T	400 x 730 x 320	2 plaques rondes à poser	5,2	TRI 400+N+T
CSIECE72TQ	ECE72TQ	400 x 730 x 320	2 plaques carrées à poser	5,2	TRI 400+N+T
CSIECE74T	ECE74T	400 x 730 x 320	4 plaques rondes à poser	10,4	TRI 400+N+T
CSIECE74TQ	ECE74TQ	400 x 730 x 320	4 plaques carrées à poser	10,4	TRI 400+N+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIECE72A	ECE72A	400 x 730 x 900	2 plaques rondes sur placard	5,2	TRI 400+N+T
CSIECE72AQ	ECE72AQ	400 x 730 x 900	2 plaques carrées sur placard	5,2	TRI 400+N+T
CSIECE72G	ECE72G	400 x 730 x 900	2 plaques rondes sur baie ouverte	5,2	TRI 400+N+T
CSIECE72GQ	ECE72GQ	400 x 730 x 900	2 plaques carrées sur baie ouverte	5,2	TRI 400+N+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECE74A	ECE74A	800 x 730 x 900	4 plaques rondes sur placard	10,4	TRI 400+N+T
CSIECE74AQ	ECE74AQ	800 x 730 x 900	4 plaques carrées sur placard	10,4	TRI 400+N+T
CSIECE74G	ECE74G	800 x 730 x 900	4 plaques rondes sur baie ouverte	10,4	TRI 400+N+T
CSIECE74GQ	ECE74GQ	800 x 730 x 900	4 plaques carrées sur baie ouverte	10,4	TRI 400+N+T
CSIECE74E	ECE74E	800 x 730 x 900	4 plaques rondes, sur four électrique statique GN 2/1	16,4	TRI 400+N+T
CSIECE74EQ	ECE74EQ	800 x 730 x 900	4 plaques carrées sur four électrique statique GN 2/1	16,4	TRI 400+N+T



Soubassement spécial

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques
CSIEBVH72	EBVH72	400 x 660 x 620	Meuble de base monobloc double cloison H2
CSIEBVH73	EBVH73	600 x 660 x 620	Meuble de base monobloc double cloison H2
CSIEBVH74	EBVH74	800 x 660 x 620	Meuble de base monobloc double cloison H2

Plaque à induction

- Plan de cuisson en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan
- Puissance 3,5 Kw par zone
- Système de sécurité pour présence casseroles.
- Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10
- Pieds acier inox réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECI72T	ECI72T	400 x 730 x 320	2 zones à poser	7	TRI 400+N+T
CSIECI72A	ECI72A	400 x 730 x 900	2 zones sur placard	7	TRI 400+N+T
CSIECI72G	ECI72G	400 x 730 x 900	2 zones sur baie ouverte	7	TRI 400+N+T
CSIECI74T	ECI74T	800 x 730 x 320	4 zones à poser	14	TRI 400+N+T
CSIECI74A	ECI74A	800 x 730 x 900	2 zones sur placard	14	TRI 400+N+T
CSIECI74G	ECI74G	800 x 730 x 900	2 zones sur baie ouverte	14	TRI 400+N+T

Wok à induction

- Plan de cuisson en vitrocéramique WOK fixé hermétiquement au plan
- Dessus en 15/10
- Système de sécurité pour présence casseroles.
- Plan supérieur en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10
- Equipé de 1 zone de cuisson de 5 kW de puissance.
- Appareil équipé des pieds en acier réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECIW72T	ECIW72T	400 x 730 x 320	À poser	5	TRI 400+N+T
CSIECIW72A	ECIW72A	400 x 730 x 900	Sur placard	5	TRI 400+N+T
CSIECIW72G	ECIW72G	400 x 730 x 900	Sur baie ouverte	5	TRI 400+N+T

Plaque coup de feu électrique

- Réalisée en acier inox Aisi 304 dessus en 15/10
- Plan embouti autour pour faciliter l'écoulement des liquides.
- Plan en acier avec surface lisse chromé.
- 4 zones de cuisson indépendant de 2,5 kW
- Allumage par chauffe du thermostat
- Réglage de température de surface de 50 °C à 400 °C.
- Appareil équipé de pieds en acier réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIETE74A	ETE74A	800 x 730 x 900	Sur placard	10	TRI 400+N+T
CSIETE74G	ETE74G	800 x 730 x 900	Sur baie ouverte	10	TRI 400+N+T
CSIETE74E	ETE74E	800 x 730 x 900	Sur Four électrique statique GN 2/1.	16	TRI 400+N+T

Plaque à snacker - à gaz

- Plan réalisé en épaisseur 15/10
- En dotation: raclette de nettoyage plaque
- Allumage par piezo électrique protégé

- Surface de cuisson 33,5x53 cm
- Zone froide de 6,5 cm.
- Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 1,5 L.
- Pieds réglables en hauteur en acier inox



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
CSIEBG72TL	EBG72TL	400 x 730 x 320	Plaque lisse à poser	6
CSIEBG72TLC	EBG72TLC	400 x 730 x 320	Plaque lisse chromée à poser	7
CSIEBG72TR	EBG72TR	400 x 730 x 320	Plaque striée à poser	6
CSIEBG72TRC	EBG72TRC	400 x 730 x 320	Plaque striée chromée à poser	7
CSIEBG72AL	EBG72AL	400 x 730 x 900	Plaque lisse sur placard	6
CSIEBG72ALC	EBG72ALC	400 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur placard	7
CSIEBG72AR	EBG72AR	400 x 730 x 900	Plaque striée sur placard	6
CSIEBG72ARC	EBG72ARC	400 x 730 x 900	Plaque striée chromée sur placard	7
CSIEBG72GL	EBG72GL	400 x 730 x 900	Plaque lisse sur baie ouverte	6
CSIEBG72GLC	EBG72GLC	400 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur baie ouverte	7
CSIEBG72GR	EBG72GR	400 x 730 x 900	Plaque striée sur baie ouverte	6
CSIEBG72GRC	EBG72GRC	400 x 730 x 900	Plaque striée chromée sur baie ouverte	7

Plaque à snacker - à gaz

- Plan réalisé en épaisseur 15/10
- Plaque à snacker à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson

- En dotation : raclette de nettoyage plaque
- Allumage par piezo électrique protégé
- Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 2,5 L.



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
CSIEBG73TL	EBG73TL	600 x 730 x 320	Plaque lisse à poser	9
CSIEBG73TLC	EBG73TLC	600 x 730 x 320	Plaque lisse chromée à poser	11
CSIEBG73TLR	EBG73TLR	600 x 730 x 320	Plaque 2/3 lisse et 1/3 striée à poser	9
CSIEBG73TMC	EBG73TMC	600 x 730 x 320	Plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée à poser	11
CSIEBG73AL	EBG73AL	600 x 730 x 900	Plaque lisse sur placard	9
CSIEBG73ALC	EBG73ALC	600 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur placard	11
CSIEBG73ALR	EBG73ALR	600 x 730 x 900	Plaque 2/3 lisse et 1/3 striée sur placard	9
CSIEBG73AMC	EBG73AMC	600 x 730 x 900	Plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée sur placard	11
CSIEBG73GL	EBG73GL	600 x 730 x 900	Sur baie ouverte, plaque lisse	9
CSIEBG73GLC	EBG73GLC	600 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur baie ouverte	11
CSIEBG73GLR	EBG73GLR	600 x 730 x 900	Plaque 2/3 Lisse et 1/3 striée sur baie ouverte	9
CSIEBG73GMC	EBG73GMC	600 x 730 x 900	Plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée sur baie ouverte. Surface de cuisson au chrome dur polis miroir.	11

Plaque à snacker - à gaz

- Plan réalisé en épaisseur 15/10
- Plaque à snacker à poser avec plaque inclinée à une/deux zones de cuisson
- Zone froide de 6,5 cm

- En dotation: raclette de nettoyage plaque
- Allumage par piezo électrique protégé
- Surface de cuisson 73,5x53 cm
- Tiroir de récupération graisses avec capacité de 2,5 L.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
CSIEBG74TL	EBG74TL	800 x 730 x 320	Plaque lisse à poser	12
CSIEBG74TLC	EBG74TLC	800 x 730 x 320	Plaque lisse chromée à poser	14
CSIEBG74TLR	EBG74TLR	800 x 730 x 320	Plaque 2/3 lisse et 1/3 striée à poser	12
CSIEBG74TMC	EBG74TMC	800 x 730 x 320	Plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée à poser	14
CSIEBG74TR	EBG74TR	800 x 730 x 320	Plaque striée à poser	12
CSIEBG74AL	EBG74AL	800 x 730 x 900	Plaque lisse sur placard	12
CSIEBG74ALC	EBG74ALC	800 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur placard	14
CSIEBG74ALR	EBG74ALR	800 x 730 x 900	Plaque 2/3 lisse et 1/3 striée sur placard	12
CSIEBG74AMC	EBG74ARC	800 x 730 x 900	Plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée sur placard	14
CSIEBG74AR	EBG74AR	800 x 730 x 900	Plaque striée sur placard	12
CSIEBG74GL	EBG74GL	800 x 730 x 900	Plaque lisse sur baie ouverte	12
CSIEBG74GLC	EBG74GLC	800 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur baie ouverte	14
CSIEBG74GLR	EBG74GLR	800 x 730 x 900	Plaque 2/3 lisse et 1/3 striée sur baie ouverte	12
CSIEBG74GMC	EBG74GMC	800 x 730 x 900	Plaque chromée 2/3 lisse et 1/3 striée sur baie ouverte	14
CSIEBG74GR	EBG74GR	800 x 730 x 900	Plaque striée sur baie ouverte	12

Plaque à snacker - électrique

- Plan réalisé en épaisseur 15/10
- Plaque à snacker électrique à poser avec plaque inclinée à une/deux zones de cuisson
- En dotation: raclette de nettoyage plaque.
- Zone froide de 6,5 cm.
- Tiroir de récupération graisses avec capacité de 2,5 L (module 600 et 800)

- Tiroir de récupération graisses avec capacité de 1,5 L (module 400)
- Surface de cuisson 53,5x53 cm (module 600)
- Surface de cuisson 73,5x53 cm (module 800)
- Pieds réglables en hauteur en acier inox
- Sur meuble de 60 cm ou 80 cm ouverte

Plaque à snacker version électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIEBE72TL	EBE72TL	400 x 730 x 320	À poser, plaque lisse.	5,4	TRI 400+N+T
CSIEBE72TLC	EBE72TLC	400 x 730 x 320	À poser, plaque lisse chromée.	5,4	TRI 400+N+T
CSIEBE72TR	EBE72TR	400 x 730 x 320	À poser, plaque striée.	5,4	TRI 400+N+T
CSIEBE72TRC	EBE72TRC	400 x 730 x 320	À poser, plaque striée chromée.	5,4	TRI 400+N+T
CSIEBE72AL	EBE72AL	400 x 730 x 900	Plaque lisse sur placard.	5,4	TRI 400+N+T
CSIEBE72ALC	EBE72ALC	400 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur placard	5,4	TRI 400+N+T
CSIEBE72AR	EBE72AR	400 x 730 x 900	Plaque striée sur placard.	5,4	TRI 400+N+T
CSIEBE72ARC	EBE72ARC	400 x 730 x 900	Plaque striée chromée sur placard	5,4	TRI 400+N+T
CSIEBE72GL	EBE72GL	400 x 730 x 900	Plaque lisse sur baie ouverte	5,4	TRI 400+N+T
CSIEBE72GLC	EBE72GLC	400 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur baie ouverte	5,4	TRI 400+N+T
CSIEBE72GR	EBE72GR	400 x 730 x 900	Plaque striée sur baie ouverte.	5,4	TRI 400+N+T
CSIEBE72GRC	EBE72GRC	400 x 730 x 900	Plaque striée chromée sur baie ouverte	5,4	TRI 400+N+T

Plaque à snacker - électrique

- Plan réalisé en épaisseur 15/10
- Plaque à snacker électrique à poser avec plaque inclinée à une/deux zones de cuisson
- En dotation: raclette de nettoyage plaque.
- Zone froide de 6,5 cm.

- Tiroir de récupération graisses avec capacité de 2,5 L (module 600 et 800)
- Tiroir de récupération graisses avec capacité de 1,5 L (module 400)
- Surface de cuisson 53,5x53 cm (module 600)
- Surface de cuisson 73,5x53 cm (module 800)
- Pieds réglables en hauteur en acier inox
- Sur meuble de 60 cm ou 80 cm ouverte



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEBE73TL	EBE73TL	600 x 730 x 320	Plaque lisse à poser	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE73TLC	EBE73TLC	600 x 730 x 320	Plaque lisse chromée à poser	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE73TLR	EBE73TLR	600 x 730 x 320	Plaque 2/3 lisse, 1/3 striée à poser	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE73TMC	EBE73TMC	600 x 730 x 320	Plaque chromée 2/3 lisse, 1/3 striée à poser	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE73AL	EBE73AL	600 x 730 x 900	Plaque lisse sur placard	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE73ALC	EBE73ALC	600 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur placard	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE73ALR	EBE73ALR	600 x 730 x 900	Plaque 2/3 lisse, 1/3 striée sur placard	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE73AMC	EBE73AMC	600 x 730 x 900	Plaque chromée 2/3 lisse, 1/3 striée sur placard	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE73GL	EBE73GL	600 x 730 x 900	Plaque lisse sur baie ouverte	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE73GLC	EBE73GLC	600 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur baie ouverte	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE73GLR	EBE73GLR	600 x 730 x 900	Plaque 2/3 lisse, 1/3 striée sur baie ouverte	7,5	TRI 400+N+T
CSIEBE73GMC	EBE73GMC	600 x 730 x 900	Plaque chromée 2/3 lisse, 1/3 striée sur baie ouverte	7,5	TRI 400+N+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIEBE74TL	EBE74TL	800 x 730 x 320	Plaque lisse à poser.	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74TLC	EBE74TLC	800 x 730 x 320	Plaque lisse chromée à poser	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74TLR	EBE74TLR	800 x 730 x 320	Plaque 2/3 Lisse, 1/3 Striée. À poser.	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74TMC	EBE74TMC	800 x 730 x 320	Plaque chromée 2/3 Lisse, 1/3 Striée. À poser.	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74TR	EBE74TR	800 x 730 x 320	Plaque striée à poser	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74AL	EBE74AL	800 x 730 x 900	Plaque lisse sur placard	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74ALC	EBE74ALC	800 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur placard	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74ALR	EBE74ALR	800 x 730 x 900	Sur placard. Plaque 2/3 Lisse, 1/3 Striée	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74AMC	EBE74AMC	800 x 730 x 900	Plaque chromée 2/3 lisse, 1/3 striée sur placard	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74AR	EBE74AR	800 x 730 x 900	Plaque striée sur placard	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74GL	EBE74GL	800 x 730 x 900	Plaque lisse, sur baie ouverte.	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74GLC	EBE74GLC	800 x 730 x 900	Plaque lisse chromée sur baie ouverte	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74GLR	EBE74GLR	800 x 730 x 900	Plaque 2/3 lisse, 1/3 striée sur baie ouverte	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74GMC	EBE74GMC	800 x 730 x 900	Plaque chromée 2/3 lisse, 1/3 striée sur baie ouverte	10,8	TRI 400+N+T
CSIEBE74GR	EBE74GR	800 x 730 x 900	Plaque striée, sur baie ouverte	10,8	TRI 400+N+T

Grills

- Monobloc en acier inox Aisi 304
- Position inclinée pour cuisson de viandes
- Position horizontal pour la cuisson des poissons et légumes,
- Parois pare-projections sur les trois cotes h 135 mm, en acier inox Aisi 304
- Système de récupération des graisses avec tiroir amovible pour le nettoyage et bac d'eau dessous les éléments chauffants
- Pieds inox réglables en hauteur. Raclette de nettoyage fourni.



Grills électriques

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Puissance (kW)	Tension
CSIEGV72	EGVE72	400 x 730 x 900	7,80	TRI 400+N+T
CSIEGV74	EGVE74	800 x 730 x 900	15,60	TRI 400+N+T

Grills gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Puissance (kW)
CSIEGV72	EGVG72	400 x 730 x 900	7,5
CSIEGV74	EGVG74	800 x 730 x 900	15

Grills gaz à pierre lavique

- Réaliser en acier inox AISI 304
- Tiroir de récupération des graisses extractible pour faciliter le nettoyage
- Grilles viande en dotation
- Pieds acier inox réglables en hauteur



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. Gaz (kW)
CSIEGL72T	EGL72T	400 x 730 x 320	À poser	10
CSIEGL72A	EGL72A	400 x 730 x 900	Sur placard	10
CSIEGL72G	EGL72G	400 x 730 x 900	Sur baie ouverte	10
CSIEGL74T	EGL74T	800 x 730 x 320	À poser	20
CSIEGL74A	EGL74A	800 x 730 x 900	Sur placard	20
CSIEGL74G	EGL74G	800 x 730 x 900	Sur baie ouverte	20

Plaque vitrocéramique

- Plan en acier inox épaisseur 15/10
- Equipé de 2 ou 4 zones de cuisson indépendant, chacune de 2,5 kW de puissance
- Plan en vitrocéramique épaisseur 6 mm. Fixé hermétiquement au plan
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECV72T	ECV72T	400 x 730 x 320	2 zones à poser	5	TRI 400+N+T
CSIECV72A	ECV72A	400 x 730 x 900	2 zones sur placard	5	TRI 400+N+T
CSIECV72G	ECV72G	400 x 730 x 900	2 zones sur baie ouverte	5	TRI 400+N+T
CSIECV74T	ECV74T	800 x 730 x 320	4 zones à poser	10	TRI 400+N+T
CSIECV74A	ECV74A	800 x 730 x 900	4 zones sur placard	10	TRI 400+N+T
CSIECV74G	ECV74G	800 x 730 x 900	4 zones sur baie ouverte	10	TRI 400+N+T
CSIECV74E	ECV74E	800 x 730 x 900	4 zones sur four électrique statique GN2/1,	16	TRI 400+N+T

Cuiseur à pâtes

- Cuiseur à pâtes électrique monobloc
- Cuve en acier inox Aisi 316
- Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10

- Remplissage par électrovanne à commande frontal.
- Robinet de vidange sur panneau de façade. Pieds inox réglables en hauteur.



Cuiseur à pâtes électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité Cuve (L)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIEDE72128	EDE72128	400 x 730 x 900	28	Sur placard	5,7	TRI 400+T
CSIEDE73142	EDE73142	600 x 730 x 900	42	Sur placard	9	TRI 400+T
CSIEDE74228	EDE74228	800 x 730 x 900	2 x 28	Sur placard	11,4	TRI 400+T



Cuiseur à pâtes à gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité Cuve (L)	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)	Puissance Elec. (kW)	Tension
CSIEDG72128	EDG72128	400 x 730 x 900	28	Sur placard	10,5	0,1	MONO 230+T
CSIEDG73142	EDG73142	600 x 730 x 900	42	Sur placard	14	0,1	MONO 230+T
CSIEDG74228	EDG74228	800 x 730 x 900	2 x 28	Sur placard	21	0,1	MONO 230+T

Bain-marie électrique

- Plan supérieur en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10.
- Hauteur maxi des bacs 15 cm
- Pieds inox réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIEME72T	EME72T	400 x 730 x 320	À poser	1,8	MONO 230+T
CSIEME72A	EME72A	400 x 730 x 900	Sur placard	1,8	MONO 230+T
CSIEME72G	EME72G	400 x 730 x 900	Sur baie ouverte	1,8	MONO 230+T
CSIEME74T	EME74T	800 x 730 x 320	À poser	5,4	TRI 400+N+T
CSIEME74A	EME74A	800 x 730 x 900	Sur placard	5,4	TRI 400+N+T
CSIEME74G	EME74G	800 x 730 x 900	Sur baie ouverte	5,4	TRI 400+N+T

Bac de salage

- En acier inox AISI 304 épaisseur 15/10ème.
- Éléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils
- Chauffe par résistance inférieure avec thermostat pour la régulation de 30°-90°C
- Chauffage supérieur par infrarouges avec commande ON/Off.
- Bac GN 1/1 hauteur : 150 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIERP72T	ERP72T	400 x 730 x 320	À poser	2	MONO 230+T
CSIERP72A	ERP72A	400 x 730 x 900	Sur placard	2	MONO 230+T
CSIERP72G	ERP72G	400 x 730 x 900	Sur baie ouverte	2	MONO 230+T

Marmite

- Plan supérieur en acier inox 304 épaisseur 15/10.
- Version avec vidange automatique de retour
- Pieds acier inox réglables en hauteur



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité cuve (L)	Diamètre Cuve	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
						Gaz	Élec.	
CSIEPG7D05	EPG7D05	600 x 730 x 900	50 L	40 cm	Chauffe directe	10,5	0,1	MONO 230+T
CSIEPG7I05	EPG7I05	600 x 730 x 900	50 L	40 cm	Chauffe indirecte	10,5	0,1	MONO 230+T
CSIEPG7D08	EPG7D08	800 x 730 x 900	80 L	50 cm	Chauffe directe	17	0,1	MONO 230+T
CSIEPG7I08	EPG7I08	800 x 730 x 900	80 L	50 cm	Chauffe indirecte	17	0,1	MONO 230+T

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité cuve (L)	Diamètre Cuve	Caractéristiques	Puiss. Gaz (kW)	Puiss. Elec.(kW)	Tension
CSIEPE7I05	EPE7I05	600 x 730 x 900	50 L	-	Chauffe indirecte	9,6	-	TRI 400+N+T
CSIEPE7I08	EPE7I08	800 x 730 x 900	80 L	50 cm	Chauffe indirecte	16,8	-	TRI 400+N+T

Sauteuse

- Plan supérieur en acier inox 304 épaisseur 15/10,
- Chargement d'eau par robinet a commande manuel, fixe sur le plan
- Fond avec une épaisseur de 12 mm
- Thermostat de réglage de la température de 100°C à 280°C
- Thermostat de sécurité
- Coupure de la chauffe en cas de relevage de la cuve
- Pieds acier inox réglables en hauteur.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité Cuve (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIESE74CRM	ESE74CRM	800 x 730 x 900	60	Fond bimétal basculement manuel	Elec 9,9	TRI 400+N+T
CSIESE74FRM	ESE74FRM	800 x 730 x 900	60	Fond acier doux basculement manuel	Elec. 9,9	TRI 400+N+T
CSIESG74CRM	ESG74CRM	800 x 730 x 900	60	Fond bimétal basculement auto	gaz 14	TRI 400+N+T
CSIESG74FRM	ESG74FRM	800 x 730 x 900	60	Fond en acier doux basculement auto	gaz 14	TRI 400+N+T

Multifonction électrique

- Plan en acier inox 304, épaisseur 15/10
- Fond polis miroir en acier inox
- Bouchon pour écoulement, guides et bac amovible
- Pieds acier inox réglables en hauteur.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Dimensions Cuve L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CSIECM72A	ECM72A	400 x 730 x 900	320x480x90 h	Cuve de 8,5lt + 1 zone de cuisson	4	TRI 400+N+T
CSIECM73A	ECM73A	600 x 730 x 900	520x480x90 h	Cuve de 13,8lt + 2 zones de chauffe séparés	8,1	TRI 400+N+T

Friteuse électrique

- 1 ou 2 cuves, plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10.
- Cuve emboutie en acier inox Aisi 304 avec profil intérieur arrondi
- Grille de fond
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Chauffage par résistance blindé, placé à l'intérieur de la cuve et rabattable à 90° pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Filtre amovible, panier, couvercle et collecteur au robinet de vidange en série



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité (L)	Puissance (kW)	Tension
CSIEFE72110T	EFE72110T	400 x 730 x 320	1 bac 10L - À poser	9	TRI 400+N+T
CSIEFE72110	EFE72110	400 x 730 x 900	1 bac 10L - Sur placard	9	TRI 400+N+T
CSIEFE72115	EFE72115	400 x 730 x 900	1 bac 15L - Sur placard	12	TRI 400+N+T
CSIEFE73210T	EFE73210T	600 x 730 x 320	2 bac 10L - À poser	18	TRI 400+N+T
CSIEFE73210	EFE73210	600 x 730 x 900	2 bac 10L - Sur placard	18	TRI 400+N+T
CSIEFE74215	EFE74215	800 x 730 x 900	2 bac 15L - Sur placard	24	TRI 400+N+T

Friteuse à gaz

- Une cuve, plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10.
- Large zone antérieure pour l'expansion de l'huile et grande zone froid
- Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme optimisé, positionnés à l'extérieur de la cuve.
- Filtre extractible, panier, couvercle et collecteur au robinet de vidange en série
- Pieds en inox réglable en hauteur



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Capacité (L)	Puissance (kW)
CSIEFG72108T	EFG72108T	400 x 730 x 320	1 bac 8L - À poser	7
CSIEFG72110	EFG72110	400 x 730 x 900	1 bac 10L - Sur placard	10
CSIEFG72115	EFG72115	400 x 730 x 900	1 bac 15L - Sur placard	14
CSIEFG73208T	EFG73208T	600 x 730 x 320	2 bac 8L - À poser	14
CSIEFG73210	EFG73210	600 x 730 x 900	2 bac 10L - Sur placard	20
CSIEFG74215	EFG74215	800 x 730 x 900	2 bac 15L - Sur placard	28

Soubassement réfrigéré

- Cellule à dimension GN1/1 avec fond rabaisé, panneau digital.
- Fourni avec une grille GN1/1 pour porte

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Soubassement	Portes	Puissance (kW)	Tension
CSIBF76APP	BF76APP	1200 x 630 x 610	réfrigérés -15° -20°	2 portes	0,109	MONO 230+T
CSIBF78APP	BF78APP	1600 x 630 x 610	Soubassement réfrigérés -15° -20°	3 portes	0,109	MONO 230+T

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIBR76ACC	BF76ACC	1200 x 630 x 610	réfrigérés -2° +8°	4 tiroirs	0,109	MONO 230+T
CSIBR76APC	BR76APC	1200 x 630 x 610	réfrigérés -2° +8°	1 porte et 2 tiroirs.	0,109	MONO 230+T
CSIBR76APP	BR76APP	1200 x 630 x 610	réfrigérés -2° +8°	2 portes.	0,109	MONO 230+T
CSIBR78APC	BR78APC	1600 x 630 x 610	réfrigérés -2° +8°	2 portes et 2 tiroirs.	0,109	MONO 230+T
CSIBR78APP	BR78APP	1600 x 630 x 610	réfrigérés -2° +8°	3 portes	0,109	MONO 230+T

Élément neutre

- Dessus en 15/10

- Meuble de base en acier inox AISI 304



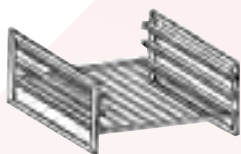
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques
CSIEEN71T	EEN71T	200 x 730 x 320	À poser
CSIEEN71G	EEN71G	200 x 730 x 900	Sur baie ouverte
CSIEEN72T	EEN72T	400 x 730 x 320	À poser
CSIEEN72TC	EEN72TC	400 x 730 x 320	À poser avec tiroir
CSIEEN72A	EEN72A	400 x 730 x 900	Sur placard
CSIEEN72AC	EEN72AC	400 x 730 x 900	Sur placard avec tiroir
CSIEEN72G	EEN72G	400 x 730 x 900	Sur baie ouverte
CSIEEN72GC	EEN72GC	400 x 730 x 900	Sur baie ouverte avec tiroir
CSIEEN73T	EEN73T	600 x 730 x 320	À poser
CSIEEN73TC	EEN73TC	600 x 730 x 320	À poser avec tiroir
CSIEEN73A	EEN73A	600 x 730 x 900	Sur placard
CSIEEN73AC	EEN73AC	600 x 730 x 900	Sur placard avec tiroir
CSIEEN73G	EEN73G	600 x 730 x 900	Sur baie ouverte
CSIEEN73GC	EEN73GC	600 x 730 x 900	Sur baie ouverte avec tiroir
CSIEEN74T	EEN74T	800 x 730 x 320	À poser
CSIEEN74TC	EEN74TC	800 x 730 x 320	À poser avec tiroir
CSIEEN74A	EEN74A	800 x 730 x 900	Sur placard
CSIEEN74AC	EEN74AC	800 x 730 x 900	Sur placard avec tiroir
CSIEEN74G	EEN74G	800 x 730 x 900	Sur baie ouverte
CSIEEN74GC	EEN74GC	800 x 730 x 900	Sur baie ouverte avec tiroir

Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Caractéristiques
CSIEGG7	EGG7	-	Grill en fonte
CSIEGHL7	EGHL7	-	Plaque en fonte lisse pour feux vifs
CSIEGHR7	EGHR7	-	Plaque en fonte striée pour feux vifs
CSIEGP708	EGP708	800 x 800	Grilles support casseroles 800x800 mm
CSIEGP712	EGP712	1200 x 800	Grilles support casseroles 1200x800 mm
CSIEGP716	EGP716	1600 x 800	Grilles support casseroles 1600x800 mm
CSIEGP720	EGP720	2000 x 800	Grilles support casseroles 2000x800 mm
CSIEGP724	EGP724	2400 x 800	Grilles support casseroles 2400x800 mm
CSIEGP728	EGP728	2800 x 800	Grilles support casseroles 2800x800 mm
CSIEGT7	EGT7	-	Grille ronde en inox
CSISPE71F	SPE71F	Prof. 700	Structure portante posée au sol - côté simple. Inclus cloisons acier inox
CSISPE72F	SPE72F	Prof.1400	Structure portante posée au sol - côté double. Inclus cloisons acier inox
CSISTE71F	STE71F	Prof.700	Structure portante en tuyau en acier inox coté simple, posée au sol
CSISTE72F	STE72F	Prof. 1400	Structure portante en tuyau en acier inox coté double, posée au sol
CSISX7CA	SX7CA	-	Colonne eau
CSISXPCC7	SXPCC7	-	Couvercle bac en acier inox pour cuiseur à pâtes

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CSI0102261	0102261	162 x 176 x 150	Bac en acier inox GN 1/6 h 150 pour BM
CSI0102262	0102262	162 x 265 x 150	Bac en acier inox GN 1/4 h 150 pour BM
CSI0102263	0102263	325 x 176 x 150	Bac en acier inox GN 1/3 h 150 pour BM
CSI0102264	0102264	325 x 265 x 150	Bac en acier inox GN 1/2 h 150 pour BM
CSI0102266	0102266	325 x 530 x 150	Bac en acier inox GN 1/1 h 150 pour BM
CSI0102289	0102289	162 x 176	Couvercle en acier inox GN 1/6 pour BM
CSI0102290	0102290	162 x 265	Couvercle en acier inox GN 1/4 pour BM
CSI0102291	0102291	325 x 176	Couvercle en acier inox GN 1/3 pour BM
CSI0102292	0102292	325 x 265	Couvercle en acier inox GN 1/2 pour BM
CSI0102294	0102294	325 x 530	Couvercle en acier inox GN 1/1 pour BM
CSI0102327	0102327	-	Panier pâtes pour marmite 150 litres
CSI0102328	0102328	-	Panier pâtes pour marmite 100 litres
CSI0102329	0102329	-	Panier pâtes 2 parties pour marmite 100 litres
CSI0102331	0102331	-	Panier pâtes 2 parties pour marmite 150 litres
CSIEBAC7	EBAC7	-	Bac récupération huile (gamme 700)
CSIECF15M	ECF15M	110 x 360 x 120	1/2 panier pour friteuse bac 15 litres (gamme 900)
CSIECF15MS	ECF15MS	120 x 290 x 120	1/2 panier pour friteuse bac 15 litres (gamme 900)
CSIECF22	ECF1522	315 x 360 x 120	Panier pour friteuse bac 22 et 23 litres (gamme 700)
CSIECN	ECN	-	Support Grille porte-casserolles
CSIECR	ECR	-	Support Grille porte-casserolles avec robinet
CSIEDSC9	EDSC9	150 x 900 x 900	Module pour relevage automatique de 3 Paniers pour cuiseur à pâtes
CSIEGFMX	EGFMX	930 x 620	Grille maxi four en acier chromé
CSIEGLC7	EGLP7	357 x 540	Grille ronde en acier pour grille pierre lavique
CSIEGN2	EGN2	325 x 530 x 10	Grille GN 1/1
CSIEGN4	EGN4	530 x 650 x 10	Grille GN 2/1
CSIEKCM	EKCM	-	Main courante
CSIEKP04	EKP04	-	Kit pont L= mm 400
CSIEKP06	EKP06	-	Kit pont L= mm 600
CSIEKP08	EKP08	-	Kit pont L= mm 800
CSIEKP10	EKP10	-	Kit pont L= mm 1000
CSIEKP12	EKP12	-	Kit pont L= mm 1200
CSIEKP14	EKP14	-	Kit pont L= mm 1400
CSIEKP16	EKP16	-	Kit pont L= mm 1600
CSIELBF	ELBF	613 x 534 x 20	Plaque GN 2/1 pour four
CSIELBMX	ELBMX	930 x 620 x 160	Plaque maxi pour four
CSIENF2APS	2APS	-	Support pour réchaud armoire réfrigéré
CSIENF2GPS	2GPS	-	Support pour réchaud sur baie ouverte
CSIENF3APS	3APS	-	Support pour réchaud armoire réfrigéré
CSIENF3GPS	3GPS	-	Support pour réchaud sur baie ouverte
CSIEKSP041	EKSP041	400 x 130 x 60	Support pour assiettes
CSIEKSP061	EKSP061	600 x 130 x 60	Support pour assiettes
CSIEKSP081	EKSP081	800 x 130 x 60	Support pour assiettes
CSIEKSP121	EKSP121	1200 x 130 x 60	Support pour assiettes

CUISSON HORIZONTALE

Accessoires et options Gamme 700 et 900



Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Caractéristiques
CSIEPRC40	EPRC40	400 mm	Rallonge cheminée friteuse
CSIEPRC60	EPRC60	600 mm	Rallonge cheminée friteuse
CSIEPRC80	EPRC80	800 mm	Rallonge cheminée friteuse
CSIERL7	ERL7	-	6 Kg de pierre de lave
CSIEXACEL2	EXACEL2	-	Kit allumage électrique pour brûleurs 2 feux vifs
CSIEXACEL4	EXACEL4	-	Kit allumage électrique pour brûleurs 4 feux vifs
CSIEXACEL6	EXACEL6	-	Kit allumage électrique pour brûleurs 6 feux vifs
CSIEXACEL8	EXACEL8	-	Kit allumage électrique pour brûleurs 8 feux vifs
CSIEXB-TB	EXB-TB	-	Traverse pour bain marie
CSIEXSAC2	EXSAC2	-	Kit vidange de chargement pour 2 feux vifs
CSIEXSAC4	EXSAC4	-	Kit vidange de chargement pour 4 feux vifs
CSIEXSAC6	EXSAC6	-	Kit vidange de chargement pour 6 feux vifs
CSIEXSAC8	EXSAC8	-	Kit vidange de chargement pour 8 feux vifs
CSIGF21	GF21	530 x 650 x 10	Grille GN 2/1 en acier inox chromé pour four
CSIKBVP4	KBVP4	400	Porte droite ou gauche en acier inox pour meuble de 40 et 80 cm
CSIKBVP6	KBVP6	600	Porte droite ou gauche en acier inox pour meuble de 60 cm
CSIKFC2	KFC2	400	Kit chauffante pour placard 400 inclus une paire de porte grille et 1 Grille GN 1/1
CSIKFC4	KFC4	800	Kit chauffante pour placard 800, inclus une paire de porte Grille et 1 Grille GN 1/1
CSIKFTP41	KFTP41	400	Pare éclaboussures pour plaque à snacker 400
CSIKFTP61	KFTP61	600	Pare éclaboussures pour plaque à snacker 600
CSIKFTP81	KFTP81	800	Pare éclaboussures pour plaque à snacker 800
CSIKFTT	KFTT	-	Bouchon pour nettoyage plaque
CSIKPG2	KPG2	400	Kit porte grille pour placard ou baie cuvette de 400, inclus 1 Grille GN1/1
CSIKPG4	KPG4	800	Kit porte grille pour placard ou baie cuvette de 800, inclus 1 Grille GN1/1
CSIKR9	KR9	-	Kit roues
CSIRBLR	RBLR	-	Raclette pour nettoyage plaque
CSIR82316	R82316	-	Système intégré de filtration avec pompe de remplissage pour friteuse CSIRFE9230/CSIRFE9230A
CSIR82258	R82258	-	Élément de filtration indépendant
CSISXPC3MP	SXPC3MP	-	Kit 3 Paniers de 1/3 pour cuiseur à pâtes
CSISXPCC11	SXPCC11	490 x 290 x 200	Panier 1/1 pour cuiseur à pâtes
CSISXPCC12	SXPCC12	240 x 290 x 200	Panier 1/2 pour cuiseur à pâtes
CSISXPCC23	SXPCC23	290 x 330 x 200	Panier 2/3 pour cuiseur à pâtes
CSISXPCF13	SXPCF13	290 x 160 x 200	Panier 1/3 pour cuiseur à pâtes
CSISXPCF16	SXPCF16	-	Kit 2 Paniers de 1/6 pour cuiseur à pâtes
CSISXPCL13	SXPCL13	290 x 160 x 200	Panier 1/3 avec poignées latérales

Plans de cuisson version à gaz - feux vifs

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Gaz	Élec.	
CSIECG62T	ECG62T	400 x 650 x 295	1 brûleur de 3.5Kw a poser 1 brûleur de 6 Kw	9,5	-	-
CSIECG64T	ECG64T	700 x 650 x 295	2 brûleurs de 3.5Kw a poser 2 brûleurs de 6 Kw	19	-	-
CSIECG64F	ECG64F	700 x 650 x 850	2 brûleurs de 3.5Kw 2 brûleurs de 6 Kw + 1 four à gaz statique avec chambre de cuisson de 57x53x29,5cm	24	-	-
CSIECG64ES	ECG64ES	700 x 650 x 850	2 brûleurs de 3.5Kw 2 brûleurs de 6 Kw + 1 four électrique statique 1 x 4,2 Kw avec chambre de cuisson de 57x53x29,6 cm	19	4,2	MONO 230+T
CSIECG64EV	ECG64EV	700 x 650 x 850	2 brûleurs de 3.5Kw 2 brûleurs de 6 Kw + 1 four électrique ventilé 1 x 4,2 Kw avec chambre de cuisson de 57x53x29,7 cm	19	4,2	MONO 230+T
CSIECG65F	ECG65F	110 x 650 x 850	3 brûleurs de 3.5Kw 3 brûleurs de 6Kw + 1 four à gaz statique de 5Kw avec chambre de cuisson de 57x53x29,8 cm	33,5	-	-

Plans de cuisson version électrique

- Plaques radiantes circulaires de Ø145, Ø180 ou 220 mm

- Plaques rondes en fonte

- Tension : TRI 400+N+T

Plans de cuisson version électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Plaque fonte	Caractéristiques	Puissance (kW)
CSIECE62T	ECE62T	400 x 650 x 295	A poser 2 Plaques	1 foyer : 2,6 Kw Ø220 mm - 1 foyer : 1,5 Kw Ø180 mm	4,1
CSIECE62TP	ECE62TP	400 x 650 x 295	A poser 2 Plaques	2 foyers : 2,6 Kw Ø220 mm	5,2
CSIECE64T	ECE64T	700 x 650 x 295	A poser 4 Plaques	2 foyers : 2,6 Kw Ø220 mm - 2 foyers : 1,5 Kw Ø180 mm	8,2
CSIECE64TP	ECE64TP	700 x 650 x 295	A poser 4 Plaques	4 foyers : 2,6 Kw Ø220 mm	10,4
CSIECE64ES	ECE64ES	700 x 650 x 850	2 Plaques	2 foyers : 2.6 kW Ø220 mm - 2 foyers : 1.5kW Ø180 mm 1 four électrique statique - 1 foyer 4,2 Kw avec chambre de cuisson de 57x53x29,6 cm	12,4
CSIECE64ESP	ECE64ESP	700 x 650 x 850	4 Plaques	4 foyers : 2.6 kW Ø220 mm 1 four électrique statique - 1 foyer : 4,2 Kw avec chambre de cuisson de 57x53x29,7 cm	14,6
CSIECE64EV	ECE64EV	700 x 650 x 850	4 Plaques	2 x 2.6 kW + 2 x 1,5 kw - 1 four électrique ventilé 1 x 4,2 Kw avec chambre de cuisson de 57x53x29,6 cm	12,4
CSIECE64EVP	ECE64EVP	700 x 650 x 850	4 Plaques	4 foyers : 2.6 kW Ø220 mm - 1 four électrique ventilé 1 foyer : 4,2 Kw avec chambre de cuisson de 57x53x29,7 cm	14,6

Vitrocéramique

- Plaque de vitrocéramique avec plaques radiantes circulaires de Ø145, Ø180 ou 220 mm



Plans de cuisson version vitrocéramique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIECV62T	ECV62T	400 x 650 x 295	2 Plaques rondes radiantes	A poser 1 plaque : 2,5 Kw Ø220 mm 1 plaque : 1,8Kw Ø180 mm	4,3	TRI 400+N+T
CSIECV62TP	ECV62TP	400 x 650 x 295	2 Plaques rondes radiantes	A poser 2 plaques : 2,5 Kw Ø220 mm	5	TRI 400+N+T
CSIECV64T	ECV64T	700 x 650 x 295	4 Plaques rondes radiante	A poser 2 plaques : 2,5 kW Ø220mm 1 plaque : 1,8kW Ø180 mm 1 plaque : 1,2kW Ø145 mm	8	TRI 400+N+T
CSIECV64TP	ECV64TP	700 x 650 x 295	4 Plaques rondes radiante	A poser 4 plaques : 2,6 Kw Ø220 mm	10	TRI 400+N+T
CSIECV64EV	ECV64EV	700 x 650 x 850	4 Plaques rondes radiante sur four électrique	2 plaques : 2,5 kW Ø220 mm 1 plaque : 1,8kW Ø180 mm 1 plaque : 1,2kW Ø145 mm +1 four électrique ventilé 1 x 4,2 Kw avec chambre de cuisson de 57x53x29,8 cm	12,2	TRI 400+N+T
CSIECV64EVP	ECV64EVP	700 x 650 x 850	4 Plaques rondes radiante sur four électrique	4 plaques : 2,5 kW Ø220 mm + 1 four électrique ventilé 1 x 4,2 Kw avec chambre de cuisson de 57x53x29,9 cm	14,2	TRI 400+N+T

Plans de cuisson version à induction

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIECI62T	ECI62T	400 x 650 x 295	1 Zone cuisson	A poser 1 plaque : 1x5 Kw Ø220 mm	5	TRI 400+N+T
CSIECI64T	ECI64T	700 x 650 x 295	2 Zones cuisson	A poser 2 plaques indépendant 2x5 Kw Ø220 mm	10	TRI 400+N+T

Wok version à induction

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIECIW62T	ECIW62T	400 x 650 x 295	1 Zone cuisson	1x5 Kw Ø300 mm	5	TRI 400+N+T

Réchaud gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Feux	brûleurs	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)
CSICFF1TPS	CFF1TPS	400 x 582 x 265	1 Feu à gaz	1 brûleur de 5,5 kW	Sans dossier De table 1 feu	5,5
CSICFF1TPA	CFF1TPA	400 x 582 x 265	1 Feu à gaz		Avec dossier	5,5
CSICFF2TPS	CFF2TPS	700 x 582 x 265	2 Feu à gaz	1 brûleur de 3,5 kW 1 brûleur de 5,5 kW	Sans dossier De table 2 feux	9
CSICFF2TPA	CFF2TPA	700 x 582 x 265	2 Feu à gaz		Avec dossier	9
CSICFF3TPS	CFF3TPS	1050 x 582 x 265	3 Feu à gaz	1 brûleur de 3,5 kW 2 brûleur de 5,5 kW	Sans dossier De table 3 feux	14,5
CSICFF3TPA	CFF3TPA	1050 x 582 x 265	3 Feu à gaz		Avec dossier	14,5
CSICFP1GS	SFP1GS	550 x 550 x 500	Au sol 1 feu	1 brûleur de 9 kW	Au sol 1 feu	9

Plaque à snacker - Version à gaz

- Distribution de gaz par robinet à soupape

- Équipée avec 1 raclette



Plaque à snacker version à gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Plaques	Puissance Gaz (kW)
		Produits	Plaque L x P (mm)		
CSIEBG62TL	EBG62TL	400 x 650 x 295	396 x 555	Lisse	5
CSIEBG62TLC	EBG62TLC	400 x 650 x 295	396 x 555	Lisse chromée	5
CSIEBG62TR	EBG62TR	400 x 650 x 295	396 x 555	Striée	5



Plaque à snacker version à gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Plaques	Puissance Gaz (kW)
		Produits	Plaque L x P (mm)		
CSIEBG63TL	EBG63TL	600 x 650 x 295	596 x 555	Lisse	10
CSIEBG63TLC	EBG63TLC	600 x 650 x 295	596 x 555	Lisse chromée	10
CSIEBG63TLR	EBG63LR	600 x 650 x 295	596 x 555	1/2 lisse, 1/2 striée	10
CSIEBG63TMC	EBG63TMC	600 x 650 x 295	596 x 555	Chromée 2/3 lisse, 1/3 striée	10



Plaque à snacker version à gaz

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Plaques	Puissance Gaz (kW)
		Produits	Plaque L x P (mm)		
CSIEBG64TL	EBG64TL	800 x 650 x 295	796 x 555	Lisse	12,5
CSIEBG64TLC	EBG64TLC	800 x 650 x 295	796 x 555	Lisse chromée	12,5
CSIEBG64TLR	EBG64TLR	800 x 650 x 295	796 x 555	2/3 lisse 1/3 striée	12,5
CSIEBG64TMC	EBG64TMC	800 x 650 x 295	796 x 555	Chromée 2/3 lisse 1/3 striée	12,5

Plaque à snacker - Version électrique

- Température de cuisson réglable de 0° à 300°

- Équipée avec 1 raclette



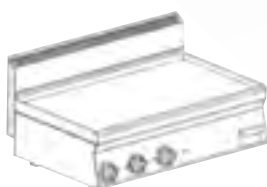
Plaque à snacker version électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Plaques	Puissance (kW)	Tension
		Produits	Plaque L x P (mm)			
CSIEBE62TL	EBE62TL	400 x 650 x 295	396 x 555	Lisse	3,9	TRI 400+N+T
CSIEBE62TLC	EBE62TLC	400 x 650 x 295	396 x 555	Lisse chromée	3,9	TRI 400+N+T
CSIEBE62TR	EBE62TR	400 x 650 x 295	396 x 555	Striée	3,9	TRI 400+N+T



Plaque à snacker version électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Plaques	Puissance (kW)	Tension
		Produits	Plaque L x P (mm)			
CSIEBE63TL	EBE63TL	600 x 650 x 295	596 x 555	Lisse	7,8	TRI 400+N+T
CSIEBE63TLC	EBE63TLC	600 x 650 x 295	596 x 555	Lisse chromée	7,8	TRI 400+N+T
CSIEBE63TLR	EBE63TLR	600 x 650 x 295	596 x 555	2/3 lisse 1/3 striée	7,8	TRI 400+N+T
CSIEBE63MC	EBE63MC	600 x 650 x 295	596 x 555	Chromée 2/3 lisse 1/3 striée	7,8	TRI 400+N+T



Plaque à snacker version électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Plaques	Puissance (kW)	Tension
		Produits	Plaque L x P (mm)			
CSIEBE65TL	EBE65TL	1000 x 650 x 295	996 x 555	Lisse	11,7	TRI 400+N+T
CSIEBE65TLC	EBE65TLC	1000 x 650 x 295	996 x 555	Lisse chromée	11,7	TRI 400+N+T
CSIEBE65TLR	EBE65TLR	1000 x 650 x 295	996 x 555	2/3 lisse 1/3 striée	11,7	TRI 400+N+T
CSIEBE65TMC	EBE65TMC	1000 x 650 x 295	996 x 555	Chromée 1/2 lisse 1/2 striée	11,7	TRI 400+N+T

Grill - Version modèle gaz

- Entièrement en acier inox.
- Chauffage par brûleurs très puissants alimentés par un robinet; allumage piézo-électrique. Grille de cuisson utilisable en position horizontale ou inclinée.
- Puissance totale 7 Kw et 14 Kw.



Grill à gaz à poser

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
CSIEGL62T	EGL62T	400 x 650 x 295	Pierre de lave à gaz - Fourni avec grill poisson	7
CSIEGL64T	EGL64T	800 x 650 x 295	Pierre de lave à gaz- Fourni avec grill poisson	14

Grill électrique à poser

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIECW62T	ECW62T	400 x 650 x 295	Grill électrique avec bac par recueillir les graisses et humidifier les aliments	4,08	TRI 400+N+T
CSIECW64T	ECW64T	800 x 650 x 295	Grill électrique	8,16	TRI 400+N+T

Friteuse - Version à gaz et électrique à poser

- Fabriqué en inox AISI 304L
- fournis avec 1 panier avec 1 couvercle, une bouche de vidange
- Grille de fond
- Thermostat de réglage et sécurité



Friteuse à gaz à poser

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Bacs	Caractéristiques	Puissance Gaz (kW)
CSIEFG62108T	EFG62108T	400 x 650 x 295	1 bac / 8 litres	Dimension 24x42cm. Sécurité robinets de vidange.	7
CSIEFG63208T	EFG63208	600 x 650 x 295	2 bacs / 8 litres	Dimension 24 x42cm. Sécurité robinets de vidange.	14

Friteuse électrique à poser

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Bacs	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIEFE62110T	EFE62110T	400 x 650 x 295	1 bac / 10 litres	Résistance extractible.	6	TRI 400+N+T
CSIEFE62110TP	EFE62110TP	400 x 650 x 295	1 bac/10 litres	Résistance extractible.	9	TRI 400+N+T
CSIEFE63210T	EFE63210T	600 x 650 x 295	2 bacs/10 litres	Résistance extractible.	12	TRI 400+N+T
CSIEFE63210TP	EFE63210TP	600 x 650 x 295	2 bacs / 10 litres.	Résistance extractible.	18	TRI 400+N+T



Bac de salage électrique à poser

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Bacs	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIERP62T	ERP62T	400 x 650 x 295	GN 1/1	Double-fond percé avec chauffage électrique au fond et par résistance à infrarouges en haut	2	TRI 400+N+T

Cuiseur à pâtes électrique à poser

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Bacs	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIEDE62114T	EDE62114T	400 x 650 x 295	Bac /20 litres	Dimension 30,8x34x18 cm Avec 2 Paniers 1 Couvercle	5,67	TRI 400+N+T
CSIEDE63128T	EDE63128T	600 x 650 x 295	Bac /28 litres	Dimension 49x34x18 cm Avec 3 Paniers 1 Couvercle	9	TRI 400+N+T

Salamandre

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSISGF75	SGF75	750 x 400 x 460	Salamandre fixe a gaz	7,4	
CSISEF54	SEF54	540 x 400 x 390	Salamandre fixe electrique	2	MONO 230+T
CSISEF79	SEF79	790 x 400 x 390	Salamandre fixe electrique	4	MONO 230+T
CSISEF79T	SEF79T	790 x 400 x 390	Salamandre mobile electrique	4	TRI 400+N+T
CSISEM40	SEM40	400 x 450 x 500	Salamandre mobile electrique	2	MONO 230+T
CSISEM60	SEM60	600 x 450 x 500	Salamandre mobile electrique	4	MONO 230+T
CSISEM60T	SEM60T	600 x 450 x 500	Salamandre mobile electrique	4	TRI 400+N+T
CSISEM40R	SEM40R	400 x 450 x 500	Salamandre mobile electrique ultra Rapide	2	MONO 230+T
CSISEM60R	SEM60R	600 x 450 x 500	Salamandre mobile electrique ultra Rapide	4	MONO 230+T
CSISEM60RT	SEM60RT	600 x 450 x 500	Salamandre mobile electrique ultra Rapide	4	TRI 400+N+T

Bain-Marie électriques

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIEME62T	EME62T	400 x 650 x 295	Avec double fond percé et robinet de vindage	1	MONO 230+T
CSIEME63T	EME63T	600 x 650 x 295	Avec double fond percé et robinet de vindage	1,8	MONO 230+T
CSIEME64T	EME64T	800 x 650 x 295	Avec double fond percé et robinet de vindage	2	MONO 230+T

Multifonction électrique

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Cuve capacité	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CSIECM62G	ECM62G	400 x 650 x 850	13lt.	Profondeur 100 mm avec fond poli en acier inox 1 zone de cuisson	4,05	TRI 400+N+T
CSIECM63G	ECM63G	600 x 650 x 850	21lt.	Profondeur 100 mm avec fond poli en acier inox 1 zone de cuisson	8,01	TRI 400+N+T

Élément neutre

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques
CSIEEL63T	EEL63T	600 x 650 x 295	Evier Avec robinet et trop plein avec bac dimension 50x40x15 cm
CSIEEN60T	EEN60T	100 x 650 x 295	sans tiroir
CSIEEN62T	EEN62T	400 x 650 x 295	sans tiroir
CSIEEN62TC	EEN62TC	400 x 650 x 295	Avec tiroir 1 bac GN 1/1 H15 cm en plastique
CSIEEN63T	EEN63T	600 x 650 x 295	sans tiroir
CSIEEN63TC	EEN63TC	600 x 650 x 295	Avec tiroir 1 bac GN 1/1 H15 cm en plastique

Accessoires et options Gamme 650

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques
CSIENF2APS	2APS	700 x 550 x 610	Support sur placard pour réchauds
CSIENF2GPS	2GPS	700 x 550 x 610	Support surbaie ouverte pour réchauds
CSIENF3APS	3APS	1050 x 550 x 610	Support sur placard pour réchauds
CSIENF3GPS	3GPS	1050 x 550 x 610	Support sur baie ouverte pour réchauds

Accessoires

Référence	Modèle	Dimensions (L x P x H)(mm)	Caractéristiques
CSIBC64	BC64	400 x 535 x 600	Chevalet de 40 cm
CSIBC66	BC66	600 x 535 x 600	Chevalet de 60 cm
CSIBC67	BC67	700 x 535 x 600	Chevalet de 70 cm
CSIBC68	BC68	800 x 535 x 600	Chevalet de 80 cm
CSIBV64	BV64	400 x 535 x 600	Soubassement base neutre de 40 cm
CSIBV66	BV66	600 x 535 x 600	Soubassement base neutre de 60 cm
CSIBV67	BV67	700 x 535 x 600	Soubassement base neutre de 70 cm
CSIBV68	BV68	800 x 535 x 600	Soubassement base neutre de 80 cm
CSIBV610	BV610	1000 x 535 x 600	Soubassement base neutre de 100 cm
CSIENF2G6PS	ENF2G6PS	700 x 550 x 610	Support sur caisson ouverte
CSIENF2A6PS	ENF2A6PS	700 x 550 x 610	Support sur caisson à armoire
CSIENF3G6PS	ENF3G6PS	1050 x 550 x 610	Support sur caisson ouverte
CSIENF3A6PS	ENF3A6PS	1050 x 550 x 610	Support sur caisson à armoire
CSIC70XGRFVS	C70XGRFVS	530 x 470 x 120	Grille pour four
CSIC70XTFVS	C70XTFVS	530 x 470 x 120	Plat pour viande en inox
CSIGCG	GCG	330 x 580 x	Grille pour viande en acier
CSIC1/2M	C1/2M	100 x 280 x 115	Panier 1/2 module pour friteuse
CSICCP	CCP	-	Panier inox pour cuiseur de pâte M40
CSICCP6	CCP6	-	Panier inox pour cuiseur de pâte M60
CSIR40	R40	-	Etagère pour base neutre et chevalet de 40cm
CSIR60	R60	-	Etagère pour base neutre et chevalet de 60cm
CSIR70	R70	-	Etagère pour base neutre et chevalet de 70cm
CSIR80	R80	-	Etagère pour base neutre et chevalet de 80cm
CSIP70	P70	-	Portes pour base neutre de 70 cm
CSIP40	P40	-	Porte pour base neutre de 40cm
CSIP60	P60	-	Porte pour base neutre de 60cm
CSICSN40	CSN40	-	Couple de tiroirs pour base neutre de 40cm en acier inox avec cuves en plastique atoxique GN 1/1
CSICSN60	CSN60	-	Couple de tiroirs pour base neutre de 40cm en acier inox
CSICGN	CGN	-	Cache -joint
CSITP40	TP40	-	Hachoir de 40 cm en plastique atoxique
CSITP60	TP60	-	Hachoir de 60 cm en plastique atoxique

Four à pizza

- Interrupteur général et commandes électroniques
- Témoins de contrôle de fonctionnement
- Température de cuisson jusqu'à 400° avec affichage en façade de la température
- Isolation renforcée (fibre céramique et laine de roche éco-compatible)
- Plan de cuisson en brique réfractaire alvéolaire, pour nettoyage et maintenance
- Réglages indépendants des températures de voute et sole
- Façade et porte en acier inox
- Porte avec vitre thermo-céramique et poignée ergonomique isolante
- Sortie arrière des fumées
- Eclairage de la chambre par ampoule halogène
- Four superposable jusqu'à 3 niveaux.

Four à pizza E304

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
		Extérieures	Intérieures			
COE430M	430M	950 x 950 x 400	630 x 630 x 150	4 pizzas Ø 31 cm Four modulaire superposable (jusqu'à 3 chambres)	4,4	TRI400V+N+ MONO 230-T



Four à pizza EP306

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
		Extérieures	Intérieures			
COE630SM	630SM	950 x 1300 x 400	630 x 930 x 150	6 pizzas Ø 31 cm Four modulaire superposable (jusqu'à 3 chambres)	7,8	TRI400+N+T

Four à pizza EL306

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
		Extérieures	Intérieures			
COE630LM	630LM	1250 x 950 x 400	930 x 630 x 150	Four modulaire superposable (jusqu'à 3 chambres) 6 pizzas Ø 31 cm	7,8	TRI400+N+T

Four à pizza EM308

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
		Extérieures	Intérieures			
COE830M	830M	950 x 950 x 800	630 x 630 x 150	2x4 pizzas Ø 31 cm Four monobloc à 2 chambres de cuisson indépendantes	8,8	TRI400+N+T



Four à pizza EPM312

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
		Extérieures	Intérieures			
COE1230SM	1230SM	950 x 1300 x 800	630 x 930 x 150	2 x 6 pizzas Ø 31 cm Four monobloc à 2 chambres de cuisson indépendantes	15,6	TRI400+N+T

Four à pizza ELM312

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Puiss. Elec. (kW)	Tension
		Extérieures	Intérieures			
COE1230LM	1230LM	1250 x 950 x 800	930 x 630 x 150	2x6 pizzas Ø 31 cm Four monobloc à 2 chambres de cuisson indépendantes	15,6	TRI400+N+T

Hotte d'aspiration

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
COECP016	-	Hotte d'aspiration pour 630 LM et 1230 LM	-	-
COECP018	-	Hotte d'aspiration pour 630 SM et 1230 SM	-	-
COECP020	-	Hotte d'aspiration pour 430 M et 830 M	-	-

Four à pizza

La gamme de fours FRANSTAL, par sa simplicité d'utilisation et la qualité de ses composants, vous permettront d'avoir une cuisson parfaite de vos pizzas. Compacts, fiables, avec des puissances adaptées aux utilisations les plus intenses, pierre réfractaire pleine pour une qualité de la cuisson de la pâte, et possibilité de réglage indépendant et précis de la température de la sole et de la voute, sont les atouts de cette gamme de fours électriques et à gaz.

Four à pizza électrique E4A



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions int. L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CGGE4A	E4A	900 x 735 x 420	610 x 610 x 140	Finition acier ou cuivré. Température 50-500°C. Capacité 4 pizzas. Ø 30 cm Commutable	4,20	MONO 230+T TRI 400+N+T

Four à pizza électrique E6A



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions int. L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CGGE6A	E6A	900 x 1020 x 420	610 x 910 x 140	Finition acier ou cuivré. Température 50-500°C. Capacité 6 pizzas Ø 30 cm Commutable	7,20	TRI 400+N+T

Four à pizza électrique E9A



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions int. L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
CGGE9A	E9A	1150 x 1020 x 420	910 x 910 x 140	Finition acier ou cuivré. Température 50-500°C. Capacité 9 pizzas - Commutable.	9,60	MONO 230+T TRI 400+N+T

- Finition cuivrée sur demande et uniquement disponible pour les fours électriques.

Four à pizza gaz G4



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions int. L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Puissance Gaz (kW)	Tension
CGGG4	G4	1000 x 840 x 470	610 x 610 x 155	Finition acier inox. Température 0-450°C. Capacité 4 pizzas Ø 30 cm	0,1	11,95	MONO 230+T

Four à pizza gaz G6



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions int. L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Puissance Gaz (kW)	Tension
CGGG6	G6	1000 x 1140 x 470	610 x 910 x 155	Finition acier inox. Température 0-450°C. Capacité 6 pizzas Ø 30 cm	0,1	15,48	MONO 230+T

Four à pizza gaz G9



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions int. L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Puissance Gaz (kW)	Tension
CGGG9	G9	1300 x 1140 x 470	910 x 910 x 155	Finition acier inox. Température 0-450°C. Capacité 9 pizzas Ø 30 cm	0,1	21,70	MONO 230+T

Accessoires Four à pizza

Référence	Caractéristiques
CGGCAPPA4	Hotte du four E4
CGGCAPPA6	Hotte du four E6
CGGCAPPA9	Hotte du four E9
CGGELCEC-4	Chambre de fermentation du four E4
CGGELCEC-6	Chambre de fermentation du four E6
CGGELCEC-E9	Chambre de fermentation du four E9
CGGELCEC-G4	Chambre de fermentation du four G4
CGGELCEC-G6	Chambre de fermentation du four G6
CGGELCEC-G9	Chambre de fermentation du four G9
CGGELSP4	Support du four E4
CGGELSP6	Support du four E6

Référence	Caractéristiques
CGGELSPE9	Support du four E9
CGGGASPG4	Support du four G4
CGGGASPG6	Support du four G6
CGGGASPG9	Support du four G9
CGGGUIDA001	Chemins pour plateaux
CGGRACC0001	Cheminée anti-vent Ø 150mm
CGGRACC0004	Raccord four gaz à superposer Ø 150mm
CGGRACC0005	Raccord four gaz à superposer Ø 200mm
CGGRACC0007	Cheminée anti-vent Ø 200mm
CGGRISCA01	Système de chauffage pour chambre Fermentation
CGGRUOTESPC	Kit roulettes pour tous supports et armoires

Plaque à induction - Salamandre PLATINIUM / GOLD

Salamandre PLATINIUM

- 2 zones de chauffage «HiLight» réglables séparément
- Commutateurs en acier inoxydable
- Réglable en hauteur des 3 côtés
- Contenance: 1 x GN 1/1 ou 2 assiettes de 30 cm

- Fonctionnement manuel ou autom./ minuterie mécanique / reconnaissance des assiettes
- 4 puissances de chauffe: complète, droite, gauche, maintien au chaud

Salamandre à plafond mobile PLATINIUM



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CPA878381	FR878381 Variolift C	600 x 480/520 x 445	2 zones de chauffe HiLight réglables séparément. Détection automatique des assiettes	4,6	TRI 400N+T
CPA956813	Variolift C Plus	600 x 480/520 x 445	Écran tactile / minuterie électronique	4,6	TRI 400N+T

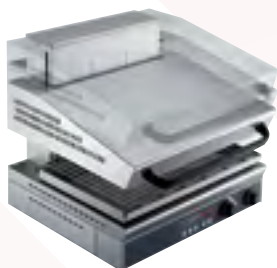
Set de montage mural pour salamandre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
CPASA373208	406 x 125 x 34

Salamandre GOLD

- Construction en inox AISI 304
- Plafond mobile de 19 à 2,5 cm des aliments
- Foyers radiants protégés par vitre de diffusion

- Économie d'énergie et efficacité : 200°C en 20 secondes
- Contrôle électronique
- Livrée avec support mural



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Puissance (kW)	Nb foyers	Surface cuisson (mm)	Tension
CEB105769	FSC5332-2	570 x 530 x 520	4,5	3	GN1/1	MONO 230+T / TRI 400+N+T
CEB105770	FSC5332DM-2	570 x 530 x 520	4,5	3	GN1/1	MONO 230+T / TRI 400+N+T
CEB105771	FSC6040-2	740 x 530 x 520	6	4	700 x 370	TRI 400+N+T

Plaque à induction posable

- Carter en inox AISI 304
- Dessus en verre vitrocéramique de 4 mm
- Inducteur de 280 mm
- Clavier sensitif incliné pour éviter tout contact avec le récipient

- Réglages fins de 20 positions pour une précision optimale
- Minuterie
- 1 touche programmable
- Affichage digital du niveau de puissance et minuterie



Plaque à induction posable

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Puissance (kW)	Tension
CEBFIP3000	FIP3000	392 x 526 x 95	1 foyer 3000 W	MONO 230+T
CEBFIP3500	FIP3500	392 x 526 x 95	1 foyer 3500 W	MONO 230+T

Friteuse

- Productivité horaire supérieure à la moyenne
- Réglage de température au degré près +/- 1°C
- Système AQA : Adaptation à la quantité

- Corps de chauffe tubes aplatis / fonte de la graisse optimale
- Cuve emboutie d'une seule pièce / zone froide
- Affichage numérique / programmable

Friteuse HR

- Système de filtration manuel avec 2 bacs filtrants
- Système de pompage et de filtration électrique, relevage automatique en option



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Kg/h	Huile	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CPA876690	200 x 650 x 750 / 900	20	6	1 x bac	9,5	TRI 400 +N+T
CPA876713	200 x 650 x 750 / 900	20	6	Pompe / filtration / 1 x bac	9,5	TRI 400 +N+T
CPA876714	200 x 650 x 750 / 900	20	6	Relevage automatique / x 1 bac	9,5	TRI 400 +N+T
CPA876715	200 x 650 x 750 / 900	20	6	Pompe et relevage automatique / 1 x bac	9,5	TRI 400 +N+T
CPA876691	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	1 x bac	13	TRI 400 +N+T
CPA876716	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	Pompe / filtration / 1 x bac	13	TRI 400 +N+T
CPA876717	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	Relevage automatique 1 x bac	13	TRI 400 +N+T
CPA876718	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	Pompe et relevage automatique / 1 x bac	13	TRI 400 +N+T
CPA876692	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	1 x bac	19	TRI 400 +N+T
CPA876719	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	Pompe / filtration / 1 x bac	19	TRI 400 +N+T
CPA876725	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	Relevage automatique / 1 x bac	19	TRI 400 +N+T
CPA876726	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	Pompe et relevage automatique/1 x bac	19	TRI 400 +N+T
CPA876694	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T
CPA876727	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	Pompe / filtration / 2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T
CPA876728	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	Relevage automatique / 2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T
CPA876729	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	Pompe et relevage automatique 2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T

Cuiseur

- Précision de température de 50°C -119°C
- Basse température 50° - 97°C
- Sous pression / vapeur saturée 97° - 119°C

- Température à coeur: réglable 20° à 119°C
- Signal sonore / 70 programmes / Phases de cuisson
- Système AQA : Adaptation à la quantité
- Cap.3GN 1/1/Adoucisseur d'eau intégré / Surpresseur



Cuiseur à vapeur 3 GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CPA880107	FR880107	630 x 855 x 722/756	Cuiseur pression avec température Maxi. 119°C. Adoucisseur intégré, avec surpresseur Sonde à coeur de série	16	TRI 400 N+

Soubassement cuiseur

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H(mm)	Caractéristiques
CPA959391	FR959391	620 x 720 x 900	Construction inox. Avec glissière de rangement pour GN 1/1 avec supports GN

■ Froid vertical

■ Armoire réfrigérée

- Armoire réfrigérée PLATINIUM 2.2
- Armoire réfrigérée GOLD 2.12
- Armoire réfrigérée SILVER 2.15

■ Armoire à chariot

- Armoire à chariot GOLD 2.16
- Armoire à chariot SILVER 2.18

■ Autres Armoires

- Armoire de fermentation SILVER 2.20
- Surgélateur conservateur SILVER 2.21
- Conservateur SILVER 2.22
- Meuble traiteur SILVER 2.23
- Armoire positive statique SILVER 2.24
- Tour statique SILVER 2.25
- Meuble petite profondeur SILVER 2.26
- Armoire petite profondeur SILVER 2.27

■ Cellule de refroidissement

- Cellule de refroidissement PLATINIUM 2.28
- Cellule de refroidissement GOLD 2.30
- Cellule de refroidissement SILVER 2.33
- Cellule multifonctions 2.33
- Cellule de refroidissement à chariot GOLD 2.34
- Cellule de refroidissement à chariot SILVER 2.36

■ Froid mural

- Armoire murale PLATINIUM 2.44

■ Froid horizontal

■ Table réfrigérée

- Table réfrigérée PLATINIUM 2.46
- Soubassement réfrigéré PLATINIUM 2.66
- Table réfrigérée fast-food, pizza chef PLATINIUM 2.67
- Table réfrigérée GOLD 2.69
- Table réfrigérée SILVER 2.70

■ Froid autres

- Cave à vin 2.71
- Arrière bar réfrigéré 2.72
- Machine à chantilly et sorbetière 2.72

■ Refroidisseur d'eau

- Refroidisseur d'eau PLATINIUM 2.73
- Refroidisseur d'eau GOLD 2.73
- Refroidisseur d'eau SILVER 2.74

■ Machine à glaçons

- Machine à glaçons PLATINIUM 2.75
- Machine à glaçons GOLD 2.76
- Machine à glaçons SILVER 2.76

Armoire positive

- Température -2 + 10°C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf arrière extérieur)
- Cuve avec glissières embouties
- Poignées ergonomique sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Réfrigérant R404A ou R290
- Groupe tropicalisé 43°C
- Thermostat électronique, dégivrage « intelligent », évaporation de l'eau automatique
- Contrôle électronique % humidité
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH) pour porte inox ; Classe climatique 4 (30°C, 55% RH) pour porte vitrée
- Contrôle HACCP
- Serrure mécanique de série. Éclairage standard (seulement avec R404)



Groupe logé avec éclairage GN 2/1 au R404A

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Épaisseur Isolation	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV7TN/1P	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine	0,51	MONO 230+T
FIGV7TN/1PV	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,51	MONO 230+T
FIGV7TN/2P	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 Portillons	0,51	MONO 230+T
FIGV14TN/2P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes pleines	0,71	MONO 230+T
FIGV14TN/2PV	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes vitrées	0,71	MONO 230+T
FIGV14TN/3P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 Portillons	0,71	MONO 230+T
FIGV14TN/4P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	4 Portillons	0,71	MONO 230+T

Groupe logé sans éclairage GN 2/1 au R290

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Épaisseur Isolation	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV7TN/1PR290	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine	0,32	MONO 230+T
FIGV7TN/1PVR290	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,32	MONO 230+T
FIGV7TN/2PR290	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 Portillons	0,32	MONO 230+T
FIGV14TN/2PR290	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes pleines	0,62	MONO 230+T
FIGV14TN/2PVR290	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes vitrées	0,62	MONO 230+T
FIGV14TN/3PR290	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine,	0,62	MONO 230+T
FIGV14TN/4PR290	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	4 Portillons	0,62	MONO 230+T

Groupe à distance* au R404A

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Épaisseur Isolation	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGVR7TN/1P	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine	-	MONO 230+T
FIGVR7TN/1PV	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte vitrée	-	MONO 230+T
FIGVR7TN/2P	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 Portillons	-	MONO 230+T
FIGVR14TN/2P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes pleines	-	MONO 230+T
FIGVR14TN/2PV	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes vitrées	-	MONO 230+T
FIGVR14TN/3P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 Portillons	-	MONO 230+T
FIGVR14TN/4P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	4 Portillons	-	MONO 230+T

* Groupe non fourni

** Classe énergétique 8 CECEC-ECE pour le modèle FIGV7TN1PR290



ISOLATION 90 mm
Double-joint magnétique

Groupe logé Modèle grille 530 x 530 mm au R404A (avec éclairage)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Épaisseur Isolation	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV6TN/1P	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. rilsan	1 porte pleine	0,51	MONO 230+T
FIGV6TN/1PV	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. rilsan	1 porte vitrée	0,51	MONO 230+T
FIGV6TN/2P	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. rilsan	2 Portillons	0,51	MONO 230+T
FIGV12TN/2P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. rilsan	2 portes pleines	0,71	MONO 230+T
FIGV12TN/2PV	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. rilsan	2 portes vitrées	0,71	MONO 230+T
FIGV12TN/3P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. rilsan	1 porte pleine,	0,71	MONO 230+T
FIGV12TN/4P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. rilsan	4 Portillons	0,71	MONO 230+T

Groupe logé Modèle grille 530 x 530 mm au R290 (sans éclairage)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Épaisseur Isolation	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV6TN/1PR290	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine	0,62	MONO 230+T
FIGV6TN/1PVR290	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,62	MONO 230+T
FIGV6TN/2PR290	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 Portillons	0,62	MONO 230+T
FIGV12TN/2PR290	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes pleines	0,71	MONO 230+T
FIGV12TN/2PVR290	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes vitrées	0,71	MONO 230+T
FIGV12TN/3PR290	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine,	0,71	MONO 230+T
FIGV12TN/4PR290	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	4 Portillons	0,71	MONO 230+T

Groupe à distance* au R404A 530 x 530 mm

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Épaisseur Isolation	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGVR6TN/1P	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. rilsan	1 porte pleine	0,62	MONO 230+T
FIGVR6TN/1PV	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. rilsan	1 porte vitrée	0,62	MONO 230+T
FIGVR6TN/2P	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. rilsan	2 Portillons	0,62	MONO 230+T
FIGVR12TN/2P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. rilsan	2 portes pleines	0,62	MONO 230+T
FIGVR12TN/2PV	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. rilsan	2 portes vitrées	0,32	MONO 230+T
FIGVR12TN/3P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. rilsan	1 porte pleine,	0,32	MONO 230+T
FIGVR12TN/4P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. rilsan	4 Portillons	0,32	MONO 230+T

* Groupe non fourni

Armoire négative

- Température d'utilisation -15° -22°C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf arrière extérieur)
- Cuve avec glissières embouties
- Poignées ergonomique sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Réfrigérant R404A ou R290
- Groupe tropicalisé 43°C
- Thermostat électronique, dégivrage « intelligent », évaporation de l'eau automatique
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH) pour porte inox ; Classe climatique 4 (30°C, 55% RH) pour porte vitrée
- Contrôle HACCP
- Serrure mécanique de série. Éclairage standard (seulement avec R404)



Groupe logé Modèle GN 2/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Épaisseur Isolation	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
Groupe logé Modèle GN 2/1 au R404A							
FIGV7BT/1P	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine	0,92	MONO 230+T
FIGV7BT/1PV	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,92	MONO 230+T
FIGV7BT/2P	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 portillons	0,92	MONO 230+T
FIGV14BT/2P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes pleines	1,17	MONO 230+T
FIGV14BT/2PV	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes vitrées	1,17	MONO 230+T
FIGV14BT/3P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 portillons	1,17	MONO 230+T
FIGV14BT/4P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	4 portillons	1,17	MONO 230+T

Groupe logé Modèle GN 2/1 au R290

FIGV7BT/1PR290	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine	0,78	Mono 230 +T
FIGV7BT/1PVR290	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,78	Mono 230 +T
FIGV7BT/2PR290	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 portillons	0,78	Mono 230 +T
FIGV14BT/2PR290	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes pleines	1,15	MONO 230+T
FIGV14BT/2PVR290	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes vitrées	1,15	MONO 230+T
FIGV14BT/3PR290	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 portes, 2 portillons	1,15	MONO 230+T
FIGV14BT/4PR290	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	4 portillons	1,15	MONO 230+T

Groupe à distance* au R404A

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Épaisseur Isolation	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGVR7BT/1P	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine	0,78	MONO 230+T
FIGVR7BT/1PV	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,78	MONO 230+T
FIGVR7BT/2P	715 x 850 x 2150	700	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 portillons	0,78	MONO 230+T
FIGVR14BT/2P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes pleines	0,78	MONO 230+T
FIGVR14BT/2PV	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes vitrées	0,78	MONO 230+T
FIGVR14BT/3P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 portillons	0,78	MONO 230+T
FIGVR14BT/4P	1415 x 850 x 2150	1400	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	4 portillons	0,78	MONO 230+T

* Groupe non fourni



ISOLATION 90 mm
Double-joint magnétique

Groupe logé Modèle grille 530 x 530 mm au R404A

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Épaisseur Isolation	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV6BT/1P	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine	0,92	MONO 230+T
FIGV6BT/1PV	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,92	MONO 230+T
FIGV6BT/2P	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 portillons	0,92	MONO 230+T
FIGV12BT/2P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes pleines	1,17	MONO 230+T
FIGV12BT/2PV	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes vitrées	1,17	MONO 230+T
FIGV12BT/3P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 portillons	1,17	MONO 230+T
FIGV12BT/4P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	4 portillons	1,17	MONO 230+T

Groupe logé 530 x 530 mm au R290

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Épaisseur Isolation	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV6BT/1PR290	715X700X2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine	0,78	Mono 230 +T
FIGV6BT/1PVR290	715X700X2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,78	Mono 230 +T
FIGV6BT/2PR290	715X700X2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 portillons	0,78	Mono 230 +T
FIGV12BT/2PR290	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes pleines	1,15	MONO 230+T
FIGV12BT/2PVR290	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes vitrées	1,15	MONO 230+T
FIGV12BT/3PR290	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 portillons	1,15	MONO 230+T
FIGV12BT/4PR290	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	4 portillons	1,15	MONO 230+T

Groupe à distance 530 x 530 mm au R404A

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Épaisseur Isolation	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGVR6BT/1P	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte pleine	0,78	MONO 230+T
FIGVR6BT/1PV	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,78	MONO 230+T
FIGVR6BT/2P	715 x 700 x 2150	600	90	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 portillons	0,78	MONO 230+T
FIGVR12BT/2P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes pleines	0,78	MONO 230+T
FIGVR12BT/2PV	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes vitrées	0,78	MONO 230+T
FIGVR12BT/3P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 portillons	0,78	MONO 230+T
FIGVR12BT/4P	1415 x 700 x 2150	1200	90	6 clay. GN 2/1 rilsan	4 portillons	0,78	MONO 230+T

* Groupe non fourni

Armoire bi-température PLATINIUM

Armoire bi-température

- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf arrière extérieur)
- Cuve avec glissières embouties
- Poignées ergonomique sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Groupe tropicalisé 43°C
- Thermostat électronique, dégivrage « intelligent », évaporation de l'eau automatique
- Réfrigérant R404A
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH)
- Contrôle HACCP
- Serrure mécanique. Éclairage standard

Modèle positive/positive -2°/+10°C / -2°/+10°C Groupe logé



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV7TN+TN/2P	715 x 850 x 2150	350 + 350	4 clay. GN 2/1 en rilsan	2 Portillons	0,87	MONO 230+T
FIGV12TN+TN/2P	1415 x 700 x 2150	600 + 600	6 clay. 530x530 mm	2 porte, 2 groupes logés	1,01	MONO 230+T
FIGV14TN+TN/2P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	6 clay. GN 2/1 en rilsan	2 portes, 2 groupes logés	1,01	MONO 230+T
FIGV14TN+TN/3P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	6 clay. GN 2/1 en rilsan	1 porte, 2 portillons, 2 groupes logés	1,01	MONO 230+T
FIGV14TN+TN/3PQ	1415 x 850 x 2150	1050 + 350	6 clay. GN 2/1 en rilsan	1 porte, 2 portillons, 2 groupes logés	1,31	MONO 230+T

Groupe à distance*

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Clayettes	Caractéristiques	Tension
FIGVR7TN+TN/2P	715 x 850 x 2150	350 + 350	4 clay. GN 2/1 rilsan	2 portillons	MONO 230+T
FIGVR12TN+TN/2P	1415 x 700 x 2150	600 + 600	6 clay. 530x530 mm	2 portes	MONO 230+T
FIGVR14TN+TN/2P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes	MONO 230+T
FIGVR14TN+TN/3P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 portillons	MONO 230+T
FIGVR14TN+TN/3PQ	1415 x 850 x 2150	1050 + 350	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 portillons	MONO 230+T

Modèle positive/négative -2°/+10°C / -15°-22°C Groupe logé



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV7TN+BT/2P	715 x 850 x 2150	350 + 350	4 clay. GN 2/1	2 portillons	0,98	MONO 230+T
FIGV12TN+BT/2P	1415 x 700 x 2150	600 + 600	6 clay. 530 x 530 mm	2 portes	1,42	MONO 230+T
FIGV12TN+BT/3P	1415 x 700 x 2150	600 + 600	6 clay. 530 x 530 mm	1 porte, 2 portillons,	1,42	MONO 230+T
FIGV14TN+BT/2P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	6 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes, 2 groupes logés	1,42	MONO 230+T
FIGV14TN+BT/3P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 portillons, 2 groupes logés	1,42	MONO 230+T
FIGV14TN+BT/3PQ	1415 x 850 x 2150	1050 + 350	6 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 portillons, 2 groupes logés	1,42	MONO 230+T

Groupe à distance*

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Clayettes	Caractéristiques	Tension
FIGVR7TN+BT/2P	715 x 850 x 2150	350 + 350	4 clayettes GN 2/1 rilsan	2 portillons	MONO 230+T
FIGVR12TN+BT/2P	1415 x 700 x 2150	600 + 600	6 clayettes 530 x 530 mm	2 portes	MONO 230+T
FIGVR12TN+BT/3P	1415 x 700 x 2150	600 + 600	6 clayettes 530 x 530 mm	1 porte, 2 portillons	MONO 230+T
FIGVR14TN+BT/2P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	6 clayettes GN 2/1 rilsan	2 portes	MONO 230+T
FIGVR14TN+BT/3P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	6 clayettes GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 portillons	MONO 230+T
FIGVR14TN+BT/3PQ	1415 x 850 x 2150	1050 + 350	6 clayettes GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 portillons	MONO 230+T

* Groupe non fourni



Armoire à poisson

- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf arrière extérieur)
- Cuve avec glissières embouties
- Poignées ergonomique sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Thermostat électronique, dégivrage « intelligent » évaporation de l'eau automatique

- Réfrigérant R404A ou R290
- Contrôle électronique % humidité
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH) pour porte inox ; Classe climatique 4 (30°C, 55% RH) pour porte vitrée
- Contrôle HACCP
- Serrure mécanique de série. Éclairage standard (seulement avec R404)
- Groupe tropicalisé 43°C

Modèle à poisson -6°+4°C

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
-----------	------------------------------	-----------------	------------------	----------------	---------

Groupe logé

FIGV7PE/1P	715 x 850 x 2150	700	1 porte 8 bacs GN 1/1 h = 100 mm avec faux fond en inox	0,50	MONO 230+T
FIGV14PE/2P	1415 x 850 x 2150	1400	2 portes 16 bacs GN 1/1 h = 100 mm avec faux fond inox	0,71	MONO 230+T

Groupe logé au R290

FIGV7PE/1PR290	715 x 850 x 2150	700	1 porte 8 bacs GN1/1 faux fond en inox	0,32	MONO 230+T
FIGV14PE/2PR290	1415 x 850 x 2150	1400	2 portes, 16 bacs GN1/1 h=100 mm avec faux fond en inox	0,62	MONO 230+T

Groupe à distance*

FIGVR7PE/1P	715 x 850 x 2150	700	1 porte 8 bacs GN 1/1 h = 100 mm avec faux fond en inox	-	MONO 230+T
FIGVR14PE/2P	1415 x 850 x 2150	1400	2 portes 16 bacs GN 1/1 h = 100 mm avec faux fond inox	-	MONO 230+T

Modèle bi-température poisson/positive -6°+4°C / -2°+10°C

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
-----------	------------------------------	-----------------	-----------	------------------	----------------	---------

Groupe logé

FIGV7TN+PE/2P	715 x 850 x 2150	350 + 350	2 clay. GN 2/1 rilsan	2 portillons et 4 bacs GN 1/1 avec faux fond en inox	0,98	MONO 230+T
FIGV14TN+PE/2P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes et 8 bacs GN 1/1 HT= 100 mm avec faux fond en inox 2 groupes logés	1,42	MONO 230+T
FIGV14TN+PE/3P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 Portillons, et 8 bacs GN 1/1 h = 100 mm avec faux fond en inox 2 groupes logés	1,42	MONO 230+T
FIGV14TN+PE/3PQ	1415 x 850 x 2150	1050 + 350	5 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 Portillons et 4 bacs GN 1/1 h = 100 mm avec faux fond en inox 2 groupes logés	1,72	MONO 230+T

Groupe à distance*

FIGVR7TN+PE/2P	715 x 850 x 2150	350 + 350	2 clay. GN 2/1 rilsan	2 portillons et 4 bacs GN 1/1 avec faux fond en inox	-	MONO 230+T
FIGVR14TN+PE/2P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	3 clay. GN 2/1 rilsan	2 portes, et 8 bacs GN 1/1 HT = 100 mm avec faux fond en inox	-	MONO 230+T
FIGVR14TN+PE/3P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	3 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 Portillons et 8 bacs GN 1/1 HT = 100 mm avec faux fond en inox	-	MONO 230+T
FIGVR14TN+PE/3PQ	1415 x 850 x 2150	1050 + 350	5 clay. GN 2/1 rilsan	1 porte, 2 Portillons et 4 bacs GN 1/1 HT = 100 mm avec faux fond en inox	-	MONO 230+T

Modèle bi-température poisson/négative -15°-22°C / -6°+4°C

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
-----------	------------------------------	-----------------	-----------	------------------	----------------	---------

Groupe logé

FIGV7BT+PE/2P	715 x 850 x 2150	350 + 350	2 clay. GN 2/1 rilsan	2 portillons, + 4 bacs GN 1/1 avec faux fond en inox	1,10	MONO 230+T
FIGV14BT+PE/2P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	3 clay. GN 2/1 Rilsan	2 portes, et 8 bacs GN 1/1 HT = 100 mm avec faux fond en inox 2 groupes logés	1,84	MONO 230+T

Groupe à distance*

FIGVR7BT+PE/2P	715 x 850 x 2150	350 + 350	2 clay. GN 2/1 rilsan	2 portillons et 4 bacs GN 1/1 avec faux fond en inox	-	MONO 230+T
FIGVR14BT+PE/2P	1415 x 850 x 2150	700 + 700	3 clay. GN 2/1 Rilsan	2 portes, et 8 bacs GN 1/1 HT = 100 mm avec faux fond en inox	-	MONO 230+T

* Groupe non fourni



Armoire positive et négative compacte

- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf arrière extérieur)
- Cuve avec glissières embouties
- Poignées ergonomique sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Thermostat électronique, dégivrage « intelligent », évaporation de l'eau automatique
- Réfrigérant R404A ou R290
- Groupe tropicalisé 43°C
- Contrôle électronique % humidité
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH) pour porte inox ; Classe climatique 4 (30°C, 55% RH) pour porte vitrée
- Contrôle HACCP
- Serrure mécanique de série. Éclairage standard (seulement avec R404)
- Pour clayettes GN2/1
- **Prévu pour passage sous porte standard**

Armoire positive compacte -2°C +10°C

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
-----------	------------------------------	-----------------	-----------	------------------	----------------	---------

Groupe logé au R404A

FIGV7TN/1P-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte	0,5	MONO 230+T
FIGV7TN/1PV-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,5	MONO 230+T
FIGV14TN/2P-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes	0,71	MONO 230+T
FIGV14TN/2PV-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes vitrées	0,71	MONO 230+T

Groupe logé au R290

FIGV7TN/1PR290-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte	0,32	MONO 230+T
FIGV7TN/1PVR290-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,32	MONO 230+T
FIGV14TN/2PVR290-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes vitrées	0,62	MONO 230+T
FIGV14TN/2PR290-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes	0,62	MONO 230+T

Groupe à distance*

FIGVR7TN/1P-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte	-	MONO 230+T
FIGVR7TN/1PV-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte vitrée	-	MONO 230+T
FIGVR14TN/2PV-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes vitrées	-	MONO 230+T
FIGVR14TN/2P-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes	-	MONO 230+T



Armoire négative compacte -15°C -22°C

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Clayettes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
-----------	------------------------------	-----------------	-----------	------------------	----------------	---------

Groupe logé au R404A

FIGV7BT/1P-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte	0,92	MONO 230+T
FIGV7BT/1PV-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,92	MONO 230+T
FIGV14BT/2P-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes	1,17	MONO 230+T
FIGV14BT/2PV-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes vitrées	1,17	MONO 230+T

Groupe logé au R290

FIGV7BT/1PR290-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte	0,78	MONO 230+T
FIGV7BT/1PVR290-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte vitrée	0,78	MONO 230+T
FIGV14BT/2PR290-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes	1,15	MONO 230+T
FIGV14BT/2PVR290-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes vitrées	1,15	MONO 230+T

Groupe à distance*

FIGVR7BT/1P-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte	-	MONO 230+T
FIGVR7BT/1PV-PP	715x850x1960	505	3 clay. GN2/1 rilsan	1 porte vitrée	-	MONO 230+T
FIGVR14BT/2PV-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes vitrées	-	MONO 230+T
FIGVR14BT/2P-PP	1415x850x1960	1010	6 clay. GN2/1 rilsan	2 portes	-	MONO 230+T

* Groupe non fourni



Armoire à poisson compacte PLATINIUM

Armoire à poisson compacte PLATINIUM -6°C +4°C



Groupe logé au R404A

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV7PE/1P-PP	715x850x1960	505	1 porte - 8 bacs GN1/1 faux fond en inox	0,5	MONO 230+T
FIGV14PE/2P-PP	1415x850x1960	1010	2 portes - 16 bacs GN1/1 h=100 avec faux fond en inox	0,71	MONO 230+T

Groupe logé au R290

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV7PE/1PR290-PP	715x850x1960	505	1 porte - 8 bacs GN1/1 faux fond en inox	0,32	MONO 230+T
FIGV14PE/2PR290-PP	1415x850x1960	1010	2 portes - 16 bacs GN1/1 h=100 avec faux fond en inox	0,62	MONO 230+T

Groupe à distance*

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGVR7PE/1P-PP	715x850x1960	505	1 porte - 8 bacs GN1/1 faux fond en inox	-	MONO 230+T
FIGVR14PE/2P-PP	1415x850x1960	1010	1 porte - 16 bacs GN1/1 h=100 avec faux fond en inox	-	MONO 230+T

Armoires crèmes glacées & armoire pâtisserie

- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf arrière extérieur)
- Isolation 70mm
- Poignées ergonomique sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Thermostat électronique, dégivrage « intelligent », évaporation de l'eau automatique

- Réfrigérant R404A ou R290
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH)
- Contrôle HACCP
- Serrure mécanique de série. Éclairage standard (seulement avec R404)
- Pour clayettes 800x600

Armoire à pâtisserie PLATINIUM

Armoire crèmes glacées température -18° -24°C

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
-----------	------------------------------	-----------------	------------------	----------------	---------

Groupe au R404A

FIGV8PBT/1P	803 x 1005 x 2100	850	1 porte - Groupe logé	0,92	MONO 230+T
FIGVR8PBT/1P	803 x 1005 x 2100	850	1 porte - Groupe à distance*	-	MONO 230+T

Groupe au R290

FIGV8PBT/1PR290	803 x 1005 x 2100	850	1 porte - Groupe logé	0,78	MONO 230+T
-----------------	-------------------	-----	-----------------------	------	------------

Armoire pâtisserie température -2° +10°C

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
-----------	------------------------------	-----------------	------------------	----------------	---------

Groupe au R404

FIGV8PTN/1P	803 x 1005 x 2100	850	1 porte - Groupe logé	0,5	MONO 230+T
FIGVR8PTN/1P	803 x 1005 x 2100	850	1 porte - Groupe à distance*	-	MONO 230+T

Groupe au R290

FIGV8PTN/1PR290	803 x 1005 x 2100	850	1 porte - Groupe logé	0,32	MONO 230+T
-----------------	-------------------	-----	-----------------------	------	------------

* Groupe non fourni

Options et accessoires armoire PLATINIUM

Référence	Dimensions	Caractéristiques
FIGCGG/7VPLUS	530 x 530	Couple glissières A "C" Armoire GN 2/1R PLATINIUM En acier inox 18/10
FIGCGG/8VPLUS	530 x 530	Couple glissières A "C" Armoire GN 2/1 PLATINIUM En acier inox 18/10
FIGKITGEL	-	Kit à glace pour armoire 600X800 8 clayettes en rilsan 600x800 et 8 couples de glissières à «C»
FIGKITPAST	-	Kit à pâtisserie pour armoire 600X800 20 couples de glissières à «L» pour clayettes 600x800
FIGRGI/GN2/1	650 x 530 x 30	Clayette GN 2/1 Pour armoire réfrigérée de 700, 1400 ou 350 + 350 L. En inox.
FIGRGI/GN2/1R	530 x 530 x 30	Clayette GN 2/1R Pour armoire réfrigérée de 600 ou 1200 L. En inox.
FIGRGI/P	600 x 400	Clayette pâtisserie. En acier. Avec petits pieds.
FIGRGIG/2/1	-	Clayette de raccord GN 2/1. Pour armoires de 1400 L. En inox.
FIGRGIG/2/1R	-	Clayette de raccord GN 2/1. Pour armoires de 1200 L. En inox.
FIGRGR/GN2/1	650 x 530 x 30	Clayette GN 2/1 Pour armoire réfrigérée de 700, 1400 ou 350 + 350 L. En Rilsan.
FIGRGR/GN2/1R	530 x 530 x 30	Clayette GN 2/1R Pour armoire réfrigérée de 600 ou 1200 L. En Rilsan.
FIGRGR/P	600 x 400	Clayette pâtisserie. En Rilsan. Avec petits pieds.
FIGRGRG/2/1	-	Clayette de raccord GN 2/1. Pour armoire de 1400 L. En Rilsan.
FIGRGRG/2/1R	-	Clayette de raccord GN 2/1R. Pour armoire de 1200 L. En Rilsan.
FIGRSPBR/V	-	KIT Roues 4 roues Ø 125 mm avec freins.
FIGKPSP	-	Raccord de déchargement au sol armoires réfrigérées
FIGGRBT/1400	-	Groupe frigo à distance pour armoires négatives
FIGGRBT/700	-	Groupe frigo à distance pour armoires négatives
FIGGRTN/1400	-	Groupe frigo à distance pour armoires réfrigérées
FIGGRTN/700	-	Groupe frigo à distance pour armoires réfrigérées
FIGCPVINOX600	-	Couverture inox pour dos armoire 600 litres
FIGCPVINOX700	-	Couverture inox pour dos armoire 700 litres
FIGCPVINOX1200	-	Couverture inox pour dos armoire 1200 litres
FIGCPVINOX1400	-	Couverture inox pour dos armoire 1400 litres
FIGK0073400	-	Prédisposition pour enregistreur de température armoire 700 litres
FIGK0075300	-	Prédisposition pour enregistreur de température armoire 1400 Litres
FIGKGP/V7-90		KIT PATISSIER 600x400 POUR ARMOIRE PLATINIUM 700LT
FIGKGP/V35-90		KIT PATISSIER 600x400 POUR ARMOIRE PLATINIUM 350+350LT
FIGKGP/V14-90		KIT PATISSIER 600x400 POUR ARMOIRE PLATINIUM 1400LT
FIGSTAMPANTE		Imprimante thermographe

Armoire à chocolat PLATINIUM

Armoires à chocolat avec groupe monobloc

- Température d'utilisation +10°/+18°C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf arrière extérieur)
- Isolation 70mm et joint magnétique
- Compartiment rayonné
- Thermostat électronique, dégivrage automatique, évaporation de l'eau automatique
- Réfrigérant R404A

- Contrôle électronique humidité 40%-50%
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH) pour porte inox, Classe climatique 4 (30°C, 55% RH) pour porte vitrée
- Contrôle HACCP
- Serrure mécanique de série et éclairage LED standard pour les portes vitrées



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV7C/1P	733 x 800 x 2100	700Lt	1 porte -- 4 étagères en inox	0,35	MONO 230+T
FIGV14C/2P	1466 x 800 x 2100	1400Lt	2 portes pleines -- 8 étagères en inox	0,35	MONO 230+T
FIGV7C/1PV	733 x 800 x 2100	700Lt	1 porte vitrée -- lumière LED - 4 étagères en inox	0,35	MONO 230+T
FIGV14C/2PV	1466 x 800 x 2100	1400Lt	2 portes vitrées -- lumière LED - 8 étagères en inox	0,35	MONO 230+T

Armoire à maturation PLATINIUM

Armoires à maturation viande

- Température d'utilisation +2°/+10°C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf arrière extérieur)
- Isolation 70mm et joint magnétique
- Compartiment rayonné
- Thermostat électronique, dégivrage automatique, évaporation de l'eau automatique
- Réfrigérant R404A

- Contrôle électronique humidité 65%-85%
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH) pour porte inox ; Classe climatique 4 (30°C, 55% RH) pour porte vitrée
- Contrôle HACCP
- Serrure mécanique de série et éclairage LED standard pour les portes vitrées
- Raccordement eau froide à prévoir



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGV7M/1P	733 x 800 x 2100	700Lt	1 porte -- 3 grilles inox avec égouttoir	0,64	MONO 230+T
FIGV14M/2P	1466 x 800 x 2100	1400Lt	2 portes pleines -- 6 grilles inox avec égouttoir	1,01	MONO 230+T
FIGV7M/1PV	733 x 800 x 2100	700Lt	1 porte vitrée -- lumière LED - 3 grilles inox avec égouttoir	0,64	MONO 230+T
FIGV14M/2PV	1466 x 800 x 2100	1400Lt	2 portes vitrées -- lumière LED - 6 grilles inox avec égouttoir	1,01	MONO 230+T

Options et accessoires pour armoire à chocolat & maturation

Référence	Caractéristiques
FIGLIGHT700	Kit éclairage avec ampoule pour armoire Chocolat et Maturation 700L avec portes pleines
FIGLIGHT1400	Kit éclairage avec ampoule pour armoire Chocolat et Maturation 1400L avec portes pleines
FIGCGG/8V	Couple de glissières à «C» pour armoire 700L/1400L Chocolat et Maturation
FIGRSPBREC/V	Kit roulettes armoire 700 L : 4 roues diamètre 125 mm h160 - 4 avec frein
FIGRSPBREC/V14	Kit roulettes armoires 1400lt : 4 roues diamètre 125 mm h160 - 4 avec frein
FIGTAM	Barre pour crochet pour armoire Maturation
FIGRGIGN2/1G	Grille inox gn2/1 avec égouttoir pour armoire Maturation
FIGRBGGN2/1	Étagère en inox pour armoire Chocolat
FIGKSC/M	Serrure magnétique pour table platinumium

Armoire réfrigérée GOLD

- Surfaces intérieures et extérieures en inox AISI 304.
- Épaisseur de l'isolation des parois 83 mm avec mousse polyuréthane sans CFC.
- Panneau ouvrant pour faciliter l'entretien périodique (nettoyage du condensateur).
- Intérieur avec glissières embouties, coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Éclairage intérieur et fermeture à clef de série.
- Intérieur avec 3 grilles plastifiées standard.
- Pieds en acier 150 mm, réglables en hauteur.
- Portes réversibles et avec poignée ergonomique.
- Joints démontables sans outillages.
- Micro-interrupteur pour arrêt du moto-ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Prédiposition pour placement sur socle.
- Fluide réfrigérant R134a pour températures positives, R404A pour les négatives et R290 sur demande.
- Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau du dégivrage par gaz chaud.
- Unité de condensation à système "monobloc", évaporateur hors compartiment réfrigéré et ventilation forcée du haut vers le bas.
- Tableau de commande avec fiche membrane. Gestion alarmes par avis visuel et visualisation alarmes sonde.
- Contrôle HACCP: auto diagnostique des alarmes
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Température 0°/+10°C ou -15°/-25°C
- Arrière armoire en inox



Armoire positive GN2/1 0 /+10°C au R134a

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Puiss. (kW)	Tension
FHIHP70TN	HP70TN	700 x 830 x 2080	600	0,365	MONO 230+T
FHIHP140TN	HP140TN	1400 x 830 x 2080	1330	0,42	MONO 230+T

Armoire positive GN2/1 porte vitrée 0 /+10°C au R134a

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Puiss. (kW)	Tension
FHIHP70VTN	HP70VTN	700 x 830 x 2080	600	0,365	MONO 230+T
FHIHP140VTN	HP140VTN	1400 x 830 x 2080	1330	0,42	MONO 230+T

Armoire négative GN2/1 -15-25°C au R404a

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Puiss. (kW)	Tension
FHIHP70BT	HP70BT	700 x 830 x 2080	600	0,55	MONO 230+T
FHIHP140BT	HP140BT	1400 x 830 x 2080	1330	0,775	MONO 230+T

Armoire négative GN2/1 porte vitrée -15-25°C au R404a

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Puiss. (kW)	Tension
FHIHP70BT	HP70BT	700 x 830 x 2080	600	0,55	MONO 230+T
FHIHP140BT	HP140BT	1400 x 830 x 2080	1330	0,775	MONO 230+T

Référence	Modèle
FHIFGGP21R	Grille GN2/1 - 530x650 plastifiée
FHIFGGP21I	Grille GN2/1 - 530x650 en acier inox
FHIFBCGI21	Glissière supplémentaire pour modèle double porte
FHIFKRI004	Kit roulette composé par 2 roues avec frein Ø 100 et 2 roues sans frein Ø 100
FHIGR290-140BT	Supplément pour fluide R290 pour réf. 140BT
FHIGR290-140TN	Supplément pour fluide R290 pour réf. 140TN
FHIGR290-70BT	Supplément pour fluide R290 pour réf. 70BT
FHIGR290-70TN	Supplément pour fluide R290 pour réf. 70TN
FHISG	Système de contrôle de température par disque

Armoire négative GOLD cuve ABS

Armoire négative statique blanche -28° à -14°C

- Refroidissement statique
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme porte et température.
- Grande capacité de stockage avec 14 paniers acier plastifié
- Cuve ABS alimentaire avec angles arrondis.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur de 150 à 180mm montés d'origine.

- Tropicalisé +38°C.
- Joint de porte facilement remplaçable.
- Serrure à clé
- Porte réversible et rappel automatique
- Isolation haute densité 70mm sans CFC
- Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte
- Fluide propre R-600a



Armoire négative statique blanche

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Conso. elec. (kW/24h)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FEBFNS520	FNS 520	750 x 750 x 1864	513	1,2	14 paniers de 300 x 505 x 165	0,25	MONO 230+T



Armoire négative statique Inox

- Carrosserie robuste en acier inox
- Cuve ABS alimentaire avec angles arrondis.

Armoire négative statique Inox

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FEBFNS525	FNS 525	750 x 750 x 1864	513	14 paniers de 300 x 505 x 165	0,25	MONO 230+T



Roulettes et pieds

Référence	Caractéristiques
FEB9086457	Jeu de 4 roulettes pour FGV et FNS
FEB9590235	Jeu de 4 pieds H 100-130mm pour FAV 544
FEB9590233	Jeu de 4 pieds H 100-130mm pour FAV 364



Grilles blanche

Référence	Caractéristiques
FEB7113485	Grille blanche GN2/1 pour FGV
FEB7112415	Grille blanche 645x550mm pour FAV 544
FEB7112467	Grille blanche 498x425mm pour FAV 364

Armoire positive GOLD cuve ABS

Armoire positive ventilée blanc

- Refroidissement ventilé +2° à +15°C avec coupure de ventilation à l'ouverture de porte.
- Thermomètre digital autonome sur bandeau.
- Cuve en ABS thermoformé avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Carrosserie robuste traitée anti-corrosion époxy blanc.
- Isolation haute densité sans CFC épaisseur 50 mm
- Grilles en fils acier plastifié très robustes
- Réglables sur toute la hauteur de la cuve.
- Tropicalisé +43°C
- Évaporateur de grande surface pour une meilleure répartition du froid-hygrométrie 65-75%. Dégivrage entièrement automatique.
- Fluide propre R-600a
- Livrée avec grilles



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Conso. élec. (kW/24h)	Capacité / Volume (L)		Grilles	Puiss. (kW)	Tension
				Brut	Utile			
FEBFAV364	FAV 364	600x610x1644	0,9	335 Lt	329 Lt	4 de 498x425/50Kg	0,13	MONO 230+T
FEBFAV544	FAV 544	750x730x1640	1	544 Lt	520 Lt	4 de 645x550/60Kg	0,15	MONO 230+T

Armoire positive GN2/1

- Refroidissement ventilé +1° à +15°C
- Régulation électronique sous lexan pour faciliter le nettoyage.
- Chargement 60 kg par grille.
- Tropicalisé +43°C
- Système d'évacuation des eaux de nettoyage.
- Alarme porte et température
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Réglage du niveau d'hygrométrie (75 ou 95%).
- Verrouillage des touches pour éviter tout dérèglement
- Dégivrage automatique . Fluide propre R-600a
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique
- Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés d'origine



Armoire positive blanche GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Conso. élec. (kW/24h)	Capacité (L)	Grilles	Puiss. (kW)	Tension
FEBFGV600	FGV 600	750 x 750 x 1864	1,2	583	5 grilles de 60Kg	0,15	MONO 230+T
FEBFGV700	FGV 700	750 x 750 x 2064	1,3	663	6 grilles de 60Kg	0,15	MONO 230+T

Armoire positive Inox GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Conso. élec. (kW/24h)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FEBFGV605	FGV 605	750 x 750 x 1864	1,2	583	Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte/ 5 grilles	0,15	MONO 230+T
FEBFGV705	FGV 705	750 x 750 x 2064	1,3	663	Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte / 6 grilles	0,15	MONO 230+T



Armoire réfrigérée

- Température de travail :
0° à +8°C pour les armoires réfrigérées positives
-15° à -22°C pour les armoires réfrigérées négatives.
- Groupe tropicalisé à +43°C
- Réfrigérant écologique R 404A, épaisseur isolation 60 mm sans CFC
- Évaporateur en tubes de cuivre et ailettes aluminium traité anti-corrosion

- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Portes avec dispositif automatique de fermeture et maintien d'ouverture de la porte à 90°C
- Equipement 3 grilles GN2/1 par porte
- Extérieur et intérieur en inox 18/10 AISI 304 excepté le dos, ainsi que les pieds, fonds arrondis



Armoire réfrigérée positive 600 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Puissance (kW)	Tension
FFA14F221000	APF - 800	653 x 796 x 1996	1 porte GN 2/1	0,48	MONO 230+T

Armoire réfrigérée négative 600 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Puissance (kW)	Tension
FFA14F222000	ANF - 800	653 x 796 x 1996	1 porte GN 2/1	0,48	MONO 230+T



Armoire réfrigérée positive 1200 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Puissance (kW)	Tension
FFA14F221200	APF - 1600	1318 x 796 x 1996	2 portes GN 2/1	0,7	MONO 230+T

Armoire réfrigérée négative 1200 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Puissance (kW)	Tension
FFA14F222200	ANF 1600	1318 x 796 x 1996	2 portes GN 2/1	0,7	MONO 230+T

Accessoires

Référence	Caractéristiques
FFA148911403	Kit couples 5 glissières pour 5 grilles - Inox
FFA148911602	Kit roulettes armoire

Armoire à chariot GN1/1

- +1/+4°C (réglable +1/+10°C). Modèles 1000 et 2000 litres.
- Conception modulaire. Isolation PU 83 mm 0%CFC/0%HCFC.
- Int/ext/sol inox 304 (sauf arrière).
- Porte à rappel automatique.
- Serrure et décondamnation intérieure.
- Joint fongicide magnétique démontable sans outil.
- Eclairage LED automatique à l'ouverture des portes.

- Évaporateur traité cataphorèse.
- Tampon frigorifique accessible depuis l'extérieur.
- Ré-évaporation automatique des condensats.
- Régulation électronique.
- Affichage digital avec alarme haute/basse temp.
- Chariot non compris
- Certification ISO9001



Armoires simple-accès

Référence	Modèle	Dimensions** L x P x H (mm)	Groupe logé	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
1 chariot GN1/1						
FFOACH1000MUPRSE	ACH1000MUPRSE	730 x 1040 x 2250	Sans	1 porte pleine	0,4	MONO230+T
FFOACH1000MUPRGL	ACH1000MUPRGL	730 x 1040 x 2250	Avec	1 porte pleine	0,4	MONO230+T
2 chariots GN1/1						
FFOACH2000MUPRSE	ACH2000MUPRSE	1460 x 1040 x 2250	Sans	2 portes pleines	0,55	MONO230+T
FFOACH2000MUPRGL	ACH2000MUPRGL	1460 x 1040 x 2250	Avec	2 portes pleines	0,55	MONO230+T

Légende : ACH = Armoire à chariot • MU = Simple-accès • PR = Puissance renforcée • SE = Semi-équipée sans groupe • GL = Groupe logé
 **Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)



Armoires double-accès

Référence	Modèle	Dimensions** L x P x H (mm)	Groupe logé	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
1 chariot GN1/1						
FFOACH1000TRPRSE	ACH1000TRPRSE	730 x 1120 x 2250	Sans	2 portes pleines	0,4	MONO230+T
FFOACH1000TRPRGL	ACH1000TRPRGL	730 x 1120 x 2250	Avec	2 portes pleines	0,4	MONO230+T
2 chariots GN1/1						
FFOACH2000TRPRSE	ACH2000TRPRSE	1460 x 1120 x 2250	Sans	4 portes pleines	0,55	MONO230+T
FFOACH2000TRPRGL	ACH2000TRPRGL	1460 x 1120 x 2250	Avec	4 portes pleines	0,55	MONO230+T

Légende : ACH = Armoire à chariot • TR = Double accès • PR = Puissance renforcée • SE = Semi-équipée sans groupe • GL = Groupe logé
 **Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

Options

Référence	Caractéristiques
FFOACHPOGN1/1POV1	Porte vitrée : Option 1 porte vitrée au lieu de 1 porte pleine
FFOACHPOGN1/1POV2	Porte vitrée : Option 2 portes vitrées au lieu de 2 portes pleines
FFOACHPOGN1/1POV4	Porte vitrée : Option 4 portes vitrées au lieu de 4 portes pleines
FFOACHPOGN1/1ARR1	Arrière Inox : Option arrière inox modèle 1 porte GN1/1
FFOACHPOGN1/1ARR2	Arrière Inox : Option arrière inox modèle 2 portes GN1/1
FFOACHPOGN1/1BAC	Bac de ré-évaporation : Option bac de ré-évaporation supplémentaire
FFOACHPOGN1/1FRD	Option : Porte ferrée à gauche
FFOACHPOGN1/1FRG	Option : Porte ferrée à droite
FFOACHPOGN1/1MON	Option : Armoire livrée montée

Armoire à chariot GN2/1

- +1/+4°C (réglable +1/+10°C). Modèles 1500 et 3000 litres.
- Conception modulaire. Isolation PU 83 mm 0%CFC/0%HCFC.
- Int/ext/sol inox 304 (sauf arrière).
- Porte à rappel automatique. Serrure et décondamnation intérieure
- Joint fongicide magnétique démontable sans outil.
- Eclairage LED automatique à l'ouverture des portes.

- Évaporateur traité cataphorèse.
- Tampon frigorifique accessible depuis l'extérieur.
- Ré-évaporation automatique des condensats.
- Régulation électronique. Affichage digital. température.
- Alarme haute/basse température. Chariot non compris.
- Certification ISO9001

Armoire simple accès

Référence	Modèle	Dimensions** L x P x H (mm)	Groupe logé	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
1 chariot GN2/1						
FFOACH1500MUPRSE	ACH1500MUPRSE	930 x 1040 x 2250	Sans	1 porte pleine	0,55	MONO230+T
FFOACH1500MUPRGL	ACH1500MUPRGL	930 x 1040 x 2250	Avec	1 porte pleine	0,55	MONO230+T

2 chariots GN2/1

FFOACH3000MUPRSE	ACH3000MUPRSE	1860 x 1040 x 2250	Sans	2 portes pleines	0,8	MONO230+T
FFOACH3000MUPRGL	ACH3000MUPRGL	1860 x 1040 x 2250	Avec	2 portes pleines	0,8	MONO230+T

Légende : ACH = Armoire à chariot • MU = Simple accès • PR = Puissance renforcée • SE = Semi-équipée sans groupe • GL = Groupe logé
 **Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

Armoire double accès

Référence	Modèle	Dimensions** L x P x H (mm)	Groupe logé	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
1 chariot GN2/1						
FFOACH1500TRPRSE	ACH1500TRPRSE	930 x 1120 x 2250	Sans	2 portes pleines	0,55	MONO230+T
FFOACH1500TRPRGL	ACH1500TRPRGL	930 x 1120 x 2250	Avec	2 portes pleines	0,55	MONO230+T

2 chariots GN2/1

FFOACH3000TRPRSE	ACH3000TRPRSE	1860 x 1120 x 2250	Sans	4 portes pleines	0,8	MONO230+T
FFOACH3000TRPRGL	ACH3000TRPRGL	1860 x 1120 x 2250	Avec	4 portes pleines	0,8	MONO230+T

Légende : ACH = Armoire à chariot • TR = Double accès • PR = Puissance renforcée • SE = Semi-équipée sans groupe • GL = Groupe logé
 **Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

Options

Référence	Caractéristiques
FFOACHPOGN2/1POV1	Porte vitrée : Option 1 porte vitrée au lieu de 1 porte pleine
FFOACHPOGN2/1POV2	Porte vitrée : Option 2 portes vitrées au lieu de 2 portes pleines
FFOACHPOGN2/1POV4	Porte vitrée : Option 4 portes vitrées au lieu de 4 portes pleines
FFOACHPOGN2/1ARR1	Arrière Inox : Option arrière inox modèle 1 porte GN2/1
FFOACHPOGN2/1ARR2	Arrière Inox : Option arrière inox modèle 2 portes GN2/1
FFOACHPOGN2/1BAC	Bac de ré-évaporation : Option bac de ré-évaporation supplémentaire
FFOACHPOGN2/1FRG	Ferrage : Option porte ferrée à gauche
FFOACHPOGN2/1FRD	Ferrage : Option porte ferrée à droite
FFOACHPOGN2/1MON	Montage : Option armoire livrée montée

Armoire à chariot chaude GN2/1

- +85/+87°C. Volume 1500 litres.
- Conception modulaire Isolation PU 83 mm 0%CFC/0%HCFC
- Iso PU 83mm 0%CFC
- Int/ext/sol inox 304 (sauf arrière)
- Porte à rappel automatique. Serrure et décondamnation intérieure

- Joint fongicide magnétique démontable sans outil
- Eclairage LED automatique à l'ouverture des portes
- Résistances inox blindées
- Régulation électronique. Affichage digital
- Chariot non compris
- Certification ISO9001

Armoire chaude 1 chariot GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions** L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension	Puissance (kW)
FFOACH1500MUCH	ACH1500MUCH	930 x 1040 x 2250	Simple-Accès. 1 porte pleine	3,5	400TRI+T+N
FFOACH1500TRCH	ACH1500TRCH	930 x 1120 x 2250	Double-Accès. 1 porte pleine	3,5	400TRI+T+N

Légende : ACH = Armoire à chariot • MU = Simple accès • CH = Chaud
 **Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

Options

Référence	Caractéristiques
FFOACHCHGN2/1POV1	Porte vitrée : Option 1 porte vitrée au lieu de 1 porte pleine
FFOACHCHGN2/1POV2	Porte vitrée : Option 2 portes vitrées au lieu de 2 portes pleines
FFOACHCHGN2/1ARR1	Arrière Inox : Option arrière inox modèle 1 porte GN2/1
FFOACHCHGN2/1HYG	Hygrométrie : Option kit hygrométrie (remplissage manuel)
FFOACHCHGN2/1FRD	Option : Porte ferrée à gauche
FFOACHCHGN2/1FRG	Option : Porte ferrée à droite
FFOACHCHGN2/1MON	Option : Armoire livrée montée

Armoire positive à chariot SILVER

Armoire positive à chariot

- Construction tout inox isolation 70mm par polyuréthane injecté sans CFC
- Enceinte simple accès à angles arrondis
- Sol inox
- Ferrage droit
- Porte réversible avec rappel

- Régulation électronique
- Poignée avec fermeture à clé et décondamnation intérieure (hors gamme mini)
- Groupe frigorifique logé en partie haute
- Évaporateur ventilé traité anti-acide
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des eaux. Fluide R404a
- Affichage digital - Éclairage intérieur

PF : puissance frigorifique



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre de porte	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
Groupe logé GN1/1						
FODMACHMINI1P	MINI 1P	710 X 840 X 2050	1 porte	GN 1/1 15 niveaux PF : 1/3cv 583 watts -10°/+45°C	0,45	MONO 230+T
FODMACHMINI2P	MINI 2P	1450 X 840 X 2050	2 portes	GN 1/1 15 niveaux PF : 1/3cv 583 watts -10°/+45°C	0,45	MONO 230+T
FODMACH900S	MACH 900S	780 X 1070 X 2250	1 porte	PF : 1/3cv 583 watts -10°/+45°C	0,45	MONO 230+T
FODMACH900S/PR	MACH900S/PR	780 X 1070 X 2250	1 porte	PF : 1/2cv 819 watts -10°/+45°C	0,7	MONO 230+T
FODMACH1800S	MACH1800S	1570 X 1070 X 2250	2 portes	PF : 1/2cv 819 watts -10°/+45°C	0,7	MONO 230+T
FODMACH1800S/PR	MACH1800S/PR	1570 X 1070 X 2275	2 portes	PF : 3/4cv 1266 watts -10°/+45°C	0,847	MONO 230+T
FODMACH2700S/PR	MACH2700S/PR	2340 X 1070 X 2250	3 traversantes	PF : 2x1/2cv 2x819 watts -10°/+45°C	1,4	MONO 230+T
FODMACH900D/PR	MACH900D/PR	780 X 1185 X 2250	1 traversante	PF : 1/2cv 819 watts -10°/+45°C	0,7	MONO 230+T
FODMACH1800D/PR	MACH1800D/PR	1570 X 1185 X 2250	2 traversantes	PF : 3/4cv 1266 watts -10°/+45°C	0,847	MONO 230+T
FODMACH2700D/PR	MACH2700D/PR	2340 X 1185 X 2250	3 traversantes	PF : 2x1/2cv 2x819 watts -10°/+45°C	1,4	MONO 230+T

Groupe logé GN2/1 Autres modèles également disponibles

FODMACH1200S	MACH1200S	930 X 1070 X 2250	1 porte	PF : 1/3cv 583 watts -10°/+45°C	0,45	MONO 230+T
FODMACH1200S/PR	MACH1200S/PR	930 X 1070 X 2250	1 porte	PF : 1/2cv 819 watts -10°/+45°C	0,7	MONO 230+T
FODMACH2400S	MACH2400S	1870 X 1070 X 2250	2 portes	PF : 1/2cv 819 watts -10°/+45°C	0,7	MONO 230+T
FODMACH2400S/PR	MACH2400S/PR	1870 X 1070 X 2250	2 portes	PF : 3/4cv 1266 watts -10°/+45°C	0,847	MONO 230+T

Sans groupe GN1/1

FODMACHMINI1P/SG	MINI 1P/SG	710 X 840 X 2050	1 porte	GN 1/1 15 niveaux PF : 583 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACHMINI2P/SG	MINI 2P/SG	1450 X 840 X 2050	2 portes	GN 1/1 15 niveaux, PF : 583 watts -10°	0,1	MONO 230+T
FODMACH900S/PRSG	MACH900S/PRSG	780 X 1070 X 2250	1 porte	PF : 819 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH900S/SG	MACH900S/SG	780 X 1070 X 2250	1 porte	PF : 583 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH1800S/PRSG	MACH1800S/PRSG	1570 X 1070 X 2250	2 portes	PF : 1266 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH1800S/SG	MACH1800S/SG	1570 X 1070 X 2250	2 portes	PF : 819 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH2700S/PRSG	MACH2700S/PRSG	2340 X 1070 X 2250	3 portes	PF : 2x819 watts -10°C	0,2	MONO 230+T
FODMACH900D/PRSG	MACH900D/PRSG	780 X 1185 X 2250	1 traversante	PF : 819 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH1800D/PRSG	MACH1800D/PRSG	1570 X 1185 X 2250	2 traversantes	PF : 1266 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH2700D/PRSG	MACH2700D/PRSG	2340 X 1185 X 2250	3 traversantes	PF : 2x819 watts -10°C	0,2	MONO 230+T

Sans groupe GN2/1 Autres modèles également disponibles

FODMACH1200S/PRSG	MACH1200S/PRSG	930 X 1070 X 2250	1 porte	PF : 819 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH1200S/SG	MACH1200S/SG	930 X 1070 X 2250	1 porte	PF : 583 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH2400S/PRSG	MACH2400S/PRSG	1870 X 1070 X 2250	2 portes	PF : 1266 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH2400S/SG	MACH2400S/SG	1870 X 1070 X 2250	2 portes	PF : 819 watts -10°C	0,1	MONO 230+T

Armoire positive à chariot 2 x GN1/1 ou 1 chariot 600x800

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre de porte	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
Groupe logé						
FODMACH1700S	MACH1700S	960 x 1132 x 2265	1 porte	PF : 1/2cv 819 watts -10°/+45°C	0,7	MONO 230+T
FODMACH1700S/PR	MACH1700S/PR	960 x 1132 x 2300	1 porte	PF : 3/4cv 1266 watts -10°/+45°C	0,847	MONO 230+T
FODMACH3400S/PR	MACH3400S/PR	1930 x 1132 x 2265	2 portes	PF : 2x1/2cv 2x819 watts -10°/+45°C	1,4	MONO 230+T
FODMACH1700D/PR	MACH1700D/PR	960 x 1195 x 2300	1 porte traversante	PF : 3/4cv 1266 watts -10°/+45°C	0,847	MONO 230+T
FODMACH3400D/PR	MATERIEL	1930 x 1195 x 2265	2 portes traversantes	PF : 2x1/2cv 2x819 watts -10°/+45°C	1,4	MONO 230+T

Sans groupe

FODMACH1700S/PRSG	MACH1700S/PRSG	960 x 1132 x 2300	1 porte	PF : 1266 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH1700S/SG	MACH1700S/SG	960 x 1132 x 2250	1 porte	PF : 819 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH3400S/PRSG	MACH3400S/PRSG	1930 x 1132 x 2265	2 portes	PF : 2x819 watts -10°C	0,2	MONO 230+T
FODMACH1700D/PRSG	MATERIEL	960 x 1195 x 2300	1 porte traversante	PF : 1266 watts -10°C	0,1	MONO 230+T
FODMACH3400D/PRSG	MATERIEL	1930 x 1195 x 2265	2 portes traversantes	PF : 2x819 watts -10°C	0,2	MONO 230+T



Armoire maintien en température à chariot SILVER

Armoire à chariot

- Construction tout inox isolation 70mm par polyuréthane injecté sans CFC
- Enceinte 1 porte simple accès à angles arrondis
- Sol inox
- Porte réversible avec rappel
- Régulation électronique
- Poignée avec fermeture à clé et condamnation intérieure
- Affichage digital
- Éclairage intérieur
- Équipement chauffant 3500 Watts
- Groupe logé en partie haute
- Ventilation de l'air chaud par gaines latérales
- Mise et maintien en température

Armoire à chariot GN 1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Puissance (kW)	Tension
FODMACH900SCH	MACH900SCH	780 x 1070 x 2250	1 porte	3,5	MONO 230+T
FODMACH1800SCH	MACH1800SCH	1570 x 1070 x 2250	2 portes	7	MONO 230+T
FODMACH900DCH	MACH900DCH	780 x 1205 x 2250	1 porte traversante	3,5	MONO 230+T
FODMACH1800DCH	MACH1800DCH	1570 x 1205 x 2250	2 portes traversantes	7	MONO 230+T



Armoire à chariot GN 2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Puissance (kW)	Tension
FODMACH1200SCH	MACH1200SCH	930 x 1070 x 2250	1 porte	3,5	MONO 230+T
FODMACH2400SCH	MACH2400SCH	1870 x 1070 x 2250	2 portes	7	MONO 230+T
FODMACH1200DCH	MACH1200DCH	930 x 1205 x 2250	1 porte traversante	3,5	MONO 230+T
FODMACH2400DCH	MACH2400DCH	1870 x 1205 x 2250	2 portes traversantes	7	MONO 230+T



Armoire à chariot 600 x 800

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Portes	Puissance (kW)	Tension
FODMACH1700SCH	MACH1700SCH	960 x 1132 x 2250	1 porte 600x800	3,5	MONO 230+T
FODMACH3400SCH	MACH3400SCH	1930 x 1132 x 2250	2 portes 600x800	7	MONO 230+T
FODMACH1700DCH	MACH1700DCH	960 x 1195 x 2250	1 porte traversante 600x800	3,5	MONO 230+T
FODMACH3400DCH	MACH3400DCH	1930 x 1195 x 2250	2 portes traversantes 600x800	7	MONO 230+T

Options & accessoires

Référence	Modèle	Caractéristiques
FODPV/H900	PV/H900	Porte vitrée à hublot positif plus value - Armoire GN1/1
FODPV/H1200	PV/H1200	Porte vitrée à hublot positif plus value - Armoire GN2/1
FODPV/H1700	PV/H1700	Porte vitrée à hublot positif plus value - Armoire 600 x 800

Armoire de fermentation

- Construction tôle blanche isolation 70mm par polyuréthane injecté sans CFC
- Enceinte à angles arrondis
- Porte réversible
- Crémaillères amovibles
- Glissières inox
- Régulation électronique
- Affichage digital
- Groupe logé en partie haute
- Évaporateur ventilé traité
- Dégivrage automatique
- Ré-évaporation des eaux.
- Fluide R404A
- Tension : MONO 230+T



Armoire de Fermentation à grille monocoque

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance Frigorifique	Dotation ou glissières	Caractéristiques	Puiss. (kW)
FODPOUS601B	POUS601B	706 x 860 x 2050	1/3CV 583 Watts à -10°/+45°C	21 Niveaux de glissières	400X600 - 1 Porte	0,8
FODPOUS601BHYGRO	POUS601BHYGRO	706 x 860 x 2050	1/3CV 583 Watts à -10°/+45°C hygrométrie contrôlée	21 Niveaux de glissières	400X600 - 1 Porte	0,8
FODPOUS602CB	POUS602CB	706 x 860 x 2050	1/3CV 583 Watts à -10°/+45°C	2X9 Niveaux de glissières	2 Compartiments 400X600 2 Portillons	0,8
FODPOUS1001B	POUS1001B	800 x 1030 x 2370	1/2CV 819 Watts à -10°/+45°C	27 Niveaux de glissières	600X800 - 1 Porte	0,8
FODPOUS1001BHYGRO	POUS1001BHYGRO	800 x 1030 x 2370	1/2CV 819 Watts à -10°/+45°C hygrométrie contrôlée	27 Niveaux de glissières	600X800 - 1 Porte	0,8



Armoire de Fermentation à chariot démontable

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance Frigorifique	Caractéristiques	Puiss. (kW)
FODAFCH400X800	AFCH400X800	730 x 1225 x 2300	1/2CV 765 Watts à -10°/+45°C	400X800 avec hygrométrie contrôlée - 1 Porte, Pour chariot 400X800	0,4
FODAFCH600X800	AFCH600X800	930 x 1225 x 2300	1/2CV 765 Watts à -10°/+45°C	600X800 avec hygrométrie contrôlée - 1 Porte, Pour chariot 600X800	0,4
FODAFCH600X800X2	AFCH600X800X2	930 x 1890 x 2300	1,0 CV 1500 Watts à -10°/+45°C	600X800 avec hygrométrie contrôlée - 1 Porte, Pour 2 chariots 600X800	0,8

Options et accessoires pour armoire de Fermentation à chariot

Référence	Désignation
FODCACHEGROUPE	Cache groupe pour armoires 600x800 et POUS1001BHYGRO
FODCHAF6	Pour armoires à chariot 600x800
FODCLIMAXI	Grille inox 600x800
FODCLIREST	Grille inox 400x600
FODKIT/RP100	Paire de roulettes pivotantes pour armoires 600x800
FODP/GLISSINOX597	Paire de glissières inox armoire 600x400
FODP/GLISSINOX780	Paire de glissières inox armoire 600x800
FODPV/P01/2VB	Portillon blanc 400x600 avec hublot vitre pour armoire FODPOUS602CB
FODPV/P01VB	Porte blanche 400x600 avec hublot vitre pour armoire FODPOUS601 B et BHYGRO
FODPV/P01VBGM	Porte blanche 600x800 avec hublot vitre pour armoire FOD1001 B et BHYGRO

Surgélateur conservateur démontable SILVER

Surgélateur conservateur

- Température -18° -35°C
- Construction tôle blanche isolation 90mm par polyuréthane injecté sans CFC
- Enceinte à angles arrondis
- Portillons à loqueteaux
- Crémaillères démontables au pas de 35mm
- Régulation électronique
- Affichage digital
- Évaporateur ventilé
- Dégivrage automatique
- Ré-évaporation des eaux.
- Fluide R404A



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Dotation ou glissières	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
-----------	--------	------------------------------	---------------------------	------------------	----------------	---------

Groupe logé 600 x 800

FODBMAXIS2P	BMAXIS2P	970 x 1090 x 2470	15 Paires de glissières	2 Portillons	1,63	MONO 230+T
FODBMAXISC2+2PR	BMAXISC2+2PR	1830 x 1090 x 2470	15+17 Paires de glissières	2+2 Portillons	2,765	MONO 230+T
FODBMAXISC2+4PR	BMAXISC2+4PR	2600 x 1090 x 2470	15+35 Paires de glissières	2+4 Portillons	3,396	MONO 230+T
FODBMAXISC2+6PR	BMAXISC2+6PR	3360 x 1090 x 2470	15+53 Paires de glissières	2+6 Portillons	3,9	MONO 230+T
FODBML1+3PR	BML1+3PR	1830 x 1090 x 2470	15+19 Paires de glissières	1+3 Portillons	2,27	MONO 230+T
FODBML1+5PR	BML1+5PR	2600 x 1090 x 2470	15+37 Paires de glissières	1+5 Portillons	2,27	MONO 230+T
FODBML1+7PR	BML1+7PR	3370 x 1090 x 2470	15+54 Paires de glissières	1+7 Portillons	3,405	MONO 230+T

Groupe logé 400 x 600

FODB682P1,5S	B682P1,5S	835 x 860 x 2260	15 Paires de glissières	2 Portillons	1,135	MONO 230+T
FODB1364SC2+2	B1364SC2+2	1590 x 860 x 2260	15+15 Paires de glissières	2+2 Portillons	2,018	MONO 230+T
FODB1786SC2+4PR	B1786SC2+4PR	2015 x 860 x 2260	15+33 Paires de glissières	2+4 Portillons	2,27	MONO 230+T
FODB2468SC2+6PR	B2468SC2+6PR	2700 x 860 x 2260	15+48 Paires de glissières	2+6 Portillons	2,901	MONO 230+T
FODBLABOSC1+3PR	BLABOSC1+3PR	1610 x 860 x 2260	6+24 Paires de glissières	1+3 Portillons	2,27	MONO 230+T
FODBLABOSC1+5PR	BLABOSC1+5PR	2035 x 860 x 2260	6+42 Paires de glissières	1+5 Portillons	2,27	MONO 230+T
FODBLABOSC1+7PR	BLABOSC1+7PR	2720 x 860 x 2260	6+120 Paires de glissières	1+7 Portillons	2,901	MONO 230+T

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Dotation ou glissières	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
-----------	--------	------------------------------	---------------------------	------------------	----------------	---------

Sans groupe 600 x 800

FODBMAXIS2PSG	BMAXIS2PSG	970 x 1090 x 2470	15 Paires de glissières	2 Portillons	2,33	MONO 230+T
FODBMAXISC2+2PRSG	BMAXISC2+2PRSG	1830 x 1090 x 2470	15+17 Paires de glissières	2+2 Portillons	3,216	MONO 230+T
FODBMAXISC2+4PRSG	BMAXISC2+4PRSG	2600 x 1090 x 2470	15+35 Paires de glissières	2+4 Portillons	4,03	MONO 230+T
FODBMAXISC2+6PRSG	BMAXISC2+6PRSG	3360 x 1090 x 2470	15+53 Paires de glissières	2+6 Portillons	4,03	MONO 230+T
FODBML1+3PRSG	BML1+3PRSG	1830 x 1090 x 2470	15+19 Paires de glissières	1+3 Portillons	1,7	MONO 230+T
FODBML1+5PRSG	BML1+5PRSG	2600 x 1090 x 2470	15+37 Paires de glissières	1+5 Portillons	1,7	MONO 230+T
FODBML1+7PRSG	BML1+7PRSG	3370 x 1090 x 2470	15+54 Paires de glissières	1+7 Portillons	2,55	MONO 230+T

Sans groupe 400 x 600

FODB682P1,5SSG	B682P1,5SSG	835 x 860 x 2260	15 Paires de glissières	2 Portillons	0,85	MONO 230+T
FODB1364SC2+2SG	B1364SC2+2SG	1590 x 860 x 2260	15+15 Paires de glissières	2+2 Portillons	1,7	MONO 230+T
FODB1786SC2+4PRSG	B1786SC2+4PRSG	2015 x 860 x 2260	15+33 Paires de glissières	2+4 Portillons	1,7	MONO 230+T
FODB2468SC2+6PRSG	B2468SC2+6PRSG	2700 x 860 x 2260	15+48 Paires de glissières	2+6 Portillons	2,55	MONO 230+T
FODBLABOSC1+3PRSG	BLABOSC1+3PRSG	1610 x 860 x 2260	6+24 Paires de glissières	1+3 Portillons	1,7	MONO 230+T
FODBLABOSC1+5PRSG	BLABOSC1+5PRSG	2035 x 860 x 2260	6+42 Paires de glissières	1+5 Portillons	1,7	MONO 230+T
FODBLABOSC1+7PRSG	BLABOSC1+7PRSG	2720 x 860 x 2260	6+120 Paires de glissières	1+7 Portillons	2,55	MONO 230+T

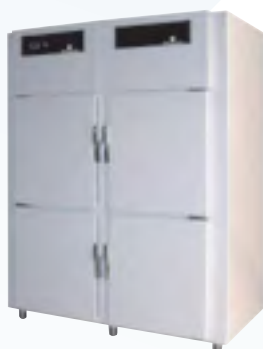


Conservateur démontable SILVER

Conservateur

- Température -18° - 22°C
- Construction tôle blanche isolation 90mm par polyuréthane injecté sans CFC
- Enceinte à angles arrondis
- Portillons à loqueteaux
- Crémaillères démontables
- Affichage digital

- Régulation électronique
- Groupe logé en partie haute
- Évaporateur ventilé traité
- Dégivrage automatique
- Ré-évaporation des eaux.
- Fluide R404A
- Tension : MONO 230+T
- Espacement d'un pas de 35 mm



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance Frigorifique	Dotation ou glissières	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Prix
-----------	--------	------------------------------	---------------------------	---------------------------	------------------	----------------	------

Groupe logé 600 x 800

FODBMP1002PR	BMP1002PR	970 x 1090 x 2385	1,5CV 990 Watts à -30°/+45°C	17 Paires de glissières	2 Portillons, 34 niveaux	1,135	
FODBMP2004PR	BMP2004PR	1740 x 1090 x 2470	2,0 CV 1375 Watts à -30°/+45°C	34 Paires de glissières	4 Portillons, 68 niveaux	1,63	
FODBMP3006PR	BMP3006PR	2510 x 1090 x 2385	2X1,5CV 2X990 Watts à -30°/+45°C	51 Paires de glissières	6 Portillons, 102 niveaux	2,27	

Groupe logé 400 x 600

FODB552GELPPR	B552GELPPR	835 x 860 x 2210	1,0 CV 755 Watts à -30°/+45°C	15 Paires de glissière	2 Portillons, s 30 niveaux	0,883	
FODB1104GELPPR	B1104GELPPR	1260 x 860 x 2260	1,5 CV 990 Watts à -30°/+45°C	33 Paires de glissières	4 Portillons, 66 niveaux	1,135	
FODB1656GELPPR	B1656GELPPR	1945 x 860 x 2210	2X1,0 CV 2X755 Watts à -30°/+45°C	48 Paires de glissières	6 Portillons, 96 niveaux	1,766	

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance Frigorifique	Dotation ou glissières	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Prix
-----------	--------	------------------------------	---------------------------	---------------------------	------------------	----------------	------

Sans groupe 600 x 800

FODBMP1002PRSG	BMP1002PRSG	835 x 860 x 2310	990 Watts à -30°C	17 Paires de glissières	2 Portillons, 34 niveaux version semi équipée	0,85	
FODBMP2004PRSG	BMP2004PRSG	1740 x 1090 x 2470	1375 Watts à -30°C	34 Paires de glissières	4 Portillons, 68 niveaux version semi équipée	2,33	
FODBMP3006PRSG	BMP3006PRSG	1945 x 1090 x 2260	2X990 Watts à -30°C	51 Paires de glissières	6 Portillons, 102 niveaux version semi équipée	1,7	

Sans groupe 400 x 600

FODB552GELPPRSG	B552GELPPRSG	835 x 860 x 2210	PF 1,0CV 755 Watts à -30°/+45°C	15 Paires de glissières	2 Portillons, 30 niveaux	0,883	
FODB1104GELPPRSG	B1104GELPPRSG	1260 x 860 x 2260	PF 1,5CV 990 Watts à -30°/+45°C	33 Paires de glissières	4 Portillons, 66 niveaux	1,135	
FODB1656GELPPRSG	B1656GELPPRSG	1815 x 860 x 2260	PF 2X1,0CV 2x755 Watts à -30°/+45°C	48 Paires de glissières	6 Portillons, 96 niveaux	1,766	

Options et accessoires pour armoire de Fermentation à chariot

Référence	Désignation
FODPV/RP100	Paire de roulettes pivotantes pour armoires
FODW	Condenseur à eau
FODW/A	Condenseur air /eau
FODFC/C	Fermeture à clés pour porte vitrée

Meuble traiteur POSITIF

- Température +1°/+8°C
- Construction tôle blanche isolation 70mm par polyuréthane injecte sans CFC
- Enceinte intérieure entièrement rayonnée
- Crémaillères démontables au pas de 31 mm
- Pieds réglables H= 150mm
- Dans la référence PD = avec dessus + dossier

- Dans la référence P = sans dessus
- Régulation électronique
- Affichage digital
- Dégivrage automatique
- Ré-évaporation des eaux
- Évaporateur ventilé
- Livré avec grilles 400 x 600
- Fluide R404A



Meuble traiteur POSITIF

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance frigorifique	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
Groupe logé						
FODBTTV+2P	BTTV+2P	1479 x 775 x 910	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	2 Portes, 4 Grilles Capacité 2X9 Niveaux	0,45	MONO 230+T
FODBTTV+2P/D	BTTV2P/D	1485 x 785 x 930	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	2 Portes, 4 grilles Capacité 2X9 Niveaux	0,45	MONO 230+T
FODBTTV+3P	BTTV+3P	2042 x 775 x 910	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	3 Portes, 6 Grilles Capacité 3X9 Niveaux	0,45	MONO 230+T
FODBTTV+3P/D	BTTV+3P/D	2048 x 785 x 930	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	3 Portes, 6 Grilles Capacité 3X9 Niveaux	0,45	MONO 230+T
FODBTTV+4P	BTTV+4P	2605 x 775 x 910	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	4 Portes, 8 Grilles Capacité 4X9 Niveaux	0,45	MONO 230+T
FODBTTV+4P/D	BTTV+4P/D	2613 x 785 x 930	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	4 Portes, 8 Grilles Capacité 4X9 Niveaux	0,45	MONO 230+T

Sans groupe

FODBTTV/SG+2P	BTTV/SG+2P	1279 x 775 x 930	583 Watts -10°C	2 Portes, 4 Grilles capacité 2X9 Niveaux	0,1	MONO 230+T
FODBTTV/SG+2P/D	BTTV/SG+2P/D	1285 x 785 x 910	583 Watts -10°C	2 Portes, 4 Grilles Capacité 2X9 Niveaux	0,1	MONO 230+T
FODBTTV/SG+3P	BTTV/SG+3P	1842 x 775 x 930	583 Watts -10°C	3 Portes, 6 grilles Capacité 3X9 Niveaux	0,1	MONO 230+T
FODBTTV/SG+3P/D	BTTV/SG+3P/D	1848 x 785 x 910	583 Watts -10°C	3 Portes, 6 Grilles Capacité 3X9 Niveaux	0,1	MONO 230+T
FODBTTV/SG+4P	BTTV/SG+4P	2405 x 775 x 910	583 Watts -10°C	4 Portes, 8 Grilles Capacité 4X9 Niveaux	0,1	MONO 230+T
FODBTTV/SG+4P/D	BTTV/SG+4P/D	2413 x 785 x 930	583 Watts -10°C	4 Portes, 8 Grilles Capacité 4X9 Niveaux	0,1	MONO 230+T

Armoire positive statique SILVER



Armoire positive statique SILVER

- Température +4°+8°C
- Construction tôle blanche isolation 70mm par polyuréthane injecté sans CFC
- Enceinte à angles arrondis
- Portes réversibles
- Crémaillères démontables au pas de 35mm
- Glissières inox
- Régulation électronique
- Affichage digital
- Groupe logé en partie haute
- Évaporateur ventilé
- Dégivrage automatique
- Fluide R404A
- Tension : MONO 230+T

Armoire positive statique 400 x 600

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance frigorigifique	Caractéristiques	Puiss. (kW)
Groupe logé					
F0DB601P1/5STA	B601P1/5STA	706 x 860 x 2050	1/5CV 331 Watts à -10°/+45°C	1 Porte, 20 Paires de glissières	0,281
F0DB602P1/5STA	B602P1/5STA	706 x 860 x 2050	1/5CV 331 Watts à -10°/+45°C	2 Portillons, 18 Paires de glissières	0,281
Sans groupe					
F0DB601P1/5STASG	B601P1/5STASG	706 x 860 x 2050	331 Watts -10°C	1 Porte, 20 Paires de glissières	0,1
F0DB602P1/5STASG	B602P1/5STASG	706 x 860 x 2050	331 Watts -10°C	2 Portillons, 18 Paires de glissières	0,1

Tour statique SILVER

- Tour pâtissier statique air brassé = température homogène.
- Conservation produit fini.
- Construction tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (Compris arrière, dessus, dessous).
- Construction INOX sur demande.
- Livré monté
- Offre en 400X600.
- Simple accès .
- Isolation 70 mm ; mousse de polyuréthane injecté sans CFC à 42kg/M³
- Crémaillères au pas de 31 mm.
- Dotation 8 paires de glissière par porte.
- Portillon réversible. Fermeture loqueteau chromé.
- Offre possible en groupe logé ou sans groupe.
(Sans groupe, diminuer la longueur de 200 mm).
- Groupe à droite, à gauche sur demande sans plus-value.
- Offre avec dessus INOX avec dossier, ou sans dessus
- Construction tôle blanche
- Enceinte interieure entierement rayonnee cremailleres demontables
- Pieds réglables hauteur 150mm
- Temperature +1°/+5°c local
- Régulation électronique
- Affichage digital degivrage automatique
- Réévaporation des eaux évaporateur statique air brassé fluide r404a
- Affichage digital
- Dégivrage automatique
- Tension : 230+T

Tour statique 400 x600

Référence	Modèle	Groupe	Puissance frigorifique	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Niveaux	Caractéristiques	Dotation /Porte	Puiss. (kW)
F0DBTP2P	BTP2P	LOGÉ à droite	1/4cv 432 watts a -10°/+45°c	1479 x 775 x 910	2x17	Régulation électronique	2 Portes, 16 paires de glissières	0,4
F0DBTPSG2P	BTPSG2P	SANS	432 watts a -10°c	1279 x 775 x 910	2x17	Technique logé à droite version semi équipée, régulation électronique	2 Portes, 16 paires de glissières	0,1
F0DBTP2P/D	BTP2P/D	LOGÉ à droite	1/4cv 432 watts a -10°/+45°c	1487 x 785 x 930	2x17	Régulation électronique, dessus inox dossier arriere	2 Portes, 16 paires de glissières	0,4
F0DBTPSG2P/D	BTPSG2P/D	SANS	432 watts a -10°c	1285 x 785 x 930	2x17	Local technique logé à droite, version semi équipée, régulation électronique dessus inox dossier arriere	2 Portes, 16 paires de glissières	0,1
F0DBTP3P	BTP3P	-	1/4cv 432 watts a -10°/+45°c	2042 x 775 x 910	3x17	groupe logé à droite, régulation électronique	3 Portes, 24 paires de glissières	0,4
F0DBTPSG3P	BTPSG3P	SANS	432 watts a -10°c	1842 x 775 x 910	3x17	local technique logé à droite version, semi équipée régulation électronique	3 Portes, 24 paires de glissières	0,1
F0DBTP3P/D	BTP3P/D	LOGÉ à droite	1/4cv 432 watts a -10°/+45°c	2050 x 785 x 930	3x17	Régulation électronique, dessus inox dossier arriere	3 Portes, 24 paires de glissières	0,4
F0DBTPSG3P/D	BTPSG3P/D	SANS	432 watts a -10°c	1850 x 785 x 930	3x17	logé à droite version semi équipée Régulation électronique Dessus inox dossier arriere	3 Portes, 24 paires de glissières	0,1
F0DBTP4P	BTP4P	LOGÉ à droite	1/4cv 432 watts a -10°/+45°c	2605 x 775 x 910	4x17	Régulation électronique	4 Portes, 32 paires de glissières	0,4
F0DBTPSG4P	BTPSG4P	-SANS -	432 watts a -10°c	2405 x 775 x 910	4x17	Local technique logé à droite version semi équipée, régulation électronique	4 Portes, 32 paires de glissières	0,1
F0DBTP4P/D	BTP4P/D	LOGÉ à droite	1/4cv 432 watts a -10°/+45°c	2613 x 785 x 930	4x17	Régulation électronique, dessus inox dossier arriere	4 Portes, 32 paires de glissières	0,4
F0DBTPSG4P/D	BTPSG4P/D	SANS	432 watts a -10°c	2413 x 785 x 930	4x17	Version semi équipée, régulation électronique, dessus inox dossier arriere	4 Portes, 32 paires de glissières	0,1



Meuble traiteur petite profondeur 575 mm

- Régulation électronique
- Affichage digital
- Dégivrage automatique
- Ré-évaporation des eaux
- Évaporateur ventilé
- Livré avec grilles
- Plafonnier fluide R404A
- Tension : MONO230+T

Meuble traiteur 600 x 400 petite profondeur Blanc

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance frigorigifique	Dotation ou glissières	Caractéristiques	Puiss. (kW)
FODBTTV+1P/6	BTTV+1P/6	1124 x 575 x 930	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	9 Niveaux	1 Porte, 2 Grilles Capacité	0,45
FODBTTV+1P/D6	BTTV+1P/D/6	1124 x 575 x 930	1/3CV 583 Watts à -10°/+45°C	9 Niveaux	1 Porte, 2 Grilles Dessus inox dossier arrière	0,45
FODBTTV+2P/6	BTTV+2P/6	1880 x 575 x 910	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	2X9 Niveaux	2 Portes, 4 Grilles Capacité	0,45
FODBTTV+2P/D6	BTTV+2P/D6	1880 x 575 x 930	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	2X9 Niveaux	2 Portes, 4 Grilles Dessus inox dossier arrière	0,45

Sans groupe

FODBTTV/SG+1P/6	BTTV/SG+1P/6	924 x 575 x 910	583 Watts -10°C	9 Niveaux	1 Porte, 2 Grilles	0,1
FODBTTV/SG+1P/D6	BTTV/SG+1P/D/6	924 x 575 x 930	583 Watts -10°C	9 Niveaux	1 Porte, 2 Grilles Dessus inox dossier arrière	0,1
FODBTTV/SG+2P/6	BTTV/SG+2P/6	1680 x 575 x 910	583 Watts -10°C	2X9 Niveaux	2 Portes, 4 Grilles	0,1
FODBTTV/SG+2P/D6	BTTV/SG+2P/D6	1680 x 575 x 930	583 Watts à -10°C	2X9 Niveaux	2 Portes, 4 Grilles. Dessus inox dossier arrière	0,1



Meuble Gastro GN 1/1petite profondeur Inox

Groupe logé 530 x 325

FODMB1/1+1P/6	MB1/1+1P/6	1124 x 575 x 910	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	9 Niveaux	1 Porte, 2 Grilles 530X325	0,45
FODMB1/1+1P/D6	MB1/1+1P/D6	1124 x 575 x 930	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	9 Niveaux	1 Porte, 2 Grilles Dessus inox dossier arrière	0,45
FODMB1/1+2P/6	MB1/1+2P/6	1880 x 575 x 910	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	2X9 Niveaux	2 Portes, 4 Grilles	0,45
FODMB1/1+2P/D6	MB1/1+2P/D6	1880 x 575 x 930	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	2X9 Niveaux	2 Portes, 4 Grilles Dessus inox dossier arrière	0,45

Sans groupe

FODMB1/1SG+1P/6	MB1/1SG+1P/6	924 x 575 x 910	583 Watts -10°C	9 Niveaux	1 Porte 2 Grilles	0,1
FODMB1/1SG+1P/D6	MB1/1SG+1P/D6	924 x 575 x 930	583 Watts -10°C	9 Niveaux	1 Porte 2 Grilles. Dessus inox dossier arrière	0,1
FODMB1/1SG+2P/6	MB1/1SG+2P/6	1680 x 575 x 910	583 Watts -10°C	2X9 Niveaux	2 Portes 4 Grilles	0,1
FODMB1/1SG+2P/D6	MB1/1SG+2P/D6	1680 x 575 x 930	583 Watts -10°C	2X9 Niveaux	2 Portes 4 Grilles. Dessus inox dossier arrière	0,1

FROID VERTICAL

Armoire positive ou négative petite profondeur SILVER

Armoire petite profondeur 675 mm

- Construction tôle blanche isolation 70mm par polyuréthane injecté sans CFC
- Enceinte à angles arrondis
- Portes réversibles
- Crémaillères démontables

- Fermeture à clés
- Glissières inox
- Régulation électronique
- Affichage digital
- Groupe logé en partie haute
- Évaporateur ventilé

- Dégivrage automatique
- Ré-évaporation des eaux.
- Fluide R404A
- **Profondeur 675 mm**

Armoire positive petite profondeur GN1/1 +1°+8°C Inox

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance frigorigifique	Grille inox	Porte	Puiss. (kW)	Tension
Groupe logé							
FOD551R61/3	551R6 1/3	910 x 675 x 2210	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	3 Grilles	1 Porte 530x325	0,45	MONO 230+T
FOD1102R61/3	1102R6 1/3	1670 x 675 x 2210	1/3CV 583 Watts à -10°/+45°C	6 Grilles	2 Portes 530x325	0,45	MONO 230+T
Sans groupe							
FOD551R61/3SG	551R6 1/3SG	910 x 675 x 2150	Watts -10°C	3 Grilles	1 Porte 530x325	0,1	MONO 230+T
FOD1102R61/3SG	1102R6 1/3SG	1670 x 675 x 2150	583 Watts -10°C	6 Grilles	2 Portes 530x325	0,1	MONO 230+T

Armoire négative petite profondeur GN1/1 -18°C -22°C Inox

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance frigorigifique	Grille inox	Porte	Puiss. (kW)	Tension
Groupe logé							
FOD551GEL/6	551GEL/6	910 x 675 x 2210	5/8CV 442 Watts -30°/+45°C	3 Grilles	1 Porte 530x325	0,6	MONO 230+T
FOD1102GEL/6	1102GEL/6	1670 x 675 x 2210	1,0CV 755 Watts à -30°/+45°C	6 Grilles	2 Portes 530x325	0,883	MONO 230+T
Sans groupe							
FOD551GEL/6SG	551GEL/6SG	910 x 675 x 2210	442 Watts -30°	3 Grilles	1 Porte 530x325	0,45	MONO 230+T
FOD1102GEL/6SG	1102GEL/6SG	1670 x 675 x 2210	755 Watts -30°	6 Grilles	2 Portes 530x325	0,85	MONO 230+T

Armoire positive petite profondeur 600 x 400 +1°C +8°C Blanc

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance frigorigifique	Grille inox	Porte	Puiss. (kW)	Tension
Groupe logé							
FODB551T/61/3	B551T/6 1/3	910 x 675 x 2210	1/3CV 583 Watts -10°/+45°C	3 Grilles	1 Porte 600x400	0,45	MONO 230+T
FODB1102T/61/3	B1102T/6 1/3	1670 x 675 x 2210	1/3CV 583 Watts -30°/+45°C	6 Grilles	2 Portes 600x400	0,45	MONO 230+T
Sans groupe							
FODB551T/61/3SG	B551T/6 1/3SG	910 x 675 x 2150	583 Watts -10°C	3 Grilles	1 Porte 600x400	0,1	MONO 230+T
FODB1102T/61/3SG	B1102T/6 1/3SG	1670 x 675 x 2150	583 Watts -30°	6 Grilles	2 Portes 600x400	0,1	MONO 230+T

Armoire négative petite profondeur 600 x 400 -18°C -22°C Blanc

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance frigorigifique	Grille inox	Porte	Puiss. (kW)	Tension
Groupe logé							
FODB551TGEL/6PR	B551TGEL/6PR	910 x 675 x 2210	1,0CV 755 Watts -30°/+45°C	3 Grilles	1 Porte 600 x 400	0,883	MONO 230+T
FODB1102TGEL/6PR	B1102TGEL/6PR	1670 x 675 x 2210	2X1,0CV 2x755 Watts -30°/+45°C	6 Grilles	2 Portes	1,766	MONO 230+T
Sans groupe							
FODB551TGEL/6PRSG	B551TGEL/6PRSG	910 x 675 x 2210	755 Watts à -30°	3 Grilles	1 Porte 600x400	0,85	MONO 230+T
FODB1102TGEL/6PRSG	B1102TGEL/6PRSG	1670 x 675 x 2210	2X755 Watts à -30°	6 Grilles	2 Portes 600x400	1,7	MONO 230+T

Accessoires

Référence	Caractéristiques
FODTS0167931	paire de glissières



FROID VERTICAL

PLATINIUM : Cellules mixtes de refroidissement rapide

Refroidissement de +90°C à +3°C à cœur en 90 minutes
Congélation de +90°C à +3°C à cœur en 240 minutes

- Une simplicité unique d'utilisation
- Des programmes et des fonctions hautement évolués
- Une adaption à tous types de besoins
- Des performances et résultats excellents



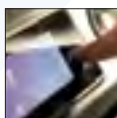
FSIF101L



FSIF51M

Ecran LCD alpha-numérique

Manette encodeur pour une navigation intuitive



Système intelligent de reconnaissance des aliments

Optimisation du refroidissement et contrôle de la cristallisation en surface



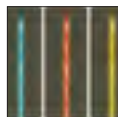
Double-opening

Poignée Inox intégrée à double-prises



Barrette LEDS lumineuses Bleue/Jaune/Rouge

Contrôle de fonctionnement par simple coup d'œil à distance



SOFT +3°C

Refroidissement à cœur à +3°C dans une enceinte à +1°C

HARD +3°C

Accélération du refroidissement à cœur à +3°C dans une enceinte pouvant varier de -15°C à +1°C

SOFT -18°C

Congélation à cœur à -18°C dans une enceinte pouvant varier de +1°C à -25°C

HARD -18°C

Accélération du cycle de congélation à cœur à -18°C dans une enceinte pouvant aller jusqu'à -36°C

INFINITY

Cycle de réfrigération ou de congélation en mode durée infinie

ANISAKIS 24h

Phases automatiques de dévitalisation des larves par refroidissement à cœur à -20°C

ANISAKIS 15h

Phases automatiques de dévitalisation des larves par refroidissement à cœur à -35°C

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Process de refroidissement automatiques

FAVORIS

Mémoire de 10 programmes au choix à insérer dans le dossier «FAVORIS»

MULTY

Cycles de réfrigération/congélation organisé par niveau de charge

FERMENTATION CONTRÔLÉE

Cycles programmés de fermentation des aliments

SMART ON

Démarrage automatique du cycle de refroidissement en mode SOFT lorsqu'un produit chaud est inséré dans l'enceinte

CONSERVATION

Passage automatique en mode conservation en fin de cycle de réfrigération/congélation

DECONGELATION

Cycle dédié à la décongélation contrôlée en mode temps ou par sonde à cœur

YOGURT BOX

Cycle dédié au process de fermentation de yaourt

SONDE MULTIPOINT

Sonde dotée de 3 sensors pour le contrôle de la température et la détection des dysfonctionnements. Chauffe de la sonde activée dans le cadre d'un cycle de congélation

HACCP ALARMS

Gestion intégrées des alarmes

Cellule mixte de refroidissement ou de surgélation rapide PLATINIUM

Cellule mixte de refroidissement rapide 22/13 Kg par cycle.

- Sonde à cœur multi-points. Intérieur/extérieur acier inox 18-10.
- Plan de travail hauteur 900 mm.
- Commandes électroniques encastrées sur bandeau incliné en façade.
- Production par cycle : 22kg de +90°C à +3° en 90 minutes ; 13kg de +90°C à -18°C en 240 minutes.
- Carte commandes LCD + encodeur, multilingue, système de réfrigération I.F.R.
- Programmes spéciaux: Infinity, Smart on, Multy...
- Fonctions de décongélation, conservation...
- Signalisation par barres LED colorisées.
- Poignée DOUBLE OPENING.



Cellule mixte de Refroidissement rapide 5 niveaux GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FSAIF51M	IF51M	745 x 720 x 900	5 niveaux GN 1/1 et 600x400 mm	1,4	MONO 230+T

Cellule mixte de refroidissement rapide 45/27 Kg par cycle

- Sonde multi-points. Intérieur/extérieur acier inox 18-10.
- Commandes électroniques encastrées sur bandeau supérieur.
- Production par cycle : 45kg de +90°C à +3°C en 90 minutes ; 27kg de +90°C à -18°C en 240 minutes
- Programmes spéciaux : Infinity, Smart on, Multy...
- Carte commandes LCD + encodeur, multilingue, système de réfrigération I.F.R.
- Fonctions de décongélation, conservation...
- Signalisation par LED colorisées
- Poignée DOUBLE OPENING.



Cellule mixte de Refroidissement rapide 10 niveaux GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FSAIF11L	IF101L	800 x 830 x 1850	10 niveaux GN 1/1 et en 600x400 mm	4	400 V

Options

Référence	Caractéristiques
FSAKRP90	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds pour cellules de refroidissement rapide 5 niveaux
FSAKRPX	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds pour cellules de refroidissement 10 niveaux

FROID VERTICAL

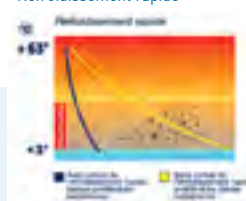
Cellule de refroidissement ou de surgélation rapide GOLD



La sécurité alimentaire par le froid

Les cellules FRANSTAL soumettent les aliments à un refroidissement ou surgélation très rapide pour les conserver dans les meilleures conditions possibles. Les cellules sont compatibles avec les fours mixtes FRANSTAL.

Refroidissement rapide



Surgélation rapide

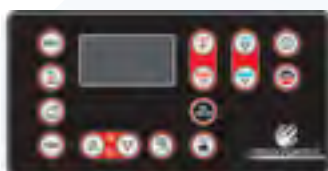


Bandeau de commande

COMMANDE S



COMMANDE T



COMMANDE E



Référence	S	T
Refroidissement soft	oui	oui
Refroidissement hard	oui	oui
Surgélation soft	oui	oui
surgélation hard	oui	oui
Defrost	oui	oui
Chauffage de la sonde	oui	oui
Alarmes HACCP	oui	oui
Programme	non	oui
Pré-cooling	oui	oui
USB	oui	oui

- Cycle de refroidissement : +63° à +3°C en moins de 90 mn.
- Cycle de surgélation : +63° à -18°C en moins de 240 mn.
- Construction entièrement inox 304. Revêtement intérieur en inox rayonné.
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte.
- Mise en conservation automatique à la fin du cycle.
- Fermeture de la porte magnétique.
- Moteur type tropicalisé à +43°C.
- Tableau de commande par affichage LCD avec autodiagnostic.

- Dégivrage manuel ou automatique avec bac d'évaporation pour les condensats.
- Porte inversée à la demande et sans supplément.
- Isolation en mousse polyuréthane expansée.
- Sonde à cœur de série et chauffante pour les modèles mixtes.
- Port USB en option
- Glissières amovibles pour réglage du pas, compatibles avec GN 1/1 ou 600 x 400

Cellule de refroidissement Mixte 3 niveaux



Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Refroidissement / Surgélation		Puissance frigorigique (kW)	Tension
			+63°C/+3°C	+63°C/-18°C		
FHIABM023S	560 x 595 x 520	3 GN 2/3	10 Kg	5 Kg	0,96	MONO 230+T
FHIABM031S	560 x 700 x 520	3 GN 1/1	10 Kg	5 Kg	0,96	MONO 230+T

Cellule de refroidissement 6 niveaux



Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Refroidissement / Surgélation		Puissance frigorigique (kW)	Tension
			+63°C/+3°C	+63°C/-18°C		
FHIRDR060E	790 x 700 x 800	6 GN 1/1	12 Kg	-	0,8	MONO 230+T
FHIRDM060E	790 x 700 x 800	6 GN 1/1	12 Kg	7 Kg	1,0	MONO 230+T
FHIRDR061S	790 x 700 x 850	6 GN 1/1	16 Kg	-	1,0	MONO 230+T
FHIRCR061S	790 x 700 x 850	6 GN 1/1	23 Kg	-	1,2	MONO 230+T
FHIRDM061S	790 x 700 x 850	6 GN 1/1	16 Kg	8 Kg	1,2	MONO 230+T
FHIRCM061S	790 x 700 x 850	6 GN 1/1	23 Kg	12 Kg	1,4	MONO 230+T

FROID VERTICAL

Cellule de refroidissement ou de surgélation rapide à clayette GOLD



Cellule de refroidissement 10 niveaux

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Refroidissement / Surgélation		Puissance frigorigique (kW)	Tension
			+63°C/+3°C	+63°C/-18°C		
FHIRCR101S	790 x 800 x 1320	10 GN 1/1	33 Kg	-	1,55	MONO 230+T
FHIRCR101T	790 x 800 x 1320	10 GN 1/1	33 Kg	-	1,55	MONO 230+T
FHIRCM101S	790 x 800 x 1320	10 GN 1/1	33 Kg	16 Kg	2,1	MONO 230+T
FHIRCM101T	790 x 800 x 1320	10 GN 1/1	33 Kg	16 Kg	2,1	MONO 230+T



Cellule de refroidissement 15 niveaux GN 1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Refroidissement / Surgélation		Puissance frigorigique (kW)	Tension
			+63°C/+3°C	+63°C/-18°C		
FHIRDR151S	790 x 800 x 1800	15 GN 1/1	33 Kg	-	1,55	MONO 230+T
FHIRCR151S	790 x 800 x 1800	15 GN 1/1	47 Kg	-	2,1	TRI 400+N+T
FHIRCR151T	790 x 800 x 1800	15 GN 1/1	47 Kg	-	2,1	TRI 400+N+T
FHIRDM151S	790 x 800 x 1800	15 GN 1/1	33 Kg	16 Kg	2,1	MONO 230+T
FHIRCM151S	790 x 800 x 1800	15 GN 1/1	47 Kg	24 Kg	3,5	TRI 400+N+T
FHIRCM151T	790 x 800 x 1800	15 GN 1/1	47 Kg	24 Kg	3,5	TRI 400+N+T



Cellule de refroidissement 15 niveaux GN 2/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Refroidissement / Surgélation		Puissance frigorigique (kW)	Tension
			+63°C/+3°C	+63°C/-18°C		
FHIRDR152S	1100 x 880 x 1800	15 GN 2/1 ou 30 GN 1/1	65 Kg	-	3,3	TRI 400+N
FHIRCR152S	1100 x 880 x 1800	15 GN 2/1 ou 30 GN 1/1	94 Kg	-	5,15	TRI 400+N
FHIRCR152T	1100 x 880 x 1800	15 GN 2/1 ou 30 GN 1/1	94 Kg	-	5,15	TRI 400+N
FHIRDM152S	1100 x 880 x 1800	15 GN 2/1 ou 30 GN 1/1	65 Kg	32 Kg	5,1	TRI 400+N
FHIRCM152S	1100 x 880 x 1800	15 GN 2/1 ou 30 GN 1/1	94 Kg	48 Kg	7,25	TRI 400+N
FHIRCM152T	1100 x 880 x 1800	15 GN 2/1 ou 30 GN 1/1	94 Kg	48 Kg	7,25	TRI 400+N



Cellule de refroidissement 20 niveaux GN 1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Refroidissement / Surgélation		Puissance frigorigique (kW)	Tension
			+63°C/+3°C	+63°C/-18°C		
FHIRDR201S	790 x 800 x 1950	20 GN 1/1	47 Kg	-	2,2	TRI 400+N
FHIRCR201S	790 x 800 x 1950	20 GN 1/1	72 Kg	-	3,3	TRI 400+N
FHIRCR201T	790 x 800 x 1950	20 GN 1/1	72 Kg	-	3,3	TRI 400+N
FHIRDM201S	790 x 800 x 1950	20 GN 1/1	47 Kg	24 Kg	3,6	TRI 400+N
FHIRCM201S	790 x 800 x 1950	20 GN 1/1	72 Kg	36 Kg	5,1	TRI 400+N
FHIRCM201T	790 x 800 x 1950	20 GN 1/1	72 Kg	36 Kg	5,1	TRI 400+N

FROID VERTICAL

Cellule de refroidissement ou de surgélation rapide GOLD

Accessoires pour cellule à clayettes

Supplément pour unité condensation eau

Référence	Caractéristiques
FHICAR02	Pour modèle FRDR061S + FRDR060E
FHICAM02	Pour modèle FRDM061S + FRDM060E
FHICAR03	Pour modèle FRCR061S
FHICAM03	Pour modèle FRCM061S
FHICAR07	Pour modèle FRCR152S/T
FHICAM07	Pour modèle FRCM152S/T

Référence	Caractéristiques
FHICAR04	Pour modèles FRCR101S/T - FRDR151S
FHICAM04	Pour modèles FRCM101S/T - FRDM151S
FHICAR05	Pour modèles FRCR151S/T - FRDR201S
FHICAM05	Pour modèles FRCM151S/T - FRDM201S
FHICAR06	Pour modèles FRCR201S/T - FRDR152S
FHICAM06	Pour modèles FRCM201S/T - FRDM152S

Roulettes

Référence	Caractéristiques
FHIRT64	Pour modèle 061 + 060
FHIRT84	Pour modèles 101 - 151 - 201
FHIRT85	Pour modèle 152

Supplément pour structure extractible avec châssis d'insertion

Référence	Caractéristiques
FHISU101	Pour modèles 151 (SU101-SG101-TA101-CR101)
FHISU102	Pour modèles 152 (SU102-SG102-TA102-CR102)

Supplément pour groupe frigorifique à distance

Référence	Caractéristiques
FHIURR02	Pour modèles FHIRDR061S - FHIRDR060E
FHIURR03	Pour modèle FHIRCR061S
FHIURR04	Pour modèles FHIRCR101S - FHIRCR101T - FHIRDR151S
FHIURR05	Pour modèles FHIRCR151S - FHIRCR151T - FHIRDR201S
FHIURR06	Pour modèles FHIRCR201S - FHIRCR201T - FHIRDR152S
FHIURR07	Pour modèles FHICR152S - FHICR152T

Supplément pour unité éloigné

Référence	Caractéristiques
FHIURM02	Pour modèles FHIRDM060E; FHIRDM061S
FHIURM03	Pour modèles FHIRCM061S
FHIURM04	Pour modèles FHIRCM101S; FHIRCM101T; FHIRDM151S
FHIURM05	Pour modèles FHIRCM151S; FHIRCM151T; FHIRDM201S
FHIURM06	Pour modèles FHIRCM201S; FHIRCM201T; FHIRDM122S
FHIURM07	Pour modèles FHIRCM122S; FHIRCM122T

Enregistreur temps et temperature

Référence	Caractéristiques
FHISM1PL1	Sonde au cœur (chauffante) à 1 point de relevé (version T)
FHISMX	Système de stérilisation amovible (tous modèles)
FHISP1PL	Sonde à cœur à 1 point de relevé (version T)
FHISW	Software pour enregistrement données
FHISXM	Stérilisateur amovible stérilox
FHISXP	Stérilisateur temporisé

Référence	Caractéristiques
FHITA101	Chassis d'insertion
FHITA102	Chassis d'insertion
FHITA101	Prise connexion USBNS - Cellule version S
FHITA102	Prise connexion USBNT - Cellule version T

Sonde à cœur de température à 4 points (non chauffante)

Référence	Caractéristiques
FHISP4081	Pour modèle positif à clayettes FRCR101T
FHISP4-121	Pour modèle positif à clayettes FRCR151T
FHISP4-161	Pour modèle positif à clayettes FRCR201T
FHISP4-122	Pour modèle positif à clayettes FRCR152T

(chauffante)

Référence	Caractéristiques
FHISM4081	Pour modèle mixte à clayettes FRCM101T
FHISM4-121	Pour modèle mixte à clayettes FRCM151T
FHISM4-161	Pour modèle mixte à clayettes FRCM201T
FHISM4-122	Pour modèle mixte à clayettes FRCM152T

Cellule de refroidissement ou de surgélation rapide à clayette SILVER

Cellule mixte de refroidissement rapide

- Sonde à cœur monopoint.
- Structure monocoque en acier inox AISI 304.
- Porte, côtés et bandeau supérieur satinés.
- Finition Scotchbrite.
- Commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné (uniquement sur le modèle DF51M)



Cellule mixte de refroidissement rapide 5 niveaux GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Refroidissement /Cycle	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FSADF31M	DF31M	745 x 700 x 870	10,8/8,3 Kg/cycle	10,8 Kg de +90°C à +3°C à cœur en 90 min; 3,6 Kg de +90°C à -18°C à cœur en 240 min.	0,68	MONO 230+T
FSADF51M	DF51M	745 x 720 x 900	20/12 Kg/cycle	20 Kg de +90°C à +3°C à cœur en 90 min; 12 Kg de +90°C à -18°C à cœur en 240 min	1,35	MONO 230+T

Cellule mixte de refroidissement rapide

- Sonde à cœur monopoint.
- Structure monocoque en acier inox AISI 304.
- Porte, côtés et bandeau supérieur satinés.
- Finition Scotchbrite.



Cellule mixte de refroidissement rapide 10 niveaux GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Refroidissement /Cycle	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FSADF11L	DF101L	800 x 830 x 1850	42/20 kg/cycle	42 Kg de +90°C à +3°C à cœur en 90 min; 25 Kg de +90°C à -18°C à cœur en 240 min	3,2	TRI 400+N+T

Options

Référence	Caractéristiques
FSAKRP90	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds pour cellules de refroidissement rapide 5 niveaux
FSAKRPX	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds pour cellules de refroidissement rapide 10 niveaux

Cellule multifonctions

- 5 modèles adaptés à vos besoins avec écran tactile
- 5 fonctions : Refroidissement et Surgélation rapide
- Décongélation contrôlée - Fermentation contrôlée - Cuisson lente
- Norme gastro GN1/1–GN 2/1 (norme euro 600 x 400 ou 800 x 600)
- Espacement entre glissières : 45 – 60 ou 75 mm
- De 4 à 23 niveaux



Cellule multifonctions

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveaux	Capacité réfrigération (kW)	Capacité refroidissement en 90' +90 → +3°C	Capacité décongélation en 240' +90 → -18°C	Puiss. (kW)	Tension
FHIH505TS	790 x 720 x 850	5 GN1/1	1,430	18 kg	12 kg	0,5	MONO 230+T
FHIH509TS	790 x 820 x 1320	9 GN1/1	2,108	25 kg	16 kg	1,0	
FHIH512TS	790 x 820 x 1800	12 GN1/1	4,807	36 kg	24 kg	1,6	
FHIH517TS	790 x 820 x 1950	17 GN1/1	7,061	55 kg	36 kg	1,6	
FHIH524TS	1100 x 1050 x 1800	12 GN2/1	9,986	55 kg	36 kg	1,6	

Supplément pour unité éloigné

Référence	Caractéristiques
FHIURM03-505	FHIH505TS
FHIURM04-509	FHIH509TS
FHIURM12-512	FHIH512TS
FHIURM06-517	FHIH517TS
FHIURM07-524	FHIH524TS

Accessoires

Référence	Caractéristiques
FHIDE5	Douchette de lavage. Pour modèle FHIH505TS, FHIH509TS, FHIH512TS, FHIH517TS, FHIH524TS
FHIKS505	Kit de superposition
FHIHL505	Meuble de base avec portes et porteplaques
FHIKT84-ONE	Kit roulette diamètre 8cm
FHIKT85-524	Kit roulette diamètre 8cm

Condenseur à eau

Référence	Caractéristiques
FHICAM03-505	Modèle FHIH505TS
FHICAM04-509	Modèle FHIH509TS
FHICAM05-512	Modèle FHIH512TS
FHICAM06-517	Modèle FHIH512TS-524TS

FROID VERTICAL

Cellule de refroidissement rapide à chariot GOLD

Cellule refroidissement à chariot 80 KG

- Conception modulaire.
- Iso PU 83mm 0%CFC. Int/ext/sol isolé inox 304.
- Porte à rappel automatique.
- Poignée avec serrure et décondamnation intérieure.
- Joint fongicide magnétique démontable sans outil.
- Évaporateur à ailettes verticales traité cataphorèse.

- Ventilateurs polypropylène.
- Régulation autoadaptative fonction «soft-chill».
- Détection auto mode pilotage (sonde/chrono).
- Affichage digital, alarme et stockage auto en fin de cycle.
- Certification ISO9001
- Écran tactile
- Tableau de commande à touches sensibles IP55



Cellule refroidissement à chariot 80 KG petit volume pour échelle de cuisine GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions** L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension	Puiss. (kW)
Cellules simple-accès					
FFOCCHPVMGMU80GR	CCHPVMGMU80GR	930 x 1040 x 2410	Mannequin à gauche. Groupe logé air	TRI 400+N+T	3,5
FFOCCHPVMGMU80SG	CCHPVMGMU80SG	930 x 1040 x 2250	Mannequin à gauche. Sans groupe	MONO 230+T	0,31
FFOCCHPVMGMU80GO	CCHPVMGMU80GO	930 x 1040 x 2350	Mannequin à gauche. Groupe logé eau	TRI 400+N+T	3,5
Cellules double-accès					
FFOCCHPVMGTR80GR	CCHPVMGTR80GR	930 x 1120 x 2410	Mannequin à gauche. Groupe logé air	TRI 400+N+T	3,5
FFOCCHPVMGTR80SG	CCHPVMGTR80SG	930 x 1120 x 2250	Mannequin à gauche. Sans groupe	MONO 230+T	0,31
FFOCCHPVMGTR80GO	CCHPVMGTR80GO	930 x 1120 x 2350	Mannequin à gauche. Groupe logé eau	TRI 400+N+T	3,5

Légende : CCH = Cellule à chariot • PV = Petit volume (échelle de cuisine) • MG = Mannequin frigorifique positionné à gauche, mannequin à droite en option • MU = Simple-accès • TR = Double-accès • GR = Groupe à air • SG = Sans groupe • GO = Groupe à eau
 **Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

Cellule refroidissement à chariot 80 KG grand volume pour chariot GN2/1 * GN/1



Référence	Modèle	Dimensions** L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension	Puiss. (kW)
Cellules simple-accès					
FFOCCHGVMGMU80GR	CCHGVMGMU80GR	1130 x 1040 x 2410	Mannequin à gauche. Groupe logé air	TRI 400+N+T	3,5
FFOCCHGVMGMU80SG	CCHGVMGMU80SG	1130 x 1040 x 2250	Mannequin à gauche. Sans groupe	MONO 230+T	0,31
FFOCCHGVMGMU80GO	CCHGVMGMU80GO	1130 x 1040 x 2350	Mannequin à gauche. Groupe logé eau	TRI 400+N+T	3,5
Cellules simple-accès					
FFOCCHGVMFMU80GR	CCHGVMFMU80GR	1130 x 1040 x 2410	Mannequin au fond. Groupe logé air	TRI 400+N+T	3,5
FFOCCHGVMFMU80SG	CCHGVMFMU80SG	1130 x 1040 x 2250	Mannequin au fond. Sans groupe	MONO 230+T	0,31
FFOCCHGVMFMU80GO	CCHGVMFMU80GO	1130 x 1040 x 2350	Mannequin au fond. Groupe logé eau	TRI 400+N+T	3,5
Cellules double-accès					
FFOCCHGVMGTR80GR	CCHGVMGTR80GR	1130 x 1120 x 2410	Mannequin à gauche. Groupe logé air	TRI 400+N+T	3,5
FFOCCHGVMGTR80SG	CCHGVMGTR80SG	1130 x 1120 x 2250	Mannequin à gauche. Sans groupe	MONO 230+T	0,31
FFOCCHGVMGTR80GO	CCHGVMGTR80GO	1130 x 1120 x 2350	Mannequin à gauche. Groupe logé eau	TRI 400+N+T	3,5

Légende : CCH = Cellule à chariot • GV = Grand volume (chariot GN2/1) • MG = Mannequin frigorifique positionné à gauche • MF : Mannequin frigorifique positionné au fond, mannequin à droite en option • MU = Simple-accès • TR = Double-accès • GR = Groupe à air • SG = Sans groupe • GO = Groupe à eau

*Nota : Bien vérifier les dimensions du chariot GN2/1 par rapport aux dimensions intérieures de la cellule.

**Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

Options sur demande

Référence	Caractéristiques
FFOCCHDEG	Option dégivrage électrique (résistance 1000W)
FFOCCHFRG	Ferrage : option porte ferrée à gauche
FFOCCHFRD	Ferrage : option porte ferrée à droite
FFOCCHMON	Montage : option armoire livrée montée
FFOCCHMAN	Mannequin frigorifique positionné à droite

Cellule de refroidissement rapide à chariot GOLD

Cellule refroidissement à chariot 160 KG

- Conception modulaire.
- Iso PU 83mm 0%CFC. Int/ext/sol isolé 17 mm inox 304.
- Porte à rappel automatique.
- Poignée avec serrure et décondamnation intérieure.
- Joint fongicide magnétique démontable sans outil.
- Évaporateur à ailettes verticales traité cataphorèse.

- Ventilateurs polypropylène.
- Régulation autoadaptative fonction «soft-chill».
- Détection auto mode pilotage (sonde/chrono).
- Affichage digital, alarme et stockage auto en fin de cycle.
- Certification ISO9001
- Tableau de commande à touches sensibles IP55



Cellule refroidissement rapide à chariot 160 KG petit volume pour échelle de cuisine GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions** L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension	Puiss. (kW)
Cellules simple-accès					
FFOCCHPVMGMU160SG	CCHPVMGMU160SG	1130 x 1040 x 2250	Mannequin à gauche. Sans groupe	MONO 230+T	0,31
FFOCCHPVMFMU160SG	CCHPVMFMU160SG	1130 x 1040 x 2250	Mannequin au fond.	MONO 230+T	0,31
Cellules double-accès					
FFOCCHPVMGTR160SG	CCHPVMGTR160SG	1130 x 1120 x 2250	Mannequin à gauche. Sans groupe	MONO 230+T	0,31

Légende : CCH = Cellule à chariot • PV = Petit volume (échelle de cuisine) • MG = Mannequin frigorifique positionné à gauche, mannequin à droite en option • MU = Simple-accès • TR = Double-accès • SG = Sans groupe
 **Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

Cellule refroidissement rapide à chariot 160 KG grand volume pour chariot GN2/1 * GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions** L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension	Puiss. (kW)
Cellules simple-accès					
FFOCCHGVGMGMU160SG	CCHGVGMGMU160SG	1250 x 1120 x 2120	Mannequin à gauche. Sans groupe	MONO 230+T	0,31
Cellules simple-accès					
FFOCCHGVMDMU160SG	CCHGVMDMU160SG	1250 x 1120 x 2120	Mannequin à droite. Sans groupe	MONO 230+T	0,31
Cellules double-accès					
FFOCCHGVMGTR160SG	CCHGVMGTR160SG	1250 x 1200 x 2120	Mannequin à gauche. Sans groupe	MONO 230+T	0,31
Cellules double-accès					
FFOCCHGVMDTR160SG	CCHGVMDTR160SG	1250 x 1200 x 2120	Mannequin à droite. Sans groupe	MONO 230+T	0,31

Légende : CCH = Cellule à chariot • GV = Grand volume (chariot GN2/1) • MG = Mannequin frigorifique positionné à gauche
 • MD = Mannequin frigorifique positionné à droite • MU = Simple-accès • TR = Double-accès • SG = Sans groupe
 *Nota : Bien vérifier les dimensions du chariot GN2/1 par rapport aux dimensions intérieures de la cellule
 **Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

Options sur demande

Référence	Caractéristiques
FFOCCHDEG	Option dégivrage électrique (résistance 1000W)
FFOCCHFRG	Ferrage : option porte ferrée à gauche
FFOCCHFRD	Ferrage : option porte ferrée à droite
FFOCCHMON	Montage : option armoire livrée montée
FFOCCHMAN	Mannequin frigorifique positionné à droite

Cellule de refroidissement compact SILVER



Cellule compacte 80 kg

- Construction tout inox
- Enceinte à angles arrondis
- Sol inox
- Serrure et décondamnation intérieure
- Alarme visuelle et sonore
- Batterie traitée anti-acide
- Sonde de prise de température à cœur
- Régulation électronique à affichage digital
- Écoulement direct en standard
- Dégivrage automatique
- Cellule dimension : 765 x 460 x 1860



Cellule compacte 80 kgs 110 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Caractéristiques	Groupe	Puiss. Frig.	Puiss. (kW)	Tension
FODCHRC80SG	CHRC80SG	930 x 1070 x 2250	ferrage gauche	1 porte pour chariot GN1/1 ou 400x600	sans groupe	5000 W -10°/+45°C	0,42	TRI 400+N+T
FODCHRC80AIR	CHRC80AIR	930 x 1070 x 2500	Groupe condenseur à air logé, ferrage gauche	1 porte pour chariot GN1/1 ou 400x600	à air	5000W -10°/+45°C	3,63	TRI 400+N+T
FODCHRC80EAU	CHRC80EAU	930 x 1070 x 2360	Groupe condenseur à eau logé en partie haute	ferrage gauche 1 porte pour chariot GN1/1 ou 400x600	eau	5000W -10°/+45°C	3,23	TRI 400+N+T

Cellule compacte 80 kg 110 mm + réserve GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Groupe	Puissance Frigorifique		Puiss. (kW)	Tension
FODCHRC1/1R80SG	CHRC1/1R80SG	1720 x 1070 x 2250	2 portes pour chariots GN1/1 ou 400x600	sans groupe	5000 W -10°/+45°C		0,87	TRI 400+N+T MONO 230+T
FODCHRC1/1R80AIR	CHRC1/1R80AIR	1720 x 1070 x 2500	Réserve - 2 portes pour chariots GN1/1 ou 400x600	à air	5000W -10°/+45°C	583 watts à -10°/+45°C	4,08	TRI 400+N+T MONO 230+T
FODCHRC1/1R80EAU	CHRC1/1R80EAU	1720 x 1070 x 2360	Réserve - 2 portes pour chariots GN1/1 ou 400x600	à eau	5000W -10°/+45°C	583 watts à -10°/+45°C	3,66	TRI 400+N+T MONO 230+T

Cellule compacte 80 kg 110 mm + réserve GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Groupe	Puissance Frigo		Puiss. (kW)	Tension
FODCHRC2/1R80SG	CHRC2/1R80SG	1870 x 1070 x 2250	Réserve - 2 portes pour chariots GN 2/1 ou 2 GN 1/1	sans groupe	5000 W -10°/+45°C	583 watts à -10°/+45°C	0,87	TRI 400+N+T MONO 230+T
FODCHRC2/1R80AIR	CHRC2/1R80AIR	1870 x 1070 x 2500	Réserve - régulation électronique affichage digital x2 portes pour chariots GN 2/1 ou 2 GN 1/1	à air	5000W -10°/+45°C	583 watts à -10°/+45°C	4,08	TRI 400+N+T MONO 230+T
FODCHRC2/1R80EAU	CHRC2/1R80EAU	1870 x 1070 x 2360	Réserve - régulation électronique affichage digital X 2 portes pour chariots GN 2/1 ou 2 GN 1/1	à eau	5000W -10°/+45°C	583 watts à -10°/+45°C	3,66	TRI 400+N+T MONO 230+T



Cellule 65 kgs 90 mm

- Construction tout inox
- Enceinte à angles arrondis
- Sol inox
- Serrure et décondamnation intérieure
- Batterie traitée anti-acide
- Sonde de prise de température à cœur
- Régulation électronique à affichage digital
- Dégivrage avec écoulement direct
- Alarme visuelle et sonore



Écran tactile

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Groupe	Puiss. Frigo	Puiss. (kW)	Tension
		Produits	Intérieures					
FODCHR65SG	CHR65SG	1220 x 1215 x 2090	610 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN 1/1	sans groupe	7500 W -10°/+45°C	0,63	TRI400+N+T
FODCHTR65SG	CHTR65SG	1220 x 1360 x 2090	610 x 920 x 1875	1 porte traversante pour chariot GN 1/1	sans groupe	7500 W -10°/+45°C	0,63	TRI400+N+T
FODCHR65AIR	CHR65AIR	1220 x 1215 x 2660	610 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit , 1 porte pour chariot GN 1/1	à air	7500 W -10°/+45°C	5,33	TRI400+N+T
FODCHTR65AIR	CHTR65AIR	1220 x 1360 x 2660	610 x 920 x 1875	Traversante groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN 1/1	à air	7500 W -10°/+45°C	5,33	TRI400+N+T
FODCHR65EAU	CHR65EAU	1220 x 1215 x 2430	610 x 930 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN 1/1	à eau	7500 W -10°/+45°C	3,3	TRI400+N+T
FODCHTR65EAU	CHTR65EAU	1220 x 1360 x 2430	610 x 920 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN 1/1	à eau	7500 W -10°/+45°C	3,3	TRI400+N+T
FODCHRGV65SG	CHRGV65SG	1400 x 1215 x 2090	790 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN 2/1	sans groupe	7500 W -10°C	0,63	TRI400+N+T
FODCHRGVTR65SG	CHRGVTR65SG	1400 x 1360 x 2090	790 x 920 x 1875	Ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN 2/1	sans groupe	7500 W -10°C	0,63	TRI400+N+T
FODCHRGV65AIR	CHRGV65AIR	1400 x 1215 x 2660	790 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN 2/1	à air	7500 W -10°/+45°C	5,33	TRI400+N+T
FODCHRGVTR65AIR	CHRGVTR65AIR	1400 x 1360 x 2660	790 x 920 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN 2/1	à air	7500 W -10°/+45°C	5,33	TRI400+N+T
FODCHRGV65EAU	CHRGV65EAU	1400 x 1215 x 2430	790 x 930 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN 2/1	à eau	7500 W -10°/+45°C	3,3	TRI400+N+T
FODCHRGVTR65EAU	CHRGVTR65EAU	1400 x 1360x 2430	790 x 920 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN 2/1	à eau	7500 W -10°/+45°C	3,3	TRI400+N+T

Cellule de refroidissement 80 kgs SILVER



Cellule 80 kgs 90 mm

- Construction tout inox
- Enceinte à angles arrondis
- Sol inox
- Serrure et décondamnation intérieure
- Batterie traitée anti-acide
- Sonde de prise de température à cœur
- Régulation électronique à affichage digital
- Dégivrage avec écoulement direct



Écran tactile

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Groupe	Puiss. Frigo	Puiss. (kW)	Tension
		Total	Interieure					
FODCHR80SG90MN	CHR80SG90MN	1220 x 1215 x 2090	610 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	sans groupe	8500 W -10°/+45°C	0,84	TRI 400+N+T
FODCHTR80SG90MN	CHTR80SG90MN	1220 x 1360 x 2090	610 x 920 x 1875	Digital ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN1/1	sans groupe	8500 W -10°/+45°C	0,84	TRI 400+N+T
FODCHR80AIR90MN	CHR80AIR90MN	1220 x 1215 x 2660	610 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	à air	8500 W -10°/+45°C	6,25	TRI 400+N+T
FODCHTR80AIR90MN	CHTR80AIR90MN	1220 x 1360 x 2660	610 x 920 x 1875	Traversante groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN1/1	à air	8500 W -10°/+45°C	6,25	TRI 400+N+T
FODCHR80EAU90MN	CHR80EAU90MN	1220 x 1215 x 2430	610 x 930 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	à eau	8500 W -10°/+45°C	4	TRI 400+N+T
FODCHTR80EAU90MN	CHTR80EAU90MN	1220 x 1360 x 2430	610 x 920 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN1/1	à eau	8500 W -10°/+45°C	4	TRI 400+N+T
FODCHRGV80SG90MN	CHRGV80SG90MN	1400 x 1215 x 2090	790 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN 2/1	sans groupe	8500 W -10°C	0,84	TRI 400+N+T
FODCHRGVTR80SG90MN	CHRGVTR80SG90MN	1400 x 1360 x 2090	790 x 920 x 1875	Ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN 2/1	sans groupe	8500 W -10°C	0,84	TRI 400+N+T
FODCHRGV80AIR90MN	CHRGV80AIR90MN	1400 x 1215 x 2660	790 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN 2/1	à air	8500 W -10°/+45°C	6,25	TRI 400+N+T
FODCHRGVTR80AIR90MN	CHRGVTR80AIR-90MN	1400 x 1360 x 2660	790 x 920 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN 2/1	à air	8500 W -10°/+45°C	6,25	TRI 400+N+T
FODCHRGV80EAU90MN	CHRGV80EAU90MN	1400 x 1215 x 2430	790 x 930 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN 2/1	à eau	8500 W -10°/+45°C	6,25	TRI 400+N+T
FODCHRGVTR80EAU90MN	CHRGVTR80EAU90MN	1400 x 1360 x 2430	790 x 920 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte traversance pour chariot GN 2/1	à eau	8500 W -10°/+45°C	6,25	TRI 400+N+T

Cellule de refroidissement 135 kgs SILVER



Cellule 135 kgs 110 mm

- Construction tout inox
- Enceinte à angles arrondis
- Sol inox
- Serrure et décondamnation intérieure
- Batterie traitée anti-acide
- Sonde de prise de température à cœur
- Régulation électronique à affichage digital
- Dégivrage avec écoulement direct



Écran tactile

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Groupe	Puiss. Frigo	Puiss. (kW)	Tension
		Total	Intérieures					
FODCHR135SG	CHR135SG	1400 X 1215 X 2090	790 x 930 x 1875	Ferrage droit x1 porte pour chariot GN2/1	sans groupe	11050 W -10°/+45°C	0,84	TRI400+N+T
FODCHRTR135SG	CHRTR135SG	1400 X 1360 X 2090	790 x 920 x 1875	Ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN2/1	sans groupe	11050 W -10°/+45°C	0,84	TRI400+N+T
FODCHR135AIR	CHR135AIR	1400 X 1215 X 2660	790 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN2/1	groupe à air	11050 W -10°/+45°C	7,39	TRI400+N+T
FODCHRTR135AIR	CHRTR135AIR	1400 X 1360 X 2660	790 x 920 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN2/1	groupe à air	11050 W -10°/+45°C	7,39	TRI400+N+T
FODCHR135EAU	CHR135EAU	1400 X 1215 X 2510	790 x 930 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN2/1	groupe à eau	11950 W -10°/+45°C	5,15	TRI400+N+T
FODCHRTR135EAU	CHRTR135EAU	1400 X 1360 X 2510	790 x 920 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN2/1	groupe à eau	11950 W -10°/+45°C	5,15	TRI400+N+T
FODCHRPV135SG	CHRPV135SG	1220 X 1215 X 2090	610 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	sans groupe	11500 W -10°C	0,84	TRI400+N+T
FODCHRPVTR135SG	CHRPVTR135SG	1220 X 1360 X 2090	610 x 920 x 1875	Ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN1/1	sans groupe	11050 W -10°C	0,84	TRI400+N+T
FODCHRPV135AIR	CHRPV135AIR	1220 X 1215 X 2660	610 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	groupe à air	11500 W -10°/+45°C	7,39	TRI400+N+T
FODCHRPVTR135AIR	CHRPVTR135AIR	1220 X 1360 X 2660	610 x 920 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN1/1	groupe à air	11500 W -10°/+45°C	7,39	TRI400+N+T
FODCHRPV135EAU	CHRPV135EAU	1220 X 1215 X 2510	610 x 930 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	groupe à eau	11500 W -10°/+45°C	5,15	TRI400+N+T
FODCHRPVTR135EAU	CHRPVTR135EAU	1220 X 1360 X 2510	790 x 920 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN1/1	groupe à eau	11950 W -10°/+45°C	5,15	TRI400+N+T

Cellule de refroidissement 80 kgs SILVER



Cellule 80 kgs 110 mm

- Construction tout inox
- Enceinte à angles arrondis
- Sol inox
- Serrure et décondamnation intérieure
- Batterie traitée anti-acide
- Sonde de prise de température à cœur
- Régulation électronique à affichage digital
- Dégivrage avec écoulement direct



Écran tactile

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Groupe	Puiss. Frigo	Puiss. (kW)	Tension
		Total	intérieures					
FODCHR80SG110	CHR80SG110	1220 X 1215 X 2090	610 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	sans groupe	7500 W -10°/+45°C	0,63	TRI 400+N+T
FODCHRTR80SG110	CHRTR80SG110	1220 X 1215 X 2090	610 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour traversante pour chariot GN1/1	sans groupe	7500 W -10°/+45°C	0,63	TRI 400+N+T
FODCHR80AIR110	CHR80AIR110	1220 X 1215 X 2660	610 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	à air	7500 W -10°/+45°C	5,33	TRI 400+N+T
FODCHRTR80AIR110	CHRTR80AIR110	1220 X 1360 X 2660	610 x 920 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN1/1	à air	7500 W -10°/+45°C	5,33	TRI 400+N+T
FODCHR80EAU110	CHR80EAU110	1220 X 1215 X 2430	610 x 930 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	à eau	7500 W -10°/+45°C	3,3	TRI 400+N+T
FODCHRTR80EAU110	CHRTR80EAU110	1220 X 1360 X 2430	610 x 920 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage 1 porte traversante pour chariot GN1/1	à eau	7500 W -10°/+45°C	3,3	TRI 400+N+T
FODCHRGV80SG110	CHRGV80SG110	1400 X 1215 X 2090	790 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN 2/1	sans groupe	7500 W -10°C	0,63	TRI 400+N+T
FODCHRGVTR80SG110	CHRGVTR80SG110	1400 X 1360 X 2090	790 x 920 x 1875	Ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN 2/1	sans groupe	7500 W -10°C	0,63	TRI 400+N+T
FODCHRGV80AIR110	CHRGV80AIR110	1400 X 1215 X 2660	790 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN 2/1	à air	7500 W -10°/+45°C	5,33	TRI 400+N+T
FODCHRGVTR80AIR110	CHRGVTR80AIR110	1400 X 1215 X 2660	790 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN 2/1	à air	7500 W -10°/+45°C	5,33	TRI 400+N+T
FODCHRGV80EAU110	CHRGV80EAU110	1400 X 1215 X 2430	790 x 930 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN 2/1	à eau	7500 W -10°/+45°C	3,3	TRI 400+N+T
FODCHRGVTR80EAU110	CHRGVTR80EAU110	1400 X 1360 X 2430	790 x 920 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN 2/1	à eau	7500 W -10°/+45°C	3,3	TRI 400+N+T

Cellule de refroidissement 160 kgs SILVER



Cellule 160 kgs 110 mm

- Construction tout inox
- Enceinte à angles arrondis
- Sol inox
- Serrure et décondamnation intérieure
- Batterie traitée anti-acide
- Sonde de prise de température à cœur
- Régulation électronique à affichage digital
- Dégivrage avec écoulement direct



Écran tactile

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Groupe	Puiss. Frigo	Puiss. (kW)	Tension
		Totale	Intérieures					
FODCHR160SG	CHR160SG	1400 X 1215 X 2090	790 x 930 x 1875	1 porte pour chariot GN2/1	sans groupe	11050 W -10°/+45°C	0,84	TRI 400+N+T
FODCHRTR160SG	CHRTR160SG	1400 X 1360 X 2090	790 x 920 x 1875	Ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN2/1	sans groupe	11050 W -10°/+45°C	0,84	TRI 400+N+T
FODCHR160AIR	CHR160AIR	1400 X 1215 X 2660	790 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN2/1	groupe à air	11050 W -10°/+45°C	7,39	TRI 400+N+T
FODCHRTR160AIR	CHRTR160AIR	1400 X 1360 X 2660	790 x 920 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN2/1	groupe à air	11050 W -10°/+45°C	7,39	TRI 400+N+T
FODCHR160EAU	CHR160EAU	1400 X 1215 X 2510	790 x 930 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN2/1	groupe à eau	11950 W -10°/+45°C	5,15	TRI 400+N+T
FODCHRTR160EAU	CHRTR160EAU	1400 X 1360 X 2510	790 x 920 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN2/1	groupe à eau	11950 W -10°/+45°C	5,15	TRI 400+N+T
FODCHRPV160SG	CHRPV160SG	1220 X 1215 X 2090	610 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	sans groupe	11050 W -10°C	0,84	TRI 400+N+T
FODCHRPVTR160SG	CHRPVTR160SG	1220 X 1360 X 2090	610 x 920 x 1875	Ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN1/1	sans groupe	11050 W -10°C	0,84	TRI 400+N+T
FODCHRPV160AIR	CHRPV160AIR	1220 X 1215 X 2660	610 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	groupe à air	11050 W -10°/+45°C	7,39	TRI 400+N+T
FODCHRPVTR160AIR	CHRPVTR160AIR	1220 X 1360 X 2660	610 x 920 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN1/1	groupe à air	11050 W -10°/+45°C	7,39	TRI 400+N+T
FODCHRPV160EAU	CHRPV160EAU	1220 X 1215 X 2510	610 x 930 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	groupe à eau	11950 W -10°/+45°C	5,15	TRI 400+N+T
FODCHRPVTR160EAU	CHRPVTR160EAU	1220 X 1360 X 2510	610 x 920 x 1875	Groupe monté en partie haute ferrage droit 1 porte traversante pour chariot GN1/1	groupe à eau	11950 W -10°/+45°C	5,15	TRI 400+N+T

Référence	Modèle	Caractéristiques
FODS/SOL900	S/SOL900	Sol isolé pour armoire à chariot simple & double accès isolation par plaque de polyéthylène épaisseur 19 mm plus value pour 1 enceinte GN1/1
FODS/SOL1200	S/SOL1200	Sol isolé pour armoire à chariot simple & double accès isolation par plaque de polyéthylène épaisseur 19 mm plus value pour 1 enceinte GN1/1
FODS/SOL1700	S/SOL1700	Sol isolé pour armoire à chariot simple & double accès isolation par plaque de polyéthylène épaisseur 19 mm plus value pour 1 enceinte GN1/1
FODS/SOL12	S/SOL12	Sol isolé pour cellule à chariot compacte isolation par plaque de polyéthylène épaisseur 19 mm
FODS/SOL1220	S/SOL1220	Sol isolé pour cellule à chariot GN1/1 isolation par plaque de polyéthylène épaisseur 19 mm
FODS/SOL1400	S/SOL1400	Sol isolé pour cellule à chariot GN1/1 isolation par plaque de polyéthylène épaisseur 19 mm
FODANTICHOC	ANTICHOC	habillage sol isolé bande antichoc Hauteur 110mm par porte ou par coté

Référence	Modèle	Caractéristiques
FODDIGICODE	DIGICODE	Système ouverture - fermeture par digicode
FODMP0106001	MP0106001	Système protection incendie
FODKIT/HUMID	KIT/HUMID	Kit humidification pour armoires de maintien en température
FODENREG/TP-M	ENREG/TP-M	Enregistreur de T° 1 sonde à traçabilité papier-monte
FODENREG-2S/TP-M	ENREG-2S/TP-M	Enregistreur de T° 2 sondes à traçabilité papier-monte
FODIMP/PM100-M	IMP/PM100-M	Enregistreur de T° special cellules - monté usine
FODPRISEUSB	PRISEUSB	Enregistreur de données sur clé usb
FODKIT/SONDE3PTS	KIT/SONDE 3PTS	Sonde 3 points - montage usine
FODINTER	INTER	Interface pc par site
FODMODREG	MODREG	Module de régulation



Cellule mixte 80 kgs 110 mm

- Construction tout inox
- Enceinte à angles arrondis
- Sol inox
- Serrure et décondamnation intérieure
- Batterie traitée anti-acide
- Sonde de prise de température à cœur
- Régulation électronique à affichage digital
- Dégivrage avec écoulement direct



Écran tactile

Cellule mixte 80 kg 110 mm en refroidissement/ 60 kg 270 mm en surgélation

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)		Caractéristiques	Groupe	Puiss. Frigo	Puiss. (kW)	Tension
		Total	Intérieures					
FODCHRM80SG	CHRM80SG	1220 X 1215 X 2090	610 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	sans groupe	5600 W -30°/+45°C	0,63	TRI400+N+T
FODCHRM80AIR	CHRM80AIR	1220 X 1215 X 2660	610 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	à air	5600 W -30°/+45°C	5,25	TRI400+N+T
FODCHRM80EAU	CHRM80EAU	1220 X 1215 X 2280	610 x 930 x 1875	Groupe condenseur à eau monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	à eau	5600 W -30°/+45°C	4,55	TRI400+N+T
FODCHRMGV80SG	CHRMGV80SG	1400 X 1215 X 2090	790 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN2/1	sans groupe	5600 W -30°/+45°C	0,63	TRI400+N+T
FODCHRMGV80AIR	CHRMGV80AIR	1400 X 1215 X 2660	790 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN2/1	à air	5600 W -30°/+45°C	5,25	TRI400+N+T
FODCHRMGV80EAU	CHRMGV80EAU	1400 X 1215 X 2280	790 x 930 x 1875	Groupe condenseur à eau monté en partie haute ferrage droit 1 porte pour chariot GN2/1	à eau	5600 W -30°/+45°C	4,55	TRI400+N+T

Cellule mixte 160 kg 110 mm en refroidissement/ 120 kg 270 mm en surgélation

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)		Caractéristiques	Groupe	Puiss. Frigo	Puiss. (kW)	Tension
		Total	Intérieures					
FODCHRM160SG	CHRM160SG	1400 X 1215 X 2090	790 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN2/1	sans groupe	12000 W -30°/+45°C	0,84	TRI400+N+T
FODCHRM160AIR	CHRM160AIR	1400 X 1215 X 2660	790 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage 1 porte pour chariot GN2/1	groupe à air	12000 W -30°/+45°C	12,43	TRI400+N+T
FODCHRM160EAU	CHRM160EAU	1400 X 1215 X 2490	790 x 930 x 1875	Groupe condenseur à eau monté en partie haute ferrage 1 porte pour chariot GN2/1	groupe à eau	12000 W -30°/+45°C	8,83	TRI400+N+T
FODCHRMVPV160SG	CHRMVPV160SG	1220 X 1215 X 2090	610 x 930 x 1875	Ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	sans groupe	12000 W -30°/+45°C	0,84	TRI400+N+T
FODCHRMVPV160AIR	CHRMVPV160AIR	1220 X 1215 X 2660	610 x 930 x 1875	Groupe fourni non monté ferrage droit 1 porte pour chariot GN1/1	groupe à air	12000 W -30°/+45°C	12,43	TRI400+N+T
FODCHRMVPV160EAU	CHRMVPV160EAU	1220 X 1215 X 2490	610 x 930 x 1875	Groupe condenseur à eau monté en partie haute ferrage 1 porte pour chariot GN1/1	groupe à eau	12000 W -30°/+45°C	8,83	TRI400+N+T

Armoire murale positive

- Température d'utilisation +2°C +10°C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Thermostat électronique « touch control »

- Fonctionnement ventilé
- Dégivrage et évaporation de l'eau automatique
- Réfrigérant R404A
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH) pour porte inox;
Classe climatique 4 (30°C, 55% RH) pour porte vitrée

1 porte



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Groupe	Puiss. (kW)	Tension
FIGPR/1V	975 x 450 x 660	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte pleine	logé	0,57	MONO 230+T
FIGPR/1VPV	975 x 450 x 660	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte vitrée	logé	0,57	MONO 230+T
FIGPRR/1V	975 x 450 x 660	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte pleine	à distance*	-	MONO 230+T
FIGPRR/1VPV	975 x 450 x 660	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte vitrée	à distance*	-	MONO 230+T



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Groupe	Puiss. (kW)	Tension
FIGPR/1VH	805 x 450 x 940	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte pleine	logé en partie supérieure	0,57	MONO 230+T
FIGPR/1VPVH	805 x 450 x 940	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte vitrée	logé en partie supérieure	0,57	MONO 230+T
FIGPRR/1VH	805 x 450 x 940	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte pleine	à distance* en partie supérieure	-	MONO 230+T
FIGPRR/1VPVH	805 x 450 x 940	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte vitrée	à distance* en partie supérieure	-	MONO 230+T

2 portes



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Groupe	Puiss. (kW)	Tension
FIGPR/2V	1620 x 450 x 660	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes pleines	logé	0,57	MONO 230+T
FIGPR/2VPV	1620 x 450 x 660	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes vitrées	logé	0,57	MONO 230+T
FIGPRR/2V	1620 x 450 x 660	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes pleines	à distance*	-	MONO 230+T
FIGPRR/2VPV	1620 x 450 x 660	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes vitrées	à distance*	-	MONO 230+T



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Groupe	Puiss. (kW)	Tension
FIGPR/2VH	1450 x 450 x 940	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes pleines	logé en partie supérieure	0,57	MONO 230+T
FIGPR/2VPVH	1450 x 450 x 940	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes vitrées	logé en partie supérieure	0,57	MONO 230+T
FIGPRR/2VH	1450 x 450 x 940	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes pleines	à distance* en partie supérieure	-	MONO 230+T
FIGPRR/2VPVH	1450 x 450 x 940	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes vitrées	à distance* en partie supérieure	-	MONO 230+T

Armoire murale traversante - 1 compartiment pour GN 1/1



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Groupe	Puiss. (kW)	Tension
FIGPRX/1V	975 x 510 x 660	112	1 porte pleine de chaque côté	logé	0,57	MONO 230+T
FIGPRX/1VPV	975 x 510 x 660	112	1 porte vitrée de chaque côté	logé	0,57	MONO 230+T
FIGPRRX/1V	975 x 510 x 660	112	1 porte pleine de chaque côté	à distance*	-	MONO 230+T
FIGPRRX/1VPV	975 x 510 x 660	112	1 porte vitrée de chaque côté	à distance*	-	MONO 230+T

Armoire murale traversante - 2 compartiments pour GN 1/1



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Groupe	Puiss. (kW)	Tension
FIGPRX/2V	1620 x 510 x 660	243	2 portes pleines de chaque côté	logé	0,57	MONO 230+T
FIGPRX/2VPV	1620 x 510 x 660	243	2 portes vitrées de chaque côté	logé	0,57	MONO 230+T
FIGPRRX/2V	1620 x 510 x 660	243	2 portes pleines de chaque côté	à distance*	-	MONO 230+T
FIGPRRX/2VPV	1620 x 510 x 660	243	2 portes vitrées de chaque côté	à distance*	-	MONO 230+T

* Groupe non fourni

Armoire murale négative

- Température d'utilisation -18°C -15°C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné

- Thermostat électronique « touch control »
- Fonctionnement ventilé
- Dégivrage et évaporation de l'eau automatique
- Réfrigérant R404A

1 porte

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FIGPC/1V	1045 x 450 x 660	112	1 compartiment pour GN 1/1 1 porte pleine	logé	0,60	MONO 230+T
FIGPC/1VPV	1045 x 450 x 660	112	1 compartiment pour GN 1/1 1 porte vitrée	logé	0,60	MONO 230+T
FIGPCR/1V	1045 x 450 x 660	112	1 compartiment pour GN 1/1 1 porte pleine	à distance*	-	MONO 230+T
FIGPCR/1VPV	1045 x 450 x 660	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte vitrée	à distance*	-	MONO 230+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FIGPC/1VH	805 x 450 x 940	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte pleine	logé en partie supérieure	0,60	MONO 230+T
FIGPC/1VPVH	805 x 450 x 940	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte vitrée	logé en partie supérieure	0,60	MONO 230+T
FIGPCR/1VH	805 x 450 x 940	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte pleine	à distance* en partie supérieure	-	MONO 230+T
FIGPCR/1VPVH	805 x 450 x 940	112	1 compartiment pour GN 1/1, 1 porte vitrée	à distance* en partie supérieure	-	MONO 230+T

2 portes

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FIGPC/2V	1690 x 450 x 660	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes pleines	logé	0,60	MONO 230+T
FIGPC/2VPV	1690 x 450 x 660	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes vitrées	logé	0,60	MONO 230+T
FIGPCR/2V	1690 x 450 x 660	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes pleines	à distance*	-	MONO 230+T
FIGPCR/2VPV	1690 x 450 x 660	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes vitrées	à distance*	-	MONO 230+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FIGPC/2VH	1450 x 450 x 940	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes pleines	logé en partie supérieure	0,60	MONO 230+T
FIGPC/2VPVH	1450 x 450 x 940	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes vitrées	logé en partie supérieure	0,60	MONO 230+T
FIGPCR/2VH	1450 x 450 x 940	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes pleines	à distance* en partie supérieure	-	MONO 230+T
FIGPCR/2VPVH	1450 x 450 x 940	243	2 compartiments pour GN 1/1, 2 portes vitrées	à distance* en partie supérieure	-	MONO 230+T

Options et Accessoires

Référence	Dimensions	Caractéristiques
FIGTSB/10	1000 x 400 x 660	Structure support pour armoire murale à poser en inox 18/10
FIGTSB/16	1600 x 400 x 660	Structure support pour armoire murale à poser en inox 18/10
FIGRGI/G	-	Clayette GN 1/1 en acier pour armoire murale
FIGRGR/G	-	Clayette GN 1/1 plastifiée pour armoire murale
FIGCGG/P	-	Couple glissières à "C" pour armoire murale
FIGCPS1/3	-	Conteneur inox pour épices - pour armoire murale
FIGCPS1/6	-	Conteneur inox pour épices pour armoire murale
FIGCPS1/9	-	Conteneur inox pour épices pour armoire murale
FIGG/16	-	Barre à crochets avec crochets pour armoire murale
FIGG/9	-	Barre à crochets avec crochets pour armoire murale
FIGGRP/PENSILE	-	Groupe frigorifique à distance pour armoire murale
FIGKNI/2	-	Kit éclairage extérieur pour armoire murale - 2 x 20 W
FIGKNI/3	-	Kit éclairage extérieur pour armoire murale - 3 x 20 W

* Groupe non fourni

Table réfrigérée gastronomique PLATINIUM

Table réfrigérée positive

- Température d'utilisation -2° +10°C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Joint magnétique
- Poignées ergonomique sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Thermostat électronique « touch control »

- Fonctionnement statique ou ventilé
- Dégivrage automatique
- Evaporation de l'eau automatique pour groupe logé
- Réfrigérant R404A
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH)



Table positive GN 1/1 Groupe logé

Réf. Centrale 700 x 900 mm	Réf. Adossée 700 x 1000 mm	Réf. Sans Plan 690 x 860 mm	L (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
1 compartiment							
FIGTRG/1V	FIGTRG/1VA	FIGTRGS/1V	875	660	1 porte	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/1V7	FIGTRG/1VA7	FIGTRGS/1V7	875	710	1 porte	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/1V8	FIGTRG/1VA8	FIGTRGS/1V8	875	760	1 porte	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/1VC2	FIGTRG/1VC2A	FIGTRGS/1VC2	875	660	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/1VC27	FIGTRG/1VC2A7	FIGTRGS/1VC27	875	710	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/1VC28	FIGTRG/1VC2A8	FIGTRGS/1VC28	875	760	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/1VC3	FIGTRG/1VC3A	FIGTRGS/1VC3	875	660	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/1VC37	FIGTRG/1VC3A7	FIGTRGS/1VC37	875	710	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/1VC38	FIGTRG/1VC3A8	FIGTRGS/1VC38	875	760	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/1VCB	FIGTRG/1VCBA	FIGTRGS/1VCB	875	660	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/1VCB7	FIGTRG/1VCBA7	FIGTRGS/1VCB7	875	710	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/1VCB8	FIGTRG/1VCBA8	FIGTRGS/1VCB8	875	760	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	0,57	MONO 230+T
2 compartiments							
FIGTRG/2V	FIGTRG/2VA	FIGTRGS/2V	1230	660	2 portes	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/2V7	FIGTRG/2VA7	FIGTRGS/2V7	1230	710	2 portes	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/2V8	FIGTRG/2VA8	FIGTRGS/2V8	1230	760	2 portes	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/2V2C2	FIGTRG/2V2C2A	FIGTRGS/2V2C2	1230	660	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/2V2C27	FIGTRG/2V2C2A7	FIGTRGS/2V2C27	1230	710	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/2V2C28	FIGTRG/2V2C2A8	FIGTRGS/2V2C28	1230	760	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/2VC2	FIGTRG/2VC2A	FIGTRGS/2VC2	1230	660	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/2VC27	FIGTRG/2VC2A7	FIGTRGS/2VC27	1230	710	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/2VC28	FIGTRG/2VC2A8	FIGTRGS/2VC28	1230	760	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T

FROID HORIZONTAL

Table réfrigérée gastronorme PLATINIUM



Table positive GN 1/1 Groupe logé

Réf. Centrale 700 x 900 mm	Réf. Adossée 700 x 1000 mm	Réf. Sans Plan 690 x 860 mm	L (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
3 compartiments							
FIGTRG/3V	FIGTRG/3VA	FIGTRGS/3V	1665	660	3 portes	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/3V7	FIGTRG/3VA7	FIGTRGS/3V7	1665	710	3 portes	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/3V8	FIGTRG/3VA8	FIGTRGS/3V8	1665	760	3 portes	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/3V2C2	FIGTRG/3V2C2A	FIGTRGS/3V2C2	1665	660	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/3V2C27	FIGTRG/3V2C2A7	FIGTRGS/3V2C27	1665	710	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/3V2C28	FIGTRG/3V2C2A8	FIGTRGS/3V2C28	1665	760	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/3V3C2	FIGTRG/3V3C2A	FIGTRGS/3V3C2	1665	660	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/3V3C27	FIGTRG/3V3C2A7	FIGTRGS/3V3C27	1665	710	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/3V3C28	FIGTRG/3V3C2A8	FIGTRGS/3V3C28	1665	760	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/3VC2	FIGTRG/3VC2A	FIGTRGS/3VC2	1665	660	2 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/3VC27	FIGTRG/3VC2A7	FIGTRGS/3VC27	1665	710	2 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/3VC28	FIGTRG/3VC2A8	FIGTRGS/3VC28	1665	760	2 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
4 compartiments							
FIGTRG/4V	FIGTRG/4VA	FIGTRGS/4V	2100	660	4 portes	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4V7	FIGTRG/4VA7	FIGTRGS/4V7	2100	710	4 portes	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4V8	FIGTRG/4VA8	FIGTRGS/4V8	2100	760	4 portes	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4V2C2	FIGTRG/4V2C2A	FIGTRGS/4V2C2	2100	660	2 portes, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4V2C27	FIGTRG/4V2C2A7	FIGTRGS/4V2C27	2100	710	2 portes, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4V2C28	FIGTRG/4V2C2A8	FIGTRGS/4V2C28	2100	760	2 portes, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4V3C2	FIGTRG/4V3C2A	FIGTRGS/4V3C2	2100	660	1 porte, 3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4V3C27	FIGTRG/4V3C2A7	FIGTRGS/4V3C27	2100	710	1 porte, 3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4V3C28	FIGTRG/4V3C2A8	FIGTRGS/4V3C28	2100	760	1 porte, 3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4V4C2	FIGTRG/4V4C2A	FIGTRGS/4V4C2	2100	660	4 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4V4C27	FIGTRG/4V4C2A7	FIGTRGS/4V4C27	2100	710	4 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4V4C28	FIGTRG/4V4C2A8	FIGTRGS/4V4C28	2100	760	4 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4VC2	FIGTRG/4VC2A	FIGTRGS/4VC2	2100	660	3 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4VC27	FIGTRG/4VC2A7	FIGTRGS/4VC27	2100	710	3 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG/4VC28	FIGTRG/4VC2A8	FIGTRGS/4VC28	2100	760	3 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T

Table positive GN 2/1 - Groupe logé

Réf. Centrale 800 x 900 mm	Réf. Adossée 800 x 1000 mm	Réf. Sans Plan 790 x 860 mm	L (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
1 compartiments							
FIGTRG2/1V7	FIGTRG2/1VA7	FIGTRG2S/1V7	1094	710	1 porte	0,57	MONO 230+T
FIGTRG2/1VC27	FIGTRG2/1VC2A7	FIGTRG2S/1VC27	1094	710	1 bloc tiroir 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
2 compartiments							
FIGTRG2/2V7	FIGTRG2/2VA7	FIGTRG2S/2V7	1648	710	2 portes	0,57	MONO 230+T
FIGTRG2/2VC27	FIGTRG2/2VC2A7	FIGTRG2S/2VC27	1648	710	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T
FIGTRG2/2V2C27	FIGTRG2/2V2C2A7	FIGTRG2S/2V2C27	1648	710	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,57	MONO 230+T

* Groupe non fourni



Table positive GN 1/1 Groupe à distance*

Réf. Centrale 700 x 900 mm	Réf. Adossée 700 x 1000 mm	Réf. Sans Plan 690 x 860 mm	L (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Tension
1 compartiment						
FIGTRGR/1V	FIGTRGR/1VA	FIGTRGRS/1V	695	660	1 porte	MONO 230+T
FIGTRGR/1V7	FIGTRGR/1VA7	FIGTRGRS/1V7	695	710	1 porte	MONO 230+T
FIGTRGR/1V8	FIGTRGR/1VA8	FIGTRGRS/1V8	695	760	1 porte	MONO 230+T
FIGTRGR/1VC2	FIGTRGR/1VC2A	FIGTRGRS/1VC2	695	660	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/1VC27	FIGTRGR/1VC2A7	FIGTRGRS/1VC27	695	710	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/1VC28	FIGTRGR/1VC2A8	FIGTRGRS/1VC28	695	760	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/1VC3	FIGTRGR/1VC3A	FIGTRGRS/1VC3	695	660	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	MONO 230+T
FIGTRGR/1VC37	FIGTRGR/1VC3A7	FIGTRGRS/1VC37	695	710	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	MONO 230+T
FIGTRGR/1VC38	FIGTRGR/1VC3A8	FIGTRGRS/1VC38	695	760	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	MONO 230+T
FIGTRGR/1VCB	FIGTRGR/1VCBA	FIGTRGRS/1VCB	695	660	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	MONO 230+T
FIGTRGR/1VCB7	FIGTRGR/1VCBA7	FIGTRGRS/1VCB7	695	710	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	MONO 230+T
FIGTRGR/1VCB8	FIGTRGR/1VCBA8	FIGTRGRS/1VCB8	695	760	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	MONO 230+T
2 compartiments						
FIGTRGR/2V	FIGTRGR/2VA	FIGTRGRS/2V	1050	660	2 portes	MONO 230+T
FIGTRGR/2V7	FIGTRGR/2VA7	FIGTRGRS/2V7	1050	710	2 portes	MONO 230+T
FIGTRGR/2V8	FIGTRGR/2VA8	FIGTRGRS/2V8	1050	760	2 portes	MONO 230+T
FIGTRGR/2VC2	FIGTRGR/2VC2A	FIGTRGRS/2VC2	1050	660	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/2VC27	FIGTRGR/2VC2A7	FIGTRGRS/2VC27	1050	710	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/2VC28	FIGTRGR/2VC2A8	FIGTRGRS/2VC28	1050	760	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/2V2C2	FIGTRGR/2V2C2A	FIGTRGRS/2V2C2	1050	660	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/2V2C27	FIGTRGR/2V2C2A7	FIGTRGRS/2V2C27	1050	710	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/2V2C28	FIGTRGR/2V2C2A8	FIGTRGRS/2V2C28	1050	760	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T

* Groupe non fourni

FROID HORIZONTAL

Table réfrigérée gastronomique PLATINIUM



Table positive GN 1/1 Groupe à distance*

Réf. Centrale 700 x 900 mm	Réf. Adossée 700 x 1000 mm	Réf. Sans Plan 690 x 860 mm	L (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Tension
3 compartiments						
FIGTRGR/3V	FIGTRGR/3VA	FIGTRGRS/3V	1485	660	3 portes	MONO 230+T
FIGTRGR/3V7	FIGTRGR/3VA7	FIGTRGRS/3V7	1485	710	3 portes	MONO 230+T
FIGTRGR/3V8	FIGTRGR/3VA8	FIGTRGRS/3V8	1485	760	3 portes	MONO 230+T
FIGTRGR/3V2C2	FIGTRGR/3V2C2A	FIGTRGRS/3V2C2	1485	660	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/3V2C27	FIGTRGR/3V2C2A7	FIGTRGRS/3V2C27	1485	710	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/3V2C28	FIGTRGR/3V2C2A8	FIGTRGRS/3V2C28	1485	760	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/3V3C2	FIGTRGR/3V3C2A	FIGTRGRS/3V3C2	1485	660	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/3V3C27	FIGTRGR/3V3C2A7	FIGTRGRS/3V3C27	1485	710	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/3V3C28	FIGTRGR/3V3C2A8	FIGTRGRS/3V3C28	1485	760	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/3VC2	FIGTRGR/3VC2A	FIGTRGRS/3VC2	1485	660	2 portes, 1 bloc tiroir 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/3VC27	FIGTRGR/3VC2A7	FIGTRGRS/3VC27	1485	710	2 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/3VC28	FIGTRGR/3VC2A8	FIGTRGRS/3VC28	1485	760	2 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
4 compartiments						
FIGTRGR/4V	FIGTRGR/4VA	FIGTRGRS/4V	1920	660	4 portes	MONO 230+T
FIGTRGR/4V7	FIGTRGR/4VA7	FIGTRGRS/4V7	1920	710	4 portes	MONO 230+T
FIGTRGR/4V8	FIGTRGR/4VA8	FIGTRGRS/4V8	1920	760	4 portes	MONO 230+T
FIGTRGR/4V2C2	FIGTRGR/4V2C2A	FIGTRGRS/4V2C2	1920	660	2 portes, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/4V2C27	FIGTRGR/4V2C2A7	FIGTRGRS/4V2C27	1920	710	2 portes, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/4V2C28	FIGTRGR/4V2C2A8	FIGTRGRS/4V2C28	1920	760	2 portes, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/4V3C2	FIGTRGR/4V3C2A	FIGTRGRS/4V3C2	1920	660	1 porte, 3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/4V3C27	FIGTRGR/4V3C2A7	FIGTRGRS/4V3C27	1920	710	1 porte, 3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/4V3C28	FIGTRGR/4V3C2A8	FIGTRGRS/4V3C28	1920	760	1 porte, 3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/4VC2	FIGTRGR/4VC2A	FIGTRGRS/4VC2	1920	660	3 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/4VC27	FIGTRGR/4VC2A7	FIGTRGRS/4VC27	1920	710	3 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/4VC28	FIGTRGR/4VC2A8	FIGTRGRS/4VC28	1920	760	3 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/4V4C2	FIGTRGR/4V4C2A	FIGTRGRS/4V4C2	1920	660	4 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/4V4C27	FIGTRGR/4V4C2A7	FIGTRGRS/4V4C27	1920	710	4 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T
FIGTRGR/4V4C28	FIGTRGR/4V4C2A8	FIGTRGRS/4V4C28	1920	760	4 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	MONO 230+T

Table positive GN 2/1 - Groupe à distance*

Réf. Centrale 800 x 900 mm	Réf. Adossée 800 x 1000 mm	Réf. Sans Plan 790 x 860 mm	L (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Tension
1 compartiments						
FIGTRG2R/1V7	FIGTRG2R/1VA7	FIGTRG2RS/1V7	914	710	1 porte	MONO 230+T
FIGTRG2R/1VC27	FIGTRG2R/1VC2A7	FIGTRG2RS/1VC27	914	710	1 bloc tiroirs 1/2+1/2	MONO 230+T
2 compartiments						
FIGTRG2R/2V7	FIGTRG2R/2VA7	FIGTRG2RS/2V7	1468	710	2 portes	MONO 230+T
FIGTRG2R/2VC27	FIGTRG2R/2VC2A7	FIGTRG2RS/2VC27	1468	710	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2+1/2	MONO 230+T
FIGTRG2R/2V2C27	FIGTRG2R/2V2C2A7	FIGTRG2RS/2V2C27	1468	710	2 blocs tiroirs 1/2+1/2	MONO 230+T

* Groupe non fourni



Table positive Prof. 600 mm

- Groupe logé

Centrale

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
2 compartiments					
FIGTRG6/2V7	1230 x 600 x 900	710	2 portes	0,54	MONO 230+T
FIGTRG6/2VC27	1230 x 600 x 900	710	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,54	MONO 230+T
FIGTRG6/2V2C27	1230 x 600 x 900	710	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,54	MONO 230+T
3 compartiments					
FIGTRG6/3V7	1665 x 600 x 900	710	3 portes	0,59	MONO 230+T
FIGTRG6/3V2C27	1665 x 600 x 900	710	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,59	MONO 230+T
FIGTRG6/3VC27	1665 x 600 x 900	710	2 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,59	MONO 230+T
FIGTRG6/3V3C27	1665 x 600 x 900	710	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,59	MONO 230+T

Adossée

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
2 compartiments					
FIGTRG6/2VA7	1230 x 600 x 1000	710	2 portes	0,54	MONO 230+T
FIGTRG6/2VC2A7	1230 x 600 x 1000	710	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,54	MONO 230+T
FIGTRG6/2V2C2A7	1230 x 600 x 1000	710	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,54	MONO 230+T
3 compartiments					
FIGTRG6/3VA7	1665 x 600 x 1000	710	3 portes	0,59	MONO 230+T
FIGTRG6/3V2C2A7	1665 x 600 x 1000	710	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,59	MONO 230+T
FIGTRG6/3VC2A7	1665 x 600 x 1000	710	2 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,59	MONO 230+T
FIGTRG6/3V3C2A7	1665 x 600 x 1000	710	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,59	MONO 230+T

Sans plan

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
2 compartiments					
FIGTRG6/2V7	1230 x 590 x 860	710	2 portes	0,54	MONO 230+T
FIGTRG6/2VC27	1230 x 590 x 860	710	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,54	MONO 230+T
FIGTRG6/2V2C27	1230 x 590 x 860	710	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,54	MONO 230+T
3 compartiments					
FIGTRG6/3V7	1665 x 590 x 860	710	3 portes	0,59	MONO 230+T
FIGTRG6/3V2C27	1665 x 590 x 860	710	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,59	MONO 230+T
FIGTRG6/3VC27	1665 x 590 x 860	710	2 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,59	MONO 230+T
FIGTRG6/3V3C27	1665 x 590 x 860	710	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,59	MONO 230+T

Table positive Prof. 600 mm

- Groupe à distance*

Centrale

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
2 compartiments					
FIGTRGR6/2V7	1050 x 600 x 900	710	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRGR6/2VC27	1050 x 600 x 900	710	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,35	MONO 230+T
FIGTRGR6/2V2C27	1050 x 600 x 900	710	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,35	MONO 230+T
3 compartiments					
FIGTRGR6/3V7	1485 x 600 x 900	710	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRGR6/3V2C27	1485 x 600 x 900	710	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T
FIGTRGR6/3VC27	1485 x 600 x 900	710	2 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T
FIGTRGR6/3V3C27	1485 x 600 x 900	710	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T



Adossée



Sans plan

Adossée

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
2 compartiments					
FIGTRGR6/2VA7	1050 x 600 x 1000	710	2 portes	-	MONO 230+T
FIGTRGR6/2VC2A7	1050 x 600 x 1000	710	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	-	MONO 230+T
FIGTRGR6/2V2C2A7	1050 x 600 x 1000	710	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,35	MONO 230+T
3 compartiments					
FIGTRGR6/3VA7	1485 x 600 x 1000	710	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRGR6/3V2C2A7	1485 x 600 x 1000	710	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T
FIGTRGR6/3VC2A7	1485 x 600 x 1000	710	2 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T
FIGTRGR6/3V3C2A7	1485 x 600 x 1000	710	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T

Sans plan

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
2 compartiments					
FIGTRGRS6/2V7	1050 x 590 x 860	710	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRGRS6/2VC27	1050 x 590 x 860	710	1 porte, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,35	MONO 230+T
FIGTRGRS6/2V2C27	1050 x 590 x 860	710	2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,35	MONO 230+T
3 compartiments					
FIGTRGRS6/3V7	1485 x 590 x 860	710	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRGRS6/3V2C27	1485 x 590 x 860	710	1 porte, 2 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T
FIGTRGRS6/3VC27	1485 x 590 x 860	710	2 portes, 1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T
FIGTRGRS6/3V3C27	1485 x 590 x 860	710	3 blocs tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T

* Groupe non fourni

Table réfrigérée négative GN 1/1 PLATINIUM

Table réfrigérée négative

- Température d'utilisation -15° -20°C
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Joint magnétique
- Poignées ergonomique sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Groupe tropicalisé 43°C
- Thermostat électronique « touch control »
- Fonctionnement statique ou ventilé
- Dégivrage automatique
- Evaporation de l'eau automatique pour groupe logé
- Réfrigérant R404A
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH)

Table négative GN 1/1 Groupe logé Centrale

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Elec.	
FIGTCG/1V	875 x 700 x 900	660	1 porte	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/1V7	875 x 700 x 900	710	1 porte	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/1V8	875 x 700 x 900	760	1 porte	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/1VC2	875 x 700 x 900	660	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/1VC3	875 x 700 x 900	660	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/1VCB	875 x 700 x 900	660	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/2V	1230 x 700 x 900	660	2 portes	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/2V7	1230 x 700 x 900	710	2 portes	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/2V8	1230 x 700 x 900	760	2 portes	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/3V	1665 x 700 x 900	660	3 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCG/3V7	1665 x 700 x 900	710	3 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCG/3V8	1665 x 700 x 900	760	3 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCG/4V	2100 x 700 x 900	660	4 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCG/4V7	2100 x 700 x 900	710	4 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCG/4V8	2100 x 700 x 900	760	4 portes	0,60	1,60	MONO 230+T

Table négative GN 1/1 Groupe logé Adossée

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Elec.	
FIGTCG/1VA	875 x 700 x 1000	660	1 porte	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/1VA7	875 x 700 x 1000	710	1 porte	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/1VA8	875 x 700 x 1000	760	1 porte	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/1VC2A	875 x 700 x 1000	660	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/1VC3A	875 x 700 x 1000	660	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/1VCBA	875 x 700 x 1000	660	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/2VA	1230 x 700 x 1000	660	2 portes	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/2VA7	1230 x 700 x 1000	710	2 portes	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/2VA8	1230 x 700 x 1000	760	2 portes	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCG/3VA	1665 x 700 x 1000	660	3 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCG/3VA7	1665 x 700 x 1000	710	3 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCG/3VA8	1665 x 700 x 1000	760	3 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCG/4VA	2100 x 700 x 1000	660	4 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCG/4VA7	2100 x 700 x 1000	710	4 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCG/4VA8	2100 x 700 x 1000	760	4 portes	0,60	1,60	MONO 230+T

Table négative GN 1/1 Groupe logé Sans plan

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Elec.	
FIGTCGS/1V	875 x 690 x 860	660	1 porte	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCGS/1V7	875 x 690 x 860	710	1 porte	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCGS/1V8	875 x 690 x 860	760	1 porte	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCGS/1VC2	875 x 690 x 860	660	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCGS/1VC3	875 x 690 x 860	660	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCGS/1VCB	875 x 690 x 860	660	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCGS/2V	1230 x 690 x 860	660	2 portes	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCGS/2V7	1230 x 690 x 860	710	2 portes	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCGS/2V8	1230 x 690 x 860	760	2 portes	0,60	0,80	MONO 230+T
FIGTCGS/3V	1665 x 690 x 860	660	3 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCGS/3V7	1665 x 690 x 860	710	3 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCGS/3V8	1665 x 690 x 860	760	3 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCGS/4V	2100 x 690 x 860	660	4 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCGS/4V7	2100 x 690 x 860	710	4 portes	0,60	1,60	MONO 230+T
FIGTCGS/4V8	2100 x 690 x 860	760	4 portes	0,60	1,60	MONO 230+T



Table réfrigérée négative GN 1/1 PLATINIUM



Table négative GN1/1 Groupe à distance* Centrale

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
FIGTCGR/1V	695 x 700 x 900	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/1V7	695 x 700 x 900	710	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/1V8	695 x 700 x 900	760	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/1VC2	695 x 700 x 900	660	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/1VC3	695 x 700 x 900	660	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/1VCB	695 x 700 x 900	660	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/2V	1050 x 700 x 900	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGR/2V7	1050 x 700 x 900	710	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGR/2V8	1050 x 700 x 900	760	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGR/3V	1485 x 700 x 900	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCGR/3V7	1485 x 700 x 900	710	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCGR/3V8	1485 x 700 x 900	760	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCGR/4V	1920 x 700 x 900	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCGR/4V7	1920 x 700 x 900	710	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCGR/4V8	1920 x 700 x 900	760	4 portes	0,60	MONO 230+T

Table négative GN1/1 Groupe à distance* Adossée

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
FIGTCGR/1VA	695 x 700 x 1000	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/1VA7	695 x 700 x 1000	710	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/1VA8	695 x 700 x 1000	760	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/1VC2A	695 x 700 x 1000	660	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/1VC3A	695 x 700 x 1000	660	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/1VCBA	695 x 700 x 1000	660	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	0,40	MONO 230+T
FIGTCGR/2VA	1050 x 700 x 1000	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGR/2VA7	1050 x 700 x 1000	710	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGR/2VA8	1050 x 700 x 1000	760	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGR/3VA	1485 x 700 x 1000	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCGR/3VA7	1485 x 700 x 1000	710	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCGR/3VA8	1485 x 700 x 1000	760	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCGR/4VA	1920 x 700 x 1000	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCGR/4VA7	1920 x 700 x 1000	710	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCGR/4VA8	1920 x 700 x 1000	760	4 portes	0,60	MONO 230+T



Table négative GN1/1 Groupe à distance* Sans plan

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
FIGTCGRS/1V	695 x 690 x 860	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCGRS/1V7	695 x 690 x 860	710	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCGRS/1V8	695 x 690 x 860	760	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCGRS/1VC2	695 x 690 x 860	660	1 bloc tiroirs 1/2 + 1/2	0,40	MONO 230+T
FIGTCGRS/1VC3	695 x 690 x 860	660	1 bloc tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3	0,40	MONO 230+T
FIGTCGRS/1VCB	695 x 690 x 860	660	1 bloc tiroir + tiroir range-bouteilles	0,40	MONO 230+T
FIGTCGRS/2V	1050 x 690 x 860	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGRS/2V7	1050 x 690 x 860	710	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGRS/2V8	1050 x 690 x 860	760	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGRS/3V	1485 x 690 x 860	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCGRS/3V7	1485 x 690 x 860	710	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCGRS/3V8	1485 x 690 x 860	760	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCGRS/4V	1920 x 690 x 860	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCGRS/4V7	1920 x 690 x 860	710	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCGRS/4V8	1920 x 690 x 860	760	4 portes	0,60	MONO 230+T

* Groupe non fourni

Table réfrigérée négative PLATINIUM



Table GN 2/1

Groupe logé

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
Centrale					
FIGTCG2/1V7	1094 x 800 x 900	710	1 porte	0,80	MONO 230+T
FIGTCG2/2V7	1648 x 800 x 900	710	2 portes	0,80	MONO 230+T
Adossé					
FIGTCG2/1VA7	1094 x 800 x 1000	710	1 porte	0,80	MONO 230+T
FIGTCG2/2VA7	1648 x 800 x 1000	710	2 portes	0,80	MONO 230+T
Sans plan					
FIGTCG2S/1V7	1094 x 790 x 860	710	1 porte	0,80	MONO 230+T
FIGTCG2S/2V7	1648 x 790 x 860	710	2 portes	0,80	MONO 230+T

Groupe à distance*

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
Centrale					
FIGTCG2R/1V7	914 x 800 x 900	710	1 porte	0,60	MONO 230+T
FIGTCG2R/2V7	1468 x 800 x 900	710	2 portes	0,60	MONO 230+T
Adossé					
FIGTCG2R/1VA7	914 x 800 x 1000	710	1 porte	0,60	MONO 230+T
FIGTCG2R/2VA7	1468 x 800 x 1000	710	2 portes	0,60	MONO 230+T
Sans plan					
FIGTCG2RS/1V7	914 x 790 x 860	710	1 porte	0,60	MONO 230+T
FIGTCG2RS/2V7	1468 x 790 x 860	710	2 portes	0,60	MONO 230+T



Table Profondeur 600

Groupe logé

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Elec. (kW)	Tension
centrale					
FIGTCG6/2V7	1230 x 600 x 900	710	2 portes	0,80	MONO 230+T
FIGTCG6/3V7	1665 x 600 x 900	710	3 portes	1,60	MONO 230+T
Adossé					
FIGTCG6/2VA7	1230 x 600 x 1000	710	2 portes	0,80	MONO 230+T
FIGTCG6/3VA7	1665 x 600 x 1000	710	3 portes	1,60	MONO 230+T
Sans plan					
FIGTCGS6/2V7	1230 x 590 x 860	710	2 portes	0,80	MONO 230+T
FIGTCGS6/3V7	1665 x 590 x 860	710	3 portes	1,60	MONO 230+T

Groupe à distance*

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
Centrale					
FIGTCGR6/2V7	1050 x 600 x 900	710	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGR6/3V7	1485 x 600 x 900	710	3 portes	0,50	MONO 230+T
Adossée					
FIGTCGR6/2VA7	1050 x 600 x 1000	710	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGR6/3VA7	1485 x 600 x 1000	710	3 portes	0,50	MONO 230+T
Sans plan					
FIGTCGRS6/2V7	1050 x 590 x 860	710	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCGRS6/3V7	1485 x 590 x 860	710	3 portes	0,50	MONO 230+T

* Groupe non fourni

Table réfrigérée chocolat PLATINIUM

Table réfrigérée chocolat

- Hauteur du corps du meuble : 660 mm
- Température utilisation +10°+18°C
- Humidité contrôlée : 40%-50%
- Intérieur et extérieur complètement en acier inox AISI 304
- Compartiment rayonné
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Thermostat électronique "touch control"
- Fonctionnement statique ou ventilé
- Dégivrage "intelligent" et évaporation de l'eau automatique
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH)
- Eclairage LED (sur les compartiments à porte)
- Joints magnétiques

Table réfrigérée chocolat centrale plan inox

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Profondeur (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Élec.	
FIGTRC7/1V	950 x 700 x 900	700	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRC/1V	950 x 800 x 900	800	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRC7/2V	1390 x 700 x 900	700	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRC/2V	1390 x 800 x 900	800	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRC7/3V	1905 x 700 x 900	700	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRC/3V	1905 x 800 x 900	800	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T

Table réfrigérée chocolat centrale plan marbre blanc

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Profondeur (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Élec.	
FIGTRCM7/1V	950 x 700 x 900	700	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRCM/1V	950 x 800 x 900	800	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRCM7/2V	1390 x 700 x 900	700	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRCM/2V	1390 x 800 x 900	800	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRCM7/3V	1905 x 700 x 900	700	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRCM/3V	1905 x 800 x 900	800	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T



Table réfrigérée chocolat avec groupe et dossier marbre blanc

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Profondeur (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Élec.	
FIGTRCM7/1VA	950 x 700 x 985	700	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRCM/1VA	950 x 800 x 985	800	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRCM7/2VA	1390 x 700 x 985	700	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRCM/2VA	1390 x 800 x 985	800	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRCM7/3VA	1905 x 700 x 985	700	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRCM/3VA	1905 x 800 x 985	800	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T

Table réfrigérée chocolat adossée plan inox

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Profondeur (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Élec.	
FIGTRC7/1VA	950 x 700 x 1000	700	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRC/1VA	950 x 800 x 1000	800	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRC7/2VA	1390 x 700 x 1000	700	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRC/2VA	1390 x 800 x 1000	800	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRC7/3VA	1905 x 700 x 1000	700	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRC/3VA	1905 x 800 x 1000	800	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T

Table réfrigérée chocolat sans plan

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Profondeur (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Élec.	
FIGTRCS7/1V	950 x 690 x 860	700	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRCS/1V	950 x 790 x 860	800	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRCS7/2V	1390 x 690 x 860	700	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRCS/2V	1390 x 790 x 860	800	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRCS7/3V	1905 x 690 x 860	700	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRCS/3V	1905 x 790 x 860	800	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T

FROID HORIZONTAL

Table réfrigérée pâtisserie positive PLATINIUM

Table réfrigérée pâtisserie positive

- Température d'utilisation 0°+15°C
- Intérieur et extérieur complètement en acier inox AISI 304
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Groupe tropicalisé 43°C

- Thermostat électronique "touch control"
- Fonctionnement statique ou ventilé
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH)
- Dégivrage automatique
- Réfrigérant R404A
- Évaporation de l'eau automatique pour groupe logé



Table réfrigérée pâtisserie positive Groupe logé

Centrale plan Inox

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Élec.	
FIGTRP7/1V	950 x 700 x 900	660	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRP/1V	950 x 800 x 900	660	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRP7/2V	1390 x 700 x 900	660	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRP/2V	1390 x 800 x 900	660	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRP/2V7	1390 x 800 x 900	710	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRP7/3V	1905 x 700 x 900	660	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRP/3V	1905 x 800 x 900	660	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRP/3V7	1905 x 800 x 900	710	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRP7/4V	2420 x 700 x 900	660	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRP/4V	2420 x 800 x 900	660	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRP/4V7	2420 x 800 x 900	710	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T



Centrale plan marbre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Élec.	
FIGTRPM7/1V	950 x 700 x 900	660	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRPM/1V	950 x 800 x 900	660	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRPM7/2V	1390 x 700 x 900	660	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRPM/2V	1390 x 800 x 900	660	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRPM/2V7	1390 x 800 x 900	710	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRPM7/3V	1905 x 700 x 900	660	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPM/3V	1905 x 800 x 900	660	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPM/3V7	1905 x 800 x 900	710	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPM7/4V	2420 x 700 x 900	660	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPM/4V	2420 x 800 x 900	660	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPM/4V7	2420 x 800 x 900	710	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T

Adossée plan Inox

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Élec.	
FIGTRP7/1VA	950 x 700 x 1000	660	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRP/1VA	950 x 800 x 1000	660	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRP7/2VA	1390 x 700 x 1000	660	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRP/2VA	1390 x 800 x 1000	660	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRP/2VA7	1390 x 800 x 1000	710	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRP7/3VA	1905 x 700 x 1000	660	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRP/3VA	1905 x 800 x 1000	660	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRP/3VA7	1905 x 800 x 1000	710	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRP7/4VA	2420 x 700 x 1000	660	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRP/4VA	2420 x 800 x 1000	660	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRP/4VA7	2420 x 800 x 1000	710	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T

FROID HORIZONTAL

Table réfrigérée pâtisserie positive PLATINIUM



Adossée plan marbre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Élec.	
FIGTRPM7/1VA	950 x 700 x 985	660	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRPM/1VA	950 x 800 x 985	660	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRPM7/2VA	1390 x 700 x 985	660	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRPM/2VA	1390 x 800 x 985	660	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRPM/2VA7	1390 x 800 x 985	710	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRPM7/3VA	1905 x 700 x 985	660	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPM/3VA	1905 x 800 x 985	660	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPM/3VA7	1905 x 800 x 985	710	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPM7/4VA	2420 x 700 x 985	660	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPM/4VA	2420 x 800 x 985	660	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPM/4VA7	2420 x 800 x 985	710	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T



Sans plan

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Élec.	
FIGTRPS7/1V	950 x 690 x 860	660	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRPS/1V	950 x 790 x 860	660	1 porte	0,46	0,51	MONO 230+T
FIGTRPS7/2V	1390 x 690 x 860	660	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRPS/2V	1390 x 790 x 860	660	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRPS/2V7	1390 x 790 x 860	710	2 portes	0,46	0,54	MONO 230+T
FIGTRPS7/3V	1905 x 690 x 860	660	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPS/3V	1905 x 790 x 860	660	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPS/3V7	1905 x 790 x 860	710	3 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPS7/4V	2420 x 690 x 860	660	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPS/4V	2420 x 790 x 860	660	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T
FIGTRPS/4V7	2420 x 790 x 860	710	4 portes	0,46	0,59	MONO 230+T

FROID HORIZONTAL

Table réfrigérée pâtisserie positive PLATINIUM

Table réfrigérée pâtisserie positive

- Température d'utilisation 0°+15°C
- Intérieur et extérieur complètement en acier inox AISI 304
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Groupe tropicalisé 43°C



- Thermostat électronique "touch control"
- Fonctionnement statique ou ventilé
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH)
- Dégivrage automatique
- Réfrigérant R404A
- Évaporation de l'eau automatique pour groupe logé

Table réfrigérée pâtisserie positive Groupe à distance*

Centrale plan inox

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
FIGTRPR7/1V	770 x 700 x 900	660	1 porte	0,25	MONO 230+T
FIGTRPR/1V	770 x 800 x 900	660	1 porte	0,25	MONO 230+T
FIGTRPR7/2V	1210 x 700 x 900	660	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPR/2V	1210 x 800 x 900	660	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPR/2V7	1210 x 800 x 900	710	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPR7/3V	1725 x 700 x 900	660	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPR/3V	1725 x 800 x 900	660	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPR/3V7	1725 x 800 x 900	710	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPR7/4V	2240 x 700 x 900	660	4 portes	0,46	MONO 230+T
FIGTRPR/4V	2240 x 800 x 900	660	4 portes	0,46	MONO 230+T
FIGTRPR/4V7	2240 x 800 x 900	710	4 portes	0,46	MONO 230+T

Centrale plan marbre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
FIGTRPRM7/1V	770 x 700 x 900	660	1 porte	0,25	MONO 230+T
FIGTRPRM/1V	770 x 800 x 900	660	1 porte	0,25	MONO 230+T
FIGTRPRM7/2V	1210 x 700 x 900	660	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPRM/2V	1210 x 800 x 900	660	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPRM/2V7	1210 x 800 x 900	710	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPRM7/3V	1725 x 700 x 900	660	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPRM/3V	1725 x 800 x 900	660	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPRM/3V7	1725 x 800 x 900	710	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPRM7/4V	2240 x 700 x 900	660	4 portes	0,46	MONO 230+T
FIGTRPRM/4V	2240 x 800 x 900	660	4 portes	0,46	MONO 230+T
FIGTRPRM/4V7	2240 x 800 x 900	710	4 portes	0,46	MONO 230+T

Adossée plan inox

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
FIGTRPR7/1VA	770 x 700 x 985	660	1 porte	0,25	MONO 230+T
FIGTRPR/1VA	770 x 800 x 985	660	1 porte	0,25	MONO 230+T
FIGTRPR7/2VA	1210 x 700 x 985	660	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPR/2VA	1210 x 800 x 985	660	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPR/2VA7	1210 x 800 x 985	710	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPR7/3VA	1725 x 700 x 985	660	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPR/3VA	1725 x 800 x 985	660	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPR/3VA7	1725 x 800 x 985	710	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPR7/4VA	2240 x 700 x 985	660	4 portes	0,46	MONO 230+T
FIGTRPR/4VA	2240 x 800 x 985	660	4 portes	0,46	MONO 230+T
FIGTRPR/4VA7	2240 x 800 x 985	710	4 portes	0,46	MONO 230+T

* Groupe non fourni

FROID HORIZONTAL

Table réfrigérée pâtisserie positive PLATINIUM



Adossée plan mabre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigé (kW)	Tension
FIGTRPRM7/1VA	770 x 700 x 985	660	1 porte	0,25	MONO 230+T
FIGTRPRM/1VA	770 x 800 x 985	660	1 porte	0,25	MONO 230+T
FIGTRPRM7/2VA	1210 x 700 x 985	660	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPRM/2VA	1210 x 800 x 985	660	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPRM/2VA7	1210 x 800 x 985	710	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPRM7/3VA	1725 x 700 x 985	660	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPRM/3VA	1725 x 800 x 985	660	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPRM/3VA7	1725 x 800 x 985	710	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPRM7/4VA	2240 x 700 x 985	660	4 portes	0,46	MONO 230+T
FIGTRPRM/4VA	2240 x 800 x 985	660	4 portes	0,46	MONO 230+T
FIGTRPRM/4VA7	2240 x 800 x 985	710	4 portes	0,46	MONO 230+T

Sans plan

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigé (kW)	Tension
FIGTRPRS7/1V	770 x 690 x 860	660	1 porte	0,25	MONO 230+T
FIGTRPRS/1V	770 x 790 x 860	660	1 porte	0,25	MONO 230+T
FIGTRPRS7/2V	1210 x 690 x 860	660	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPRS/2V	1210 x 790 x 860	660	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPRS/2V7	1210 x 790 x 860	710	2 portes	0,35	MONO 230+T
FIGTRPRS7/3V	1725 x 690 x 860	660	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPRS/3V	1725 x 790 x 860	660	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPRS/3V7	1725 x 790 x 860	710	3 portes	0,40	MONO 230+T
FIGTRPRS7/4V	2240 x 690 x 860	660	4 portes	0,46	MONO 230+T
FIGTRPRS/4V	2240 x 790 x 860	660	4 portes	0,46	MONO 230+T
FIGTRPRS/4V7	2240 x 790 x 860	710	4 portes	0,46	MONO 230+T

FROID HORIZONTAL

Table réfrigérée pâtisserie négative PLATINIUM



Table réfrigérée pâtisserie négative Groupe logé

- Température d'utilisation -15°-20°C
- Intérieur et extérieur complètement en acier inox AISI 304
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Thermostat électronique "touch control"
- Groupe tropicalisé 43°C
- Fonctionnement statique ou ventilé
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH)
- Dégivrage automatique
- Réfrigérant R404A
- Évaporation de l'eau automatique pour groupe logé

Centrale plan inox

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Elec.	
FIGTCP7/1V	950 x 700 x 900	660	1 porte	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCP/1V	950 x 800 x 900	660	1 porte	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCP7/2V	1390 x 700 x 900	660	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCP/2V	1390 x 800 x 900	660	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCP/2V7	1390 x 800 x 900	710	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCP7/3V	1905 x 700 x 900	660	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCP/3V	1905 x 800 x 900	660	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCP/3V7	1905 x 800 x 900	710	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCP7/4V	2420 x 700 x 900	660	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCP/4V	2420 x 800 x 900	660	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCP/4V7	2420 x 800 x 900	710	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T

Centrale plan marbre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Elec.	
FIGTCPM7/1V	950 x 700 x 900	660	1 porte	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPM/1V	950 x 800 x 900	660	1 porte	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPM7/2V	1390 x 700 x 900	660	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPM/2V	1390 x 800 x 900	660	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPM/2V7	1390 x 800 x 900	710	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPM7/3V	1905 x 700 x 900	660	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPM/3V	1905 x 800 x 900	660	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPM/3V7	1905 x 800 x 900	710	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPM7/4V	2420 x 700 x 900	660	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPM/4V	2420 x 800 x 900	660	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPM/4V7	2420 x 800 x 900	710	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T

Adossée plan inox

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Elec.	
FIGTCP7/1VA	950 x 700 x 1000	660	1 porte	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCP/1VA	950 x 800 x 1000	660	1 porte	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTRPR7/2VA	1390 x 700 x 1000	660	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCP/2VA	1390 x 800 x 1000	660	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCP/2VA7	1390 x 800 x 1000	710	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCP7/3VA	1905 x 700 x 1000	660	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCP/3VA	1905 x 800 x 1000	660	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCP/3VA7	1905 x 800 x 1000	710	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCP7/4VA	2420 x 700 x 1000	660	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCP/4VA	2420 x 800 x 1000	660	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCP/4VA7	2420 x 800 x 1000	710	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T

FROID HORIZONTAL

Table réfrigérée pâtisserie négative PLATINIUM



Adossée plan marbre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Elec.	
FIGTCPM7/1VA	950 x 700 x 985	660	1 porte	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPM/1VA	950 x 800 x 985	660	1 porte	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPM7/2VA	1390 x 700 x 985	660	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPM/2VA	1390 x 800 x 985	660	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPM/2VA7	1390 x 800 x 985	710	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPM7/3VA	1905 x 700 x 985	660	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPM/3VA	1905 x 800 x 985	660	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPM/3VA7	1905 x 800 x 985	710	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPM7/4VA	2420 x 700 x 985	660	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPM/4VA	2420 x 800 x 985	660	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPM/4VA7	2420 x 800 x 985	710	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T

Sans plan

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)		Tension
				Frigo	Elec.	
FIGTCPS/1V	950 x 790 x 860	660	1 porte	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPS/2V	1390 x 790 x 860	660	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPS/2V7	1390 x 790 x 860	710	2 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPS/3V	1905 x 790 x 860	660	3 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPS/3V7	1905 x 790 x 860	710	3 portes	0,60	0,8	MONO 230+T
FIGTCPS/4V	2420 x 790 x 860	660	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPS/4V7	2420 x 790 x 860	710	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPS7/1V	950 x 690 x 860	660	1 porte	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPS7/2V	1390 x 690 x 860	660	2 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPS7/3V	1905 x 690 x 860	660	3 portes	0,60	1,61	MONO 230+T
FIGTCPS7/4V	2420 x 690 x 860	660	4 portes	0,60	1,61	MONO 230+T

Table réfrigérée pâtisserie négative PLATINIUM

Table réfrigérée pâtisserie négative

- Température d'utilisation -15°-20°C
- Intérieur et extérieur complètement en acier inox AISI 304
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Compartiment rayonné
- Thermostat électronique "touch control"
- Groupe tropicalisé 43°C

- Fonctionnement statique ou ventilé
- Classe climatique 5 (40°C, 40% RH)
- Dégivrage automatique
- Réfrigérant R404A
- Évaporation de l'eau automatique pour groupe logé



Table réfrigérée pâtisserie négative Groupe à distance*

Centrale plan inox

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
FIGTCPR7/1V	770 x 700 x 900	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCPR/1V	770 x 800 x 900	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCPR7/2V	1210 x 700 x 900	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPR/2V	1210 x 800 x 900	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPR/2V7	1210 x 800 x 900	710	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPR7/3V	1725 x 700 x 900	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCPR/3V	1725 x 800 x 900	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCPR/3V7	1725 x 800 x 900	710	3 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPR7/4V	2240 x 700 x 900	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPR/4V	2240 x 800 x 900	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPR/4V7	2240 x 800 x 900	710	4 portes	0,60	MONO 230+T

Centrale plan marbre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
FIGTCPRM7/1V	770 x 700 x 900	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCPRM/1V	770 x 800 x 900	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCPRM7/2V	1210 x 700 x 900	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPRM/2V	1210 x 800 x 900	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPRM/2V7	1210 x 800 x 900	710	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPRM7/3V	1725 x 700 x 900	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCPRM/3V	1725 x 800 x 900	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCPRM/3V7	1725 x 800 x 900	710	3 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPRM7/4V	2240 x 700 x 900	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPRM/4V	2240 x 800 x 900	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPRM/4V7	2240 x 800 x 900	710	4 portes	0,60	MONO 230+T

* Groupe non fourni

Table réfrigérée pâtisserie négative PLATINIUM



Adossée plan inox

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
FIGTCPR7/1VA	770 x 700 x 1000	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCPR/1VA	770 x 800 x 1000	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCPR7/2VA	1210 x 700 x 1000	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPR/2VA	1210 x 800 x 1000	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPR/2VA7	1210 x 800 x 1000	710	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPR7/3VA	1725 x 700 x 1000	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCPR/3VA	1725 x 800 x 1000	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCPR/3VA7	1725 x 800 x 1000	710	3 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPR7/4VA	2240 x 700 x 1000	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPR/4VA	2240 x 800 x 1000	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPR/4VA7	2240 x 800 x 1000	710	4 portes	0,60	MONO 230+T

Adossée plan marbre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
FIGTCPRM7/1VA	770 x 700 x 985	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCPRM/1VA	770 x 800 x 985	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCPRM7/2VA	1210 x 700 x 985	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPRM/2VA	1210 x 800 x 985	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPRM/2VA7	1210 x 800 x 985	710	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPRM7/3VA	1725 x 700 x 985	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCPRM/3VA	1725 x 800 x 985	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCPRM/3VA7	1725 x 800 x 985	710	3 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPRM7/4VA	2240 x 700 x 985	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPRM/4VA	2240 x 800 x 985	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPRM/4VA7	2240 x 800 x 985	710	4 portes	0,60	MONO 230+T

Sans plan

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigo (kW)	Tension
FIGTCPRS7/1V	770 x 690 x 860	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCPRS/1V	770 x 790 x 860	660	1 porte	0,40	MONO 230+T
FIGTCPRS7/2V	1210 x 690 x 860	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPRS/2V	1210 x 790 x 860	660	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPRS/2V7	1210 x 790 x 860	710	2 portes	0,45	MONO 230+T
FIGTCPRS7/3V	1725 x 690 x 860	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCPRS/3V	1725 x 790 x 860	660	3 portes	0,50	MONO 230+T
FIGTCPRS/3V7	1725 x 790 x 860	710	3 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPRS7/4V	2240 x 690 x 860	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPRS/4V	2240 x 790 x 860	660	4 portes	0,60	MONO 230+T
FIGTCPRS/4V7	2240 x 790 x 860	710	4 portes	0,60	MONO 230+T

Options Table réfrigérée GN 1/1

Référence	Caractéristiques
FIGCGG/7	Couple glissières en "C" pour table réfrigérée
FIGGRN	Groupe frigorifique à distance tables négatives
FIGGRP	Groupe frigorifique à distance tables réfrigérées
FIGKC/2	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H. 660
FIGKC/2U	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H.660
FIGKC/271	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H. 710
FIGKC/271U	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H.740
FIGKC/276	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H.760
FIGKC/276U	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H.760
FIGKC/3	Bloc 3 tiroirs pour table réfrigérée H.660
FIGKC/3U	Bloc 3 tiroirs pour table réfrigérée H. 660
FIGKC/371	Bloc 3 tiroirs pour table réfrigérée H. 710
FIGKC/371U	Bloc 3 tiroirs pour table réfrigérée H. 710
FIGKC/376	Bloc 3 tiroirs pour table réfrigérée H. 760
FIGKC/376U	Bloc 3 tiroirs pour table réfrigérée H. 760
FIGKCB	Bloc tiroir + range-bouteilles pour table réfrigérée H. 660
FIGKCBU	Bloc tiroir + range-bouteilles pour table réfrigérée H.660
FIGKCB/71	Bloc tiroir + range-bouteilles pour table réfrigérée H. 710
FIGKCB/71U	Bloc tiroir + range-bouteilles pour table réfrigérée H. 710
FIGKCB/76	Bloc tiroir + range-bouteilles pour table réfrigérée H. 760
FIGKCB/76U	Bloc tiroir + range-bouteilles pour table réfrigérée H.760
FIGKSC	Kit serrure avec clé pour tables réfrigérées
FIGKSE/2	Dégivrage électrique pour tables réfrigérées sans groupe 1-2 postes
FIGKSE/3	Dégivrage électrique pour tables réfrigérées sans groupe 1-2 postes
FIGLP/1	Protection évaporateur pour tables h. 660 mm 1 porte
FIGLP/171	Protection évaporateur pour tables h. 710 mm 1 porte
FIGLP/176	Protection évaporateur pour tables h. 760 mm 1 porte
FIGLP/2	Protection évaporateur pour tables h. 660 mm 2 portes
FIGLP/271	Protection évaporateur pour tables h. 710 mm 2 portes
FIGLP/276	Protection évaporateur pour tables h. 760 mm 2 portes
FIGLP/3	Protection évaporateur pour tables h. 660 mm 3/4 portes
FIGLP/371	Protection évaporateur pour tables h. 710 mm 3/4 portes
FIGLP/376	Protection évaporateur pour tables h. 760 mm 3/4 portes
FIGLS	Séparateur odeurs pour tables à 3 ou 4 compartiments H. 660
FIGLS/71	Séparateur odeurs pour tables à 3 ou 4 compartiments H.710
FIGLS/76	Séparateur odeurs pour tables à 3 ou 4 compartiments H.760
FIGRGI/G	Clayette GN 1/1 en acier pour table réfrigérée
FIGRGR/G	Clayette GN 1/1 plastifiée pour table réfrigérée
FIGRSPBR	Kit roues (2 avec frein)
FIGSCB	Supports pour compositions bacs GN dans tiroirs
FIGK2T/A	Kit double température pour tables réfrigérées S
FIGK2T/R	Kit double température pour tables réfrigérées S
FIGVEA	Bac pour évaporation électrique eau de dégivrage
FIGRBF	Plan perforé GN 1/1

Options Table réfrigérée prof. 600 mm

Référence	Caractéristiques
FIGCGG/6	Couple glissières à "C" pour table réfrigérée
FIGRBF6	Plan perforé

Options Table pâtisserie

Référence	Caractéristiques
FIGCGP/7	Couple glissières en "L" pour tables prof. 700 mm
FIGCGP/8	Couple glissières en "L" pour tables prof. 800 mm
FIGGRN	Groupe frigorifique à distance tables négatives
FIGGRP	Groupe frigorifique à distance tables réfrigérées
FIGKC/271P8	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H 710
FIGKC/271P8U	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H 710
FIGKC/2P	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H 660
FIGKC/2P8	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H 660
FIGKC/2P8U	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H 660
FIGKC/2PU	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée H 660
FIGKSC	Kit serrure avec clé pour tables réfrigérées
FIGKSE/2	Dégivrage électrique pour tables avec groupe à distance
FIGKSE/3	Dégivrage électrique pour tables avec groupe à distance
FIGLP/1	Protection évaporateur pour tables h. 660 mm

Référence	Caractéristiques
FIGLP/171	Protection évaporateur pour tables h. 710 mm
FIGLP/2	Protection évaporateur pour tables h. 660 mm
FIGLP/271	Protection évaporateur pour tables h. 710 mm
FIGLP/3	Protection évaporateur pour tables h. 660 mm
FIGLP/371	Protection évaporateur pour tables h. 710 mm
FIGLS	Séparateur odeurs pour tables à 3 ou 4 compartiments
FIGLS/71	Séparateur odeurs pour tables à 3 ou 4 compartiments
FIGRGR/P	Clayette pâtisserie 600 x 400 mm plastifié
FIGRSPBR	Kit roues (2 avec frein)
FIGK2T/A	Kit double température pour tables réfrigérées S
FIGK2T/R	Kit double température pour tables réfrigérées S
FIGRGI/P	Clayette pâtisseries 600 x 400 mm en acier
FIGVEA	Bac pour évaporation électrique eau de dégivrage

Options Pizzeria

Référence	Caractéristiques
FIGCP57/3+1	Bloc 3 + 1 tiroirs neutres pour préparation pizza
FIGCP57/7	Bloc 7 tiroirs neutres pour préparation pizza
FIGCP58/3+1	Bloc 3 + 1 tiroirs neutres pour préparation pizza
FIGCP58/7	Bloc 7 tiroirs neutres pour préparation pizza
FIGCP77/3+1	Bloc 3 + 1 tiroirs neutres pour préparation pizza
FIGCP77/7	Bloc 7 tiroirs neutres pour préparation pizza
FIGCP78/3+1	Bloc 3 + 1 tiroirs neutres pour préparation pizza
FIGCP78/7	Bloc 7 tiroirs neutres pour préparation pizza

Référence	Caractéristiques
FIGCI4/225	Composition bacs + couvercles pour consoles pizza pour FIGMR4/225
FIGCI4/225R	Composition bacs + couvercles pour consoles pizza pour FIGMR4/225P
FIGCI4/245	Composition bacs + couvercles pour consoles pizza pour FIGMR4/245
FIGCI4/245R	Composition bacs + couvercles pour consoles pizza pour FIGMR4/245P
FIGCI4/95R	Composition bacs + couvercles pour consoles pizza pour FIGMR4/95R

Autres compositions : nous consulter

Options Console réfrigérée

Référence	Caractéristiques
FIGSM3	Support mural pour consoles réfrigérées pizza
FIGSM3DX	Support mural pour consoles réfrigérées pizza
FIGSM4	Support mural pour consoles réfrigérées pizza
FIGSM4DX	Support mural pour consoles réfrigérées pizza
FIGGRP/MENSOLE	Groupe frigorifique à distance pour consoles à bacs pizza

Options Soubassement

Référence	Caractéristiques
FIGKC/2S	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée snack
FIGKC/2SN	Bloc 2 tiroirs pour table négative snack
FIGKC/2SU	Bloc 2 tiroirs pour table réfrigérée snack
FIGKCB/S	Bloc 1 tiroir pour table réfrigérée snack
FIGKCB/SU	Bloc 1 tiroir pour table réfrigérée snack
FIGKSC	Kit serrure avec clé pour table réfrigérée
FIGCGG/6	Couple glissières à "c" pour table réfrigérée snack
FIGRSPBR	Kit roues (2 avec frein)
FIGGRPS	Groupe à distance pour table réfrigérée snack
FIGGRNS	Groupe à distance pour table négative snack
FIGRGI/G	Clayette GN 1/1 en acier pour table réfrigérée
FIGRGR/G	Clayette GN 1/1 plastifié pour table réfrigérée

également
DISPONIBLE
sur demande
Plan en Granit

Soubassement réfrigéré positif

- Plage d'utilisation -2°+10°C
- Hauteur du corps du meuble : 470 mm AISI 304
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 - sans plan de travail
- Compartiment rayonné
- Groupe tropicalisé 43°C

- Classe climatique 4 (30°C, 55% RH)
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Thermostat électronique
- Fonctionnement ventilé
- Réfrigérant R404A
- Dégivrage et évaporation de l'eau automatique

Groupe logé



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGTRSS/2V	1165 x 640 x 670	470	2 portes, compartiment technique à gauche	0,41	MONO 230+T
FIGTRSS/2VDX	1165 x 640 x 670	470	2 portes, compartiment technique à droite	0,41	MONO 230+T
FIGTRSS/3V	1600 x 640 x 670	470	3 portes, compartiment technique à gauche	0,41	MONO 230+T
FIGTRSS/3VDX	1600 x 640 x 670	470	3 portes, compartiment technique à droite	0,41	MONO 230+T

Groupe à distance*



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGTRSRS/2V	1050 x 640 x 670	470	2 portes, compartiment technique à gauche	-	MONO 230+T
FIGTRSRS/2VDX	1050 x 640 x 670	470	2 portes, compartiment technique à droite	-	MONO 230+T
FIGTRSRS/3V	1485 x 640 x 670	470	3 portes, compartiment technique à gauche	-	MONO 230+T
FIGTRSRS/3VDX	1485 x 640 x 670	470	3 portes, compartiment technique à droite	-	MONO 230+T

Soubassement réfrigéré négatif

- Plage d'utilisation -15°-20°C
- Intérieur et extérieur complètement en acier inox AISI 304
- Compartiment rayonné
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés

- Thermostat électronique, fonctionnement ventilé
- Groupe tropicalisé à 43°C au R 404A
- Dégivrage et évaporation de l'eau automatique

Groupe logé



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FIGTCSS/2V	1165 x 640 x 670	470	2 portes GN 1/1 Compartiment technique à gauche	0,71	MONO 230+T
FIGTCSS/2VDX	1165 x 640 x 670	470	2 portes GN 1/1 Compartiment technique à droite	0,71	MONO 230+T
FIGTCSS/3V	1600 x 640 x 670	470	3 portes GN 1/1 Compartiment technique à gauche	0,71	MONO 230+T
FIGTCSS/3VDX	1600 x 640 x 670	470	3 portes GN 1/1 Compartiment technique à droite	0,71	MONO 230+T

Groupe à distance*



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Haut corps du meuble (mm)	Caractéristiques	Tension
FIGTCSRS/2V	1050 x 640 x 670	470	2 portes GN 1/1 Compartiment technique à gauche	MONO 230+T
FIGTCSRS/2VDX	1050 x 640 x 670	470	2 portes GN 1/1 Compartiment technique à droite	MONO 230+T
FIGTCSRS/3V	1485 x 640 x 670	470	3 portes GN 1/1 Compartiment technique à gauche	MONO 230+T
FIGTCSRS/3VDX	1485 x 640 x 670	470	3 portes GN 1/1 Compartiment technique à droite	MONO 230+T

* Groupe non fourni

FROID HORIZONTAL

Table réfrigérée fast-food / pizza' chef PLATINIUM

Table réfrigérée fast-food

- Température de la console +2°+15°C
- Température d'utilisation du meuble 0°+15°C
- Intérieur et extérieur complètement en acier inox AISI 304
- Compartiments rayonnés
- Groupe tropicalisé 43°C
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés

- Thermostat électronique
- Fonctionnement statique ou ventilé
- Réfrigérant R404A
- Dégivrage et évaporation de l'eau automatique
- Classe climatique 5 (40°C, 40%RH)



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Profondeur (mm)	Bacs	Porte	Puiss. (kW)	Tension
FIGTRFG/2V	1230 x 700 x 1105	700	Bacs GN 1/1	2 portes	0,80	MONO 230+T
FIGTRF7/2V	1465 x 700 x 1105	700	Bacs 600 x 400	2 portes	0,80	MONO 230+T
FIGTRF/2V	1465 x 800 x 1105	800	Bacs 600 x 400	2 portes	0,80	MONO 230+T
FIGTRFG/3V	1665 x 700 x 1105	700	Bacs GN 1/1	3 portes	0,80	MONO 230+T
FIGTRF7/3V	1905 x 700 x 1105	700	Bacs 600 x 400	3 portes	0,80	MONO 230+T
FIGTRF/3V	1905 x 800 x 1105	800	Bacs 600 x 400	3 portes	0,80	MONO 230+T
FIGTRFG/4V	2100 x 700 x 1105	700	Bacs GN 1/1	4 portes	0,80	MONO 230+T
FIGTRF7/4V	2420 x 700 x 1105	700	Bacs 600 x 400	4 portes	0,80	MONO 230+T
FIGTRF/4V	2420 x 800 x 1105	800	Bacs 600 x 400	4 portes	0,80	MONO 230+T



Table réfrigérée pizza' chef

- Intérieur et extérieur complètement en acier inox AISI 304
- Température utilisation 0°+10°C
- Thermostat électronique "touch control"
- Classe climatique 5 (40°C, 40%RH)
- Compartiment rayonné
- Plan en granit épaisseur 30 mm avec dossier latéraux H : 160 mm
- Console à Profondeur 320 mm avec verres trempés, bacs non fournis

Groupe logé

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Profondeur (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
1 porte réfrigérée à caisses 600 x 400 mm					
FIGTP7/14	1450 x 750 x 1537	700	Bloc neutre à 7 tiroirs, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
FIGTP7/16	1650 x 750 x 1537	700	Bloc neutre à 7 tiroirs largeur 700 mm, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
FIGTP8/14	1450 x 850 x 1537	700	Bloc neutre à 7 tiroirs, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
FIGTP8/16	1650 x 850 x 1537	800	Bloc neutre à 7 tiroirs largeur 700 mm, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
FIGTP7/19C	1950 x 750 x 1537	700	2 Blocs neutres à 7 tiroirs, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
FIGTP8/19C	1950 x 850 x 1537	800	2 Blocs neutres à 7 tiroirs, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
2 portes réfrigérées à caisses 600 x 400 mm					
FIGTP7/14A	1450 x 750 x 1537	700	-	0,89	MONO 230+T
FIGTP8/14A	1450 x 850 x 1537	800	-	0,89	MONO 230+T
FIGTP7/19	1950 x 750 x 1537	700	Bloc neutre à 7 tiroirs, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
FIGTP7/21	2150 x 750 x 1537	700	Bloc neutre à 7 tiroirs largeur 700 mm, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
FIGTP8/19	1950 x 850 x 1537	800	Bloc neutre à 7 tiroirs, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
FIGTP8/21	2150 x 850 x 1537	800	Bloc neutre à 7 tiroirs largeur 700 mm, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
FIGTP7/24	2450 x 750 x 1537	700	2 Blocs neutres à 7 tiroirs, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
FIGTP8/24	2450 x 850 x 1537	800	2 Blocs neutres à 7 tiroirs, caisses incluses	0,89	MONO 230+T
3 portes réfrigérées à caisses 600 x 400 mm					
FIGTP7/19A	1950 x 750 x 1537	700	-	0,89	MONO 230+T
FIGTP8/19A	1950 x 850 x 1537	800	-	0,89	MONO 230+T
4 portes réfrigérées à caisses 600 x 400 mm					
FIGTP7/24A	2450 x 750 x 1537	700	-	0,89	MONO 230+T
FIGTP8/24A	2450 x 850 x 1537	800	-	0,89	MONO 230+T

Groupe à distance*

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Profondeur (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
2 portes réfrigérées à caisses 600 x 400 mm					
FIGTP7/19R	1950 x 750 x 1537	700	Bloc neutre à 7 tiroirs, caisses incluses	-	MONO 230+T
FIGTP8/19R	1950 x 850 x 1537	800	Bloc neutre à 7 tiroirs, caisses incluses	-	MONO 230+T
FIGTP7/22R	2250 x 750 x 1537	700	2 Blocs neutres à 7 tiroirs, caisses incluses	-	MONO 230+T
FIGTP8/22R	2250 x 850 x 1537	800	2 Blocs neutres à 7 tiroirs, caisses incluses	-	MONO 230+T

* Groupe non fourni

Console réfrigérée pizza PLATINIUM

Console réfrigérée pizza

- +2°+10°C
- Intérieur et extérieur complètement en acier inox 18/10
- Compartiment rayonné

- Thermostat électronique
- Fonctionnement statique
- Groupe tropicalisé à 43°C logé au R 134a

Groupe logé

Référence groupe à gauche	Référence groupe à droite	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Tension
Pour bacs GN 1/2 ou GN 1/1, profondeur 150 mm				
FIGMR3/125	FIGMR3/125DX	1250 x 380 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR3/145	FIGMR3/145DX	1450 x 380 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR3/165	FIGMR3/165DX	1650 x 380 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR3/195	FIGMR3/195DX	1950 x 380 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR3/215	FIGMR3/215DX	2150 x 380 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR3/225	FIGMR3/225DX	2250 x 380 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR3/245	FIGMR3/245DX	2450 x 380 x 275	0,32	MONO 230+T
Pour bacs GN 1/4 ou 1/2, profondeur 150 mm				
FIGMR4/125	FIGMR4/125DX	1250 x 320 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR4/145	FIGMR4/145DX	1450 x 320 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR4/165	FIGMR4/165DX	1650 x 320 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR4/195	FIGMR4/195DX	1950 x 320 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR4/215	FIGMR4/215DX	2150 x 320 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR4/225	FIGMR4/225DX	2250 x 320 x 275	0,32	MONO 230+T
FIGMR4/245	FIGMR4/245DX	2450 x 320 x 275	0,32	MONO 230+T



Groupe à distance* Pour bacs GN 1/2 ou GN 1/1 Profondeur 150 mm

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tension
FIGMR3/95P	950 x 380 x 275	MONO 230+T
FIGMR3/125P	1250 x 380 x 275	MONO 230+T
FIGMR3/145P	1450 x 380 x 275	MONO 230+T
FIGMR3/165P	1650 x 380 x 275	MONO 230+T
FIGMR3/195P	1950 x 380 x 275	MONO 230+T
FIGMR3/215P	2150 x 380 x 275	MONO 230+T
FIGMR3/225P	2250 x 380 x 275	MONO 230+T
FIGMR3/245P	2450 x 380 x 275	MONO 230+T

Pour bacs GN 1/4 ou 1/2 Profondeur 150 mm

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tension
FIGMR4/95P	950 x 320 x 275	MONO 230+T
FIGMR4/125P	1250 x 320 x 275	MONO 230+T
FIGMR4/145P	1450 x 320 x 275	MONO 230+T
FIGMR4/165P	1650 x 320 x 275	MONO 230+T
FIGMR4/195P	1950 x 320 x 275	MONO 230+T
FIGMR4/215P	2150 x 320 x 275	MONO 230+T
FIGMR4/225P	2250 x 320 x 275	MONO 230+T
FIGMR4/245P	2450 x 320 x 275	MONO 230+T

Vitrage pare-haleine pour consoles réfrigérées

- En verre trempé
- Avec kit d'assemblage et fixation à la console

Verres pour console réfrigérée pizza à bacs

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
FIGMV3/95	950 x 380 x 212	Pour consoles réfrigérées MR3/95P
FIGMV3/125	1250 x 380 x 212	Pour consoles réfrigérées MR3/125
FIGMV3/145	1450 x 380 x 212	Pour consoles réfrigérées MR3/145
FIGMV3/165	1650 x 380 x 212	Pour consoles réfrigérées MR3/165
FIGMV3/195	1950 x 380 x 212	Pour consoles réfrigérées MR3/195
FIGMV3/215	2150 x 380 x 212	Pour consoles réfrigérées MR3/215
FIGMV3/225	2250 x 380 x 212	Pour consoles réfrigérées MR3/225
FIGMV3/245	2450 x 380 x 212	Pour consoles réfrigérées MR3/245
FIGMV4/95	950 x 320 x 212	Pour consoles réfrigérées MR4/95P
FIGMV4/125	1250 x 320 x 212	Pour consoles réfrigérées MR4/125
FIGMV4/145	1450 x 320 x 212	Pour consoles réfrigérées MR4/145
FIGMV4/165	1650 x 320 x 212	Pour consoles réfrigérées MR4/165
FIGMV4/195	1950 x 320 x 212	Pour consoles réfrigérées MR4/195
FIGMV4/215	2150 x 320 x 212	Pour consoles réfrigérées MR4/215
FIGMV4/225	2250 x 320 x 212	Pour consoles réfrigérées MR4/225
FIGMV4/245	2450 x 320 x 212	Pour consoles réfrigérées MR4/245

* Groupe non fourni

Table réfrigérée

- Structure monocoque réalisée entièrement en acier inox 18/10 y compris le panneau arrière
- Epaisseur d'isolation 60 mm par injection de polyuréthane expansé sans CFC
- Plan de travail hauteur 60mm ignifuge et hydrofuge
- Groupe moteur extractible monté sur guides
- Ventilation du compartiment technique par un système de circulation de l'air en «U»
- Dégivrage à air
- Ré-évaporation automatique des condensats
- Régulation par thermostat/thermomètre digital
- Température de fonctionnement 0°C/+10°C
- Système de réfrigération ventilé par évaporateur à ailettes positionné à l'extérieur
- Évaporateur traité anticorrosion
- Fluide réfrigérant R404A
- Fonctionnement jusqu'à une température de +43°C (Classe climatique 5, 40% HR)
- Protection IP24, niveau sonore inférieur à 70 dBA
- Portillon réversible avec fermeture automatique et maintien de l'ouverture à 90°
- Poignée inox intégrée
- Crémaillères inox pour grilles et bacs facilement démontable
- En dotation: 1 couple de guides et 1 grille plastifiée GN1/1 par portillon



Table réfrigérée Adossée GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Portillons	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FSAKUAA	KUAA	1400 x 700 x 870/985	250	2	Dessus avec dossier arrière	0,35	MONO 230+T

Table réfrigérée Adossée GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Portillons	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FSAKUBA	KUBA	1850 x 700 x 870/985	390	3	Dossier arrière	0,55	MONO 230+T

Table réfrigérée Adossée GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Portillons	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FSAKUCA	KUCA	2300 x 700 x 870/985	530	4	Dessus avec dossier	0,55	MONO 230+T

Table réfrigérée centrale Plan de travail GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Portillons	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FSAKUAM	KUAM	1400 x 700 x 870	250 Lt	2	Plan de travail bord franc arrière	0,35	MONO 230+T



Table réfrigérée centrale Plan de travail GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Portillons	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FSAKUBM	KUBM	1850 x 700 x 870	390 Lt	3	Plan de travail bord franc arrière	0,55	MONO 230+T

Table réfrigérée centrale Plan de travail GN1/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Portillons	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FSAKUCM	KUCM	2300 x 700 x 870	530 Lt	4	Plan de travail bord franc arrière	0,55	MONO 230+T

Options

Référence	Caractéristiques
FSAKGXBR	Couple de guides inox AISI 304 pour bac GN 1/1 pour banques réfrigérées prof.70
FSARGBPR	Clayette plastifiée GN 1/1 pour banques réfrigérées prof.70
FSAGR70B	Grille de raccord plastifiée pour banques réfrigérées prof.70 cm.
FSAC151	Panier 1/1 GN en fil inox 18-10 pour banques réfrigérées prof.70 cm
FSAKRPB4	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds. Supportent des charges lourdes.

Table réfrigérée SILVER

Table réfrigérée

- Température de travail : 0° à +8°C
- Groupe tropicalisé à +43°C
- Extérieur et intérieur en inox 18/10 AISI 304, l'arrière des dessertes est en inox d'origine, ainsi que les pieds, fonds arrondis
- Réfrigérant R 134a, épaisseur isolation 60 mm sans CFC
- Évaporateur en tubes de cuivre et ailettes aluminium traitées anticorrosion

- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Portes avec dispositif automatique de fermeture et maintien d'ouverture de la porte à 90°C
- Régulation électronique avec affichage digital
- Interrupteur général lumineux
- Contrôle de température et de dégivrage électronique avec indicateur
- Equipement 2 paires de guides GN1/1 et 1 grille par porte
- Tension : MONO 230+T

Table réfrigérée positive 2 portes

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité (L)	Puiss. (kW)
centrale					
FFA311000007	MFA135GN S/D	1342 x 700 x 850	2 portes GN 1/1	290	0,36
adossée					
FFA311000000	MFA135GN	1342 x 700 x 850	2 portes GN 1/1	290	0,36



Table réfrigérée positive 3 portes

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité (L)	Puiss. (kW)
centrale					
FFA312000007	MFA180GN S/D	1792 x 700 x 850	3 portes GN 1/1	452	0,41
adossée					
FFA312000000	MFA180GN	1792 x 700 x 850	3 portes GN 1/1	452	0,41



Table réfrigérée positive 4 portes

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité (L)	Puiss. (kW)
centrale					
FFA313000007	MFA225GN S/D	2242 x 700 x 850	4 portes GN 1/1	615	0,64
adossée					
FFA313000000	MFA225GN	2242 x 700 x 850	4 portes GN 1/1	615	0,64



Accessoires pour table

Référence	Caractéristiques
FFA911204000	Kit Tiroir (1/2 + 1/2) GN
FFA911204005	Kit Tiroir (1/2 + 1/2) GN Droit (À installer à droite, à côté du groupe)
FFA911205000	Kit Tiroir (1/3 + 2/3) GN
FFA911206000	Kit Tiroir (1/3 + 1/3 1/3) GN
FFA911201000	Kit 10 glissières pour table
FFA911502000	Kit 4 roulettes table diamètre 125mm dont 2 à freins
FFA911502001	Kit 6 roulettes table (pour les tables à partir de 4 Portillons) diamètre 125mm
FFA911503000	Kit serrure pour table

S/D = Sans dossier

Armoire de présentation à vins

- Éclairage par leds basse émission positionnées dans le pourtour de la porte
- Structure dotée de panneaux isolants de 60 mm
- Fermeture à clés
- Réfrigération statique
- Températures différenciées 4 niveaux pour conservation vins blancs ou vins rouges
- Niveau sonore : 41.4 dB (A)
- Habillage mélaminé gris aluminium



Cave à vin 120 bouteilles

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FENA1MIAMI/873	A1MIAMI/873	820 x 500 x 1970	120 bouteilles	Fermeture à clés. Températures différenciées : + 6°/+12°C.	0,15	MONO 230+T



Cave à vin 172 bouteilles

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FENA1MIAMIBR/873	A1MIAMIBR/873	1220 x 500 x 1950	86+86 bouteilles	Fermeture à clés par porte. Températures par porte: +6°/+10°C - +14°/+20°C.	0,3	MONO 230+T



Cave à vin mixte vitrée

- 1 zone multi-températures : 5 niveaux de température étagés de +5 à +18°C
- Régulation électronique avec double affichage de la température (température niveau haut / température niveau bas).
- Réglage de la température haute (+16°C à +18°C) et de la température basse (+5°C à +7°C)
- Alarme porte (sonore) et température (sonore et visuelle)
- Carrosserie en acier époxy noir mat
- Porte à double vitrage traité anti-UV réversible
- Filtre à charbon actifs
- Fluide propre R-600a
- Fonctionne en ambiance +10°C à +38°C
- Alimentation MONO 230+T(mono) - 50Hz



Référence	Modèle	Dotation clayettes	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Caractéristiques	Conso. elect. (kWh/24h)	Puiss. (kW)	Tension
FEBSFT4212	FWT4212	5	600 x 730 x 1650	201 bouteilles Bordeaux	Porte double vitrage anti UV - clayettes en bois étuvé Éclairage intérieur réglable - filtre à charbon actif	0,46	0,14	MONO 230+T

Arrière Bar réfrigéré

Arrière de bar réfrigéré

- Groupe logé
- Réfrigérant R134A, Thermostat électronique : +2°/+12° C;
- Ré-évaporation automatique des eaux de condensats
- Puissance frigorifique : 488
- Régulation automatique
- Coloris Gris Anthracite

- Construction monocoque Skinplate
- Isolation polyuréthane in situ sans CFC, épaisseur 40mm
- Pieds réglables par l'intérieur de 860 à 880 mm
- Groupe incorporé à droite
- Éclairage LED et fermeture à clé de série sur les modèles portes vitrées



Groupe logé

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité bouteilles	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FGAECO/22MUFR	ECO22MU	1462 x 513 x 840-860/880	330*33cl	2 Portes pleines 4 plateaux pleins réglables	0,35	220-240V
FGAECO/222MUFR	ECO222MU	2002 x 513 x 840-860/880	509*33cl	3 Portes pleines 6 plateaux pleins réglables	0,35	220-240V
FGAECO/2222MUFR	ECO2222MU	2542 x 513 x 840-860/880	688*33cl	4 Portes pleines 8 plateaux pleins réglables	0,35	220-240V
FGAECO/22GMUFR	ECO22GMU	1462 x 513 x 840-860/880	330*33cl	2 Portes vitrées 4 plateaux pleins réglables	0,37	220-240V
FGAECO/222GMUFR	ECO222GMU	2002 x 513 x 840-860/880	509*33cl	3 Portes vitrées - 6 plateaux pleins réglables	0,37	220-240V
FGAECO/2222GMUFR	ECO2222GMU	2542 x 513 x 840-860/880	688*33cl	4 Portes vitrées 8 plateaux pleins réglables	0,37	220-240V



Accessoires

Référence	Caractéristiques
FGA130500219	Fermeture à clef - barrillet + 2 clefs

Machine à chantilly et Sorbetière



Machine à chantilly

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FTEPRIMA2	PRIMA 2	250 x 410 x 400	2 Litres avec cuve amovible	Gaz R134a Condensation à air Pompe en acier inoxydable, Thermostat électronique Conservation de la crème liquide à +4°C, Labyrinthe en acier inoxydable Commande manuelle, augmentation importante du volume	0,3	MONO 230+T



Sorbetière de comptoir

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FTEPOKER	POKER	500 x 560 x 400	Gaz R404A Condensation à air Commandes électromécaniques Turbinages des crèmes-glacées et sorbet à temps, Sonnerie fin du cycle Nettoyage très facile et rapide, Extraction manuelle à la fin du cycle Puissante et turbinage rapide	1	MONO 230+T

Refroidisseur d'eau pour eau plate et gazeuse PLATINIUM

Refroidisseur d'eau PLATINIUM - eau plate et eau gazeuse

- Constitué d'un refroidisseur déporté à intégrer dans un meuble et d'une zone de service à encastrer sur meuble
- Refroidissement à détente directe. Fluide R134a
- Échangeur cuivre à détente directe et condenseur dynamique
- Une sortie eau gazeuse et une sortie eau réfrigérée avec aérateur Inox facilement démontables
- Tirage par 2 boutons trois positions (intermittent – continu – arrêt)
- Zone de service tout Inox 304L
- À raccorder sur réseau d'arrivée eau potable froide et réseau d'évacuation eaux usées
- Livré non filtré (à installer en sus - recommandé) et sans bouteille CO2
- 4 pieds réglables en hauteur pour le refroidisseur

Fabriqué en FRANCE



Refroidisseur à encastrer

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (L/H)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FED89RK02P000	RE80CO2	416 x 338 x 781	80 L/H eau gazeuse	80 l/h Eau Gazeuse ou Réfrigérée de 10°C minimum	0,35	MONO 230+T

Recyclage des machines en fin de vie

Refroidisseur d'eau sur sol pour eau plate et gazeuse PLATINIUM

Refroidisseur d'eau sur sol PLATINIUM - eau plate et eau gazeuse

- Forme fonctionnelle et robuste
- Refroidissement puissant à détente directe. Fluide R134a
- Échangeur cuivre à détente directe et condenseur dynamique
- Une sortie eau gazeuse et une sortie eau réfrigérée avec aérateur inox facilement démontables
- Tirage par 2 boutons trois positions (intermittent – continu – arrêt)
- Cache tuyauterie de série
- Porte avant d'accès technique.
- Grille latérale amovible pour accès condenseur
- 4 pieds réglables en hauteur
- À raccorder sur réseau d'arrivée eau potable froide et réseau d'évacuation eaux usées
- Livré non filtré (à installer en sus - recommandé) et sans bouteille CO2
- Cuvette Inox et carrosserie en acier prélaqué

Fabriqué en FRANCE



Refroidisseur d'eau sur sol PLATINIUM

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (L/H)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FED89QK02P000	RS80CO2	413 x 395 x 1397	80 L/H Eau gazeuse	80 l/h Eau Gazeuse ou Réfrigérée de 10°C minimum	0,35	MONO 230+T

Recyclage des machines en fin de vie

Refroidisseur d'eau plate sur sol deux sorties GOLD

Refroidisseur d'eau sur sol GOLD

- Forme fonctionnelle et robuste
- Refroidissement puissant à banc de glace.
- Pour les modèles 80L/H d'eau réfrigérée et 150L/H d'eau rafraichie au fluide réfrigérant R134A et échangeur Inox à détente directe et condenseur dynamique
- Pour le modèle 100L/H, refroidissement à détente directe et échangeur cuivre
- Cuvette Inox et carrosserie en acier prélaqué
- Porte avant d'accès technique.
- Grille latérale amovible pour accès condenseur.
- 4 pieds réglables en hauteur
- À raccorder sur réseau d'arrivée eau potable froide et réseau d'évacuation eaux usées
- Livré non filtré (à installer en sus - recommandé)
- 2 sorties d'eau avec aérateur Inox facilement démontables

Fabriqué en FRANCE



Refroidisseur sur sol GOLD

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (L/H)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FED890J12P000	RS80REF	413 x 335 x 1397	80 L/H Eau réfrigérée	80 l/h Eau Réfrigérée de 10°C minimum	0,16	MONO 230+T
FED890M12P000	RS100REF	413 x 335 x 1397	100 L/H Eau réfrigérée	100 l/h Eau Réfrigérée de 10°C minimum	0,3	MONO 230+T
FED890X12P000	RS150RAF	413 x 335 x 1397	150 L/H Eau rafraichit	150 l/h Eau Rafraichie de 5°C minimum	0,16	MONO 230+T

Recyclage des machines en fin de vie

Refroidisseur d'eau sur comptoir deux sorties eau plate GOLD

Refroidisseur d'eau sur comptoir

- Forme fonctionnelle et robuste
- Refroidissement puissant à banc de glace. Fluide R134a
- Echangeur Inox à détente directe et condenseur dynamique
- Deux sorties d'eau avec aérateur inox facilement démontables
- Cuvette et carrosserie Inox



- Trappe arrière d'accès technique
- Grille latérale amovible pour accès condenseur
- 4 pieds réglables en hauteur
- À raccorder sur réseau d'arrivée d'eau potable froide et réseau d'évacuation eaux usées
- Livré non filtré(à installer en sus - recommandé)

Fabriquée en FRANCE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (L/H)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FED89PJ12P000	RC80REF	504 x 494 x 729	80L/H Eau réfrigérée	Refroidisseur sur comptoir	0,16	MONO 230+T

Refroidisseur d'eau deux sorties eau plate SILVER

Refroidisseur d'eau SILVER

- Forme élégante et arrondie sans aucun angle vif
- Refroidissement puissant à banc de glace. Fluide R134a
- Echangeur Inox à détente directe
- Condenseur statique silencieux pour le modèle 45L/H d'eau réfrigérée et 80 L/H d'eau rafraîchie
- Condenseur dynamique pour le modèle 80L/H d'eau réfrigérée

- Équipé d'un robinet rince-bouche et d'un col de cygne
- Cuvette Inox 304L et carrosserie en acier prélaqué
- À raccorder sur réseau d'arrivée eau potable froide et réseau d'évacuation eaux usées
- Livré non filtré (à installer en sus - recommandé)

Fabriquée en FRANCE



Refroidisseur demi-lune

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (L/H)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FED89NE02PG00	DL45REF	362 x 406 x 1232	45 L/H Eau réfrigérée	45 l/h Eau Réfrigérée de 10°C minimum	0,1	MONO 230+T
FED89NW02PG00	DL80RAF	362 x 406 x 1232	80 L/H Eau rafraîchie	80 l/h Eau Rafraîchie de 5°C minimum	0,1	MONO 230+T
FED89NJ02PG00	DL80REF	362 x 406 x 1232	E 80 L/H Eau réfrigérée	80 l/h Eau Réfrigérée de 10°C minimum	0,16	MONO 230+T

Recyclage des machines en fin de vie

Accessoires

Référence	Caractéristiques
FED61000030	Filtre en ligne avec raccords intégrés 1/4 - Capacité traitement 10 000 litres - Certifié ACS
FED61002019	Filtre BRITA PURITY C1000 AC monté sur tête fixe 1/4 - Permet un remplacement aisé des cartouches de filtrage - Capacité de traitement 10 000 litres - Certifié ACS
FED61002015	Cartouche de recharge BRITA PURITY C1000 AC pour tête Brita - Capacité de filtration 10 000 litres Certifié ACS
FED41600014	Dispositif anti-fuites Waterblock pour tubing 1/4 - Détecte des débits de fuite et coupe arrivée d'eau
FED41600022	Levier de réarmement Waterblock - complète le waterblock en permettant un réarmement facile du waterblock suite à coupure
FED41600008	Réducteur de pression 1/4 - Recommandé en cas de pression d'arrivée d'eau élevée (sup. 5 bars)

Machines à glaçons tronconiques PLATINIUM (Machines à injection)

- Machine à glaçons tronconiques de 20 grammes (Ø inférieur 30 x Ø supérieur 27 x H 29,5 mm)
- Système de fabrication à projection
- Carrosserie inox
- Porte à profil arrondi escamotable sous le panneau de dessus, avec amortisseur de fin de course
- Vidange par pompe de relevage (1,7 m verticalement, 15 m horizontalement)
- Ventilation du condenseur frontale pour tous les modèles
- Filtre à air de condenseur amovible et lavable
- Support de diffuseur bactéricide intégré à la porte (apprécié par le milieu de la santé)
- Support de pelle à glaçons dans la cabine (Modèle FSCECM126)
- Système de récupération du calcaire «Scale Guard» breveté
- Ensemble de pulvérisation démontable sans outils
- Interrupteur marche/arrêt et témoins lumineux
- Régulation électromécanique (Modèle FSCECM46/ 56/86) avec niveau de glace thermostatique
- Régulation électronique (Modèle FSCECM106/126) avec niveau de glace par sonde optique
- Système de nettoyage intégré



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Production	Stockage	Hauteur pieds	Puiss. (kW)	Tension
FSCECM46AS	386 x 600 x 643	24 kg/24h00	9 kg	en option 120 mm	0,4	MONO 230+T
FSCECM56AS	386 x 600 x 693	32 kg/24h00	12,5 kg	en option 120 mm	0,4	MONO 230+T
FSCECM86AS	530 x 600 x 915	38 kg/24h00	19 kg	120 mm	0,48	MONO 230+T
FSCECM106AS	530 x 600 x 970	50 kg/24h00	23 kg	120 mm	0,55	MONO 230+T
FSCECM126AS	680 x 600 x 1050	71 kg/24h00	39 kg	120 mm	0,6	MONO 230+T

Accessoires

Référence	Caractéristiques
FSCKITPIEDSPLATINIUM	Kit 4 pieds pour platinum 46,56

Système de refroidissement en cuisine centrale à base de glace en Nuggets

- Ensemble composé des équipements suivants :
- Machine à glace en Nuggets small (Ø 11 mm x hauteur 13mm)
- Réacteur UV bactéricide
- Système de stockage et transport SIS avec chariot
- Jeu de six seaux à glace
- Carrosserie inox
- Régulation électronique
- Contrôle du niveau de glace dans la cabine par cellule optique
- Capacité des seaux (6) à glace : 8,3 kg /unitaire



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Production	Stockage (kg)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
FSCN46SIS300	880 x 1175 x 1982	270 kg/24h00 Groupe à air : 1 ch	Silo : 137 kg Chariot : 73 kg Total : 210 kg	Pour cuisine centrale 2200/2800 repas Sur la base de 250 g de pâtes «Penne» cuites (à titre indicatif) soit une portion de 85/90 grammes de produit sec	1,2	MONO 230+T
FSCN56SIS700	880 x 1267 x 2592	470 kg/24h00 Groupe à air : 1,5 ch	Silo : 318 kg Chariot : 73 kg Total : 391 kg	Pour cuisine centrale 4400/5000 repas Sur la base de 250 g de pâtes «Penne» cuites (à titre indicatif) soit une portion de 85/90 grammes de produit sec	2	440 V
FSCCARKIT	636 x 1088 x 838	-	-	Chariot supplémentaire avec jeux de 6 seaux à glace	-	-

Machines à glaçons GOLD



Machines à glaçons cubes GOLD (Machines à injection)

- Machine à glaçons cubes de 27 grammes (30 x 30 x 30 mm)
- Système de fabrication à projection
- Carrosserie inox
- Interrupteur marche/arrêt
- Contrôle du niveau de glace dans la cabine par thermostat
- Porte escamotable sous le panneau du dessus
- Système de récupération du calcaire «Scale Guard» breveté
- Ventilation du condenseur frontale pour tous les modèles sauf FSCSCN25
- Régulation électromécanique
- Système de nettoyage intégré
- Filtre à air de condenseur amovible et lavable à partir de la FSCSCN35

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Production	Stockage	Hauteur pieds (mm)	Puissance (kW)	Tension
FSCSCN25A	333 x 455 x 597	20 kg/24h00	6,5 kg	-	0,38	MONO 230+T
FSCSCN35A	485 x 570 x 850	35 kg/24h00	17 kg	H : 130 mm	0,38	MONO 230+T
FSCSCN45A	485 x 570 x 950	45 kg/24h00	20 kg	H : 130 mm	0,53	MONO 230+T
FSCSCN75A	670 x 595 x 1030	65 kg/24h00	33 kg	H : 130 mm	0,65	MONO 230+T

Machines à glaçons SILVER

Machines à glaçons creux SILVER (Machines à palettes)



- Machine à glaçons creux de 17 grammes (L 30 x P 26 x H 40 mm)
- Système de fabrication à palettes
- Carrosserie inox
- Porte abattante avec charnières de portes robustes
- Nouveau déflecteur de porte avec guidage simple, lui donnant plus de souplesse
- Ventilation du condenseur frontale pour tous les modèles
- Contrôle électronique avec alarme pour le nettoyage du condenseur
- Contrôle du niveau de glace dans la cabine par sonde de niveau
- La carte électronique contrôle le débit d'eau à chaque cycle et ferme l'électrovanne de remplissage en cas de surconsommation liée à une fuite pour éviter les dégâts des eaux
- Vidange de la cuvette du bac à eau séparée de la vidange de la cabine afin d'éviter de mouiller les glaçons dans la cabine
- Interrupteur marche/arrêt et témoins lumineux
- Support de pelle à glaçons intégré à la cabine
- Raccordement eau et électricité accessibles à droite ou à gauche afin de pouvoir plaquer le panneau arrière au fond du comptoir
- Hauteur des vidanges rehaussées de 60 mm pour faciliter la connexion au réseau

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Production	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
FSCGPE21A	340 x 547 x 690	21 kg/24h00	Stockage : 7 kg, Kit pieds (H 85/105 mm) en option	0,25	MONO 230+T
FSCGPE25A	400 x 547 x 690	25 kg/24h00	Stockage : 10 kg, Kit pieds (H 85/105 mm) en option	0,265	MONO 230+T
FSCGPE35A	450 x 547 x 690	37 kg/24h00	Stockage : 12 kg, Kit pieds (H 85/105 mm) en option	0,35	MONO 230+T
FSCGPE45A	500 x 600 x 690	45 kg/24h00	Stockage : 16 kg, Kit pieds (H 85/105 mm) en option	0,37	MONO 230+T
FSCGPE50A	500 x 587 x 956	50 kg/24h00	Stockage : 21 kg, Hauteur sans pieds : - 82 mm	0,37	MONO 230+T
FSCGPE60A	600 x 587 x 956	60 kg/24h00	Stockage : 28 kg, Hauteur sans pieds : - 82 mm	0,57	MONO 230+T
FSCGPE75A	700 x 587 x 956	75 kg/24h00	Stockage : 36 kg, Hauteur sans pieds : - 82 mm	0,62	MONO 230+T
FSCGPE90A	800 x 587 x 956	92 kg/24h00	Stockage : 40 kg, Hauteur sans pieds : - 82 mm	0,79	MONO 230+T

Référence	Caractéristiques
FSCKITPIEDSSILVER	Kit 4 pieds pour machines 21/25/35/45

■ Froid composants

■ Centrale d'enregistrement

- Centrale d'enregistrement de température 3.2
- Enregistreur autonome 3.3

■ Réfrigération commerciale

- Réfrigération commerciale 3.5

■ Chambre froide

- Chambre froide positive avec groupe avec sol 3.6
- Chambre froide négative avec groupe avec sol 3.7
- Chambre froide positive sans groupe sans sol 3.8
- Chambre froide positive sans groupe avec sol 3.10
- Chambre froide négative sans groupe avec sol 3.12

■ Ventilation

■ Hotte

- Hotte d'extraction statique 3.14
- Hotte d'extraction dynamique 3.23

Centrale d'enregistrement de température

Centrale d'enregistrement de température, GTC

- Boîtier Mural prêt à poser/ 2 Relais d'alarme
- Enregistreur 3/4/5 voies
- Enregistreur 6/7/8 ou 12/14/16 voies
- Fourni avec 1 logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog

Centrale d'enregistrement



Référence	Modèle	Caractéristiques	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension
VBATH5N+LOG.3	TH5N+LOG.3	Enregistreur de température 3 voies + 1 câble USB + 3 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+LOG.4	TH5N+LOG.4	Enregistreur de température 4 voies + 1 câble USB + 4 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+LOG.5	TH5N+LOG.5	Enregistreur 5 voies de température + 1 câble USB + 5 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8N-LOG.6	M8NLOG.6	Enregistreur de température 6 voies + 6 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8N-LOG.7	M8NLOG.7	Enregistreur de température 7 voies + 7 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8N-LOG.8	M8NLOG.8	Enregistreur de température 8 voies + 8 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAMN-16LOG.12	M16NLOG.12	Enregistreur de température 12 voies + 12 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAMN-16LOG.14	M16NLOG.14	Enregistreur de température 14 voies + 14 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAMN-16LOG.16	M16NLOG.16	Enregistreur de température 16 voies + 16 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T



Référence	Modèle	Caractéristiques	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension
VBATH5N+USB/LOG.3	TH5N+USB/LOG.3	Enregistreur de température 3 voies + Clé USB + 3 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+USB/LOG.4	TH5N+USB/LOG.4	Enregistreur de température 4 voies + Clé USB + 4 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+USB/LOG.5	TH5N+USB/LOG.5	Enregistreur de température 5 voies + Clé USB + 5 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8N-USB/LOG.6	M8NUSB/LOG.6	Enregistreur de température 6 voies + Clé USB + 6 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8N-USB/LOG.7	M8NUSB/LOG.7	Enregistreur de température 7 voies + Clé USB + 7 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8N-USB/LOG.8	M8NUSB/LOG.8	Enregistreur de température 8 voies + Clé USB + 8 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAMN-16USB/LOG.12	M16NUSB/LOG.12	Enregistreur de température 12 voies + Clé USB + 12 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAMN-16USB/LOG.14	M16NUSB/LOG.14	Enregistreur de température 14 voies + Clé USB + 14 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAMN-16USB/LOG.16	M16NUSB/LOG.16	Enregistreur de température 16 voies + Clé USB + 16 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T



Référence	Modèle	Caractéristiques	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension
VBATH5N+IMP/LOG.3	TH5N+IMP/LOG.3	Enregistreur de température 3 voies + Imprimante + 3 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+IMP/LOG.4	TH5N+IMP/LOG.4	Enregistreur de température 4 voies + Imprimante + 4 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+IMP/LOG.5	TH5N+IMP/LOG.5	Enregistreur de température 5 voies + Imprimante + 5 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8N-IMP/LOG.6	M8NIMP/LOG.6	Enregistreur de température 6 voies + Imprimante + 6 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8N-IMP/LOG.7	M8NIMP/LOG.7	Enregistreur de température 7 voies + Imprimante + 7 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8N-IMP/LOG.8	M8NIMP/LOG.8	Enregistreur de température 8 voies + Imprimante + 8 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAMN-16IMP/LOG.12	M16NIMP/LOG.12	Enregistreur de température 12 voies + Imprimante + 12 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAMN-16IMP/LOG.14	M16NIMP/LOG.14	Enregistreur de température 14 voies + Imprimante + 14 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAMN-16IMP/LOG.16	M16NIMP/LOG.16	Enregistreur de température 16 voies + Imprimante + 16 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T

Accessoires



Référence	Modèle	Caractéristiques
VBABSA416N	BSA 416N	[Carton de 25 rouleaux thermiques pour TH5-N+ et MEMO-N+]
VBATED1000	TED1000	Sonde d'ambiance - 50 à + 50°C pour TH5-N+ et MEMO-N+

Solution d'enregistrement et contrôle par réseau RJ45

- Boitier Mural prêt à poser/ 2 Relais d'alarme
- Fourni avec logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog
- Sortie RJ45

Enregistreur de température

Référence	Modèle	Caractéristiques	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension
VBATH5N+LOG/RJ.3	TH5N+LOG/RJ.3	3 voies + 3 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+LOG/RJ.4	TH5N+LOG/RJ.4	4 voies + 4 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+LOG/RJ.5	TH5N+LOG/RJ.5	5 voies + 5 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+IMP/RJ.3	TH5N+IMP/RJ.3	3 voies + Imprimante + 3 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+IMP/RJ.4	TH5N+IMP/RJ.4	4 voies + imprimante + 4 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+IMP/RJ.5	TH5N+IMP/RJ.5	5 voies + imprimante + 5 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8NLOG/RJ.6	M8NLOG/RJ.6	6 voies + 6 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8NLOG/RJ.7	M8NLOG/RJ.7	7 voies + 7 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8NLOG/RJ.8	M8NLOG/RJ.8	8 voies + 8 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8NIMP/RJ.6	M8NIMP/RJ.6	6 voies + imprimante + 6 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8NIMP/RJ.7	M8NIMP/RJ.7	7 voies + imprimante + 7 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8NIMP/RJ.8	M8NIMP/RJ.8	8 voies + imprimante + 8 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM16NLOG/RJ.12	M16NLOG/RJ.12	12 voies + 12 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM16NLOG/RJ.14	M16NLOG/RJ.14	14 voies + 14 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM16NLOG/RJ.16	M16NLOG/RJ.16	16 voies + 16 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM16NIMP/RJ.12	M16NIMP/RJ.12	12 voies + imprimante + 12 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM16NIMP/RJ.14	M16NIMP/RJ.14	14 voies + imprimante + 14 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM16NIMP/RJ.16	M16NIMP/RJ.16	16 voies + imprimante + 16 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T



Solution d'enregistrement par Internet

- Boitier Mural prêt à poser/ 2 Relais d'alarme
- 1 accès Internet
- 1ère année d'abonnement ARGOS

Enregistreur de température

Référence	Modèle	Caractéristiques	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension
VBATH5N+WEB.3	TH5N+WEB.3	3 voies + 3 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+WEB.4	TH5N+WEB.4	4 voies + 4 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBATH5N+WEB.5	TH5N+WEB.5	5 voies + 5 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8NLOG/WEB.6	M8NLOG/WEB.6	6 voies + 6 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8NLOG/WEB.7	M8NLOG/WEB.7	7 voies + 7 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM8NLOG/WEB.8	M8NLOG/WEB.8	8 voies + 8 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM16NLOG/WEB.12	M16NLOG/WEB.12	12 voies + 12 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM16NLOG/WEB.14	M16NLOG/WEB.14	14 voies + 14 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAM16NLOG/WEB.16	M16NLOG/WEB.16	16 voies + 16 sondes	229 x 116 x 220	0,03	MONO 230+T
VBAARGOS	ARGOS	Service de télégestion Internet & Alarmes par SMS abonnement annuel Visualisation temps réel et sms et email d'alarme			



Solution d'enregistrement par Internet

Référence	Modèle	Caractéristiques	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension
VBAVIGITHERMRF	VIGITHERMRF	Centrale d'enregistrement 1 à 16 voies + câble miniUSB + récepteur + antenne Boitier Mural prêt à poser/ 2 Relais d'alarme	205 x 45 x 186	0,01	MONO 230+T
VBAVG/RJ45	VG/RJ45	Option sortie Ethernet/RJ45 Sortie intégrée au boitier VIGITHERM RF			
VBATXRF	TXRF	Capteur Température / Radiofréquence 1 voie + Livré avec sonde Pt100 (TED1P) Boitier Mural prêt à poser/ Collier	65 x 40 x 79		"Pile Lithium AA3,6V"
VBARXRF	RXRF	Répéteur/Radiofréquence + antenne Boitier Mural prêt à poser/ Collier	118 x 43 x 79	0,001	24V
VBAVIGILOGRF	VIGILOGRF	Logiciel pour paramétrage et exploitation en temps réel des mesures et alarmes Compatible Windows 7 et supérieur			
VBASYNORF	SYNORF	Synoptique pour supervision VIGILOG RF Visualisation temps réel et pop up d'alarme			
VBAVIGIWEB	VIGIWEB	Passerelle de télégestion et surveillance Internet + 1ère année abonnement ARGOS Boitier Mural prêt à poser	205 x 45 x 186	0,002	MONO 230+T
VBAARGOS	ARGOS	Service de télégestion Internet & Alarmes par SMS abonnement annuel Visualisation temps réel et sms et email d'alarme			

Centrale d'enregistrement de température

Enregistreur autonome

Référence	Modèle	Caractéristiques	Dimensions L x P x H (mm)	Alimentation
VBA8828P	8828P	Interface de communication logger/PC Kit de communication data logger / PC comprenant 1 socle + 1 câble USB + 1 logiciel de paramétrage et d'exploitation Minilog	-	-
VBA8828	8828	Mini enregistreur 1 voie °C interne + Afficheur + Alarme haute et basse + mémoire 16000 points de mesure	55 x 22 x 80	pile type ½ AA-3,6VCC
VBA8828SP	8828SP	Mini enregistreur 1 voie °C externe par sonde à piquer + Afficheur + Alarme haute et basse + mémoire 16000 points de mesure	55 x 22 x 80	pile type ½ AA-3,6VCC
VBA8829	8829	Mini enregistreur 2 voies Température/Hygrométrie interne + Affichage + Alarme haute et basse + mémoire 2 x 8000 points de mesure	55 x 22 x 80	pile type ½ AA-3,6VCC
VBAPILES8828	8828	Lot de 10 piles type ½ AA-3,6V	-	-

Enregistreur circulaire

Référence	Modèle	Caractéristiques	Dimensions L x P x H (mm)	Alimentation
VBAMINITHERM	MINITHERM	Enregistreur à minidisque, échelle -35 +15°C, 1 Tour/7 Jours Boîtier pour Montage mural ou sur panneau Livré avec 100 disques et 2 stylos	144 x 67 x 144	pile Lithium CR AA / 3VCC

Accessoires

Référence	Modèle	Caractéristiques
VBAPILESMINITHERM	PILESMINITHERM	Lot de 10 piles Lithium CR AA / 3V
VBAF5107901R	F5107901R	Stylos pour enregistreur (Lot de 5 stylos)
VBA113D5	113D5	Diagrammes (Lot de 100 disques -35 +15°C, 1 Tour/7Jours)

Transmetteur téléphonique d'alarmes

Référence	Modèle	Livré avec	Caractéristiques	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension
VBASD1+	SD1+	alimentation secourue - Boîtier Mural prêt à poser.	Transmetteur d'alarme téléphonique 4 Entrées contact 4 Numéros d'appel - 4 Messages vocaux	235 x 115 x 205	0,12	MONO 230+T

Groupe carrossé - réfrigération commerciale

- Froid positif ou négatif
- Bas niveau sonore
- Équipement complet ligne liquide et pressosstats de sécurité
- Variateur de vitesse du motoventilateur
- Groupe à rendement énergétique optimisé. Fluide R404A/ R134a
- Conception pour une intégration avec les coffrets électroniques CAMCtrl 15626



Groupe carrossé froid positif

Référence	Modèle	Température évaporation	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. Frigo Elec (Watt)		Niv Sonore dBA (à 10 ml)	Fluide	Poids (Kg)	Tension
				-10°C*	Abs				
VCF039202100	GCF-1180HY-M	-10°C	1016 x 420 x 580	1180	634	32	R134a	56	MONO 230+T
VCF039202120	GCF-1480HY-M	-10°C	1016 x 420 x 580	1630	1084	36	R404a	56	MONO 230+T
VCF039202140	GCF-1720HZ-M	-10°C	1016 x 420 x 580	1720	869	33	R134a	63	MONO 230+T
VCF039202160	GCF-2250HY-T	-10°C	1156 x 420 x 785	2250	1225	35	R134a	89	TRI400 N+T
VCF039202180	GCF-2760HY-T	-10°C	1156 x 420 x 785	2760	1596	38,5	R134a	90	TRI400 N+T

* Temp. ambiante +32°C - Surchauffe 11K.

Groupe carrossé froid négatif

Référence	Modèle	Température évaporation	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. Frigo Elec (Watt)		Niv Sonore dBA (à 10 ml)	Fluide	Poids (Kg)	Tension
				-30°C*	Abs				
VCF039201210	GCF-800BZ-M	-30°C	1016 x 420 x 580	800	1173	40	R404A	59	MONO 230+T
VCF039201230	GCF-1230BZ-M	-30°C	1156 x 420 x 785	1230	2115	43	R404A	87	MONO 230+T
VCF039201250	GCF-1590BZ-M	-30°C	1156 x 420 x 785	1590	2496	43	R404A	87	TRI400 N+T

* Temp. ambiante +32°C - Surchauffe 11K.

Coffret de régulation pour chambre froide (positive et négative) monophasé

- 240V monophasé
- 5 sorties relais
- Plage de -50°C à 99°C
- Dégivrage naturel ou électrique 2500W
- Alarme configurable sonore et relais
- IP65
- Connectique RS485 possibilité d'activer directement la lumière en facade
- Configurable pour télégestion par web
- Fonction HOTKEYS = programmation rapide par clé.



Coffret de régulation électronique CAM Ctrl basic

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)
VCF114895100	CAMCtrl 15626	230 x 90 x 230

Chambre froide positive avec groupe avec sol

Chambre froide avec groupe avec sol

- Classement au feu standard
- 2 faces tôle laquée lisse

- Blanc banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique

Chambre froide épaisseur 60 mm avec groupe positif +2°C avec sol

Avec porte réversible 1855 x 700 mm sans chevronnage (Hauteur 1855 mm)

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm)
VDAF6X1412A10	1430 x 1230 x 1855	1550 x 1350 x 1975
VDAF6X1414A10	1430 x 1430 x 1855	1550 x 1550 x 1975
VDAF6X1416A10	1430 x 1630 x 1855	1550 x 1750 x 1975
VDAF6X1418A10	1430 x 1830 x 1855	1550 x 1950 x 1975
VDAF6X1420A10	1430 x 2030 x 1855	1550 x 2150 x 1975
VDAF6X1612A10	1630 x 1230 x 1855	1750 x 1350 x 1975
VDAF6X1614A10	1630 x 1430 x 1855	1750 x 1550 x 1975
VDAF6X1616A10	1630 x 1630 x 1855	1750 x 1750 x 1975
VDAF6X1618A10	1630 x 1830 x 1855	1750 x 1950 x 1975
VDAF6X1620A10	1630 x 2030 x 1855	1750 x 2150 x 1975
VDAF6X1812A10	1830 x 1230 x 1855	1950 x 1350 x 1975
VDAF6X1814A10	1830 x 1430 x 1855	1950 x 1550 x 1975
VDAF6X1816A10	1830 x 1630 x 1855	1950 x 1750 x 1975
VDAF6X1818A10	1830 x 1830 x 1855	1950 x 1950 x 1975
VDAF6X1820A10	1830 x 2030 x 1855	1950 x 2150 x 1975
VDAF6X2012A10	2030 x 1230 x 1855	2150 x 1350 x 1975
VDAF6X2014A10	2030 x 1430 x 1855	2150 x 1550 x 1975
VDAF6X2016A10	2030 x 1630 x 1855	2150 x 1750 x 1975
VDAF6X2018A10	2030 x 1830 x 1855	2150 x 1950 x 1975
VDAF6X2020A10	2030 x 2030 x 1855	2150 x 2150 x 1975



Avec porte réversible 2030 x 700 mm sans chevronnage (Hauteur 2030 mm)

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm)
VDAF7X1412A10	1430 x 1230 x 2030	1550 x 1350 x 2150
VDAF7X1414A10	1430 x 1430 x 2030	1550 x 1550 x 2150
VDAF7X1416A10	1430 x 1630 x 2030	1550 x 1750 x 2150
VDAF7X1418A10	1430 x 1830 x 2030	1550 x 1950 x 2150
VDAF7X1420A10	1430 x 2030 x 2030	1550 x 2150 x 2150
VDAF7X1612A10	1630 x 1230 x 2030	1750 x 1350 x 2150
VDAF7X1614A10	1630 x 1430 x 2030	1750 x 1550 x 2150
VDAF7X1616A10	1630 x 1630 x 2030	1750 x 1750 x 2150
VDAF7X1618A10	1630 x 1830 x 2030	1750 x 1950 x 2150
VDAF7X1620A10	1630 x 2030 x 2030	1750 x 2150 x 2150
VDAF7X1812A10	1830 x 1230 x 2030	1950 x 1350 x 2150
VDAF7X1814A10	1830 x 1430 x 2030	1950 x 1550 x 2150
VDAF7X1816A10	1830 x 1630 x 2030	1950 x 1750 x 2150
VDAF7X1818A10	1830 x 1830 x 2030	1950 x 1950 x 2150
VDAF7X1820A10	1830 x 2030 x 2030	1950 x 2150 x 2150
VDAF7X2012A10	2030 x 1230 x 2030	2150 x 1350 x 2150
VDAF7X2014A10	2030 x 1430 x 2030	2150 x 1550 x 2150
VDAF7X2016A10	2030 x 1630 x 2030	2150 x 1750 x 2150
VDAF7X2018A10	2030 x 1830 x 2030	2150 x 1950 x 2150
VDAF7X2020A10	2030 x 2030 x 2030	2150 x 2150 x 2150

Chambre froide négative avec groupe avec sol



Chambre froide avec groupe avec sol

- Classement au feu standard
- 2 faces tôle laquée lisse
- Avec chevronnage 60 x 40 mm

- Blanc banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique

Chambre froide épaisseur 100 mm avec groupe négatif - 18°C avec sol

Avec porte réversible 1855 x 700 mm (Hauteur 1855 mm)

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons
VDAF6Y1412A20	1430 x 1230 x 1855	1630 x 1430 x 2055
VDAF6Y1414A20	1430 x 1430 x 1855	1630 x 1630 x 2055
VDAF6Y1416A20	1430 x 1630 x 1855	1630 x 1830 x 2055
VDAF6Y1418A20	1430 x 1830 x 1855	1630 x 2030 x 2055
VDAF6Y1420A20	1430 x 2030 x 1855	1630 x 2230 x 2055
VDAF6Y1612A20	1630 x 1230 x 1855	1830 x 1430 x 2055
VDAF6Y1614A20	1630 x 1430 x 1855	1830 x 1630 x 2055
VDAF6Y1616A20	1630 x 1630 x 1855	1830 x 1830 x 2055
VDAF6Y1618A20	1630 x 1830 x 1855	1830 x 2030 x 2055
VDAF6Y1620A20	1630 x 2030 x 1855	1830 x 2230 x 2055
VDAF6Y1812A20	1830 x 1230 x 1855	2030 x 1430 x 2055
VDAF6Y1814A20	1830 x 1430 x 1855	2030 x 1630 x 2055
VDAF6Y1816A20	1830 x 1630 x 1855	2030 x 1830 x 2055
VDAF6Y1818A20	1830 x 1830 x 1855	2030 x 2030 x 2055
VDAF6Y1820A20	1830 x 2030 x 1855	2030 x 2230 x 2055
VDAF6Y2012A20	2030 x 1230 x 1855	2230 x 1430 x 2055
VDAF6Y2014A20	2030 x 1430 x 1855	2230 x 1630 x 2055
VDAF6Y2016A20	2030 x 1630 x 1855	2230 x 1830 x 2055
VDAF6Y2018A20	2030 x 1830 x 1855	2230 x 2030 x 2055
VDAF6Y2020A20	2030 x 2030 x 1855	2230 x 2230 x 2055

Avec porte réversible 2030 x 700 mm (Hauteur 2030 mm)

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons
VDAF7Y1412A20	1430 x 1230 x 2030	1630 x 1430 x 2230
VDAF7Y1414A20	1430 x 1430 x 2030	1630 x 1630 x 2230
VDAF7Y1416A20	1430 x 1630 x 2030	1630 x 1830 x 2230
VDAF7Y1418A20	1430 x 1830 x 2030	1630 x 2030 x 2230
VDAF7Y1420A20	1430 x 2030 x 2030	1630 x 2230 x 2230
VDAF7Y1612A20	1630 x 1230 x 2030	1830 x 1430 x 2230
VDAF7Y1614A20	1630 x 1430 x 2030	1830 x 1630 x 2230
VDAF7Y1616A20	1630 x 1630 x 2030	1830 x 1830 x 2230
VDAF7Y1618A20	1630 x 1830 x 2030	1830 x 2030 x 2230
VDAF7Y1620A20	1630 x 2030 x 2030	1830 x 2230 x 2230
VDAF7Y1812A20	1830 x 1230 x 2030	2030 x 1430 x 2230
VDAF7Y1814A20	1830 x 1430 x 2030	2030 x 1630 x 2230
VDAF7Y1816A20	1830 x 1630 x 2030	2030 x 1830 x 2230
VDAF7Y1818A20	1830 x 1830 x 2030	2030 x 2030 x 2230
VDAF7Y1820A20	1830 x 2030 x 2030	2030 x 2230 x 2230
VDAF7Y2012A20	2030 x 1230 x 2030	2230 x 1430 x 2230
VDAF7Y2014A20	2030 x 1430 x 2030	2230 x 1630 x 2230
VDAF7Y2016A20	2030 x 1630 x 2030	2230 x 1830 x 2230
VDAF7Y2018A20	2030 x 1830 x 2030	2230 x 2030 x 2230
VDAF7Y2020A20	2030 x 2030 x 2030	2230 x 2230 x 2230

Chambre froide épaisseur 100 mm avec groupe négatif - 25°C avec sol

Avec porte réversible 1855 x 700 mm (Hauteur 1855 mm)

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons
VDAF6Y1812A30	1830 x 1230 x 1855	2030 x 1430 x 2055
VDAF6Y1814A30	1830 x 1430 x 1855	2030 x 1630 x 2055
VDAF6Y1816A30	1830 x 1630 x 1855	2030 x 1830 x 2055
VDAF6Y1818A30	1830 x 1830 x 1855	2030 x 2030 x 2055
VDAF6Y1820A30	1830 x 2030 x 1855	2030 x 2230 x 2055
VDAF6Y2012A30	2030 x 1230 x 1855	2230 x 1430 x 2055
VDAF6Y2014A30	2030 x 1430 x 1855	2230 x 1630 x 2055
VDAF6Y2016A30	2030 x 1630 x 1855	2230 x 1830 x 2055
VDAF6Y2018A30	2030 x 1830 x 1855	2230 x 2030 x 2055
VDAF6Y2020A30	2030 x 2030 x 1855	2230 x 2230 x 2055

Avec porte réversible 2030 x 700 mm (Hauteur 2030 mm)

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons
VDAF7Y1812A30	1830 x 1230 x 2030	2030 x 1430 x 2230
VDAF7Y1814A30	1830 x 1430 x 2030	2030 x 1630 x 2230
VDAF7Y1816A30	1830 x 1630 x 2030	2030 x 1830 x 2230
VDAF7Y1818A30	1830 x 1830 x 2030	2030 x 2030 x 2230
VDAF7Y1820A30	1830 x 2030 x 2030	2030 x 2230 x 2230
VDAF7Y2012A30	2030 x 1230 x 2030	2230 x 1430 x 2230
VDAF7Y2014A30	2030 x 1430 x 2030	2230 x 1630 x 2230
VDAF7Y2016A30	2030 x 1630 x 2030	2230 x 1830 x 2230
VDAF7Y2018A30	2030 x 1830 x 2030	2230 x 2030 x 2230
VDAF7Y2020A30	2030 x 2030 x 2030	2230 x 2230 x 2230

Chambre froide positive sans groupe sans sol

Chambre froide épaisseur 60 mm sans groupe et sans sol

Avec porte non réversible 2030 x 700 mm (1/2) (Hauteur 2030 mm)

Référence	Caractéristiques	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons
VDAF7X1212S0D	Avec porte ferrée droite	1230 x 1230 x 2030	1350 x 1350 x 2090
VDAF7X1212S0G	Avec porte ferrée gauche	1230 x 1230 x 2030	1350 x 1350 x 2090
VDAF7X1214S0D	Avec porte ferrée droite	1230 x 1430 x 2030	1350 x 1550 x 2090
VDAF7X1214S0G	Avec porte ferrée gauche	1230 x 1430 x 2030	1350 x 1550 x 2090
VDAF7X1216S0D	Avec porte ferrée droite	1230 x 1630 x 2030	1350 x 1750 x 2090
VDAF7X1216S0G	Avec porte ferrée gauche	1230 x 1630 x 2030	1350 x 1750 x 2090
VDAF7X1218S0D	Avec porte ferrée droite	1230 x 1830 x 2030	1350 x 1950 x 2090
VDAF7X1218S0G	Avec porte ferrée gauche	1230 x 1830 x 2030	1350 x 1950 x 2090
VDAF7X1220S0D	Avec porte ferrée droite	1230 x 2030 x 2030	1350 x 2150 x 2090
VDAF7X1220S0G	Avec porte ferrée gauche	1230 x 2030 x 2030	1350 x 2150 x 2090
VDAF7X1222S0D	Avec porte ferrée droite	1230 x 2230 x 2030	1350 x 2350 x 2090
VDAF7X1222S0G	Avec porte ferrée gauche	1230 x 2230 x 2030	1350 x 2350 x 2090
VDAF7X1224S0D	Avec porte ferrée droite	1230 x 2430 x 2030	1350 x 2550 x 2090
VDAF7X1224S0G	Avec porte ferrée gauche	1230 x 2430 x 2030	1350 x 2550 x 2090
VDAF7X1412S0D	Avec porte ferrée droite	1430 x 1230 x 2030	1550 x 1350 x 2090
VDAF7X1412S0G	Avec porte ferrée gauche	1430 x 1230 x 2030	1550 x 1350 x 2090
VDAF7X1414S0D	Avec porte ferrée droite	1430 x 1430 x 2030	1550 x 1550 x 2090
VDAF7X1414S0G	Avec porte ferrée gauche	1430 x 1430 x 2030	1550 x 1550 x 2090
VDAF7X1416S0D	Avec porte ferrée droite	1430 x 1630 x 2030	1550 x 1750 x 2090
VDAF7X1416S0G	Avec porte ferrée gauche	1430 x 1630 x 2030	1550 x 1750 x 2090
VDAF7X1418S0D	Avec porte ferrée droite	1430 x 1830 x 2030	1550 x 1950 x 2090
VDAF7X1418S0G	Avec porte ferrée gauche	1430 x 1830 x 2030	1550 x 1950 x 2090
VDAF7X1420S0D	Avec porte ferrée droite	1430 x 2030 x 2030	1550 x 2150 x 2090
VDAF7X1420S0G	Avec porte ferrée gauche	1430 x 2030 x 2030	1550 x 2150 x 2090
VDAF7X1422S0D	Avec porte ferrée droite	1430 x 2230 x 2030	1550 x 2350 x 2090
VDAF7X1422S0G	Avec porte ferrée gauche	1430 x 2230 x 2030	1550 x 2350 x 2090
VDAF7X1424S0D	Avec porte ferrée droite	1430 x 2430 x 2030	1550 x 2550 x 2090
VDAF7X1424S0G	Avec porte ferrée gauche	1430 x 2430 x 2030	1550 x 2550 x 2090
VDAF7X1612S0D	Avec porte ferrée droite	1630 x 1230 x 2030	1750 x 1350 x 2090
VDAF7X1612S0G	Avec porte ferrée gauche	1630 x 1230 x 2030	1750 x 1350 x 2090
VDAF7X1614S0D	Avec porte ferrée droite	1630 x 1430 x 2030	1750 x 1550 x 2090
VDAF7X1614S0G	Avec porte ferrée gauche	1630 x 1430 x 2030	1750 x 1550 x 2090
VDAF7X1616S0D	Avec porte ferrée droite	1630 x 1630 x 2030	1750 x 1750 x 2090
VDAF7X1616S0G	Avec porte ferrée gauche	1630 x 1630 x 2030	1750 x 1750 x 2090
VDAF7X1618S0D	Avec porte ferrée droite	1630 x 1830 x 2030	1750 x 1950 x 2090
VDAF7X1618S0G	Avec porte ferrée gauche	1630 x 1830 x 2030	1750 x 1950 x 2090
VDAF7X1620S0D	Avec porte ferrée droite	1630 x 2030 x 2030	1750 x 2150 x 2090
VDAF7X1620S0G	Avec porte ferrée gauche	1630 x 2030 x 2030	1750 x 2150 x 2090
VDAF7X1622S0D	Avec porte ferrée droite	1630 x 2230 x 2030	1750 x 2350 x 2090
VDAF7X1622S0G	Avec porte ferrée gauche	1630 x 2230 x 2030	1750 x 2350 x 2090
VDAF7X1624S0D	Avec porte ferrée droite	1630 x 2430 x 2030	1750 x 2550 x 2090
VDAF7X1624S0G	Avec porte ferrée gauche	1630 x 2430 x 2030	1750 x 2550 x 2090
VDAF7X1812S0D	Avec porte ferrée droite	1830 x 1230 x 2030	1950 x 1350 x 2090
VDAF7X1812S0G	Avec porte ferrée gauche	1830 x 1230 x 2030	1950 x 1350 x 2090
VDAF7X1814S0D	Avec porte ferrée droite	1830 x 1430 x 2030	1950 x 1550 x 2090
VDAF7X1814S0G	Avec porte ferrée gauche	1830 x 1430 x 2030	1950 x 1550 x 2090
VDAF7X1816S0D	Avec porte ferrée droite	1830 x 1630 x 2030	1950 x 1750 x 2090
VDAF7X1816S0G	Avec porte ferrée gauche	1830 x 1630 x 2030	1950 x 1750 x 2090
VDAF7X1818S0D	Avec porte ferrée droite	1830 x 1830 x 2030	1950 x 1950 x 2090
VDAF7X1818S0G	Avec porte ferrée gauche	1830 x 1830 x 2030	1950 x 1950 x 2090



Chambre froide positive sans groupe sans sol

Chambre froide épaisseur 60 mm sans groupe et sans sol

Avec porte non réversible 2030 x 700 mm (Hauteur 2030 mm)

Référence	Caractéristiques	Dimensions intérieures L x P x H (mm) hors chevrons	Dimensions extérieures L x P x H (mm)
VDAF7X1820S0D	Avec porte ferrée droite	1830 x 2030 x 2030	1950 x 2150 x 2090
VDAF7X1820S0G	Avec porte ferrée gauche	1830 x 2030 x 2030	1950 x 2150 x 2090
VDAF7X1822S0D	Avec porte ferrée droite	1830 x 2230 x 2030	1950 x 2350 x 2090
VDAF7X1822S0G	Avec porte ferrée gauche	1830 x 2230 x 2030	1950 x 2350 x 2090
VDAF7X1824S0D	Avec porte ferrée droite	1830 x 2430 x 2030	1950 x 2550 x 2090
VDAF7X1824S0G	Avec porte ferrée gauche	1830 x 2430 x 2030	1950 x 2550 x 2090
VDAF7X2012S0D	Avec porte ferrée droite	2030 x 1230 x 2030	2150 x 1350 x 2090
VDAF7X2012S0G	Avec porte ferrée gauche	2030 x 1230 x 2030	2150 x 1350 x 2090
VDAF7X2014S0D	Avec porte ferrée droite	2030 x 1430 x 2030	2150 x 1550 x 2090
VDAF7X2014S0G	Avec porte ferrée gauche	2030 x 1430 x 2030	2150 x 1550 x 2090
VDAF7X2016S0D	Avec porte ferrée droite	2030 x 1630 x 2030	2150 x 1750 x 2090
VDAF7X2016S0G	Avec porte ferrée gauche	2030 x 1630 x 2030	2150 x 1750 x 2090
VDAF7X2018S0D	Avec porte ferrée droite	2030 x 1830 x 2030	2150 x 1950 x 2090
VDAF7X2018S0G	Avec porte ferrée gauche	2030 x 1830 x 2030	2150 x 1950 x 2090
VDAF7X2020S0D	Avec porte ferrée droite	2030 x 2030 x 2030	2150 x 2150 x 2090
VDAF7X2020S0G	Avec porte ferrée gauche	2030 x 2030 x 2030	2150 x 2150 x 2090
VDAF7X2022S0D	Avec porte ferrée droite	2030 x 2230 x 2030	2150 x 2350 x 2090
VDAF7X2022S0G	Avec porte ferrée gauche	2030 x 2230 x 2030	2150 x 2350 x 2090
VDAF7X2024S0D	Avec porte ferrée droite	2030 x 2430 x 2030	2150 x 2550 x 2090
VDAF7X2024S0G	Avec porte ferrée gauche	2030 x 2430 x 2030	2150 x 2550 x 2090
VDAF7X2212S0D	Avec porte ferrée droite	2230 x 1230 x 2030	2350 x 1350 x 2090
VDAF7X2212S0G	Avec porte ferrée gauche	2230 x 1230 x 2030	2350 x 1350 x 2090
VDAF7X2214S0D	Avec porte ferrée droite	2230 x 1430 x 2030	2350 x 1550 x 2090
VDAF7X2214S0G	Avec porte ferrée gauche	2230 x 1430 x 2030	2350 x 1550 x 2090
VDAF7X2216S0D	Avec porte ferrée droite	2230 x 1630 x 2030	2350 x 1750 x 2090
VDAF7X2216S0G	Avec porte ferrée gauche	2230 x 1630 x 2030	2350 x 1750 x 2090
VDAF7X2218S0D	Avec porte ferrée droite	2230 x 1830 x 2030	2350 x 1950 x 2090
VDAF7X2218S0G	Avec porte ferrée gauche	2230 x 1830 x 2030	2350 x 1950 x 2090
VDAF7X2220S0D	Avec porte ferrée droite	2230 x 2030 x 2030	2350 x 2150 x 2090
VDAF7X2220S0G	Avec porte ferrée gauche	2230 x 2030 x 2030	2350 x 2150 x 2090
VDAF7X2222S0D	Avec porte ferrée droite	2230 x 2230 x 2030	2350 x 2350 x 2090
VDAF7X2222S0G	Avec porte ferrée gauche	2230 x 2230 x 2030	2350 x 2350 x 2090
VDAF7X2224S0D	Avec porte ferrée droite	2230 x 2430 x 2030	2350 x 2550 x 2090
VDAF7X2224S0G	Avec porte ferrée gauche	2230 x 2430 x 2030	2350 x 2550 x 2090
VDAF7X2412S0D	Avec porte ferrée droite	2430 x 1230 x 2030	2550 x 1350 x 2090
VDAF7X2412S0G	Avec porte ferrée gauche	2430 x 1230 x 2030	2550 x 1350 x 2090
VDAF7X2414S0D	Avec porte ferrée droite	2430 x 1430 x 2030	2550 x 1550 x 2090
VDAF7X2414S0G	Avec porte ferrée gauche	2430 x 1430 x 2030	2550 x 1550 x 2090
VDAF7X2416S0D	Avec porte ferrée droite	2430 x 1630 x 2030	2550 x 1750 x 2090
VDAF7X2416S0G	Avec porte ferrée gauche	2430 x 1630 x 2030	2550 x 1750 x 2090
VDAF7X2418S0D	Avec porte ferrée droite	2430 x 1830 x 2030	2550 x 1950 x 2090
VDAF7X2418S0G	Avec porte ferrée gauche	2430 x 1830 x 2030	2550 x 1950 x 2090
VDAF7X2420S0D	Avec porte ferrée droite	2430 x 2030 x 2030	2550 x 2150 x 2090
VDAF7X2420S0G	Avec porte ferrée gauche	2430 x 2030 x 2030	2550 x 2150 x 2090
VDAF7X2422S0D	Avec porte ferrée droite	2430 x 2230 x 2030	2550 x 2350 x 2090
VDAF7X2422S0G	Avec porte ferrée gauche	2430 x 2230 x 2030	2550 x 2350 x 2090
VDAF7X2424S0D	Avec porte ferrée droite	2430 x 2430 x 2030	2550 x 2550 x 2090
VDAF7X2424S0G	Avec porte ferrée gauche	2430 x 2430 x 2030	2550 x 2550 x 2090



Chambre froide positive sans groupe avec sol

Chambre froide positive sans groupe avec sol

- Classement au feu standard
- 2 faces tôle laquée lisse

- Blanc banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique

Chambre froide épaisseur 60 mm sans groupe avec sol sans chevronnage

Avec porte réversible 1855 (H) x 700 (L) mm (Hauteur 1855 mm)

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm)
VDAF6X1212A00	1230 x 1230 x 1855	1350 x 1350 x 1975
VDAF6X1214A00	1230 x 1430 x 1855	1350 x 1550 x 1975
VDAF6X1216A00	1230 x 1630 x 1855	1350 x 1750 x 1975
VDAF6X1218A00	1230 x 1830 x 1855	1350 x 1950 x 1975
VDAF6X1220A00	1230 x 2030 x 1855	1350 x 2150 x 1975
VDAF6X1412A00	1430 x 1230 x 1855	1550 x 1350 x 1975
VDAF6X1414A00	1430 x 1430 x 1855	1550 x 1550 x 1975
VDAF6X1416A00	1430 x 1630 x 1855	1550 x 1750 x 1975
VDAF6X1418A00	1430 x 1830 x 1855	1550 x 1950 x 1975
VDAF6X1420A00	1430 x 2030 x 1855	1550 x 2150 x 1975
VDAF6X1612A00	1630 x 1230 x 1855	1750 x 1350 x 1975
VDAF6X1614A00	1630 x 1430 x 1855	1750 x 1550 x 1975
VDAF6X1616A00	1630 x 1630 x 1855	1750 x 1750 x 1975
VDAF6X1618A00	1630 x 1830 x 1855	1750 x 1950 x 1975
VDAF6X1620A00	1630 x 2030 x 1855	1750 x 2150 x 1975
VDAF6X1812A00	1830 x 1230 x 1855	1950 x 1350 x 1975
VDAF6X1814A00	1830 x 1430 x 1855	1950 x 1550 x 1975
VDAF6X1816A00	1830 x 1630 x 1855	1950 x 1750 x 1975
VDAF6X1818A00	1830 x 1830 x 1855	1950 x 1950 x 1975
VDAF6X1820A00	1830 x 2030 x 1855	1950 x 2150 x 1975
VDAF6X2012A00	2030 x 1230 x 1855	2150 x 1350 x 1975
VDAF6X2014A00	2030 x 1430 x 1855	2150 x 1550 x 1975
VDAF6X2016A00	2030 x 1630 x 1855	2150 x 1750 x 1975
VDAF6X2018A00	2030 x 1830 x 1855	2150 x 1950 x 1975
VDAF6X2020A00	2030 x 2030 x 1855	2150 x 2150 x 1975



Avec porte réversible 2030 (H) x 700 (L) mm sans chevronnage (Hauteur 2030 mm)

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm)
VDAF7X1212A00	1230 x 1230 x 2030	1350 x 1350 x 2150
VDAF7X1214A00	1230 x 1430 x 2030	1350 x 1550 x 2150
VDAF7X1216A00	1230 x 1630 x 2030	1350 x 1750 x 2150
VDAF7X1218A00	1230 x 1830 x 2030	1350 x 1950 x 2150
VDAF7X1220A00	1230 x 2030 x 2030	1350 x 2150 x 2150
VDAF7X1222A00	1230 x 2230 x 2030	1350 x 2350 x 2150
VDAF7X1224A00	1230 x 2430 x 2030	1350 x 2550 x 2150
VDAF7X1412A00	1430 x 1230 x 2030	1550 x 1350 x 2150
VDAF7X1414A00	1430 x 1430 x 2030	1550 x 1550 x 2150
VDAF7X1416A00	1430 x 1630 x 2030	1550 x 1750 x 2150
VDAF7X1418A00	1430 x 1830 x 2030	1550 x 1950 x 2150
VDAF7X1420A00	1430 x 2030 x 2030	1550 x 2150 x 2150
VDAF7X1422A00	1430 x 2230 x 2030	1550 x 2350 x 2150
VDAF7X1424A00	1430 x 2430 x 2030	1550 x 2550 x 2150
VDAF7X1612A00	1630 x 1230 x 2030	1750 x 1350 x 2150
VDAF7X1614A00	1630 x 1430 x 2030	1750 x 1550 x 2150
VDAF7X1616A00	1630 x 1630 x 2030	1750 x 1750 x 2150
VDAF7X1618A00	1630 x 1830 x 2030	1750 x 1950 x 2150
VDAF7X1620A00	1630 x 2030 x 2030	1750 x 2150 x 2150
VDAF7X1622A00	1630 x 2230 x 2030	1750 x 2350 x 2150
VDAF7X1624A00	1630 x 2430 x 2030	1750 x 2550 x 2150
VDAF7X1812A00	1830 x 1230 x 2030	1950 x 1350 x 2150
VDAF7X1814A00	1830 x 1430 x 2030	1950 x 1550 x 2150
VDAF7X1816A00	1830 x 1630 x 2030	1950 x 1750 x 2150
VDAF7X1818A00	1830 x 1830 x 2030	1950 x 1950 x 2150
VDAF7X1820A00	1830 x 2030 x 2030	1950 x 2150 x 2150
VDAF7X1822A00	1830 x 2230 x 2030	1950 x 2350 x 2150



Chambre froide positive sans groupe avec sol

Chambre froide épaisseur 60 mm sans groupe avec sol sans chevronnage



Avec porte réversible 2030 (H) x 700 (L) mm (Hauteur 2030 mm)

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions Exterieurs L x P x H (mm)
VDAF7X1824A00	1830 x 2430 x 2030	1950 x 2550 x 2150
VDAF7X2012A00	2030 x 1230 x 2030	2150 x 1350 x 2150
VDAF7X2014A00	2030 x 1430 x 2030	2150 x 1550 x 2150
VDAF7X2016A00	2030 x 1630 x 2030	2150 x 1750 x 2150
VDAF7X2018A00	2030 x 1830 x 2030	2150 x 1950 x 2150
VDAF7X2020A00	2030 x 2030 x 2030	2150 x 2150 x 2150
VDAF7X2022A00	2030 x 2230 x 2030	2150 x 2350 x 2150
VDAF7X2024A00	2030 x 2430 x 2030	2150 x 2550 x 2150
VDAF7X2212A00	2230 x 1230 x 2030	2350 x 1350 x 2150
VDAF7X2214A00	2230 x 1430 x 2030	2350 x 1550 x 2150
VDAF7X2216A00	2230 x 1630 x 2030	2350 x 1750 x 2150
VDAF7X2218A00	2230 x 1830 x 2030	2350 x 1950 x 2150
VDAF7X2220A00	2230 x 2030 x 2030	2350 x 2150 x 2150
VDAF7X2222A00	2230 x 2230 x 2030	2350 x 2350 x 2150
VDAF7X2224A00	2230 x 2430 x 2030	2350 x 2550 x 2150
VDAF7X2412A00	2430 x 1230 x 2030	2550 x 1350 x 2150
VDAF7X2414A00	2430 x 1430 x 2030	2550 x 1550 x 2150
VDAF7X2416A00	2430 x 1630 x 2030	2550 x 1750 x 2150
VDAF7X2418A00	2430 x 1830 x 2030	2550 x 1950 x 2150
VDAF7X2420A00	2430 x 2030 x 2030	2550 x 2150 x 2150
VDAF7X2422A00	2430 x 2230 x 2030	2550 x 2350 x 2150
VDAF7X2424A00	2430 x 2430 x 2030	2550 x 2550 x 2150

Chevronnage options et accessoires

Référence	Désignation
VDA8120010700	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1200
VDA8120010800	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1600
VDA8120010900	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x2000
VDA8120011000	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x2400
VDA8120011400	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x1600
VDA8120011500	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x2000
VDA8120011600	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x2400
VDA8120012300	Chevronnage 60x40/Chambre 2000x2000
VDA8120012400	Chevronnage 60x40/Chambre 2000x2400
VDA8120013200	Chevronnage 60x40/Chambre 2400x2400
VDA8120026200	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1400
VDA8120026300	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1800
VDA8120026400	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x2200
VDA8120026500	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x1400
VDA8120026600	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x1600
VDA8120026700	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x1800
VDA8120026800	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x2000
VDA8120026900	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x2200
VDA8120027000	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x2400
VDA8120027100	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x1800
VDA8120027200	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x2200
VDA8120027300	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x1800
VDA8120027400	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x2000
VDA8120027500	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x2200
VDA8120027600	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x2400
VDA8120027700	Chevronnage 60x40/Chambre 2000x2200
VDA8120027800	Chevronnage 60x40/Chambre 2200x2200
VDA8120027900	Chevronnage 60x40/Chambre 2200x2400

Chambre froide négative sans groupe avec sol

Chambre froide sans groupe

- Classement au feu standard
- 2 faces tôle laquée lisse
- Chevrons 40x60 mm

- Blanc banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique

Chambre froide épaisseur 100 mm sans groupe avec sol avec chevronnage

Avec porte réversible 2030 x 700 mm (Hauteur 2030 mm)

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons
VDAF7Y1212A00	1230 x 1230 x 2030	1430 x 1430 x 2230
VDAF7Y1214A00	1230 x 1430 x 2030	1430 x 1630 x 2230
VDAF7Y1216A00	1230x1630 x 2030	1430 x 1830 x 2230
VDAF7Y1218A00	1230 x 1830 x 2030	1430 x 2030 x 2230
VDAF7Y1220A00	1230 x 2030 x 2030	1430 x 2230 x 2230
VDAF7Y1222A00	1230 x 2230 x 2030	1430 x 2430 x 2230
VDAF7Y1224A00	1230 x 2430 x 2030	1430 x 2630 x 2230
VDAF7Y1412A00	1430 x 1230 x 2030	1630 x 1430 x 2230
VDAF7Y1414A00	1430 x 1430 x 2030	1630 x 1630 x 2230
VDAF7Y1416A00	1430 x 1630 x 2030	1630 x 1830 x 2230
VDAF7Y1418A00	1430 x 1830 x 2030	1630 x 2030 x 2230
VDAF7Y1420A00	1430 x 2030 x 2030	1630 x 2230 x 2230
VDAF7Y1422A00	1430 x 2230 x 2030	1630 x 2430 x 2230
VDAF7Y1424A00	1430 x 2430 x 2030	1630 x 2630 x 2230
VDAF7Y1612A00	1630 x 1230 x 2030	1830 x 1430 x 2230
VDAF7Y1614A00	1630 x 1430 x 2030	1830 x 1630 x 2230
VDAF7Y1616A00	1630 x 1630 x 2030	1830 x 1830 x 2230
VDAF7Y1618A00	1630 x 1830 x 2030	1830 x 2030 x 2230
VDAF7Y1620A00	1630 x 2030 x 2030	1830 x 2230 x 2230
VDAF7Y1622A00	1630 x 2230 x 2030	1830 x 2430 x 2230
VDAF7Y1624A00	1630 x 2430 x 2030	1830 x 2630 x 2230
VDAF7Y1812A00	1830x 1230 x 2030	2030 x 1430 x 2230
VDAF7Y1814A00	1830 x 1430 x 2030	2030 x 1630 x 2230
VDAF7Y1816A00	1830 x 1630 x 2030	2030 x 1830 x 2230
VDAF7Y1818A00	1830 x 1830 x 2030	2030 x 2030 x 2230
VDAF7Y1820A00	1830 x 2030 x 2030	2030 x 2230 x 2230
VDAF7Y1822A00	1830 x 2230 x 2030	2030 x 2430 x 2230
VDAF7Y1824A00	1830 x 2430 x 2030	2030 x 2630 x 2230
VDAF7Y2012A00	2030 x 1230 x 2030	2230 x 1430 x 2230
VDAF7Y2014A00	2030 x 1430 x 2030	2230 x 1630 x 2230
VDAF7Y2016A00	2030 x 1630 x 2030	2230 x 1830 x 2230
VDAF7Y2018A00	2030 x 1830 x 2030	2230 x 2030 x 2230
VDAF7Y2020A00	2030 x 2030 x 2030	2230 x 2230 x 2230
VDAF7Y2022A00	2030 x 2230 x 2030	2230 x 2430 x 2230
VDAF7Y2024A00	2030 x 2430 x 2030	2230 x 2630 x 2230
VDAF7Y2212A00	2230x1230 x 2030	2430 x 1430 x 2230
VDAF7Y2214A00	2230x1430 x 2030	2430 x 1630 x 2230
VDAF7Y2216A00	2230x1630 x 2030	2430 x 1830 x 2230
VDAF7Y2218A00	2230 x 1830 x 2030	2430 x 2030 x 2230
VDAF7Y2220A00	2230 x 2030 x 2030	2430 x 2230 x 2230
VDAF7Y2222A00	2230 x 2230 x 2030	2430 x 2430 x 2230
VDAF7Y2224A00	2230 x 2430 x 2030	2430 x 2630 x 2230
VDAF7Y2412A00	2430 x 1230 x 2030	2630 x 1430 x 2230
VDAF7Y2414A00	2430 x 1430 x 2030	2630 x 1630 x 2230
VDAF7Y2416A00	2430 x 1630 x 2030	2630 x 1830 x 2230
VDAF7Y2418A00	2430 x 1830 x 2030	2630 x 2030 x 2230
VDAF7Y2420A00	2430 x 2030 x 2030	2630 x 2230 x 2230
VDAF7Y2422A00	2430 x 2230 x 2030	2630 x 2430 x 2230
VDAF7Y2424A00	2430 x 2430 x 2030	2630 x 2630 x 2230



Chambre froide négative sans groupe avec sol

Avec porte réversible épaisseur 100 mm 1855 (H) x 700 (L) mm avec chevrons (H 1855 mm)



Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons
VDAF6Y1212A00	1230 x 1230 x 1855	1430 x 1430 x 2055
VDAF6Y1214A00	1230 x 1430 x 1855	1430 x 1630 x 2055
VDAF6Y1216A00	1230 x 1630 x 1855	1430 x 1830 x 2055
VDAF6Y1218A00	1230 x 1830 x 1855	1430 x 2030 x 2055
VDAF6Y1220A00	1230 x 2030 x 1855	1430 x 2230 x 2055
VDAF6Y1412A00	1430 x 1230 x 1855	1630 x 1430 x 2055
VDAF6Y1414A00	1430 x 1430 x 1855	1630 x 1630 x 2055
VDAF6Y1416A00	1430 x 1630 x 1855	1630 x 1830 x 2055
VDAF6Y1418A00	1430 x 1830 x 1855	1630 x 2030 x 2055
VDAF6Y1420A00	1430 x 2030 x 1855	1630 x 2230 x 2055
VDAF6Y1612A00	1630 x 1230 x 1855	1830 x 1430 x 2055
VDAF6Y1614A00	1630 x 1430 x 1855	1830 x 1630 x 2055
VDAF6Y1616A00	1630 x 1630 x 1855	1830 x 1830 x 2055
VDAF6Y1618A00	1630 x 1830 x 1855	1830 x 2030 x 2055
VDAF6Y1620A00	1630 x 2030 x 1855	1830 x 2230 x 2055
VDAF6Y1812A00	1830 x 1230 x 1855	2030 x 1430 x 2055
VDAF6Y1814A00	1830 x 1430 x 1855	2030 x 1630 x 2055
VDAF6Y1816A00	1830 x 1630 x 1855	2030 x 1830 x 2055
VDAF6Y1818A00	1830 x 1830 x 1855	2030 x 2030 x 2055
VDAF6Y1820A00	1830 x 2030 x 1855	2030 x 2230 x 2055
VDAF6Y2012A00	2030 x 1230 x 1855	2230 x 1430 x 2055
VDAF6Y2014A00	2030 x 1430 x 1855	2230 x 1630 x 2055
VDAF6Y2016A00	2030 x 1630 x 1855	2230 x 1830 x 2055
VDAF6Y2018A00	2030 x 1830 x 1855	2230 x 2030 x 2055
VDAF6Y2020A00	2030 x 2030 x 1855	2230 x 2230 x 2055

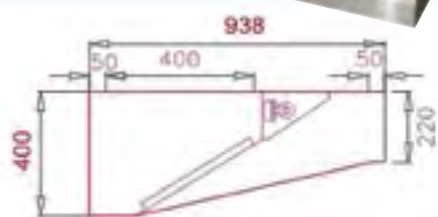


Options et accessoires

Référence	Désignation
VDA81700T9102	Ensemble soupape TS22 PX60-120
VDARL1908P000	Rideau à lanières positive 190X80
VDARL1908NE00	Rideau à lanières négative 190X80

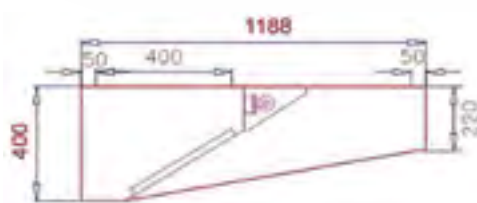
Hottes compact LUTRA-C statiques assemblées hauteur 220 / 400 mm

- Réalisation en Inox brossé AISI 304.
- Implantation sous dalle (hauteur mini = 2200 mm).
- Gamme de hottes LUTRA-C spécialement adaptée au locaux de très faible hauteur sous dalle.
- Version Adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemble de blocs au delà.
- Version Centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemble de blocs au delà.
- Assemblage vissé entre blocs. Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.
- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres.
- Pièces visibles sont en Acier inoxydable AISI 304, brossée grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous.
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle.
- **Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m3/H par filtre) sans plaque d'obturation.**
- **Luminaire étanche IP 65 encastré et protégé par une platine vitrée. (Verre armé)**
- **La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité.**
- **Purge inox bouchonnée montée en sous-face**
- **Luminaire inclus**



Hottes compact LUTRA-C adossées avec avancée 938 mm

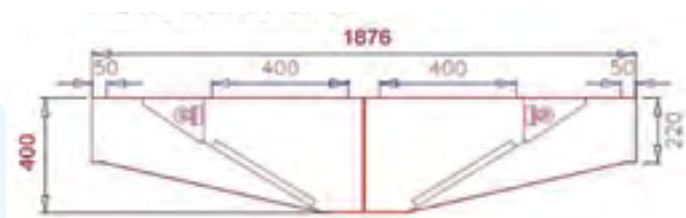
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAALA090020	LHA9C10	1000 x 938	2	0	1
VSAALA090030	LHA9C15	1500 x 938	3	0	1
VSAALA090040	LHA9C20	2000 x 938	4	0	1
VSAALA090050	LHA9C25	2500 x 938	5	0	1
VSAALA090060	LHA9C30	3000 x 938	6	0	1
VSAALA090070	LHA9C35	3500 x 938	7	0	2
VSAALA090080	LHA9C40	4000 x 938	8	0	2
VSAALA090090	LHA9C45	4500 x 938	9	0	2
VSAALA090100	LHA9C50	5000 x 938	10	0	2
VSAALA090110	LHA9C55	5500 x 938	11	0	2
VSAALA090120	LHA9C60	6000 x 938	12	0	2



Hottes compact LUTRA-C adossées avec avancée 1188 (mm)

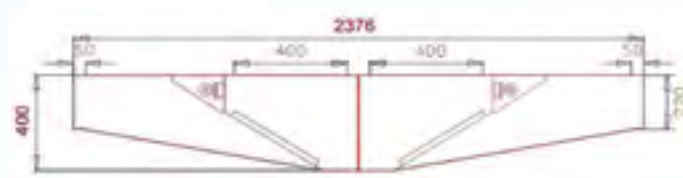
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaque	luminaire
VSAALA110020	LHA11C10	1000 x 1188	2	0	1
VSAALA110030	LHA11C15	1500 x 1188	3	0	1
VSAALA110040	LHA11C20	2000 x 1188	4	0	1
VSAALA110050	LHA11C25	2500 x 1188	5	0	1
VSAALA110060	LHA11C30	3000 x 1188	6	0	1
VSAALA110070	LHA11C35	3500 x 1188	7	0	2
VSAALA110080	LHA11C40	4000 x 1188	8	0	2
VSAALA110090	LHA11C45	4500 x 1188	9	0	2
VSAALA110100	LHA11C50	5000 x 1188	10	0	2
VSAALA110110	LHA11C55	5500 x 1188	11	0	2
VSAALA110120	LHA11C60	6000 x 1188	12	0	2

Hotte d'extraction statique



Hottes compact LUTRA-C centrales avec avancée 1876 (mm)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAALC180020	LHC18C10	1000 x 1876	4	0	2
VSAALC180030	LHC18C15	1500 x 1876	6	0	2
VSAALC180040	LHC18C20	2000 x 1876	8	0	2
VSAALC180050	LHC18C25	2500 x 1876	10	0	2
VSAALC180060	LHC18C30	3000 x 1876	12	0	2
VSAALC180070	LHC18C35	3500 x 1876	14	0	4
VSAALC180080	LHC18C40	4000 x 1876	16	0	4
VSAALC180090	LHC18C45	4500 x 1876	18	0	4
VSAALC180100	LHC18C50	5000 x 1876	20	0	4
VSAALC180110	LHC18C55	5500 x 1876	22	0	4
VSAALC180120	LHC18C60	6000 x 1876	24	0	4

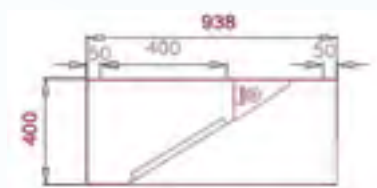


Hottes compact LUTRA-C centrales avec avancée 2376 (mm)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAALC220020	LHC22C10	1000 x 2376	4	0	2
VSAALC220030	LHC22C15	1500 x 2376	6	0	2
VSAALC220040	LHC22C20	2000 x 2376	8	0	2
VSAALC220050	LHC22C25	2500 x 2376	10	0	2
VSAALC220060	LHC22C30	3000 x 2376	12	0	2
VSAALC220070	LHC22C35	3500 x 2376	14	0	4
VSAALC220080	LHC22C40	4000 x 2376	16	0	4
VSAALC220090	LHC22C45	4500 x 2376	18	0	4
VSAALC220100	LHC22C50	5000 x 2376	20	0	4
VSAALC220110	LHC22C55	5500 x 2376	22	0	4
VSAALC220120	LHC22C60	6000 x 2376	24	0	4

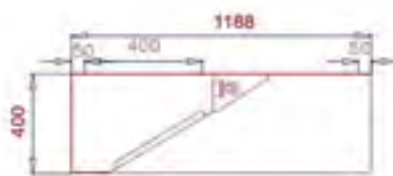
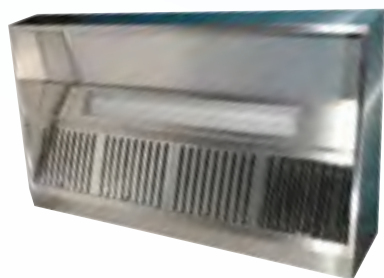
Hottes VOLUM LUTRA-V statiques assemblées hauteur 400 / 400 mm

- Réalisation en Inox brossé AISI 304.
- Implantation sous dalle (hauteur mini = 2350 mm) .
- Gamme de hottes LUTRA-V spécialement adaptée au locaux de faible hauteur sous dalle :
 - Version Adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemble de blocs au delà.
 - Version Centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemble de blocs au delà.
- Assemblage vissé entre blocs. Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.
- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres.
- Pièces visibles sont en Acier inoxydable AISI 304, brossée grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé,
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous.
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle.
- **Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m3/H par filtre) sans plaque d'obturation.**
- **Luminaire étanche IP 65 encastré et protégé par une platine vitrée. (Verre armé)**
- **La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité**
- **Luminaire inclus**
- **Purge inox bouchonnée montée en sous-face.**



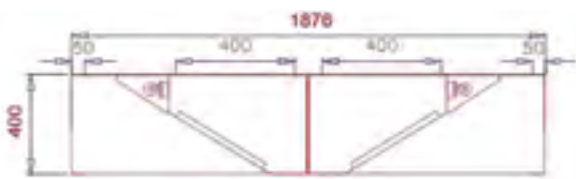
Hottes VOLUM LUTRA-V adossées avec avancée 938 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAALA090140	LHA9V10	1000 x 938	2	0	1
VSAALA090150	LHA9V15	1500 x 938	3	0	1
VSAALA090160	LHA9V20	2000 x 938	4	0	1
VSAALA090170	LHA9V25	2500 x 938	5	0	1
VSAALA090180	LHA9V30	3000 x 938	6	0	1
VSAALA090190	LHA9V35	3500 x 938	7	0	2
VSAALA090200	LHA9V40	4000 x 938	8	0	2
VSAALA090210	LHA9V45	4500 x 938	9	0	2
VSAALA090220	LHA9V50	5000 x 938	10	0	2
VSAALA090230	LHA9V55	5500 x 938	11	0	2
VSAALA090240	LHA9V60	6000 x 938	12	0	2



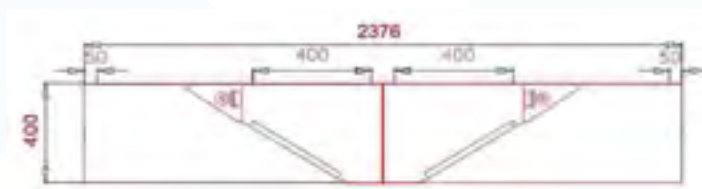
Hottes VOLUM LUTRA-V adossées avec avancée 1188 (mm)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAALA110140	LHA11V10	1000 x 1188	2	0	1
VSAALA110150	LHA11V15	1500 x 1188	3	0	1
VSAALA110160	LHA11V20	2000 x 1188	4	0	1
VSAALA110170	LHA11V25	2500 x 1188	5	0	1
VSAALA110180	LHA11V30	3000 x 1188	6	0	1
VSAALA110190	LHA11V35	3500 x 1188	7	0	2
VSAALA110200	LHA11V40	4000 x 1188	8	0	2
VSAALA110210	LHA11V45	4500 x 1188	9	0	2
VSAALA110220	LHA11V50	5000 x 1188	10	0	2
VSAALA110230	LHA11V55	5500 x 1188	11	0	2
VSAALA110240	LHA11V60	6000 x 1188	12	0	2



Hottes VOLUM LUTRA-V centrales avec avancée 1876 (mm)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAALC180140	LHC18V10	1000 x 1876	4	0	2
VSAALC180150	LHC18V15	1500 x 1876	6	0	2
VSAALC180160	LHC18V20	2000 x 1876	8	0	2
VSAALC180170	LHC18V25	2500 x 1876	10	0	2
VSAALC180180	LHC18V30	3000 x 1876	12	0	2
VSAALC180190	LHC18V35	3500 x 1876	14	0	4
VSAALC180200	LHC18V40	4000 x 1876	16	0	4
VSAALC180210	LHC18V45	4500 x 1876	18	0	4
VSAALC180220	LHC18V50	5000 x 1876	20	0	4
VSAALC180230	LHC18V55	5500 x 1876	22	0	4
VSAALC180240	LHC18V60	6000 x 1876	24	0	4

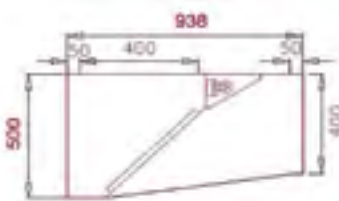


Hottes VOLUM LUTRA-V centrales avec avancée 2376 (mm)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAALC220140	LHC22V10	1000 x 2376	4	0	2
VSAALC220150	LHC22V15	1500 x 2376	6	0	2
VSAALC220160	LHC22V20	2000 x 2376	8	0	2
VSAALC220170	LHC22V25	2500 x 2376	10	0	2
VSAALC220180	LHC22V30	3000 x 2376	12	0	2
VSAALC220190	LHC22V35	3500 x 2376	14	0	4
VSAALC220200	LHC22V40	4000 x 2376	16	0	4
VSAALC220210	LHC22V45	4500 x 2376	18	0	4
VSAALC220220	LHC22V50	5000 x 2376	20	0	4
VSAALC220230	LHC22V55	5500 x 2376	22	0	4
VSAALC220240	LHC22V60	6000 x 2376	24	0	4

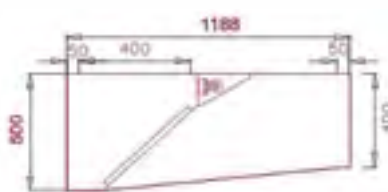
Hottes compact SIGMA-C statiques assemblées hauteur 400 / 500 mm

- Réalisation en Inox brossé AISI 304.
- Fort volume de cantonnement.
- Gamme de hottes SIGMA-C à volume de cantonnement adapté :
 - Version Adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemble de blocs au delà.
 - Version Centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemble de blocs au delà.
- Assemblage vissé entre blocs. Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.
- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres.
- Pièces visibles sont en Acier inoxydable AISI 304, brossée grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé,
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous.
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle.
- **Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m3/H par filtre) sans plaque d'obturation.**
- **Luminaire étanche IP 65 encastré et protégé par une platine vitrée. (Verre armé)**
- **La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité.**
- **Purge inox bouchonnée montée en sous-face**
- **Luminaire inclus**



Hottes compact SIGMA-C adossées avec avancée 938 mm

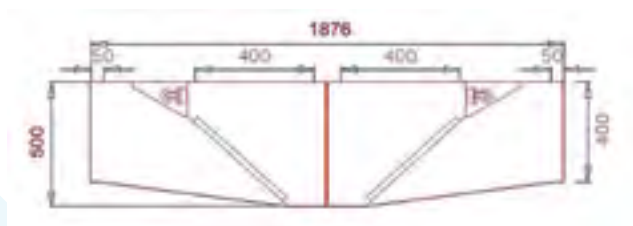
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAPRA090020	SHA9C10	1000 x 938	2	0	1
VSAPRA090030	SHA9C15	1500 x 938	3	0	1
VSAPRA090040	SHA9C20	2000 x 938	4	0	1
VSAPRA090050	SHA9C25	2500 x 938	5	0	1
VSAPRA090060	SHA9C30	3000 x 938	6	0	1
VSAPRA090070	SHA9C35	3500 x 938	7	0	2
VSAPRA090080	SHA9C40	4000 x 938	8	0	2
VSAPRA090090	SHA9C45	4500 x 938	9	0	2
VSAPRA090100	SHA9C50	5000 x 938	10	0	2
VSAPRA090110	SHA9C55	5500 x 938	11	0	2
VSAPRA090120	SHA9C60	6000 x 938	12	0	2



Hottes compact SIGMA-C adossées avec avancée 1188 (mm)

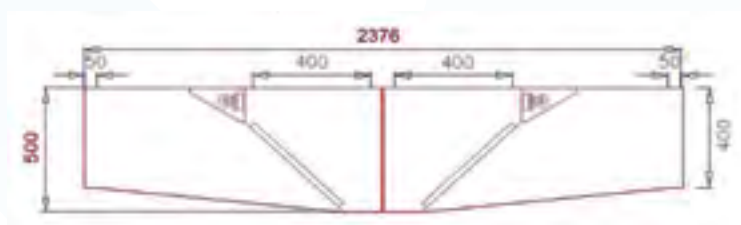
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAPRA110020	SHA11C10	1000 x 1188	2	0	1
VSAPRA110030	SHA11C15	1500 x 1188	3	0	1
VSAPRA110040	SHA11C20	2000 x 1188	4	0	1
VSAPRA110050	SHA11C25	2500 x 1188	5	0	1
VSAPRA110060	SHA11C30	3000 x 1188	6	0	1
VSAPRA110070	SHA11C35	3500 x 1188	7	0	1
VSAPRA110080	SHA11C40	4000 x 1188	8	0	2
VSAPRA110090	SHA11C45	4500 x 1188	9	0	2
VSAPRA110100	SHA11C50	5000 x 1188	10	0	2
VSAPRA110110	SHA11C55	5500 x 1188	11	0	2
VSAPRA110120	SHA11C60	6000 x 1188	12	0	2

Hotte d'extraction statique



Hottes compact SIGMA-C centrales avec avancée 1876 (mm)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAPRC180020	SHC18C10	1000 x 1876	4	0	2
VSAPRC180030	SHC18C15	1500 x 1876	6	0	2
VSAPRC180040	SHC18C20	2000 x 1876	8	0	2
VSAPRC180050	SHC18C25	2500 x 1876	10	0	2
VSAPRC180060	SHC18C30	3000 x 1876	12	0	2
VSAPRC180070	SHC18C35	3500 x 1876	14	0	4
VSAPRC180080	SHC18C40	4000 x 1876	16	0	4
VSAPRC180090	SHC18C45	4500 x 1876	18	0	4
VSAPRC180100	SHC18C50	5000 x 1876	20	0	4
VSAPRC180110	SHC18C55	5500 x 1876	22	0	4
VSAPRC180120	SHC18C60	6000 x 1876	24	0	4

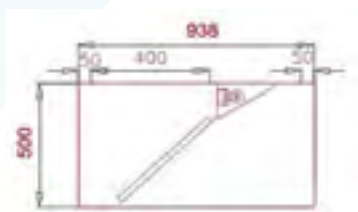


Hottes compact SIGMA-C centrales avec avancée 2376 (mm)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAPRC220020	SHC22C10	1000 x 2376	4	0	2
VSAPRC220030	SHC22C15	1500 x 2376	6	0	2
VSAPRC220040	SHC22C20	2000 x 2376	8	0	2
VSAPRC220050	SHC22C25	2500 x 2376	10	0	2
VSAPRC220060	SHC22C30	3000 x 2376	12	0	2
VSAPRC220070	SHC22C35	3500 x 2376	14	0	4
VSAPRC220080	SHC22C40	4000 x 2376	16	0	4
VSAPRC220090	SHC22C45	4500 x 2376	18	0	4
VSAPRC220100	SHC22C50	5000 x 2376	20	0	4
VSAPRC220110	SHC22C55	5500 x 2376	22	0	4
VSAPRC220120	SHC22C60	6000 x 2376	24	0	4

Hottes Volum SIGMA-V statiques assemblées hauteur 500/500 mm

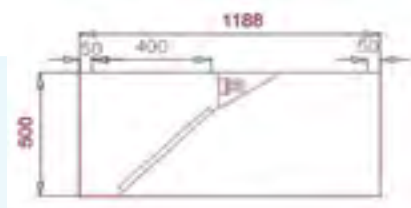
- Réalisation en Inox brossé AISI 304.
- Fort volume de cantonnement.
- Gamme de hottes SIGMA-V à volume de cantonnement adapté :
 - Version Adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemble de blocs au delà.
 - Version Centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemble de blocs au delà.
- Assemblage vissé entre blocs. Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.
- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres.
- Pièces visibles sont en Acier inoxydable AISI 304, brossée grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé,
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous.
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle.
- Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m3/H par filtre) sans plaque d'obturation.
- Luminaire étanche IP 65 encastré et protégé par une platine vitrée. (Verre armé)
- La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité.
- Purge inox bouchonnée montée en sous-face.
- Luminaire inclus



Hottes Volum SIGMA-V adossées avec avancée 938 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAPRA090140	SHA9V10	1000 x 938	2	0	1
VSAPRA090150	SHA9V15	1500 x 938	3	0	1
VSAPRA090160	SHA9V20	2000 x 938	4	0	1
VSAPRA090170	SHA9V25	2500 x 938	5	0	1
VSAPRA090180	SHA9V30	3000 x 938	6	0	1
VSAPRA090190	SHA9V35	3500 x 938	7	0	2
VSAPRA090200	SHA9V40	4000 x 938	8	0	2
VSAPRA090210	SHA9V45	4500 x 938	9	0	2
VSAPRA090220	SHA9V50	5000 x 938	10	0	2
VSAPRA090230	SHA9V55	5500 x 938	11	0	2
VSAPRA090240	SHA9V60	6000 x 938	12	0	2

Hotte d'extraction statique



Hottes Volum SIGMA-V adossées avec avancée 1188 (mm)

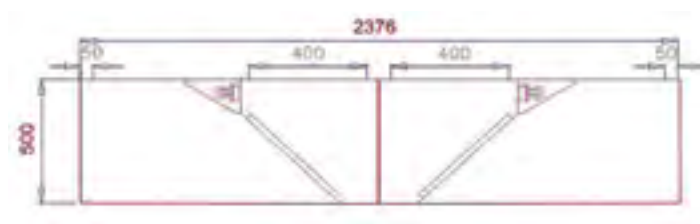
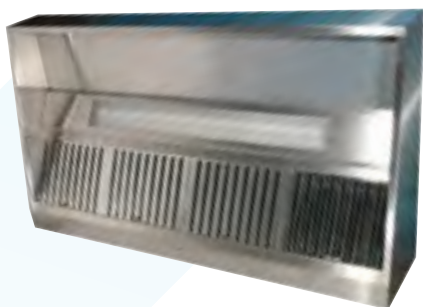
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAPRA110250	SHA11V10	1000 x 1188	2	0	1
VSAPRA110260	SHA11V15	1500 x 1188	3	0	1
VSAPRA110270	SHA11V20	2000 x 1188	4	0	1
VSAPRA110280	SHA11V25	2500 x 1188	5	0	1
VSAPRA110290	SHA11V30	3000 x 1188	6	0	1
VSAPRA110300	SHA11V35	3500 x 1188	7	0	1
VSAPRA110310	SHA11V40	4000 x 1188	8	0	2
VSAPRA110320	SHA11V45	4500 x 1188	9	0	2
VSAPRA110330	SHA11V50	5000 x 1188	10	0	2
VSAPRA110340	SHA11V55	5500 x 1188	11	0	2
VSAPRA110350	SHA11V60	6000 x 1188	12	0	2



Hottes Volum SIGMA-V centrales avec avancée 1876 (mm)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAPRC180140	SHA18V10	1000 x 1876	4	0	2
VSAPRC180150	SHA18V15	1500 x 1876	6	0	2
VSAPRC180160	SHA18V20	2000 x 1876	8	0	2
VSAPRC180170	SHA18V25	2500 x 1876	10	0	2
VSAPRC180180	SHA18V30	3000 x 1876	12	0	2
VSAPRC180190	SHA18V35	3500 x 1876	14	0	4
VSAPRC180200	SHA18V40	4000 x 1876	16	0	4
VSAPRC180210	SHA18V45	4500 x 1876	18	0	4
VSAPRC180220	SHA18V50	5000 x 1876	20	0	4
VSAPRC180230	SHA18V55	5500 x 1876	22	0	4
VSAPRC180240	SHC18V60	6000 x 1876	24	0	4

Hotte d'extraction statique



Hottes Volum SIGMA-V centrales avec avancée 2376 (mm)

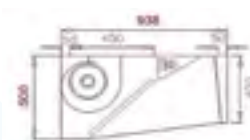
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
				plaques	luminaire
VSAPRC220250	SHA22V10	1000 x 2376	4	0	2
VSAPRC220260	SHA22V15	1500 x 2376	6	0	2
VSAPRC220270	SHA22V20	2000 x 2376	8	0	2
VSAPRC220280	SHA22V25	2500 x 2376	10	0	2
VSAPRC220290	SHA22V30	3000 x 2376	12	0	2
VSAPRC220300	SHA22V35	3500 x 2376	14	0	4
VSAPRC220310	SHA22V40	4000 x 2376	16	0	4
VSAPRC220320	SHA22V45	4500 x 2376	18	0	4
VSAPRC220330	SHA22V50	5000 x 2376	20	0	4
VSAPRC220340	SHA22V55	5500 x 2376	22	0	4
VSAPRC220350	SHC22V60	6000 x 2376	24	0	4

Hottes compact SIGMA-D LUX dynamiques assemblées hauteur 400/500 mm

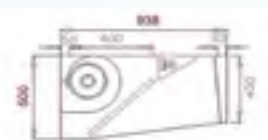
- Réalisation en Inox brossé AISI 304.
- Base du capteur soudé pour une étanchéité renforcée.
- Kit «Plug and Play intégré qui regroupe :
 - **Variateur digital monté en façade de hotte**
 - Plastron étanche. Commande du luminaire, pilotage du ventilateur et marche forcée temporisée.
- Gamme de hottes SIGMA-D LUX entièrement équipées pour réaliser des installations simples et rapides.
 - Version Adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long.
- Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.
- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres.
- Pièces visibles sont en acier inoxydable AISI 304, finition brossée grain 220 avec PVC de protection. sauf fonds de capteur réalisés en acier galvanisé
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous.
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle.
- **Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m3/H par filtre) sans plaque d'obturation.**
- **Luminaire étanche IP 65 encastré et protégé par une platine vitrée. (Verre armé)**
- **La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité.**
- **Purge inox bouchonnée montée en sous-face.**
- **Moto-ventilateur IP 54 homologué Erp 2015, fixé par goujons thermo soudés et facilement démontable.**
- Sortie verticale centrée en standard P1 (Orientation sortie arrière sur demande P2)
- Luminaire, moto-ventilateur et variateur sont pré-câblés en usine sur une alimentation commune en boîtier fixé au dessus de la hotte.



Position refoulement P1

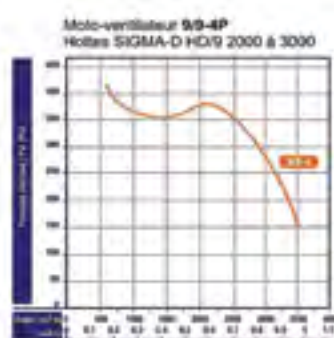
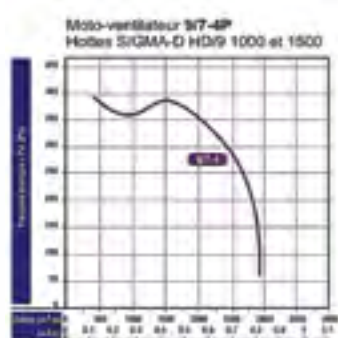


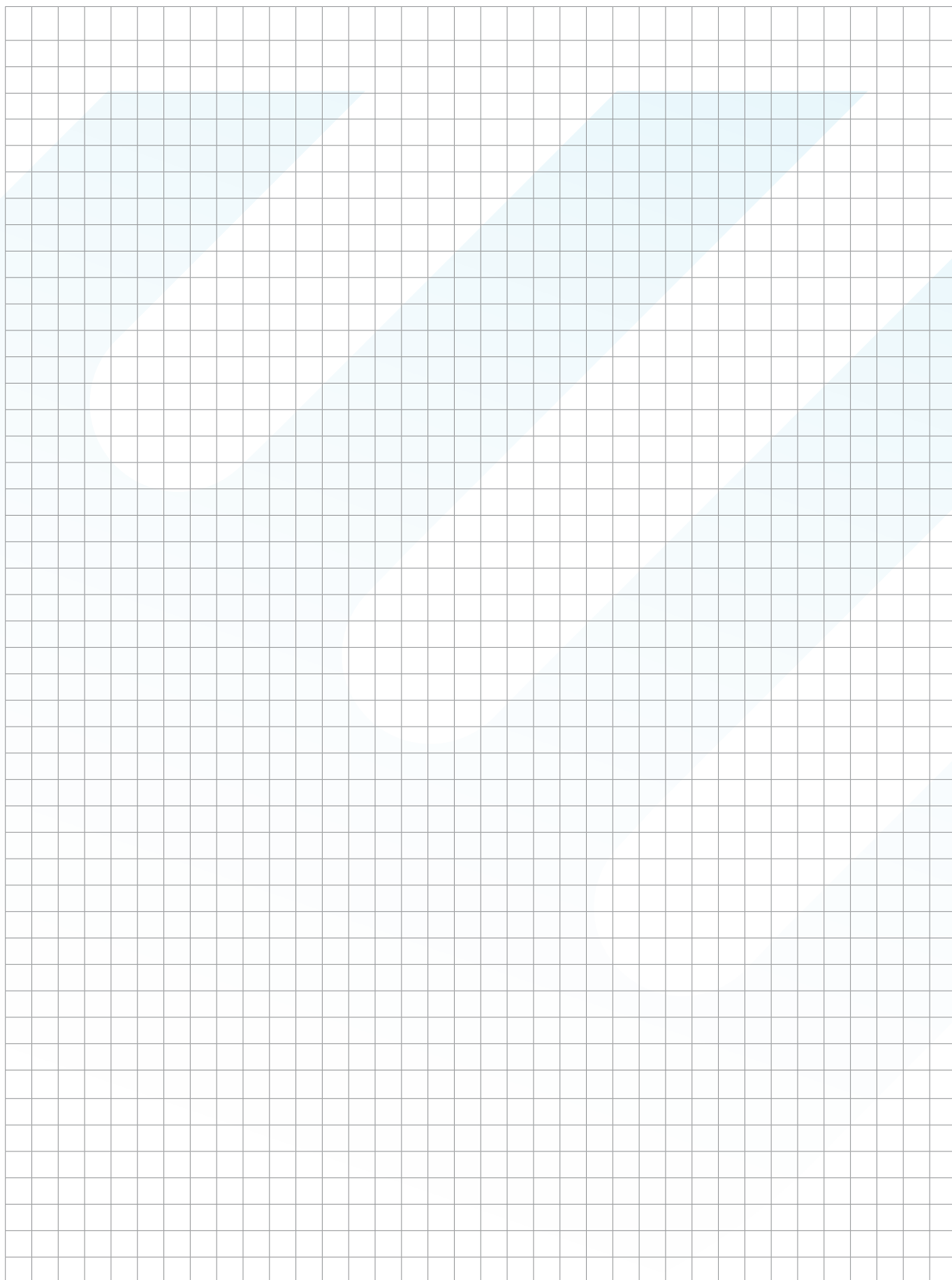
Position refoulement P2



Hottes SIGMA-D LUX adossées avec avancée 938 mm

Référence	Modèle	Type de ventilateur intégré	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de filtres	Nombres de	
					plaques	luminaire
VSAPRD090010	SHD09C10	Module 1000=9/7-4P	1000 x 938	2	0	1
VSAPRD090040	SHD09C15	Module 1500=9/7-4P	1500 x 938	3	0	1
VSAPRD090090	SHD09C20	Module 2000=9/7-4P	2000 x 938	4	0	1
VSAPRD090120	SHD09C25	Module 2500=9/7-4P	2500 x 938	5	0	1
VSAPRD090150	SHD09C30	Module 3000=9/7-4P	3000 x 938	6	0	1





■ Distribution

■ Distribution PLATINIUM

- Self sur mesure 4.2

■ Distribution GOLD

- Meuble distributeur 4.5
- Meuble neutre, élément d'angle 4.8
- Meuble réfrigéré 4.10
- Buffet 4.13
- Élément d'animation 4.35
- Meuble chauffant 4.38
- Décor meuble 4.45

■ Distribution SILVER

- Meuble distributeur 4.47
- Meuble réfrigéré 4.49
- Vitrine réfrigérée 4.53
- Vitrine de distribution 4.55
- Meuble chauffant 4.57
- Tablette d'angle, meuble caisse 4.60
- Salad'bar 4.61
- Self enfant 4.63

■ Inox

- Chariot 4.70
- Lave-mains 4.71
- Destructeur d'insectes 4.73
- Armoire à couteaux 4.74

■ Inox GOLD

- Table standard 4.75
- Table sur mesure 4.76
- Table de déboitage 4.76
- Table du chef standard rayonnées 4.77
- Table du chef sur mesure 4.77
- Table suspendue et semi-suspendue 4.78
- Plonge suspendue et semi-suspendue 4.79
- Plonge 4.80
- Plonge sur mesure 4.82
- Meuble plonge 4.84
- Meuble bas et muraux 4.86
- Armoire hautes 4.88

■ Inox SILVER

- Table standard 4.90
- Table sur mesure 4.92
- Table du chef 4.92
- Plonge sans cache cuve 4.93
- Plonge 4.94
- Meuble plonge 4.95
- Meuble bas et muraux 4.96
- Meuble tri/ Etagère 4.98
- Table de glissement 4.99
- Table de glissement sur mesure 4.100
- Table de tri /Débarrassage 4.101
- Table à rouleaux 4.103

Self PLATINIUM sur mesure



Encastrables

- Eléments chauds (plaque vitrocéramique, bain marie à eau ou sec).
- Eléments froids (plaque ou cuve réfrigérée, statique ou ventilée, vitrine réfrigérée ventilée)
- Eléments neutres ou décaissés pour show cooking
- Encastrables divers (chauffe assiettes à NC, distributeurs divers, conservateurs à crème glacée...)



Habillages / Finitions :

- Habillage façades et latéraux par panneaux mélaminés hydrofuge de 19 mm avec stratifié gamme Polyrey, Oberflex ou équivalent autres matériaux possible type Corian
- Grilles d'aération et trappes techniques de même finition que les habillages
- Dessus acier inox AISI 304 avec bords poli miroir
- Eclairage par Leds sous rampes et/ou sous panneaux d'habillage
- Possibilités selon les demandes particulières suivant CCTP



Rampe à plateaux :

- Rampe sur consoles inox soudée sur le bâti
- Hauteur 800 mm ou autre, largeur 300 mm ou autre
- Rampe en matériau identique au-dessus du meuble et dans la continuité du dessus
- Possibilité de joncs inox encastrés dans la matière
- Toutes demandes particulières suivant CCTP «décoration»



Soubassement :

- Baie libre sans plancher ou autre suivant demandes particulières.
- Armoires neutres ou chaudes portes coulissantes ou battantes.
- Base réfrigérée (GN avec portes ou tiroirs) groupe logé monté sur coulisses télescopiques ou prédisposé pour groupe à distance
- Régulations électroniques
- Plinthes inox fixes ou amovibles en façade et cotés
- Habillages façades à 2 cm du sol



Self PLATINIUM sur mesure

Bâti :

Pieds ronds en acier inox AISI 304 sur vérins inox Ø 40
Châssis réalisé en profilé inox AISI 304 soudé
Hauteur libre sous meuble : 150 mm
Habillage extérieur et doublage intérieur en acier inox AISI 304.

Dessus :

Réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 20 ou 30/10^{ème} ou matériau composite d'environ 94% de quartz et 6% de liant en résine de polyester, épaisseur 30 mm des gammes Silestone, Caerstone ou autre Pierre de Plan ou granit
Bords avant, arrière et latéraux tombés suivant descriptif particulier du dessus.

Superstructure :

Embase rayonnée sur matière composite et tulipée sur matière inox .
Montants verticaux en tubes AISI 304, diamètre au choix, finition poli, brossé ou autre choix.
Eclairage froid ou chaud par halogènes ou Leds.



Meuble SELF-SERVICE GOLD



Performants, pratiques et d'un design moderne et raffiné

Les meubles self-service de la gamme GOLD FRANSTAL vous apportent les meilleures solutions de présentation de vos préparations chaudes ou froides. Quel que soit votre type de restauration (cafétéria, cantine scolaire, restaurant d'entreprise...) et vos impératifs d'implantation, les selfs FRANSTAL sont autant d'espaces de vie étudiés pour que le moment du repas soit un réel plaisir pour vos clients. Avec une grande diversité d'aménagement, vous pouvez créer un espace des plus fonctionnels à une implantation entièrement personnalisée.



Caractéristiques

- Acier inoxydable 18/10
- Façade à 175 mm du sol en panneau hydrofuge mélaminé de 19 mm, protégée en bas et sur les côtés par des cornières en inox
- Bord tombé avant côté public de 110 mm (guidage plateaux) en finition poli satinée

Caractéristiques

- Rampe à plateaux à 800 mm du sol (3 tubes ronds Ø 30 mm inox sur réhausses, consoles support inox 40 x 40 mm avec fixation invisible sur corps de meuble)
- En option, 4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 125 mm dont 2 à freins (par meuble)
- Existe en 25 coloris unis, 15 tons bois et 5 effets de matière

autres
options **NOUS
CONSULTEZ**

Distributeur de plateaux

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 60 mm
- 34 coloris au choix

Distributeur de plateaux

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IVAMAED00000	880 x 775	160 plat x + socle 230 mm
IVAMAED01000	1580 x 775	320 plat x + socle 230 mm
IVANAED02000	-	1 chariot*
IVANAED03000	-	2 chariots*
IVAMAED04000	880 x 775	160 plat x + socle 340 mm
IVAMAED05000	1580 x 775	320 plat x + socle 340 mm

* Élément à plateaux en forme de U pour 1 ou 2 chariots. Dimensions du chariot à fournir

Distributeur de couverts et distributeur de pains

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité en Bac GN1/3-150	Capacité en Bac GN2/1-200
Tube rond			
IVAMAED06000	685 x 350 x 1070	3 bacs + 150 couverts	-
IVAMAED07000	1315 x 350 x 1070	6 bacs + 300 couverts	-
IVAMAED08000	685 x 650 x 1070	-	1 bac + 120 petits pains
IVAMAED09000	1315 x 650 x 1070	-	2 bacs + 240 petits pains
Tube carré			
IVAMAED06100	685 x 350 x 1070	3 bacs + 150 couverts	-
IVAMAED07100	1315 x 350 x 1070	6 bacs + 300 couverts	-
IVAMAED08100	685 x 650 x 1070	-	1 bac + 120 petits pains
IVAMAED09100	1315 x 650 x 1070	-	2 bacs + 240 petits pains

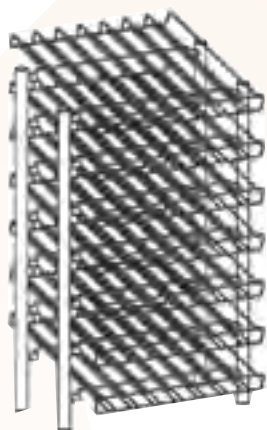
Distributeur de couverts pains et verres

- Capacité 3 Bacs GN1/3 : 150 couverts
- Capacité 1 Bac GN2/1 120 petits pains

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Grilles inclinées	Capacité de verres
Tube rond			
IVAMAED29000	1490 x 660 x 1150	4 niveaux de grilles	224 verres
IVAMAED26000	1365 x 650 x 1150	4 niveaux de glissières	224 verres
IVAMAED30000	1490 x 660 x 1150	-	-
IVAMAED27000	1365 x 650 x 1150	5 niveaux de glissières	280 verres
IVAMAED31000	1490 x 660 x 1150	-	-
IVAMAED28000	1365 x 650 x 1150	6 niveaux de glissières -	336 verres
Tube carré			
IVAMAED29100	1490 x 660 x 1150	-	-
IVAMAED26100	1365 x 650 x 1150	4 niveaux de glissières	-
IVAMAED30100	1490 x 660 x 1150	-	-
IVAMAED27100	1365 x 650 x 1150	5 niveaux de glissières	-
IVAMAED31100	1490 x 660 x 1150	-	-
IVAMAED28100	1365 x 650 x 1150	6 niveaux de glissières	-

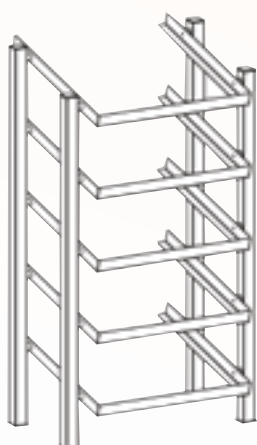
Distributeur de verres et pour paniers a verres

Distributeur de verres diamètre 80 mm maxi



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Grilles inclinées	Capacité de verres
4 grilles inclinées - Tube rond			
IVAMAED10000	780 x 660 x 1150	1 x 4 grilles	224 verres
IVAMAED15000	1510 x 660 x 1150	2 x 4 grilles	224 verres
IVAMAED11000	780 x 660 x 1150	1 x 5 grilles	280 verres
IVAMAED16000	1510 x 660 x 1150	2 x 5 grilles	280 verres
IVAMAED12000	780 x 660 x 1150	1 x 6 grilles	336 verres
IVAMAED17000	1510 x 660 x 1150	2 x 6 grilles	336 verres
IVAMAED13000	780 x 660 x 1150	1 x 7 grilles	392 verres
IVAMAED18000	1510 x 660 x 1150	2 x 7 grilles	392 verres
IVAMAED14000	780 x 660 x 1150	1 x 8 grilles	448 verres
IVAMAED19000	1510 x 660 x 1150	2 x 8 grilles	448 verres
Tube carré			
IVAMAED10100	780 x 660 x 1150	1 x 4 grilles	224 verres
IVAMAED15100	1510 x 660 x 1150	2 x 4 grilles	224 verres
IVAMAED11100	780 x 660 x 1150	1 x 5 grilles	280 verres
IVAMAED16100	1510 x 660 x 1150	2 x 5 grilles	280 verres
IVAMAED12100	780 x 660 x 1150	1 x 6 grilles	336 verres
IVAMAED17100	1510 x 660 x 1150	2 x 6 grilles	336 verres
IVAMAED13100	780 x 660 x 1150	1 x 7 grilles	392 verres
IVAMAED18100	1510 x 660 x 1150	2 x 7 grilles	392 verres
IVAMAED14100	780 x 660 x 1150	1 x 8 grilles	448 verres
IVAMAED19100	1510 x 660 x 1150	2 x 8 grilles	448 verres

Distributeur pour paniers à verres



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Grilles inclinées	Capacité de verres
Tube rond			
IVAMAED20000	780 x 660 x 1150	1 x 4 grilles	224 verres
IVAMAED23000	1510 x 660 x 1150	2 x 4 grilles	224 verres
IVAMAED21000	780 x 660 x 1150	1 x 5 grilles	280 verres
IVAMAED24000	1510 x 660 x 1150	2 x 5 grilles	280 verres
IVAMAED22000	780 x 660 x 1150	1 x 6 grilles	336 verres
IVAMAED25000	1510 x 660 x 1150	2 x 6 grilles	336 verres
Tube carré			
IVAMAED20100	780 x 660 x 1150	1 x 4 grilles	224 verres
IVAMAED23100	1510 x 660 x 1150	2 x 4 grilles	224 verres
IVAMAED21100	780 x 660 x 1150	1 x 5 grilles	280 verres
IVAMAED24100	1510 x 660 x 1150	2 x 5 grilles	280 verres
IVAMAED22100	780 x 660 x 1150	1 x 6 grilles	336 verres
IVAMAED25100	1510 x 660 x 1150	2 x 6 grilles	336 verres

Distributeur à niveau constant

Distributeur de verres et pour paniers

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Inclinées		Capacité verres
		Grilles	Glissières	
Tube rond				
IVAMAED37000	780 x 660 x 700	4 grilles	-	224 verres
IVAMAED38000	650 x 550 x 850	-	4 glissières	-
Tube carré				
IVAMAED37100	780 x 660 x 700	4 grilles	-	224 verres
IVAMAED38100	650 x 550 x 850	-	4 glissières	-

Distributeur à niveau constant avec accès technique

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
IVAMAED39000	880 x 820 x 900
IVAMAED40000	600 x 820 x 900

DISTRIBUTION

Distributeur à fixer sur élément neutre (Hauteur 900 mm du sol) Distributeurs à niveau constant

Distributeur de plateaux DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofugé de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 60 mm
- 34 coloris au choix

Distributeur à couverts et distributeur de pains - Capacité 1X

Référence	Dimensions L x H (mm)	Distributeur de pain	Distributeur de couverts
Tube rond			
IVAMAED32000	685 x 530	1 bac + 120 petits pains	-
IVAMAED34000	685 x 530	-	3 bacs + 150 couverts
Tube carré			
IVAMAED32100	685 x 530	1 bac + 120 petits pains	-
IVAMAED34100	685 x 530	-	3 bacs + 150 couverts

Distributeur à couverts et distributeur de pains - Capacité 2X

Référence	Dimensions L x H (mm)	Distributeur de pain	Distributeur de couverts
Tube rond			
IVAMAED33000	685 x 635	2 bacs + 240 petits pains	-
IVAMAED35000	685 x 635	-	6 bacs + 300 couverts
Tube carré			
IVAMAED33100	685 x 635	2 bacs + 240 petits pains	-
IVAMAED35100	685 x 635	-	6 bacs + 300 couverts

Distributeur à couverts et distributeur de pains

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Capacité en Bac GN1/3-150	Capacité en Bac GN2/1-200
IVAMAED36000	685 x 650 x 635	Tube rond	3 bacs + 150 couverts	1 bac + 120 petits pains
IVAMAED36100	685 x 650 x 635	Tube carré	3 bacs + 150 couverts	1 bac + 120 petits pains

Options communes aux distributeurs

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
IVA0EM010	4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par élément)
IVA0EP010	Pare choc angulaire
IVA09-1219	Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 -150 mm - le bac
IVA09-0992	Bac à pain supplémentaire GN 2/1 profondeur 200 mm - le bac
IVAPEP020	1 niveau de grille à verres supp. (capacité : 56 verres Ø 80 mm)
IVAPEP030	1 niveau bac à pain supp. Bac GN 2/1-200 mm fourni
IVAPEP040	1 niveau de glissières supp. pour panier à verres 500 x 500 mm
IVAPEP050	1 niveau 3 bacs à couverts supp. Bac GN 1/3-150 mm fournis
IVA09-0410	Panier à verres en fil inox 500 x 500 x 75 mm
IVAPEH010	Pare haleine plexi pour distributeur à pain, côté client (par niveau)
IVAPEH020	Pare haleine plexi 731 x 550 x 949 mm pour distrib. à pain 2 niveaux
IVAPEP010	Tablette inox inclinée avec butée en jet inox - l'unité
IVA0DM010	Montants verticaux en poli miroir (par pare haleine avec 2 montants)
IVA0DM020	Montants verticaux en poli miroir (par pare haleine avec 4 montants)

Élément façade / élément neutre

Élément de façade neutre

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

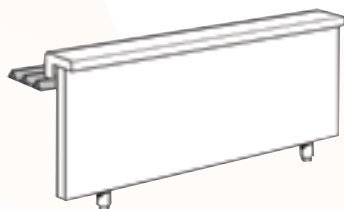
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol ; sur consoles avec fixation invisible sur la façade

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 60 mm
- 34 coloris au choix



Éléments de façade

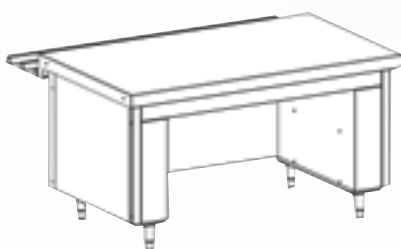
Référence	Dimensions L x H (mm)	Longueur (mm)
IVAMAEF41000	215 x 900	550 mm

Éléments de façade

Référence	Dimensions L x H (mm)
IVAPAE010	215 x 900

Élément neutre dessous libre

Référence	Dimensions L x L x P (mm)
IVAMAEN44020	880 x 820 x 900
IVAMAEN44030	1380 x 820 x 900
IVAMAEN44040	1580 x 820 x 90
IVAMAEN44050	1930 x 820 x 900
IVAMAEN44060	2280 x 820 x 900



Élément neutre avec 2 niveaux de stockage

Référence	Dimensions L x L x P (mm)	Caractéristiques
IVAMAEN45020	880 x 820 x 900	Dessous ouvert
IVAMAEN45030	1380 x 820 x 900	Dessous ouvert
IVAMAEN45040	1580 x 820 x 90	Dessous ouvert
IVAMAEN45050	1930 x 820 x 900	Dessous ouvert
IVAMAEN45060	2280 x 820 x 900	Dessous ouvert

Élément neutre avec 2 niveaux de stockage

Référence	Dimensions L x L x P (mm)	Caractéristiques
IVAMAEN46020	880 x 820 x 900	Dessous fermé 2 portes coulissantes*
IVAMAEN46030	1380 x 820 x 900	Dessous fermé 2 portes coulissantes*
IVAMAEN46040	1580 x 820 x 90	Dessous fermé 2 portes coulissantes*
IVAMAEN46050	1930 x 820 x 900	Dessous fermé 2 portes coulissantes*
IVAMAEN46060	2280 x 820 x 900	Dessous fermé 2 portes coulissantes*

* Sauf 2 GN 1/1 avec portes battantes

Élément facade / élément neutre

Éléments d'angle

Référence	Dimensions L x l x P (mm)	Capacité	Caractéristiques
IVAMAEA47000	880 x 820 x 900	90°côté service	Dessous libre
IVAMAEA48000	650 x 820 x 900	45°côté service	Dessous libre
IVAMAEA49000	820 x 820 x 90	90°côté service	Dessous ouvert avec 2 niveaux de stockage
IVAMAEA50000	650 x 820 x 900	45°côté service	Dessous ouvert avec 2 niveaux de stockage
IVAMAEA51000	820 x 820 x 90	90°côté public	Dessous fermé avec façade et rampe à plateaux
IVAMAEA52000	650 x 820 x 900	45°côté public	Dessous fermé avec façade et rampe à plateaux

Options communes aux éléments neutres

Référence	Caractéristiques
IVA0EM010	4 Roulettes pivot, inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément
IVAPER010	Prise 230 Volt mono + terre IP55 non protégé et non raccordée
IVA0ER010	Protection par disjoncteur 30mA pour prise de courant

Élément caisse rampe de circulation

Éléments caisse

Référence	Dimensions L x l x P (mm)	Caractéristiques
IVAMAEC56000	665 x 820 x 900	Sans bras latéral
IVAMAEC57000	790 x 680 x 900	Sans bras latéral caissière face au public
IVAMAEC53030	1380 x 820 x 900	Caisse avec bras latéral droit
IVAMAEC54030	1380 x 820 x 900	Caisse avec bras latéral gauche
IVAMAEC53040	1580 x 820 x 900	Caisse avec bras latéral droit
IVAMAEC54040	1580 x 820 x 900	Caisse avec bras latéral gauche
IVAMAEC55000	1595 x 1035 x 900	Caisse centrale

Rampe de circulation

Référence	Caractéristiques
IVANARC58000	Rampe de circulation en tube carré - (le MI)
IVANARC58000	Rampe de circulation en tuberond - (le MI)

Options communes aux éléments de caisses

Référence	Caractéristiques
IVA0EM010	4 Roulettes pivot, inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément
IVAPER010	Prise 230 Volt mono + terre IP55 non protégé et non raccordée
IVA0ER010	Protection par disjoncteur 30mA pour prise de courant
IVAPER030	Prise réseau informatique RJ45
IVAPAE010	Bras de retour latéral
IVAPAA020	Portillon type «western»
IVAPAA030	abattant de rampe à plateaux
IVA0AA020	3 godets inox dans le bras de retour pour rappel couverts
IVAPAA040	Décapsuleur en acier inoxydable avec boîte de récupération

Élément cuve Froid statique profondeur 30 mm

Élément cuve

Conforme à la directive AFNOR AC D40-004

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 60 mm
- 34 coloris au choix

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol ; sur consoles avec fixation invisible sur la façade

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par téléthermostat à affichage digital
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électrique et vidange à droite, côté service

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option



Éléments dessous libre cuvé réfrigérée pentée

Référence	Dimensions L x L x P (mm)	Capacité	Puissance (Kw)	
			Frigorifique	Électrique
IVAMBCS00020	930 x 820 x 920	2 GN1/1	0,272 Kw	0,3 Kw
IVAMBCS00030	1385 x 820 x 920	3 GN1/1	0,272 Kw	0,3 Kw
IVAMBCS00040	1580 x 820 x 920	4 GN1/1	0,272 Kw	0,3 Kw
IVAMBCS00050	1930 x 820 x 920	5 GN1/1	0,272 Kw	0,3 Kw
IVAMBCS00060	2280 x 820 x 920	6 GN1/1	0,396 Kw	0,4 Kw
IVAMBCS00070	2605 x 820 x 920	7 GN1/1	0,396 Kw	0,4 Kw

Options

Référence	Caractéristiques
IVA0EG010	Un plancher ou une étagère pour élément toute longueur
IVA0EG020	Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité
IVAPEG010	Élément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade) *
IVA0FG02	Élément livré sans groupe froid (groupe à distance)
IVA0FG03	Élément livré sans groupe froid (groupe à distance)

* Finition stratifié identique à la façade.

Éléments sur réserve réfrigérée avec cuve réfrigérée pentée

Référence	Dimensions L x L x P (mm)	Capacité	Nbre portillons	Puissance (Kw)	
				Frigorifique	Électrique
IVAMBCS01030	1385 x 820 x 920	3 GN1/1	1 GN 2/1	0,396 Kw	0,4 Kw
IVAMBCS01040	1580 x 820 x 920	4 GN1/1	1 GN 2/1	0,396 Kw	0,4 Kw
IVAMBCS01050	1930 x 820 x 920	5 GN1/1	2 GN 2/1	665 W	0,6 Kw
IVAMBCS01060	2280 x 820 x 920	6 GN1/1	2 GN 2/1	665 W	0,6 Kw
IVAMBCS00070	2605 x 820 x 920	7 GN1/1	3 GN 2/1	0,80 Kw	0,75 Kw

Options

Référence	Caractéristiques
IVA09-0550	Clayette GN 2/1 acier inoxydable - l'unité
IVAPEG020	Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon
IVA0AR010	Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)
IVA0AR020	Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)
IVA0FG04	Sans groupe froid (groupe à distance) 1930 x 820 x 920
IVA0FG05	Sans groupe froid (groupe à distance) 2280 x 820 x 920
IVA0FG06	Sans groupe froid (groupe à distance) 2605 x 820 x 920



Élément cuve Froid statique profondeur 30 mm

Options communes aux éléments dessous libre et réserve réfrigérée

Référence	Caractéristiques
IVA0AC010	Cuve profondeur 90 mm (élément boissons)
IVA0EM020	Cordon d'alim. e x tensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)
IVA0EG030	Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)
IVA0FD010	Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65
IVA0FD020	Bac d'évaporation des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 0,4 Kw
IVAPER020	Perche d'alimentation électrique - tube inox Ø42 mm x h 2000 mm - l'unité*
IVA0FG21	Avec groupe tropicalisé **

* Manchon de liaison avec pare haleine fourni

** A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max

Élément cuve «Froid ventilé pour bac GN-100 mm

Éléments dessous libre avec cuve réfrigérée

Référence	Dimensions L x L x P (mm)	Capacité	Puissance (Kw)	
			Frigorifique	Électrique
IVAMBCV00020	930 x 820 x 920	2 GN1/1	0,8 Kw	1,0 Kw
IVAMBCV00030	1385 x 820 x 920	3 GN1/1	1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBCV00040	1580 x 820 x 920	4 GN1/1	1,185 Kw	1,9 Kw
IVAMBCV00050	1930 x 820 x 920	5 GN1/1	1,440 Kw	2,35 Kw
IVAMBCV00060	2280 x 820 x 920	6 GN1/1	1,727 Kw	2,8 Kw
IVAMBCV00070	2605 x 820 x 920	7 GN1/1	2,126 Kw	3,27 Kw

Options

Référence	Caractéristiques
IVA0EG010	Un plancher ou une étagère pour élément toute longueur
IVA0EG020	Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité
IVAPEG010	Élément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade) *
IVA0FG06	Sans groupe froid (groupe à distance)
IVA0FG08	Sans groupe froid (groupe à distance) 1580 x 820 x 920
IVA0FG11	Sans groupe froid (groupe à distance) 1930 x 820 x 920
IVA0FG12	Sans groupe froid (groupe à distance) 2605 x 820 x 920

* Finition stratifié identique à la façade.

Élément sur réserve réfrigérée avec cuve réfrigérée

Référence	Dimensions L x L x P (mm)	Capacité	Nombre portillons	Puissance (Kw)	
				Frigorifique	Électrique
IVAMBCV01030	1385 x 820 x 920	3 GN1/1	1 GN 1/1	1,44 Kw	1,45 Kw
IVAMBCV01040	1580 x 820 x 920	4 GN1/1	1 GN 2/1	1,44 Kw	1,9 Kw
IVAMBCV01050	1930 x 820 x 920	5 GN1/1	2 GN 2/1	1,72 Kw	2,35 Kw
IVAMBCV01060	2280 x 820 x 920	6 GN1/1	2 GN 2/1	2,12 Kw	2,78 Kw

Options

Référence	Caractéristiques
IVA09-0550	Clayette GN 2/1 acier inoxydable - l'unité
IVA09-0555	Clayette GN 1/1 acier inoxydable - l'unité
IVAPEG020	Fermeture à clé (le tiroir)
IVA0AR010	Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)
IVA0FG11	Sans groupe froid (groupe à distance)
IVA0FG12	Sans groupe froid (groupe à distance)
IVA0FG13	Sans groupe froid (groupe à distance)

Élément cuve Froid ventilé pour bac GN-100 mm

Options communes aux éléments dessous libre et réserve réfrigérée

Référence	Nombre portillons	Caractéristiques
IVA0EH032	2 GN 1/1	Lampe germicide UVC dans la cuve
IVA0EH033	3 GN 1/1	Lampe germicide UVC dans la cuve
IVA0EH034	4 GN 1/1	Lampe germicide UVC dans la cuve
IVA0EH035	5 GN 1/1	Lampe germicide UVC dans la cuve
IVA0EH036	6 GN 1/1	Lampe germicide UVC dans la cuve

Options communes aux éléments dessous libre et réserve réfrigérée

Référence	Nbre portillons	Caractéristiques
IVA0AC020	Existe en 2 GN 1/1 3 GN 1/1 4 GN 1/1 5 GN 1/1 6 GN 1/1	Réhausse pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité
IVA0AC040		Cadre gasstronorme GN1/1 (un cadre par bac GN1/1)
IVA0EM010		4 roulettes pivot. en inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément
IVA0EM020		Cordon d'alim. e x tensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)
IVA0FD010		Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65
IVA0FD030		Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 0,80 Kw
IVA0EG030		Groupe Full-out sur coulisses

Pare-haleine

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé simple face composé d'une poutre de section 120 x 45 mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40 x 40mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 75 W incandescent

Pare haleine à 1 niveau

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Capacité	Éclairage	Puissance Électrique	
				(LED)	spot basse
Pare haleine droit -Tube rond					
IVAMKDR01020	790 x 430 x 430	2 GN	SANS	-	-
IVAMKDR01030	1130 x 430 x 430	3 GN		-	-
IVAMKDR01040	1440 x 430 x 430	4 GN		-	-
IVAMKDR01050	1790 x 430 x 430	5 GN		-	-
IVAMKDR01060	2140 x 430 x 430	6 GN		-	-
IVAMKDR01070	2440 x 430 x 430	7 GN		-	-
Tube carré					
IVAMKDC01020	790 x 430 x 430	2 GN	SANS	-	-
IVAMKDC01030	1130 x 430 x 430	3 GN		-	-
IVAMKDC01040	1440 x 430 x 430	4 GN		-	-
IVAMKDC01050	1790 x 430 x 430	5 GN		-	-
IVAMKDC01060	2140 x 430 x 430	6 GN		-	-
IVAMKDC01070	2440 x 430 x 430	7 GN		-	-
Pare haleine galbé - Tube rond					
IVAMKGR01020	790 x 420 x 430	2 GN	SANS	-	-
IVAMKGR01030	1130 x 420 x 430	3 GN		-	-
IVAMKGR01040	1440 x 420 x 430	4 GN		-	-
IVAMKGR01050	1790 x 420 x 430	5 GN		-	-
IVAMKGR01060	2140 x 420 x 430	6 GN		-	-
IVAMKGR01070	2440 x 420 x 430	7 GN		-	-
Tube carré					
IVAMKGC01020	790 x 420 x 430	2 GN	SANS	-	-
IVAMKGC01030	1130 x 420 x 430	3 GN		-	-
IVAMKGC01040	1440 x 420 x 430	4 GN		-	-
IVAMKGC01050	1790 x 420 x 430	5 GN		-	-
IVAMKGC01060	2140 x 420 x 430	6 GN		-	-
IVAMKGC01070	2440 x 420 x 430	7 GN		-	-
Pare haleine droit - Tube rond					
IVAMKDR01221	790 x 430 x 430	2 GN	LED [1 spot LED par GN]	0,016 Kw	-
IVAMKDR01231	1130 x 430 x 430	3 GN		0,024 Kw	-
IVAMKDR01241	1440 x 430 x 430	4 GN		0,032 Kw	-
IVAMKDR01251	1790 x 430 x 430	5 GN		0,040 Kw	-
IVAMKDR01261	2140 x 430 x 430	6 GN		0,048 Kw	-
IVAMKDR01271	2440 x 430 x 430	7 GN		0,056 Kw	-
Tube carré					
IVAMKDC01221	790 x 430 x 430	2 GN	LED [1 spot LED par GN]	0,016 Kw	-
IVAMKDC01231	1130 x 430 x 430	3 GN		0,024 Kw	-
IVAMKDC01241	1440 x 430 x 430	4 GN		0,032 Kw	-
IVAMKDC01251	1790 x 430 x 430	5 GN		0,040 Kw	-
IVAMKDC01261	2140 x 430 x 430	6 GN		0,048 Kw	-
IVAMKDC01271	2440 x 430 x 430	7 GN		0,056 Kw	-
Pare haleine galbé - Tube rond					
IVAMKGR01221	790 x 420 x 430	2 GN	LED [1 spot LED par GN]	0,016 Kw	-
IVAMKGR01231	1130 x 430 x 430	3 GN		0,024 Kw	-
IVAMKGR01241	1440 x 420 x 430	4 GN		0,032 Kw	-
IVAMKGR01251	1790 x 420 x 430	5 GN		0,040 Kw	-
IVAMKGR01261	2140 x 420 x 430	6 GN		0,048 Kw	-
IVAMKGR01271	2440 x 420 x 430	7 GN		0,056 Kw	-

Pare haleine à 1 niveau

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Capacité	Éclairage	Puissance Électrique	
				(LED)	spot basse
Tube carré					
IVAMKGC01221	790 x 420 x 430	2 GN	LED (1 spot LED par GN)	0,016 Kw	-
IVAMKGC01231	1130 x 420 x 430	3 GN		0,024 Kw	-
IVAMKGC01241	1440 x 420 x 430	4 GN		0,032 Kw	-
IVAMKGC01251	1790 x 420 x 430	5 GN		0,040 Kw	-
IVAMKGC01261	2140 x 420 x 430	6 GN		0,048 Kw	-
IVAMKGC01271	2440 x 420 x 430	7 GN		0,056 Kw	-
Pare haleine droit -Tube rond					
IVAMKDR01420	790 x 430 x 430	2 GN	Eclairage par spot halogène basse tension	-	0,070 Kw
IVAMKDR01430	1130 x 430 x 430	3 GN		-	0,070 Kw
IVAMKDR01440	1440 x 430 x 430	4 GN		-	0,070 Kw
IVAMKDR01450	1790 x 430 x 430	5 GN		-	0,070 Kw
IVAMKDR01460	2140 x 430 x 430	6 GN		-	0,070 Kw
IVAMKDR01470	2440 x 430 x 430	7 GN		-	0,070 Kw
Tube carré					
IVAMKDC01420	790 x 430 x 430	2 GN	Eclairage par spot halogène basse tension	-	0,070 Kw
IVAMKDC01430	1130 x 430 x 430	3 GN		-	0,070 Kw
IVAMKDC01440	1440 x 430 x 430	4 GN		-	0,070 Kw
IVAMKDC01450	1790 x 430 x 430	5 GN		-	0,070 Kw
IVAMKDC01460	2140 x 430 x 430	6 GN		-	0,070 Kw
IVAMKDC01470	2440 x 430 x 430	7 GN		-	0,070 Kw
Pare haleine galbé - Tube rond					
IVAMKGR01420	790 x 420 x 430	2 GN	Eclairage par spot halogène basse tension	-	0,070 Kw
IVAMKGR01430	1130 x 420 x 430	3 GN		-	0,070 Kw
IVAMKGR01440	1440 x 420 x 430	4 GN		-	0,070 Kw
IVAMKGR01450	1790 x 420 x 430	5 GN		-	0,070 Kw
IVAMKGR01460	2140 x 420 x 430	6 GN		-	0,070 Kw
IVAMKGR01470	2440 x 420 x 430	7 GN		-	0,070 Kw
Tube carré					
IVAMKGC01420	790 x 420 x 430	2 GN	Eclairage par spot halogène basse tension	-	0,070 Kw
IVAMKGC01430	1130 x 420 x 430	3 GN		-	0,070 Kw
IVAMKGC01440	1440 x 420 x 430	4 GN		-	0,070 Kw
IVAMKGC01450	1790 x 420 x 430	5 GN		-	0,070 Kw
IVAMKGC01460	2140 x 420 x 430	6 GN		-	0,070 Kw
IVAMKGC01470	2440 x 420 x 430	7 GN		-	0,070 Kw



Pare-haleine à 2 niveaux

Pare haleine à 2 niveaux

Référence	Dimensions LxP x L (mm)	Capacité	Éclairage	Puissance Électrique	
				(LED)	spot basse
Pare haleine droit - Tube rond					
IVAMKDR03020	790 x 430 x 680	2 GN	SANS	-	-
IVAMKDR03030	1130 x 430 x 680	3 GN		-	-
IVAMKDR03040	1440 x 430 x 680	4 GN		-	-
IVAMKDR03050	1790 x 430 x 680	5 GN		-	-
IVAMKDR03060	2140 x 430 x 680	6 GN		-	-
IVAMKDR03070	2440 x 430 x 680	7 GN		-	-
Tube carré					
IVAMKDC03020	790 x 430 x 680	2 GN	SANS	-	-
IVAMKDC03030	1130 x 430 x 680	3 GN		-	-
IVAMKDC03040	1440 x 430 x 680	4 GN		-	-
IVAMKDC03050	1790 x 430 x 680	5 GN		-	-
IVAMKDC03060	2140 x 430 x 680	6 GN		-	-
IVAMKDC03070	2440 x 430 x 680	7 GN		-	-
Pare haleine galbé - Tube rond					
IVAMKGR03020	790 x 420 x 680	2 GN	SANS	-	-
IVAMKGR03030	1130 x 420 x 680	3 GN		-	-
IVAMKGR03040	1440 x 420 x 680	4 GN		-	-
IVAMKGR03050	1790 x 420 x 680	5 GN		-	-
IVAMKGR03060	2140 x 420 x 680	6 GN		-	-
IVAMKGR03070	2440 x 420 x 680	7 GN		-	-
Tube carré					
IVAMKGC03020	790 x 420 x 680	2 GN	SANS	-	-
IVAMKGC03030	1130 x 420 x 680	3 GN		-	-
IVAMKGC03040	1440 x 420 x 680	4 GN		-	-
IVAMKGC03050	1790 x 420 x 680	5 GN		-	-
IVAMKGC03060	2140 x 420 x 680	6 GN		-	-
IVAMKGC03070	2440 x 420 x 680	7 GN		-	-
Pare haleine droit - Tube rond					
IVAMKDR03221	790 x 430 x 680	2 GN	LED (1 spot LED par GN)	0,032 Kw	-
IVAMKDR03231	1130 x 430 x 680	3 GN		0,048 Kw	-
IVAMKDR03241	1440 x 430 x 680	4 GN		0,064 Kw	-
IVAMKDR03251	1790 x 430 x 680	5 GN		0,080 Kw	-
IVAMKDR03261	2140 x 430 x 680	6 GN		0,096 Kw	-
IVAMKDR03271	2440 x 430 x 680	7 GN		0,112 Kw	-
Tube carré					
IVAMKDC03221	790 x 430 x 680	2 GN	LED (1 spot LED par GN)	0,032 Kw	-
IVAMKDC03231	1130 x 430 x 680	3 GN		0,048 Kw	-
IVAMKDC03241	1440 x 430 x 680	4 GN		0,064 Kw	-
IVAMKDC03251	1790 x 430 x 680	5 GN		0,080 Kw	-
IVAMKDC03261	2140 x 430 x 680	6 GN		0,096 Kw	-
IVAMKDC03271	2440 x 430 x 680	7 GN		0,112 Kw	-
Pare haleine galbé - Tube rond					
IVAMKGR03221	790 x 420 x 680	2 GN	LED (1 spot LED par GN)	0,032 Kw	-
IVAMKGR03231	1130 x 420 x 680	3 GN		0,048 Kw	-
IVAMKGR03241	1440 x 420 x 680	4 GN		0,064 Kw	-
IVAMKGR03251	1790 x 420 x 680	5 GN		0,080 Kw	-
IVAMKGR03261	2140 x 420 x 680	6 GN		0,096 Kw	-
IVAMKGR03271	2440 x 420 x 680	7 GN		0,112 Kw	-

Pare haleine à 2 niveaux

Pare haleine à 2 niveaux

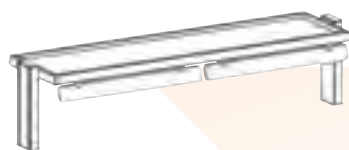
Référence	Dimensions lx Lx P (mm)	Capacité	Éclairage	Puissance Électrique	
				(LED)	spot basse
Tube carré					
IVAMKGC03221	790 x 420 x 680	2 GN	LED (1 spot LED par GN)	0,032 Kw	-
IVAMKGC03231	1130 x 420 x 680	3 GN		0,048 Kw	
IVAMKGC03241	1440 x 420 x 680	4 GN		0,064 Kw	
IVAMKGC03251	1790 x 420 x 680	5 GN		0,080 Kw	
IVAMKGC03261	2140 x 420 x 680	6 GN		0,096 Kw	
IVAMKGC03271	2440 x 420 x 680	7 GN		0,112 Kw	
Pare haleine droit - Tube rond					
IVAMKDR03420	790 x 430 x 680	2 GN	Eclairage par spot halogène basse tension	-	0,14 Kw
IVAMKDR03430	1130 x 430 x 680	3 GN		-	
IVAMKDR03440	1440 x 430 x 680	4 GN		-	
IVAMKDR03450	1790 x 430 x 680	5 GN		-	
IVAMKDR03460	2140 x 430 x 680	6 GN		-	
IVAMKDR03470	2440 x 430 x 680	7 GN		-	
Tube carré					
IVAMKDC03420	790 x 430 x 680	2 GN	Eclairage par spot halogène basse tension	-	0,14 Kw
IVAMKDC03430	1130 x 430 x 680	3 GN		-	
IVAMKDC03440	1440 x 430 x 680	4 GN		-	
IVAMKDC03450	1790 x 430 x 680	5 GN		-	
IVAMKDC03460	2140 x 430 x 680	6 GN		-	
IVAMKDC03470	2440 x 430 x 680	7 GN		-	
Pare haleine galbé - Tube rond					
IVAMKGR03420	790 x 420 x 680	2 GN	Eclairage par spot halogène basse tension	-	0,14 Kw
IVAMKGR03430	1130 x 420 x 680	3 GN		-	
IVAMKGR03440	1440 x 420 x 680	4 GN		-	
IVAMKGR03450	1790 x 420 x 680	5 GN		-	
IVAMKGR03460	2140 x 420 x 680	6 GN		-	
IVAMKGR03470	2440 x 420 x 680	7 GN		-	
Tube carré					
IVAMKGC03420	790 x 420 x 680	2 GN	Eclairage par spot halogène basse tension	-	0,14 Kw
IVAMKGC03430	1130 x 420 x 680	3 GN		-	
IVAMKGC03440	1440 x 420 x 680	4 GN		-	
IVAMKGC03450	1790 x 420 x 680	5 GN		-	
IVAMKGC03460	2140 x 420 x 680	6 GN		-	
IVAMKGC03470	2440 x 420 x 680	7 GN		-	

Options communes à tous type de pare-Haleine

Référence	Caractéristiques	Capacité
IVAODM010	Montants verticaux en finition poli miroir - par pare haleine	Toute capacité
sur demande	Eclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED	-

Présentoir sans éclairage - 1 niveau réfrigéré

Présentoir 1 niveau réfrigéré sans éclairage



Référence	Dimensions L x l x P (mm)	Capacité	Caractéristiques	Puissance frigorigifique
IVAMKDC11030	1130 x 450 x 430	3 GN	Pare-haleine droit	0,2 Kw
IVAMKDC11040	1430 x 450 x 430	4 GN		0,2 Kw
IVAMKDC11050	1780 x 450 x 430	5 GN		0,2 Kw
IVAMKDC11060	2130 x 450 x 430	6 GN		0,3 Kw
IVAMKDC11070	2430 x 450 x 430	7 GN		0,3 Kw

Présentoir 1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre sans éclairage

Référence	Dimensions L x l x P (mm)	Capacité	Caractéristiques	Puissance frigorigifique
IVAMKDC13030	1130 x 450 x 680	3 GN	Pare-haleine droit	0,2 Kw
IVAMKDC13040	1430 x 450 x 680	4 GN		0,2 Kw
IVAMKDC13050	1780 x 450 x 680	5 GN		0,2 Kw
IVAMKDC13060	2130 x 450 x 680	6 GN		0,3 Kw
IVAMKDC13070	2430 x 450 x 680	7 GN		0,3 Kw

Présentoir 1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre avec éclairage LED

Référence	Dimensions L x l x P (mm)	Capacité	Caractéristiques	Puissance (Kw)	
				Frigorifique	Electrique
IVAMKDC13530	1130 x 450 x 680	3 GN	Éclairage LED sous niveau neutre Pare-haleine droit	0,2 Kw	2,24 Kw
IVAMKDC13540	1430 x 450 x 680	4 GN		0,2 Kw	2,32 Kw
IVAMKDC13550	1780 x 450 x 680	5 GN		0,2 Kw	2,40 Kw
IVAMKDC13560	2130 x 450 x 680	6 GN		0,3 Kw	3,48 Kw
IVAMKDC13570	2430 x 450 x 680	7 GN		0,3 Kw	3,56 Kw

Options

Référence	Capacité	Caractéristiques
IVAOMG010	Existe en 3 GN / 4 GN / 5 GN	Groupe froid pour pare-haleine réfrigéré
IVAOMG020	Existe en 6 GN / 7 GN	Groupe froid pour pare-haleine réfrigéré
IVAPEV010	Existe en 3 GN / 4 GN 5 GN / 6 GN / 7 GN	Spot halogenes basse tension (sur les montants) par niveau

Options communes à tous type de pare-Haleine

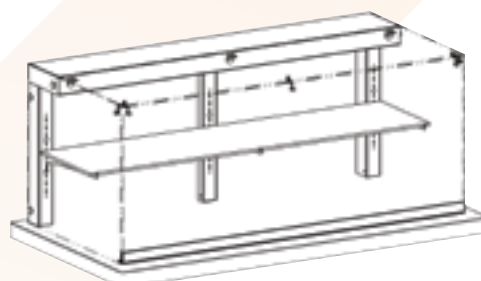
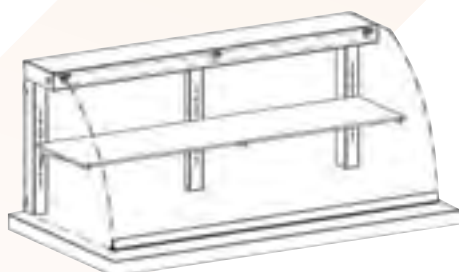
Référence	Caractéristiques
IVAODM010	Montant verticaux en finition poli miroir - par pare haleine
SUR DEMANDE	Éclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED

Vitrine neutre de présentation

Vitrine neutre de présentation

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 75 W incandescent

- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- Ouverte côté service



Vitrine neutre de présentation à poser

Référence	Dimensions l x L x P (mm)	Capacité	Caractéristiques	Puissance Electrique
Galbé				
IVAMAVN00020	820 x 820 x 600	2 GN	Éclairage LED sous le plafonnier	0,016 Kw
IVAMAVN00030	1150 x 820 x 600	3 GN		0,024 Kw
IVAMAVN00040	1475 x 820 x 600	4 GN		0,032 Kw
IVAMAVN00050	1800 x 820 x 600	5 GN		0,040 Kw
Cubique				
IVAMAVN00120	820 x 820 x 600	2 GN	Barette LED	0,016 Kw
IVAMAVN00130	1150 x 820 x 600	3 GN		0,024 Kw
IVAMAVN00140	1475 x 820 x 600	4 GN		0,032 Kw
IVAMAVN00150	1800 x 820 x 600	5 GN		0,040 Kw

Options

Référence	Capacité	Caractéristiques
IVA0AS012	2 GN1/1	Portes coulissantes côtés service pour vitrine
IVA0AS013	3 GN1/1	
IVA0AS014	4 GN1/1	
IVA0AS015	5 GN1/1	
IVA0AS032	2 GN1/1	Étagères supplémentaires pour vitrine - l'unité*
IVA0AS033	3 GN1/1	
IVA0AS034	4 GN1/1	
IVA0AS035	5 GN1/1	
IVA0AS022	2 GN1/1	Étagères en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité
IVA0AS023	3 GN1/1	
IVA0AS024	4 GN1/1	
IVA0AS025	5 GN1/1	

* Option incompatible avec l'éclairage LED (Sous chaque étagères/ dans les étagères)

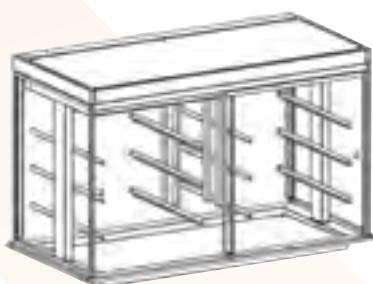
Vitrines réfrigérées

Vitrine réfrigérée panorama à poser



Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Frigorifique (kW)	Puissance Electrique (kW)
IVAMBVC00131	1310 x 685 x 900	3 GN 1/1	1,185 Kw	0,15 Kw
IVAMBVC00141	1500 x 685 x 900	4 GN 1/1	1,185 Kw	0,15 Kw
IVAMBVC00151	1850 x 685 x 900	5 GN 1/1	1,44 Kw	0,2 Kw
IVAMBVC00161	2200 x 685 x 900	6 GN 1/1	1,72 Kw	0,25 Kw
IVAMBVC00171	2500 x 685 x 900	7 GN 1/1	2,12 Kw	0,3 Kw

Options



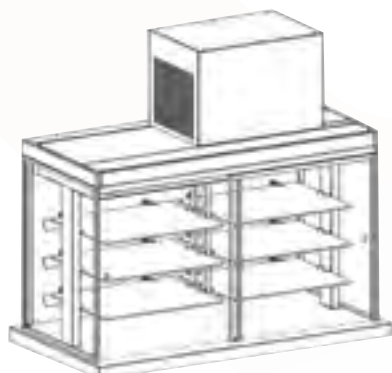
Références	Caractéristiques	Capacité
IVAPER080	Sortie des tubes et câbles par le haut	Toute capacité
IVA0AS040	Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Toute capacité
IVA0AS053	Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	3 GN 1/1
IVA0AS054	Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	4 GN 1/1
IVA0AS055	Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	5 GN 1/1
IVA0AS056	Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	6 GN 1/1
IVA0AS057	Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	7 GN 1/1
Sur demande	Eclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED	-

Vitrine réfrigérée panorama gastronomique à poser

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre de niveaux gastronomique	Puissance (kW) Frigo	Electrique
IVAMBVC04141	1500 x 725 x 900	2 x 3 GN 2/1	1,185 Kw	0,15 Kw
IVAMBVC04151	1850 x 725 x 900	2 x 3 GN 2/1 + 1 x 1 GN 1/1	1,44 Kw	0,2 Kw
IVAMBVC04161	2200 x 725 x 900	3 x 3 GN 2/1	1,727 Kw	0,25 Kw

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVAPER080	Sortie des tubes et câbles par le haut	Toute capacité
IVA0AS040	Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Toute capacité
Sur demande	Eclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED	-

Caisson groupe froid autonome Vitrine réfrigérée panorama gastronomique à poser
(Placé au dessus de la vitrine)

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre de niveaux gastronomique	Puissance (kW) Frigorifique	Electrique
IVA0AS093	660 x 450 x 450	3 GN 1/1	1,185 Kw	1 Kw
IVA0AS094	660 x 455 x 450	4 GN 1/1	1,185 Kw	1 Kw
IVA0AS095	660 x 455 x 450	5 GN 1/1	1,440 Kw	10,2 Kw
IVA0AS096	790 x 540 x 560	6 GN 1/1	1,727 Kw	10,4 Kw
IVA0AS097	790 x 540 x 560	7 GN 1/1	2,126 Kw	10,6 Kw

Cuve froid statique profondeur 30 mm avec Vitrine self service à 3 niveaux

Conforme à la directive AFNOR AC D40-004

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur

- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 60 mm
- 34 coloris au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol ; sur consoles avec fixation invisible sur la façade


Élément dessous libre avec cuve réfrigérée et Vitrine réfrigérée panorama
Livrés avec groupe froid

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Hauteur de vitrine	Capacité	Puissance Frigo. (kW)	Puissance Electrique (kW)
IVAMBVC00031	1385 x 820 x 900	920	3 GN 1/1	1,185 Kw	1 Kw
IVAMBVC00041	1580 x 820 x 900	920	4 GN 1/1	1,185 Kw	1 Kw
IVAMBVC00051	1930 x 820 x 900	920	5 GN 1/1	1,44 Kw	10,2 Kw
IVAMBVC00061	2280 x 820 x 900	920	6 GN 1/1	1,72 Kw	10,4 Kw

Options

Référence	Caractéristiques	Capacité
IVA0EG010	Un plancher ou une étagère pour élément toute longueur	Toute capacité
IVA0EG020	Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Toute capacité
IVAPEG010	Élément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)*	Toute capacité
IVA0FG07	Sans groupe froid (groupe à distance)	3 GN 1/1 - 4 GN 1/1
IVA0FG09		5 GN 1/1
IVA0FG10		6 GN 1/1
IVA0FG13		7 GN 1/1

*Finition stratifié identique à la façade



Elément avec réserve réfrigérée, cuve réfrigérée et vitrine réfrigérée panorama
Livrés avec groupe froid

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Hauteur de vitrine	Capacité	Portillons	Puissance (Kw)	
					Frigorifique	Electrique
IVAMBVC01031	1385 x 820 x 900 x 920	920	3 GN 1/1	1 GN 2/1	1,44 Kw	1,1 Kw
IVAMBVC01041	1580 x 820 x 900 x 920	920	4 GN 1/1	1 GN 2/1	1,44 Kw	1,1 Kw
IVAMBVC01051	1930 x 820 x 900 x 920	920	5 GN 1/1	2 GN 2/1	1,727 Kw	1,5 Kw
IVAMBVC01061	2280 x 820 x 900 x 920	920	6 GN 1/1	2 GN 2/1	2,126 Kw	1,7 Kw
IVAMBVC01071	2605 x 820 x 900 x 920	920	7 GN 1/1	3 GN 2/1	2,126 Kw	1,7 Kw

Options

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Hauteur de vitrine
IVA09-0550	Clayette GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Toute capacité
IVAPEG020	Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Toute capacité
IVA0AR010	Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Toute capacité
IVA0FG14	Sans groupe froid (groupe à distance)	3 GN 1/1 - 4 GN 1/1
IVA0FG15	Sans groupe froid (groupe à distance)	5 GN 1/1
IVA0FG16	Sans groupe froid (groupe à distance)	6 GN 1/1 - 7 GN 1/1

Options communes aux éléments libre et réserve réfrigérée

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA0AC010	Cuve profondeur 90 mm (élément boissons)	Toute capacité
IVA0EM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Toute capacité
IVA0EM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	Toute capacité
IVA0EG030	Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Toute capacité
IVA0FD010	Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1 - 65	Toute capacité
IVA0FD030	Bac d'évap. Des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 0,80 Kw	Toute capacité
IVA0AS040	Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Toute capacité
IVA0AS053	Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	3 GN 1/1
IVA0AS054	Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	4 GN 1/1
IVA0AS055	Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	5 GN 1/1
IVA0AS056	Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	6 GN 1/1
IVA0AS057	Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	7 GN 1/1
IVA0FG22	Avec groupe tropicalisé*	Toute capacité
Sur demande	Eclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED	

* A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Vitrine réfrigérée air system bac

Cuve froid ventilé pour bac GN profondeur 200 mm et Vitrine de présentation à 3 niveaux

Conforme à la directive AFNOR AC D40-004

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out

(extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée
- Protection par fusibles

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- 2 portes coulissantes suspendues en

thermopane côté service

- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 0,075 Kw incandescent

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 coloris au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol; sur consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés etc ...) sont en option



Éléments dessous libre avec cuve réfrigérée et Vitrine réfrigérée air system Ht vitrine 620 mm Livrés avec groupe froid

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Éclairage LED	Puissance (kW)	
				Frigorifique	Electrique
Galbé					
IVAMBVP00021	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVP00031	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP00041	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,90 Kw
IVAMBVP00051	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	2,35 Kw
IVAMBVP02021	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous les étagères et le plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVP02031	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP02041	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,90 Kw
IVAMBVP02051	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	2,35 Kw
IVAMBVP04031	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	Dans les étagères	1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP04041	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,90 Kw
Cubique					
IVAMBVP00121	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVP00131	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP00141	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,90 Kw
IVAMBVP00151	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	2,35 Kw
IVAMBVP02121	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous les étagères et le plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVP02131	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP02141	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,90 Kw
IVAMBVP02151	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	2,35 Kw
IVAMBVP04131	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	Dans les étagères	1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP04141	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,90 Kw

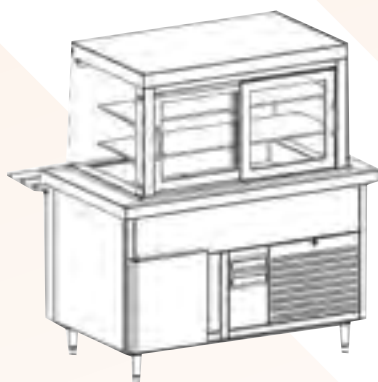
Options

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IVA0EG010	Un plancher ou une étagère pour élément toute longueur	Toute capacité
IVAPEG010	Élément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)*	Toute capacité
IVA0EG020	Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Toute capacité
IVA0FG06	Sans groupe froid (groupe à distance)	2 GN 1/1
IVA0FG08	Sans groupe froid (groupe à distance)	3 GN 1/1 - 4 GN 1/1
IVA0FG11	Sans groupe froid (groupe à distance)	5 GN 1/1

* Finition stratifié identique à la façade.

Éléments avec réserve réfrigérée, cuve réfrigérée air system Ht vitrine 620 mm
Livrés avec groupe froid

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Portillons	Eclairage LED	Puissance (kW)	
					Frigorifique	Electrique
Galbé						
IVAMBVP01031	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous le plafonnier	1,44 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP01041	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVP01051	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1		1,72 Kw	2,25 Kw
IVAMBVP03031	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous les étagères	1,44 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP03041	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVP03051	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1		1,72 Kw	2,02 Kw
IVAMBVP05031	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Dans les étagères	1,44 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP05041	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
Cubique						
IVAMBVP01131	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous le plafonnier	1,44 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP01141	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1	Sous le plafonnier	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVP01151	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1	Sous le plafonnier	1,72 Kw	2,02 Kw
IVAMBVP03131	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous les étagères	1,44 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP03141	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1	Sous les étagères	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVP03151	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1	Sous les étagères	1,72 Kw	2,02 Kw
IVAMBVP05131	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Dans les étagères	1,44 Kw	1,45 Kw
IVAMBVP05141	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1	Dans les étagères	1,44 Kw	1,90 Kw



Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA09-0550	Clayettes GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Toute capacité
IVA09-0555	Clayettes GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Toute capacité
IVAPEG020	Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Toute capacité
IVA0AR010	Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Toute capacité
IVA0FG11	Sans groupe froid (groupe à distance)	3 GN 1/1 - 4 GN 1/1
IVA0FG12	Sans groupe froid (groupe à distance)	5 GN 1/1

Options communes aux éléments dessous libre et réserve réfrigérée

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA0AC020	Réhausse pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Toute capacité
IVA0EH032	Lampe germicide UVC dans la cuve	2 GN 1/1
IVA0EH033	Lampe germicide UVC dans la cuve	3 GN 1/1
IVA0EH034	Lampe germicide UVC dans la cuve	4 GN 1/1
IVA0EH035	Lampe germicide UVC dans la cuve	5 GN 1/1
IVA0EM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par éléments	Toute capacité
IVA0EM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	Toute capacité
IVA0FD010	Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Toute capacité
IVA0FD030	Bac d'évap. Des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 0,80 Kw	Toute capacité
IVA0AS032	Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) - l'unité*	2 GN 1/1
IVA0AS033		3 GN 1/1
IVA0AS034		4 GN 1/1
IVA0AS035		5 GN 1/1
IVA0AS022		2 GN 1/1
IVA0AS023	Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité*	3 GN 1/1
IVA0AS024		4 GN 1/1
IVA0AS025		5 GN 1/1
IVA0EG030	Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Toute capacité
IVA0FG22	Avec groupe tropicalisé**	Toute capacité
Sur demande	Eclairage par tube fluorescent à place de l'éclairage LED -	

*Option incompatible avec l'éclairage LED (Sous chaque étagère / dans les étagères)

**A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoire une façade à 45 mm du sol.

Élément réfrigéré froid ventilé pour Bac GN 100 mm et vitrine réfrigérée de self service à 2 niveaux

Conforme à la directive AFNOR AC D40-004 de 1^{er} niveau]

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée
- Protection par fusibles

FAÇADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 coloris au choix

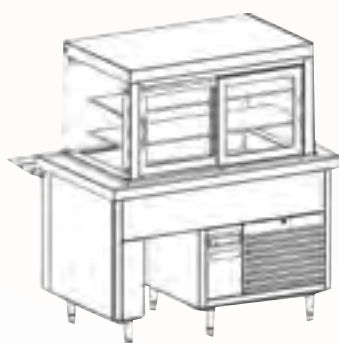
RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol ; sur consoles avec fixation invisible sur la façade

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 75 W incandescent

Élément dessous libre avec cuve réfrigérée et vitrine réfrigérée air system ht vitrine 620 mm Livré avec groupe froid



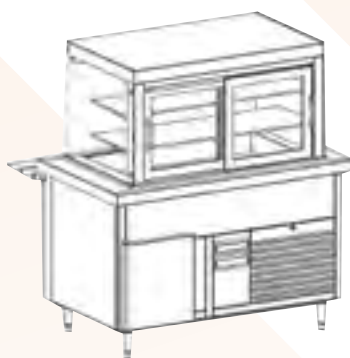
Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Eclairage LED	Puissance (Kw)	
				Frigorifique	Electrique
Galbé					
IVAMBVM20220	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous le plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVM20230	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM20240	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM20250	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM22220	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous les étagères et le plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVM22230	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM22240	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM22250	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM24230	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	Dans les étagères	1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM24240	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	Dans les étagères	1,185 Kw	1,45 Kw
Cubique					
IVAMBVM00220	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous le plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVM00230	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM00240	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM00250	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM02220	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous les étagères et le plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVM02230	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM02240	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM02250	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM04130	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	Dans les étagères	1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM04140	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA0EG010	Un plancher ou une étagère pour élément toute longueur	Toute capacité
IVA0EG010	Élément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)*	Toute capacité
IVA0EG020	Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Toute capacité
IVA0FG06	Sans groupe froid (groupe à distance)	2 GN 1/1
IVA0FG08	Sans groupe froid (groupe à distance)	3 GN 1/1 - 4 GN 1/1
IVA0FG11	Sans groupe froid (groupe à distance)	5 GN 1/1

Élément réfrigéré froid ventilé pour Bac GN 100 mm et vitrine réfrigérée de self service à 2 niveaux

Élément avec réserve réfrigérée cuve réfrigérée et vitrine réfrigérée air system ht vitrine 620 mm
Livré avec groupe froid



Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Portillons	Eclairage LED	Puissance (Kw)	
					Frigorifique	Electrique
Galbé						
IVAMBVM21230	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous le plafonnier	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM21240	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM21250	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1		1,72 Kw	2,35 Kw
IVAMBVM23230	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous les étagères	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM23240	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM23250	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1		1,72 Kw	2,35 Kw
IVAMBVM25230	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Dans les étagères	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM25240	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
Cubique						
IVAMBVM01230	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous le plafonnier	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM01240	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM01250	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1		1,72 Kw	2,35 Kw
IVAMBVM03230	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous les étagères	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM03240	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM03250	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1		1,72 Kw	2,35 Kw
IVAMBVM05230	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Dans les étagères	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM05240	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA09-0550	Clayette GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Toute capacité
IVA09-0555	Clayette GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Toute capacité
IVAPEG020	Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Toute capacité
IVAOAR010	Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Toute capacité
IVAOFG11	Sans groupe froid (groupe à distance)	3 GN 1/1 - 4 GN 1/1
IVAOFG12	Sans groupe froid (groupe à distance)	5 GN 1/1

* Finition stratifiée identique à la façade

DISTRIBUTION

Élément réfrigéré froid ventilé pour Bac GN 100 mm et vitrine réfrigérée de self service à 3 niveaux

Conforme à la directive AFNOR AC D40-004

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide)côté façade pour effectuer les opérations de maintenance

de 1er niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovible
- Isolation 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée
- Protection par fusibles

FAÇADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 34 coloris au choix

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 75 W incandescent

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol ; sur consoles avec fixation invisible sur la façade

Élément dessous libre avec cuve réfrigérée et vitrine réfrigérée air system ht vitrine 770mm Livré avec groupe froid



Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Eclairage LED	Puissance (Kw)	
				Frigorifique	Electrique
Galbé					
IVAMBVM00021	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous le plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVM00031	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM00041	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM00051	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM02020	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous les étagères et le plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVM02030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM02040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM02050	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM04030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	Dans les étagères	1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM04040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
Cubique					
IVAMBVM00121	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous le plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVM00131	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM00141	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM00151	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM02120	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous les étagères et le plafonnier	0,80 Kw	1,00 Kw
IVAMBVM02130	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM02140	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM02150	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM04130	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	Dans les étagères	1,185 Kw	1,45 Kw
IVAMBVM04140	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		1,185 Kw	1,45 Kw

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA0EG010	Un plancher ou une étagère pour élément toute longueur	Toute capacité
IVA0EG010	Elément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)*	Toute capacité
IVA0EG020	Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Toute capacité
IVA0FG06	Sans groupe froid (groupe à distance)	2 GN 1/1
IVA0FG08	Sans groupe froid (groupe à distance)	3 GN 1/1 - 4 GN 1/1
IVA0FG11	Sans groupe froid (groupe à distance)	5 GN 1/1

* Finition stratifiée identique à la façade

Élément réfrigéré froid ventilé pour Bac GN 100 mm et vitrine réfrigérée de self service à 3 niveaux

Élément avec réserve réfrigérée et vitrine réfrigérée air system - ht vitrine 770mm
Livré avec groupe froid



Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Portillons	Eclairage LED	Puissance (Kw)	
					Frigorifique	Electrique
Galbé						
IVAMBVM01031	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous le plafonnier	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM01041	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM01051	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1		1,72 Kw	2,35 Kw
IVAMBVM03030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous les étagères	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM03040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM03050	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1		1,72 Kw	2,35 Kw
IVAMBVM05030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Dans les étagères	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM05040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
Cubique						
IVAMBVM01131	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous le plafonnier	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM01141	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM01151	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1		1,72 Kw	2,35 Kw
IVAMBVM03130	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Sous les étagères	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM03140	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM03150	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 1/1		1,72 Kw	2,35 Kw
IVAMBVM05130	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 1/1	Dans les étagères	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBVM05140	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1 GN 2/1		1,44 Kw	1,90 Kw

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA09-0550	Clayette GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Toute capacité
IVA09-0555	Clayette GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Toute capacité
IVAPG020	Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Toute capacité
IVA0AR010	Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Toute capacité
IVA0FG11	Sans groupe froid (groupe à distance)	3 GN 1/1 - 4 GN 1/1
IVA0FG12	Sans groupe froid (groupe à distance)	5 GN 1/1

* Finition stratifiée identique à la façade

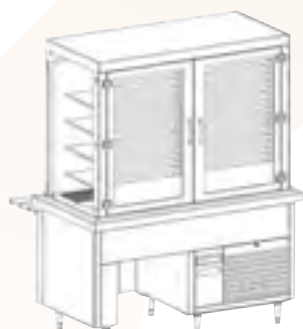
Options communes aux éléments dessous libre et réserve réfrigérée

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA0AC020	Réhausse pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Toute capacité
IVA0EH032	Lampe germicide UVC dans la cuve	2 GN 1/1
IVA0EH033	Lampe germicide UVC dans la cuve	3 GN 1/1
IVA0EH034	Lampe germicide UVC dans la cuve	4 GN 1/1
IVA0EH035	Lampe germicide UVC dans la cuve	5 GN 1/1
IVA0AC040	Cadre gastronorme GN 1/1 (un cadre par bac GN 1/1)	Tout capacité
IVA0EM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par éléments	Toute capacité
IVA0EM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	Toute capacité
IVA0FD010	Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Toute capacité
IVA0FD030	Bac d'évap. Des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 0,80 Kw	Toute capacité
IVA0AS040	Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Toute capacité
IVA0AS062	Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	2 GN 1/1
IVA0AS063		3 GN 1/1
IVA0AS064		4 GN 1/1
IVA0AS065		5 GN 1/1
IVA0AS022	Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité*	2 GN 1/1
IVA0AS023		3 GN 1/1
IVA0AS024		4 GN 1/1
IVA0AS025		5 GN 1/1
IVA0AS032	Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) - l'unité*	2 GN 1/1
IVA0AS033	Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) - l'unité*	3 GN 1/1
IVA0AS034	Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) - l'unité*	4 GN 1/1
IVA0AS035	Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) - l'unité*	5 GN 1/1
IVA0EG030	Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Toute capacité
IVA0FG22	Avec groupe tropicalisé**	Toute capacité
Sur demande	Eclairage par tube fluorescent à place de l'éclairage LED -	

* A utiliser entre +26°C et + 43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

DISTRIBUTION

Élément réfrigéré froid ventilé pour Bac GN 100 mm et vitrine réfrigérée de self service à 4 niveaux



Élément dessous libre avec cuve réfrigérée et vitrine réfrigérée puls'air system - ht vitrine 1070mm Livré avec groupe froid

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Eclairage LED	Puissance (Kw)	
				Frigorifique	Electrique
IVAMBVH00021	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous le plafonnier	1,18 Kw	1,00 Kw
IVAMBVH00031	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,72 Kw	1,45 Kw
IVAMBVH00041	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		2,12 Kw	1,90 Kw
IVAMBVH02020	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sous les étagères et le plafonnier	1,18 Kw	1,00 Kw
IVAMBVH02030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		1,72 Kw	1,45 Kw
IVAMBVH02040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		2,12 Kw	1,90 Kw
IVAMBVH04030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	Dans les étagères	1,72 Kw	1,45 Kw
IVAMBVH04040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		2,12 Kw	1,90 Kw

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA0EG020	Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Toute capacité
IVA0FG08	Sans groupe froid (groupe à distance)	2 GN 1/1
IVA0FG12	Sans groupe froid (groupe à distance)	3 GN 1/1
IVA0FG13	Sans groupe froid (groupe à distance)	4 GN 1/1

* Finition stratifiée identique à la façade

Élément dessous fermé avec cuve réfrigérée et vitrine réfrigérée adossé puls'air system Ht vitrine 1070 mm



Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Caractéristiques	Eclairage LED	Puissance (Kw)	
					Frigorifique	Electrique
IVAMBVH01021	930 x 820 x 900	2 GN 1/1		Sous le plafonnier	1,185 Kw	1,00 Kw
IVAMBVH01031	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1			1,72 Kw	1,45 Kw
IVAMBVH01041	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1			2,12 Kw	1,90 Kw
IVAMBVH03020	930 x 820 x 900	2 GN 1/1		Sous les étagères et le plafonnier	1,185 Kw	1,00 Kw
IVAMBVH03030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1			1,72 Kw	1,45 Kw
IVAMBVH03040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1			2,12 Kw	1,90 Kw
IVAMBVH05030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		Dans les étagères	1,72 Kw	1,45 Kw
IVAMBVH05040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1			2,12 Kw	1,90 Kw
IVA0FG08	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	Sans groupe froid (groupe à distance)	-	-	-
IVA0FG12	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1		-	-	-
IVA0FG13	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1		-	-	-

Élément réfrigéré froid ventilé pour Bac GN 100 mm et vitrine réfrigérée de self service à 4 niveaux

Options communes aux éléments dessous libre et dessous fermé adossé

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA0AC020	Réhausse pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Toute capacité
IVA0EH032	Lampe germicide UVC dans la cuve	2 GN 1/1
IVA0EH033	Lampe germicide UVC dans la cuve	3 GN 1/1
IVA0EH034	Lampe germicide UVC dans la cuve	4 GN 1/1
IVA0AC040	Cadre gastronorme GN 1/1 (un cadre par bac GN 1/1)	Tout capacité
IVA0EM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par éléments	Toute capacité
IVA0EM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	Toute capacité
IVA0FD010	Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Toute capacité
IVA0FD030	Bac d'évap. Des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 0,80 Kw	Toute capacité
IVA0AS102	Vitrine livrée sans rideau de nuit	2 GN 1/1
IVA0AS103	Vitrine livrée sans rideau de nuit	3 GN 1/1
IVA0AS104	Vitrine livrée sans rideau de nuit	4 GN 1/1
IVA0AS022	Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité*	2 GN 1/1
IVA0AS023	Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité*	3 GN 1/1
IVA0AS024	Etagère en verre inclinée avec butée en plexiglas - l'unité*	4 GN 1/1
IVA0AS110	Eclairage LED vertical d'une vitrine avec rideau de nuit**	Toute capacité
IVA0EG030	Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Toute capacité
IVA0FG22	Avec groupe tropicalisé**	Toute capacité
Sur demande	Eclairage par tube fluorescent à place de l'éclairage LED -	

*Option incompatible avec l'éclairage LED (Sous chaque étagère / dans les étagères)

**2 bandes de LED placées à l'avant de la vitrine + plafonnier

***A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Entraîne obligatoire une façade à 45 mm du sol.



Buffet neutre pour lit de glace buffet réfrigéré froid statique

Conforme à la directive AFNOR AC D40-004

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Dépose d'assiettes en plexiglas à chaque extrémité

CUVE

- Cuve isolée ou réfrigérée non pentée de 70 mm et 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par téléthermostat à affichage digital
- Protection par fusibles

FACADE

- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 60 mm
- 34 coloris au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol ; sur consoles avec fixation invisible sur la façade.

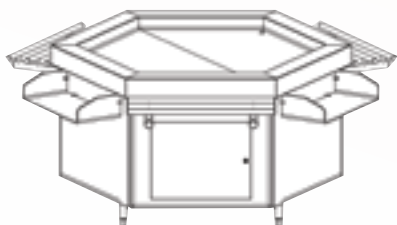
Buffet avec cuve isolée non pentée buffet avec cuve réfrigérée non pentée « froid statique » profondeur 90 mm

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance (Kw)	
			Frigorifique	Electrique
Cuve isolée				
IVAMBBN00040	1580 x 820 x 920	4 GN 1/1	0,272 Kw	0,4 Kw
IVAMBBN00050	1930 x 820 x 920		0,272 Kw	0,4 Kw
IVAMBBN00060	2280 x 820 x 920	6 GN 1/1	0,396 Kw	0,50 Kw
IVAMBBN00070	2605 x 820 x 920	7 GN 1/1	0,396 Kw	0,50 Kw
Cuve réfrigérée froid statique				
IVAMBBF00040	1580 x 820 x 920	4 GN 1/1	0,272 Kw	0,4 Kw
IVAMBBF00050	1930 x 820 x 920	5 GN 1/1	0,272 Kw	0,4 Kw
IVAMBBF00060	2280 x 820 x 920	6 GN 1/1	0,396 Kw	0,50 Kw
IVAMBBF00070	2605 x 820 x 920	7 GN 1/1	0,396 Kw	0,50 Kw
Sans groupe froid (Groupe à distance)				
IVAOFG02	1580 x 820 x 920	4 GN 1/1	0,272 Kw	0,4 Kw
IVAOFG03	1930 x 820 x 920	5 GN 1/1	0,272 Kw	0,4 Kw
IVAOFG03	2280 x 820 x 920	6 GN 1/1	0,396 Kw	0,50 Kw
IVAOFG03	2605 x 820 x 920	7 GN 1/1	0,396 Kw	0,50 Kw



Buffet avec cuve isolée et réfrigérée non pentée « froid statique » profondeur 70 mm

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Forme	Puissance (Kw)	
			Frigorifique	Electrique
Cuve isolée				
IVAMBBN01000	1200 x 920	hexagonale	0,396 Kw	0,50 Kw
IVAMBBN01100	1400 x 920	hexagonale	0,396 Kw	0,50 Kw
IVAMBBN01200	1700 x 920	octogonale	0,66 Kw	0,62 Kw
Cuve réfrigérée froid statique				
IVAMBBF01000	1200 x 920	hexagonale	0,39 Kw	0,50 Kw
IVAMBBF01100	1400 x 920	hexagonale	0,39 Kw	0,50 Kw
IVAMBBF01200	1700 x 920	octogonale	0,66 Kw	0,62 Kw
Sans groupe froid (Groupe à distance)				
IVAOFG03	1200 x 920	hexagonale	0,39 Kw	0,50 Kw
IVAOFG03	1400 x 920	hexagonale	0,39 Kw	0,50 Kw
IVAOFG05	1700 x 920	octogonale	0,66 Kw	0,62 Kw



Buffet neutre pour lit de glace buffet réfrigéré froid statique

Options communes aux buffets froids statiques

Références	Caractéristiques	Forme	Capacité
IVAOEM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	hexagonale	
IVAOEM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	octogonale	4 GN 1/1
IVAOEM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par élément		5 GN 1/1 - 6 GN 1/1 - 7 GN 1/1
IVAOEM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	hexagonale	
IVAOEM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	octogonale	4 GN 1/1
IVAOEM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)		5 GN 1/1 - 6 GN 1/1 - 7 GN 1/1
IVAOFD020	Bac d'évap. Des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 0,4 Kw	hexagonale	
IVAOFD020	Bac d'évap. Des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 0,4 Kw	octogonale	4 GN 1/1
IVAOFD020	Bac d'évap. Des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 0,4 Kw		5 GN 1/1 - 6 GN 1/1 - 7 GN 1/1
IVAOFD010	Bac de récup. Des eaux de dégivrage ou de lit de glace**	hexagonale	
IVAOFD010	Bac de récup. Des eaux de dégivrage ou de lit de glace**	octogonale	4 GN 1/1
IVAOFD010	Bac de récup. Des eaux de dégivrage ou de lit de glace**		5 GN 1/1 - 6 GN 1/1 - 7 GN 1/1
IVAPAC010	Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox *	octogonale	4 GN 1/1
IVAPAC010	Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox *		5 GN 1/1 - 6 GN 1/1 - 7 GN 1/1
IVAPAC020	Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox *	octogonale	4 GN 1/1
IVAPAC010	Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox *		5 GN 1/1 - 6 GN 1/1 - 7 GN 1/1
IVAPER020	Perche d'alim. Électr. - tube inox ø42 mm x h2000 mm, l'unité***	hexagonale et octogonale	Toute capacité
IVAOEG030	Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	hexagonale et octogonale	Toute capacité
IVA0FG21	Avec groupe tropicalisé ****	hexagonale et octogonale	Toute capacité

* Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les cuves réfrigérées

** GN1/1-100 contenance 9,5L

*** Manchon de liaison avec pare-Haleine fourni

**** À utiliser entre + 26° et + 43°C d'ambiance et 60% d'humidité max.

Buffet réfrigéré froid ventilé pour bac GN100 mm



Buffet avec cuve réfrigérée froid ventilé

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance (Kw)	
			Frigorifique	Electrique
IVAMBBF06040	1580 x 820 x 920	4 GN 1/1	1,18 Kw	1,45 Kw
IVAMBBF06050	1930 x 820 x 920	5 GN 1/1	1,44 Kw	1,90 Kw
IVAMBBF06060	2280 x 820 x 920	6 GN 1/1	1,72 Kw	2,35 Kw
IVAMBBF06070	2605 x 820 x 920	7 GN 1/1	2,12 Kw	2,08 Kw
Sans groupe froid (Groupe à distance)				
IVA0FG08	1580 x 820 x 920	4 GN 1/1	1,18 Kw	1,45 Kw
IVA0FG11	1930 x 820 x 920	5 GN 1/1	1,44 Kw	1,90 Kw
IVA0FG12	2280 x 820 x 920	6 GN 1/1	1,72 Kw	2,35 Kw
IVA0FG13	2605 x 820 x 920	7 GN 1/1	2,12 Kw	2,08 Kw

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA0EH034	Lampe germicide UVC dans la cuve	4 GN 1/1
IVA0EH035	Lampe germicide UVC dans la cuve	5 GN 1/1
IVA0EH036	Lampe germicide UVC dans la cuve	6 GN 1/1
IVA0EH037	Lampe germicide UVC dans la cuve	7 GN 1/1
IVA0AC020	Réhausse pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Tout capacité
IVA0AC040	Cadre gastronorme GN 1/1 (un cadre par bac GN 1/1)	Toute capacité
IVA0EM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Toute capacité
IVA0EM020	Cordon d'alimentation Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	Toute capacité
IVA0FD010	Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace*	Toute capacité
IVA0FD030	Bac d'évaporation des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 0,80 Kw	Toute capacité
IVAPER020	Perche d'alimentation électrique - tube inox ø42 mm x h 2000 mm - l'unité **	Toute capacité
IVA0EG030	Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Toute capacité
IVA0FG22	Avec groupe tropicalisé***	Toute capacité

* GN 1/1 - 100 - contenance : 9,5 L

** Manchon de liaison avec pare haleine fourni

*** A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60% d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Pare haleine à 1 niveau pour buffet

PARE HALEINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé double face composé d'une poutre de section 120 x 45mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40 x 40mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN)

Pare haleine à 1 niveau éclairage LED (1 spot LED par GN)

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)
Pare haleine droit - Tube rond			
IVAMKDR05241	1440 x 470 x 530	4 GN	0,032 Kw
IVAMKDR05251	1790 x 470 x 530	5 GN	0,040 Kw
IVAMKDR05261	2140 x 470 x 530	6 GN	0,048 Kw
IVAMKDR05271	2440 x 470 x 530	7 GN	0,056 Kw
Pare haleine droit - Tube carré			
IVAMKDC05241	1440 x 470 x 530	4 GN	0,032 Kw
IVAMKDC05251	1790 x 470 x 530	5 GN	0,040 Kw
IVAMKDC05261	2140 x 470 x 530	6 GN	0,048 Kw
IVAMKDC05271	2440 x 470 x 530	7 GN	0,056 Kw
Pare haleine galbé - Tube rond			
IVAMKGR05241	1440 x 570 x 530	4 GN	0,032 Kw
IVAMKGR05251	1790 x 570 x 530	5 GN	0,040 Kw
IVAMKGR05261	2140 x 570 x 530	6 GN	0,048 Kw
IVAMKGR05271	2440 x 570 x 530	7 GN	0,056 Kw
Pare haleine galbé - Tube carré			
IVAMKGC05241	1440 x 570 x 530	4 GN	0,032 Kw
IVAMKGC05251	1790 x 570 x 530	5 GN	0,040 Kw
IVAMKGC05261	2140 x 570 x 530	6 GN	0,048 Kw
IVAMKGC05271	2440 x 570 x 530	7 GN	0,056 Kw

Options

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IVAODM010	Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Toute capacité
Sur demande	Eclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED	-

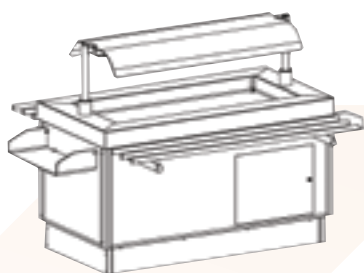
Pare haleine à 1 niveau avec éclairage par spot halogène (basse tension)

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Forme	Puissance Elec. (kW)
IVAMKDR60110	1100 x 740	hexagonale	0,15 Kw
IVAMKDR60120	1100 x 740	Octogonale	0,15 Kw

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVAMKDR05251	1790 x 470 x 530	5 GN

Buffet réfrigéré froid statique lift system



Buffet avec cuve réfrigérée non pentée froid statique profondeur 90 mm
Livré avec groupe froid

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance (Kw)	
			Frigorifique	Electrique
IVANBLS00041	820 x 920 x 530	4 GN 1/1	0,27 Kw	0,40 Kw
IVANBLS00051	820 x 920 x 530	5 GN 1/1	0,27 Kw	0,40 Kw
IVANBLS00061	820 x 920 x 530	6 GN 1/1	0,39 Kw	0,50 Kw
IVANBLS00071	820 x 920 x 530	7 GN 1/1	0,39 Kw	0,50 Kw
IVAOFG02	820 x 920 x 530	sans groupe 4 GN 1/1 et 5 GN 1/1	0,27 Kw	0,40 Kw
IVAOFG05	820 x 920 x 530	sans groupe 6 GN 1/1 et 7 GN 1/1	0,39 Kw	0,50 Kw

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVAPAC010	Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox *	Toute capacité
IVAPAC020	Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox *	Toute capacité
IVA0EM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Toute capacité
IVA0EM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	Toute capacité
IVA0FD010	Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace*	Toute capacité
IVA0FD020	Bac d'évap. Des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 0,4 Kw	Toute capacité
IVA0FG21	Avec groupe tropicalisé***	Toute capacité
Sur demande	Eclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED	-

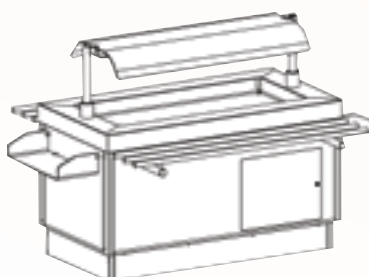
*Hauteur à définir à la commande

** GN 1/1 - 100 - contenance : 9,5 L

*** A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60% d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis

Buffet avec cuve réfrigérée froid ventilé pour bac GN 100 mm
Livré avec groupe froid



Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance (Kw)	
			Frigorifique	Electrique
Longueur sur demande				
IVANBLS06041	820 x 920 x 530	4 GN 1/1	1,185 Kw	1,45 Kw
IVANBLS06051	820 x 920 x 530	5 GN 1/1	1,44 Kw	1,90 Kw
IVANBLS06061	820 x 920 x 530	6 GN 1/1	1,72 Kw	2,35 W
IVANBLS06071	820 x 920 x 530	7 GN 1/1	2,12 Kw	2,08 Kw
Sans groupe froid (groupe à distance)				
IVA0FG08	-	4 GN 1/1	-	-
IVA0FG11	-	5 GN 1/1	-	-
IVA0FG12	-	6 GN 1/1	-	-
IVA0FG13	-	7 GN 1/1	-	-

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA0EH034	Lampe germicide UVC dans la cuve	4 GN 1/1
IVA0EH035	Lampe germicide UVC dans la cuve	5 GN 1/1
IVA0EH036	Lampe germicide UVC dans la cuve	6 GN 1/1
IVA0EH037	Lampe germicide UVC dans la cuve	7 GN 1/1
IVA0AC020	Réhausse pour présentation affleurante - l'unité*	Toute capacité
IVA0AC040	Cadre gastronorme GN 1/1 (un cadre par bac GN 1/1)	Toute capacité
IVA0EM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Toute capacité
IVA0EM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	Toute capacité
IVA0FD010	Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace **	Toute capacité
IVA0FD030	Bac d'évap. Des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 0,80 Kw	Toute capacité
IVA0FG22	Avec groupe tropicalisé***	Toute capacité
Sur demande	Eclairage par tube fluorescent à la place de l'éclairage LED	-

*Une réhausse perforée par GN 1/1

** GN 1/1 - 100 - contenance : 9,5 L

*** A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60% d'humidité max. Entraîne obligatoirement une façade à 45 mm du sol.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis

Élément neutre d'animation / Glace de protection

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

GLACE DE PROTECTION

- Acier inox 18-10 AISI 304

- Pare haleine en verre trempé, épaisseur 6 mm

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 60 mm
- 34 coloris au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol ; sur consoles avec fixation invisible sur la façade

Élément neutre avec décaissé de 165 mm et vide technique

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IVAMAAN00020	930 x 820 x 900	2 GN 1/1
IVAMAAN00030	1380 x 820 x 900	3 GN 1/1
IVAMAAN00040	1680 x 820 x 900	4 GN 1/1
IVAMAAN00050	1980 x 820 x 900	5 GN 1/1
IVAMAAN00060	2380 x 820 x 900	6 GN 1/1
IVAMAAN00070	2605 x 820 x 900	7 GN 1/1

Options

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IVAPAD010	Réhausse non perforée GN 1/1 en inox - l'unité *	Toute capacité
IVAPAD020	Réhausse non perforée GN 2/1 en inox - l'unité *	Toute capacité
IVAOEM010	4 roulettes pivot. En inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Toute capacité
IVAPAD030	Décaissé sur toute la longueur du meuble	Toute capacité
IVAPER010	Prise de courant 230 volt mono + terre IP55**	Toute capacité
IVAPER040	Prise Mono 2P+T 16A Arrould IP44 - INOX - l'unité***	Toute capacité
IVAPER060	Prise Tri 3P+N+T 16A Legrand IP55 - débord 20 mm - l'unité****	Toute capacité
IVAOER020	Disjoncteur différentiel pour prise Mono 16A - l'unité*****	Toute capacité
IVAOER030	Disjoncteur différentiel pour prise Tri 16A - l'unité	Toute capacité

*Hauteur à préciser à la commande
**Non protégée et non raccordée

***Débord 1 mm, encastrement avec faible débord
****Encastrement avec faible débord

*****Pour une puissance maxi de 30,50 Kw

Glacé de protection sans plot de dépose

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Nbre de montant Ø 42 mm
Sans éclairage - Tube rond Ø 42 x 410			
IVAMKPR40000	Ø 42 x 410	-	1
IVAMKPR40020	810 x 410	2 GN 1/1	2
IVAMKPR40030	1230 x 410	3 GN 1/1	2
IVAMKPR40040	1510 x 410	4 GN 1/1	2
IVAMKPR40050	1860 x 410	5 GN 1/1	3
IVAMKPR40060	2210 x 410	6 GN 1/1	3
Tube carré			
IVAMKPC40000	Ø 42 x 410	-	1
IVAMKPC40020	810 x 410	2 GN 1/1	2
IVAMKPC40030	1230 x 410	3 GN 1/1	2
IVAMKPC40040	1510 x 410	4 GN 1/1	2
IVAMKPC40050	1860 x 410	5 GN 1/1	3
IVAMKPC40060	2210 x 410	6 GN 1/1	3

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Nbre de montant Ø 42 mm
Éclairage par spots halogènes basse tension 35 W sur chaque montant - Tube rond Ø 42 x 410			
IVAMKPR40100	Ø 42 x 410	-	1
IVAMKPR40120	1230 x 410	2 GN 1/1	2
IVAMKPR40130	1510 x 410	3 GN 1/1	2
IVAMKPR40140	1860 x 410	4 GN 1/1	3
IVAMKPR40150	2210 x 410	5 GN 1/1	3
IVAMKPR40160	2210 x 410	6 GN 1/1	3
Tube carré			
IVAMKPC40100	Ø 42 x 410	-	1
IVAMKPC40120	810 x 410	2 GN 1/1	2
IVAMKPC40130	1230 x 410	3 GN 1/1	2
IVAMKPC40140	1510 x 410	4 GN 1/1	2
IVAMKPC40150	1860 x 410	5 GN 1/1	3
IVAMKPC40160	2210 x 410	6 GN 1/1	3

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVAODM010	Montants verticaux en finition poli miroir - pare haleine	Toute capacité
IVAOEG050	Plot de dépose en inox Ø 250 mm - l'unité	Toute capacité
IVAOEG060	Plot de dépose en granit Ø 250 mm - l'unité	Toute capacité
IVAOEG070	Plot de dépose en Pierredeplan Ø 250 mm - l'unité	Toute capacité
IVAPEH030	Ecran de cantonnement, longueur 1500 mm*	Toute capacité
IVAPEH040	Ecran de cantonnement, sur montants Ø 42 mm**	Toute capacité

* Toute hauteur sur rail aluminium collé

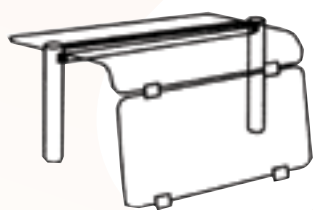
** Longueur 1500 mm

Éléments chauffant module omnishow



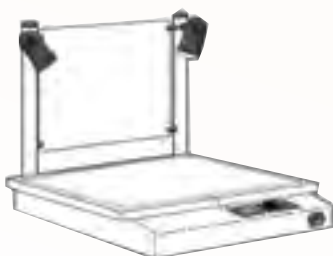
Module avec dessus en verre dessus

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IVAMJM000010	335 x 650 x 93	0,3 Kw
IVAMJM000020	657 x 650 x 93	0,6 Kw



Pare haleine chauffant halogene (à fixer sur module chaud)

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Capacité	Puissance Elec. (kW)
IVAMJM000110	440 x 370 x 500		1 GN 1/1	0,2 Kw
IVAMJM000120	760 x 370 x 500		1 GN 2/1	0,4 Kw
IVAMJM000210	440 x 370 x 500	Avec protection verticale toute hauteur	1 GN 1/1	0,2 Kw
IVAMJM000220	760 x 370 x 500		1 GN 2/1	0,4 Kw



Module de découpe

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)
IVAMJM002020	685 x 725 x 660	1 GN 2/1 à poser	0,80 Kw
IVAMJM002120	750 x 700 x 565	1 GN 2/1 à encastrer	0,80 Kw



Module paella

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)
IVAMJM004020	700 x 800 x 145	A poser	T - 4000 W
IVAMJM004120	700 x 800 x 145	A encastrer	T - 4000 W

Élément chaud avec dessus inox élément chaud mixte avec plots de dépose

Table chaude avec dessous inox

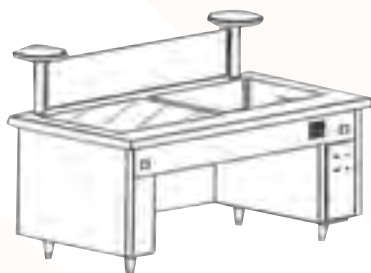


Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance électrique		Nbre portes (table sur étuve)
			Dessous libre	Etuve	
Dessous libre					
IVAMCTC00020	930 x 820 x 900	2 GN	0,25 Kw	1,03 Kw	1 p. battante
IVAMCTC00030	1385 x 820 x 900	3 GN	0,37 Kw	1,42 kW	2 p. couliss.
IVAMCTC00040	1580 x 820 x 900	4 GN	0,37 Kw	1,90 Kw	2 p. couliss.
IVAMCTC00050	1930 x 820 x 900	5 GN	0,65 Kw	3,68 Kw	2 p. couliss.
Sur étuve					
IVAMCTC01020	930 x 820 x 900	2 GN	0,25 Kw	1,03 Kw	1 p. battante
IVAMCTC01030	1385 x 820 x 900	3 GN	0,37 Kw	1,42 kW	2 p. couliss.
IVAMCTC01040	1580 x 820 x 900	4 GN	0,37 Kw	1,90 Kw	2 p. couliss.
IVAMCTC01050	1930 x 820 x 900	5 GN	0,65 Kw	3,68 Kw	2 p. couliss.

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVAOEG010	Un plancher ou une étagère pour table dess. Libre (toute longueur)	Toute capacité
IVAOEM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Toute capacité
IVAOEM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	Toute capacité
IVAOEM030	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (à partir de 30,6 Kw)	Toute capacité
IVAPER010	Prise de courant 230 volts mono + terre IP55*	Toute capacité
IVAOER010	Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Toute capacité
IVAPEG040	Tablette neutre amovible pour assiettes côté service**	Toute capacité
IVAOAV030	Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	Toute capacité

* Non protégée et non raccordée ** Longueur : 450 mm



Bain-marie à air 2 GN 1/1Dessus en verre trempé (1plaque GN2/1) et plots de dépose

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Electrique (Kw)
IVAN62815	1580 x 820 x 900	4 GN - Dessous libre	2,10 Kw
IVAN62915	1580 x 820 x 900	4 GN - Sur étuve	3,63 Kw

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVAOEG010	Un plancher ou une étagère pour table dess. Libre*	4 GN - Dessous libre 4 GN Sur étuve
IVAOEM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	4 GN - Dessous libre 4 GN Sur étuve
IVAOEM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	4 GN - Dessous libre 4 GN Sur étuve
IVAOEM030	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (à partir de 30,6 Kw)	4 GN - Dessous libre 4 GN Sur étuve
IVAPER010	Prise de courant 230 volts mono + terre IP55**	4 GN - Dessous libre 4 GN Sur étuve
IVAOER010	Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	4 GN - Dessous libre 4 GN Sur étuve
IVAPEG040	Tablette neutre amovible pour assiettes côté service (long. 450 mm)	4 GN - Dessous libre 4 GN Sur étuve
IVAOAV030	Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle	4 GN - Dessous libre 4 GN Sur étuve

* Toute longueur ** Non protégée et non raccordée

Élément chauffant Dessus en verre trempé buffet chauffant avec dessus en verre trempé

Dessus en verre trempé



Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Électrique (kW)		Nbre portes (table sur étuve)	Porte (Élément sur étuve)
			Dessous libre	Étuve		
Dessous libre						
IVAMCDV00020	930 x 820 x 920	2 GN 1/1	0,6 Kw	-	1 GN 2/1	1 p. battante
IVAMCDV00030	1385 x 820 x 920	3 GN 1/1	0,90 Kw	-	1 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.
IVAMCDV00040	1580 x 820 x 920	4 GN 1/1	1,02 Kw	-	2 GN 2/1	2 p. couliss.
IVAMCDV00050	1930 x 820 x 920	5 GN 1/1	1,05 Kw	-	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.
IVAMCDV00060	2280 x 820 x 920	6 GN 1/1	1,08 Kw	-	3 GN 2/1	2 p. couliss.
Sur étuve						
IVAMCDV01020	930 x 820 x 920	2 GN 1/1	-	1,30 Kw	1 GN 2/1	1 p. battante
IVAMCDV01030	1385 x 820 x 920	3 GN 1/1	-	2,43 Kw	1 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.
IVAMCDV01040	1580 x 820 x 920	4 GN 1/1	-	2,73 Kw	2 GN 2/1	2 p. couliss.
IVAMCDV01050	1930 x 820 x 920	5 GN 1/1	-	4,56 Kw	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.
IVAMCDV01060	2280 x 820 x 920	6 GN 1/1	-	4,86 Kw	3 GN 2/1	2 p. couliss.



Buffet chauffant avec dessus en verre trempé

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Électrique (Kw)	Nombre de plaques
IVAMCBV00040	1580 x 820 x 920	4 GN 1/1	1,20 Kw	2 GN 2/1
IVAMCBV00050	1930 x 820 x 920	5 GN 1/1	1,50 Kw	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1
IVAMCBV00060	2880 x 820 x 920	6 GN 1/1	1,80 Kw	3 GN 2/1

Options communes aux éléments dessous libre et étuve

Références	Caractéristiques	Capacité
IVAEOG010	Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre*	Toute capacité
IVA0EM010	4 roulettes pivot. En inox ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Toute capacité
IVA0EM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	Toute capacité
IVA0EM030	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (à partir de 30,6 Kw)**	Toute capacité
IVAPER010	Prise de courant 230 V mono + terre IP 55***	Toute capacité
IVA0ER010	Protection par disjoncteur 30 MA pour prise de courant	Tout capacité
IVA0AV020	Décaissé ouvert côté service pour élément dessus verre trempé**	Toute capacité
IVAPEG040	Tablette neutre amovible pour assiette côté service (longueur 450 mm)**	Toute capacité
IVAPAV010	Commande séparée de chaque plaque chauffante - l'unité	Toute capacité
IVA0AV010	Plaque chauffante avec décaissé de 55 mm - par élément	Toute capacité
IVAPEG030	Thermostat à affichage digital - l'unité	Toute capacité
IVA0AV030	Bac GN 1/1 - 65 avec poignée et couvercle	Toute capacité
IVA0AA040	Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1 - 65	Toute capacité

* Toute longueur. Disponible pour le dessus en verre trempé uniquement.

** Disponible pour le dessus en verre trempé uniquement.

*** Non protégée et non raccordée

Rampe chauffante halogène /tablette chauffante d'envoi/ rampe chauffante pour buffet

RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 0,2 Kwatts par élément GN 1/1) Rampe chauffante en tôle pliée
- Dessus en tôle pliée
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur.
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm Rampe chauffante en verre trempé
- Pare en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés, composé d'une poutre de section 120 x 45 mm
- 2 montants ronds Ø 42 mm ou carrés 40 x 40 mm

TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Tablette chauffante en tôle pliée de section 120 x 45 mm avec plaques chauffantes en verre trempé avec résistances intégrées
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm
- Chauffage et éclairage par lampes four encastrées avec verre de protection (1 lampe 0,040 Kwatts par élément GN 1/1)
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés

RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE POUR BUFFET

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 0,2 Kwatts par élément GN 1/1)
- Pare haleine double face en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés, composé d'une poutre de 120 x 45 mm
- 2 montants ronds Ø 42 mm

Conforme à la directive AFNOR AC D40-004



Rampe chauffante halogène en tôle pliée

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Electrique (Kw)
Pare haleine galbé - Tube carré			
IVAMKDC31320	790 x 430 x 430	2 GN	0,30 Kw
IVAMKDC31330	1130 x 430 x 430	3 GN	0,51 Kw
IVAMKDC31340	1440 x 430 x 430	4 GN	0,60 Kw
IVAMKDC31350	1790 x 430 x 430	5 GN	0,85 Kw
IVAMKDC31360	2140 x 430 x 430	6 GN	1,02 Kw

Rampe chauffante halogène en verre trempé

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Electrique (Kw)
Pare haleine galbé - Tube rond			
IVAMKGR01320	790 x 430 x 420	2 GN	0,304 Kw
IVAMKGR01330	1130 x 430 x 420	3 GN	0,510 Kw
IVAMKGR01340	1440 x 430 x 420	4 GN	0,680 Kw
IVAMKGR01350	1790 x 430 x 420	5 GN	0,850 Kw
IVAMKGR01360	2140 x 430 x 420	6 GN	1,020 Kw
Tube carré			
IVAMKDC31320	790 x 430 x 430	2 GN	0,304 Kw
IVAMKDC31330	1130 x 430 x 430	3 GN	0,510 Kw
IVAMKDC31340	1440 x 430 x 430	4 GN	0,680 Kw
IVAMKDC31350	1790 x 430 x 430	5 GN	0,850 Kw
IVAMKDC31360	2140 x 430 x 430	6 GN	1,020 Kw

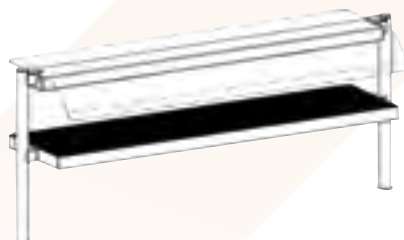
options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVAODM010	Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Toute capacité

DISTRIBUTION

Rampe chauffante halogène /tablette chauffante d'envoi/rampe chauffante pour buffet

Tablette chauffante d'envoi avec pare haleine galbé



Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Electrique (Kw)
Eclairage par lampe our (0,040 Kw par lampe) sur les deux niveaux - Tube rond			
IVAMKGR20820	790 x 420 x 600	2 GN	0,30 Kw
IVAMKGR20830	1130 x 420 x 600	3 GN	0,69 Kw
IVAMKGR20840	1440 x 420 x 600	4 GN	0,90 Kw
IVAMKGR20850	1790 x 420 x 600	5 GN	1,10 Kw
TUBE CARRE			
IVAMKGC20820	790 x 420 x 600	2 GN	0,38 Kw
IVAMKGC20830	1130 x 420 x 600	3 GN	0,69 Kw
IVAMKGC20840	1440 x 420 x 600	4 GN	0,90 Kw
IVAMKGC20850	1790 x 420 x 600	5 GN	1,10 Kw

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVAODM010	Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Toute capacité



Rampe chauffante halogène pour buffet

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Electrique (Kw)
Pare haleine droit - Tube rond			
IVAMKDR05340	1440 x 470 x 530	4 GN	0,80 Kw
IVAMKDR05350	1790 x 470 x 530	5 GN	1,00 Kw
IVAMKDR05360	2140 x 470 x 530	6 GN	10,2 Kw
Tube carré			
IVAMKGC20820	1440 x 470 x 530	4 GN	0,80 Kw
IVAMKGC20830	1790 x 470 x 530	5 GN	1,00 Kw
IVAMKGC20840	2140 x 470 x 530	6 GN	10,2 Kw
Pare haleine galbé - Tube rond			
IVAMKGR05340	1440 x 570 x 530	4 GN	0,80 Kw
IVAMKGR05350	1790 x 570 x 530	5 GN	1,00 Kw
IVAMKGR05360	2140 x 570 x 530	6 GN	10,2 Kw
Tube carré			
IVAMKGC05340	1440 x 570 x 530	4 GN	0,80 Kw
IVAMKGC05350	1790 x 570 x 530	5 GN	1,00 Kw
IVAMKGC05360	2140 x 570 x 530	6 GN	10,2 Kw

options

Références	Caractéristiques	Capacité
IVAODM010	Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Toute capacité

Éléments chauds avec dessus en verre trempé et vitrine chauffante de présentation à 1 niveau ou de self service à 2 niveaux

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304 Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

DESSUS EN VERRE TREMPÉ

- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Commande avec thermostat et voyant de contrôle
- Protection électrique par fusibles

RAMPE A PLATEAUX

- 3 tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol; sur consoles

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION

- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage et ouvert côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 commandes séparées avec thermostat et voyant de contrôle

ÉLÉMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304 Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

VITRINE CHAUFFANTE DE SELF SERVICE

- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- 2 portes coulissantes côté service
- Isolation avec réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 commandes séparées avec thermostat et voyant de contrôle

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés en finition inox largeur 60 mm
- 34 coloris au choix

Conforme à la directive AFNOR AC D40-004

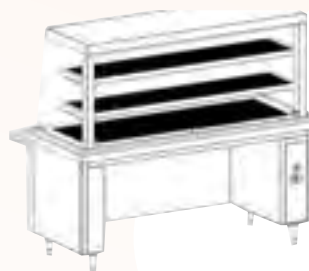
Éléments chauds avec vitrine chauffante de présentation à 1 niveau



Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Nbre de plaques	Portes	Puissance (kW) électrique
Dessous libre - Galbé					
IVAMCVP00020	930 x 820 x 900 x 620	2 GN 1/1	1 GN 2/1	1 p. battante	1,01 Kw
IVAMCVP00030	1385 x 820 x 900 x 620	3 GN 1/1	1 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.	1,590 Kw
IVAMCVP00040	1580 x 820 x 900 x 620	4 GN 1/1	2 GN 2/1	2 p. couliss.	2,02 Kw
IVAMCVP00050	1930 x 820 x 900 x 620	5 GN 1/1	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.	2,60 Kw
Cubique					
IVAMCVP00120	930 x 820 x 900 x 620	2 GN 1/1	1 GN 2/1	1 p. battante	1,01 Kw
IVAMCVP00130	1385 x 820 x 900 x 620	3 GN 1/1	1 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.	1,59 Kw
IVAMCVP00140	1580 x 820 x 900 x 620	4 GN 1/1	2 GN 2/1	2 p. couliss.	2,02 Kw
IVAMCVP00150	1930 x 820 x 900 x 620	5 GN 1/1	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.	2,60 Kw
Sur étuve Galbé					
IVAMCVP01020	930 x 820 x 900 x 620	2 GN 1/1	1 GN 2/1	1 p. battante	2,15 Kw
IVAMCVP01030	1385 x 820 x 900 x 620	3 GN 1/1	1 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.	2,64 Kw
IVAMCVP01040	1580 x 820 x 900 x 620	4 GN 1/1	2 GN 2/1	2 p. couliss.	4,27 Kw
IVAMCVP01050	1930 x 820 x 900 x 620	5 GN 1/1	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.	6,54 Kw
Cubique					
IVAMCVP01120	930 x 820 x 900 x 620	2 GN 1/1	1 GN 2/1	1 p. battante	2,15 Kw
IVAMCVP01130	1385 x 820 x 900 x 620	3 GN 1/1	1 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.	2,64 Kw
IVAMCVP01140	1580 x 820 x 900 x 620	4 GN 1/1	2 GN 2/1	2 p. couliss.	4,27 Kw
IVAMCVP01150	1930 x 820 x 900 x 620	5 GN 1/1	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 p. couliss.	6,54 Kw

Éléments chauds avec dessus en verre trempé et vitrine chauffante de présentation à 1 niveau ou de self service à 2 niveaux

Élément chaud avec vitrine chauffante de présentation ou de self service à 2 niveaux Ht vitrine 770 mm



Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Nbre de plaques	Portes	Puissance (kW) électrique
Dessous libre - galbé					
IVAMCVS00020	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	1 GN 2/1	1 Pte battante	1,38 Kw
IVAMCVS00030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 Ptes coulissantes	2,20 Kw
IVAMCVS00040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	2 GN 2/1	2 Ptes coulissantes	2,76 Kw
IVAMCVS00050	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 Ptes coulissantes	3,58 Kw
Dessous libre - cubique					
IVAMCVS00120	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	1 GN 2/1	1 Pte battante	1,38 Kw
IVAMCVS00130	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 Ptes coulissantes	2,20 Kw
IVAMCVS00140	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	2 GN 2/1	2 Ptes coulissantes	2,76 Kw
IVAMCVS00150	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 Ptes coulissantes	3,58 Kw
Sur étuve - galbé					
IVAMCVS01020	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	1 GN 2/1	1 Pte battante	2,16 Kw
IVAMCVS01030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 Ptes coulissantes	3,73 Kw
IVAMCVS01040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	2 GN 2/1	2 Ptes coulissantes	4,29 Kw
IVAMCVS01050	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 Ptes coulissantes	6,64 Kw
Sur étuve - cubique					
IVAMCVS01120	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	1 GN 2/1	1 Pte battante	2,16 Kw
IVAMCVS01130	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 Ptes coulissantes	3,73 Kw
IVAMCVS01140	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	2 GN 2/1	2 Ptes coulissantes	4,29 Kw
IVAMCVS01150	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	2 Ptes coulissantes	6,64 Kw

Options communes aux éléments dessous libre et étuve

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA0EG010	Un plancher ou une étagère pour élément dess, libre toute longueur	Toutes capacités
IVA0EM010	4 roulettes pivot, en inox ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Toutes capacités
IVA0EM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	Toutes capacités
IVA0EM030	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (à partir de 30,6 Kw)	Toutes capacités
IVAPER010	Prise de courant 230 volts mono + terre IP55*	Toutes capacités
IVA0ER010	Protection par disjoncteur 30 m A pour prise de courant	Toutes capacités
IVA0AS132	Portes coulissantes côté service pour vitrine **	Toutes capacités
IVA0AV010	Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Toutes capacités
IVAPAV010	Commande séparée de chaque plaque chauff. Du dessus - l'unité	Toutes capacités
IVAPEG040	Tablette neutre amovible pour assiettes côté serv. (long. 450 mm)	Toutes capacités
IVAPEG030	Thermostat à affichage digital - l'unité	Toutes capacités
IVA0AV030	Bac GN 1/1 - 65 avec poignées et couvercle	Toutes capacités
IVA0AA040	Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1 - 65	Toutes capacités
IVA0AS190	Dos poli miroir à la place des portes couliss, (vitrine adoss.) ***	Toutes capacités
IVA0AS062	Vitrine de présentation (fermeture côté client par une glace fixe) ***	Toutes capacités
IVAPAV020	Commande séparée de chaque étagère chauffante ***	Toutes capacités

* Non protégée et non raccordée ** Uniquement pour vitrine à 1 niveau *** Uniquement pour vitrine à 2 niveaux

Bain marie/ Éléments chauds avec cuve

Élément bain marie

Références	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance Électrique dessous libre
Bain-marie à air pulsé - Dessous libre			
IVAMCBA00020	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	0,50 Kw
IVAMCBA00030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	1,00 Kw
IVAMCBA00040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	1,00 Kw
IVAMCBA00050	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	1,50 Kw
IVAMCBA00060	2280 x 820 x 900	6 GN 1/1	2,50 Kw
Bain-marie à air pulsé - Sur étuve			
IVAMCBA01020	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	1,28 Kw
IVAMCBA01030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	2,530 W
IVAMCBA01040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	2,53 Kw
IVAMCBA01050	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	4,56 Kw
IVAMCBA01060	2280 x 820 x 900	6 GN 1/1	5,56 Kw
Bain-marie à eau - Dessous libre			
IVAMCBE00020	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	1,50 Kw
IVAMCBE00030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	2,25 Kw
IVAMCBE00040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	3,00 Kw
IVAMCBE00050	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	3,75 Kw
IVAMCBE00060	2280 x 820 x 900	6 GN 1/1	4,50 Kw
Bain-marie à eau - Sur étuve			
IVAMCBE01020	930 x 820 x 900	2 GN 1/1	1,50 Kw
IVAMCBE01030	1385 x 820 x 900	3 GN 1/1	2,25 Kw
IVAMCBE01040	1580 x 820 x 900	4 GN 1/1	3,00 Kw
IVAMCBE01050	1930 x 820 x 900	5 GN 1/1	3,75 Kw
IVAMCBE01060	2280 x 820 x 900	6 GN 1/1	4,50 Kw

Tablette de dépose en inox avec pare haleine droit

Références	Dimensions L x P x H (mm)
Sans éclairage - Tube rond	
IVAMKDR31020	790 x 390 x 430
IVAMKDR31030	1130 x 390 x 430
IVAMKDR31040	1440 x 390 x 430
IVAMKDR31050	1790 x 390 x 430
IVAMKDR31060	2140 x 390 x 430
Tube carré	
IVAMKDC31020	790 x 390 x 430
IVAMKDC31030	1130 x 390 x 430
IVAMKDC31040	1440 x 390 x 430
IVAMKDC31050	1790 x 390 x 430
IVAMKDC31060	2140 x 390 x 430
Eclairage par spots halogènes - Basse tension 35 w sur chaque montant	
Tube rond	
IVAMKDR31120	790 x 390 x 430
IVAMKDR31130	1130 x 390 x 430
IVAMKDR31140	1440 x 390 x 430
IVAMKDR31150	1790 x 390 x 430
IVAMKDR31160	2140 x 390 x 430
Tube carré	
IVAMKDC31120	790 x 390 x 430
IVAMKDC31130	1130 x 390 x 430
IVAMKDC31140	1440 x 390 x 430
IVAMKDC31150	1790 x 390 x 430
IVAMKDC31160	2140 x 390 x 430

Options

Références	Caractéristiques	Capacité
Sans éclairage - Tube rond		
IVAMKPR44020	790 x 390 x 750	2 GN
IVAMKPR44030	1130 x 390 x 750	3 GN
IVAMKPR44040	1440 x 390 x 750	4 GN
IVAMKPR44050	1790 x 390 x 750	5 GN
IVAMKPR44060	2140 x 390 x 750	6 GN

Options

Références	Caractéristiques
IVA0EG010	Un plancher ou une étagère pour élément toute longueur
IVA0EM010	4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément
IVA0EM020	Cordon d'alim. e x tensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw
IVA0EG030	Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)
IVAPER010	Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)
IVA0ER010	Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant
IVA0AS132	Portes coulissantes côté service pour vitrine
IVA0AV010	Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément
IVAPAV010	Commande séparée de chaque plaque chauff. Du dessus - l'unité
IVAPEG040	Tablette neutre amovible pour assiettes côté serv. (long. 450 mm)
IVAPEG030	Thermostat à affichage digital - l'unité
IVA0AV030	Bac GN 1/1 - 65 avec poignées et couvercle
IVA0AA040	Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1 - 65
IVA0AS190	Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adoss.) ***
IVA0AS062	Vitrine de présentation (fermeture côté client par une glace fixe) ***
IVAPAV020	Commande séparée de chaque étagère chauffante ***

Options communes aux baignoires à air et à eau

Références	Caractéristiques	Capacité
IVA0EG010	Un plancher ou une étagère pour élém. Dess. Libre (toute longueur)	Toutes capacités
IVAPAB020	Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Toutes capacités
IVA0EM010	4 roulettes pivot. En inox Ø 12 mm dont 2 à freins - par élément	Toutes capacités
IVA0EM020	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (jusqu'à 30,6 Kw)	Toutes capacités
IVA0EM030	Cordon d'alim. Extensible pour élément mobile (à partir de 30,6 Kw)	Toutes capacités
IVAPER010	Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 *	Toutes capacités
IVA0ER010	Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Toutes capacités
IVAPEG040	Tablette neutre amovible pour assiettes côté serv. (long. 450 mm)	Toutes capacités
IVA0EG040	Cadre support amovible pour bac GN 1/1 - 150 mm non fourni **	Toutes capacités
IVAPEG030	Thermostat à affichage digital - l'unité	Toutes capacités
IVA0AB020	Bac GN 1/1 - 150 avec poignées étrières et couvercle	Toutes capacités

* Non protégée et non raccordée ** Tube carré de 20 x 20 mm avec 2 niveaux de glissières

Dessus

Références	Caractéristiques
IVA0DD010	Bord supérieur côté public en finition poli miroir
IVAPDD010	Dessus Granit
IVAPDD020	Dessus Pierredeplan
IVAPDD030	Élément neutre, dessus verre trempé et dessus réfrigéré, profondeur 30, mm en 20/10 ^{ème} le ml
IVAPDD040	Dessus élément réfrigéré prof. 115 mm et dessus bain-marie, en 20/10 ^{ème} - le ml

Façades et côtés

Références	Caractéristiques
IVAPDF010	Façade mélaminé à 20 mm avec cornières inox - le ml
IVAPDF020	Façade mélaminé à 100 mm avec cornières inox - le ml
IVAPDF030	Façade mélaminé à 45 mm avec cornières inox - le ml
IVAPDF040	Façade stratifié au choix dans les gammes standards - le ml
IVAPDF050	Façade en acier inoxydable finition poli satinée - le ml
IVAPDF060	Façade lisse (sans couvrir joints) - le ml
IVAPDF070	Façade en acier inox "décor" - le ml
IVAPDF080	Habillage latéral au choix dans les gammes standards - l'unité
IVAPDF090	Façade stratifié décor bois avec sens du fil vertical (à la place d'horizontal) - le ml
IVAPDF100	Plinthe acier inoxydable à fixer sur les pieds des éléments - le ml
IVAPDF110	Grille d'aération de façade en inox ou en stratifié (450 x 395 mm) - l'unité

Rampe à plateaux

Références	Caractéristiques
IVAPDR010	Elément livré sans rampe à plateaux inox ø 30 mm - le ml
IVAPDR020	Elément livré avec rampe à plateaux 3 tubes inox section rectangulaire 40 x 20 mm sur réhausses, consoles support section 40 x 40 mm inox*
IVAPDR030	Elément livré avec rampe à plateaux, 3 profilés trapézoïdaux en alu, thermolag, "gris inox" sur réhausses, consoles support section 40 x 40 mm inox - le ml
IVAPDR040	Rampe à plateaux vendue seule - 3 tubes inox section rectangulaire 40 x 20 mm sur réhausses, consoles support section 40 x 40 mm Inox** - le ml
IVAPDR050	Rampe à plat. Vendue seule - 3 profilés trapézoïdaux en alu. Thermolaqué "gris inox" sur réhausses, consoles support section 40 x 40 mm inox - le ml
IVAPDR060	Rampe à plateaux 3 tubes ronds inox ø 30 mm sur réhausses, consoles support inox ø 42 mm - le ml
IVAPDR070	Kit "manchons de liaison" pour rampe inox ø 30 mm en continuité - la liaison
IVAPDR080	Rampe à plateaux inox continue - le ml
IVAPDR090	Rampe à plateaux pliante et escamotable - le ml
IVAPDR100	Angle soudé ou fermeture d'e x trémité - le ml
IVAPDR110	Rampe inox 3 tubes ronds ø 30 mm de forme cintrée - le cintre
IVAPDR120	Bandeau d'éclairage LED (4000°K) sous une rampe pleine - le ml

Pare Haleine

Références	Caractéristiques
IVAODM010	Montants verticaux en finition poli miroir - 2 montants, e x : présentoir à pain ou à couverts
IVAODM020	Montants verticaux en finition poli miroir - par présentoir à 4 montants, e x : présentoir à verres

Tendance vitaminée

- 1. Carambole ST15 U625
- 2. Pomme verte ST15 U630
- 3. Tournesol ST15 U114
- 4. Mandarine ST15 U329
- 5. Orange ST15 U332

- 6. Aqua ST15 U535
- 7. Atoll ST15 U536
- 8. Gitane ST15 U525
- 9. Cerise ST15 U323
- 10. Bordeaux ST15 U311

Matière contemporaine

- 29. Arkosa galet ST9 F276
- 30. Amalvi gris ST9 F210
- 31. Béton clair ST9 F274

- 32. Balsatino gris ST10 F396
- 33. Metallo bronze ST15 F633
- 34. Ardoise de castille ST10 F870

Classic Chic

- 11. Blanc Premium ST9 W1000
- 12. Blanc Premium ST18 W1000
- 13. Gris perle ST15 U763
- 14. Macadam ST15 U732
- 15. Noir ST2 U999
- 16. Noir ST18 U999
- 17. Camel ST9 U204
- 18. Nubuck ST9 U807
- 19. Érable de Stamberg naturel ST9 H1887

- 20. Zebrano sable ST22 H3006
- 21. Hêtre des Alpes naturel ST9 H3911
- 22. Coco bolo ST22 H3012
- 23. Noyer des Caraïbes naturel ST9 H3778
- 24. Épicéa de Bramberg ST22 H1487
- 25. Artwood crème ST9 F900
- 26. Zébrano anthracite ST22 H3005
- 27. Wenge du Mali ST22 H3058
- 28. Chêne de Highland anthracite ST9 H3363

Meuble SELF-SERVICE SILVER



Respect des normes, esthétique épurée, hygiène optimale et robustesse

La démarche d'exigence pour garantir les meilleures performances : rampe à hauteur 790 mm, réserves à froid ventilé avec rupture des ponts thermique, excellent maintien en température des vitrines, conception facilitant le nettoyage. La gamme est conforme à toutes les prescriptions légales en matière de restauration collective

Il offre une ligne sobre, créant un effet d'ensemble homogène et agréable. Plateau avec profil galbé, vitrines transparentes et claires avec un fin bandeau supérieur, panneaux unifiant plusieurs meubles pour une fluidité totale, joints discrets, deux niveaux de finition.

Chaque détail de la ligne facilite l'entretien pour conserver une hygiène parfaite après chaque service : intérieur des réserves rayonné, commandes sensibles, parfaite liaison du plateau et des montants, joints compressibles pour la liaison entre meubles, cuves rayonnées dans tous les angles.



Caractéristiques

Construction en acier inoxydable. Profondeur 830 mm + rampe 310 mm, hauteur 900 mm. Dessus inox mat épaisseur 20/10^{ème} mm en standard. Cuves rayonnées dans tous les angles. Commandes à touches sensibles.

3 types de vitrines :

- vitrines réfrigérées à 3 niveaux avec fermeture côté clients par rideau thermique, fermeture côté service par portes coulissantes,
- vitrines de distribution ouvertes côté clients, fermées côté service par 2 portes battantes,
- vitrines de présentation fermées côté clients par un verre galbé pivotant, ouvertes côté service.



AUTRES
OPTIONS
**NOUS
CONSULTEZ**

Soubassement

- Construction en acier inoxydable, dessus épaisseur 20/10^{ème} mm
- Modèle hauteur 240 mm : entièrement en inox
- Modèle hauteur 350 mm : sur caisson avec décor sur 4 faces



Soubassement pour plateaux

Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Référence Sans roues	Référence Avec roues
760 x 800 x 240 / 350(avec roues)	2 piles de plateaux	IT0308281F	IT0318283F
1380 x 800 x 240	4 piles de plateaux	IT0308282F	IT0318284F



Meuble avec distributeur à verres - 8 niveaux de grilles - 480 verres

Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques	Référence Sans roues	Référence Avec roues
760 x 800 x 1540	Brossé	Soubassement ht. 240 mm.	IT0308291F	IT0318291F
760 x 800 x 1540	Brillant	Soubassement ht. 240 mm.	IT0308295F	IT0318295F
760 x 830 x 1650	Brossé	Soubassement ht. 350 mm.	IT0308293F	IT0318293F
760 x 830 x 1650	Brillant	Soubassement ht. 350 mm.	IT0308297F	IT0318297F



Meuble avec distributeur pour casiers à verre - 2 x 8 niveaux de grilles - 960 verres

Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques	Référence Sans roues	Référence Avec roues
1380 x 800 x 1540	Brossé	Soubassement ht. 240 mm	IT0308292F	IT0318292F
1380 x 800 x 1540	Brillant	Soubassement ht. 240 mm	IT0308296F	IT0318296F
1380 x 830 x 1650	Brossé	Soubassement ht. 350 mm	IT0308294F	IT0318294F
1380 x 830 x 1650	Brillant	Soubassement ht. 350 mm	IT0308298F	IT0318298F



Meuble avec distributeur à verres - 6 niveaux de glissières - 6 casiers

Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques	Référence Sans roues	Référence Avec roues
760 x 800 x 1540	Brossé	Soubassement ht. 240 mm	IT0308301F	IT0318301F
760 x 830 x 1650	Brossé	Soubassement ht. 350 mm.	IT0308303F	IT0318303F

Meuble avec distributeur à verres - 2 x 6 niveaux de glissières - 12 casiers

Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques	Référence Sans roues	Référence Avec roues
1380 x 800 x 1540	Brossé	Soubassement ht. 240 mm.	IT0308302F	IT0318302F
1380 x 830 x 1650	Brossé	Soubassement ht. 350 mm.	IT0308304F	IT0318304F

Meuble plateaux et couverts - 1 niveau avec 3 bacs GN1/3 - 2 piles de plateaux

Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques	Référence Sans roues	Référence Avec roues
760 x 800 x 1540	Brossé	Soubassement ht. 240 mm	IT0308311F	IT0318311F
760 x 830 x 1650	Brossé	Soubassement ht. 350 mm	IT0308313F	IT0318313F
760 x 800 x 1540	Brillant	Soubassement ht. 240 mm	IT0308315F	IT0318315F
760 x 830 x 1650	Brillant	Soubassement ht. 350 mm	IT0308317F	IT0318317F



Meuble plateaux et couverts - 1 niveau avec 6 bacs GN1/3 - 4 piles de plateaux

Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques	Référence Sans roues	Référence Avec roues
1380 x 800 x 1540	Brossé	Soubassement ht. 240 mm	IT0308312F	IT0318312F
1380 x 830 x 1650	Brossé	Soubassement ht. 350 mm	IT0308314F	IT0318314F
1380 x 800 x 1540	Brillant	Soubassement ht. 240 mm	IT0308316F	IT0318316F
1380 x 830 x 1650	Brillant	Soubassement ht. 350 mm	IT0308318F	IT0318318F

Meuble distributeur SILVER



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition	Capacité plateaux	Caractéristiques
ITO308321F	760 x 800 x 1540	Brossé	2 piles de plateaux . Soubassement ht. 240 mm.	1 niveau avec 3 bacs GN 1/3. 1 niveau avec 1 bac GN 2/1
ITO308323F	760 x 830 x 1650	Brossé	2 piles de plateaux . Soubassement ht. 350 mm.	1 niveau avec 3 bacs GN 1/3. 1 niveau avec 1 bac GN 2/1
ITO308325F	760 x 800 x 1540	Brillant	2 piles de plateaux . Soubassement ht. 240 mm.	1 niveau avec 3 bacs GN 1/3. 1 niveau avec 1 bac GN 2/1
ITO308327F	760 x 830 x 1650	Brillant	2 piles de plateaux . Soubassement ht. 350 mm.	1 niveau avec 3 bacs GN 1/3. 1 niveau avec 1 bac GN 2/1
ITO308322F	1380 x 800 x 1540	Brossé	4 piles de plateaux . Soubassement ht. 240 mm.	1 niveau avec 6 bacs GN 1/3. 1 niveau avec 2 bacs GN 2/1
ITO308324F	1380 x 830 x 1650	Brossé	4 piles de plateaux . Soubassement ht. 350 mm.	1 niveau avec 6 bacs GN 1/3. 1 niveau avec 2 bacs GN 2/1
ITO308326F	1380 x 800 x 1540	Brillant	4 piles de plateaux . Soubassement ht. 240 mm.	1 niveau avec 6 bacs GN 1/3. 1 niveau avec 2 bacs GN 2/1
ITO308328F	1380 x 830 x 1650	Brillant	4 piles de plateaux . Soubassement ht. 350 mm.	1 niveau avec 6 bacs GN 1/3. 1 niveau avec 2 bacs GN 2/1

Meuble plateaux , couverts, pain et verres

- 1 niveau avec 3 bacs GN 1/3.
- 1 niveau avec 1 bac GN 2/1.

- 8 niveaux de grilles.
- Capacité : 480 verres.



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques
ITO308331F	1380 x 800 x 1540	Brossé	2 piles de plateaux . Soubassement ht. 240 mm
ITO308332F	1380 x 830 x 1650	Brossé	2 piles de plateaux . Soubassement ht. 350 mm
ITO308334F	1380 x 830 x 1650	Brillant	2 piles de plateaux . Soubassement ht. 350 mm
ITO308335F	1380 x 800 x 1540	Brillant	2 piles de plateaux . Soubassement ht. 240 mm

Présentoir à verres

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques
ITO308343F	660 x 530 x 660	Brossé	4 niveaux de grilles. Capacité 240 verres
ITO308353F	660 x 530 x 660	Brillant	4 niveaux de grilles. Capacité 240 verres

Distributeur à fixer sur meubles neutres

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques
ITO308341F	660 x 530 x 390	Brossé	Présentoir à pain 1 niveau avec 1 bac GN2/1
ITO308342F	660 x 530 x 760	Brossé	Présentoir à pain 2 niveaux avec 2 bacs GN2/1
ITO308351F	660 x 530 x 390	Brillant	Présentoir à pain 1 niveau avec 1 bac GN2/1
ITO308352F	660 x 530 x 760	Brillant	Présentoir à pain 2 niveaux avec 2 bacs GN2/1
ITO308344F	660 x 530 x 245	Brossé	Présentoir à couverts 1 niveau avec 3 bacs GN 1/3
ITO308345F	660 x 530 x 515	Brossé	Présentoir à couverts 2 niveaux avec 6 bacs GN 1/3
ITO308354F	660 x 530 x 245	Brillant	Présentoir à couverts 1 niveau avec 3 bacs GN 1/3
ITO308355F	660 x 530 x 515	Brillant	Présentoir à couverts 2 niveaux avec 6 bacs GN 1/3
ITO308346F	660 x 530 x 655	Brossé	Présentoir à pain et couverts 1 niveau avec 3 bacs GN 1/3. 1 niveau avec 1 bac GN 2/1
ITO308356F	660 x 530 x 655	Brillant	Présentoir à pain et couverts 1 niveau avec 3 bacs GN 1/3. 1 niveau avec 1 bac GN 2/1

Meuble avec rampe à plateaux et décor de façade

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ITO308361F	770 x 830 x 900	Meuble distributeur à niveau constant Capacité 5 casiers ht. 115 mm ou 7 casiers ht. 75 mm
ITO308362F	600 x 830 x 900	Meuble distributeur à niveau constant 2 piles d'assiettes. Ø180 à 290 mm.

Options

Référence	Caractéristiques
ITO703690F	Plus-value par niveau de verres ajouté
ITO703691F	Plus-value niveau avec 3 bacs GN1/3-100 ajoutés
ITO703692F	Plus-value niveau avec bac GN2/1-200 ajouté
ITO405028F	Corbeille à pain en osier GN 2/1
ITO405029F	Corbeille à couverts en osier GN 1/1
ITO505029F	Protection plexiglass pour bac à pain
ITO703414F	Tablette inox horizontale
ITO703505F	Habillage façade coloris hors std long. 760 mm
ITO703506F	habillage façade coloris hors-std long. 1380 mm

Référence	Caractéristiques
ITO703507F	habillage de façade inox longueur 760 mm
ITO703508F	habillage de façade inox longueur 1380 mm
ITO703509F	Cornière inox
ITO703510F	Habillage latéral coloris différent de la façade
ITO703511F	Habillage latéral coloris identique façade
ITO703512F	Habillage latéral en acier inox
ITO703521F	Bord avant de meuble poli-brillant
ITO703522F	Plinthe en acier inox
ITO703525F	Plus-value pour habillage de façade aéré
ITO703408F	4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape inox

Meuble réfrigéré SILVER

Meuble hors d'œuvre ou dessert, cuve réfrigérée

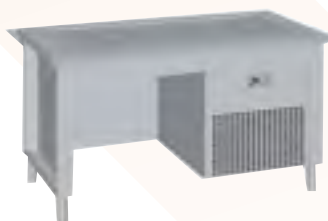
- Cuve inclinée, profondeur 10 mm à l'arrière, 20 mm à l'avant
- Intérieur rayonné, évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Meuble GN1/1 : entrée 325 mm et GN2/1 : entrée 530 mm
- Thermostat à affichage LCD et touches sensibles
- Tension 230V. Gaz réfrigérant R404A

- Panneaux de glissière amovibles. Isolation épaisseur 30 mm de toutes les parois. Portes en inox avec rupture des ponts thermiques pour éviter tout risque de condensation
- Réfrigération par serpentin en cuivre. Isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Meuble sans groupe : Livré avec détendeur. Placard technique pour le raccordement



Meuble réfrigéré sur réserve avec groupe

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308383F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 GN 1/1. Réserve 1 porte GN 1/1	0,53	MONO 230+T
ITO308385F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 GN 1/1. Réserve 2 portes GN 1/1	0,56	MONO 230+T
ITO308386F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 GN 1/1. Réserve 3 portes GN 1/1	0,56	MONO 230+T
ITO308394F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 GN 1/1. Réserve 1 porte GN 2/1	0,53	MONO 230+T
ITO308396F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 GN 1/1. Réserve 2 portes GN 2/1	0,56	MONO 230+T



Meuble réfrigéré sur baie libre avec groupe

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308402F	950 x 830 x 900	Capacité cuve 2 GN 1/1	0,255	MONO 230+T
ITO308403F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 GN 1/1	0,255	MONO 230+T
ITO308404F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 GN 1/1	0,255	MONO 230+T
ITO308405F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 GN 1/1	0,315	MONO 230+T
ITO308406F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 GN 1/1	0,4	MONO 230+T
ITO308407F	2590 x 830 x 900	Capacité cuve 7 GN 1/1	0,4	MONO 230+T



Meuble réfrigéré sur réserve sans groupe

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
ITO308412F	950 x 830 x 900	Capacité cuve 2 GN 1/1. Réserve 1 porte GN 1/1	MONO 230+T
ITO308414F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 GN 1/1. Réserve 2 portes GN 1/1	MONO 230+T
ITO308415F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 GN 1/1. Réserve 3 portes GN 1/1	MONO 230+T
ITO308417F	2590 x 830 x 900	Capacité cuve 7 GN 1/1. Réserve 4 portes GN 1/1	MONO 230+T
ITO308423F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 GN 1/1. Réserve 1 porte GN 2/1	MONO 230+T
ITO308425F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 GN 1/1. Réserve 2 portes GN 2/1	MONO 230+T
ITO308427F	2590 x 830 x 900	Capacité cuve 7 GN 1/1. Réserve 3 portes GN 2/1	MONO 230+T



Meuble réfrigéré sur baie libre sans groupe

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
ITO308432F	950 x 830 x 900	Capacité cuve 2 GN 1/1	MONO 230+T
ITO308433F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 GN 1/1	MONO 230+T
ITO308434F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 GN 1/1	MONO 230+T
ITO308435F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 GN 1/1	MONO 230+T
ITO308436F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 GN 1/1	MONO 230+T
ITO308437F	2590 x 830 x 900	Capacité cuve 7 GN 1/1	MONO 230+T

Meuble réfrigéré SILVER

Meuble à boisson, cuve réfrigérée

- Cuve profondeur 80 mm
- Réserve rayonnée 4 niveaux de glissières sur support amovible
- Portes inox, fermeture joint magnétique

- Encadrement profilé PVC pour rupture ponts thermiques
- Programmation à commandes sensibles
- Groupe frigorifique R 404A logé



Meuble réfrigéré sur réserve avec groupe

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308443F	1280 x 830 x 900	Réserve 2 portes GN 1/1. Entrée 325 mm. Capacité cuve 3 GN 1/1.	0,53	MONO 230+T
ITO308445F	1930 x 830 x 900	Réserve 2 portes GN 1/1. Entrée 325 mm. Capacité cuve 5 GN 1/1.	0,56	MONO 230+T
ITO308446F	2260 x 830 x 900	Réserve 3 portes GN 1/1. Entrée 325 mm. Capacité cuve 6 GN 1/1.	0,56	MONO 230+T
ITO308454F	1600 x 830 x 900	Réserve 1 porte GN 2/1. Entrée 530 mm. Capacité cuve 4 GN 1/1.	0,53	MONO 230+T
ITO308456F	2260 x 830 x 900	Réserve 2 portes GN 2/1. Entrée 530 mm. Capacité cuve 6 GN 1/1.	0,56	MONO 230+T



Meuble réfrigéré sur baie libre avec groupe

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308462F	950 x 830 x 900	Capacité cuve 2 GN 1/1	0,255	MONO 230+T
ITO308463F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 GN 1/1	0,255	MONO 230+T
ITO308464F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 GN 1/1	0,255	MONO 230+T
ITO308465F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 GN 1/1	0,315	MONO 230+T
ITO308466F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 GN 1/1	0,4	MONO 230+T
ITO308467F	2590 x 830 x 900	Capacité cuve 7 GN 1/1	0,4	MONO 230+T



Meuble réfrigéré sur réserve - Groupe frigorifique à distance

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
ITO308472F	950 x 830 x 900	Réserve 1 porte GN 1/1. Entrée 325 mm. Capacité cuve 2 GN 1/1	MONO 230+T
ITO308474F	1600 x 830 x 900	Réserve 2 portes GN1/1. Entrée 325 mm. Capacité cuve 4 GN1/1	MONO 230+T
ITO308475F	1930 x 830 x 900	Réserve 3 portes GN1/1. Entrée 325 mm. Capacité cuve 5 GN1/1	MONO 230+T
ITO308477F	2590 x 830 x 900	Réserve 4 portes GN1/1. Entrée 325 mm. Capacité cuve 7 GN1/1	MONO 230+T
ITO308483F	1280 x 830 x 900	Réserve 1 porte GN2/1. Entrée 530 mm. Capacité cuve 3 GN1/1	MONO 230+T
ITO308485F	1930 x 830 x 900	Réserve 2 portes GN2/1. Entrée 530 mm. Capacité cuve 5 GN1/1	MONO 230+T
ITO308487F	2590 x 830 x 900	Réserve 3 portes GN2/1. Entrée 530 mm. Capacité cuve 7 GN1/1	MONO 230+T



Meuble réfrigéré sur baie libre - Groupe frigorifique à distance

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
ITO308492F	950 x 830 x 900	Capacité cuve 2 GN1/1	MONO 230+T
ITO308493F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 GN1/1	MONO 230+T
ITO308494F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 GN1/1	MONO 230+T
ITO308495F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 GN1/1	MONO 230+T
ITO308496F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 GN1/1	MONO 230+T
ITO308497F	2590 x 830 x 900	Capacité cuve 7 GN1/1	MONO 230+T

Meuble réfrigéré SILVER

Meuble avec cuve réfrigérée ventilée

- Cuve profondeur 140 mm
- Réfrigération par évaporateur ventilé traité anti-corrosion et détendeur
- Réserve rayonnée 4 niveaux de glissières sur support amovible
- Portes inox, fermeture joint magnétique
- Encadrement profilé PVC pour rupture ponts thermiques
- Programmation à commandes sensibles
- Groupe frigorifique R 404A logé



Meuble réfrigéré sur réserve avec groupe

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuve	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308503F	1280 x 830 x 900	cuve 3 GN1/1.	Réserve 2 portes GN 1/1. Entrée 325 mm	1,225	MONO 230+T
ITO308505F	1930 x 830 x 900	cuve 5 GN1/1.	Réserve 2 portes GN 1/1. Entrée 325 mm	1,765	MONO 230+T
ITO308514F	1600 x 830 x 900	cuve 4 GN1/1.	Réserve 1 porte GN 2/1. Entrée 530 mm	1,645	MONO 230+T



Meuble réfrigéré sur baie libre avec groupe

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308522F	950 x 830 x 900	Capacité cuve 2 GN1/1	0,580	MONO 230+T
ITO308523F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 GN1/1	0,705	MONO 230+T
ITO308524F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 GN1/1	0,795	MONO 230+T
ITO308525F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 GN1/1	1,170	MONO 230+T
ITO308526F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 GN1/1	1,30	MONO 230+T



Meuble réfrigéré sur réserve - Groupe frigorifique à distance

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Entrée	Capacité cuve	Caractéristiques	Tension
ITO308532F	950 x 830 x 900	Entrée 325 mm.	cuve 2 GN1/1	Réserve 1 porte GN 1/1	MONO 230+T
ITO308534F	1600 x 830 x 900	Entrée 325 mm.	cuve 4 GN1/1	Réserve 2 portes GN1/1	MONO 230+T
ITO308535F	1930 x 830 x 900	Entrée 325 mm.	cuve 5 GN1/1	Réserve 3 portes GN1/1	MONO 230+T
ITO308543F	1280 x 830 x 900	Entrée 530 mm.	cuve 3 GN1/1	Réserve 1 porte GN2/1	MONO 230+T
ITO308545F	1930 x 830 x 900	Entrée 530 mm.	cuve 5 GN1/1	Réserve 2 portes GN2/1	MONO 230+T



Meuble réfrigéré sur baie libre - Groupe frigorifique à distance

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
ITO308552F	950 x 830 x 900	Capacité cuve 2 GN1/1	MONO 230+T
ITO308553F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 GN1/1	MONO 230+T
ITO308554F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 GN1/1	MONO 230+T
ITO308555F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 GN1/1	MONO 230+T
ITO308556F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 GN1/1	MONO 230+T

Options

Référence	Caractéristiques
ITO703693F	Plus-value niveau glissières pour casier ajouté
ITO703694F	Bac de récupération des eaux de dégivrage
ITO703695F	Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
ITO703696F	Groupe monté sur glissières télescopiques

Options

Référence	Caractéristiques
ITO703251F	Plancher inox
ITO703252F	Plancher + étagère inox
ITO703253F	Fermeture à clé (par porte)
ITO703254F	1 bloc de 2 tiroirs.
ITO703408F	4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape inox

Présentoir en verre plat et pare-haleine pour meubles réfrigérés : • Verre trempé épaisseur 6 mm



Dimensions H (mm)	Finition	Meubles de longueur	Référence Sans éclairage	Référence Éclairage LED
Tablette 1 niveau avec pare-haleine				
400 mm	Brossé	950 mm	IT0308572F	IT0318572F
400 mm	Brillant	950 mm	IT0308612F	IT0318612F
400 mm	Brossé	1280 mm	IT0308573F	IT0318573F
400 mm	Brillant	1280 mm	IT0308613F	IT0318613F
400 mm	Brossé	1600 mm	IT0308574F	IT0318574F
400 mm	Brillant	1600 mm	IT0308614F	IT0318614F
400 mm	Brossé	1930 mm	IT0308575F	IT0318575F
400 mm	Brillant	1930 mm	IT0308615F	IT0318615F
400 mm	Brossé	2260 mm	IT0308576F	IT0318576F
400 mm	Brillant	2260 mm	IT0308616F	IT0318616F
400 mm	Brossé	2590 mm	IT0308577F	IT0318577F
400 mm	Brillant	2590 mm	IT0308617F	IT0318617F
Tablette 2 niveaux avec pare-haleine				
400 mm	Brossé	950 mm	IT0308582F	IT0318582F
400 mm	Brillant	950 mm	IT0308622F	IT0318622F
400 mm	Brossé	1280 mm	IT0308583F	IT0318583F
400 mm	Brillant	1280 mm	IT0308623F	IT0318623F
400 mm	Brossé	1600 mm	IT0308584F	IT0318584F
400 mm	Brillant	1600 mm	IT0308624F	IT0318624F
400 mm	Brossé	1930 mm	IT0308585F	IT0318585F
400 mm	Brillant	1930 mm	IT0308625F	IT0318625F
400 mm	Brossé	2260 mm	IT0308586F	IT0318586F
400 mm	Brillant	2260 mm	IT0308626F	IT0318626F
400 mm	Brossé	2590 mm	IT0308587F	IT0318587F
400 mm	Brillant	2590 mm	IT0308627F	IT0318627F

Présentoir en verre galbé : • Verre trempé épaisseur 6 mm



Dimensions H (mm)	Finition	Meubles de longueur	Référence Sans éclairage	Référence Éclairage LED
Tablette 1 niveau				
400 mm	Brossé	950 mm	IT0308592F	IT0318592F
400 mm	Brillant	950 mm	IT0308632F	IT0318632F
400 mm	Brossé	1280 mm	IT0308593F	IT0318593F
400 mm	Brillant	1280 mm	IT0308633F	IT0318633F
400 mm	Brossé	1600 mm	IT0308594F	IT0318594F
400 mm	Brillant	1600 mm	IT0308634F	IT0318634F
400 mm	Brossé	1930 mm	IT0308595F	IT0318595F
400 mm	Brillant	1930 mm	IT0308635F	IT0318635F
400 mm	Brossé	2260 mm	IT0308596F	IT0318596F
400 mm	Brillant	2260 mm	IT0308636F	IT0318636F
400 mm	Brossé	2590 mm	IT0308597F	IT0318597F
400 mm	Brillant	2590 mm	IT0308637F	IT0318637F
Tablette 2 niveaux				
400 mm	Brossé	950 mm	IT0308602F	IT0318602F
400 mm	Brillant	950 mm	IT0308642F	IT0318642F
400 mm	Brossé	1280 mm	IT0308603F	IT0318603F
400 mm	Brillant	1280 mm	IT0308643F	IT0318643F
400 mm	Brossé	1600 mm	IT0308604F	IT0318604F
400 mm	Brillant	1600 mm	IT0308644F	IT0318644F
400 mm	Brossé	1930 mm	IT0308605F	IT0318605F
400 mm	Brillant	1930 mm	IT0308645F	IT0318645F
400 mm	Brossé	2260 mm	IT0308606F	IT0318606F
400 mm	Brillant	2260 mm	IT0308646F	IT0318646F
400 mm	Brossé	2590 mm	IT0308607F	IT0318607F
400 mm	Brillant	2590 mm	IT0308647F	IT0318647F

Options Moins value pour non fourniture des pare-haleine pour présentoir

Référence	1 niveau	Référence	2 niveaux
IT0703714F	Long. 950 mm	IT0703720F	Long. 950 mm
IT0703715F	Long. 1280 mm	IT0703721F	Long. 1280 mm
IT0703716F	Long. 1600 mm	IT0703722F	Long. 1600 mm
IT0703717F	Long. 1930 mm	IT0703723F	Long. 1930 mm
IT0703718F	Long. 2260 mm	IT0703724F	Long. 2260 mm
IT0703719F	Long. 2590 mm	IT0703725F	Long. 2590 mm

Vitrine réfrigérée SILVER

Vitrine réfrigérée à poser 3 niveaux en verre trempé avec pare-haleine

- Structure inox
- Verre trempé épaisseur 6 mm
- Parois latérales en double vitrage - partie supérieure avec bandeau inox et habillage
- Fermeture par rideau thermique à l'avant et portes coulissantes en verre à l'arrière
- Programmation à commandes sensibles avec affichage permanent de la température
- Livrée avec détendeur



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
ITO308663F	1220 x 823 x 932	Gaz réfrigérant R 404A (non fourni)	MONO 230+T
ITO308664F	1540 x 823 x 932	Gaz réfrigérant R 404A (non fourni)	MONO 230+T
ITO308665F	1870 x 823 x 932	Gaz réfrigérant R 404A (non fourni)	MONO 230+T
ITO308666F	2200 x 823 x 932	Gaz réfrigérant R 404A (non fourni)	MONO 230+T
ITO308667F	2530 x 823 x 932	Gaz réfrigérant R 404A (non fourni)	MONO 230+T

Vitrine réfrigérée à hors d'œuvre ou dessert

- Cuve pentée profondeur 10 à 20 mm
- Température ambiante recommandée inférieure à 25°C
- Portes inox, fermeture joint magnétique, encadrement profilé PVC pour rupture ponts thermiques
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Programmation à commandes sensibles
- Vitrine 3 niveaux en verre avec pare-haleine
- Cuve hors d'œuvre/desserts
- Réserve rayonnée 4 niveaux de glissières sur support amovible
- Groupe unique avec double régulation
- Vitrine réfrigérée livrée raccordée avec détendeur
- Gaz réfrigérant R 404A



Vitrine réfrigérée sur réserve

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308673F	1280 x 830 x 1830	Réserve 1 porte GN1/1. Entrée 325 mm.	1,590	MONO 230+T
ITO308676F	2260 x 830 x 1830	Réserve 2 portes GN1/1 - 2 groupes frigorifiques au R404a logé	2,175	MONO 230+T
ITO308684F	1600 x 830 x 1830	Réserve 1 porte GN2/1. Entrée 530 mm. 1 Groupe frigorifique	2,030	MONO 230+T
ITO308685F	1930 x 830 x 1830	Réserve 1 porte GN2/1. Entrée 530 mm. 2 groupes frigorifiques	2,030	MONO 230+T
ITO308687F	2590 x 830 x 1830	Réserve 2 portes GN2/1. Entrée 530 mm. 2 groupes frigorifiques	2,665	MONO 230+T



Vitrine réfrigérée sur réserve, groupe frigorifique à distance

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
ITO308704F	1600 x 830 x 1830	Réserve 2 portes GN1/1.	MONO 230+T
ITO308705F	1930 x 830 x 1830	Réserve 3 portes GN1/1	MONO 230+T
ITO308707F	2590 x 830 x 1830	Réserve 4 portes GN1/1	MONO 230+T
ITO308713F	1280 x 830 x 1830	Réserve 1 porte GN2/1 Entrée 530 mm	MONO 230+T
ITO308715F	1930 x 830 x 1830	Réserve 2 portes GN2/1 Entrée 530 mm	MONO 230+T
ITO308717F	2590 x 830 x 1830	Réserve 3 portes GN2/1. Entrée 530 mm	MONO 230+T



Vitrine réfrigérée sur baie libre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308693F	1280 x 830 x 1830	Groupe frigorifique au R404 A logé	1,110	MONO 230+T
ITO308694F	1600 x 830 x 1830	Groupe frigorifique au R404 A logé	1,390	MONO 230+T
ITO308695F	1930 x 830 x 1830	Groupe frigorifique au R404 A logé	1,420	MONO 230+T
ITO308696F	2260 x 830 x 1830	Groupe frigorifique au R404 A logé	1,580	MONO 230+T
ITO308697F	2590 x 830 x 1830	Groupe frigorifique au R404 A logé	1,580	MONO 230+T

Vitrine réfrigérée SILVER



Vitrine réfrigérée sur baie libre groupe frigorifique à distance

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
ITO308723F	1280 x 830 x 1830	Groupe frigorifique à distance	MONO 230+T
ITO308724F	1600 x 830 x 1830	Groupe frigorifique à distance	MONO 230+T
ITO308725F	1930 x 830 x 1830	Groupe frigorifique à distance	MONO 230+T
ITO308726F	2260 x 830 x 1830	Groupe frigorifique à distance	MONO 230+T
ITO308727F	2590 x 830 x 1830	Groupe frigorifique à distance	MONO 230+T

Vitrine réfrigérée à boissons

- Cuve rayonnée profondeur 80 mm.
- Vitrine 3 niveaux en verre avec pare-haleine (dessus vitrine réfrigérée)
- Réserve rayonnée 4 niveaux de glissières.

- Programmation à commandes sensibles.
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion.
- Température ambiante recommandée inférieure à 25°C.



Vitrine réfrigérée sur réserve

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
ITO308733F	1280 x 830 x 1830	Réserve 1 porte GN1/1. 1 groupe frigorifique au R 404A logé	1,590
ITO308736F	2260 x 830 x 1830	Réserve 2 portes GN1/1. 2 groupes frigorifiques au R 404A logés	2,175
ITO308744F	1600 x 830 x 1830	Réserve 1 porte GN2/1. Entrée 530mm. Groupe frigorifique au R404 A logé	2,030
ITO308745F	1930 x 830 x 1830	Réserve 1 porte GN2/1. Entrée 530 mm. 2 groupes séparés pour réserve et vitrine	2,030
ITO308747F	2590 x 830 x 1830	Réserve 2 portes GN2/1. Entrée 530 mm. 2 groupes séparés pour réserve et vitrine	2,665

Vitrine réfrigérée sur réserve - Groupe frigorifique à distance

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ITO308764F	1600 x 830 x 1830	Réserve 2 portes GN1/1. Entrée 325 mm
ITO308765F	1930 x 830 x 1830	Réserve 3 portes GN1/1. Entrée 325 mm
ITO308767F	2590 x 830 x 1830	Réserve 4 portes GN1/1. Entrée 325 mm
ITO308773F	1280 x 830 x 1830	Réserve 1 porte GN2/1. Entrée 530 mm
ITO308775F	1930 x 830 x 1830	Réserve 2 portes GN2/1. Entrée 530 mm
ITO308777F	2590 x 830 x 1830	Réserve 3 portes GN2/1. Entrée 530 mm

Vitrine réfrigérée sur baie libre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
ITO308753F	1280 x 830 x 1830	Groupe unique avec 1 régulation	1,110
ITO308754F	1600 x 830 x 1830	Groupe unique avec 1 régulation	1,390
ITO308755F	1930 x 830 x 1830	Groupe unique avec 1 régulation	1,420
ITO308756F	2260 x 830 x 1830	Groupe unique avec 1 régulation	1,580
ITO308757F	2590 x 830 x 1830	Groupe unique avec 1 régulation	1,580

Vitrine réfrigérée sur baie libre - Groupe frigorifique à distance

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ITO308783F	1280 x 830 x 1830	Vitrine livrée raccordée avec détendeur
ITO308784F	1600 x 830 x 1830	Vitrine livrée raccordée avec détendeur
ITO308785F	1930 x 830 x 1830	Vitrine livrée raccordée avec détendeur
ITO308786F	2260 x 830 x 1830	Vitrine livrée raccordée avec détendeur
ITO308787F	2590 x 830 x 1830	Vitrine livrée raccordée avec détendeur



Vitrine de distribution et de présentation SILVER

Vitrine de distribution en verre galbé

- Cuve ventilée profondeur 140 mm
- Vitrine 3 niveaux



Vitrine de distribution sur réserve

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
ITO308793F	1280 x 830 x 1645	Réserve 1 porte GN1/1. Groupe frigorifique R404 A logé	1,300
ITO308804F	1600 x 830 x 1645	Réserve 1 porte GN2/1. Entrée 530 mm. Groupe frigorifique R404 A logé	1,735
ITO308805F	1930 x 830 x 1645	Réserve 1 porte GN2/1. Entrée 530 mm. 2 Groupes frigorifiques R 404A logé	2,090
ITO308822F	950 x 830 x 1645	1 porte GN1/1. Groupe frigorifique à distance	0,095
ITO308824F	1600 x 830 x 1645	2 portes GN1/1. Groupe frigorifique à distance	0,120
ITO308825F	1930 x 830 x 1645	3 portes GN1/1. Groupe frigorifique à distance	0,120
ITO308833F	1280 x 830 x 1645	1 porte GN2/1. Groupe frigorifique à distance	0,105
ITO308835F	1930 x 830 x 1645	2 portes GN2/1. Groupe frigorifique à distance	0,120



Vitrine de distribution sur baie libre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
ITO308812F	950 x 830 x 1645	Groupe frigorifique R 404A logé	0,950
ITO308813F	1280 x 830 x 1645	Groupe frigorifique R 404A logé	1,100
ITO308814F	1600 x 830 x 1645	Groupe frigorifique R 404A logé	1,235
ITO308815F	1930 x 830 x 1645	Groupe frigorifique R 404A logé	1,690
ITO308842F	950 x 830 x 1645	Groupe frigorifique à distance	0,075
ITO308843F	1280 x 830 x 1645	Groupe frigorifique à distance	0,085
ITO308844F	1600 x 830 x 1645	Groupe frigorifique à distance	0,100
ITO308845F	1930 x 830 x 1645	Groupe frigorifique à distance	0,100

Vitrine de présentation en verre galbé

- Cuve ventilée profondeur 140 mm.
- 1 niveau de présentation.



Vitrine de présentation sur réserve

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	
			Frigo	Elec
ITO308863F	1280 x 830 x 1535	Réserve 1 porte GN1/1. Groupe frigorifique R404a logé	1,09	1,23
ITO308865F	1930 x 805 x 930	Réserve 2 portes GN1/1. Groupe frigorifique R 404A logé	1,55	1,77
ITO308874F	1600 x 830 x 1535	Réserve 1 porte GN2/1. Groupe frigorifique R404a logé	1,25	1,65
ITO308892F	950 x 830 x 1535	Réserve 1 porte GN1/1. Groupe frigorifique à distance	0,95	0,08
ITO308894F	1600 x 830 x 1535	Réserve 2 portes GN1/1. Groupe frigorifique à distance	1,25	0,10
ITO308895F	1930 x 805 x 930	Réserve 3 portes GN1/1. Groupe frigorifique à distance	1,55	0,12
ITO308903F	1280 x 830 x 1535	Réserve 1 porte GN2/1. Groupe frigorifique à distance	1,09	0,096
ITO308905F	1930 x 805 x 930	Réserve 2 porte GN2/1. Groupe frigorifique à distance	1,55	0,12

Vitrine de présentation sur baie libre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	
			Frigo	Elec
ITO308882F	950 x 830 x 1535	Réserve 1 porte GN2/1 Groupe frigorifique R404a logé	0,55	0,58
ITO308883F	1280 x 830 x 1535	Réserve 1 porte GN2/1 Groupe frigorifique R404a logé	0,69	0,71
ITO308884F	1600 x 830 x 1535	Réserve 1 porte GN2/1 Groupe frigorifique R404a logé	0,85	0,80
ITO308885F	1930 x 805 x 930	Dessous libre. Groupe frigorifique R404a logé	1,15	1,17
ITO308912F	950 x 830 x 1535	Groupe frigorifique à distance	0,55	0,02
ITO308913F	1280 x 830 x 1535	Groupe frigorifique à distance	0,69	0,04
ITO308914F	1600 x 830 x 1535	Groupe frigorifique à distance	0,85	0,06
ITO308915F	1930 x 805 x 930	Groupe frigorifique à distance	1,15	0,07

Options

Référence	Caractéristiques
ITO703251F	Plancher inox
ITO703252F	Plancher + étagère inox
ITO703253F	Fermeture à clé (par porte)
ITO703254F	1 bloc de 2 tiroirs.

Meuble bain-marie SILVER et meuble dessus verre trempé SILVER

Meuble bain-marie

- Cuve profondeur 175 mm rayonnée dans tous les angles
- Construction inox

- Commande de température de cuve à touches sensibles avec affichage permanent



Bain-marie à eau, dessous libre

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308953F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 bacs GN 1/1	2,01	TRI 400+T+N
ITO308954F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 bacs GN 1/1	3,07	TRI 400+T+N
ITO308955F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 bacs GN 1/1	3,57	TRI 400+T+N
ITO308956F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 bacs GN 1/1	3,93	TRI 400+T+N



Bain-marie à eau avec étuve

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308963F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 bacs GN 1/1. Portes battantes	3,04	TRI 400+T+N
ITO308964F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 bacs GN 1/1. Portes coulissantes	4,98	TRI 400+T+N
ITO308965F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 bacs GN 1/1. Portes coulissantes	5,48	TRI 400+T+N
ITO308966F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 bacs GN 1/1. Portes coulissantes	6,58	TRI 400+T+N



Bain-marie à air pulsé, baie libre

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308973F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 bacs GN 1/1.	3	TRI 400+T+N
ITO308974F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 bacs GN 1/1.	4	TRI 400+T+N
ITO308975F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 bacs GN 1/1.	5	TRI 400+T+N
ITO308976F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 bacs GN 1/1.	6	TRI 400+T+N



Bain-marie air pulsé avec étuve

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308983F	1280 x 830 x 900	Capacité cuve 3 bacs GN 1/1	4	TRI 400+T+N
ITO308984F	1600 x 830 x 900	Capacité cuve 4 bacs GN 1/1	6	TRI 400+T+N
ITO308985F	1930 x 830 x 900	Capacité cuve 5 bacs GN 1/1	7	TRI 400+T+N
ITO308986F	2260 x 830 x 900	Capacité cuve 6 bacs GN 1/1	8	TRI 400+T+N

Meuble dessus verre trempé vitrifié

- Construction inox - dessus épaisseur 20/10^{ème} mm
- Réserve rayonnée avec plancher et étagère fixe

- Commande de température des plaques à touches sensibles,
- Avec doseur d'énergie et affichage permanent (régulation unique pour toutes les plaques).



Meuble dessus verre trempé, baie libre

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO308992F	950 x 830 x 900	Dessus 2 plaques GN 1/1	0,86	TRI 400+T+N
ITO308993F	1280 x 830 x 900	Dessus 3 plaques GN 1/1	1,29	TRI 400+T+N
ITO308994F	1600 x 830 x 900	Dessus 4 plaques GN 1/1	1,72	TRI 400+T+N
ITO308995F	1930 x 830 x 900	Dessus 5 plaques GN 1/1	2,15	TRI 400+T+N
ITO308996F	2260 x 830 x 900	Dessus 6 plaques GN 1/1	2,58	TRI 400+T+N



Meuble dessus verre trempé avec étuve

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO309002F	950 x 830 x 900	Dessus 2 plaques GN 1/1. Portes battantes	1,86	TRI 400+T+N
ITO309003F	1280 x 830 x 900	Dessus 3 plaques GN 1/1. Portes battantes	2,29	TRI 400+T+N
ITO309004F	1600 x 830 x 900	Dessus 4 plaques GN 1/1. Portes coulissantes	3,72	TRI 400+T+N
ITO309005F	1930 x 830 x 900	Dessus 5 plaques GN 1/1. Portes coulissantes	4,15	TRI 400+T+N
ITO309006F	2260 x 830 x 900	Dessus 6 plaques GN 1/1. Portes coulissantes	4,58	TRI 400+T+N

Meuble chauffant SILVER / Présentoir meuble chauffant SILVER

Meuble chauffant avec dessus inox

- Dessus inox chauffant épaisseur 20/10^{ème} mm
- Résistances blindées inox pour le chauffage
- Commande de température dessus inox à touches sensibles avec affichage permanent

- Pour les meubles avec intérieur chauffant :
 - Réserve avec plancher et étagère fixe
 - Chauffage par air chaud ventilé



Meuble dessus chauffant

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO309012F	950 x 830 x 900	Sur baie libre	0,6	TRI 400+T+N
ITO309013F	1280 x 830 x 900	Sur baie libre	0,9	TRI 400+T+N
ITO309014F	1600 x 830 x 900	Sur baie libre	1,8	TRI 400+T+N
ITO309015F	1930 x 830 x 900	Sur baie libre	1,8	TRI 400+T+N
ITO309016F	2260 x 830 x 900	Sur baie libre	1,8	TRI 400+T+N

Meuble dessus et intérieur chauffant

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ITO309022F	950 x 830 x 900	Portes battantes	1,6	TRI 400+T+N
ITO309023F	1280 x 830 x 900	Portes battantes	1,9	TRI 400+T+N
ITO309024F	1600 x 830 x 900	Portes coulissantes	3,8	TRI 400+T+N
ITO309025F	1930 x 830 x 900	Portes coulissantes	3,8	TRI 400+T+N
ITO309026F	2260 x 830 x 900	Portes coulissantes	3,8	TRI 400+T+N

Options

Référence	Caractéristiques	Référence	Caractéristiques
ITO703729F	Support assiettes	ITO703411F	Décaissé sur meuble dessus en verre trempé,
ITO703730F	Cadre à glissières GN1/1, entrée 325 mm	ITO703412F	Support amovible GN 1/1 sur meuble dessus en verre
ITO703251F	Plancher inox	ITO703731F	Régulation séparée des plaques en verre
ITO703252F	Plancher + étagère inox	ITO703728F	Prise de courant

Présentoir pour meuble chauffant

- 1 niveau avec pare-haleine en verre trempé épaisseur 6 mm.
- Ensemble fixé sur le dessus du meuble sans pièce de liaison apparente.



Présentoir neutre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition
ITO309102F	950 x 330	Brossé
ITO309152F	950 x 330	Brillant
ITO309103F	1280 x 330	Brossé
ITO309153F	1280 x 330	Brillant
ITO309104F	1600 x 330	Brossé
ITO309154F	1600 x 330	Brillant
ITO309105F	1930 x 330	Brossé
ITO309155F	1930 x 330	Brillant
ITO309106F	2260 x 330	Brossé
ITO309156F	2260 x 330	Brillant

Présentoir neutre avec éclairage

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition
ITO309112F	950 x 330	Brossé
ITO309162F	950 x 330	Brillant
ITO309113F	1280 x 330	Brossé
ITO309163F	1280 x 330	Brillant
ITO309114F	1600 x 330	Brossé
ITO309164F	1600 x 330	Brillant
ITO309115F	1930 x 330	Brossé
ITO309165F	1930 x 330	Brillant
ITO309116F	2260 x 330	Brossé
ITO309166F	2260 x 330	Brillant

Présentoir halogène

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition
ITO309142F	950 x 330	Brossé
ITO309182F	950 x 330	Brillant
ITO309143F	1280 x 330	Brossé
ITO309183F	1280 x 330	Brillant
ITO309144F	1600 x 330	Brossé
ITO309184F	1600 x 330	Brillant
ITO309145F	1930 x 330	Brossé
ITO309185F	1930 x 330	Brillant
ITO309146F	2260 x 330	Brossé
ITO309186F	2260 x 330	Brillant

Présentoir à infra-rouge

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition
ITO309132F	950 x 330	Brossé
ITO309172F	950 x 330	Brillant
ITO309133F	1280 x 330	Brossé
ITO309173F	1280 x 330	Brillant
ITO309134F	1600 x 330	Brossé
ITO309174F	1600 x 330	Brillant
ITO309135F	1930 x 330	Brossé
ITO309175F	1930 x 330	Brillant
ITO309136F	2260 x 330	Brossé
ITO309176F	2260 x 330	Brillant

Présentoir chauffant

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition
ITO309122F	950 x 330	Brossé
ITO309123F	1280 x 330	Brossé
ITO309124F	1600 x 330	Brossé

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition
ITO309125F	1930 x 330	Brossé
ITO309126F	2260 x 330	Brossé

Pare-haleine, Présentoir SILVER

Pare-haleine vertical

- Verre trempé d'épaisseur 6 mm
- Hauteur totale 250 mm

- Ensemble fixé sur le dessus du meuble sans pièce de liaison apparente.



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques
IT0309202F	950 mm	Brossé	2 montants
IT0309212F	950 mm	Brillant	2 montants
IT0309203F	1280 mm	Brossé	2 montants
IT0309213F	1280 mm	Brillant	2 montants
IT0309204F	1600 mm	Brossé	2 montants
IT0309214F	1600 mm	Brillant	2 montants
IT0309205F	1930 mm	Brossé	3 montants
IT0309215F	1930 mm	Brillant	3 montants
IT0309206F	2260 mm	Brossé	3 montants
IT0309216F	2260 mm	Brillant	3 montants
IT0309207F	2590 mm	Brossé	3 montants
IT0309217F	2590 mm	Brillant	3 montants



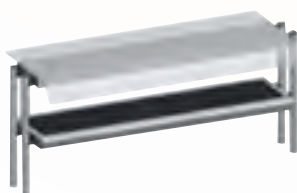
IT0703732F

Options

Référence	Caractéristiques
IT0703732F	Tablette dépose-assiettes en granit
IT0703733F	Tablette dépose-assiettes en verre trempé

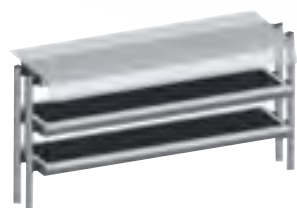
Présentoir

- Niveau supérieur neutre avec éclairage et pare-haleine en verre galbé
- Niveaux inférieurs chauffants avec plaque en verre trempé vitrifié



Présentoir à 2 niveaux

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition
IT0309222F	950 x 330	Brossé
IT0309242F	950 x 330	Brillant
IT0309223F	1280 x 330	Brossé
IT0309243F	1280 x 330	Brillant
IT0309224F	1600 x 330	Brossé
IT0309244F	1600 x 330	Brillant
IT0309225F	1930 x 330	Brossé
IT0309245F	1930 x 330	Brillant
IT0309226F	2260 x 330	Brossé
IT0309246F	2260 x 330	Brillant



Présentoir à 3 niveaux

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition
IT0309232F	950 x 330	Brossé
IT0309252F	950 x 330	Brillant
IT0309233F	1280 x 330	Brossé
IT0309253F	1280 x 330	Brillant
IT0309234F	1600 x 330	Brossé
IT0309254F	1600 x 330	Brillant
IT0309235F	1930 x 330	Brossé
IT0309255F	1930 x 330	Brillant
IT0309236F	2260 x 330	Brossé
IT0309256F	2260 x 330	Brillant

Meuble avec vitrine chauffante SILVER

Meuble avec vitrine chauffante de présentation

- Construction inox dessus épais. 20/10^{ème} mm avec plaques en verre trempé vitrifié à résistances intégrées
- Vitrine fermée côté client par un verre galbé pivotant, ouverte côté service
- Parois latérales en verre trempé
- Eclairage en partie supérieure et sous chaque niveau
- Présentoir à niveaux chauffants avec plaques en verre trempé vitrifié à résistances intégrées.
- Régulation unique pour l'ensemble des plaques.
- Etuve chauffante par air chaud ventilé avec plancher + étagère
- Commandes à touches sensibles
- Régulation séparée du dessus et du présentoir



Meuble avec vitrine chauffante sur baie libre

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plaques chauffantes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
ITO309282F	950 x 830 x 1535	2 plaques GN1/1	Vitrine 1 niveau chauffant plaques GN1/2	1,34	TRI 400+N+T
ITO309283F	1280 x 830 x 1535	3 plaques GN1/1	Vitrine 1 niveau chauffant plaques GN1/2	2,01	TRI 400+N+T
ITO309284F	1600 x 830 x 1535	4 plaques GN1/1	Vitrine 1 niveau chauffant plaques GN1/2	2,68	TRI 400+N+T
ITO309285F	1930 x 830 x 1535	5 plaques GN1/1	Vitrine 1 niveau chauffant plaques GN1/2	3,35	TRI 400+N+T
ITO309292F	950 x 830 x 1535	2 plaques GN1/1	Vitrine 2 niveaux chauffants plaques GN1/2	1,78	TRI 400+N+T
ITO309293F	1280 x 830 x 1535	3 plaques GN1/1	Vitrine 2 niveaux chauffants plaques GN1/2	2,67	TRI 400+N+T
ITO309294F	1600 x 830 x 1535	4 plaques GN1/1	Vitrine 2 niveaux chauffants plaques GN1/2	3,56	TRI 400+N+T
ITO309295F	1930 x 830 x 1535	5 plaques GN1/1	Vitrine 2 niveaux chauffants plaques GN1/2	4,45	TRI 400+N+T

Meuble avec vitrine chauffante sur réserve chaude portes battantes

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plaques chauffantes	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
ITO309302F	950 x 830 x 1535	2 plaques GN1/1	Vitrine 1 niveau chauffant plaques GN1/2	2,34	TRI 400+N+T
ITO309303F	1280 x 830 x 1535	3 plaques GN1/1	Vitrine 1 niveau chauffant plaques GN1/2	3,01	TRI 400+N+T
ITO309304F	1600 x 830 x 1535	4 plaques GN1/1	Vitrine 1 niveau chauffant plaques GN1/2	4,68	TRI 400+N+T
ITO309305F	1930 x 830 x 1535	5 plaques GN1/1	Vitrine 1 niveau chauffant plaques GN1/2	5,35	TRI 400+N+T
ITO309312F	950 x 830 x 1535	2 plaques GN1/1	Vitrine 2 niveaux chauffant plaques GN1/2	2,78	TRI 400+N+T
ITO309313F	1280 x 830 x 1535	3 plaques GN1/1	Vitrine 2 niveaux chauffants plaques GN1/2	3,68	TRI 400+N+T
ITO309314F	1600 x 830 x 1535	4 plaques GN1/1	Vitrine 2 niveaux chauffants plaques GN1/2	5,56	TRI 400+N+T
ITO309315F	1930 x 830 x 1535	5 plaques GN1/1	Vitrine 2 niveaux chauffants plaques GN1/2	6,45	TRI 400+N+T

Meuble neutre

- Avec habillage de façade et rampe à plateaux
- Construction en acier inoxydable, dessus épaisseur 20/10^{ème} mm

Meubles d'animation pour chafing-dish également disponibles



Options

Référence	Caractéristiques
ITO11883F	Fermeture à clé
ITO703451F	Découpe pour encastrement bac GN
ITO703452F	Décaissé incliné
ITO703453F	Décaissé sur meuble neutre
ITO703728F	Prise de courant

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition
ITO309331F	770 x 830 x 900	Dessous libre, sans plancher ni étagère
ITO309332F	950 x 830 x 900	
ITO309333F	1280 x 830 x 900	
ITO309334F	1600 x 830 x 900	
ITO309341F	770 x 830 x 900	Sans porte, avec plancher et étagère
ITO309342F	950 x 830 x 900	
ITO309343F	1280 x 830 x 900	
ITO309344F	1600 x 830 x 900	
ITO309345F	1930 x 830 x 900	Avec porte battante, plancher et étagère
ITO309346F	2260 x 830 x 900	
ITO309351F	770 x 830 x 900	Avec 2 portes battantes, plancher et étagère
ITO309352F	950 x 830 x 900	
ITO309353F	1280 x 830 x 900	Avec portes coulissantes, plancher et étagère
ITO309354F	1600 x 830 x 900	
ITO309355F	1930 x 830 x 900	
ITO309356F	2260 x 830 x 900	



Tablette d'angle SILVER - Meuble caisse SILVER

Tablette d'angle à pans coupés

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ITO309361F	1275 x 830 x 60	Angle à 90°. Fermée côté service. Avec habillage de façade et rampe à plateaux
ITO309362F	1275 x 830 x 60	Angle à 90°. Ouverte côté service
ITO309365F	735 x 830 x 60	Angle à 45°. Fermée côté service. Rampe à plateaux
ITO309366F	735 x 830 x 60	Angle à 45°. Ouverte côté service
ITO309368F	1275 x 830 x 60	Étagère pour tablette d'angle à 90°
ITO309369F	735 x 830 x 60	Étagère pour tablette d'angle à 45°

Tablette d'angle en arc de Cercle

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ITO309382F	1275 x 830 x 60	Ouverte côté service. Angle à 90°
ITO309386F	735 x 830 x 60	Ouverte côté service. Angle à 45°

Meuble d'angle à pans coupés

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ITO309371F	1275 x 830 x 900	Angle à 90°. Fermé côté service. Avec habillage de façade et rampe à plateaux
ITO309372F	1275 x 830 x 900	Angle à 90°. Ouvert côté service
ITO309375F	735 x 830 x 900	Angle à 45°. Fermé côté service. Rampe à plateaux
ITO309376F	735 x 830 x 900	Angle à 45°. Ouvert côté service

Meuble d'angle en arc de cercle

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ITO309391F	1275 x 830 x 900	Fermé côté service avec rampe. Angle à 90°
ITO309392F	1275 x 830 x 900	Ouvert côté service. Angle à 90°. Avec étagère fixe
ITO309395F	735 x 830 x 900	Fermé côté service avec rampe. Angle à 90°
ITO309396F	735 x 830 x 900	Ouvert côté service. Angle à 90°. Avec étagère fixe

Meuble caisse

- Avec habillage de façade et rampe à plateaux
- 1 tiroir avec fermeture à clé (2 tiroirs avec fermeture à clef pour meuble double)
- 2 prises de courant 230 V
- 1 barre repose-pieds Ø 32 mm - habillage latéral post formé de l'extrémité du prolongement

Meuble d'angle en arc de cercle

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
Meuble caisse simple largeur		
ITO309402F	950 x 830 x 900	Avec prolongement à gauche
ITO309403F	1280 x 830 x 900	Avec prolongement à gauche
ITO309404F	1600 x 830 x 900	Avec prolongement à gauche
ITO309412F	950 x 830 x 900	Avec prolongement à droite
ITO309413F	1280 x 830 x 900	Avec prolongement à droite
ITO309414F	1600 x 830 x 900	Avec prolongement à droite
Meuble caisse double largeur		
ITO309423F	1280 x 1660 x 900	-
ITO309424F	1600 x 1660 x 900	-

Élément de façade avec rampe

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
ITO309431F	500 x 145 x 900
ITO309432F	600 x 145 x 900
ITO309433F	1000 x 145 x 900

Options

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
ITO604701F	élément de façade sur-mesure longueur inférieure à 1000 mm, l'unité
ITO604702F	élément de façade sur-mesure longueur supérieure à 1000 mm, le mètre linéaire
ITO702621F	Guide de circulation
ITO703470F	Retour latéral
ITO703455F	Retour arrière sur meuble caisse
ITO703456F	Portillon western
ITO703457F	Abattant de rampe

Meubles de salle standard également disponibles

Salad'bar

- Cuve GN1/1
- Profondeur 80 mm rayonnée dans tous les angles
- Habillage sur 4 faces, 2 rampes à plateaux, 2 tablettes porte-assiettes en plexiglas fumé



Salad'bar rectangulaire neutre

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Tension
IT0309453F	1310 x 1505 x 900	Capacité 3 bacs	MONO 230+T
IT0309454F	1630 x 1505 x 900	Capacité 4 bacs	MONO 230+T
IT0309455F	1960 x 1505 x 900	Capacité 5 bacs	MONO 230+T
IT0309456F	2290 x 1505 x 900	Capacité 6 bacs	MONO 230+T
IT0309457F	2620 x 1505 x 900	Capacité 7 bacs	MONO 230+T



Salad'bar rectangulaire avec groupe logé - cuve réfrigérée

Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension	Référence Froid statique	Référence Froid ventilé
1310 x 1505 x 900	3 bacs	0,255	MONO 230+T	IT0309463F	IT0309443F
1630 x 1505 x 900	4 bacs	0,255	MONO 230+T	IT0309464F	IT0309444F
1960 x 1505 x 900	5 bacs	0,315	MONO 230+T	IT0309465F	IT0309445F
2290 x 1505 x 900	6 bacs	0,400	MONO 230+T	IT0309466F	IT0309446F
2620 x 1505 x 900	7 bacs	0,400	MONO 230+T	IT0309467F	-

Présentoir pour Salad'bar rectangulaire

- Tablette et pare-haleine en verre trempé transparent d'épaisseur 6 mm



Présentoir en verre plat et pare-haleine

Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques	Référence Sans éclairage	Référence Éclairage LED
1280 x 400	Brossé	1 niveau en verre plat	IT0309473F	IT0319473F
1280 x 400	Brillant	1 niveau en verre plat	IT0309493F	IT0319493F
1600 x 400	Brossé	1 niveau en verre plat	IT0309474F	IT0319474F
1600 x 400	Brillant	1 niveau en verre plat	IT0309494F	IT0319494F
1930 x 400	Brossé	1 niveau en verre plat	IT0309475F	IT0319475F
1930 x 400	Brillant	1 niveau en verre plat	IT0309495F	IT0319495F
2260 x 400	Brossé	1 niveau en verre plat	IT0309476F	IT0319476F
2260 x 400	Brillant	1 niveau en verre plat	IT0309496F	IT0319496F
2590 x 400	Brossé	1 niveau en verre plat	IT0309477F	IT0319477F
2590 x 400	Brillant	1 niveau en verre plat	IT0309497F	IT0319497F

Présentoir en verre galbé

Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques	Référence Sans éclairage	Référence Éclairage LED
1280 x 400	Brossé	1 niveau en verre galbé	IT0309483F	IT0319483F
1280 x 400	Brillant	1 niveau en verre galbé	IT0309503F	IT0319503F
1600 x 400	Brossé	1 niveau en verre galbé	IT0309484F	IT0319484F
1600 x 400	Brillant	1 niveau en verre galbé	IT0309504F	IT0319504F
1930 x 400	Brossé	1 niveau en verre galbé	IT0309485F	IT0319485F
1930 x 400	Brillant	1 niveau en verre galbé	IT0309505F	IT0319505F
2260 x 400	Brossé	1 niveau en verre galbé	IT0309486F	IT0319486F
2260 x 400	Brillant	1 niveau en verre galbé	IT0309506F	IT0319506F
2590 x 400	Brossé	1 niveau en verre galbé	IT0309487F	IT0319487F
2590 x 400	Brillant	1 niveau en verre galbé	IT0309507F	IT0319507F



Salad'bar hexagonal SILVER

Salad'bar hexagonal

- Profondeur 80 mm rayonnée dans tous les angles
- Habillage sur 6 faces avec rampe à plateaux

- 2 tablettes porte-assiettes en inox avec côtés en plexiglas fumé

Salad'bar

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
IT0309511F	1400 x 1400 x 900	A cuve isolée	-	-
IT0309512F	1700 x 1700 x 900	A cuve isolée	-	-
IT0309514F	1400 x 1400 x 900	A cuve réfrigérée. Avec groupe logé	0,4	MONO 230+T
IT0309515F	1700 x 1700 x 900	A cuve réfrigérée. Avec groupe logé	0,4	MONO 230+T

Présentoir hexagonal en verre plat

- Verre trempé épaisseur 6 mm avec pare-haleine sur 6 faces

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Caractéristiques
IT0309521F	1400 x 1400	Brossé	1 niveau
IT0309523F	1400 x 1400	Brillant	1 niveau
IT0309522F	1700 x 1700	Brossé	1 niveau
IT0309524F	1700 x 1700	Brillant	1 niveau

Options

Référence	Caractéristiques
IT0703734F	éclairage pour présentoir hexagonal

Options générales

Référence	Caractéristiques
IT0703491F	Rampe à plateaux sur consoles inox
IT0703492F	Rampe à plateaux en bois
IT0703493F	Rampe à plateaux en granit
IT0703494F	Crosse d'extrémité de rampe à plateaux inox
IT0703495F	Minoration pour rampe non fournie
IT0703496F	Rampe à plateaux en granit
IT0703497F	Rampe à plateaux rabattable
IT0703501F	Habillage de façade descendant à 30 mm du sol
IT0703502F	Habillage de façade inox
IT0703503F	Habillage de façade dans d'autres teintes Eurodekor
IT0703504F	Minoration pour habillage de façade non fourni
IT0703408F	4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape inox
IT0703728F	Prise de courant
IT0702063F	Supplément pour vitrine portes coulissantes sur 2 faces
IT0703262F	Plus value rideau à l'avant sur vitrine de distribution
IT0703265F	Perche d'alimentation plafond avec câble spirale
IT0703266F	Perche d'alimentation plafond sans câble
IT0703276F	Plus-value dépose assiettes en stratifié
IT0703277F	Moins-value non fourniture des déposes assiettes
IT0703278F	Plus-value pour stratifié avec portillon d'aération
IT0703280F	Plus-value pour livraison séparée vitrine et meuble
IT0703415F	Découpe inox pour encastrement bac gn1/1 sur meuble
IT0703416F	Découpe inox pour encastrement bac gn2/1 sur meuble
IT0703458F	Tablette rectangulaire
IT0703697F	Régulation de la cuve et de la réserve
IT0703740F	Supplément présentoir en verre galbé sur meuble chauds
IT0703741F	Supplément présentoir en verre galbé sur meuble chauds
IT0703742F	Supplément présentoir en verre galbé sur meuble chauds
IT0703743F	Supplément présentoir en verre galbé sur meuble chauds
IT0703744F	Supplément présentoir en verre galbé sur meuble chauds
IT0703745F	Perche d'alimentation par le plafond avec câble spirale
IT0703746F	Perche d'alimentation par le plafond sans câble



IT0703492F



IT0703494F



IT0703496F

Meuble SELF-SERVICE ENFANT



Ergonomie conçue pour les plus jeunes avec une sécurité renforcée

Destinée aux restaurants des établissements scolaires de maternelle et de primaire, la ligne de self est parfaitement adaptée aux enfants. **D'une hauteur spécialement étudiée, attractive et récréative**, la ligne permet aux petits écoliers de se sentir à l'aise **dans un univers à leur taille et de bien visualiser les aliments**.

L'école se donne pour mission de prendre en charge l'éducation alimentaire et de sensibiliser les plus jeunes à l'équilibre nutritionnel. Le self constitue une réponse aux attentes des responsables de la restauration et des enfants.



Caractéristiques

Construction en acier inoxydable. Profondeur 830 mm + rampe 310 mm, hauteur 720 mm. Dessus inox mat épaisseur 20/10^{ème} mm. Cuves rayonnées dans tous les angles. Commandes à touches sensibles. Meubles réfrigérés : froid ventilé, gaz réfrigérant R404a, réserve rayonnée. Meubles chauffants : chauffage ventilé, réserve rayonnée. Pour un montage en ligne, tenir compte de l'épaisseur du joint entre meubles (5 mm) pour évaluer la longueur totale.

PRÉSENTOIRS CLASSIC

Dessus inox mat épaisseur 20/10^{ème} mm. Cuves rayonnées dans tous les angles. Commandes à touches sensibles.

HABILLAGE

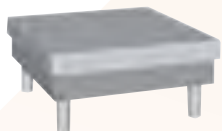
Réalisation en mélaminé hydrofuge double face, épaisseur 16 mm avec chants plaqués.



Distributeur à plateaux pour enfants SILVER

Distributeurs plateaux pour enfant

Destinée aux restaurants des établissements scolaires de maternelle à la primaire, la ligne de self bambino est parfaitement adaptée aux enfants. D'une hauteur spécialement étudiée, attractive et récréative, elle permet aux écoliers de se sentir à l'aise dans un univers à leur taille et de bien visualiser les aliments.



Soubassement seul Hauteur 240 mm

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Finition
ITO308281F	760 x 800 x 240	pour 2 piles de plateaux	construction inox dessus inox mat épaisseur 20/10e mm
ITO308282F	1380 x 800 x 240	pour 4 piles de plateaux	construction inox dessus inox mat épaisseur 20/10e mm

Distributeurs Plateaux et couverts

- Soubassement hauteur 240 mm tout inox
- Inox brossé diamètre 38 mm à embase rayonnée
- Soubassement pour dépose des plateaux (1 pile = 90 plateaux)
- Niveau constitué de : *3 bacs GN 1/3 profondeur 100 mm encastrés sur support amovible en fil inox



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plateaux	Niveaux	Caractéristiques
ITO309604F	760 x 800 x 1220	2 piles	1 niveau avec 3 bacs GN 1/3 colonnettes	Distributeur de plateaux + Couverts 3 x GN1/3
ITO309605F	1380 x 800 x 1220	4 piles	1 niveau avec 6 bacs GN1/3 colonnettes	Distributeur de plateaux + Couverts 6 x GN1/3

Distributeurs à verres

- Soubassement hauteur 240 mm tout inox
- Inox brossé diamètre 38 mm à embase rayonnée



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nbres verres	Niveaux	Caractéristiques
ITO309601F	760 x 800 x 1120	300 verres	5 niveaux	Distributeur de verres. Soubassement avec pieds Classic HQ
ITO309602F	1380 x 800 x 1120	600 verres	2 x 5 niveaux	Distributeur de verres. Soubassement avec pieds Classic H

Distributeurs Plateaux, couverts et pain

- Distributeur plateaux + couverts + pains
- Inox brossé diamètre 38 mm à embase rayonnée
- Soubassement pour dépose des plateaux
- Niveau constitué de : * 3 bacs GN 1/3 profondeur 100 mm encastrés sur support amovible en fil inox
- 5 niveaux de verres (capacité 300 verres)



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveaux	Caractéristiques
ITO309607F	760 x 800 x 1120	3 x GN1/3 100 + Pain 1 x GN2/1	200 soubassement avec 2 piles de plateaux
ITO309608F	1380 x 800 x 1120	6xGN1/3 100 + Pain.2 x GN2/1	200 soubassement avec 4 piles de plateaux
ITO309610F	1380 x 800 x 1220	3xGN1/3 100 + Pain 1 x GN2/1	200 + 5 niveaux verres 2 piles de plateaux 1 niveau avec capacité 300 verres sur grilles amovibles en fil inox à 6 rangées

Élément de facade

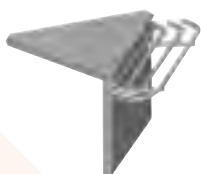


Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ITO309891F	500 x 145 x 720	Élément de facade avec rampe à plateaux et habillage
ITO309892F	600 x 145 x 720	Élément de facade avec rampe à plateaux et habillage
ITO309893F	1000 x 145 x 720	Élément de facade avec rampe à plateaux et habillage
ITO309894F	1500 x 145 x 720	Élément de facade avec rampe à plateaux et habillage
ITO703550F	700 x 575 x 450	Élément de facade sur mesure, jusqu'à 1000 mm : l'unité
ITO703551F	700 x 575 x 450	Élément de facade sur mesure

Tablettes d'angle à pans coupés

- Affichage de façade et rampe à plateaux pour les tablettes fermées côté service
- Construction en acier inoxydable

- A fixer entre deux meubles
- Pour tablettes ouvertes côté service prévoir habillage latéral

Tablette angle

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Angles	Caractéristiques
IT0309871F	1275 x 830 x 720	90°	Fermé Côté service + Rampe - avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0309872F	1275 x 830 x 060	90°	Ouverte côté service - (prévoir habillage latéral des meubles adjacents)
IT0309874F	735 x 830 x 720	45°	Fermée côté service + Rampe avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0309875F	735 x 830 x 060	45°	Ouvert côté service.(prévoir habillage latéral des meubles adjacents)

Meuble angle à 90°

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Angle	Caractéristiques
IT0309881F	1275 x 830 x 720	Fermé côté service + rampe 90°	à pans coupés, fermé côté service Angle à 90° - Longueur 1275 mm.avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0309882F	1275 x 830 x 720	Ouvert côté service 90°	à pans coupés, ouvert côté service avec étagère fixe, Angle à 90° - Longueur 1275 mm
IT0309884F	735 x 830 x 720	Fermé côté service + rampe 45°	à pans coupés, fermé côté service Angle à 45° - Longueur 735 mm.avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0309885F	735 x 830 x 720	Ouvert côté service 45°	à pans coupés, ouvert côté service avec étagère fixe, Angle à 45° - Longueur 735 mm

Habillage latéral

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0703560F	700 x 575 x 450	Bambin en mélaminé hydrofuge double face épaisseur 16 mm avec cornière d'angle de protection inox dans la même teinte que la façade
IT0703561F	700 x 575 x 450	En Inox Bambino

Meuble réfrigéré avec réserve + cuve

- Cuve hors d'oeuvre desserts
- Réserve rayonnée 3 niveaux de glissières
- Portes inox à joint magnétique
- Encadrement profilé PVC pour rupture ponts thermiques

- Évaporateur ventilé
- Cuve pentée profondeur 10 à 20 mm sans recoins
- Commandes sensibles
- Gaz réfrigérant R404a

**Meuble avec réserve**

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Portes	Groupe	Caractéristiques	Puissance Frigo. (kW)
IT0309633F	1280 x 830 x 720	1 porte	GN 1/1	3GN1/1 réserve 1 porte entrée 325 mm	0,51
IT0309635F	1930 x 830 x 720	2 portes	GN 1/1	5GN1/1 réserve 2 portes entrée 325 mm	0,63
IT0309636F	2260 x 830 x 720	3 portes	GN 1/1	6GN1/1 réserve 3 portes entrée 325 mm	0,69
IT0309644F	1600 x 830 x 720	1 porte	GN 2/1	4GN1/1 réserve 1 porte entrée 530 mm	0,57
IT0309646F	2260 x 830 x 720	2 portes	GN 2/1	6GN1/1 avec réserve 2 portes entrée 530 mm	0,69

Meuble réfrigéré avec dessous libre + cuve

- Cuve hors d'oeuvre desserts
- Cuve pentée profondeur 10 à 20 mm sans recoin

- Isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Programmation à commandes sensibles
- Avec groupe Gaz réfrigérant R404a

**Meuble dessous libre + cuve**

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigorifique (kW)	Tension
IT0309652F	950 x 830 x 720	Cuve profondeur 20 mm 2GN1/1	0,11	MONO 230+T
IT0309653F	1280 x 830 x 720	Cuve profondeur 20 mm 3GN1/1	0,17	MONO 230+T
IT0309654F	1600 x 830 x 720	Cuve profondeur 20 mm 4GN1/1	0,23	MONO 230+T
IT0309655F	1930 x 830 x 720	Cuve profondeur 20 mm 5GN1/1	0,29	MONO 230+T
IT0309656F	2260 x 830 x 720	Cuve profondeur 20 mm 6GN1/1	0,35	MONO 230+T
IT0309657F	2590 x 830 x 720	Cuve profondeur 20 mm 7GN1/1	0,41	MONO 230+T

Présentoirs classic

- Verre plat avec Pare haleine ou verre galbé ép.6 mm

- Colonnnette Ø 38 mm en inox brossé à embase rayonnée

Présentoirs classic pour meubles réfrigérés 1 niveau profondeur 400 mm

Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Référence Sans éclairage	Référence Éclairage LED
838 x 400 x 215	+ Pare haleine pour meuble longueur 950 mm	ITO309662F	ITO319662F
1168 x 400 x 215	+ Pare haleine pour meuble longueur 1280 mm	ITO309663F	ITO319663F
1488 x 400 x 215	+ Pare haleine pour meuble longueur 1600 mm	ITO309664F	ITO319664F
1818 x 400 x 215	+ Pare haleine pour meuble longueur 1930 mm	ITO309665F	ITO319665F
2148 x 400 x 215	+ Pare haleine pour meuble longueur 2260 mm	ITO309666F	ITO319666F
2478 x 400 x 215	+ Pare haleine pour meuble longueur 2590 mm	ITO309667F	ITO319667F
838 x 400 x 215	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 950 mm	ITO309682F	ITO319682F
1168 x 400 x 215	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 1280 mm	ITO309683F	ITO319683F
1488 x 400 x 215	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 1600 mm	ITO309684F	ITO319684F
1818 x 400 x 215	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 1930 mm	ITO309685F	ITO319685F
2148 x 400 x 215	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 2260 mm	ITO309686F	ITO319686F
2478 x 400 x 215	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 2590 mm	ITO309687F	ITO319687F

Présentoir classic pour meubles réfrigérés 2 niveaux profondeur 400 mm

Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Référence Sans éclairage	Référence Éclairage LED
838 x 400 x 430	+ Pare haleine pour meuble longueur 950 mm	ITO309672F	ITO319672F
1168 x 400 x 430	+ Pare haleine pour meuble longueur 950 mm	ITO309673F	ITO319673F
1488 x 400 x 430	+ Pare haleine pour meuble longueur 1600 mm	ITO309674F	ITO319674F
1818 x 400 x 430	+ Pare haleine pour meuble longueur 1930 mm	ITO309675F	ITO319675F
2148 x 400 x 430	+ Pare haleine pour meuble longueur 2260 mm	ITO309676F	ITO319676F
2478 x 400 x 430	+ Pare haleine pour meuble longueur 2590 mm	ITO309677F	ITO319677F
838 x 400 x 430	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 950 mm	ITO309692F	ITO319692F
1168 x 400 x 430	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 1280 mm	ITO309693F	ITO319693F
1488 x 400 x 430	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 1600 mm	ITO309694F	ITO319694F
1818 x 400 x 430	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 1930 mm	ITO309695F	ITO319695F
2148 x 400 x 430	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 2260 mm	ITO309696F	ITO319696F
2478 x 400 x 430	Verre galbé sur 1 face pour meuble longueur 2590 mm	ITO309697F	ITO319697F

Meuble réfrigéré avec vitrine

- Cuve hors d'oeuvre desserts
- Cuve pentée profondeur 10 à 20 mm sans recoin
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Vitrine 2 niveaux en verre avec pare-haleine

- Vitrine livrée raccordée avec détendeur
- Parois latérales amovibles double vitrage
- Fermeture rideau thermique à l'avant
- Portes en verre à l'arrière

Meuble réfrigéré avec vitrine 2 niveaux avec réserve

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Portes	Groupe	Caractéristiques	Puissance Frigo. (kW)
ITO309713F	1280 x 830 x 720	1	groupe unique avec double régulation	3GN1/1 avec groupe + vitrine 2N réserve 1 porte GN1/1 entrée 325 mm	1,61
ITO309716F	2260 x 830 x 720	2	2 groupes séparés	6GN1/1 avec vitrine 2N réserve 2 portes GN1/1 entrée 325 mm	2,44
ITO309724F	1600 x 830 x 720	1	groupe unique avec double régulation réserve	4GN1/1 + vitrine 2N réserve 1 porte GN2/1 entrée 530 mm	2,03
ITO309725F	1930 x 830 x 720	1	2 groupes séparés	5GN1/1 avec 2 groupe + vitrine 2N réserve 1 porte GN2/1 entrée 530 mm	2,04
ITO309727F	2590 x 830 x 720	2	2 groupes séparés	7GN1/1 + vitrine 2N réserve 2 portes GN2/1 entrée 530 mm	2,46

Meuble réfrigéré avec vitrine 2 niveaux avec dessous libre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance Frigorifique (kW)	Tension
ITO309733F	1280 x 830 x 1455	3GN1/1 avec groupe + vitrine 2N	1,21	MONO 230+T
ITO309734F	1600 x 830 x 1455	4GN1/1 avec groupe + vitrine 2N	1,62	MONO 230+T
ITO309735F	1930 x 830 x 1455	5GN1/1 avec groupe + vitrine 2N	1,73	MONO 230+T
ITO309736F	2260 x 830 x 1455	6GN1/1 avec groupe + vitrine 2N	2,03	MONO 230+T
ITO309737F	2590 x 830 x 1455	7GN1/1 avec groupe + vitrine 2N	2,04	MONO 230+T

Bain-Marie enfant SILVER

Bain marie à eau

- Sans habillage de façade ni rampe à plateaux
- Cuve GN, rayonnée dans tous les angles, profondeur 175 mm (pour bacs GN 1/1 prof.maxi 150 mm non fournis)
- Chauffage par résistances blindées inox sous la cuve
- Sécurité de chauffe et trop-plein
- Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm
- Commandes à touches sensibles

Bain marie à eau avec dessous libre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Caractéristiques
ITO309753F	1280 x 830 x 720	3 bacs GN 1/1	Meuble bain marie à eau dessous libre 3GN1/1 LG1280
ITO309754F	1600 x 830 x 720	4 bacs GN 1/1	Meuble bain marie à eau dessous libre 4GN1/1 LG1600
ITO309755F	1930 x 830 x 720	5 bacs GN 1/1	Meuble bain marie à eau dessous libre 5GN1/1 LG1930

Bain marie à eau avec intérieur chauffant

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Epaisseur	Caractéristiques
ITO309763F	1280 x 830 x 720	3 bacs GN 1/1	30 mm à portes battantes	réserve rayonnée : * chauffage ventilé * isolation mousse de mélamine
ITO309764F	1600 x 830 x 720	4 bacs GN 1/1	30 mm à portes coulissantes	réserve rayonnée : * chauffage ventilé * isolation mousse de mélamine
ITO309765F	1930 x 830 x 720	5 bacs GN 1/1	30 mm à portes coulissantes	réserve rayonnée : * chauffage ventilé * isolation mousse de mélamine

Bain marie à air

- Sans habillage de façade ni rampe à plateaux
- Cuve GN, rayonnée dans tous les angles, profondeur 200 mm (pour bacs GN 1/1 prof.maxi 150mm non fournis)
- chauffage par ventilateur tangentiel
- Isolation mousse de mélamine épaisseur 30 mm
- Commande de température de cuve
- Touches sensibles, affichage permanent

Bain marie à air avec dessous libre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Caractéristiques
ITO309773F	1280 x 830 x 720	3 bacs GN 1/1	Meuble bain marie à air dessous libre
ITO309774F	1600 x 830 x 720	4 bacs GN 1/1	Meuble bain marie à air dessous libre
ITO309775F	1930 x 830 x 720	5 bacs GN 1/1	Meuble bain marie à air dessous libre

Bain marie à air avec intérieur chauffant

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Caractéristiques
ITO309783F	1280 x 830 x 720	3 bacs GN 1/1	réserve rayonnée : * chauffage ventilé régulation séparé à portes battantes
ITO309784F	1600 x 830 x 720	4 bacs GN 1/1	réserve rayonnée : * chauffage ventilé régulation séparé à portes coulissantes
ITO309785F	1930 x 830 x 720	5 bacs GN 1/1	réserve rayonnée : * chauffage ventilé régulation séparé à portes coulissantes

Accessoires et options

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ITO703545F	700 x 575 x 450	Protection latérale pour bain marie

Meuble avec dessus en verre trempé

- Dessus épaisseur 20/10^{ème} avec plaques en verre trempé vitrifié
- Résistances intégrées pour le chauffage
- Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm
- Commande de température des plaques à touches sensibles
- Doseur d'énergie et affichage permanent (régulation unique pour toutes les plaques)

Dessus verre trempé avec dessous libre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Caractéristiques	Puissance Frigo. (kW)
ITO309793F	1280 x 830 x 720	Dessus 3 plaques GN1/1	Meuble dessus verre trempé, dessous libre	1,51
ITO309794F	1600 x 830 x 720	Dessus 4 plaques GN1/1	Meuble dessus verre trempé, dessous libre.	2,02
ITO309795F	1930 x 830 x 720	Dessus 5 plaques GN1/1	Meuble dessus verre trempé, dessous libre	2,52

Dessus verre trempé avec intérieur chauffant

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Caractéristiques	Puissance Frigo. (kW)
ITO309803F	1280 x 830 x 720	Dessus 3 plaques GN1/1	Meuble dessus verre trempé, à portes battantes	3,45
ITO309804F	1600 x 830 x 720	Dessus 4 plaques GN 1/1	Meuble dessus verre trempé, à portes coulissantes	3,95
ITO309805F	1930 x 830 x 720	Dessus 5 plaques GN 1/1	Meuble dessus verre trempé, à portes coulissantes	4,46

Bain-Marie/ Présentoirs/Plus values enfant SILVER

Présentoirs

- Colonnnettes inox brossé Ø 38 mm embase rayonnée
- Tablette inox brossé, bord avant rayonné

- Chauffage sous tablette, selon modèle
- Ensemble fixé sur le dessus du meuble sans pièce de liaison apparente

Présentoirs Halogène profondeur 320 mm

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de chauffage	Caractéristiques
ITO309843F	1168 x 320 x 360	1 niveau	Halogène	Sans pare-haleine, pour meuble longueur 1280 mm
ITO309844F	1488 x 320 x 360	1 niveau	Halogène	Sans pare-haleine, pour meuble longueur 1600 mm
ITO309845F	1818 x 320 x 360	1 niveau	Halogène	Sans pare-haleine, pour meuble longueur 1930 mm
ITO309813F	1168 x 320 x 360	1 niveau	Neutre	Sans pare-haleine, pour meuble longueur 1280 mm
ITO309814F	1488 x 320 x 360	1 niveau	Neutre	Sans pare-haleine, pour meuble longueur 1600 mm
ITO309815F	1818 x 320 x 360	1 niveau	Neutre	Sans pare-haleine, pour meuble longueur 1930 mm
ITO309823F	1168 x 320 x 360	1 niveau	Neutre	Sans pare-haleine, éclairage en sous-face pour meuble longueur 1280 mm
ITO309824F	1488 x 320 x 360	1 niveau	Neutre	Sans pare-haleine, éclairage en sous-face pour meuble longueur 1600 mm
ITO309825F	1818 x 320 x 360	1 niveau	Neutre	Sans pare-haleine, éclairage en sous-face pour meuble longueur 1930 mm
ITO309833F	1168 x 320 x 360	1 niveau	Neutre	Sans pare-haleine, Chauffage infra-rouge à générateur céramique pour meuble longueur 1280 mm
ITO309834F	1488 x 320 x 360	1 niveau	Neutre	Sans pare-haleine, Chauffage infra-rouge à générateur céramique pour meuble longueur 1600 mm
ITO309835F	1818 x 320 x 360	1 niveau	Neutre	Sans pare-haleine, Chauffage infra-rouge à générateur céramique pour meuble longueur 1930 mm

Meuble porte casiers

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Caractéristiques
ITO309621F	770 x 830 x 720	4 casiers haut. 115 mm 5 casiers haut. 75 mm	Porte casiers à verres

Meuble neutre dessous libre

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Etagères	Caractéristiques
ITO309851F	770 x 830 x 720	Sans étagère	Meuble neutre sans plancher
ITO309852F	950 x 830 x 720	Sans étagère	Meuble neutre sans plancher
ITO309853F	1280 x 830 x 720	Sans étagère	Meuble neutre sans plancher
ITO309854F	1600 x 830 x 720	Sans étagère	Meuble neutre sans plancher

Meuble neutre avec plancher

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Portes	Etagères
ITO309861F	770 x 830 x 720	Sans porte	sans étagère
ITO309862F	950 x 830 x 720	Sans porte	sans étagère
ITO309863F	1280 x 830 x 720	Sans porte	sans étagère
ITO309864F	1600 x 830 x 720	Sans porte	sans étagère
ITO309865F	1930 x 830 x 720	Sans porte	sans étagère

Plus value

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ITO703736F	250 x 250 x 450	Pour prise informatique RJ45 FRANSTAL

Chariot à débarrasser avec 2 arceaux

- Construction soudée inox
- Roues à chape polyamide
- Plateaux emboutis avec bords écrasés et insonorisés
- Arceaux en tube Ø 25 mm

- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein avec pare-chocs annulaires
- Bandage caoutchouc non marquant
- Charge maximale : 50 Kg par plateau

**Chariot 800 x 530 mm**

Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0801542F	895 x 625 x 960	2 plateaux dimensions 800 x 530 mm
IT0801543F	895 x 625 x 960	3 plateaux dimensions 800 x 530 mm

Chariot 1000 x 600 mm

Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0801552F	1095 x 695 x 960	2 plateaux dimensions 1000 x 600 mm
IT0801553F	1095 x 695 x 960	3 plateaux dimensions 1000 x 600 mm

Chariot à glissières gastronomique

- Construction soudée inox
- Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité

- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein, à chape polyamide, axes et billes inox
- Montants tubes carrés 25 x 25 mm

**Chariot à glissières gastronomique GN 1/1**

Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0804207F	655 x 455 x 1650	17 niveaux espace 81 mm dim 638 x 454 mm
IT0804209F	655 x 455 x 1785	20 niveaux espace 77 mm

Chariot à glissières gastronomique GN 2/1

Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0804237F	775 x 660 x 1650	17 niveaux espace 81 mm dim 758 x 659 mm
IT0804239F	775 x 660 x 1785	20 niveaux espace 77 mm

Chariot pour casiers à verres à niveau constant

- Construction en acier inox
- Poignée de guidage tube Ø 25 mm avec embouts en polyamide
- Réglage du niveau de présentation par ajout ou suppression de ressorts

- Plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg
- 4 butoirs en polyéthylène
- 4 roues Ø 125 mm dont 2 à frein
- Charge maximale : 150 Kg



Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0808102F	817 x 545 x 930	Casiers à verres 500 x 500 mm. Capacité 6 paniers hauteur 115 ou 10 paniers hauteur 75 mm 4 roues chape polyamide
IT0838102F		4 roues chape inox

Chariot pour plateaux cafétéria

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0808105F	817 x 545 x 930	à plateaux, capacité 140 plateaux - 4 roues chape polyamide
IT0838105F		4 roues chape inox

Chariot chauffant pour assiettes à niveau constant

- Construction en acier inox
- Angles intérieurs chanfreinés
- Poignée de guidage tube Ø 25 mm avec embouts

- Support plateau guidé par 3 galets
- Butoirs en polyéthylène moulé
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein.
- Charge maxi admissible : 75 kg/pile



Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0808172F	990 x 520 x 900	2 piles d'assiettes avec couvercle. Pour assiettes Ø 180 à 290 mm 1 pile = 60 assiettes environ - 4 roues chape polyamide
IT0838172F		4 roues chape inox

Lave-mains GA avec dossieret

- Construction inox
- Cuve diamètre 275 mm profondeur 115 mm
- Commande au genou par palette avec temporisation de 6 sec.
- Réglage de température eau chaude – eau froide à l'aide d'une molette
- Livré avec siphon



Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0806332F	350 x 330 x 500	Lave-mains G.A. avec dossieret
IT0806332FL	-	Lot de 10 lave-mains G.A. avec dossieret

Lave-mains GC avec dossieret

- Construction inox
- Cuve 345 x 245 x 120 mm
- Commande au genou avec temporisation
- Bec col de cygne haut. 150 mm avec aérateur
- Réglage de la température par 2 robinets d'alimentation eau chaude – eau froide, avec clapets anti-retour
- Livré avec siphon



Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0806382F	440 x 335 x 540	Lave-mains GC avec dossieret (dossieret livré démonté) hauteur 355 mm
IT0806382FL	-	Lot de 10 lave-mains GC avec dossieret
IT0806383F	440 x 335 x 540	Lave-mains GC+Dossieret 540+ Savon Franstal
IT0806383FL	-	lot de 10. Lave-mains GC+Dossieret 540+ Savon Franstal

Lave-mains autonome

- Construction inox
- Commande au pied
- équipé de 2 jerricans, poubelle, distributeurs à savon et à papier
- Poignée de manutention en tube inox Ø 25 mm
- Robinet col de cygne
- Pompe électrique (2 piles de 6 V) 2 jerricans 13 L (eau propre, eaux usées)
- 2 roues fixes Ø 125 mm



Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0806517F	415 x 345 x 1200	Lave-mains autonome avec dossieret arrière haut. 260 mm

Lave-mains TS 2000N

- Construction acier inoxydable
- Cuve diamètre 400 mm
- Réglage de la température par 2 robinets d'alimentation eau chaude – eau froide, munis de clapets anti-retour
- Commande fémorale avec temporisation de 10 secondes
- Livré avec distributeur de savon (remplissage par le dessus), siphon polypropylène, brosse à ongles et support mural



Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0806411F	400 x 485 x 440	TS 2000 fixation murale
IT0806411FL	-	Lot de 10 TS 2000 fixation murale
IT0806571F	440 x 20 x 540	Dosseret Lave-mains TS 2000

TS 2000N avec corbeille

- Construction acier inoxydable
- Fixation murale sous la cuve
- Réglage de la température par 2 robinets d'alimentation eau-chaude – eau froide, munis de clapets anti-retour
- Cuve Ø 400 mm
- Commande fémorale avec temporisation de 10 secondes
- Livré avec distributeur de savon (remplissage par le dessus), siphon polypropylène, brosse à ongles et support mural



Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0806412F	400 x 485 x 790	Lave-mains TS 2000 avec corbeille à papier en inox
IT0806412FL	-	Lot de 10 TS 2000 avec corbeille à papier en inox

Lave-mains monobloc

- En inox 304,
- Evier et dosseret penté (Ep.50mm) monobloc
- Cuve rectangulaire montée sur jupe
- Commande genou temporisé – meilleure hygiène
- Mélangeur eau chaude / eau froide avec clapet anti-retour
- Bec col de cygne
- Flet x ible de liaison
- Montage facile
- Ergonomie



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
IBRHYGILMC	400 x 355 x 530	Lave-mains inox 304 HYGILMC avec receveur, mélangeur EC/EF, commande fémorale

Destructeur d'insectes / Chauffage

Désinsectiseur : Nouvelle technologie : intégration de lampes à économie d'énergie "Long life"

Principe de fonctionnement : les insectes sont attirés par la lumière (lampe spécial UV-A) et sont ensuite neutralisés sur une grille haute tension. Les insectes sont instantanément foudroyés, tombent dans un bac de récupération amovible au fond de l'appareil.

- Durée de vie des lampes 15000 H
- Lampes plus attractives
- Technologie sans ballast et starter
- Maintenance simplifiée



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Lampes à économie d'énergie	Puissance (KW)	Tension
IBROPUS200i	OPUS200i	270 x 160 x 300	1 Lampe (1 x 20W) pour surface de 60 m²	0,08	MONO 230+T
IBROPUS400i	OPUS400i	270 x 160 x 300	2 lampes (2 x 20W) pour surface de 120 m²	0,16	MONO 230+T
IBROPUS600i	OPUS600i	510 x 160 x 300	3 lampes (3 x 20W) pour surface de 200 m²	0,26	MONO 230+T

Désinsectiseur à glue inox

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Tubes anti-éclats	Puissance (KW)	Tension
IBRINOXTRAP218AEIP20	INOXTRAP218AEIP20304	620 x 355 x 160	2 x 18W tubes - 100m² IP20	0,2	MONO 230+T
IBRINOXTRAP236AEIP20	INOXTRAP236AEIP20304	620 x 355 x 160	2 x 36W tubes - 200m² IP20	0,4	MONO 230+T
IBRINOXTRAP218AEIP65	INOXTRAP218AEIP65	660 x 355 x 160	2 x 18W tubes - 100m² IP65	0,2	MONO 230+T
IBRINOXTRAP236AEIP65	INOXTRAP236AEIP65	660 x 355 x 160	2 x 36W tubes - 200m² IP65	0,4	MONO 230+T

Désinsectiseur mural

Les désinsectiseurs GLUETRAP sont à fixer au mur (ou à accrocher) à environ deux mètres du sol, à l'abri de la lumière du soleil. Bien s'assurer que l'appareil est placé entre le point d'entrée des insectes dans la pièce et la surface à protéger. Aucune explosion d'insectes, Remplacement simple de la plaque de glue.



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Poids	Caractéristiques	Puissance (Kw)	Tension
IBRGT20B	450 x 165 x 170	1,2 kg	Acier laqué blanc, silencieux x sans insecticide, sans odeur lampe eco energie Surface : 40m²	0,020 Kw	MONO 230+T
IBRGT40B	700 x 165 x 170	2,0 kg	Acier laqué blanc, silencieux x sans insecticide, sans odeur lampe eco energie Surface : 80m²	2 x 0,020 Kw	MONO 230+T

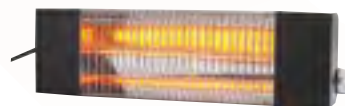
Référence	Caractéristiques
IBRPL410X205X175B1	Lot de 6 plaques glus pour désinsectiseur GT20
IBRPL660X445X175B1	Lot de 6 plaques glus pour désinsectiseur GT40

Désinsectiseur mural inox



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Tubes anti-éclats	Puissance (KW)	Tension
IBRAGR36MIAE	AGR36MIAE	760 x 100 x 190	Électrique inox 1 x 36W - 80m²	0,2	MONO 230+T
IBRAGR36GMIAE	AGR36GMIAE	760 x 100 x 190	Glu inox 1 x 36W 80m²	0,2	MONO 230+T

Chauffage infrarouge



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (KW)	Tension
IBRIR1500i	IR1500i	470 x 65 x 135	1500W inox 12m²	1,5	MONO 230+T
IBRIR3000i	IR3000i	470 x 65 x 225	3000W inox 24m²	3	MONO 230+T
IBRIR4500i	IR4500i	470 x 65 x 326	4500W inox 35m²	4,5	MONO 230+T
IBRIR1500N	IR1500N	470 x 65 x 135	1500W laqué noir 12m²	1,5	MONO 230+T
IBRIR3000N	IR3000N	470 x 65 x 225	3000W laqué noir 24m²	3	MONO 230+T
IBRIR4500N	IR4500N	470 x 65 x 326	4500W laqué noir 35m²	4,5	MONO 230+T
IBRIR1500i304	IR1500i304	470 x 65 x 135	1500W inox 304 12m²	1,5	MONO 230+T

options

Référence	Désignation	Caractéristiques
IBRE27ASLAMPE	Boîte de lampes E27 pour Opus	10 x lampe basse consommation de 20W culot E27
IBRE14ASLAMPE	Boîte de lampes E14 pour GT	10 x lampe basse consommation de 20W culot E14

Armoire à couteaux : Nouvelle technologie : Intégration de lampes à économie d'énergie "Long life"

- Principe de fonctionnement : Une lampe spéciale UV-C germicide 254 nm transforme l'o₂ en ozone détruisant les bactéries par oxydation. Les ustensiles placés sur le support (panier ou aimant) sont ainsi décontaminés.
- Carrosserie en acier inoxydable brossé.
- Minuterie 0-2 heures.
- Lampe U.V 253,7 nm.
- Porte en plexiglas transparent fumé.
- Fermeture magnétique
- Inox 304

**Modèle support panier**

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Couteaux	Ampoule	Caractéristiques	Puissance (KW)	Tension
IBRAAC25P	AAC25P	350 x 125 x 575	10	1 x 15W	Porte plexiglas	0,06	MONO 230+T
IBRARM25P	ARM25P	310 x 125 x 600	10	1 x 15W	Porte plexiglas toit penté	0,06	MONO 230+T
IBRAAC50P	AAC50P	440 x 125 x 575	20	1 x 15W	Porte plexiglas	0,06	MONO 230+T
IBRARM50P	ARM50P	510 x 125 x 600	20	1 x 15W	Porte plexiglas toit penté	0,06	MONO 230+T
IBRAAC100P	AAC100P	750 x 125 x 575	30	2 x 15W	Porte plexiglas	0,1	MONO 230+T
IBRARM100P	ARM100P	1020 x 125 x 600	30	2 x 15W	Porte plexiglas toit penté	0,1	MONO 230+T
IBRAAC25PI	AAC25PI	350 x 125 x 575	10	1 x 15W	Porte inox	0,06	MONO 230+T
IBRARM25PI	ARM25PI	310 x 125 x 600	10	1 x 15W	1 x 15W porte inox toit penté	0,06	MONO 230+T
IBRAAC50PI	AAC50PI	440 x 125 x 575	20	1 x 15W	Porte inox	0,06	MONO 230+T
IBRARM50PI	ARM50PI	510 x 125 x 600	20	1 x 15W	Porte inox toit penté	0,06	MONO 230+T
IBRAAC100PI	AAC100PI	750 x 125 x 575	30	2 x 15W	Porte inox	0,1	MONO 230+T
IBRARM100PI	ARM100PI	1020 x 125 x 600	30	2 x 15W	Porte inox toit penté	0,1	MONO 230+T

**Modèle à aimant**

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (KW)	Tension
IBRAAC25A	AAC25A	350 x 125 x 575	1 x 15W 8 couteaux porte plexiglas	0,06	MONO 230+T
IBRARM25A	ARM25A	310 x 125 x 600	1 x 15W 8 couteaux porte plexiglas toit penté	0,06	MONO 230+T
IBRAAC50A	AAC50A	440 x 125 x 575	1 x 15W 10 couteaux porte plexiglas	0,06	MONO 230+T
IBRARM50A	ARM50A	510 x 125 x 600	1 x 15W 10 couteaux porte plexiglas toit penté	0,06	MONO 230+T
IBRAAC100A	AAC100A	750 x 125 x 575	2 x 15W 20 couteaux porte plexiglas	0,1	MONO 230+T
IBRARM100A	ARM100A	1020 x 125 x 600	2 x 15W 20 couteaux porte plexiglas toit penté	0,1	MONO 230+T
IBRAAC25AI	AAC25AI	350 x 125 x 575	1 x 15W 8 couteaux inox 304 porte inox	0,06	MONO 230+T
IBRARM25AI	ARM25AI	310 x 125 x 600	1 x 15W 8 couteaux inox 304 porte inox toit penté	0,06	MONO 230+T
IBRAAC50AI	AAC50AI	440 x 125 x 575	1 x 15W 10 couteaux inox 304	0,06	MONO 230+T
IBRARM50AI	ARM50AI	510 x 125 x 600	1 x 15W 10 couteaux inox 304 porte inox toit penté	0,06	MONO 230+T
IBRAAC100AI	AAC100AI	750 x 125 x 575	2 x 15W 20 couteaux inox 304 porte inox	0,1	MONO 230+T
IBRARM100AI	ARM100AI	1020 x 125 x 600	2 x 15W 20 couteaux inox 304 porte inox toit penté	0,1	MONO 230+T



Référence	Modèle	Caractéristiques
IBRSERRARM	SERRARM	Serrure pour Armoire couteaux

GAMME GOLD

Tables standard rayonnées GOLD

Tables standard sur vérins

- Dessus inox AISI 304L, épaisseur 15/10^{ème}
- Dessus renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge
- Coins soudés (rayons avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm)
- Vérins ABS réglables sur 30 mm
- Dossieret AR de 100 x 20 mm (fermé en option)
- Étagère basse rayonnée amovible
- Charge totale admise : 150 kg (répartis)
- Pieds en tube inox AISI 304L ø 38 mm démontables
- Hauteur 900 mm

Table standard sur vérins ABS largeur 700 mm



Dimensions L x l	Tables centrales		Tables centrales + étagères basses	
	Référence		Référence	
1000 x 700	ISOTAC710		ISOTACEG710	
1200 x 700	ISOTAC712		ISOTACEG712	
1400 x 700	ISOTAC714		ISOTACEG714	
1500 x 700	ISOTAC715		ISOTACEG715	
1600 x 700	ISOTAC716		ISOTACEG716	
1800 x 700	ISOTAC718		ISOTACEG718	
2000 x 700	ISOTAC720		ISOTACEG720	



Dimensions L x l	Tables à dossieret		Tables à dossieret + étagères basses	
	Référence		Référence	
1000 x 700	ISOTAD710		ISOTADEG710	
1200 x 700	ISOTAD712		ISOTADEG712	
1400 x 700	ISOTAD714		ISOTADEG714	
1500 x 700	ISOTAD715		ISOTADEG715	
1600 x 700	ISOTAD716		ISOTADEG716	
1800 x 700	ISOTAD718		ISOTADEG718	
2000 x 700	ISOTAD720		ISOTADEG720	

Options pour tables démontables

4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence (e x : TAC710X)

4 roulettes chape inox * (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence (e x : TAC710RX)

4 roulettes polyamide - Ajouter RP à la fin de la référence charge totale admise 100kg

Options

Référence	Caractéristiques
ISOTRAV	Plus value traverses basses laterales et longitudinales pour table 4 pieds(en u ou en h à préciser à la commande) sur table rayonnees standard/ et sur mesure
ISOTTBA2	2 butées arrières en tube inox AISI 304L de section 25x25 soudées sur l'arrière des tables à dossieret - Protection murale par 2 embouts en ABS noir - Espace de 35 mm entre dossieret et mur pour faciliter le nettoyage
ISOTTCPC4	Lot de 4 coins pare-chocs Butées angulaires : Lot de 4 butées angulaires caoutchouc fixées sur coins de table centrale
ISOTTDR710AD	Dossieret rapporte cote droit Dossieret à droite Dossieret latéral rapporté : Pour tables largeur 700. Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière
ISOTTDR710AG	Dossieret rapporte cote gauche Dossieret latéral rapporté : Pour tables largeur 700. Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière
ISOTFD	Fermeture du dossieret arrière

Tables sur mesure GOLD

- Tables sur mesure sur vérins largeur 600 à 800 mm
- Vérins ABS réglables sur 30 mm

- Charge totale admise : 150 kg (répartis)
- Hauteur 900 mm



Dimensions Longueur	Tables centrales		Tables centrales + étagères basses	
	Référence		Référence	
600 à 1000	ISOTAC7-10		ISOTACEG7-10	
1001 à 1200	ISOTAC7-12		ISOTACEG7-12	
1201 à 1400	ISOTAC7-14		ISOTACEG7-14	
1401 à 1600	ISOTAC7-16		ISOTACEG7-16	
1601 à 1800	ISOTAC7-18		ISOTACEG7-18	
1801 à 2000	ISOTAC7-20		ISOTACEG7-20	
2001 à 2200	ISOTAC7-22		ISOTACEG7-22	

Dimensions Longueur	Tables à dossieret		Tables à dossieret + étagères basses	
	Référence		Référence	
600 à 1000	ISOTAD7-10		ISOTADEG7-10	
1001 à 1200	ISOTAD7-12		ISOTADEG7-12	
1201 à 1400	ISOTAD7-14		ISOTADEG7-14	
1401 à 1600	ISOTAD7-16		ISOTADEG7-16	
1601 à 1800	ISOTAD7-18		ISOTADEG7-18	
1801 à 2000	ISOTAD7-20		ISOTADEG7-20	
2001 à 2200	ISOTAD7-22		ISOTADEG7-22	

Options

4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence

4 roulettes inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence

4 roulettes polyamide - Ajouter RP à la fin de la référence charge totale admise 100kg

Tables de déboîtement GOLD

Table de déboîtement

- Dessus : inox 304L épaisseur 15/10° renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm
- Piétement : tube inox Ø 38 - sur vérins réglables sur 30 mm - reliés par 4 bandeaux inox
- Bords : rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés
- Dossieret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30 ° et rayon de 10 mm à sa base (arrière fermé en option)
- Bac embouti : pouvant recevoir 2, 3 ou 4 bacs gastros 1/1, de profondeur 200 mm - Evacuation à l'avant
- Avec plan de travail à droite ou à gauche pouvant recevoir un ouvre-boîtes
- Spécialement conçues pour recevoir des bacs gastros perforés destinés à l'égouttage des conserves
- Pieds décalés pour fixation ouvre-boîtes
- Hauteur 900 mm



Dimensions L x l	Caractéristiques	Cuve à droite		Cuve à gauche		Étagère basse (en options)	
		Référence		Référence		Référence	
1200 x 700	2 bacs GN 1/1	ISOTAB2CD		ISOTAB2CG		ISOEGA710	
1500 x 700	3 bacs GN 1/1	ISOTAB3CD		ISOTAB3CG		ISOEGA712	
1800 x 700	4 bacs GN 1/1	ISOTAB4CD		ISOTAB4CG		ISOEGA714	

Options

Référence	Caractéristiques
ISOTOP14	option habillage 3 faces s/ tables du chef et table de déboîtement standard 4 pieds

Tables du chef standard rayonnées GOLD

Table du chef standard rayonnée

- Cuve : inox , soudée, de dimensions 400 x 400 x 250 mm
- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10^{ème} renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge épaisseur 13 mm
- Coins soudés - rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm
- Pieds en tubes inox AISI 304L ø 38 mm, démontables emboîtables sans outils dans le bandeau inox
- Vérins ABS réglable sur 30 mm
- Livrées avec bonde et tube surverse
- Hauteur 900 mm



Dimensions L x l	Cuve à droite		Cuve à gauche		Étagère basse (en options)	
	Référence		Référence		Référence	
700 x 700	ISOTAH07		ISOTAH07		ISOEGA707	
1200 x 700	ISOTAH12CD		ISOTAH12CG		ISOEGA712	
1400 x 700	ISOTAH14CD		ISOTAH14CG		ISOEGA714	
1600 x 700	ISOTAH16CD		ISOTAH16CG		ISOEGA716	
1800 x 700	ISOTAH18CD		ISOTAH18CG		ISOEGA718	
2000 x 700	ISOTAH20CD		ISOTAH20CG		ISOEGA720	

Options

Référence	Modèle	Caractéristiques
ISOTOP14		option habillage 3 faces s/ tables du chef et table de debitage standard 4 pieds
ISOCEAUV		Commande fémorale : façade de commande avec pré-mélangeur, col de cygne et robinet poussoir (option valable uniquement pour table du chef avec option cache-cuve)

Tables du chef rayonnées sur mesure GOLD

Table du chef rayonnée sur mesure largeur 700 mm

- Tout inox AISI 304L
- Cuve : inox , soudée, dimensions (L x l x P) : 400 x 400 x 250 mm
- Livrées avec bonde et tube surverse
- En option : Étagère basse en 15/10^{ème}
- Montage des pieds sans outil, simple et rapide
- Hauteur 900 mm

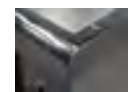


Dimensions L x l	Cuve à droite		Étagère basse (en options)	
	Référence		Référence	
600 à 1000	ISOTAH-10C		ISOEGA7-10	
1001 à 1200	ISOTAH-12C		ISOEGA7-12	
1201 à 1400	ISOTAH-14C		ISOEGA7-14	
1401 à 1600	ISOTAH-16C		ISOEGA7-16	
1601 à 1800	ISOTAH-18C		ISOEGA7-18	
1801 à 2000	ISOTAH-20C		ISOEGA7-20	
2001 à 2200	ISOTAH-22D		ISOEGA7-22	

Options pour bac et tables du chef

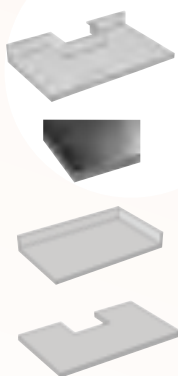
- 4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence
- 4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence
- 4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence
- Fermeture du dossier arrière - ISOTFD
- Bonde + tube surverse double à crépine - 5030PL004
- Robinet 1/4 tour et siphon - Ajouter M à la fin de la référence

Accessoires et options valables pour les tables standard et sur mesure



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ISOTTIRG10B	370 x 567 x 127	Tiroir pour table démontable GN1/1 Tiroir tout inox AISI 304L. Sur glissières télescopiques inox. Fourni avec un bac gastro GN1/1. Pour table démontable prof 700.
ISOTTIR3G10B	420 x 583 x 556	Bloc 3 tiroirs GN1/1 à suspendre sous table Tout inox AISI 304L. Fourni avec 3 bacs gastro GN1/1 prof 100mm, en polycarbonate. Sur glissières inox.
ISO5030PL004	-	Double tube surverse à crépine. Favorise la récupération des déchets et prévient les risques de bouchons dans le siphon.
ISOPLADM	-	Robinet mélangeur pour évier monotrou diamètre 20 x 27
ISOPLAROBIML	-	Robinet mélangeur pour évier monotrou
ISOPLARQT1	-	Robinet mélangeur 1/4 tour monotrou
ISOPLASIPHLA	-	Siphon laiton 1"1/2
ISOPLASIPHPL	-	Siphon évier polypropylène diamètre 40x 49

accessoires et options valables pour les tables sur mesure



Référence	Caractéristiques
ISOTOP01	Suppl. découpe passage poteau sur table centrale S/M (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP02	Suppl. découpe spéciale en angle sur table S/M (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP03	Suppl. découpe à angle droit dans un plateau de table (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP04	Suppl. coin coupe angle sur table S/M (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP05	découpe passage poteau en coin de table adossé (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP06	découpe passage poteau arrière adossé (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTDL	Dosseret latéral chaudronnée sur table standard (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP07	Suppl. bord avant de plateau poli-brillant (option pour table rayonnée démontable sur mesure) Prix au ml
ISOTOP08	Suppl. Bord poli-brillant et liseret sur plateau adossé. (option pour table rayonnée démontable sur mesure) Prix au ml
ISOTOP09	Polissage vibre sur plateau central le ml x700 (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP10	Polissage vibre/ plateau adossé le ml x700 (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP11	Plus value épaisseur 20/10 ^{ème} sur les tables rayonnées démontables sur mesure Prix au ml
ISOTOP12	Dosseret arrière grande hauteur 300 mm sur table rayonnée démontables sur mesure
ISOTOP13	Plan de travail à deux niveau sur table tradition sur mesure
ISOTOP16	Plus value pour table sur mesure suspendue - plus value à ajouter au prix des tables sur mesure sur verins ABS
ISOTOP17	Plus value pour table sur mesure semi suspendue - plus value à appliquer sur le prix des tables sur mesure sur verins ABS

Tables suspendues et semi-suspendues GOLD

- Dessus : inox AISI 304L épaisseur 15/10^{ème}, renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge épaisseur 19 mm
- Bords : rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés
- Dosseret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30° et rayon de 10 mm à sa base (fermeture en option)
- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales
- Fixation murale du plateau par vissage du profilé arrière

Version semi-suspendue :

- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm avec piétement avant soudé en retrait
- Fixation murale du plateau par vissage du profilé arrière
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales
- Gain de temps de nettoyage des sols
- Hauteur 900 mm



Dimensions L x l	Tables suspendues		Tables semi-suspendues	
	Référence		Référence	
1000 x 700	ISOTAS710		ISOTASS710	
1200 x 700	ISOTAS712		ISOTASS712	
1400 x 700	ISOTAS714		ISOTASS714	
1600 x 700	ISOTAS716		ISOTASS716	
1800 x 700	ISOTAS718		ISOTASS718	
2000 x 700	ISOTAS720		ISOTASS720	

Options

Référence	Caractéristiques
ISOTOP15	option habillage 3 faces s/ tables et plonges suspendues et semi suspendues standard

Plonges suspendues et semi-suspendues GOLD



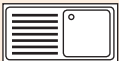
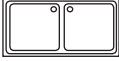
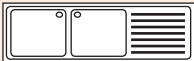

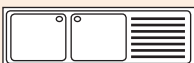
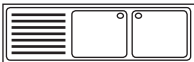
Plonge suspendue et semi-suspendue largeur 700 mm

- Dessus inox 304L épaisseur 15/10°
- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales
- Fixation murale du plateau par vissage du profilé arrière
- Trou de robinetterie Ø 31




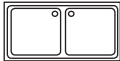

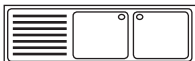
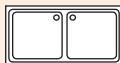
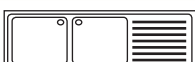

Version semi-suspendue :

- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm avec piétement avant soudé en retrait
- Fixation murale du plateau par vissage du profilé arrière
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales
- Gain de temps de nettoyage des sols
- Hauteur 900 mm

Plonge suspendue et semi-suspendue avec bac de L 500 x l 500 x P 300 mm - largeur 700 mm

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge suspendues		Plonge semi-suspendues	
		Référence		Référence	
700 x 700	 1 bac	ISOPAS107		ISOPASS107	
1200 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPAS112D		ISOPASS112D	
1200 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAS112G		ISOPASS112G	
1200 x 700	 2 bacs	ISOPAS212		ISOPASS212	
1600 x 700	 2 bac + égouttoir à droite	ISOPAS216D		ISOPASS216D	
1600 x 700	 2 bac + égouttoir à gauche	ISOPAS216G		ISOPASS216G	
1800 x 700	 2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAS218D		ISOPASS218D	
1800 x 700	 2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAS218G		ISOPASS218G	

Plonge suspendue et semi-suspendue avec bac de L 600 x l 500 x P 320 mm - largeur 700 mm

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge suspendues		Plonge semi-suspendues	
		Référence		Référence	
800 x 700	 1 bac	ISOPAS108		ISOPASS108	
1400 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPAS114D		ISOPASS114D	
1400 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAS114G		ISOPASS114G	
1400 x 700	 2 bacs	ISOPAS214		ISOPASS214	
1500 x 700	 2 bac + égouttoir à droite	ISOPAS115D		ISOPASS115D	
1500 x 700	 2 bac + égouttoir à gauche	ISOPAS115G		ISOPASS115G	
1500 x 700	 2 bacs	ISOPAS215		ISOPASS215	
1900 x 700	 2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAS219D		ISOPASS219D	
1900 x 700	 2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAS219G		ISOPASS219G	

Options

Référence	Caractéristiques
ISOTOP15	option habillage 3 faces s/ tables et plonges suspendues et semi suspendues standard










Plonges rayonnées sans cache-cuve GOLD

Plonge sans cache-cuve largeur 700 mm











- Dessus : inox 304L épais. 15/10^{ème} coins soudés rayon avant 20 mm
- Égouttoir cannelé
- Vérins ABS réglables sur 30 mm
- Dosseret incliné à 30 ° hauteur 100 x 20
- Trou robinetterie Ø 31 mm
- Pieds en tube inox AISI 304L Ø 38 mm démontables
- Livré avec bords et tube surverse
- Bords tombés de 60 mm
- Livrées démontées
- Hauteur 900 mm



Plonge avec bac de L 500 x l 500 x P 300 mm - largeur 700 mm

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge sans cache cuve		Étagère basse (en options)	
		Référence		Référence	
700 x 700	 1 bac	ISOPA107		ISOEGA707	
1200 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPA112D		ISOEGA712	
1200 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPA112G		ISOEGA712	
1200 x 700	 2 bacs	ISOPA212		ISOEGA712	
1600 x 700	 2 bac + égouttoir à droite	ISOPA216D		ISOEGA716	
1600 x 700	 2 bac + égouttoir à gauche	ISOPA216G		ISOEGA716	
1800 x 700	 2 bacs + égouttoir à droite	ISOPA218D		ISOEGA718	
1800 x 700	 2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPA218G		ISOEGA718	
2100 x 700	 2 bacs + 2 égouttoirs	ISOPA221		ISOEGA721	

Plonge avec bac de L 600 x l 500 x P 320 mm - largeur 700 mm

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge sans cache cuve		Étagère basse (en options)	
		Référence		Référence	
800 x 700	 1 bac	ISOPA108		ISOEGA710	
1400 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPA114D		ISOEGA714	
1400 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPA114G		ISOEGA714	
1400 x 700	 2 bacs	ISOPA214		ISOEGA714	
1500 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPA115D		ISOEGA715	
1500 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPA115G		ISOEGA715	
1500 x 700	 2 bacs	ISOPA215		ISOEGA715	
1900 x 700	 2 bacs + égouttoir à droite	ISOPA219D		ISOEGA719	
1900 x 700	 2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPA219G		ISOEGA719	
2400 x 700	 2 bacs + 2 égouttoirs étagères incluses, 6 pieds	ISOPA224			

Options pour plonge

- 4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence
- 4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence
- 4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence
- Fermeture du dosseret arrière - ISOTFD
- Robinet 1/4 tour et siphon - Ajouter M à la fin de la référence


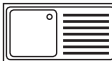
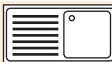
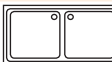
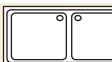

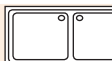


Plonges avec cache-cuve GOLD

Plonge avec cache-cuve largeur 700 mm


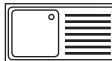
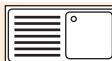
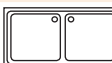
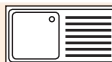
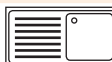
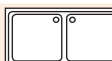



- Livrées montées
- Hauteur 900 mm
- Cache-cuve sur 3 côtés masquant les bacs



Plonge avec bac de L 500 x l 500 x P 300 mm - largeur 700 mm

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge avec cache cuve		Étagère basse (en options)	
		Référence		Référence	
700 x 700	 1 bac	ISOPAP107		ISOEGA707	
1200 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPAP112D		ISOEGA712	
1200 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAP112G		ISOEGA712	
1200 x 700	 2 bacs	ISOPAP212		ISOEGA712	
1600 x 700	 2 bac + égouttoir à droite	ISOPAP216D		ISOEGA716	
1600 x 700	 2 bac + égouttoir à gauche	ISOPAP216G		ISOEGA716	
1800 x 700	 2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAP218D		ISOEGA718	
1800 x 700	 2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAP218G		ISOEGA718	
2100 x 700	 2 bacs + 2 égouttoir	ISOPAP221		ISOEGA721	

Plonge avec bac de L 600 x l 500 x P 320 mm - largeur 700 mm

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge avec cache cuve		Étagère basse (en options)	
		Référence		Référence	
800 x 700	 1 bac	ISOPAP108		ISOEGA708	
1400 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPAP114D		ISOEGA714	
1400 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAP114G		ISOEGA714	
1400 x 700	 2 bacs	ISOPAP214		ISOEGA714	
1500 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPAP115D		ISOEGA715	
1500 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAP115G		ISOEGA715	
1500 x 700	 2 bacs	ISOPAP215		ISOEGA715	
1900 x 700	 2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAP219D		ISOEGA719	
1900 x 700	 2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAP219G		ISOEGA719	
2400 x 700	 2 bacs + 2 égouttoirs étagères incluses, 6 pieds	ISOPAP224			

Options pour plonge

4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence

4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence

4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence

Fermeture du dossier arrière - ISOTFD

Robinet 1/4 tour et siphon - Ajouter M à la fin de la référence

Plonges sans cache-cuve sur mesure GOLD

largeur 700 mm

Plonge sans cache-cuve sur mesure largeur 700 mm

- Inox 304L - Dessus épaisseur 15/10^e avec bords anti-ruissellement
- Egouttoir lisse - Nervurage et pente en option
- Cache-bac en option
- Dossieret incliné à 30° de 100 x 20 (ouvert - fermeture en option)
- Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm
- Pieds rond Ø 38 mm - sur vérins ABS
- 6 pieds à partir de lg : 2200 mm
- Livrées avec bonde et tube surverse simple
- Préciser à la commande le côté de l'égouttoir et la position du ou des bacs
- Par défaut les plonges sur mesure sont livrées sans perçage (possible à la demande sans plus-value)
- Hauteur 900 mm



Plonge sans cache-cuve sur mesure avec bac de L 500 x l 500 x P 300 mm

Dimensions Longueur	Plonge 1 bac		Plonge 2 bacs		Étagère pleine*	
	Référence		Référence		Référence	
700 à 1000	ISOP715-10				ISOEGA7-10	
1001 à 1200	ISOP715-12				ISOEGA7-12	
1201 à 1400	ISOP715-14		ISOP725-14		ISOEGA7-14	
1401 à 1600	ISOP715-16		ISOP725-16		ISOEGA7-16	
1601 à 1800	ISOP715-18		ISOP725-18		ISOEGA7-18	
1801 à 2000	ISOP715-20		ISOP725-20		ISOEGA7-20	
2001 à 2200	ISOP715-22		ISOP725-22		ISOEGA7-22	
2201 à 2400	ISOP715-24		ISOP725-24			
2401 à 2600	ISOP715-26		ISOP725-26			
2601 à 2800	ISOP715-28		ISOP725-28			

* en option livrée avec plonge

Plonge sans cache-cuve sur mesure avec bac de L 600 x l 500 x P 320 mm

Dimensions Longueur	Plonge 1 bac		Plonge 2 bacs		Étagère pleine*	
	Référence		Référence		Référence	
800 à 1000	ISOP716-10				ISOEGA7-10	
1001 à 1200	ISOP716-12				ISOEGA7-12	
1201 à 1400	ISOP716-14				ISOEGA7-14	
1401 à 1600	ISOP716-16		ISOP726-16		ISOEGA7-16	
1601 à 1800	ISOP716-18		ISOP726-18		ISOEGA7-18	
1801 à 2000	ISOP716-20		ISOP726-20		ISOEGA7-20	
2001 à 2200	ISOP716-22		ISOP726-22		ISOEGA7-22	
2201 à 2400	ISOP716-24		ISOP726-24			
2401 à 2600	ISOP716-26		ISOP726-26			
2601 à 2800	ISOP716-28		ISOP726-28			

* en option livrée avec plonge

Plonge sans cache-cuve sur mesure avec bac de L 760 x l 510 x P 380 mm

Dimensions Longueur	Plonge 1 bac		Plonge 2 bacs		Étagère pleine*	
	Référence		Référence		Référence	
900 à 1000	ISOP717-10				ISOEGA7-10	
1001 à 1200	ISOP717-12				ISOEGA7-12	
1201 à 1400	ISOP717-14				ISOEGA7-14	
1401 à 1600	ISOP717-16				ISOEGA7-16	
1601 à 1800	ISOP717-18				ISOEGA7-18	
1801 à 2000	ISOP717-20		ISOP727-20		ISOEGA7-20	
2001 à 2200	ISOP717-22		ISOP727-22		ISOEGA7-22	
2201 à 2400	ISOP717-24		ISOP727-24			
2401 à 2600	ISOP717-26		ISOP727-26			
2601 à 2800	ISOP717-28		ISOP727-28			

* en option livrée avec plonge

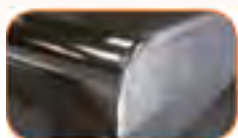
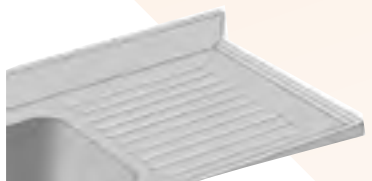
Options pour plonges

4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence

4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence

4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence

Accessoires et options de planges



Accessoires et options


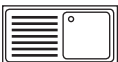
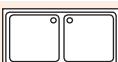
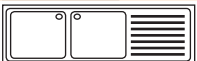
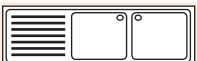

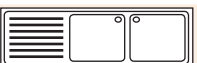
Référence	Caractéristiques
ISOPOPT03	Rainurage d'1 égouttoir de plonge
ISOPOPT04	Habillage par bandeau inox à l'avant uniquement - Prix au ml
ISOPOPT05	Habillage bac par bandeaux inox sur 2 cotés (optio
ISOPOPT06	Égouttoir pente sur plonge 1 bac/1 égouttoir
ISOPOPT07	Égouttoir pente sur plonge 2 bacs/1 égouttoir
ISOPOPT08	Égouttoir pente sur plonge 2 bacs/2 égouttoirs
ISOPOPT10	Supplément finition poli-brillant sur bord avant - Prix au ml
ISOPOPT11	Supplément finition en poli-brillant et lisière de 20 mm sur plateau, sur bord avant et deux côtés - Prix au ml
ISOPOPT12	Dosseret latéral intégré au plateau (option pour plonge sur mesure rayonnée)
IS00PLP	Percage trou robinetterie (préciser ø et position)
ISOCEAUV	Commande d'eau au genou par volet (valable uniquement pour plonge avec cache-cuve)

Meuble plonge largeur 700 mm


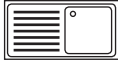
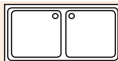

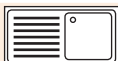
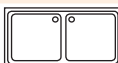
- Egouttoir : cannelé avec bords anti-ruissellement
- Arrière mi-hauteur pour passage de la plomberie
- 2 portes coulissantes suspendues
- Serrure
- Dosseret incliné à 30° hauteur 100x20

- Livrés avec bonde et tube surverse simple
- Trou de robinetterie Ø 31
- Coins soudés rayon avant 20 mm, bord tombé de 60 mm
- Hauteur 900 mm
- Pieds composites réglable sur environ 70 mm
- Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales

**Meuble plonge avec bac de L 500 x l 500 x P 300 mm - largeur 700 mm**

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge	
		Référence	
1200 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOMPA112D	
1200 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOMPA112G	
1200 x 700	 2 bacs	ISOMPA212	
1600 x 700	 2 bac + égouttoir à droite	ISOMPA216D	
1600 x 700	 2 bac + égouttoir à gauche	ISOMPA216G	
1800 x 700	 2 bac + égouttoir à droite	ISOMPA218D	
1800 x 700	 2 bac + égouttoir à gauche	ISOMPA218G	

**Meuble plonge avec bac de L 600 x l 500 x P 320 mm - largeur 700 mm**

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge	
		Référence	
1400 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOMPA114D	
1400 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOMPA114G	
1400 x 700	 2 bacs	ISOMPA214	
1500 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOMPA115D	
1500 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOMPA115G	
1500 x 700	 2 bacs	ISOMPA215	

Options pour bac et tables du chef

4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence

4 roulettes* chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence

4 roulettes* chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence

Fermeture du dosseret arrière

Robinet 1/4 tour et siphon - Ajouter M à la fin de la référence

* Ø 125 mm, dont 2 à frein


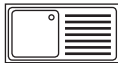
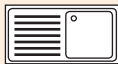
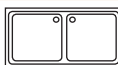
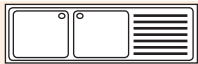
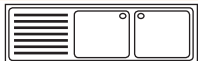
Plonges à batterie rayonnée

Plonge à batterie rayonnée


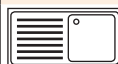
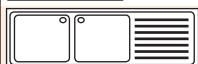

- Dessus : inox AISI 304L, épaisseur 15/10e, avec bords anti-ruissellement
- Bords : rayon avant de 20 mm, tombé de 60 mm
- Dosseret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30°, fermé aux 2 extrémités (fermeture arrière en option)
- Egouttoir : cannelé
- Trou de robinetterie Ø 31
- Piétement : soudé en tube inox 35 x 35 mm, avec habillage cache-cuve et vérins réglables sur 30 mm (6 pieds pour la 2400 mm)
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon plastique



Avec bac de L 800 x l 500 x P 400 mm :

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge	
		Référence	
1000 x 700	 1 bac	ISOPQ7110	
1500 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPQ7115D	
1500 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPQ7115G	
1800 x 700	 2 bacs	ISOPQ7218	
2400 x 700	 2 bac + égouttoir à droite	ISOPQ7224D	
2400 x 700	 2 bac + égouttoir à gauche	ISOPQ7224G	

Avec bac de L 800 x l 600 x P 450 mm :

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge	
		Référence	
1500 x 800	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPQ8115D	
1500 x 800	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPQ8115G	
2400 x 800	 2 bac + égouttoir à droite	ISOPQ8224D	
2400 x 800	 2 bac + égouttoir à gauche	ISOPQ8224G	

Meubles de rangement à bords rayonnés GOLD

Meuble de rangement à bord rayonnés 700 mm

- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10e renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm
- Coins soudés - Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm
- 2 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur
- Poignées intégrées
- Serrure
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Sur pieds composite noir Ø 40 hauteur 155, réglables sur 70 mm
- Livrés avec le dessus monté
- Ergonomie : Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé)
- Hygiène : Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur pour éviter tout dépôt indésirable
- Sécurité : Finition en plis écrasés
- Hauteur 900 mm



Meuble de rangement à bord rayonnés 700 mm

Dimensions L x l	Meuble central non doublé		Meuble central avec portes et parois doublées	
	Référence		Référence	
1000 x 700	ISOMC210		ISOMC310	
1200 x 700	ISOMC212		ISOMC312	
1400 x 700	ISOMC214		ISOMC314	
1500 x 700	ISOMC215		ISOMC315	
1600 x 700	ISOMC216		ISOMC316	
1800 x 700	ISOMC218		ISOMC318	
2000 x 700	ISOMC220		ISOMC320	

Dimensions L x l	Meuble à dossier non doublé		Meuble à dossier avec portes et parois doublées	
	Référence		Référence	
1000 x 700	ISOMD210		ISOMD310	
1200 x 700	ISOMD212		ISOMD312	
1400 x 700	ISOMD214		ISOMD314	
1500 x 700	ISOMD215		ISOMD315	
1600 x 700	ISOMD216		ISOMD316	
1800 x 700	ISOMD218		ISOMD318	
2000 x 700	ISOMD220		ISOMD320	

Options

4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence

4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence

4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence

Fermeture du dossier arrière dont 2 à frein

Options

Référence	Caractéristiques
ISOMDRA707	Dessus d'angle 700x700

- Inox AISI 304L,
- 2 portes coulissantes suspendues
- 1 étagère réglable en hauteur



Meubles muraux GOLD

- Livrés montés avec 2 pattes de fixation murale
- Charge maxi : 50kg répartis par étagère
- Avec serrure

Meubles muraux hauteur 710 mm

Dimensions L x l	Meuble non doublé		Meuble avec portes et parois doublées	
	Référence		Référence	
1000 x 407	ISOMM210		ISOMM310	
1200 x 407	ISOMM212		ISOMM312	
1400 x 407	ISOMM214		ISOMM314	
1500 x 407	ISOMM215		ISOMM315	
1600 x 407	ISOMM216		ISOMM316	
1800 x 407	ISOMM218		ISOMM318	
2000 x 407	ISOMM220		ISOMM320	

Options

Référence	Caractéristiques
ISOMMSBAC	Option bac inox gn1/3

Meubles bas traversant avec dessus central à bords rayonnés GOLD

Meuble bas traversant à bords rayonnés

- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10e renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge épaisseur 19 mm
- 4 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Serrures

- Rigidité du dessus assurée par un panneau stratifié hydrofuge double face de 19 mm
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Sur pieds composite noir Ø 40 hauteur 155, réglables sur 70 mm
- Non doublé
- Hauteur 900 mm



Dimensions L x l	Meuble sur pieds ABS		Meuble sur roulettes polyamide	
	Référence		Référence	
1000 x 700	ISOMC210T		ISOMC210TRP	
1200 x 700	ISOMC212T		ISOMC212TRP	
1400 x 700	ISOMC214T		ISOMC214TRP	
1600 x 700	ISOMC216T		ISOMC216TRP	
1800 x 700	ISOMC218T		ISOMC218TRP	
2000 x 700	ISOMC220T		ISOMC220TRP	

Options

4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence

4 roulettes* chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence

*A ajouter au prix des meubles sur pieds composite

Meubles étuves ventilés à bord rayonnés GOLD

- Inox AISI 304L, hauteur 900 mm réglable, largeur 700 mm
- Facilité de nettoyage : Tous niveaux de rangement lisses et sans obstacle
- Chauffage intérieur par air chaud ventilé 2000 W, 230 V mono (400 V, 3 p + N en option)
- Protection porte fusibles intégrée dans le meuble
- Régulation électronique et affichage digital de la température
- Plateau renforcé épaisseur 15/10^{ème}
- Parois latérales doublées et calorifugées par laine de roche
- Étagère intermédiaire suspendue, avec bord tombé et

contre-pli, dégagement périphérique de 30 mm pour circulation d'air

- Socle renforcé avec pieds ronds réglables pour hauteur 850 ou 900 mm
- Portes coulissantes doublées et calorifugées, suspendues sur rail INOX avec guidage non apparent en partie basse (démontables sans outil)
- Sur pieds composite (pieds inox en option)
- Hauteur 900 mm



Dimensions L x l	Meuble central		Meuble à dossieret	
	Référence		Référence	
1400 x 700	ISOMEC314		ISOMED314	
1600 x 700	ISOMEC316		ISOMED316	
1800 x 700	ISOMEC318		ISOMED318	
2000 x 700	ISOMEC320		ISOMED320	

Options

4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence

Etagère chauffante par radiants à colonnettes



Référence	Dimensions (mm)	Puissance (kW)
ISOECR075	750	500
ISOECR110	1100	1000
ISOECR145	1450	1500
ISOECR180	1800	2000
ISOECR215	2150	2500

Armoire 2 portes battantes

- Pieds : composite noir Ø 40, hauteur 155 mm
- Réglables sur 70 mm

- 1 Serrure par porte
- Tout Inox 304L
- Portes battantes doublées pour une meilleure stabilité
- Hauteur de façade : 1780 mm



Dimensions L x l x H (mm)	Caractéristiques	Armoire sur pieds composite		Armoire sur roulettes polyamide	
		Référence		Référence	
1000 x 600 x 1935	2 portes doublées 3 étagères dont 2 réglables en hauteur	ISOMAB10		ISOMAB10RP	
1200 x 600 x 1935		ISOMAB12		ISOMAB12RP	
1400 x 600 x 1935		ISOMAB14		ISOMAB14RP	

Options

- 4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence
- 4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence
- 4 roulettes polyamide (dont 2 à frein) - Ajouter RP à la fin de la référence

Dimensions L x l x H	Caractéristiques	Référence
600 x 475 x 1935	1 porte doublée 3 étagères dont 2 réglables en hauteur - sur pieds ABS	ISOMAT1P
600 x 475 x 1935	1 porte doublée / 1 cloison verticale avec 3 petites étagères dont 1 réglage en hauteur - sur pieds ABS	ISOMAT1PV

Dimensions L x l x H (mm)	Caractéristiques	Armoire sur pieds composite		Armoire sur roulettes polyamide	
		Référence		Référence	
1000 x 475 x 1935	2 portes doublées - 3 étagères dont 2 réglables en hauteur	ISOMAT2PH		ISOMAT2PHRP	
1000 x 475 x 1935	2 porte doublée 1 cloison verticale avec 3 petites étagères dont 1 réglables en hauteur	ISOMAT2PV		ISOMAT2PVRP	

Caractéristiques	Référence
Etagère supplémentaire pour MAB10	ISOSAMAB16/10
Etagère supplémentaire pour MAB12	ISOSAMAB16/12
Etagère supplémentaire pour MAB14	ISOSAMAB16/14
Etagère supplémentaire pour MAT1P (ou MAT2PV)	ISOSAMAT16/06
Etagère supplémentaire pour MAT2PH	ISOSAMAT16/10

Armoire à balais à portes battantes

- Entièrement en acier inoxydable AISI 304L
- Trou à l'arrière permettant de fixer l'armoire contre un mur
- Portes battantes renforcées sur 3 charnières en acier inoxydable
- Hauteur de façade : 1880 mm

- Dessus incliné
- Serrure à 2 points sur chaque porte à 15° anti-dépose d'objets
- Aérations hautes et basses
- 4 pieds composite noir Ø 40 mm hauteur 155 mm réglables sur 70 mm



Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Caractéristiques
ISOMAC10	1000 x 600 x 2040	Armoire à balais



Options

- 4 pieds inox Ajouter X à la fin de la référence
- 4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) Ajouter RX à la fin de la référence
- 4 roulettes chape polyamide (dont 2 à frein) Ajouter RP à la fin de la référence

Armoire haute à portes coulissantes

- Tout inox AISI 304L
- Dessus : incliné à 15°
- 2 portes coulissantes doublées, sans rail inférieur
- Hauteur façade : 1772 mm
- Serrure + poignées



- 4 pieds composite noir Ø 40, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm (6 pieds à partir de 1600 mm)
- 3 étagères (largeur 506 mm) dont 2 réglables en hauteur
- Charge par niveau : 50 kg répartis

Dimensions L x l	Armoire hauteur 1935		Étagères supplémentaires	
	Référence		Référence	
1000 x 600 x 1935	ISOMAG10		ISOSAMAG16/10	
1200 x 600 x 1935	ISOMAG12		ISOSAMAG16/12	
1400 x 600 x 1935	ISOMAG14		ISOSAMAG16/14	
1600 x 600 x 1935	ISOMAG16		ISOSAMAG16/16	
1800 x 600 x 1935	ISOMAG18		ISOSAMAG16/18	

Options

- 4 pieds inox - Ajouter X à la fin de la référence
- 4 roulettes chape inox* (jusqu'à 1400 mm) - Ajouter RX à la fin de la référence
- Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire
- Taquet de crémaillère ISOETMBU310

*dont 2 à frein



Dimensions L x l x H (mm)	Armoire Lourdes charges	
	Référence	
1600 x 600 x 1935	ISOMAG716	

Vestiaires

- Entièrement en acier inoxydable AISI 304L
- Toit incliné (aucun stockage sur le toit pour une hygiène optimisée)
- 4 pieds composite noir Ø 40, hauteur 155 mm
- Pieds réglables sur 70 mm
- Existe en version 2 ou 3 cases



- Pour chaque case : - 1 étagère haute permettant de ranger un casque - 2 penderies (linge propre 2/3, linge sale 1/3) porte-étiquette - porte encastrée avec fermeture cadénassable (cadenas non fourni) - aérations hautes et basses dans les portes.

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Caractéristiques
ISOMAV2	800 x 500 x 2100	2 cases
ISOMAV3	1200 x 500 x 2100	3 cases

Options

- 4 pieds inox Ajouter X à la fin de la référence

GAMME SILVER

Tables standard SILVER

Table standard centrale et adossée sur vérins ABS

- Dessus Inox AISI 304L renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge
- Coins pliés, bords droits tombés de 40 mm

- Vérins ABS réglables sur 30 mm

- Charge totale admise : 150 kg (répartis)
- Hauteur 900 mm



Tables standard/adossée centrale largeur 600 mm

Dimensions L x l	Tables centrales	Tables adossées	Tables centrales + étagères basses	Tables adossées + étagères basses
	Référence	Référence	Référence	Référence
1000 x 600	ISOTC610	ISOTD610	ISOTCEG610	ISOTDEG610
1200 x 600	ISOTC612	ISOTD612	ISOTCEG612	ISOTDEG612
1400 x 600	ISOTC614	ISOTD614	ISOTCEG614	ISOTDEG614
1600 x 600	ISOTC616	ISOTD616	ISOTCEG616	ISOTDEG616
1800 x 600	ISOTC618	ISOTD618	ISOTCEG618	ISOTDEG618
2000 x 600	ISOTC620	ISOTD620	ISOTCEG620	ISOTDEG620

Pour tables largeur 600 mm

Référence	Caractéristiques
ISOTTDR610D	Dosseret rapporte cote droit soudé et siliconé, non Fermé à l'arrière
ISOTTDR610G	Dosseret rapporte cote gauche soudé et siliconé, non Fermé à l'arrière



Tables standard/adossée centrale largeur 700 mm

Dimensions L x l	Tables centrales	Tables adossées	Tables centrales + étagères basses	Tables adossées + étagères basses
	Référence	Référence	Référence	Référence
1000 x 700	ISOTC710	ISOTD710	ISOTCEG710	ISOTDEG710
1200 x 700	ISOTC712	ISOTD712	ISOTCEG712	ISOTDEG712
1400 x 700	ISOTC714	ISOTD714	ISOTCEG714	ISOTDEG714
1500 x 700	ISOTC715	ISOTD715	ISOTCEG715	ISOTDEG715
1600 x 700	ISOTC716	ISOTD716	ISOTCEG716	ISOTDEG716
1800 x 700	ISOTC718	ISOTD718	ISOTCEG718	ISOTDEG718
2000 x 700	ISOTC720	ISOTD720	ISOTCEG720	ISOTDEG720

Pour tables largeur 700 mm

Référence	Caractéristiques
ISOTTDR710D	Dosseret rapporte cote droit soudé et siliconé, non Fermé à l'arrière
ISOTTDR710G	Dosseret rapporte cote gauche soudé et siliconé, non Fermé à l'arrière

Plus value sur prix des tables à vérins ABS

Options
4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence
4 roulettes inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence
4 roulettes polyamide - Ajouter RP à la fin de la référence charge totale admise 100kg

Étagères à fixer sur table à un niveau		
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ISOEGS110	1000 x 300 x 400	Étagère inox à fixer sur table démontable. 1 niveau à 400mm du plan de travail. Piètement en tube Ø38
ISOEGS112	1200 x 300 x 400	
ISOEGS114	1400 x 300 x 400	
ISOEGS116	1600 x 300 x 400	
ISOEGS118	1800 x 300 x 400	
ISOEGS120	2000 x 300 x 400	

Étagères à fixer sur table à deux niveaux		
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ISOEGS210	1000 x 300 x 600	Étagère inox à fixer sur table démontable 1 ^{er} niveau à 400mm du plan de travail et 2 ^{ème} niveau à 600mm du plan de travail. Piètement en tube inox Ø38
ISOEGS212	1200 x 300 x 600	
ISOEGS214	1400 x 300 x 600	
ISOEGS216	1600 x 300 x 600	
ISOEGS218	1800 x 300 x 600	
ISOEGS220	2000 x 300 x 600	

Tables multi-services

Table multi-services

- Dessus : inox AISI 304L
- Livrée avec 1 étagère basse réglable
- Piètement : tube inox Ø 38 mm

- Avec vérins réglables sur 30 mm ou roulettes zinguées doubles Ø 50 mm (dont 2 à freins)
- Livrées démontées



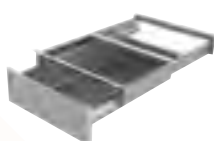
Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Caractéristiques
625 x 500 x 850	ISOT65LE	Avec vérins réglables
625 x 500 x 850	ISOT65LER	Avec roulettes

Tiroirs pour tables démontables

Tiroir pour table démontable

- Glissières tout inox
- Sur glissières télescopiques inox simple extension
- Charge maxi par tiroir : 5 kg en utilisation

- Fixation sur la table par vis
- S'adaptent sur les tables démontables à bords droits ou à bords rayonnés
- Tiroirs renforcés



Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (Kg)	Caractéristiques
ISOTTIR006	370 x 467 x 127	4KG	Tiroir pour table largeur 600 + 1 bac inox GN2/3 - hauteur 100 mm
ISOTTIR010B	370 x 567 x 127	5KG	Tiroir pour table largeur 700 + 1 bac inox GN1/1 - hauteur 100 mm

Tables sur mesure SILVER

Table sur mesure sur verins ABS

- Vérins ABS réglables sur 30 mm
- Charge totale admise : 150 kg (répartis)
- Hauteur 900 mm



Tables centrale/ adossé sur mesure sur verins largeur 600 à 800 mm

Dimensions L x l	Tables centrales	Tables adossées	Tables centrales + étagères basses	Tables adossées + étagères basses
	Référence	Référence	Référence	Référence
600 à 1000	ISOTC7-10	ISOTD7-10	ISOTCEG7-10	ISOTDEG7-10
1001 à 1200	ISOTC7-12	ISOTD7-12	ISOTCEG7-12	ISOTDEG7-12
1201 à 1400	ISOTC7-14	ISOTD7-14	ISOTCEG7-14	ISOTDEG7-14
1401 à 1600	ISOTC7-16	ISOTD7-16	ISOTCEG7-16	ISOTDEG7-16
1601 à 1800	ISOTC7-18	ISOTD7-18	ISOTCEG7-18	ISOTDEG7-18
1801 à 2000	ISOTC7-20	ISOTD7-20	ISOTCEG7-20	ISOTDEG7-20
2001 à 2200	ISOTC7-22	ISOTD7-22	ISOTCEG7-22	ISOTDEG7-22

Options

- 4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence
- 4 roulettes inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence
- 4 roulettes polyamide - Ajouter RP à la fin de la référence charge totale admise 100kg

Table du chef SILVER

Table du chef standard largeur 700 mm

- Tout inox AISI 304L
- Cuve : inox, soudée, dimensions (L x l x P) : 400 x 400 x 250 mm
- Livrées avec bonde et tube surverse
- En option : Étagère basse en 15/10^{ème} (Réf. «EG»)
- Montage des pieds sans outil, simple et rapide
- Hauteur 900 mm
- Dessus inox AISI 304L renforcé par un panneau collé en mélamine hydrofuge épaisseur 19 mm
- Bords droits, tombés de 40 mm



Tables standard largeur 700 mm

Dimensions L x l	Cuve à droite	Cuve à gauche	Étagère basses en options	
	Référence	Référence	Référence	
1200 x 700 x 900	ISOTH12CD	ISOTH12CG	ISOEG712	
1400 x 700 x 900	ISOTH14CD	ISOTH14CG	ISOEG714	
1600 x 700 x 900	ISOTH16CD	ISOTH16CG	ISOEG716	

Options pour plonges

- 4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence

Référence	Caractéristiques
ISOCEAUV	Commande fémorale - Comprend une façade de commande avec pré-mélangeur, col de cygne et robinet poussoir (option valable uniquement pour table du chef avec option cache-cuve)
ISOTOP14	Habillage 3 faces inox (cache-cuve) pour table du chef standard sur 4 pieds

Plonge sans cache cuve SILVER

Plonges sans cache-cuve avec bac de L 500 x l 400 x P 300 mm

- Livrées démontées
- Dessus inox AISI 304L 15/10^{ème} avec bords anti ruissellement
- Bords droit tombés de 40 mm
- Hauteur 900 mm
- Égouttoir cannelé
- Livré avec bonde et tube surverse simple
- Trou sur robinetterie Ø 31
- Montage des pieds sans outils
- En option : Étagères basses en inox



Plonge sans cache-cuve largeur 600 mm

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge sans cache cuve	Étagère* (en options)
		Référence	Référence
1200 x 600	1 bac + égouttoir à droite	ISOPN112D	ISOEG612
1200 x 600	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPN112G	ISOEG612
1200 x 600	2 bacs	ISOPN212	ISOEG612
1400 x 600	1 bac + égouttoir à droite	ISOPN114D	ISOEG614
1400 x 600	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPN114G	ISOEG614
1800 x 600	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPN218D	ISOEG618
1800 x 600	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPN218G	ISOEG618

Plonges sans cache-cuve avec bac de L 500 x l 500 x P 300 mm

Plonge sans cache-cuve largeur 700 mm



Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge sans cache cuve	Étagère* (en options)
		Référence	Référence
700 x 700	1 bac	ISOP107	ISOEG707
1200 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOP112D	ISOEG712
1200 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOP112G	ISOEG712
1600 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOP216D	ISOEG716
1600 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOP216G	ISOEG716
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOP218D	ISOEG718
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOP218G	ISOEG718

Référence	Caractéristiques
ISOCT50	Cache trou chrome
ISOPLAVI	Vidange de cuve avec vanne
ISOPLAVIDOUBLE	Vidange de cuve en double y

Options pour plonges

- 4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence
- 4 roulettes inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence
- 4 roulettes polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RP à la fin de la référence
- Robinet 1/4 tour et siphon - Ajouter m à la fin de la référence

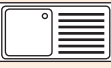
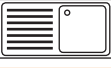
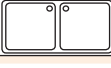




*livré avec plonge

Plonge avec cache-cuve SILVER


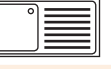

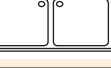

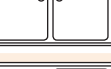

- Dessus : inox AISI 304L avec bords anti-ruissellement et dosseret de 100 x 20 mm
- Hauteur 900 mm
- Egouttoir : cannelé

- Livrés avec bonde et tube surverse simple
- Trou pour robinetterie Ø 31
- Habillage 3 faces masquant les bacs

Plonges avec bac de L 500 x l 400 x P 300 mm largeur 600 mm

Dimensions L x l	Caractéristiques	Plonge avec cache cuve		Étagère* (en options)
		Référence		Référence
1200 x 600	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPNP112D		ISOEG612
1200 x 600	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPNP112G		ISOEG612
1200 x 600	 2 bacs	ISOPNP212		ISOEG612
1400 x 600	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPNP114D		ISOEG614
1400 x 600	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPNP114G		ISOEG614
1800 x 600	 2 bacs + égouttoir à droite	ISOPNP218D		ISOEG618
1800 x 600	 2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPNP218G		ISOEG618

Plonges avec bac de L 500 x l 500 x P 300 mm largeur 700 mm

Dimen- sions L x l	Caractéristiques	Plonge avec cache cuve		Étagère* (en options)
		Référence		Référence
700 x 700	 1 bac	ISOPP107		ISOEG707
1200 x 700	 1 bac + égouttoir à droite	ISOPP112D		ISOEG712
1200 x 700	 1 bac + égouttoir à gauche	ISOPP112G		ISOEG712
1600 x 700	 2 bacs + égouttoir à droite	ISOPP216D		ISOEG716
1600 x 700	 2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPP216G		ISOEG716
1800 x 700	 2 bacs + égouttoir à droite	ISOPP218D		ISOEG718
1800 x 700	 2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPP218G		ISOEG718

Référence	Caractéristiques
ISOCEAUV	Commande d'eau au genou par volet

*livré avec plonge

Meuble plonge SILVER

Meuble plonge avec bac

- Dessus : inox AISI 304L avec bords anti-ruissellement et dossier de 100 x 20 mm
- Hauteur 900 mm
- Egouttoir : cannelé
- Arrière mi-hauteur pour passage de la plomberie

- 2 portes coulissantes suspendues
- Serrure de série
- Livrés avec bonde et tube surverse simple
- Trou pour robinetterie Ø 31 mm
- Ergonomie : Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé)
- Sécurité : Finition en plis écrasés



Meubles plonges de L 500 x l 400 x P 300 mm
avec bac largeur 600 mm

Meubles plonges avec bac de L 500 x l 500 x P 300 mm largeur 700 mm

Dimensions Lx l	Caractéristiques	Référence	Référence
1200 x 600/700	1 bac + égouttoir à droite	ISOMPN112D	ISOMP112D
1200 x 600/700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOMPN112G	ISOMP112G
1200 x 600	2 bacs	ISOMPN212	-
1400 x 600	1 bac + égouttoir à droite	ISOMPN114D	-
1400 x 600	1 bac + égouttoir à gauche	ISOMPN114G	-
1600 x 700	2 bacs + égouttoir à droite		ISOMP216D
1600 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	-	ISOMP216G
1800 x 600/700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOMPN218D	ISOMP218D
1800 x 600/700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOMPN218G	ISOMP218G



Plonge spécial lave-vaisselle avec bac de L 500 x l 500 x P 300 mm

Dimensions Lx l	Caractéristiques	Plonge sans cache cuve	
		Référence	
1200 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOP1MLD	
1200 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOP1MLG	
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOP2MLD	
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOP2MLG	

Options pour plonges

4 vérins inox - Ajouter X à la fin de la référence

4 roulettes* inox Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence

4 roulettes* polyamide Ø 125 mm (dont 2 à frein) - Ajouter RP à la fin de la référence

Robinet 1/4 tour et siphon - Ajouter M à la fin de la référence

Meuble bas et muraux SILVER

Meuble bas

- Tout inox AISI 304L
- Dessus à bords droits tombé de 40 mm, renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge
- Hauteur 900 mm
- 2 portes coulissantes suspendues
- Poignées intégrées
- Serrure de série



- Dessus central ou adossé
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Charge maxi : 50 kg répartis par niveau
- Sur pieds composite Ø 40 hauteur 155 mm, réglables sur +70 mm (hauteur maxi 220)
- Livré avec le dessus monté

Meuble bas largeur 700 mm sur pieds ABS

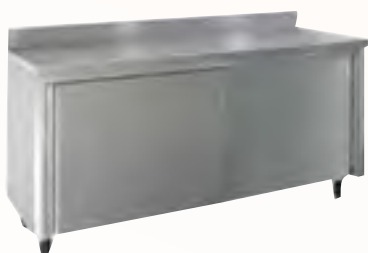
Dimensions L x l	Meuble central sur pieds ABS		Meuble à dossier sur pieds ABS	
	Référence		Référence	
1000 x 700	ISOMC110		ISOMD110	
1200 x 700	ISOMC112		ISOMD112	
1400 x 700	ISOMC114		ISOMD114	
1500 x 700	ISOMC115		ISOMD115	
1600 x 700	ISOMC116		ISOMD116	
1800 x 700	ISOMC118		ISOMD118	
2000 x 700	ISOMC120		ISOMD120	

Options

4 pieds inox hauteur 155 mm - Ajouter X à la fin de la référence

4 roulettes* polyamide dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RP à la fin de la référence

4 roulettes* inox dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RX à la fin de la référence



Meuble bas 600 mm sur pieds ABS

Dimensions L x l	Poids (Kg)	Meuble avec dessus central		Meuble adossé sur pieds ABS	
		Référence		Référence	
1000 x 600	65	ISOMC1610		ISOMD1610	
1200 x 600	75	ISOMC1612		ISOMD1612	
1400 x 600	84	ISOMC1614		ISOMD1614	
1600 x 600	93	ISOMC1616		ISOMD1616	
1800 x 600	105	ISOMC1618		ISOMD1618	
2000 x 600	114	ISOMC1620		ISOMD1620	

Ensemble 2 portes coulissantes + 3 tiroirs gastro GN1/1 longueur 1500 / 2000 :

Meuble 2 portes coulissantes :

Tout inox AISI 304L • 2 portes coulissantes suspendues avec serrure • Poignées intégrées • 1 étagère intérieure réglable en hauteur • Pieds composite noir hauteur 155 mm (+70 mm de réglage) • Charge maxi : 50 kg répartis par niveau

- 1 meuble bas 2 portes coulissantes longueur 1000 mm ou 1500 mm
- 1 bloc 3 tiroirs GN1/1 longueur 500 mm, à droite
- 1 dessus longueur 1500 mm ou 2000 mm tout inox AISI 304L à bords droits avec dossier arrière

• Bloc 3 tiroirs gastros GN1/1 :

Tout inox AISI 304L • Poignées intégrées • Pouvant recevoir des bacs gastros GN1/1 (non fournis) • Sur glissières



Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Caractéristiques
ISOMDT115	1500 x 700 x 900	Meuble bas avec dessus + 3 tiroirs gastros gn1/1

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Caractéristiques
ISOMDT120	2000 x 700 x 900	Meuble bas avec dessus + 3 tiroirs gastros gn1/1

Meuble bas et muraux SILVER

Meuble bas traversants (MC version traversante)

- Inox AISI 304L
- 4 portes coulissantes suspendues
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Dessus central
- Charge maxi : 50 kg répartis par niveau



- Rigidité assurée par un panneau stratifié double face de 19mm
- Hauteur 900 mm
- Serrure de série

Dimensions L x l	Sur pieds ABS	
	Référence	
1000 x 700	ISOMC110T	
1200 x 700	ISOMC112T	
1400 x 700	ISOMC114T	
1600 x 700	ISOMC116T	
1800 x 700	ISOMC118T	
2000 x 700	ISOMC120T	

Meuble bas chauffe assiettes avec dessus neutre

- Tout inox AISI 304L
- Portes coulissantes suspendues
- 1 étagère réglable en hauteur
- Puissance : 2 kW - 230 V mono
- Serrure de série
- Température maxi : 85°C



- Pieds composite noir hauteur 155 mm (+70 mm de réglage)
- Charge : 50 kg par étagère
- Hauteur 900 mm
- Dessus et portes doublés, non isolés

Dimensions L x l	Meuble bas central		Meuble bas à dossier 100x20	
	Référence		Référence	
1400 x 700	ISOMEC114		ISOMED114	
1600 x 700	ISOMEC116		ISOMED116	
1800 x 700	ISOMEC118		ISOMED118	

Meubles muraux

- Tout inox AISI 304L
- 2 Portes coulissantes suspendues
- 1 étagère réglable en hauteur
- Livrées montés avec 2 pattes de fixation murale



- Serrure de série
- Charge maxi : 50 kg répartis par niveau
- Toit plat
- Hauteur 600 mm

Dimensions L x l	Avec hauteur de 600	
	Référence	
1000 x 407	ISOMM110	
1200 x 407	ISOMM112	
1400 x 407	ISOMM114	
1500 x 407	ISOMM115	
1600 x 407	ISOMM116	
1800 x 407	ISOMM118	
2000 x 407	ISOMM120	

Meuble de pré-tri sans porte

- Construction en acier inoxydable AISI 304L
- Dessus ép : 15/10èmes renforcé par collage d'un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm, comprenant 3 trous vide-déchets avec bourrelet caoutchouc
- Bords rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés



Special Tri

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Caractéristiques
ISOTVP7163	1600 x 700 x 900	Meuble de pré-tri avec 3 trous vide-déchets
ISOTVP7163P	1600 x 700 x 900	Meuble de pré-tri avec 3 trous vide-déchets et 3 poubelles inox 50 litres sur roulettes

- Pieds en tube inox Ø 38 mm fixés dans bandeaux tout inox
- Meuble livré avec ou sans poubelle
- Habillage inox des côtés et de l'avant
- Rampe à plateaux type self fixée sur les pieds

Meuble de débarrassage avec portes

- Construction en acier inoxydable AISI 304L
- Dessus adossé ép. 15/10ème renforcé
- Bords rayonnés 20mm, tombés de 60 mm, coins soudés.
- Pieds en tube inox Ø 38 mm fixés dans bandeaux inox
- Sur vérins ABS



- Meuble avec portes battantes doublées, sans plancher pour passage des poubelle
- Meuble livré sans poubelle
- Rampe à plateaux en tube Ø 38 avec bouchons PVC
- Bourrelet caoutchouc des trous vide-déchets de couleur (rouge, jaune, vert ou bleu) ou noir, à la demande

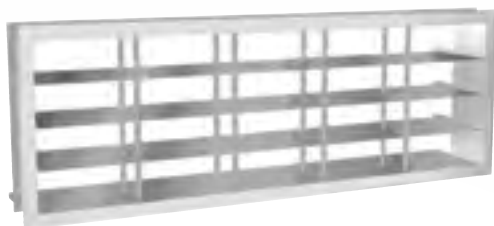
Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Caractéristiques
ISOMLT2	1200 x 700 x 900	Meuble de pré-tri 2 portes - 2 trous vide déchets
ISOMLT3	1600 x 700 x 900	Meuble de pré-tri 3 portes - 3 trous vide déchets
ISOMLT4	2000 x 700 x 900	Meuble de pré-tri 4 portes - 4 trous vide déchets

Options

- 4 pieds inox hauteur 155 mm - Ajouter X à la fin de la référence
- 4 roulettes* polyamide dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RP à la fin de la référence
- 4 roulettes* inox dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RX à la fin de la référence

Guichet de réception à alvéoles

- Fabrication tout inox 304L satiné. Livré monté
- Cadre sur une largeur maximale de 250 mm, avec habillage du mur en façade avant sur 35 mm
- Plateaux avec bords relevés sur les côtés et plis écrasés en façade



- Montants verticaux en tube inox Ø 25 mm
- Alvéoles de dépose de longueur 400 et de profondeur 400 mm
- Passage utile en hauteur par niveau : 165 mm
- Cornière de finition à fixer côté laverie

Référence	Alvéoles horizontales	Alvéoles verticales
ISOGA32	3 alvéoles	2 alvéoles
ISOGA33	3 alvéoles	3 alvéoles
ISOGA34	3 alvéoles	4 alvéoles
ISOGA42	4 alvéoles	2 alvéoles
ISOGA43	4 alvéoles	3 alvéoles
ISOGA44	4 alvéoles	4 alvéoles
ISOGA52	5 alvéoles	2 alvéoles
ISOGA53	5 alvéoles	3 alvéoles
ISOGA54	5 alvéoles	4 alvéoles
ISOGA62	6 alvéoles	2 alvéoles
ISOGA63	6 alvéoles	3 alvéoles
ISOGA64	6 alvéoles	4 alvéoles

Etagère à casiers murales

- Entièrement en inox AISI 304L
- Tube de 25 x 25 mm soudé
- Rangement incliné : tôle avec écoulement, 3 consoles au-delà de 1650 mm de long

- Version murale mixte : fixation au mur par une paire de poteaux inox
- 3 consoles au-delà de 1600 mm de long



Rangement vertical des casiers

Référence	Dimensions Lx l (mm)
ISOELC065	600 x 540
ISOELC115	1100 x 540
ISOELC165	1600 x 540
ISOELC215	2100 x 540

Rangement incliné des casiers

Référence	Dimensions Lx l (mm)
ISOELP065	600 x 520
ISOELP115	1100 x 520
ISOELP165	1600 x 520
ISOELP215	2100 x 520

Version murale mixte

Référence	Dimensions Lx l (mm)
ISOELPC065	600 x 520
ISOELPC115	1100 x 520
ISOELPC165	1600 x 520
ISOELPC215	2100 x 520

Etagère à casiers à fixer sur table



Dimensions Lx l (mm)	Rangement vertical des casiers		Rangement incliné des casiers		Version mixte vertical + incliné des casiers	
	① Référence		② Référence		③ Référence	
de 600 à 850	ISOELCT-08		ISOELPT-08		ISOELPCT-08	
de 851 à 1050	ISOELCT-10		ISOELPT-10		ISOELPCT-10	
de 1051 à 1250	ISOELCT-12		ISOELPT-12		ISOELPCT-12	
de 1251 à 1450	ISOELCT-14		ISOELPT-14		ISOELPCT-14	
de 1451 à 1650	ISOELCT-16		ISOELPT-16		ISOELPCT-16	
de 1651 à 1850	ISOELCT-18		ISOELPT-18		ISOELPCT-18	
de 1851 à 2050	ISOELCT-20		ISOELPT-20		ISOELPCT-20	
de 2051 à 2250	ISOELCT-22		ISOELPT-22		ISOELPCT-22	
de 2251 à 2450	ISOELCT-24		ISOELPT-24		ISOELPCT-24	
de 2451 à 2650	ISOELCT-26		ISOELPT-26		ISOELPCT-26	
de 2651 à 2850	ISOELCT-28		ISOELPT-28		ISOELPCT-28	

Table de glissement standard

Table de glissement avec plage arrière, dossier et cuves

- Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10^{ème}
- Conques pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm
- Hauteur de glissement : 875 mm
- Plage arrière largeur 155 mm (sur ISOTLC)

- Cuve 400 x 400 x 250 mm (sur ISOTLC)
- Piètement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables
- Piètement démontable en tube rond
- Dossier 100 x 20 mm



Dimensions Longueurs	Largeur 750 mm				Largeur 600 mm	
	Tables de glissement standard avec cuve et plage AR + dossier				Tables de sortie simple (sans dossier) sans plage AR sans cuve	
	Raccordable à droite		Raccordable à gauche		Référence	
	Référence		Référence			
600	ISOTLC06D		ISOTLC06G		ISOTLS06	
1100	ISOTLC11D		ISOTLC11G		ISOTLS11	
1600	ISOTLC16D		ISOTLC16G		ISOTLS16	
2100	ISOTLC21D		ISOTLC21G		ISOTLS21	

Table de glissement SUR MESURE

Table de glissement à pieds ronds démontables, SUR MESURE

- Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10èmes
- Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables, avec collerette pour un meilleur appui au sol
- Dossieret 100 x 20 mm (sur TLD)
- Conçues pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm
- Hauteur de glissement : 875 mm



Dimensions Longueur	Table simple largeur 600 mm	Table avec plage arrière largeur 700 mm	Table avec plage arrière + dossieret largeur 750 mm
	Référence	Référence	Référence
de 600 à 850	ISOTLS-08	ISOTLP-08	ISOTLD-08
de 851 à 1050	ISOTLS-10	ISOTLP-10	ISOTLD-10
de 1051 à 1250	ISOTLS-12	ISOTLP-12	ISOTLD-12
de 1251 à 1450	ISOTLS-14	ISOTLP-14	ISOTLD-14
de 1451 à 1650	ISOTLS-16	ISOTLP-16	ISOTLD-16
de 1651 à 1850	ISOTLS-18	ISOTLP-18	ISOTLD-18
de 1851 à 2050	ISOTLS-20	ISOTLP-20	ISOTLD-20
de 2051 à 2250	ISOTLS-22	ISOTLP-22	ISOTLD-22
de 2251 à 2450	ISOTLS-24	ISOTLP-24	ISOTLD-24
de 2451 à 2650	ISOTLS-26	ISOTLP-26	ISOTLD-26
de 2651 à 2850	ISOTLS-28	ISOTLP-28	ISOTLD-28

Table de glissement à pieds carrés soudés, SUR MESURE

- Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10èmes
- Bâti en tube inox 304L carré de 35 x 35, soudé en retrait de 150 mm côté accrochage, monté sur vérins ABS réglables
- Dossieret 100 x 20 mm (sur TLFD)
- Conçues pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm
- Hauteur de glissement : 875 mm



Dimensions Longueur	Table simple largeur 600 mm	Table avec plage arrière largeur 750 mm	Table avec plage arrière + dossieret largeur 750 mm
	Référence	Référence	Référence
de 600 à 850	ISOTLFS-08	ISOTLFP-08	ISOTLFD-08
de 851 à 1050	ISOTLFS-10	ISOTLFP-10	ISOTLFD-10
de 1051 à 1250	ISOTLFS-12	ISOTLFP-12	ISOTLFD-12
de 1251 à 1450	ISOTLFS-14	ISOTLFP-14	ISOTLFD-14
de 1451 à 1650	ISOTLFS-16	ISOTLFP-16	ISOTLFD-16
de 1651 à 1850	ISOTLFS-18	ISOTLFP-18	ISOTLFD-18
de 1851 à 2050	ISOTLFS-20	ISOTLFP-20	ISOTLFD-20
de 2051 à 2250	ISOTLFS-22	ISOTLFP-22	ISOTLFD-22
de 2251 à 2450	ISOTLFS-24	ISOTLFP-24	ISOTLFD-24
de 2451 à 2650	ISOTLFS-26	ISOTLFP-26	ISOTLFD-26
de 2651 à 2850	ISOTLFS-28	ISOTLFP-28	ISOTLFD-28

Table de tri / Débarrassage

Table de débarrassage à pieds ronds démontables, SUR MESURE

- Inox AISI 304L
- Dessus central : avec bord anti-ruissellement, pointe de diamant, bonde et siphon plastique
- Piètement en tube inox 304L rond Ø 38 mm
- Sur vérins ABS réglables avec collerette pour meilleur appui au sol
- Hauteur de glissement : 875 mm
- Trou vide-déchets en option (OPLVD)



Dimensions L x l	Table de débarrassage		Option étagère de tri centrale		Rampe à plateaux	
	Référence		Référence		Référence	
de 600 à 850	ISOTLT-08		ISOELD-08		ISOTLRP-08	
de 901 à 1050	ISOTLT-10		ISOELD-10		ISOTLRP-10	
de 1051 à 1200	ISOTLT-12		ISOELD-12		ISOTLRP-12	
de 1251 à 1450	ISOTLT-14		ISOELD-14		ISOTLRP-14	
de 1501 à 1650	ISOTLT-16		ISOELD-16		ISOTLRP-16	
de 1651 à 1800	ISOTLT-18		ISOELD-18		ISOTLRP-18	
de 1851 à 2050	ISOTLT-20		ISOELD-20		ISOTLRP-20	
de 2101 à 2250	ISOTLT-22		ISOELD-22		ISOTLRP-22	
de 2251 à 2400	ISOTLT-24		ISOELD-24		ISOTLRP-24	
de 2451 à 2650	ISOTLT-26		ISOELD-26		ISOTLRP-26	
de 2651 à 2850	ISOTLT-28		ISOELD-28		ISOTLRP-28	

Table de débarrassage à pieds carrés soudés, SUR MESURE

- Inox AISI 304L
- Dessus central : avec bord anti-ruissellement, pointe de diamant, bonde et siphon plastique
- Bâti en inox 304L carré de 35x35, soudé, avec traverses basses
- Sur vérins ABS réglables
- Hauteur de glissement : 875 mm
- Trou vide-déchets en option (OPLVD)



Dimensions L x l (mm)	Table de débarrassage		Option étagère de tri centrale		Rampe à plateaux	
	Référence		Référence		Référence	
de 600 à 850	ISOTLFT-08		ISOELD-08		ISOTLRP-08	
de 851 à 1050	ISOTLFT-10		ISOELD-10		ISOTLRP-10	
de 1051 à 1250	ISOTLFT-12		ISOELD-12		ISOTLRP-12	
de 1251 à 1450	ISOTLFT-14		ISOELD-14		ISOTLRP-14	
de 1451 à 1650	ISOTLFT-16		ISOELD-16		ISOTLRP-16	
de 1651 à 1850	ISOTLFT-18		ISOELD-18		ISOTLRP-18	
de 1851 à 2050	ISOTLFT-20		ISOELD-20		ISOTLRP-20	
de 2051 à 2250	ISOTLFT-22		ISOELD-22		ISOTLRP-22	
de 2251 à 2450	ISOTLFT-24		ISOELD-24		ISOTLRP-24	
de 2451 à 2650	ISOTLFT-26		ISOELD-26		ISOTLRP-26	
de 2651 à 2850	ISOTLFT-28		ISOELD-28		ISOTLRP-28	

Option tables de tri

Référence	Caractéristiques
IS00PLTD	Dosseret Arrière 100x20mm tab de tri mètre linéaire
IS00PLTD1	Décaissé av pointe diamant+bonde 1 casier 500x500
IS00PLTD2	Décaissé av pointe diamant+bonde 2 casiers 500x500
IS00PLTGC	Goulotte à couverts sur table de tri
IS00PLTLR	Abaiss. Bord anti-ruissellement L tab liaison av tab rlx
IS00PLVD	Trou vide déchets saillant / tampons caoutchouc

Accessoires et options environnement laverie

Option trou vide déchets

Référence	Caractéristiques
ISO4060VD03	Tampon vide-dechets d.236 Ext d.165 Int. Noir - vendu seul
ISO4060VD03B	Tampon vide-dechets d.236 Ext d.165 Int. Bleu - vendu seul
ISO4060VD03J	Tampon vide-dechets d.236 Ext d.165 Int. Jaune - vendu seul
ISO4060VD03R	Tampon vide-dechets d.236 Ext d.165 Int. Rouge - vendu seul
ISO4060VD03V	Tampon vide-dechets d.236 Ext d.165 Int. Vert - vendu seul
ISO0PLVDB	Opt. Trou vide-dechets saillant bleu ø int 165mm
ISO0PLVDJ	Opt. Trou vide-dechets saillant jaune ø int 165mm
ISO0PLVDR	Opt. Trou vide-dechets saillant rouge ø int 165mm
ISO0PLVDV	Opt. Trou vide-dechets saillant vert ø int 165mm
ISO4060VD08	Bourrelet noir ø int 200mm trou encastrement ø235
ISO0PLVDE	Trou vide-déchets embouti décaissé + goulotte caoutchouc ø 160
ISO0PLVDA	Vide-déchets amovible pour table de glissement
ISO0PLVDC	Couv. Inox pour trou vide dechet de diam int 165mm
ISO0PLVDG	Bourrelet noir ø int 200mm av encast. Ø235 sur tab
ISO0PLVDGC	Couv trou vide dechet grand diam. Int 200mm
ISO0PLZS	Zone seche pour trou vide dechet



ISO0PL130



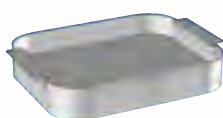
ISO0PL140



ISO0PL110



ISO0PL120



Cuves, grilles et paniers à déchets

Référence	Caractéristiques
ISO0PLC44	Cuve soudée et bondes à surverses dim : 400 x 400 x 250 (Pour table de laverie)
ISO0PLC54	Cuve soudée et bondes à surverses dim : 500 x 400 x 250 (Pour table de laverie)
ISO0PLC55	Cuve soudée et bondes à surverses dim : 500 x 500 x 300 (Pour table de laverie)
ISO0PLC64	Cuve soudée et bondes à surverses dim : 600 x 450 x 300 (Pour table de laverie)
ISO0PLGD44	Grille récupération déchets 400x400
ISO0PLGD54	Grille récupération déchets 500x400
ISO0PLGD55	Grille récupération déchets 500x500
ISO0PLGD645	Grille récupération déchets 600x450
ISO0PLPA44	Panier a dechets pour bac 400 x 400
ISO0PLPA54	Panier a dechets pour bac 500 x 400
ISO0PLPA55	Panier a dechets pour bac 500 x 500
ISO0PLPA64	Panier a dechets pour bac 600 x 450
ISO0PLGP64	Guide panier amovible pour cuve 600x450

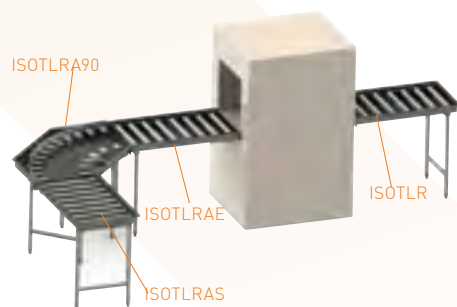
Option table à glissement lisse et table de tri

Référence	Caractéristiques
ISO0PL100	Accrochage machine autre que le standard
ISO0PL110	Accrochage machine en angle
ISO0PL150	Plaga latérale intégrée
ISO0PL120	Hauteur de glissement autre que le standard
ISO0PL130	Raccordement latéral sur table
ISO0PL140	dosseret latéral intégré de 100x20 largeur 600mm
ISO0PLDA20	Dosseret arrière hauteur 200 mm Prix au ml
ISO0PLDA30	Dosseret arrière hauteur 300 mm Prix au ml
ISO0PLBA	4 ^{ème} bord anti-ruiss. Sur tab glissement
ISO0PLGUI	2P guidage poly. Retrecis. Zone gliss. 550 A 510mm
ISO0PLPTS	Pont de tri simple à poser
ISO0PLPTR	Pont de tri articulé vers le haut

Référence	Caractéristiques
ISO0PLMA	Mat support douchette à fixer au sol et sur la table

Table droite à rouleaux

- Plateau 15/10^{ème} inox 304L largeur intérieure 550, hauteur de roulement 875 mm
- Rouleaux PVC longueur 500 et Ø 40, axes et billes inox, montés sur cadre amovible
- Bords moulurés, largeur 25 et bord tombé extérieur de 20 mm
- Piètement en inox 304L avec vérins ABS de réglage
- Ecoulement au centre avec pointe de diamant



ISOTLR ML*

ISOTLRAE ML*

ISOTLRAS ML*

Dimensions Longueur	Pieds ronds démontables Piètement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables		
	entrée ou sortie de Machine		raccord a courbe à rouleaux + fin de laverie
	Référence	Référence	Référence
1050	ISOTLR10	ISOTLRAE10	ISOTLRAS10
1150	ISOTLR11	ISOTLRAE11	ISOTLRAS11
1250	ISOTLR12	ISOTLRAE12	ISOTLRAS12
1350	ISOTLR13	ISOTLRAE13	ISOTLRAS13
1450	ISOTLR14	ISOTLRAE14	ISOTLRAS14
1550	ISOTLR15	ISOTLRAE15	ISOTLRAS15
1650	ISOTLR16	ISOTLRAE16	ISOTLRAS16
1750	ISOTLR17	ISOTLRAE17	ISOTLRAS17
1850	ISOTLR18	ISOTLRAE18	ISOTLRAS18
1950	ISOTLR19	ISOTLRAE19	ISOTLRAS19
2050	ISOTLR20	ISOTLRAE20	ISOTLRAS20
2150	ISOTLR21	ISOTLRAE21	ISOTLRAS21
2250	ISOTLR22	ISOTLRAE22	ISOTLRAS22
2350	ISOTLR23	ISOTLRAE23	ISOTLRAS23
2450	ISOTLR24	ISOTLRAE24	ISOTLRAS24
2550	ISOTLR25	ISOTLRAE25	ISOTLRAS25
2650	ISOTLR26	ISOTLRAE26	ISOTLRAS26

* ML : Machine à laver



Dimensions Longueur	Pieds carrés soudés 35 x35 mm		
	entrée ou sortie de Machine		raccord a courbe à rouleaux + fin de laverie
	Référence	Référence	Référence
1050	ISOTLFR10	ISOTLFRAE10	ISOTLFRAS10
1150	ISOTLFR11	ISOTLFRAE11	ISOTLFRAS11
1250	ISOTLFR12	ISOTLFRAE12	ISOTLFRAS12
1350	ISOTLFR13	ISOTLFRAE13	ISOTLFRAS13
1450	ISOTLFR14	ISOTLFRAE14	ISOTLFRAS14
1550	ISOTLFR15	ISOTLFRAE15	ISOTLFRAS15
1650	ISOTLFR16	ISOTLFRAE16	ISOTLFRAS16
1750	ISOTLFR17	ISOTLFRAE17	ISOTLFRAS17
1850	ISOTLFR18	ISOTLFRAE18	ISOTLFRAS18
1950	ISOTLFR19	ISOTLFRAE19	ISOTLFRAS19
2050	ISOTLFR20	ISOTLFRAE20	ISOTLFRAS20
2150	ISOTLFR21	ISOTLFRAE21	ISOTLFRAS21
2250	ISOTLFR22	ISOTLFRAE22	ISOTLFRAS22
2350	ISOTLFR23	ISOTLFRAE23	ISOTLFRAS23
2450	ISOTLFR24	ISOTLFRAE24	ISOTLFRAS24
2550	ISOTLFR25	ISOTLFRAE25	ISOTLFRAS25
2650	ISOTLFR26	ISOTLFRAE26	ISOTLFRAS26
2750	ISOTLFR27	ISOTLFRAE27	ISOTLFRAS27
2850	ISOTLFR28	ISOTLFRAE28	ISOTLFRAS28
2950	ISOTLFR29	ISOTLFRAE29	ISOTLFRAS29

Table virage à 90°

Table à virage à pieds ronds démontables : courbe à mini-rouleaux

- Plateau 15/10^{ème} inox 304L largeur intérieure 550
- Ecoulement au centre avec bonde 40 x 49
- Rouleaux PVC à axes et billes inox
- Hauteur de roulement : 875 mm
- Virage à 90°



Dimensions L x l	Piètement rond Ø 38 démontable
	Référence
1100 x 1100	ISOTLRA90

Option étagère basse amovible	Référence
Pleine	ISOEGL09
à claies	ISOEGLC09

Table virage à 90° à pieds carrés soudés : courbe à mini-rouleaux

- Plateau 15/10^e inox 304L largeur intérieure 550
- Piètement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables, avec collerette pour un meilleur appui au sol
- Ecoulement au centre avec bonde 40 x 49
- Rouleaux PVC à axes et billes inox
- Hauteur de roulement : 875 mm



Dimensions L x l	Pieds carrés soudés
	Référence
1100 x 1100	ISOTLFRA90

Option étagère basse pleine	Référence
Pleine	ISOEGLF09

Option tables à rouleaux

Référence	Caractéristiques
IS00PLR101	Accrochage machine - préciser type de machine
IS00PLVDAR	Trou v-déchets amovible fixer sur bord anti-ruiss.
ISOENTL875RR	Arceau piètement en h sup tab rouleaux pieds ronds
IS00PLRC44	Cuve tout inox AISI 304L de 400X400mm, soudée. Pour table à rouleaux
IS00PLRC54	Cuve tout inox AISI 304L de 500X400mm, soudée. Pour table à rouleaux
IS00PLRMAD	Dosseret arrière rapporté de 300x20 avec plage larg.155 x lg 500mm pour douchette avec mât de maintien à fixer au sol
IS00PLRJL	Jonction lisse de raccordement 200X590 entre table à rouleaux d'angle et machine à laver
IS00PL110	Raccordement en angle sur table de glissement
IS00PLRRI	Plus value rouleau inox à la place rouleau PVC
IS00PLRFC	Option fin de course table de laverie à rouleaux

Accessoires et options environnement laverie

Étagères basses pour tables

- Étagère basse à claies amovible : 2 tubes Ø 25
- Stockage vertical des paniers
- Passage sous claie basse : 200 mm
- En inox AISI 304L 15/10e
- Stockage produits lessiviels
- Passage sous étagère pleine : 200 mm



Étagères basses pour tables à pieds ronds démontables

Étagère basse Pleine amovible		Étagère basse à claies amovible		Arceau piètement Supplémentaire *	
Dimensions L x l (mm)	Référence		Référence		Référence
850 à 1050	ISOEGL10		ISOEGLC10		ISOENTL875LR
1051 à 1150	ISOEGL11		ISOEGLC11		ISOENTL875LR
1151 à 1250	ISOEGL12		ISOEGLC12		ISOENTL875LR
1251 à 1350	ISOEGL13		ISOEGLC13		ISOENTL875LR
1351 à 1450	ISOEGL14		ISOEGLC14		ISOENTL875LR
1451 à 1550	ISOEGL15		ISOEGLC15		ISOENTL875LR
1551 à 1650	ISOEGL16		ISOEGLC16		ISOENTL875LR
1651 à 1750	ISOEGL17		ISOEGLC17		ISOENTL875LR
1751 à 1850	ISOEGL18		ISOEGLC18		
1851 à 1950	ISOEGL19		ISOEGLC19		
1951 à 2050	ISOEGL20		ISOEGLC20		
2051 à 2150	ISOEGL21		ISOEGLC21		
2151 à 2250	ISOEGL22		ISOEGLC22		
2251 à 2350	ISOEGL23		ISOEGLC23		
2351 à 2450	ISOEGL24		ISOEGLC24		
2451 à 2550	ISOEGL25		ISOEGLC25		
2551 à 2650	ISOEGL26		ISOEGLC26		
2651 à 2750	ISOEGL27		ISOEGLC27		

Étagères basses pour tables à 4 pieds carrés soudés sur mesure

Dimensions Longueur	Étagère basse - Pleine soudée
	Référence
1250 à 1450	ISOEGLF-14
1451 à 1650	ISOEGLF-16
1651 à 1850	ISOEGLF-18
1851 à 2050	ISOEGLF-20
2051 à 2250	ISOEGLF-22
2251 à 2450	ISOEGLF-24
2451 à 2650	ISOEGLF-26
2651 à 2850	ISOEGLF-28

Étagère basse à 2 mini-pieds

- Inox AISI 304L, épaisseur 15/10e
- Passage sous étagère : 200 mm
- Amovible



À claies à pieds carrés		À claies à pieds ronds		Pleine à pieds ronds		Pleine à pieds carrés	
Dimensions L x l (mm)	Référence		Référence				Référence
412	ISOEGLCFP05		ISOEGLCP05		ISOEGLP05		ISOEGLFP05
912	ISOEGLCFP10		ISOEGLCP10		ISOEGLP10		ISOEGLFP10



INOX



■ Préparation

■ Balances	
• Balance de comptoir	5.2
• Balance à colonne	5.2
■ Batteur	
• Batteur GOLD	5.3
• Batteur SILVER	5.4
■ Coupe-légumes + combiné cutter coupe légumes	5.6
■ Coupe Pains	5.7
■ Eplucheuse	5.8
■ Essoreuse	5.9
■ Façonneuse	
• Façonneuse GOLD	5.9
• Façonneuse SILVER	5.10
■ Laminoir	
• Laminoir	5.10
■ Hachoir	
• Hachoir GOLD	5.11
• Hachoir SILVER	5.12
■ Machine sous vide	
• Machine sous vide GOLD	5.13
• Machine sous vide SILVER	5.15
■ Pétrin à spirale	
• Pétrin à spirale GOLD	5.17
• Pétrin à spirale SILVER	5.18
■ Polisseur à couvert	5.19
■ Scie à os	5.19
■ Trancheur	
• Trancheur PLATINIUM	5.20
• Trancheur GOLD	5.21
• Trancheur SILVER	5.23
■ Turbo-broyeur	5.24
■ Thermoscelleuse	5.24
■ Gaufrier, Panini et Grill	
• Gaufrier	5.25
• Panini et grill	5.25

■ Cafétérie et Snack

■ Machine à café	
• Machine à café Espresso PLATINIUM	5.26
• Machine à café Espresso GOLD et SILVER	5.27
■ Moulin à café	5.28

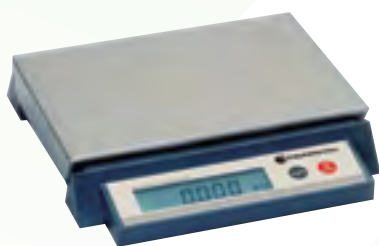
PREPARATION

Balance de comptoir/ Balance à colonne

Balance de comptoir

Balance électronique étanche avec une alimentation par piles avec une autonomie de 400 h. Tableau de bord avec écran tactile et deux boutons.

- Tare soustractive jusqu'à 100 % de la portée
- Précision d'affichage : 6000 d
- Hauteur des caractères : 20 mm
- Boîtier en matière synthétique, adapté pour l'alimentaire
- Plateau inox 1.4301
- Protection IP65



Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Portée en Kg	Échelon (g)	Poids (kg)	Alimentation
	plateau	général				
RS09115.06.001	210 x 295	305 x 295 x 60	6	1	2,9	4 piles LR6 de 1,5 V ou accumulateur
RS09115.12.001	210 x 295	305 x 295 x 60	12	2	2,9	
RS09115.30.001	210 x 295	305 x 295 x 60	30	5	2,9	

Balance à colonne

Avec un plateau en acier inoxydable ergonomique et extra-plat. Balance mono-étendue haute résolution, en usage interne. Extinction automatique d'économie d'énergie programmable de 1 à 30 minutes ou en service continue

- Calibration interne individuelle pour une configuration adaptée au lieu d'utilisation et changement d'unités entre kg et lb
- Fonctions : Pesage, tare cumulée, pesage plus/moins, fonction « hold ».
- Tôle interne en acier galvanisé



Référence	Dimensions L x P x H plateau (mm)	Échelon (g)	Portée (kg)	Poids (kg)	Alimentation
RS09955.01.002	310 x 275 x 35	5	15	5,1	Batterie intégrée 100-240 V / 50-60 Hz, autonomie : 50 h
RS09955.02.002	310 x 275 x 35	10	30	5,1	
RS09955.03.002	310 x 275 x 35	20	60	5,1	

Batteur

Equipements fournis de série :

- Pour MX12/20/40/60 : Cuve, fouet à fils minces, crochet et feuille en aluminium
- Pour MX80 : cuve, fouet à fils minces, crochet et feuille inox

MX12B/MX20B

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
RMEMX12B	520 x 400 x 630	12	vitesse continue, variation manuelle	0,55	MONO 230+T
RMEMX20B	600 x 470 x 711	20	vitesse continue, variation manuelle	0,55	MONO 230+T

MX20

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
RMEMX20T	700 x 500 x 1200	20	3 vitesses électriques	1,1	TRI400 N+T
RMEMX20P	700 x 500 x 1200	20	vitesse continue, variation manuelle	0,75	TRI400 N+T
RMEMX20PM	700 x 500 x 1200	20	vitesse continue, variation manuelle	0,75	MONO 230+T

MX40

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
RMEMX40T	910 x 650 x 1520	40	3 vitesses électriques	1,3	TRI400 N+T
RMEMX40P	910 x 650 x 1520	40	vitesse continue, variation manuelle	2,2	TRI400 N+T
RMEMX40E	910 x 650 x 1520	40	vitesse continue avec variateur à commande numérique, 4 vitesses pré-programmées 99 programmes de travail	2,2	TRI400 N+T

MX60

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
RMEMX60T	1000 x 680 x 1600	60	3 vitesses électriques	1,7	TRI400 N+T
RMEMX60P	1000 x 680 x 1600	60	vitesse continue, variation manuelle	3	TRI400 N+T
RMEMX60E	1000 x 680 x 1600	60	vitesse continue avec variateur à commande numérique, 4 vitesses pré-programmées 99 programmes de travail	3	TRI400 N+T

MX80

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
RMEMX80T	1000 x 680 x 1600	80	3 vitesses électriques	1,7	TRI400 N+T
RMEMX80P	1000 x 680 x 1600	80	vitesse continue, variation manuelle	3	TRI400 N+T
RMEMX80E	1000 x 680 x 1600	80	vitesse continue avec variateur à commande numérique, 4 vitesses pré-programmées 99 programmes de travail	3	TRI400 N+T

Options

Référence	Caractéristiques
RMEVOPTIONAL	Cuve électrique pour mx 40 / 60 / 80 (montée / descente)
RMER2010	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 20/10 LT)
RMER4010	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 40/10 LT)
RMER4020	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 40/20 LT)
RMER6020	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 60/20 LT)
RMER6040	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 60/40 LT)
RMER8040	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 80/40 LT)
RMER8060	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 80/60 LT)

Batteur à variateur de vitesse

- 1 cuve
- 1 fouet
- 1 crochet à spirale
- 1 feuille

- Minuterie
- Transmission avec réducteur mécanique (hauteur de cuve réglable pour les modèles 30, 40, 50, 60L)



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Puissance (kW)	Tension
RCOPL1105B	400 x 330 x 465	5	0,25	MONO 230+T
RCOPL1108B	480 x 376 x 616	8	0,37	MONO 230+T
RCOPL11010B	480 x 370 x 660	10	0,37	MONO 230+T
RCOPL11020B	500 x 650 x 800	20	0,75	MONO 230+T
RCOPL11030VE	730 x 870 x 1450	30	1,13	TRI400 N+T
RCOPL11040VE	810 x 950 x 1600	40	1,5	TRI400 N+T
RCOPL11060VE	810 x 950 x 1600	60	2,2	TRI400 N+T
Inox				
RCOPL1105BI	400 x 330 x 465	5	0,25	MONO 230+T
RCOPL1108BI	480 x 376 x 616	8	0,37	MONO 230+T
RCOPL11010BI	480 x 370 x 660	10	0,37	MONO 230+T
RCOPL11020BI	500 x 650 x 800	20	0,75	MONO 230+T
RCOPL11030VEI	730 x 870 x 1450	30	1,13	TRI400 N+T
RCOPL11040VEI	810 x 950 x 1600	40	1,5	TRI400 N+T
RCOPL11060VEI	810 x 950 x 1600	60	2,2	TRI400 N+T

Batteur à 3 vitesses

- 1 cuve + 1 fouet
- 1 crochet à spirale + 1 feuille

- Minuterie
- Transmission avec réducteur mécanique
- Hauteur de cuve réglable



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Puissance (kW)	Tension
RCOPL7203E1T	730x870x1450	20	1,13	TRI400 N+T
RCOPL7303E1T	730 x 870 x 1450	30	1,13	TRI400 N+T
RCOPL7403E1T	810 x 950 x 1600	40	1,5	TRI400 N+T
RCOPL7603E1T	810 x 950 x 1600	60	2,2	TRI400 N+T
Inox				
RCOPL7203E1TI	730x870x1450	20	1,13	TRI400 N+T
RCOPL7303E1TI	730 x 870 x 1450	30	1,13	TRI400 N+T
RCOPL7403E1TI	810 x 950 x 1600	40	1,5	TRI400 N+T
RCOPL7603E1TI	810 x 950 x 1600	60	2,2	TRI400 N+T

Batteur à variateur électronique

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Puissance (kW)	Tension
RCOPL11020VE	730 x 870 x 1450	20	0,75	TRI400 N+T
RCOPL11040TS	810 x 950 x 1600	40	1,5	TRI400 N+T
RCOPL11060TS	810 x 950 x 1600	60	2,2	TRI400 N+T
RCOPL14080LVE	810x1030x1600	80	3	TRI400 N+T
RCOPL14080TSL*	810x1030x1600	80	3	TRI400 N+T
Inox				
RCOPL11020VEI	730 x 870 x 1450	20	0,75	TRI400 N+T
RCOPL11040TSI	810 x 950 x 1600	40	1,5	TRI400 N+T
RCOPL11060TSI	810 x 950 x 1600	60	2,2	TRI400 N+T
RCOPL14080LVEI	810x1030x1600	80	3	TRI400 N+T
RCOPL14080TSLI*	810x1030x1600	80	3	TRI400 N+T

Ecran tactile*

Accessoires

Référence	Caractéristiques
RCOPL05BV7038	Cuve réfrigérée

Options et accessoires



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
RCOPL7040031		Cuve chauffante pour batteur 40 L
RCOPL7060031		Cuve chauffante pour batteur 60 L
RCOPL0807031		Cuve chauffante pour batteur 80 L
RCOPL4060703	75x75x150	Arbre x Racleur inox-teflon x cuve lt.40-60-80
RCOPL0407045	600x500x800	Chariot inox pour cuve de lt.40, avec 4 roues
RCOPL0607045	600x500x800	Chariot inox pour cuve de lt.60, avec 4 roues
RCOPL0807045	600x500x800	Chariot inox pour cuve de lt.80, avec 4 roues
RCOPL20BV7031	330x300x310	Cuve inox lt.10 x pour batteur LT.20
RCOPL0407043	380x330x360	Cuve inox lt.20 x pour batteur LT.40
RCOPL0607043	400x350x390	Cuve inox lt.30 x pour batteur LT.60
RCOPL10BV11030	300x280x300	Cuve inox Lt. 10
RCOPL20BV7030	350x330x350	Cuve inox Lt.20
RCOPL0207030	330x300x320	Cuve inox Lt.20
RCOPL0307030	400x350x370	Cuve inox Lt.30
RCOPL0407030	453x400x430	Cuve inox Lt.40
RCOPL05BV11030	250x220x230	Cuve inox Lt.5
RCOPL0607030	480x450x450	Cuve inox Lt.60
RCOPL08BV11030	300x280x250	Cuve inox Lt.8
RCOPL0807030	480x440x470	Cuve inox Lt.80
RCORID20/20	400x450x450	Réduction complète de 1 cuve pour batteur 10lt et 3 outils
RCORID20/40	500x550x500	Réduction complète de 1 cuve pour batteur 20lt et 3 outils
RCORID30/60	500x550x500	Réduction 30 Lt complète de 1 cuve pour batteur 30lt et 3 outils + 1 cuve
RCORID30/80	500x550x500	Réduction 30 Lt complète de 1 cuve pour batteur 30lt et 3 outils + 1 cuve
RCORID40/60	550x550x550	Réduction 40 Lt complète de 1 cuve pour batteur 40lt et 3 outils + 1 cuve
RCORID40/80	500x550x500	Réduction 40 Lt complète de 1 cuve pour batteur 40lt et 3 outils + 1 cuve
RCOPL08BV7143	350x280x280	Fouet inox pour cuve lt.10
RCOPL20BV7025	400x300x300	Fouet inox pour cuve lt.20
RCOPL0207022	330x250x250	Fouet inox pour cuve lt.20
RCOPL0307022	300x250x250	Fouet inox pour cuve lt.30
RCOPL0407022	430x330x330	Fouet inox pour cuve lt.40
RCOPL05BV7043	300x250x250	Fouet inox pour cuve lt.5
RCOPL0607022	450x330x330	Fouet inox pour cuve lt.60
RCOPL08BV7043	330x250x250	Fouet inox pour cuve lt.8
RCOPL0807052	450x360x360	Fouet inox pour cuve lt.80
RCOPL10BV7025	300x220x220	Fouet inox pour cuve lt.10 x pour batteur 20lt
RCOPL0407042	350x250x250	Fouet inox pour cuve lt.20 x pour batteur 40lt
RCOPL0607042	380x280x280	Fouet inox pour cuve lt.30 x pour batteur 60lt
RCOPL08BV7120	130x130x290	Crochet-spirale inox pour cuve lt.10
RCOPL20BV7020	140x140x300	Crochet-spirale inox pour cuve lt.20
RCOPL0207020	160x160x290	Crochet-spirale inox pour cuve lt.20
RCOPL0307020	140x140x300	Crochet-spirale inox pour cuve lt.30
RCOPL0407020	150x150x330	Crochet-spirale inox pour cuve lt.40
RCOPL05BV7020	120x120x250	Crochet-spirale inox pour cuve lt.5
RCOPL0607020	160x160x400	Crochet-spirale inox pour cuve lt.60
RCOPL08BV7020	130x130x260	Crochet-spirale inox pour cuve lt.8
RCOPL0807051	200x200x410	Crochet-spirale inox pour cuve lt.80
RCOPL10BV7020	160x160x240	Crochet-spirale inox pour cuve lt.10 x pour batteur 20lt
RCOPL0407041	160x160x290	Crochet-spirale inox pour cuve lt.20 x pour batteur 40lt
RCOPL0607041	140x140x350	Crochet-spirale inox pour cuve lt.30 x pour batteur 60lt
RCOPL0407047	150x80x430	Racleur inox-teflon x cuve lt.40
RCOPL0607047	160x80x450	Racleur inox-teflon x cuve lt.60
RCOPL0807047	170x80x470	Racleur inox-teflon x cuve lt.80
RCOPL20B125/C	750x490x380	Socle pour batteur lt.20 avec 4 pieds
RCOPL08BV7144	330x100x300	Feuille inox pour cuve lt.10
RCOPL20BV7035	380x140x300	Feuille inox pour cuve lt.20
RCOPL0207021	350x130x300	Feuille inox pour cuve lt.20
RCOPL0307021	350x130x270	Feuille inox pour cuve lt.30
RCOPL0407021	400x130x320	Feuille inox pour cuve lt.40
RCOPL05BV7044	300x100x250	Feuille inox pour cuve lt.5
RCOPL0607021	350x130x440	Feuille inox pour cuve lt.60
RCOPL08BV7044	330x100x250	Feuille inox pour cuve lt.8
RCOPL0807050	370x130x450	Feuille inox pour cuve lt.80
RCOPL10BV7035	400x130x320	Feuille inox pour cuve lt.10 x pour batteur 20lt
RCOPL0407040	400x130x320	Feuille inox pour cuve lt.20 x pour batteur 40lt
RCOPL0607040	400x130x320	Feuille inox pour cuve lt.30 x pour batteur 60lt



PREPARATION

Combiné cutter - Coupe-légumes SILVER

Combiné cutter/coupe-légumes

- Fabrication en inox et design ergonomique
- Se compose d'un bloc moteur à vitesse variable, goulotte universelle et goulotte-cutter avec cuve de 5 litres et rotor à couteaux micro-dentés
- Tableau de commande électronique
- Fonction coupe-légumes avec 5 vitesses
- Fonction cutter avec 10 vitesses et temps programmable.
- Touche pulse.
- Poussoir et couvercle faciles à démonter pour leur nettoyage.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Production	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
		Coupe légumes	Cutter				
RSA1050333	CK-301	389 x 412 x 565	283 x 390 x 468	150/450 kg/h	-	1,50	MONO 230+T
RSA1050335	CK-401	389 x 400 x 767	283 x 390 x 468	200/650 kg/h	En option trémie semi-automatique grosse production, support chariot.	1,50	MONO 230+T

Coupe-légumes SILVER

- Design ergonomique
- Permet de couper le produit en un seul mouvement
- Coupe de très grande qualité
- Fabrication en inox. Tableau de commande électronique
- Poussoir et couvercle faciles à démonter pour leur nettoyage



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Production	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RSA1050309	CA-301M	389 x 405 x 544	150-450 kg/h	1 vitesse	0,55	MONO 230+T
RSA1050311	CA-301T	389 x 405 x 544	150-450 kg/h.	1 vitesse	0,37	TRI 400 N+T
RSA1050325	CA-401M	389 x 382 x 646	200-650 kg/h	1 vitesse. Goulotte avec une cloison sur un côté qui amène les produits à l'intérieur de la bouche et coupe des produits entiers tels que le chou	0,55	MONO 230+T
RSA1050323	CA-401T	389 x 382 x 646	200-650 kg/h.	1 vitesse. Goulotte avec une cloison sur un côté qui amène les produits à l'intérieur de la bouche et coupe des produits entiers tels que le chou	0,55	TRI 400 N+T
RSA1050068	CA-601	431 x 418 x 767	500-1.000 kg/h.	2 vitesses.	0,75	TRI 400 N+T

PREPARATION

Coupes légumes / Cutter accessoires - Coupe-pains

Accessoires pour coupe-légumes et cutter coupe-légumes

Référence	Modèle	Caractéristiques
RSA1010205	FCE-2 +	Disque effileur : Pour pommes frites, pailles de 2 mm
RSA1010405	FCE-8 +	Disque effileur : Pour pommes frites, pailles de 8 mm
RSA1010210	FCE-4 +	Disque effileur : Pour pommes frites, pailles de 4 mm
RSA1010215	FC-1 +	Disque éminceur : Pour pommes chips de 1 mm
RSA1010220	FC-2 +	Disque éminceur : Pour pommes chips de 2 mm
RSA1010222	FC-3 +	Disque éminceur : Pour couper en rondelles de 3 mm
RSA1010407	FC-6 +	Disque éminceur : Pour couper en rondelles de 6 mm
RSA1010400	FC-8 +	Disque éminceur : Pour couper en rondelles de 8 mm
RSA1010401	FC-10 +	Disque éminceur : Pour couper en rondelles de 10 mm
RSA1010402	FC-14 +	Disque éminceur : Pour couper en rondelles de 14 mm
RSA1010252	FC-20 +	Disque éminceur : Pour couper en rondelles de 20 mm
RSA1010247	FC-25 +	Disque éminceur : Pour couper en rondelles de 25 mm
RSA1010406	FCC-2 +	Disque éminceur : Disques courbes pour produits mous pour couper en rondelles de 2 mm
RSA1010403	FCC-3 +	Disque éminceur : Disques courbes pour produits mous pour couper en rondelles de 3 mm
RSA1010404	FCC-5 +	Disque éminceur : Disques courbes pour produits mous pour couper en rondelles de 5 mm
RSA1010295	FCO-2 +	Disque éminceur : Pour rondelles ondulées de 2 mm
RSA1010300	FCO-3 +	Disque éminceur : Pour rondelles ondulées de 3 mm
RSA1010408	FCO-6 +	Disque éminceur : Pour rondelles ondulées de 6 mm
RSA1010350	FFC-8 +	Grille frites : Pour frites en ajoutant disque FC-8 +
RSA1010355	FFC-10 +	Grille frites : Pour frites en ajoutant disque FC-10 +
RSA1010360	FMC-8 +	Grille cubes : Pour cubes de 8 mm en ajoutant un disque éminceur
RSA1010365	FMC-10 +	Grille cubes : Pour cubes de 10 mm en ajoutant un disque éminceur
RSA1010370	FMC-14 +	Grille cubes : Pour cubes de 14 mm en ajoutant un disque éminceur
RSA1010375	FMC-20 +	Grille cubes : Pour cubes de 20 mm en ajoutant un disque éminceur
RSA1010380	FMC-25 +	Grille cubes : Pour cubes de 25 mm en ajoutant un disque éminceur
RSA1010310	FR-2 +	Disque râpeur de 2 mm
RSA1010311	FR-3 +	Disque râpeur de 3 mm
RSA1010312	FR-4 +	Disque râpeur de 4 mm
RSA1010313	FR-7 +	Disque râpeur de 7 mm
RSA1010260	FR-1 +	Disque râpeur pour réduire en poudre
RSA1010262	FR-8 +	Disque râpeur pour réduire en poudre
RSA1050061		Goulotte à tubes pour CA-301 / CA-401
RSA1050063		Support chariot CA-401 / CA-601 / CA 301 / CK
RSA1050067		Trémie semi-automatique pour CA
RSA1050069		Goulotte à grosse capacité
RSA1050064		Goulotte à tubes pour CK-301 / 401
RSA1010204		Porte disques
RSA1010207		Kit de 6 disques (FC-3 / FC-10 / FCC-5 / FFC-10 / FMC-101 / FR-3 + porte disque)
RSA1050071		Tremie semi-automatique pour CK-401



Disque effileur :
Couper en rondelles



Grille frites : Pour pommes frites



Coupe-pain

- Fabrication en inox

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
RSA1050229	CP-250	410 x 524 x 910	Débit : 8 400/16 800 tranches/heure	0,25	MONO 230+T
RSA1050230	-	494 x 567 x 605	Socle pour CP-250	-	-

Eplucheuse Inox

- Possibilité de la placer à côté d'un évier pour une vidange directe
- Plateau abrasif
- Livrée sans socle et filtre anti-mousse.



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)		Production	Minuterie	Puiss. (kW)	Tension
		Sans socle	Avec socle				
RSA1000539	EM5	333 x 367 x 490	425 x 555 x 965	80/100 kg/h.	0-6 minutes.	0,30	MONO 230+T

- Plateau abrasif et déflecteur latéral permettant une meilleure rotation de la pomme de terre et une économie de la matière de 6% à 8% selon la qualité de celle-ci
- Nettoyage facile
- Système anti-retour évitant le mélange d'eau propre et eau usée
- Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure.
- Bouton de commande avec protection IP65.
- Minuterie 0-6 minutes et fonctionnement en continu.
- Porte en aluminium avec fermeture hermétique et dispositif de sécurité.
- Livrée sans socle et filtre anti-mousse.



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)		Production (kg/H)	Puissance (kW)	Tension
		Sans socle	Avec socle			
RSA1000654	EPI10T	433 x 635 x 625	433 x 638 x 1040	200/240	0,37	TRI 400 N+T
RSA1000655	EPI10M	433 x 635 x 625	433 x 638 x 1040	200/240	0,55	MONO 230+T
RSA1000664	EPI20T	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	400/480	0,55	TRI 400 N+T
RSA1000665	EPI20M	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	400/480	0,55	MONO 230+T
RSA1000636	EPI30T	622 x 760 x 950	546 x 760 x 1255	600/720	0,73	TRI 400 N+T
RSA1000637	EPI30M	622 x 760 x 950	546 x 760 x 1255	600/720	0,73	MONO 230+T

Eplucheuse / Essoreuse

- Fabrication inox
- Plateau en aluminium avec abrasif en carbure de silice
- Facile à démonter pour son nettoyage
- En tant qu'essoreuse capacité par opération de 2 kg de salade (20 kg/h). Volume utile 19,5 litres
- Couvercle relevable
- Dotation: plateau abrasif et panier d'essorage
- Tableau de commande étanche (IP65)
- Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure
- Livrée sans socle et filtre anti-mousse
- Système anti-retour à l'entrée d'eau



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)		Production	Puiss. (kW)	Tension
		Sans socle	Avec socle			
RSA1000674	PES20T	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	400/480 kh/h	0,55	TRI 400 N+T
RSA1000675	PES20M	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	400/480 kh/h	0,55	MONO 230+T

Essoreuse

- Fabrication inox
- La plus rapide du marché.
- Panier Inox. Frein moteur
- Vibration Control System exclusif, qui contrôle la répartition de la charge dans le panier avant le démarrage du cycle
- Sélection de cycles
- Panneau de commande électronique.
- Roues avec frein de série pour un confort maximum dans le lieu de travail
- Facilité de déplacement pour son nettoyage ou stockage.



Panier d'essorage

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm) Sans socle	Capacité	Caractéristiques	Product. (Kg/h)	Puiss. (kW)	Tension
RSA1000708	NES-100	540 x 750 x 665	6 kg	Essorage : 900 tr/mn	120-360	0,55	MONO 230+T
RSA1000714	NES-200	540 x 750 x 815	12 kg	Essorage : 900 tr/mn	240-720	0,55	MONO 230+T

Accessoires pour Eplucheuses et Essoreuses

Référence	Caractéristiques
RSA2000004	Plateau à lames : Accessoire pour l'éplucheuse-essoreuse PES-20
RSA2009224	Socle inox : Pour éplucheuse M-5
RSA2009250	Socle inox avec filtre (soudé) pour les éplucheuses PI-10 / PI-20 / PES-20
RSA2009270	Socle inox avec filtre (soudé) pour l'éplucheuses PI-30
RSA2009223	Filtre et anti mousse : Pour éplucheuse M-5
RSA2001316	Panier : Panier d'essorage en option pour l'éplucheuse PES-20

Façonneuse GOLD

- Deux couples de rouleaux réglables, suivant les modèles, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RMEDL30M	DL30M	420 x 450 x 350	1 couple de rouleaux pour Ø 30 cm	0,37	MONO 230+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RMEDL30	DL30	420 x 450 x 650	2 couples de rouleaux inclinés pour Ø 30 cm	0,37	MONO 230+T
RMEDL40	DL40	520 x 450 x 712	2 couples de rouleaux inclinés pour Ø 40 cm	0,37	MONO 230+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RMEDL40P	DL40P	520 x 450 x 750	2 couples de rouleaux parallèles pour Ø 40 cm	0,37	MONO 230+T

Façonneuse - Laminoir SILVER



Façonneuse SILVER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Ø Pizza	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CGGS32A	S32/A	500 x 382 x 750	32 cm pizza	en acier inox, pédale inclus	0,37	MONO 230+T
CGGS42A	S42/A	555 x 382 x 750	42 cm pizza	en acier inox, pédale inclus	0,37	MONO 230+T

Laminoir

- Engrenages à bain d'huile
- Tapis avec différentes vitesses
- Tables démontables en acier inoxydable

- Commande avec joystick
- 1 Réservoir de farine



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Largeur cylindres	Puiss. (kW)	Tension
Laminoir à poser 300 x 500 mm					
RCOSF300B-500	1180x760x610	Rouleaux largeur 300 mm à tablettes rabattable longueur 500 mm	300 mm	0,26	TRI400+N+T
RCOSF300B-500I	1180x760x610	Version en acier inoxydable Rouleaux largeur 300 mm à tablettes inox rabattable longueur 500 mm	300 mm	0,26	TRI400+N+T
Laminoir à poser 500 mm					
RCOSF500B04M	1100x960x610	Rouleaux largeur 500 mm tables rabattables longueur 500 mm	500 mm	0,26	TRI400+N+T
RCOSF500B04MI	1100x960x610	Version en acier inoxydable - Rouleaux largeur 500 mm - tables rabattables longueur 500 mm	500 mm	0,26	TRI400+N+T
Laminoir à poser 500 x 500 mm					
RCOSF500B-500	1180x960x610	2 Rouleaux largeur 500 Modèle à Tapis longueur 500 mm	500 mm	0,26	TRI400+N+T
RCOSF500B-500I	1180x960x610	2 Rouleaux largeur 500 mm - Modèle inox à Tapis longueur 500 mm	500 mm	0,26	TRI400+N+T
Laminoir à poser 500 x 700 mm					
RCOSF500B-700	1680/2000x960x610	2 Rouleaux, largeur 500 mm Modèle à Tapis longueur 700 mm	500 mm	0,26	TRI400+N+T
RCOSF500B-700I	1680/2000x960x610	Version en acier inoxydable 2 Rouleaux, largeur 500 Modèle à Tapis longueur 700 mm	500 mm	0,26	TRI400+N+T
Laminoir 500 x 700 mm					
RCOSF500-700	1680/2000x1020x1250	2 Rouleaux, largeur 500 mm 2 tapis longueur 700 mm, modèle sur pieds		0,37	TRI400+N+T
RCOSF500-700I	1680/2000x1020x1250	Version en acier inoxydable 2 Rouleaux, largeur 500 mm 2 tapis longueur 700 mm, modèle sur pieds		0,37	TRI400+N+T
Laminoir 500 x 1000 mm					
RCOSF500-1000	2200/2800x1020x1250	2 Rouleaux, largeur 500 mm tapis longueur 1000 mm sur pieds	500 mm	0,37	TRI400+N+T
RCOSF500-1000I	2200/2800x1020x1250	Version en acier inoxydable 2 Rouleaux largeur 500 mm tapis longueur 1000 mm sur pieds	500 mm	0,37	TRI400+N+T

Hachoir inox GOLD

- Conseillé en restauration, magasin et petite collectivité

- Simple coupe
- Groupe de hachage démontable



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Bouche	Grille de série (mm)	Débit	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RDE0112	FHE70 MONO	420 x 260 x 480	Ø 70	6	100 kg/h	Conseillé viande fraîche	1	MONO 230+T
RDE0113	FHE70 TRI	420 x 260 x 480	Ø 70	6	100 kg/h	Conseillé viande fraîche	1	TRI 400+N+T
RDE0114	FHE82 MONO	460 x 280 x 520	Ø 82	4,5	250 kg/h	Conseillé viande fraîche	1,5	MONO 230+T
RDE0115	FHE82 TRI	460 x 280 x 520	Ø 82	4,5	250 kg/h	Conseillé viande fraîche	1,5	TRI 400+N+T
RDE0127	FHL82MONO	450 x 300 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h	Conseillé pour le hachage de produits frais et semi dur (merguez, saucisson...)	1,5	MONO 230+T
RDE0128	FHL82TRI	450 x 300 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h	Conseillé pour le hachage de produits frais et semi dur (merguez, saucisson)	2	TRI 400+N+T

Hachoir inox GOLD

- Conseillé en collectivité et laboratoire
- Groupe de hachage démontable

- Double coupe (conseillée pour le travail de la viande fraîche, cuite ou nerveuse)



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Bouche	Grille de série (mm)	Débit	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RDE0129	FHL82/2 MONO	450 x 300 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h -	Conseillé pour le ha- chage de produits frais et semi dur (merguez, saucisson...)	1,5	MONO 230+T
RDE0130	FHL82/2 TRI	450 x 300 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h -	Conseillé pour le ha- chage de produits frais et semi dur (merguez, saucisson...)	1,5	TRI 400+N+T

Hachoir réfrigéré inox GOLD

- Conseillé en collectivité et laboratoire

- Groupe froid statique



Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Bouche	Grille de série (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RDE0143	FHR82 TRI	290 x 430 x 540	Ø 82	4,5	Double coupe Débit 300 Kg/h	1,5	TRI 400+N+T
RDE0144	FHR82 P TRI	425 x 455 x 540	Ø 82	4,5	Portionneur à steak variable de 90 à 150 grammes - Double coupe Débit 300 kg/h - Conseillé restauration et métiers de bouche, viande fraîche	1,5	TRI 400+N+T

Hachoirs

- Hachoir en aluminium anodisé et acier inox
- Bouche démontable pour le nettoyage

- Inversion du sens de rotation avec système NVR
- Couteau et plaque acier inox autoaffutants



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bouche (mm)	Production horaire	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ROMTS8E	TS8E	170 x 210 x 380	Ø 62mm	50-80kg	simple coupe	0,5	MONO 230+T

Production horaire variable suivant le diamètre des trous des grilles

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bouche (mm)	Production horaire	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ROMTL12E1P	TL12E1P	170 x 210 x 380	Ø 70mm	100-120kg	Simple coupe	0,5	MONO 230+T
ROMTL12E2P	TL12E2P	170 x 210 x 380	Ø 70mm	100-120kg	Double coupe	0,5	MONO 230+T
ROMTS12E1P	TS12E1P	220 x 490 x 430	Ø 70mm	150-170kg	Simple coupe	1,45	TRI 400+N+T
ROMTS12E2P	TS12E2P	220 x 490 x 430	Ø 70mm	150-170kg	Double coupe	1,45	TRI 400+N+T

Hachoirs

- Production horaire variable suivant le diamètre des trous des grilles

- Moteur étanche ventilation forcée pour utilisation continue
- Groupe de coupe en acier inox 18/8



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bouche (mm)	Production horaire	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ROMTL22E1P	TL22E1P	220 x 620 x 430	Ø 82mm	200-230kg	Simple coupe	1,45	TRI 400+N+T
ROMTL22E2P	TL22E2P	220 x 620 x 430	Ø 82mm	200-230kg	Double coupe	1,45	TRI 400+N+T
ROMTS22E1P	TS22E1P	230 x 670 x 470	Ø 82mm	250-300kg	Simple coupe	1,45	TRI 400+N+T
ROMTS22E2P	TS22E2P	230 x 670 x 470	Ø 82mm	250-300kg	Double coupe	1,45	TRI 400+N+T
ROMTS22E3P	TS22E3P	230 x 670 x 470	Ø 82mm	250-300kg	Triple coupe	1,45	TRI 400+N+T

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bouche (mm)	Production horaire	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ROMTS32E1P	TS32E1P	270 x 440 x 600	Ø 100mm	→500 kg	Simple coupe	3	TRI 400+N+T
ROMTS32E2P	TS32E2P	270 x 440 x 600	Ø 100mm	→500 kg	Double coupe	3	TRI 400+N+T
ROMTS32E3P	TS32E3P	270 x 440 x 600	Ø 100mm	→500 kg	Triple coupe	3	TRI 400+N+T
ROMTP32E1P	TP32E1P	430 x 550 x 1100	Ø 100mm	→500 kg	Simple coupe	3,5	TRI 400+N+T
ROMTP32E2P	TP32E2P	430 x 550 x 1100	Ø 100mm	→500 kg	Double coupe	3,5	TRI 400+N+T
ROMTP32E3P	TP32E3P	430 x 550 x 1100	Ø 100mm	→500 kg	Groupe de coupe acier	3,5	TRI 400+N+T

Options Extracteur

Référence	Modèle	Caractéristiques
Moteur monophasé		
ROMOPT48	OPT48	Moteur monophasé 230/50 - Moteur pour TS12E-TL22E
ROMOPT42	OPT42	Moteur monophasé 230/50 - Moteur pour TS22E
ROMOPT43	OPT43	Moteur monophasé 230/50 - Moteur pour TS32E
Grande tremie		
ROMOPT49	OPT49	Moteur monophasé 230/50 TP32E

Hachoir réfrigéré statique

- Hachoir réfrigéré froid STATIQUE en acier inox 304
- Réfrigération de la tremie et du corps pour empêcher le développement des bactéries

- Contrôle de la température et des autres fonctions par clavier électronique



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ROMSIBERIAN22	SIBERIAN22	380 x 500 x 640	ventilation forcée d'air froid dans la vitrine supérieure et inférieure	1,1	TRI 400+N+T
ROMSIBERIAN32	SIBERIAN32	380 x 500 x 640	ventilation forcée d'air froid dans la vitrine supérieure et inférieure	2,2	TRI 400+N+T

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
ROMBLIZZARD32	BLIZZARD32	550 x 590 x 640	Avec portionneur hamburger Hachoir réfrigéré froid ventilé	2,2	TRI 400+N+T

Machine sous vide

- Emballeuse sous vide digitale de table

- Série en inox à cloche



Emballeuse barre de soudure 210 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Hauteur de la chambre (mm)	Puiss. (kW)	Tension
RVA1410V127	V127	266 x 395 x 260	4	80	0,25	MONO 230+T



Emballeuse barre de soudure 250 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Hauteur de la chambre (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RVA1410V124	V124	325 x 515 x 300	4	80	+ 60 mm couvercle bombé	0,25	MONO 230+T
RVA1410V125	V125	325 x 515 x 300	6	80	+ 60 mm couvercle bombé	0,6	MONO 230+T
RVA1410V126	V126	325 x 515 x 300	8	80	+ 60 mm couvercle bombé	0,5	MONO 230+T



Emballeuse barre de soudure 315 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Hauteur de la chambre (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RVA1410V135	V135	392 x 510 x 345	8	80	Cuve emboutie + 80 mm couvercle bombé	0,5	MONO 230+T
RVA1410V180	V180	392 x 510 x 345	10	80	Cuve emboutie + 80 mm couvercle bombé	0,6	MONO 230+T
RVA1410V181	V181	392 x 510 x 345	16	80	Cuve emboutie + 80 mm couvercle bombé	0,7	MONO 230+T
RVA1410V182	V182	392 x 510 x 345	20	80	Cuve emboutie + 80 mm couvercle bombé	0,9	MONO 230+T



Emballeuse barre de soudure 415 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Hauteur de la chambre (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RVA1410V136	V136	490 x 650 x 390	16	120	Cuve emboutie + 100 mm couvercle bombé	0,7	MONO 230+T
RVA1410V152	V152	490 x 650 x 390	20	120	Cuve emboutie + 100 mm couvercle bombé	0,9	MONO 230+T
RVA1410V153	V153	490 x 650 x 390	25	120	Cuve emboutie + 100 mm couvercle bombé	1,1	MONO 230+T



Emballeuse barre de soudure 500 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Hauteur de la chambre (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RVA1410V167	V167	576 x 635 x 390	20	120	+ 100 mm couvercle bombé	0,9	MONO 230+T
RVA1410V176	V176	576 x 635 x 390	25	120	+ 100 mm couvercle bombé	1,1	MONO 230+T



Thermoplongeur pour cuisson basse température immergée

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RVA1410V188	V188	164 x 220 x 332	Thermoplongeur pour récipients jusqu'à 50 L Hauteur minimum récipient 167 mm	2	MONO 230+T

Accessoires pour machines sous vide GOLD

Référence	Caractéristiques
RVA09040017	Aiguille de la sonde
RVA10040061	Bac gastronorm GN1/1 h 200 mm
RVA10040062	Bac gastronorm GN1/1 h 200 mm transparent
RVA1004V020	Bac gastronorm GN1/1 h100mm
RVA1004V021	Bac gastronorm GN1/1 h150 mm
RVA1004V025	Bac gastronorm GN1/2 h100 mm
RVA0117V086	Bride de support thermostat
RVA1408V023	Carte électronique programmable
RVA1004V023	Couvercle inox pour bac gastronorm GN1/1
RVA1004V024	Couvercle inox pour bac gastronorm GN1/2
RVA1408V079	Couvercle pour bac gastronorm GN1/1
RVA1408V014	Dispositif d'injection de gaz inerte
RVA1408V044	Dispositif d'injection de gaz inerte
RVA1408V024	Dispositif de blocage du couvercle
RVA1408V025	Dispositif de blocage du couvercle
RVA1408V068	Dispositif de blocage du couvercle
RVA1408V069	Dispositif de blocage du couvercle
RVA0401VB25	Grille de separation pour bac gastronorm GN1/1
RVA1408V021	Kit barre de soudure
RVA1408V053	Kit double barre de soudure
RVA1013V003	Pansement adhesif pour l'aiguille de la sonde
RVA1410V005	Piètement mobile en inox
RVA1410V032	Piètement mobile en inox
RVA1410V033	Piètement mobile en inox
RVA1410V045	Piètement mobile en inox
RVA1408V017	Plan incliné
RVA1408V018	Plan incliné
RVA1408V081	Plan incliné
RVA1408V074	Poignée pour le vide à l'extérieur
RVA1408V015	Système soft air
RVA1408V075	Système soft air
RVA1408V083	Thermostat avec timer et alarme sonore integres
RVA09050008	Thermostat numerique avec alarme sonore

Machine à emballer sous vide

- Structure en acier inox
- Pompe à bain d'huile
- Possibilité de régler le % de vide et la durée de la phase de soudure
- Démarrage manuel ou automatique du cycle de travail
- Réouverture manuelle du couvercle en plexiglas à la fin du cycle de travail pour le modèle "ALFA". Pour les autres



- modèles la réouverture du capot est en automatique
- Plaques de remplissage pour régler la hauteur du sachet dans la cuve
- Possibilité de connexion à l'extérieur pour faire le vide en bacs GN
- Barre de soudure entièrement extractible
- Cuve inox avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Carter inox basculant jusqu'à 90° pour faciliter toute assistance technique à l'intérieur de l'appareil

*Caractéristiques (Sauf pour le modèle ALFA)

"CLEAN PUMP" pour effectuer le nettoyage de la pompe et effacer toute trace d'humidité.

"STEP VAC" pour emballer sous vide les produits liquides.

"SOFT VAC" pour éviter tout écrasement des produits.

"HEAT PUMP" pour effectuer le préchauffage de la pompe en présence de températures basses. "EXTRA VAC" conçu pour emballer plus facilement la viande déossée.

Machine à emballer sous vide barre de soudure 250 mm

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)		Pompe (m³/h)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
		Exterieur	chambre				
REUALFA	ALFA	320 x 500 x 270	260 x 300 x 110	6	Panneau des commandes «DIGIT» avec un programme de travail.	0,35	MONO 230+T
REUPOCKET6	POCKET6	360 x 400 x 400	260 x 300 x 160	6	*Possibilité de régler l'éventuelle durée de l'injection de gaz inerte. Démarrage automatique du cycle de travail. Panneau des commandes «LCD» avec 20 programmes de travail à personnaliser	0,35	MONO 230+T
REUPOCKET8	POCKET8	360 x 400 x 400	260 x 300 x 160	8	Panneau des commandes «LCD» avec 20 programmes de travail à personnaliser	0,35	MONO 230+T



Machine à emballer sous vide barre de soudure 300 mm

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)		Pompe (m³/h)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
		Exterieur	chambre				
REUJUNIOR8	JUNIOR8	410 x 460 x 420	310 x 350 x 190	8	Panneau des commandes «LCD» avec 20 programmes de travail à personnaliser	0,35	MONO 230+T
REUJUNIOR12	JUNIOR12	410 x 460 x 420	310 x 350 x 190	12	Possibilité de régler l'éventuelle durée de l'injection de gaz inerte. Panneau des commandes «LCD» avec 20 programmes de travail à personnaliser	0,35	MONO 230+T
REUBASIC12	BASIC12	510 x 560 x 450	410 x 450 x 220	12	Panneau des commandes «LCD» avec 20 programmes de travail à personnaliser	0,55	MONO 230+T

Machine à emballer sous vide SILVER

- Structure en acier inox
- Possibilité de régler le % de vide et la durée de la phase de soudure
- Démarrage manuel ou automatique du cycle de travail

- Plaques de remplissage pour régler la hauteur du sachet dans la cuve
- Possibilité de connexion à l'extérieur pour faire le vide en bacs GN
- Carter inox busculant jusqu'à 90° pour faciliter toute assistance technique à l'intérieur de l'appareil



Machine à emballer sous vide barre de soudure 400 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Pompe (m³/h)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
		Exterieur	chambre				
REUBASIC20	BASIC20	510 x 560 x 450	410 x 450 x 220	20	Panneau des commandes «LCD» avec 20 prog. de travail à personnaliser	0,55	MONO 230+T



Machine à emballer sous vide barre de soudure 500 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Pompe (m³/h)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
		Exterieur	chambre				
REUMIXER50	MIXER50	600 x 560 x 450	500 x 460 x 220	20	*Possibilité de régler l'éventuelle durée de l'injection de gaz inerte . Panneau des commandes «LCD» avec 20 programmes de travail à personnaliser	0,55	MONO 230+T

Accessoires et options machine à emballer sous vide

Référence	Modèle	Caractéristiques
REUOPGAZ*	OPTION GAZ INERTE	Système pour l'injection du gaz inerte prévoyant une connexion extérieure pour la bouteille de gaz et une injection à l'intérieur des sachets extrêmement fiable, rapide et silencieuse. Cette option permet de sauvegarder l'intégrité, la qualité ainsi que l'hygiène des produits qu'on souhaite emballer sous vide. Simple pression sur le bouton «GAS ON/OFF» pour activer où éteindre cette option Système d'injection réglé par une electrovanne spécifique, qui permet de limiter toute perte de gaz
REUOPIMPRIM*	IMPRIMANTE	Imprimante pour la création des étiquettes autocollantes L'imprimante s'active automatiquement à la fin du cycle de travail, parallèlement à la phase de décharge de l'appareil. Il est cependant possible d'imprimer manuellement. Pour une série d'étiquettes successives la numérotation progressive sera respectée.
REUMINIORDI*	CLAVIER IMPRIMANTE	Mini ordinateur pour modifier les étiquettes autocollantes Ce petit ordinateur permet de rédiger n'importe quel texte! On peut indiquer le nom du produit, ses ingrédients, sa DLC, le n° de série de lot qu'on est en train d'emballer sous vide etc... Une fois composé, ce texte est mémorisé jusqu'à votre nouvelle intervention. Connexion par câblage à la machine. Possibilité de personnaliser jusqu'à 20 produit différents avec une sélection parmi 5 langues.

*Sauf pour ALFA



Système de cuisson à basse température

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
REUSOUSVIDE	350 x 550 x 320	Structure acier inox avec une cuve 1/1 GN, robinet de vidange, Panneau des commandes "LCD" avec signal sonore. Possibilité de régler la durée de la cuisson ou la température. Grille inox interne Température de cuisson : de 45° à 100° Capacité en litres de la cuve : 25 litres	1,25	MONO 230+T

Pétrin à spirale

- Tête relevable et cuve démontable

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)		Puissance (kW)	Tension
			global	farine		
RMEPK12AT	PK12AT	675 x 350 x 702	12	8	0,75	TRI400 N+T
RMEPK18AT	PK18AT	700 x 390 x 702	18	12	0,75	TRI400 N+T
RMEPK25AT	PK25AT	770 x 430 x 790	25	17	1,1	TRI400 N+T
RMEPK38AT	PK38AT	830 x 480 x 790	38	25	1,5	TRI400 N+T
RMEPK44AT	PK44AT	860 x 530 x 790	44	30	1,5	TRI400 N+T

- Tête relevable et cuve démontable • 2 vitesses

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)		Puissance (kW)	Tension
			global	farine		
RMEPK12AD	PK12AD	675 x 350 x 702	12	8	0,8	TRI400 N+T
RMEPK18AD	PK18AD	700 x 390 x 702	18	12	0,8	TRI400 N+T
RMEPK25AD	PK25AD	770 x 430 x 790	25	17	1,4	TRI400 N+T
RMEPK38AD	PK38AD	830 x 480 x 790	38	25	2,2	TRI400 N+T
RMEPK44AD	PK44AD	860 x 530 x 790	44	30	2,2	TRI400 N+T

Pétrin à spirale tête fixe

- La cuve, l'outil spiralé, la barre sont en acier inoxydable hautement résistant
- La grille de protection est en acier inoxydable
- Système de transmission réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile
- Tête et cuve fixe
- Minuteur pour les pétrins de 12 à 60 kg
- Pétrins disponibles avec un moteur monophasé, un moteur triphasé ou un moteur triphasé 2 vitesses (sauf 5 et 8 Kg).
- Les modèles de 12 à 44 kg sont équipés de roulettes avec freins
- Revêtement carrosserie peinture qualité alimentaire

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)		Puiss. (kW)	Tension
			global	farine		
RMEPK5M	PK5M	540 x 260 x 527	5	3	0,37	MONO 230+T
RMEPK8M	PK8M	550 x 280 x 567	8	5	0,37	MONO 230+T
RMEPK12M	PK12M	675 x 350 x 702	12	8	0,9	MONO 230+T
RMEPK18M	PK18M	700 x 390 x 702	18	12	0,9	MONO 230+T
RMEPK25M	PK25M	770 x 430 x 790	25	17	1,1	MONO 230+T
RMEPK38M	PK38M	830 x 480 x 790	38	25	1,5	MONO 230+T
RMEPK44M	PK44M	860 x 530 x 790	44	30	1,5	MONO 230+T

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)		Puiss. (kW)	Tension
			global	farine		
RMEPK5T	PK5T	540 x 260 x 527	5	3	0,37	TRI400 N+T
RMEPK8T	PK8T	550 x 280 x 567	8	5	0,37	TRI400 N+T
RMEPK12T	PK12T	675 x 350 x 702	12	8	0,75	TRI400 N+T
RMEPK18T	PK18T	700 x 390 x 702	18	12	0,75	TRI400 N+T
RMEPK25T	PK25T	770 x 430 x 790	25	17	1,1	TRI400 N+T
RMEPK38T	PK38T	830 x 480 x 790	38	25	1,5	TRI400 N+T
RMEPK44T	PK44T	860 x 530 x 790	44	30	1,5	TRI400 N+T

Pétrin à spirale GOLD



Pétrin à spirale 2 vitesses tête fixe

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RMEPK12D	PK12D	675 x 350 x 702	12	2 vitesses. Tête et cuve fixe	0,8	TRI400 N+T
RMEPK18D	PK18D	700 x 390 x 702	18	2 vitesses. Tête et cuve fixe	0,8	TRI400 N+T
RMEPK25D	PK25D	770 x 430 x 790	25	2 vitesses. Tête et cuve fixe	1,4	TRI400 N+T
RMEPK38D	PK38D	830 x 480 x 790	38	2 vitesses. Tête et cuve fixe	2,2	TRI400 N+T
RMEPK44D	PK44D	860 x 530 x 790	44	2 vitesses. Tête et cuve fixe	2,2	TRI400 N+T



Pétrin à spirale tête relevable

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RMEPK12AM	PK12AM	675 x 350 x 702	12	Tête relevable et cuve démontable	0,9	MONO 230+T
RMEPK18AM	PK18AM	700 x 390 x 702	18	Tête relevable et cuve démontable	0,9	MONO 230+T
RMEPK25AM	PK25AM	770 x 430 x 790	25	Tête relevable et cuve démontable	1,1	MONO 230+T
RMEPK38AM	PK38AM	830 x 480 x 790	38	Tête relevable et cuve démontable	1,5	MONO 230+T
RMEPK44AM	PK44AM	860 x 530 x 790	44	Tête relevable et cuve démontable	1,5	MONO 230+T

Pétrin à spirale SILVER



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RCOSP020/14	430x770x770	20-25	Cuve fixe en inox – Transmission avec reducteur Machine sur roues	1,3	TRI400 N+T
RCOSP030/14	470x810x770	30	Cuve fixe en inox – Transmission avec reducteur Machine sur roues	1,3	TRI400 N+T
RCOSP040/14	490x890x1000	40	Cuve fixe en inox – Transmission avec reducteur Machine sur roues	2,2	TRI400 N+T
RCOSP050/14	535x920x1000	50	Cuve fixe en inox – Transmission avec reducteur Machine sur roues	2,2	TRI400 N+T

Polisseur à couvert - Scie à os

Polisseur à couverts

- Tout inox
- Economique : réduit les coûts de personnel et retour rapide de l'investissement.
- Suivant modèle : ventilateur de sortie de série, pour empêcher la sortie du produit séchant déposé éventuellement sur les couverts
- Brille et élimine les traces de calcaire sur les couverts après lavage



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Production Couverts	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
RSA1370053	SAM-3001	489 x 652 x 412	jusqu'à 3000	Ventilateur de sortie de série	1,75	MONO 230+T
RSA1370054	SAS-5001M	630 x 693 x 783	jusqu'à 5000-8000	-	3	MONO 230+T
RSA1370055	SAS-5001T	630 x 693 x 783	jusqu'à 5000-8000	-	3	TRI 400 N+T
RSA1370056	SAS-6001M	630 x 693 x 783	jusqu'à 5000-8000	Ventilateur de sortie de série	3	MONO 230+T
RSA1370057	SAS-6001T	630 x 693 x 783	jusqu'à 5000-8000	Ventilateur de sortie de série	3	TRI 400 N+T

Granulé polisseur

Référence	Poids	Caractéristiques
RSA2370011	5kg	Pour les modèles SAS-5001 et SAS-6001
RSA2379014	3kg	Pour le modèle SAM-3001

Scie à os

- Scie à os en aluminium anodisé et acier inox
- Parties intérieures en PTFE.
- Moteur ventilation forcée
- Interrupteur de sécurité inclus dans la poignée d'ouverture de la porte
- Poulies et plan de travail démontables



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Longueur lame (mm)	Puiss. (kW)	Tension
ROMT250	T250	500 x 780 x 930	Table fixe	1980 mm	1,2	MONO 230+T
ROMS250	S250	660 x 800 x 930	table mobile	1980 mm	1,2	MONO 230+T

Options

Référence	Modèle	Caractéristiques
ROMOPT38	OPT38	Support socle inox pour scie à os

Trancheur Himalaya

La gamme des trancieurs PLATINIUM permet une coupe parfaite grâce à sa fiabilité de fonctionnement, son système de réglage d'épaisseur "Variocut" (de 0 à 25 mm) et sa robustesse. Sa conception entièrement inox et un design aéré lui garantissent une facilité de nettoyage et une hygiène parfaite. Étanche lavable à la douchette.

- Entièrement inox 18/10
- Accès facile pour le nettoyage
- Affûteur indépendant
- Conforme aux normes CE



Trancheur 300/ 350GX courroie,

- Indice de protection IP 63
- Grand dégagement pour un travail aisé
- Entraînement par courroie

Trancheur Himalaya 300

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Lame	Puissance (kW)	Tension
		sans chariot	avec chariot			
RDAHIMALAYA300	HIMALAYA 300	633 x 450 x 393	647 x 508 x 476	Ø 300	0,2	MONO 230+T

Trancheur Himalaya 350GX

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Lame	Puissance (kW)	Tension
		sans chariot	avec chariot			
RDAHIMALAYA350GX	HIMALAYA 350 GX	674 x 480 x 489	695 x 537 x 535	Ø 350	0,27	MONO 230+T



Trancheur 350 pignon

- Indice de protection IP 67
- Entraînement par pignon

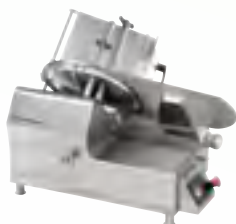
Trancheur Himalaya 350

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Lame	Puissance (kW)	Tension
		sans chariot	avec chariot			
RDAHIMALAYA350	HIMALAYA 350	770 x 492 x 415	800 x 544 x 495	Ø 350	0,35	MONO 230+T



Trancheur Himalaya 350SA semi automatique

- Entraînements par pignons
- Nettoyable à la douchette
- 4 vitesses préselectionnées jusqu'à 40 cycles/min
- Équipé d'un guide sur porte produit
- Semi-automatique, Entièrement étanche,
- Indice de protection IP 67.
- Ecran tactile.
- Fonctionnement manuel ou automatique



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Lame	Puissance (kW)	Tension
		sans chariot	avec chariot			
RDAHIMALAYA350SA	HIMALAYA 350 SA	770 x 492 x 515	800 x 545 x 575	Ø 350	0,47	MONO 230+T

Option

Référence	Caractéristiques
RDACOMPTEURSAUTO	Compteur de tranches 350S automatique, programmable avec arrêt automatique pour modèle RDAHIMALAYA350SA Réglage du nombre de tranches.
RDAEXTRACTEUR	Extracteur de lame quart de tour, pour trancieurs diamètre 350 à entraînement par pignons : RDAHIMALAYA350 et RDAHIMALAYA350SA Extraction de la lame en toute sécurité, sans outils
RDAGUIDEPRODUIT	Guide pour porte produit de trancieurs diamètre 350 à entraînement par pignons : RDAHIMALAYA350 et RDAHIMALAYA350SA
RDALAMETEFLO300	Lame teflon Ø 300 Option lame Teflon sur trancheur diamètre 300 RDAHIMALAYA300
RDALAMETEFLO350	Lame teflon Ø 350 Option lame Teflon sur trancheur diamètre 350 : RDAHIMALAYA350, RDAHIMALAYA350SA et HIMALAYA350GX

Trancheur à courroie

- Conseillé en restauration
- Construction aluminium anodisé
- Affûteur séparé hygiénique

- Coupe dégagée
- Chariot démontable
- Tension : MONO 230+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H x EP (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
RDE0286	250 FEC	540 x 430 x 370	230 x 185 x 15	-	0,18
RDE0283	300 FEC	625 x 430 x 415	250 x 210 x 15	-	0,22
RDE0282	300 FEC ELR	625 x 430 x 415	250 x 210 x 15	Extracteur de lame ELR	0,22
RDE0282SQ	300 FEC ELR BI TITANE	625 x 430 x 415	250 x 210 x 15	Extracteur de lame ELR Revêtement semi titane	0,22

Trancheur à courroie

- Conseillé en restauration et en collectivité
- Construction aluminium anodisé
- Etanche IP 54 - Boutons M/A et carte électronique IP 66
- Utilisation de la douchette basse pression tolérée

- Affûteur séparé hygiénique
- Couvre lame
- Plaque picots pousse talon et tirant acier inoxydable pour passage au lave vaisselle



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H x EP (mm)	Puissance (kW)	Tension
RDE0270	300 FCA	640 x 540 x 510	300 x 205 x 30	0,25	MONO 230+T
RDE0272	350 FCA	750 x 610 x 470	300 x 230 x 30	0,26	MONO 230+T

Trancheur à pignons

- Conseillé en restauration et en collectivité
- Construction aluminium anodisé
- Etanche IP 54 - Bouton M/A et carte électronique IP 66
- Lavable à la douchette basse pression

- Affûteur séparé = Plus d'hygiène
- Couvre lame
- Plaque picots pousse talon et tirant acier inoxydable pour passage au lave vaisselle



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
		Produits	Coupe L x H x EP			
RDE0274	300 FPA	640 x 540 x 510	300 x 205 x 30	-	0,25	MONO 230+T
RDE0274QT	300QT FP	640 x 540 x 510	300 x 205 x 30	Revêtement titane total Alliage anti-adhérent Nettoyage express, haute résistance aux détergents	0,25	MONO 230+T
RDE0280	350 FPA	750 x 610 x 470	300 x 230 x 30	-	0,30	MONO 230+T
RDE0280QT	350 FPA TITANE	750 x 610 x 470	300 x 230 x 30	Revêtement titane total Alliage anti-adhérent Nettoyage express, haute résistance aux détergents	0,30	MONO 230+T
RDE0029	350 FMP	750 x 610 x 470	300 x 230 x 30	Trancheur alu anodisé lame 350 mm	0,37	MONO 230+T
RDE0030	300 FMP	640 x 540 x 510	300 x 205 x 30	-	0,37	MONO 230+T

Trancheur automatique à pignons

- Conseillé grande production, collectivité
- Construction aluminium anodisé - Soubassement inox
- Etanche IP 54 - Bouton M/A et carte électronique IP 66
- Lavable à la douchette basse pression

- Extracteur de lame ELR - Affûteur séparé hygiénique
- Variateur de vitesse du chariot
- Couvre lame, tirant acier inoxydable pour passage au lave vaisselle
- Plateau guide produits



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
		Produit	Coupe L x H x EP			
RDE0281	300 FP AUTO ELR	750 x 690 x 595	300 x 205 x 30	-	0,37	MONO 230+T
RDE0281QT	300 FP AUTO ELR TITANE	750 x 690 x 595	300 x 205 x 30	Revêtement titane total Alliage anti-adhérent Nettoyage express, haute résistance aux détergents -	0,37	MONO 230+T
RDE0278	350 FP AUTO ELR	750 x 690 x 595	300 x 230 x 30	-	0,42	MONO 230+T
RDE0278QT	350 FP AUTO ELR TITANE	750 x 690 x 595	300 x 230 x 30	Alliage anti-adhérent Titane Total Nettoyage express, haute résistance aux détergents -	0,42	MONO 230+T

Accessoires et options trancheur

Référence	Caractéristiques
RDEELR	Disque ELR Disque sécurisé pour trancheur lame extractible



Trancheur à courroie 300mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
ROMOG30E	OG30E	330 x 430 x 410	Lame diamètre 300 Trancheur par gravité inclinaison. Réalisation en aluminium anodisé. Lame en acier trempé et chromée, Pièce démontable pour le nettoyage, cache lame affuteur racleur, chariot porte produit. Blocage buté comme prévue normes CE	0,26	MONO 230+T
ROMGL30F	GL30F	340 x 430 x 530	Gravité, courroie, lame 300mm couteau, grand châssis	0,25	MONO 230+T
ROMD12E	D12E	420 x 500 x 450	chariot basculant, touches marche/arrêt à la gauche, grand châssis	0,26	MONO 230+T
ROMD10E	D 10 E	330 x 430 x 410	chariot basculant, touches marche/arrêt à la gauche	0,26	MONO 230+T
ROMD1235E	D12 35E	420 x 500 x 500	chariot extractable, touches marche/arrêt à la gauche Diamètre 350 mm	0,3	MONO 230+T



Trancheur à pignon 350 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
ROMOG35P	OG35P	415 x 535 x 520	Grand espace entre couteau et moteur pour le nettoyage Inclinaison de travail 30°	0,28	MONO 230+T
ROMC35E	C35E	450 x 580 x 530	Lame diamètre 300 Trancheur par gravité. Réalisation en aluminium anodisé. Lame en acier trempé et chromée, Pièce démontable pour le nettoyage, cache lame affuteur rouleur, chariot porte produit. Blocage buté comme prévue normes CE	0,35	TRI400 N+T



Trancheur à pignons automatique 350 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
ROMCXMATIC35E	CXMATIC35E	430 x 570 x 620	Automatisme électronique, longueur de tranche et vitesse réglables. Inclinaison de travail 45°	0,45	MONO 230+T
ROMOG350AUTO	OG350AUTO	510 x 740 x 605	Trancheur OG35E Auto gravité courroie diam 350mm. Inclinaison de travail 30°	0,43	MONO 230+T



Trancheur manuel vertical

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ROMS37	S37	770 x 920 x 710	Trancheur manuel 370mm Trancheur à volant 370mm. Précision du coupe millimétrique. Poignée du volant en acier inox. Nettoyage facile. Couleur rouge feu. Ouverture anneau cache lame avec système SR

Accessoire Socle pour trancheur

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ROMSTAND37	STAND37	770 x 920 x 870	Socle pour trancheur S37 à volant - couleur ROUGE FEU RAL 3000

Trancheur à volant

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ROM1JVNT30E13ST	VINTAGE 300	830 x 670 x 560	Trancheur à volant poids net kgs 52kg ouverture maximum 4mm - pas 0,3mm Couleurs disponibles : ROUGE - IVOIRE - NOIRE

Accessoire Socle pour trancheur

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
ROMSTAND	STAND	520 x 560 x 850	Socle pour trancheur traditionnel à volant couleur ROUGE FEU RAL 3000 Design traditionnel

Options Extracteur

Référence	Modèle	Caractéristiques
ROMOPT139	OPT 139	Extracteur de lame en inox dévissant, utilisation d'outils pour dévisser la lame
ROMOPT130	OPT 130	Extracteur rapide de lame system NR, Sans utiliser des outils

PREPARATION

Turbo - Broyeur - Thermoscelleuse

Turbo-broyeur

- Fabrication inox
- Modèle 1 et 2 vitesses
- Mélange et broie directement dans la marmite ou dans un récipient
- Turbine, disque et grille facile à démonter sans outil
- Nettoyage lave-vaisselle

- Microrupteur de sécurité: évite que la turbine n'entre en fonctionnement lorsque le bras est trop élevé ou trop bas
- Sécurité sur la tête broyeuse par dispositif de coupure d'électricité
- **Livré sans accessoire micro-broyeur** (42D ou 30D ou 21D)
- Le turbo-broyeur et l'accessoire micro-broyeur se commandent séparément



Turbo-broyeur

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité max. (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RSA3030503	TRX-21 1 vitesse	568 x 1643 (963) x 1218 (1651)	800	Turbo-broyeur TRX-21 Longueur bras:600mm Vitesse en liquide: 1500rpm	2,2	TRI 400 N+T
RSA3030508	TRX-22 2 vitesses	568 x 1643 (963) x 1218 (1651)	800	Turbo-broyeur TRX-22 Longueur bras:600mm Vitesse en liquide: 750rpm/1500rpm	2,2	TRI 400 N+T

Accessoires

Référence	Caractéristiques
RSA4032389	Micro-broyeur 42D Pour un broyage extra-fin pour le turbo-broyeur TRX-21/TRX-22
RSA4032401	Micro-broyeur 30D Utilisation universelle pour le turbo-broyeur TRX-21/TRX-22 pour purée de pomme de terre
RSA4032403	Micro-broyeur 21D Pour produits fibreux pour le turbo-broyeur TRX-21/TRX-22

Thermoscelleuse



Thermoscelleuse

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
RBEYOP190TS-GN1/2	Thermoscelleuse manuelle verrouillage TOP-SEAL	430 x 650 x 600	Thermoscelleuse manuelle avec système de verrouillage breveté TOP SEAL. Permet de sceller tous types de barquettes livrée avec un outillage pour barquette GN1/2 (325 x 265)

Gaufrier spécial sandwich et pizza

- Fonte grise spéciale pour une bonne cuisson sans collage
- Plateau en inox pour déchets de cuisson, amovible
- Plateau en inox lavable en lave vaisselle
- Dimension ø169mm et épaisseur 21mm
- Hauteur ouvert avec poignée 435 mm
- Position 300° pour un nettoyage par carbonisation des sucres et graisses
- Dépassement poignées en profondeur 80 mm



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Gaufres	Puissance (kW)	Tension
RPA131TS	131TS	300 x 450 x 175	Version T non réversible avec thermostat mécanique	1 gaufre	1,8	MONO 230+T
RPA131RTS	131RTS	300 x 450 x 175	Version RT réversible avec thermostat mécanique	1 gaufre	1,8	MONO 230+T
RPA131TD	131TD	600 x 450 x 175	Version T non réversible avec thermostat mécanique	2 gaufres	3,4	MONO 230+T
RPA131RTD	131RTD	600 x 450 x 175	Version RT réversible avec thermostat mécanique	2 gaufres	3,4	MONO 230+T
RPA131CS	131CS	300 x 300 x 175	Version C non réversible avec timer + Affichage température digitale	1 gaufre	1,8	MONO 230+T
RPA131RCS	131RCS	300 x 450 x 175	Version RC réversible avec timer + Affichage température digitale	1 gaufre	1,8	MONO 230+T
RPA131CD	131CD	600 x 300 x 175	Version C non réversible avec timer + Affichage température digitale	2 gaufres	3,4	MONO 230+T
RPA131RCD	131RCD	600 x 450 x 175	Version RC réversible avec timer + Affichage température digitale	2 gaufres	3,4	MONO 230+T
RPA131NS	131NS	300 x 300 x 175	Version N non réversible numérique, digitale programmable	1 gaufre	1,8	MONO 230+T
RPA131RNS	131RNS	300 x 450 x 175	Version RN réversible numérique, digitale et programmable	1 gaufre	1,8	MONO 230+T
RPA131ND	131ND	600 x 300 x 175	Version N non réversible numérique, digitale programmable	2 gaufres	3,4	MONO 230+T
RPA131RND	131RND	600 x 450 x 175	Version RN réversible numérique, digitale programmable	2 gaufres	3,4	MONO 230+T

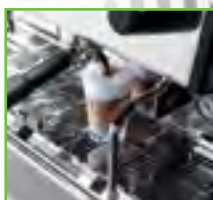
Grill panini et contact grill

- Tout en inox Aisi 304 sauf moule.
- Moule réalisé en fonte spéciale et très lourde pour gérer une bonne réserve de chaleur.
- Tiroir ramasse-jus.
- Thermostat de régulation (0-300°C) de très haute qualité.
- Thermosécurité incorporé automatique.
- Pieds réglables. Hauteur en état ouvert: 480mm.
- Dépassement poignées en profondeur 40mm.



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Surface de cuisson (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
RPAPA-R	PA-R	450 x 360 x 190	364 x 240mm.	Plaque rainurée en bas et rainurée en haut	2,9	MONO 230+T
RPACG-R	CG-R	350 x 360 x 190	262 x 240mm	Plaque rainurée en bas et rainurée en haut	2,4	MONO 230+T
RPACG-L	CG-L	350 x 360 x 190	262 x 240mm	Plaque lisse en bas et rainurée en haut	2,4	MONO 230+T
RPACGD-L	CGD-L	630 x 360 x 190	547 x 240mm	Double plaque lisse en bas et rainurée en haut	4,8	TRI400 N+T
RPACGD-R	CGD-R	630 x 360 x 190	547 x 240mm.	Double plaque rainurée en bas et rainurée en haut	4,8	TRI400 N+T
RPACGD-LR	CGD-LR	630 x 360 x 190	547 x 240mm.	Double plaque moitié lisse et moitié rainurée en bas et tout rainurée en haut	4,8	TRI400 N+T

LES MACHINES À CAFÉ EXPRESSO



Machine à café expresso PLATINIUM

Machine à café expresso

- MULTIBOILER: chaudière pour production d'eau chaude et vapeur, 1 chaudière pour chaque groupe
- Contrôle électronique de la température de chaque chaudière
- Contrôle électronique de la température de chaque groupe
- Écran avec visualisation des températures de chaque chaudière, des groupes et du temps d'extraction du café
 - Power Select: Puissance total réglable, avec réduction de consommation jusqu'à 50%
- Easy Care: Cycles de nettoyage automatiques
- Tall Cups: Groupes adaptés au travail avec des tasses hauteur de 18 cm tablette intermédiaire pour des tasses plus basses
- Remplissage automatique
- Pompe d'eau incorporée.
- Automatique : programmation des doses de café, d'eau chaude
- Espace de travail avec éclairage LED
- Panneau de contrôle: 6 langues, compteur de production, messages de diagnostic, gestion de l'énergie, alertes d'entretien et de traitement de l'eau
- Optionnels : CUP WARMING: Chauffe-tasses
- Cappuccinatore - Couleur Noir - Rouge - Blanc - liege
- Machine avec contrôle volumétrique
- Tension : TRI400 N+T



Machine à café expresso

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Pid's	Capacité puissance		Robinet		Puiss. (kW)
					chaudière de l'eau	chaudière de café	l'eau	vapeur	
RFI2.0.028.1104	PACIFIC MULTIBOILER II	750 x 600 x 610	2	2	12 l / 3500 W	2x 0,5 l / 1500 W	1	2	7
RFI2.0.029.1104	PACIFIC MULTIBOILER III	960 x 600 x 610	3	3	12 l / 3500 W	3x 0,5 l / 1500 W	1	2	8,5

Machine à café expresso GOLD

Machine à café expresso

- Contrôle électronique ONE-TOUCH
- Remplissage automatique. Pompe d'eau incorporée
- Automatique : Possibilité de programmation des doses de café

- Easy Care: Cycles de nettoyage automatiques
- Cup warming: Chauffe-tasses
- Optionnels: Cappuccinatore et choix des couleurs
- Machine avec contrôle volumétrique



Machine à café expresso

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Groupe	Capacité chaudière	Robinet l'eau vapeur	Puiss. (kW)	Tension
RFI2.0.025.1119	PRESTIGE II CV	720 x 600 x 565	2	12 L	1 2	3,7	~220-230 V/400V-2N
RFI2.0.026.1119	PRESTIGE III CV	930 x 600 x 565	3	18 L	1 2	5,2	~220-230 V/400V-2N

Machine à café expresso SILVER

Machine à café expresso

- Contrôle mécanique de la température de la chaudière
- Contrôle électronique ONE TOUCH
- Remplissage automatique. Pompe d'eau incorporée
- Automatique : Possibilité de programmation des doses de café

- Easy Care: Cycles de nettoyage automatiques
- Cup warming: Chauffe-tasses
- Modèles spéciaux
- Optionnels: Cappuccinatore et choix des couleurs
- Machine avec contrôle volumétrique



Machine à café expresso

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Groupe	Capacité chaudière	Robinet l'eau vapeur	Puiss. (kW)	Tension
RFI2.0.016.1106	ATLANTIC I CV	475 x 563 x 530	1	5 L	1 1	1,95	~220-230 V/400V-2N
RFI2.0.017.3106	ATLANTIC II CV COMPACT	475 x 563 x 530	2	6,5L	1 1	1,95	~220-230 V/400V-2N
RFI2.0.017.1106	ATLANTIC II CV	665 x 563 x 530	2	9 L	1 2	3,7	~220-230 V/400V-2N
RFI2.0.017.2116	ATLANTIC II CV TALL CUPS	665 x 563 x 530	2	9 L	1 2	3,7	~220-230 V/400V-2N
RFI2.0.018.1106	ATLANTIC III CV	875 x 563 x 530	3	18 L	1 2	5,2	~220-230 V/400V-2N

Machine à café expresso

- Contrôle mécanique de la température de la chaudière.
- Contrôle électronique ONE TOUCH.
- Remplissage automatique.

- Pompe d'eau incorporée.
- Automatique : Possibilité de programmation des doses de café
- Easy Care: Cycles de nettoyage automatiques
- Machine avec contrôle volumétrique



Machine à café expresso

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Groupe	Caractéristiques	Capacité chaudière (l)	Robinet l'eau vapeur	Puiss. (kW)	Tension
RFI2.0.002.0105	MARINA CV	375 x 530 x 485	1	-	3	1 1	1,8	230V/50-60Hz
RFI2.0.002.0106	MARINA CVDI	375 x 530 x 485	1	Reservoir d'eau 2,5L	3	1 1	1,8	230V/50-60Hz



MCF2 NV



DCF1



MCF640D

Moulins à café

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Meules (mm)	Caractéristiques	Product. (kg/h)	Capacité trémie (kg)	Vitesse (rpm)	Puiss. (kW)	Tension
RFI6.0.056.0001	MCF 64 A	225 x 360 x 470	ø 64	Moulin doseur automatique. Facile à utiliser et à régler. Avec tasseur incorporé. Moulin automatique avec meules classiques plats.	9	1,5	1400	0,3	MONO 230+T
RFI6.0.056.0002	MCF 64 OD	195 x 360 x 470	ø 64	Moulin programmable avec un parfum unique du café moulu. Panneau de contrôle facile à utiliser et compteur des doses. Moulin à l'instant avec meules classiques plats.	9	1,5	1400	0,3	MONO 230+T
RFI6.0.056.0006	MCF 128 K	225 x 360 x 515	ø 64	Moulin automatique avec meules hybrides (1 plat, 1 conique) et puissance renforcée pour une production élevée	14	1,5	1400	0,3	MONO 230+T
RFI6.0.051.1000	MCF 2	155 x 305 x 450	ø 50	Pour la consommation modérée ou le décaféiné. Maintenance simple, dosage précis.	4,5	1	1400	0,095	MONO 230+T
RFI6.0.052.0012	MCF C	220 x 370 x 600	ø 65	Moulin à café pour travail en mode continu pour traitement ou emballage postérieure du poudre. Réglage simple, faible entretien.	6	1,4	1400	0,34	MONO 230+T
RFI6.0.054.0010	DCF 1	175 x 255 x 355		Doseur simple, dosage parfait du café moulu. Compteur des doses. Tasseur incorporé.	-	-	-	-	-



Accessoires adoucisseur d'eau

Référence	Capacité	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques
RFI5.0.000.0096	12 l	ø 185 x 490	Accessoires adoucisseur d'eau
RFI5.0.000.0095	8 l	ø 185 x 380	Accessoires adoucisseur d'eau
RFI5.0.000.0085	6 l	ø 185 x 280	Accessoires adoucisseur d'eau

■ Laverie

- Lave-verres, Lave-vaisselle PLATINIUM 6.2
- Lave-verres, Lave-vaisselle SILVER 6.3
- Lave vaisselle à capot PLATINIUM 6.4
- Lave vaisselle à capot SILVER 6.5
- Lave-plateaux GOLD 6.6
- Lave-batterie GOLD 6.7
- Lave-batterie à granules GOLD 6.9
- Laveuse à avancement automatique GOLD 6.10
- Laveuse à avancement automatique SILVER 6.18

■ Hygiène

- Cartouches / Adoucisseurs 6.20
- Centrales de désinfection 6.22
- Produits d'entretien 6.30

■ Blanchisserie

- Machine à laver industrielle GOLD 6.33
- Machine à laver professionnelle GOLD 6.34
- Machine à laver SILVER 6.36
- Séchoir rotatif professionnel GOLD 6.37
- Séchoir rotatif SILVER 6.38
- Sécheuse-repasseuse 6.39
- Chariot à linge 6.40
- Table de repassage 6.42
- Générateur de vapeur 6.42

Lave-verres et lave-vaisselle PLATINIUM

Lave-verres et lave-vaisselle PLATINIUM

- Hygiène renforcée, avec commandes électroniques
- "RCD", rinçage indépendant de la pression du réseau.
- Double filtrage des résidus par tamis inox et panier récupérateur
- Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service
- Osmoseur intégré dans le socle pour branchement à l'eau froide (entre 10 et max.30°C) et max.35°Th pour le lave-verre (LC06F6910)
- Commandes à touches digitales et bouton "cycle" multifonction avec changement de couleur selon l'état de la machine (allumée, prête et en fonctionnement).
- Écran digital pour la visualisation des températures et des éventuelles anomalies de fonctionnement par auto-diagnostic.
- 1^{er} cycle de lavage ECO avec consommations réduites pour la vaisselle légèrement sale. 3 cycles de lavage sélectionnables avec vidange partielle.
- HPS : prédisposition pour acquisition des données HACCP
- Épargne énergétique pendant la mise en veille de la machine par réduction des températures de consigne.
- HRT : 4^{ème} cycle sélectionnable avec vidange totale de la cuve de lavage
- Fabrication à double paroi
- Châssis, cuve et panneaux en acier inox AISI 18/10.
- Porte contrebalancée par ressorts, pieds réglables
- Pompe de vidange intégrée
- Prédisposition pour branchements de doseur pour produit lessiviel.
- Tension : TRI400+N+T
- Capacité cuve : 14,0 litres



Lave verres avec osmoseur intégré

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Hauteur utile de lavage	Durée du cycle de lavage	Résistance (kW)		Caractéristiques	Puiss. (kW)
		Produit	casier			cuve	surpresseur		
LC06F6910	6F6910	600 x 605 x 858	500 x 500	300 mm	75-120-180-480 sec.	0,5 kW	7,0 kW	Capacité surchauffeur : 7,5 l Conso. d'eau/cycle : 4 L Puiss. pompe lavage : 0,75 kW Puiss. surpresseur rinçage 0,22 kW Puiss. osmoseur : 150W	9,75



Lave-vaisselle hygiène renforcée

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Hauteur utile de lavage	Durée du cycle de lavage	Résistance (kW)		Caractéristiques	Puiss. (kW)
		Produit	casier			cuve	surpresseur		
LC06F4820	6F4820	600 x 605 x 825	500 x 500 mm	400 mm	75-120-180-480 sec.	0,5 kW	9,0 kW	Capacité surchauffeur : 7,5 l Conso. d'eau/cycle : 4 L Puiss. pompe lavage : 0,75 kW Puiss. surpresseur rinçage 0,22 kW	9,75

Lave-verres et Lave-vaisselle SILVER

Lave-verres à commande électromécanique

- Construction en acier inox AISI-304, simple paroi
- Hauteur utile d'ouverture de porte de 275 mm
- Cycle de lavage réglable de 0 à 120 sec.
- Contrôle thermostatique des températures: lavage 60° et rinçage 90° ou à eau froide
- Production horaire de 30 paniers/heure
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Doseurs produit de lavage et rinçage de série
- Indice de protection : IPX 4
- Casier de lavage : 400 x 400
- Porte contre-balancée
- Dotation : 1 panier base 400 x 400
1 supplément soucoupe
1 godet à couverts



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
LFA19031226	FRCO-21 COLD DD	470 x 520 x 720	-	3,06	MONO 230+T
LFA19031227	FRCO-21 COLD B DD		Avec pompe de vidange	3,06	MONO 230+T
LFA19031228	FRCO-21 SOFT DD		Adoucisseur avec cycle de régénération	3,06	MONO 230+T

Accessoires pour lave-verres SILVER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité paniers (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)
LFA19013376	KIT DRAIN PUMP GW&UC	-	-	Kit pompe de vidange adaptable uniquement sur LFA19031226 à monter par un technicien	0,03
LFA19031298	EVPL-47	470 x 450 x 400	2 paniers 400 x 400	Socle lave-verres, EVPL-47 Construction en acier inox AISI 304. (Pour référence LFA19031226/1227/1228)	-

Lave-vaisselle frontal à commande électromécanique



- Construction en acier inox AISI-304, cuve emboutie
- Porte double paroi contre balancée
- Hauteur utile de 380 mm
- Casier de lavage : 500 x 500
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Doseurs produit de lavage et rinçage de série
- Niveau sonore inférieur à 63 dB
- Indice de protection : IPX 4
- Dotation : 1 panier assiette 14 - 18
1 panier base 500 x 500
4 godets à couverts

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cycles de lavage (Sec.)	Production horaire	Caractéristiques	Puissance/ Tension (kW)
LFA19031261	FRCO-48 DD	600 x 600 x 830	90 - 120 - 180	30 paniers/H 540 assiettes/H	-	Multipower = Connexion mono 230V : 3,4 kW ou TRI400+N+T 6,2kW
LFA19031262	FRCO-48 B DD			30 paniers/H 540 assiettes/H	Avec pompe de vidange	
LFA19031264	FRCOP-48 DD			40 paniers/H	Fonction Thermostop garantissant une T° linéaire de rinçage supérieur à 82,5 °C. Avec pompe de rinçage	
LFA19031265	FRCOP-48 B DD			40 paniers/H	Avec pompe de vidange Fonction Thermostop pour une T° linéaire de rinçage supérieur à 82,5 °C. Avec pompe de rinçage	



Accessoires pour lave-vaisselle SILVER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité paniers (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)
LFA19013376	KIT DRAIN PUMP GW&UC	-	-	Kit pompe de vidange uniquement pour LFA 19031261 / LFA19031264, à monter par un technicien	0,03
LFA19004660	EVPL-60	600 x 600 x 400	3 paniers 500 x 500	Socle lave-vaisselle, EVPL-60 Construction en acier inox AISI 304	-

Lave-vaisselle à capot PLATINIUM

LAVAGE DE QUALITE

Les puissants jets d'eau sur les tourniquets de lavage en inox atteignent la vaisselle dans tous ses recoins, ce qui assure une élimination totale des souillures les plus tenaces pour un parfait résultat de lavage.

RINCAGE EFFICACE

Le surchauffeur atmosphérique de série assure l'élimination de toutes éventuelles chutes de pression. Le volume d'eau comme la température restent constants, avec une consommation adéquate d'énergie et produits. L'eau chaude du rinçage mélangée au tensio-actif optimise le séchage et la température garantit à 85°C : limite des risques de prolifération bactérienne et certifie une vaisselle parfaitement hygiénique.

SYSTEME DE RECUPERATION D'ENERGIE PAR CONDENSATION (modèle LC06X1932/AA/Z)

Avec ce système les buées sont captées, condensées et refroidies pour rendre l'atmosphère agréable dans un plus grand confort des utilisateurs. Il apporte également une économie de fonctionnement considérable de l'ordre de 30% par la récupération de la chaleur utilisée pour le réchauffage de l'eau froide d'alimentation. Le récupérateur/condenseur n'augmente pas la hauteur de la machine à capot ouvert.

UTILISATION SIMPLIFIEE

Le tableau des commandes d'une facile utilisation est placé sur la partie supérieure du capot. Le contrôle visuel du bon déroulement de fonctionnement est à hauteur de vue de l'utilisateur.

Caractéristiques

- Châssis, cuve et panneaux en acier inox AISI 18/10.
- Cuve emboutie à double paroi avec angles arrondis.
- Tuyauteries à l'extérieur de la chambre de lavage.
- Support de casiers extractible.
- Pompe auto-vidangeable.
- Filtre de cuve en acier inox avec filtre récupérateur.
- Capot isolé contrebalancé avec ressorts.
- Sécurité d'ouverture de capot.
- Commandes à touches sensibles.
- Visualisation à l'écran des températures et du déroulement de fonctionnement.
- 4 cycles de lavage.
- Cycle ECO avec consommations réduites pour la vaisselle légèrement sale.
- Démarrage du cycle à la fermeture du capot ou avec poussoir.
- Affichage par couleurs de l'état de fonctionnement.
- Visualisation du temps d'avancement du cycle.
- Réglage pour chaque cycle des temps de lavage, égouttage, rinçage et températures.
- Compteur du nombre de cycles effectués.
- Remplissage intermittent de la cuve avec l'eau chaude du surchauffeur.
- Faible consommation durant la mise en veille.
- Fonctionnement alterné des résistances.
- Lavage et rinçage haut et bas par tourniquets en inox.
- Surchauffeur avec rupture atmosphérique.
- Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service.
- Vidange du surchauffeur en périodes d'inactivité.
- HPS : prédisposition pour données HACCP.
- Doseur de produit de séchage incorporé.
- Prédisposition du branchement de doseur lessiviel.
- Thermostop : allongement du cycle de lavage si la température de rinçage n'a pas atteint 85°C.



Lave vaisselle à capot branchement eau chaude/ froide

Lave- vaisselle à capot avec récupérateur / condenseur

Lave- vaisselle à capot branchement eau chaude

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
LC06X1932/Z	6X1932/Z	717 x 890 x 1537 (fermée) 1976 (ouverte)	Lave vaisselle à capot isolé Départ eau chaude	10,1	TRI 400+N+T

Lave- vaisselle à capot branchement eau froide

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
LC06X1932/Z/Q	6X1932/Z/Q	717 x 890 x 1537 (fermée) 1976 (ouverte)	Lave vaisselle à capot isolé Départ eau froide	15,1	TRI 400+N+T

Lave- vaisselle à capot avec récupérateur / condenseur. Branchement eau froide

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
LC06X1932/AA/Z	6X1932/AA/Z	717 x 890 x 1894 (fermée) 1976 (ouverte)	Lave vaisselle à capot isolé et récupérateur de buées. Départ eau froide	10,1	TRI 400+N+T



Doseur de détergent liquide

Référence	Modèle	Caractéristiques	Tension
LC0620242	620242	Doseur de détergent liquide permettant de doser à chaque cycle de lavage l'exacte quantité de détergent. Doseur péristaltique de produit de lavage liquide à débit réglable (0-3 l/h)	MONO 230+T

Lave-vaisselle à capot SILVER

**Lave-vaisselle à capot à commande mécanique**

- Construction en acier inox AISI-304, cuve emboutie
- Capot simple paroi, ouverture compensée
- Hauteur utile d'ouverte de capot de 440 mm
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Doseurs produit de lavage et rinçage
- Indice de protection : IPX 4
- Tension : TRI 400+N+T
- Multipower : 6,6 kW TRI → 11,1 kW TRI+N+T
Alim eau froide
Modèles FRC080
- Multipower : 13,2 kW TRI → 17,7 kW TRI+N+T
Alim eau froide
Modèles FRC120
- Dotation : 1 panier base 500 x 500
1 panier à assiettes
2 godets à couverts

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cycles de lavage (secondes)	Production horaire	Caractéristiques	Puiss. (kW)
LFA19031247	FRCO-80 DD	658 x 756 x 1554	90 - 120	40 paniers/heure 720 assiettes/heure	-	6,6
LFA19031248	FRCO-80 B DD	658 x 756 x 1554	90 - 120	40 paniers/heure 720 assiettes/heure	Avec pompe de vidange	6,6
LFA19031249	FRCOP-120 DD	658 x 756 x 1554	55 - 75 - 120	65 paniers/heure	Fonction Thermostop garantissant une T° linéaire de rinçage supérieur à 82,5 °C 2 Pompes de lavage / Pompe de rinçage	13,2
LFA19031250	FRCOP-120 B DD	658 x 756 x 1554	55 - 75 - 120	65 paniers/heure	Avec pompe de vidange Fonction Thermostop garantissant une T° linéaire de rinçage supérieur à 82,5 °C 2 Pompes de lavage / Pompe de rinçage	13,2

Accessoires pour laveuse à capot

Référence	Modèle	Caractéristiques	Puissance (kW)
LFA19022349	KIT DRAIN PUMP HT	Kit pompe de vidange pour modèle LFA19031247 et LFA12031249 à monter par un technicien	0,07

- Circuit lavage / rinçage séparés
- Doseur produit de rinçage et KP70ESPAP avec pompe de surpression incorporés. Double filtrage de protection pompe
- Commande électronique
- Sécurité porte, pressostatique de niveau d'eau et de surchauffeur
- Tableau de commande à touches sensibles et affichage digital températures
- Autodiagnostic avec alarmes, gestion température de rinçage, fonction d'économie d'énergie entre les cycles
- Cycle d'auto-nettoyage
- Capacité 6 plateaux avec bacs : 600 x 400 mm
- Dimension casiers : 500 x 500 mm



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Passage utile (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRKP70ESPAP	KP70ESPAP	600 x 680 x 860	400	Avec pompe de rinçage 4 Cycles	6,6	TRI 400+N+T
LKRKP70ED	KP70ED	600 x 680 x 860	400	Avec adoucisseur 4 Cycles	6,6	TRI 400+N+T

Options

Référence	Désignation
POUR LA RÉFÉRENCE LKRKP70ESPAP	
LKRBTBATTERIE	BREAK TANK/AIR GAP pour lave-batterie
LKRDEBATTERIE	Doseur détergent incorporé
LKRDF	Filtre de surface pour LKRKP70
LKR575010	Grille inox 500 x 500 pour LKRKP70ESPAP
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x 105 mm EN PLASTIQUE
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRPSKP70E	Pompe vidange X KP70E - KP70E D
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + rinçage
LKR575005/P	Support cagettes 2 pièces
LKR575005	Support plateaux 6 places profondeur 45 mm
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250
POUR LA RÉFÉRENCE LKRKP70ED	
LKRDEBATTERIE	Doseur détergent incorporé
LKRDF	Filtre de surface pour LKRKP70
LKR575010	Grille inox 500 x 500 pour LKRKP70ESPAP
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x 105 mm EN PLASTIQUE
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRPSKP70E	Pompe vidange X KP70E - KP70E D
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + rinçage
LKR575005/P	Support cagettes 2 pièces
LKR575005	Support plateaux 6 pièces profondeur 45 mm
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250

- Circuit de lavage et de rinçage séparés
- Doseur de produit de rinçage et pompe de surpression incorporés. Double filtrage de protection de pompe
- Commande électronique
- Sécurité de porte, sécurité pressostatique de niveau d'eau et sécurité surchauffeur
- Cycle d'auto-nettoyage
- Equipé d'un tableau de commande à touches sensibles et affichage digital des températures de lavage et de rinçage
- Autodiagnostic avec alarme, gestion de la température de rinçage, fonction d'économie d'énergie entre les cycles
- Modèle KP85 et KP130 avec rinçage final PLUS, température de rinçage garantie.
- Tension : TRI 400+N+T



Référence	Modèle	Dimensions (mm)		Caractéristiques	Puiss. (kW)
		L x P x H	Casiers		
LKRKP85EPLUS	KP85EPLUS	600 x 700 x 1380	500 x 610	Lave-plateaux 600x400 mm SYSTEME PLUS : rinçage à température et pression hydrique constants - 4 cycles Passage utile : 440 mm	10,2
LKRKP130ES PLUS	KP130ES PLUS	720 x 735 x 1445/1915	500 x 600	Lave-plateaux 600 x 400 mm à capot SYSTEME PLUS : Rinçage à température et pression hydrique constants - 5 cycles Passage utile : 400 mm	10,5
LKRKP151E	KP151E	650 x 750 x 1690/2070	550 x 665	Porte isolée. Ht. passage : 805 mm Pompe de surpression rinçage	8

Options

Référence	Désignation
POUR LA RÉFÉRENCE	LKRKP85EPLUS
LKRDEBATTERIE	Doseur détergent incorporé
LKR575010	Grille inox 500 x 500 pour LKRKP70ESPAP
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRC43	Panier à plateaux 8 pièces 500 x 500 x 105 mm
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x 105 mm en plastique
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRPSKP85EPLUS	Pompe vidange X KP85EPLUS
LKRXPBATTERIE	Puissance supplémentaire
LKRFL0AT	Flotteurs détergent + rinçage
LKR575005/P	Support cagettes 2 pièces
LKR575005	Support plateaux 6 pièces profondeur 45 mm
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250

POUR LA RÉFÉRENCE	LKRKP151E
LKRC87/B	Casier inox 660 x 550 x 75 mm. pr LKRKP151E
LKRDEBATTERIE	Doseur détergent incorporé
LKRC100	Grille inox 550 x 550 pour LKRKP151E
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRC85/A	Sac à poche inox 220x220x420
LKRPSKP151E	Pompe vidange
LKRPSKP151ES	Pompe vidange X KP151ES
LKRXPBATTERIE	Puissance supplémentaire
LKRFL0AT	Flotteurs détergent + rinçage
LKRC97/A	Support plateaux 8 places profondeur 48 mm
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250

POUR LA RÉFÉRENCE	LKRKP130ES PLUS
LKRDEBATTERIE	Doseur détergent incorporé
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRPSKP130ESPLUS	Pompe vidange X KP130ESPLUS
LKR575005/P	Support cagettes 2 pièces
LKRXPBATTERIE	Puissance supplémentaire
LKRFL0AT	Flotteurs détergent + rinçage
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250

POUR LAVERIE	LKRKP130ESPLUS GOLD
LKRK2M	Table suspendue
LKRK4/120B	Table de sortie
LKRK4/65	Table de sortie
LKRK4/70B	Table de sortie

Lave-batterie chargement frontal

- Circuits lavage / rinçage séparés
- Doseur produit de rinçage et pompe de surpression incorporés. Double filtrage de protection pompe
- Commande électronique
- Sécurité porte, pressostatique de niveau d'eau et de surchauffeur
- Tableau de commande à touches sensibles et affichage digital températures
- Autodiagnostic avec alarme, gestion température de rinçage, fonction d'économie d'énergie entre les cycles
- Cycle d'auto-nettoyage
- Modèle 202,302,et 402 avec 2 pompes de lavage auto-nettoyantes et rinçage final PLUS, température de rinçage garantie
- Tension : TRI 400+N+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)
LKRKP152E PLUS	KP152E PLUS	690 x 800 x 1890/2275	550 x 665	Lave-Batterie + SYSTEME PLUS : Rinçage à température et pression hydrique constants - Double paroi 5 Cycles Passage utile : 805 mm	8
LKRKP202EPLUS	KP202EPLUS	840 x 865 x 1790/2050	700 x 700	Double paroi Ht. passage : 645 mm Pompe de rinçage.	12,5
LKRKP302EPLUS	KP302EPLUS	990 x 885 x 1790/2050	850 x 725	Double paroi Ht. passage : 645 mm Pompe de rinçage	13,4
LKRKP402EPLUS	KP402EPLUS	1490 x 885 x 1970/2310	1350 x 725	Double paroi Ht. passage : 820 mm 2 pompes de rinçage	14,8
LKRKP402EV	KP402EV	1490 x 885 x 1970/2310	1350x725	Lave-Batterie à vapeur 25kg/H Double paroi - 4 Cycles Passage utile : 820 mm	5,8

Options

Référence POUR LA RÉFÉRENCE	Désignation LKRKP152EPLUS
LKRC87/B	Casier inox 660 x 550 x 75 mm.
LKRDDEBATTERIE	Doseur détergent incorporé
LKRC100	Grille inox 550 x 550 pour LKRKP151E
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRPSKP152EPLUS	Pompe vidange X KP152EPLUS - KP152E TR PLUS
LKRXPBATTERIE	Puissance supplémentaire
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + rinçage
LKRC97/A	Support plateaux 8 places prof. 48 mm
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250
LKRTR	Récupérateur chaleur lave batteries + granules
LKRC85/A	Sac à poche inox 220x220x420
Référence POUR LA RÉFÉRENCE	Désignation LKRKP202EPLUS
LKR93600	Casier inox 1350 x 725 x 130 mm.
LKRDDEBATTERIE	Doseur détergent incorporé
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRPSKP202EPLUS	Pompe vidange X KP202EPLUS - KP202E TRPLUS
LKRXPBATTERIE	Puissance supplémentaire
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + rinçage
LKRTR	Récupérateur chaleur lave batteries
LKRC97/A	Support plateaux 8 places profondeur 48 mm
LKRBTBATTERIE	BREAK TANK/AIR GAP pour lave-batterie
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250
LKR91100	Casier inox 700x700x130
LKRC85/A	Sac à poche inox 220x220x420

Options

Référence POUR LA RÉFÉRENCE	Désignation LKRKP302EPLUS
LKR92100	Casier inox 850 x 725 x 130 mm.
LKRDDEBATTERIE	Doseur détergent incorporé
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRPSKP302EPLUS	Pompe vidange X KP302EPLUS - KP302E TRPLUS
LKRXPBATTERIE	Puissance supplémentaire
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + rinçage
LKRTR	Récupérateur chaleur + granules
LKRC97/A	Support plateaux 8 places prof. 48 mm
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250
LKRC85/A	Sac à poche inox 220x220x420
Référence POUR LA RÉFÉRENCE	Désignation LKRKP402EPLUS
LKR93600	Casier inox 1350 x 725 x 130 mm
LKRDDEBATTERIE	Doseur détergent incorporé
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRXPBATTERIE	Puissance supplémentaire
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + rinçage
LKRTR	Récupérateur chaleur lave batteries
LKRC97/A	Support plateaux 8 places profondeur 48 mm
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250
LKRPSKP402EPLUS	Pompe vidange
LKRC85/A	Sac à poche inox 220x220x420
Référence POUR LA RÉFÉRENCE	Désignation LKRKP402EV
LKR93600	Casier inox 1350 x 725 x H. 130 mm
LKRDDEBATTERIE	Doseur détergent incorporé
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRBTBATTERIE	BREAK Tank/ Air gap pour batterie
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + rinçage
LKRTR	Récupérateur chaleur lave batteries + granules
LKRC97/A	Support plateaux 8 places profondeur 48 mm
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250
LKRC85/A	Sac à poche inox 220x220x420

Lave-batterie à granules GOLD



Lave-batterie à granules

- Construction en acier inoxydable avec double parois intégrale pour une parfaite isolation thermique et phonique
- Porte double parois demi-abattante utilisable comme support panier
- Machine isolée
- Cuve estampée en 18/12 avec angles arrondis sur toute la surface interne
- Pompe de lavage et surchauffeur isolé en acier inoxydable 316
- Circuit de lavage à haut rendement avec bras verticaux facilement démontables
- Composants électriques sur tiroir extractible
- Doseur de rinçage, break-tank et aspiration des buées incorporés
- Système "PLUS" de rinçage à température constante
- Commande électronique permettant 12 cycles de lavage avec ou sans granule, économie d'énergie, sécurité de température de rinçage, auto-diagnostic des alarmes
- Dotation, paniers et supports
- Alimentation eau froide adoucie en version avec TR Récupérateur de chaleur

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cycle de Lavage (mn)	Dimensions casiers	Passage utile	Caractéristiques	Puiss. (kW)
LKRGR300PLUS	1095 x 910 x 1910/2020	4, 6, 8, 10, 12, 15 avec et sans granules	735 mm	635 mm	-	12,9
LKRGR800TRPLUS	1200 x 1010 x 2260/2305	4, 6, 8, 10, 12, 15 avec et sans granules	850 mm	830 mm	LKRTR : Condenseur de buées et récupérateur de chaleur x épargne énergétique.	12,9

Options

POUR LA RÉFÉRENCE LKRGR300PLUS	
Référence	Désignation
LKRGRGT	Chariot de service - Granules
LKRGRANULES	Seau de granules
LKRDEDEGRANULES	Doseur détergent pour lave-batterie à granules
LKRHACCPGRANULES	Mémorisation HACCP pour lave-batterie à granules
LKRXPGRANULES	Puissance supplémentaire pour lave-batterie à granules
LKRTRGR300	Récupérateur de chaleur (pour GR300)
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + rinçage
POUR LA RÉFÉRENCE LKRGR800TRPLUS	
LKRGRGT	Chariot de service - Granules
LKRGRANULES	Seau de granules
LKRDEDEGRANULES	Doseur détergent pour lave-batterie à granules
LKRHACCPGRANULES	Mémorisation HACCP pour lave-batterie à granules
LKRXPGRANULES	Puissance supplémentaire pour lave-batterie à granules
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + rinçage

Laveuse à avancement automatique GOLD

Triple rinçage renforcé - Entrée à droite

compteur consommation eau /électricité

Laveuse avancement automatique 3R PLUS

- Vitesse convoyeur variable
- Écran TFT avec compteur consommation eau /électricité
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Économiseur d'énergie et de détergent
- Isolation thermo acoustique et isolation bacs de lavage

- Rinçage débit variable
- Système de triple rinçage renforcé 3R PLUS : 3 phases de rinçage successives avec consommation de 0,7 jusqu'à 0,45 LT/panier
- Vidange centralisée
- Tension TRI 400+N+T



⇨ Entrée Droite

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (casiers/H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK2500-DX	RK2500-DX	2250 X 900 X 1550/2210	100/250	Lavage Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	22,3	TRI 400+N+T
LKRRK2500AS-DX	RK2500AS-DX	2700 X 900 X 1550/2210	126/250	Prélavage automatique avec filtre à tiroir Lavage Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	22,82	TRI 400+N+T
LKRRK3000-DX	RK3000-DX	2850 X 900 X 1550/2210	135/300	Prélavage Lavage Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	23,3	TRI 400+N+T
LKRRK3000AS-DX	RK3000AS-DX	3300 X 900 X 1550/2210	162/300	Prélavage automatique avec filtre à tiroir Prélavage - Lavage Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	23,82	TRI 400+N+T
LKRRK3300-DX	RK3300-DX	3150 X 900 X 1550/2210	150/330	Prélavage renforcé Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	27,4	TRI 400+N+T
LKRRK3300AS-DX	RK3300AS-DX	3600 X 900 X 1550/2210	180/330	Prélavage automatique avec filtre à tiroir Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	27,92	TRI 400+N+T
LKRRK3600-DX	RK3600-DX	3750 X 900 X 1550/2210	190/360	Prélavage 1° Lavage - 2° Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	35,9	TRI 400+N+T
LKRRK3600AS-DX	RK3600AS-DX	4200 X 900 X 1550/2210	216/360	Prélavage automatique avec filtre à tiroir - Prélavage - 1° Lavage - 2° Lavage Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	36,42	TRI 400+N+T
LKRRK4000-DX	RK4000-DX	4050 X 900 X 1550/2210	210/400	Prélavage renforcé 1° Lavage - 2° Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	38,6	TRI 400+N+T
LKRRK4000AS-DX	RK4000AS-DX	4500 X 900 X 1550/2210	234/400	Prélavage automatique avec filtre à tiroir Prélavage renforcé - 1° Lavage - 2° Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	39,12	TRI 400+N+T

⇨ Entrée Droite avec prélavage en angle

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puissance (kw)
LKRRK3000+K10-DX	RK3000+K10-DX	2550 x 985 x 1550/2210	135/300	Prélavage en angle - Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	23,3
LKRRK3600+K10-DX	RK3600+K10-DX	3450 x 985 x 1550/2210	190/360	Prélavage en angle - 1° Lavage - 2° Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	35,9

Options Laveuse à avancement automatique GOLD

Triple rinçage renforcé - Entrée à droite

Options

POUR LES RÉFÉRENCES LKRRK2500-DX / LKRRK2500AS-DX	
Référence	Désignation
LKRDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDEGROUP	Groupe doseur
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRINOXPUMPRK2500	Pompe lavage inox pour RK2500
LKRXPBKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur
LKRKHDR218M	Séchage élect. sur courbe motorisé 180° + récupérateur chaleur
LKRKHDR209M	Séchage élect. sur courbe motorisé 90° + récupérateur chaleur
POUR LES RÉFÉRENCES LKRRK3000-DX / LKRRK3000AS-DX / LKRRK3000+K10-DX	
LKRDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDEGROUP	Groupe doseur
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRINOXPUMPRK3000	Pompe lavage inox pour RK3000
LKRXPBKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur
LKRKHDR218M	Séchage élect. sur courbe motorisé 180° + récupérateur chaleur
LKRKHDR209M	Séchage élect. sur courbe motorisé 90° + récupérateur chaleur
POUR LES RÉFÉRENCES LKRRK3300-DX / LKRRK3300AS-DX	
LKRDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDEGROUP	Groupe doseur
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRINOXPUMPRK3300	Pompe lavage inox pour RK3300
LKRXPBKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur
LKRKHDR218M	Séchage élect. sur courbe motorisé 180° + récupérateur chaleur
LKRKHDR209M	Séchage élect. sur courbe motorisé 90° + récupérateur chaleur

POUR LES RÉFÉRENCES LKRRK3600-DX / LKRRK3600AS-DX / LKRRK3600+K10-DX	
Référence	Désignation
LKRDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDEGROUP	Groupe doseur
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRINOXPUMPRK3600	Pompe lavage inox pour RK3600
LKRXPBKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur
LKRKHDR218M	Séchage élect. sur courbe motorisé 180° + récupérateur chaleur
LKRKHDR209M	Séchage élect. sur courbe motorisé 90° + récupérateur chaleur
POUR LES RÉFÉRENCES LKRRK4000-DX / LKRRK4000AS-DX	
LKRDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDEGROUP	Groupe doseur
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRINOXPUMPRK4000	Pompe lavage inox pour RK4000
LKRXPBKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur
LKRKHDR218M	Séchage élect. sur courbe motorisé 180° + récupérateur chaleur
LKRKHDR209M	Séchage élect. sur courbe motorisé 90° + récupérateur chaleur

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES	
Référence	Désignation
LKRK19	Table à rouleau long
LKRK19/1	Table à rouleau court
LKRK19/1A	Table à rouleau
LKRK19/B	Table à rouleau
LKRK19/C	Table à rouleau
LKRK21	Courbe 90° à rouleau
LKRK22	Courbe 90° motorisée
LKRK23	Courbe 180° motorisée
LKRK23/A	Courbe 180° motorisée
LKRKM7/1800	Table de tri mécanique
LKRKM7/2400	Table de tri mécanique
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES	
Référence	Désignation
LKRK25	Table chargement en angle mécanique (pas pour la version avec K10)
LKRK8-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX)
LKRK8-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX)
LKRK9-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX)
LKRK9-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX)
LKRK195	Table à rouleau avec bac
LKRK20/1	Table rouleau sur roulette
LKRK20/1A	Table à rouleau sur roulette
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri
LKRK1	Douchette
LKRK1HR	Douchette avec robinet pour tables LKRK8-DX, LKRK8-SX, LKRK9-DX, LKRK9-SX, LKRKM7/1800, LKRKM7/2400, LKRK195

Laveuse à avancement automatique GOLD

Triple rinçage renforcé - Entrée à gauche compteur consommation eau /électricité

Laveuse avancement automatique 3R PLUS

- Vitesse convoyeur variable
- Écran TFT multitasking avec compteur consommation eau /électrique
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Autotimer et économiseur d'énergie et de détergent
- Isolation thermo acoustique et isolation bacs de lavage.
- Rinçage débit variable.
- Système de triple rinçage renforcé 3R PLUS : 3 phases de rinçage successives avec consommation de 0,7 jusqu'à 0,45 lt/panier
- Tension TRI 400+N+T
- Vidange centralisée.

Entrée à gauche



⇒ Entrée Gauche

Référence	modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puissance (kw)
LKRRK2500-SX	RK2500-SX	2250 X 900 X 1550/2210	100/250	Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	22,3
LKRRK2500AS-SX	RK2500AS-SX	2700 X 900 X 1550/2210	126/250	Prélavage automatique avec filtre à tiroir - Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	22,82
LKRRK3000-SX	RK3000-SX	2850 X 900 X 1550/2210	135/300	Prélavage - Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	23,3
LKRRK3000AS-SX	RK3000AS-SX	3300 X 900 X 1550/2210	162/300	Prélavage automatique avec filtre à tiroir - Prélavage - Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	23,82
LKRRK3300-SX	RK3300-SX	3150 X 900 X 1550/2210	150/330	Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	27,4
LKRRK3300AS-SX	RK3300AS-SX	3600 X 900 X 1550/2210	180/330	Prélavage automatique avec filtre à tiroir - Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	27,92
LKRRK3600-SX	RK3600-SX	3750 X 900 X 1550/2210	190/360	Prélavage - 1° Lavage - 2° Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	35,9
LKRRK3600AS-SX	RK3600AS-SX	4200 X 900 X 1550/2210	216/360	Prélavage automatique avec filtre à tiroir - Prélavage - 1° Lavage - 2° Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	36,42
LKRRK4000-SX	RK4000-SX	4050 X 900 X 1550/2210	210/400	Prélavage renforcé - 1° Lavage - 2° Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	38,6
LKRRK4000AS-SX	RK4000AS-SX	4500 X 900 X 1550/2210	234/400	Prélavage automatique avec filtre à tiroir - Prélavage renforcé - 1° Lavage - 2° Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	39,12

⇒ Entrée Gauche avec prélavage en angle

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puissance (kw)
LKRRK3000+K10-SX	RK3000+K10-SX	2550 x 985 x 1550/2210	135/300	Prélavage en angle - Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	23,3
LKRRK3600+K10-SX	RK3600+K10-SX	3450 x 985 x 1550/2210	190/360	Prélavage en angle - 1° Lavage - 2° Lavage - Triple rinçage renforcé avec 3 étapes de rinçage	35,9

Options Laveuse à avancement automatique GOLD

Triple rinçage renforcé - Entrée à gauche

Options

POUR LES RÉFÉRENCES LKRRK2500-SX / LKRRK2500AS-SX	
Référence	Désignation
LKRDDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDDEGROUP	Groupe doseur
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRINOXPUMPRK2500	Pompe lavage inox pour RK2500
LKRXPBKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur
LKRKHDR218M	Séchage élect. sur courbe motorisé 180° + récupérateur chaleur
LKRKHDR209M	Séchage élect. sur courbe motorisé 90° + récupérateur chaleur
POUR LES RÉFÉRENCES LKRRK3000-SX / LKRRK3000AS-SX LKRRK3000+K10-SX	
LKRDDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDDEGROUP	Groupe doseur
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRINOXPUMPRK3000	Pompe lavage inox pour RK3000
LKRXPBKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur
LKRKHDR218M	Séchage élect. sur courbe motorisé 180° + récupérateur chaleur
LKRKHDR209M	Séchage élect. sur courbe motorisé 90° + récupérateur chaleur
POUR LES RÉFÉRENCES LKRRK3300-SX / LKRRK3300AS-SX	
LKRDDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDDEGROUP	Groupe doseur
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRINOXPUMPRK3300	Pompe lavage inox pour RK3300
LKRXPBKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur
LKRKHDR218M	Séchage élect. sur courbe motorisé 180° + récupérateur chaleur
LKRKHDR209M	Séchage élect. sur courbe motorisé 90° + récupérateur chaleur

POUR LES RÉFÉRENCES LKRRK3600-SX / LKRRK3600AS-SX LKRRK3600+K10-SX	
Référence	Désignation
LKRDDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDDEGROUP	Groupe doseur
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRINOXPUMPRK3600	Pompe lavage inox pour RK3600
LKRXPBKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur
LKRKHDR218M	Séchage élect. sur courbe motorisé 180° + récupérateur chaleur
LKRKHDR209M	Séchage élect. sur courbe motorisé 90° + récupérateur chaleur
POUR LES RÉFÉRENCES LKRRK3600-SX / LKRRK3600AS-SX	
LKRDDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDDEGROUP	Groupe doseur
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRINOXPUMPRK4000	Pompe lavage inox pour RK4000
LKRXPBKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur
LKRKHDR218M	Séchage élect. sur courbe motorisé 180° + récupérateur chaleur
LKRKHDR209M	Séchage élect. sur courbe motorisé 90° + récupérateur chaleur

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES	
Référence	Désignation
LKRK19	Table à rouleau long
LKRK19/1	Table à rouleau court
LKRK19/1A	Table à rouleau
LKRK19/B	Table à rouleau
LKRK19/C	Table à rouleau
LKRK21	Courbe 90° à rouleau
LKRK22	Courbe 90° motorisée
LKRK23	Courbe 180° motorisée
LKRK23/A	Courbe 180° motorisée
LKRKM7/1800	Table de tri mécanique
LKRKM7/2400	Table de tri mécanique
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES	
Référence	Désignation
LKRK25	Table chargement en angle mécanique (pas pour la version avec K10)
LKRK8-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX)
LKRK8-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX)
LKRK9-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX)
LKRK9-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX)
LKRK195	Table à rouleau avec bac
LKRK20/1	Table rouleau sur roulette
LKRK20/1A	Table à rouleau sur roulette
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri
LKRK1	Douchette
LKRK1HR	Douchette avec robinet pour tables LKRK8-DX, LKRK8-SX, LKRK9-DX, LKRK9-SX, LKRKM7/1800, LKRKM7/2400, LKRK195

Laveuse à avancement automatique GOLD

Double rinçage renforcé

compteur consommation eau /électricité

Laveuse avancement automatique 2R

- Laveuses à traction avec double rinçage renforcé sur module indépendant pour économie eau ultérieure
- Construction acier inox AISI 304
- Cuve en angles arrondis avec filtres inox
- Portes isolées et balancées
- Système d'avancement avec variateur vitesse
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Economiseurs de fonctionnement par zone
- Écran LCD avec compteur consommation eau/électrique
- Surchauffeurs isolés acier inox AISI 316
- Alimentation en eau chaude adoucie
- Tension TRI 400+N+T



↳ Entrée Droite

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)
LKRRK2460-DX	RK2460-DX	2100 x 805 x 1830	100/250	Lavage - Double Rinçage sur module séparé	20,6
LKRRK2960-DX	RK2960-DX	2700 x 805 x 1830	135/300	Prélavage - Lavage - Double Rinçage sur module séparé	21,6
LKRRK2960-DX+K10	RK2960-DX+K10	2400 x 1055 x 1830	135/300	Prélavage en angle - Lavage - Double Rinçage sur module séparé	21,6
LKRRK3260-DX	RK3260-DX	3000 x 805 x 1830	150/330	Prélavage renforcé - Lavage - Double Rinçage sur module séparé	25,8
LKRRK3560-DX	RK3560-DX	3600 x 805 x 1830	190/360	Prélavage - 1° Lavage - 2° Lavage - Double Rinçage sur module séparé	34,3
LKRRK3560-DX+K10	RK3560-DX+K10	3300 x 1055 x 1830	190/360	Prélavage en angle - 1° Lavage - 2° Lavage - Double Rinçage sur module séparé	34,3
LKRRK3960-DX	RK3960-DX	3900 x 805 x 1830	210/231	Prélavage renforcé - Lavage - Double Rinçage sur module séparé	39,8

⇒ Entrée Gauche

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)
LKRRK2460-SX	RK2460-SX	2100 x 805 x 1830	100/250	Lavage - Double Rinçage sur module séparé	20,6
LKRRK2960-SX	RK2960-SX	2700 x 805 x 1830	135/300	Prélavage - Lavage - Double Rinçage sur module séparé	21,6
LKRRK2960-SX+K10	RK2960-SX+K10	2400 x 1055 x 1830	135/300	Prélavage en angle - Lavage - Double Rinçage sur module séparé	21,6
LKRRK3260-SX	RK3260-SX	3000 x 805 x 1830	150/330	Prélavage renforcé - Lavage - Double Rinçage sur module séparé	25,8
LKRRK3560-SX	RK3560-SX	3600 x 805 x 1830	190/360	Prélavage - 1° Lavage - 2° Lavage - Double Rinçage sur module séparé	34,3
LKRRK3560-SX+K10	RK3560-SX+K10	3300 x 1055 x 1830	190/360	Prélavage en angle - 1° Lavage - 2° Lavage - Double Rinçage sur module séparé	34,3
LKRRK3960-SX	RK3960-SX	3900 x 805 x 1830	210/231	Prélavage renforcé - Lavage - Double Rinçage sur module séparé	39,8

Option laveuse à avancement automatique GOLD Double rinçage renforcé

Options

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES	
Référence	Désignation
LKRBT	Break Tank/ Air Gap
LKRC47	Casier couverts 8 places 490x180x140 H
LKRKSC10	Condenseur buées
LKRDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDEGROUP	Groupe doseurs
LKRID	Isolation séchage lineaire
LKREXP2PARTIES	Machine en 2 parties
LKRC43	Panier à plateaux 8 pièces 500x500x105h mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiettes 500x500x105h mm en plastique
LKRC44	Panier verres 500x500x105h mm
LKRKHR10	Récupérateur d'énergie compact
LKRKDRA189MC	Séchage avec virage à 180° motorisé mod. 2R, puiss. 9 Kw
LKRKDRA99MC	Séchage avec virage à 90° motorisé mod. 2R, puiss. 9 Kw
LKRPACTION	Surpresseur de rinçage
LKRKDR69	Tunnel Séchage élec. mod. 2R, puiss. 9 Kw, Long. 600mm
LKRKDR99	Tunnel Séchage élec. mod. 2R, puiss. 9 Kw, Long. 900mm
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri
LKRK1	Douchette
LKRK1HR	Douchette avec robinet pr tables LKRK8-DX, LKRK8-SX, LKRK9-DX, LKRK9-SX, LKRKM7/1800, LKRKM7/2400, LKRK195

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES	
Référence	Désignation
LKRK19	Table à rouleau long
LKRK19/1	Table à rouleau court
LKRK19/1A	Table à rouleau
LKRK19/B	Table à rouleau
LKRK19/C	Table à rouleau
LKRK195	Table à rouleau avec bac
LKRK20/1	Table rouleau sur roulette
LKRK20/1A	Table à rouleau sur roulette
LKRK21	Courbe 90° à rouleau
LKRK22	Courbe 90 motorisée
LKRK23	Courbe 180° motorisée
LKRK23/A	Courbe 180° motorisée
LKRK25	Table de chargement en angle mécanique (sauf K10)
LKRK8-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX)
LKRK8-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX)
LKRK9-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX)
LKRK9-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX)
LKRKM7/1800	Table de tri mecanique
LKRKM7/2400	Table de tri mecanique
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri

POUR LES RÉFÉRENCES LKRK2460-DX ET LKRK2460-SX

Référence	Désignation
LKRDWIRK2460	Calorifugeage pour RK2460
LKRDWIRK2460AS	Calorifugeage pour RK2460 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
LKRDWICUVE	Isolation bacs pour RK2460
LKRAS	Prélavage automatique avec filtre à tiroir pour les 2R
LKRBOILER	Puissance suppl.traction
LKRKDRA184MT	Séchage avec virage a 180° motorisé pour RK2460, puiss. 4,5 kw
LKRKDRA94MT	Séchage avec virage a 90° motorisé pour les 2R, puiss. 4,5 kw
LKRKDR64	Tunnel de séchage elec. modèle RK2460, puiss. 4,5 kw, long. 600mm
LKRKDR94	Tunnel séchage élec. modèle 2R, puissance 4,5 kw, long. 900mm
POUR LES RÉFÉRENCES LKRK2960-DX ET LKRK2960-SX et LKRK2960-DX+K10 ET LKRK2960-SX+K10	
Référence	Désignation
LKRDWIRK2960	Calorifugeage pour RK2960
LKRDWIRK2960AS	Calorifugeage pour RK2960 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
LKRDWICUVE	Isolation bacs pour RK2960
LKRID	Isolation sechage lineaire
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRAS	Prélavage automatique avec filtre à tiroir pour modèle 2R
LKRBOILER	Puissance suppl.traction
LKRKHR20	Récupérateur d'énergie
LKRKHRP30	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur
LKRKDRA189MT	Séchage avec virage a 180° motorisé pour modèle 2R, puiss. 9 kw
LKRKDR94	Tunnel de séchage elec. modèle 2R, puiss. 4,5 kw, long. 900mm

POUR LES RÉFÉRENCES LKRK3260-DX LKRK3260-SX

Référence	Désignation
LKRDWIRK3260	Calorifugeage pour RK3260
LKRDWIRK3260AS	Calorifugeage pour RK3260 avec AS
LKRDWICUVE	Isolation bacs pour RK3260
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRAS	Prélavage automatique avec filtre a tiroir pour 2R
LKRBOILER	Puissance suppl.traction
LKRKHR20	Récupérateur d'énergie
LKRKHRP30	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur
LKRKDRA189MT	Séchage avec virage a 180° motorisé pour 2R, puis. 9 kw
LKRKDR94	Tunnel séchage elec. mod. 2R, puiss. 4,5 kw, long. 900mm

POUR LES RÉFÉRENCES LKRK3560-DX/SX ET LKRK3560-DX+K10 LKRK3560-SX+K10 ET LKRK3960-DX/SX

Référence	Désignation
LKRDWIRK3560	Calorifugeage pour RK3560
LKRDWIRK3560AS	Calorifugeage pour RK3560 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
LKRDWI3CUVES	Isolation 3 bacs pour RK3560
LKRID	Isolation séchage linéaire
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRAS	Prélavage auto avec filtre à tiroir pour modèle 2R
LKRKHR20	Récupérateur d'énergie
LKRKHRP30	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur
LKRKDRA189MT	Séchage avec virage a 180° motorisé pour modèle 2R, puis. 9 kw
LKRKDRA99MT	Séchage avec virage a 90° motorisé pour modèle 2R, puiss. 9 kw
LKRDWIRK3960	Calorifugeage pour RK3960
LKRDWIRK3960AS	Calorifugeage pour RK3960 avec AS

Laveuse à avancement automatique GOLD Double rinçage renforcé

Laveuse avancement automatique RR

- Laveuses à traction avec double rinçage: épargne garanti car l'eau de rinçage est récupérée et canalisée sur deux bras de prérinçage
- Système d'avancement par 2 rails inox
- Commande à touches sensibles
- Construction acier inox AISI 304
- Cuve en angles arrondis avec filtres inox
- Portes isolées et balancées
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Economiseurs de fonctionnement par zone
- Surchauffeurs isolés acier inox AISI 316
- Alimentation en eau chaude adoucie
- Tension TRI 400+N+T



↩ Entrée Droite

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Cassiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)
LKRRK1840-DX	RK1840-DX	2500 x 805 x 1830	148/190	Prélavage Lavage - Double Rinçage	27,2
LKRRK1840-DX+K10	RK1840-DX+10	2200 x 1055 x 1830	148/190	Prélavage en angle - Lavage - Double Rinçage	27,2
LKRRK2440-DX	RK2440-DX	2800 x 805 x 1830	185/238	Prélavage renforcé - Lavage - Double Rinçage	31,3
LKRRK1040-DX	RK1040-DX	1900 x 805 x 1830	83/107	Lavage - Double Rinçage	20,2
LKRRK1440-DX	RK1440-DX	2100 x 805 x 1830	111/143	Lavage renforcé- Double Rinçage	20,6

⇒ Entrée Gauche

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Cassiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)
LKRRK1840-SX	RK1840-SX	2500 x 805 x 1830	148/190	Prélavage - Lavage - Double Rinçage	27,2
LKRRK1840-SX+K10	RK1840-SX+10	2200 x 1055 x 1830	148/190	Prélavage en angle - Lavage - Double Rinçage	27,2
LKRRK2440-SX	RK2440-SX	2800 x 805 x 1830	185/238	Prélavage renforcé - Lavage - Double Rinçage	31,3
LKRRK1040-SX	RK1040-SX	1900 x 805 x 1830	83/107	Lavage - Double Rinçage	20,2
LKRRK1440-SX	RK1440-SX	2100 x 805 x 1830	111/143	Lavage renforcé- Double Rinçage	20,6

Option laveuse à avancement automatique GOLD

Double rinçage renforcé

Options

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES	
Référence	Désignation
LKRBT	Break Tank/ Air Gap
LKRC47	Casier couverts 8 places 490x180x140 H
LKRKSC10	Condenseur buées
LKRDE/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDEGROUP	Groupe doseurs
LKRID	Isolation séchage lineaire
LKREXP2PARTIES	Machine en 2 parties
LKRC43	Panier à plateaux 8 pièces 500x500x105H mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiettes 500x500x105h mm en plastique
LKRC44	Panier verres 500x500x105h mm
LKRKHR10	Récupérateur d'énergie compact
LKRKDRA189MC	Séchage avec virage à 180° motorisé mod. 2R, puiss. 9 Kw
LKRKDRA99MC	Séchage avec virage à 90° motorisé mod. 2R, puiss. 9 Kw
LKRPACTION	Surpresseur de rinçage
LKRKDR69	Tunnel Séchage élec. modèle RR, puiss. 9 Kw, Long. 600mm
LKRKDR99	Tunnel Séchage élec. modèle RR, puiss. 9 Kw, Long. 900mm
LKR1-DRAIN	Vidange centralisée
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri
LKRK1	Douchette
LKRK1HR	Douchette avec robinet pr tables LKRK8-DX, LKRK8-SX, LKRK9-DX, LKRK9-SX, LKRKM7/1800, LKRKM7/2400, LKRK195

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES	
Référence	Désignation
LKRK19	Table à rouleau long
LKRK19/1	Table à rouleau court
LKRK19/1A	Table à rouleau
LKRK19/B	Table à rouleau
LKRK19/C	Table à rouleau
LKRK195	Table à rouleau avec bac
LKRK20/1	Table rouleau sur roulette
LKRK20/1A	Table à rouleau sur roulette
LKRK21	Courbe 90° à rouleau
LKRK22	Courbe 90 motorisée
LKRK25	Table chargement en angle mécanique (sauf K10)
LKRK8-DX	Table d'entrée droite (références DX)
LKRK8-SX	Table d'entrée gauche (références SX)
LKRK9-DX	Table d'entrée droite (références DX)
LKRK9-SX	Table d'entrée gauche (références SX)
LKRKM22	Virage mécanique 90°
LKRKM23	Virage mécanique 180°
LKRKM7/1800	Table de tri mécanique
LKRKM7/2400	Table de tri mécanique
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri

Options

POUR LES RÉFÉRENCES LKRK1840-DX ET LKRK1840-SX et LKRK1840-DX+K10 ET LKRK1840-SX+K10	
Référence	Désignation
LKRDWIRK1840	Calorifugeage pour RK1840
LKRDWIRK1840AS	Calorifugeage pour RK1840 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRAS	Prélavage automatique avec filtre à tiroir pour le modèle RR
LKRBOILER	Puissance supplémentaire traction
LKRKHR20	Récupérateur d'énergie
LKRKHHP30	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur
LKRKDR94	Tunnel séchage élec. modèle RR, puissance 4,5 kw, long. 900mm
LKRK27	Variateur vitesse
POUR LES RÉFÉRENCES LKRK2440-DX ET LKRK2440-SX	
Référence	Désignation
LKRDWIRK2440	Calorifugeage pour RK2440
LKRDWIRK2440AS	Calorifugeage pour RK2440 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRAS	Prélavage automatique avec filtre à tiroir pour le modèle RR
LKRBOILER	Puissance suppl.traction
LKRKHR20	Récupérateur d'énergie
LKRKHHP30	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur
LKRKDR94	Tunnel séchage élec. modèle RR, puissance 4,5 kw, long. 900mm
LKRK27	Variateur vitesse
POUR LES RÉFÉRENCES LKRK1040-DX ET LKRK1040-SX ET LKRK1440-DX ET LKRK1440-SX	
Référence	Désignation
LKRDWIRK1040	Calorifugeage pour RK1040
LKRDWIRK1040AS	Calorifugeage pour RK1040 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
LKRAS	Prélavage automatique avec filtre à tiroir pour le modèle RR
LKRBOILER	Puissance suppl.traction
LKRKDRA184MC	Séchage avec virage à 180° mécanisé pour mod. RK1040, puissance 4,5 kw
LKRKDRA94MC	Séchage avec virage à 90° mécanisé pour mod. RK1040, puissance 4,5 kw
LKRKDR64	Tunnel séchage élec. modèle RK1040, puissance 4,5 kw, long. 600mm
LKRKDR94	Tunnel séchage élec. modèle RR, puissance 4,5 kw, long. 900mm
LKRK27	Variateur vitesse
LKRDWIRK1440	Calorifugeage pour RK1440

Laveuse à avancement automatique SILVER

Rinçage traditionnel

Laveuse avancement automatique compacte

- Rinçage traditionnel
- Construction en acier inox AISI 304
- Cuve à angles arrondis avec filtres inox
- Portes isolées et balancées
- Système d'avancement par 2 rails inox latéraux
- Pompe auto-vidangeable
- Économiseur de fonctionnement par zone
- Commande en façade à touches sensibles
- Pieds inox réglables
- Alimentation en eau chaude adoucie



⇐ Entrée Droite

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (casiers/H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK1010-DX	K1010-DX	1380 x 720 x 1535/1900	70/100	Lavage-Rinçage	23	TRI 400+N+T
LKRRK1640-DX	K1640-DX	1880 x 720 x 1535/1900	100/150	Prélavage-Lavage-Rinçage	29,9	TRI 400+N+T

⇒ Entrée Gauche

Référence	modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (casiers/H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK1010-SX	K1010-SX	1380 x 720 x 1535/1900	70/100	Lavage - Rinçage	23	TRI 400+N+T
LKRRK1640-SX	K1640-SX	1880 x 720 x 1535/1900	100/150	Prélavage -Lavage-Rinçage	29,9	TRI 400+N+T

Options laveuse à avancement automatique SILVER

Rinçage traditionnel

Entrée Droite

POUR LA RÉFÉRENCE	LKRRK1010-DX
Référence	Désignation
LKRBT	Break tank / Air gap
LKRC47	Casier couverts 8 places 490 x 180 x H.140
LKRKSC5	Condenseur de buées
LKRKHR5	Condenseur/récupérateur de buées
LKRDDEGROUP	Groupe doseur
LKRC43	Panier à plateaux 8 pièces 500 x 500 x 105 mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiette 500 x 500 x 105 mm en plastique
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRK27	Variateur vitesse
LKRPACTION	Suppresseur de rinçage
LKRXPBK1010	Puissance suppl. branchement eau froide
LKRDWIRK1010	Calorifugeage pour RK1010
POUR LA RÉFÉRENCE	LKRRK1640-DX
LKRBT	Break tank / Air gap
LKRC47	Casier couverts 8 places 490 x 180 x H.140
LKRKSC5	Condenseur de buées
LKRKHR5	Condenseur/récupérateur de buées
LKRDDEGROUP	Groupe doseur
LKRC43	Panier à plateaux 8 pièces 500 x 500 x 105 mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x 105 mm en plastique
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRK27	Variateur vitesse
LKRPACTION	Suppresseur de rinçage
LKRXPBK1640	Puissance suppl. branchement eau froide
LKRDWIRK1640	Calorifugeage pour RK1640

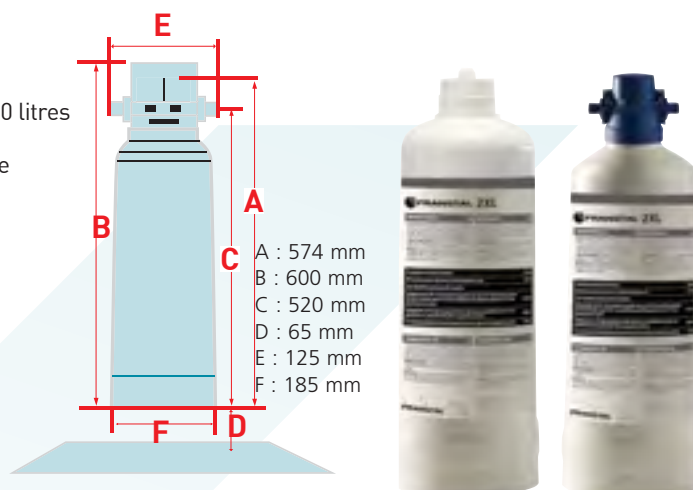
Entrée Gauche

POUR LA RÉFÉRENCE	LKRRK1010-SX
Référence	Désignation
LKRBT	Break tank / Air gap
LKRC47	Casier couverts 8 places 490 x 180 x H.140
LKRKSC5	Condenseur de buées
LKRKHR5	Condenseur/récupérateur de buées
LKRDDEGROUP	Groupe doseur
LKRC43	Panier à plateaux 8 pièces 500 x 500 x 105 mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x 105 mm en plastique
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRK27	Variateur vitesse
LKRPACTION	Suppresseur de rinçage
LKRXPBK1010	Puissance suppl. branchement eau froide
LKRDWIRK1010	Calorifugeage pour RK1010
POUR LA RÉFÉRENCE	LKRRK1640-SX
LKRBT	Break tank / Air gap
LKRC47	Casier couverts 8 places 490 x 180 x H.140
LKRKSC5	Condenseur de buées
LKRKHR5	Condenseur/récupérateur de buées
LKRDDEGROUP	Groupe doseur
LKRC43	Panier à plateaux 8 pièces 500 x 500 x 105 mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x 105 mm en plastique
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRK27	Variateur vitesse
LKRPACTION	Suppresseur de rinçage
LKRXPBK1640	Puissance suppl. branchement eau froide
LKRDWIRK1640	Calorifugeage pour RK 1640

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES	
Référence	Désignation
LKRK19	Table à rouleau long
LKRK19/1	Table à rouleau court
LKRK19/1A	Table à rouleau
LKRK19/B	Table à rouleau
LKRK19/C	Table à rouleau
LKRK195	Table à rouleau avec bac
LKRK20/1	Table rouleau sur roulette
LKRK20/1A	Table à rouleau sur roulette
LKRK21	Courbe 90° à rouleau
LKRK25	Table de chargement en angle mécanique (sauf K10)
LKRK8-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX)
LKRK8-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX)
LKRK9-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX)
LKRK9-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX)
LKRKDR24	Séchage électrique 4,5kw
LKRKDRA924	Séchage électrique 4,5kw sur courbe 90°
LKRKM22	Virage mécanique 90°
LKRKM23	Virage mécanique 180°
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri
LKRK1	Douchette
LKRK1HR	Douchette avec robinet pour tables LKRK8-DX, LKRK8-SX, LKRK9-DX, LKRK9-SX, LKRKM7/1800, LKRKM7/2400, LKRK195
LKRKM7/1800	Table de tri mécanique
LKRKM7/2400	Table de tri mécanique
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri

Traitement anticalcaire : Kit et Cartouche Franstal 2XL

- Applications : fours mixtes / machines à café
- Traitement anticalcaire par décarbonatation (réduction du °Kh)
- Capacités à 10°Kh : Four mixte 8270 litres / machine à café 12 000 litres
- Filtration goûts et odeurs (chlore)
- Traitement des résines pour éviter la prolifération bactérienne
- Microfiltration particules 20µm
- Tête avec réglage de by-pass
- Vanne d'arrêt et clapets anti-retour incorporés
- Pas de rinçage à la mise en service
- Cartouche à usage unique
- Utilisation horizontale ou verticale
- Filetage de raccordement : 3/8"



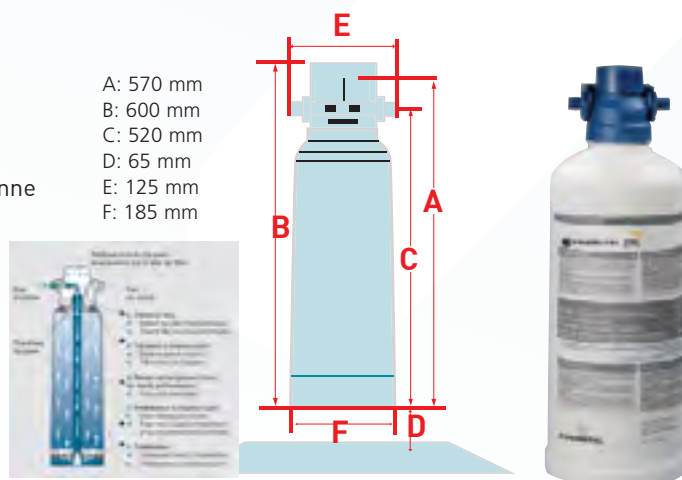
Référence	Désignation	Pression d'arrivée min-max (bar)	Température min-max (°C)		Poids sec-humide (kg)
			de l'eau	ambiante	
LWAFRANSTAL2XL	Cartouche anticalcaire	2 - 8	4 - 30	4 - 40	7,5/11
LWAKIT2XL	Kit anticalcaire	2 - 8	4 - 30	4 - 40	7,5/11

Accessoires

Référence	Caractéristiques
LWASUPPORTMURAL	Support mural
LWAKITRACC	Kit de raccordement gros débit : tête de raccordement, débitmètre gros débit à affichage LCD, 2 flexibles 3/4, test de dureté carbonate et totale, vanne de purge, différentes réductions

Cartouche pour déminéralisation totale

- Application : lave-verres
- Traitement par résine de déminéralisation totale
- Capacités à 10° Gh : 3300 litres
- Elimination des particules liées à l'installation
- Traitement des résines pour éviter la prolifération bactérienne
- Tête avec réglage de by-pass
- Vanne d'arrêt et clapets anti-retour incorporés
- Pas de rinçage à la mise en service
- Cartouche à usage unique
- Utilisation verticale
- En cas d'utilisation eau chaude, brancher un réducteur de pression en amont
- Filetage de raccordement: 3/8"



Référence	Pression d'arrivée min-max (bar)		Température de l'eau min-max (°C)		Température ambiante min-max (°C)	Poids sec-humide (kg)
	eau chaude	eau froide	eau chaude	eau froide		
LWACARTDEM	2 - 6	2 - 8	4 - 65	4 - 40	4 - 40	7,5/11

Adoucisseur d'eau monobloc complet

Composé de :

- D'un bac à sel en polyéthylène (PE)
- D'une paire de flexibles (+ joints) de raccordement 3/4" (20/27)
- De la première charge de sel régénérant
- D'un kit de test de dureté
- De la notice technique
- D'un kit de raccordement égout et trop-plein avec colliers de serrage
- D'une vanne chronométrique ou volumétrique suivant le modèle
- Capot de protection
- Tension : MONO 230+T



Adoucisseur eau froide



Adoucisseur eau chaude

Adoucisseur eau froide

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (m³/H)	Volume Résine (L)	Capacité d'échange (°fm³)	Nbre de régénérations	Temp. max eau (°C)	Puissance (kW)	
							Service	Régénération
Four mixte et machine à laver à porte frontale (Adoucisseur chronométrique)								
LCISOFT25EFC	275 x 525 x 550	2	5	25	40	35	0,010	0,035
Machine à laver à capot (Adoucisseur chronométrique)								
LCISOFT50EFC	330 x 505 x 670	2	10	50	28	35	0,010	0,035
Four mixte et machine avancement automatique (150 casiers/H) (Adoucisseur volumétrique)								
LCISOFT100EFV	330 x 505 x 1115	2,5	20	100	30	35	0,010	0,035

Adoucisseur eau chaude

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (m³/H)	Volume Résine (L)	Capacité d'échange (°fm³)	Nbre de régénérations	Temp. max eau (°C)	Puissance (kW) Service et régénération
Four mixte et machine à laver à porte frontale (Adoucisseur chronométrique)							
LCISOFT25ECC	275 x 545 x 550	4,5	5	25	40	65	0,003
Machine à laver à capot (Adoucisseur chronométrique)							
LCISOFT50ECC	330 x 535 x 670	4,5	10	50	28	65	0,003
Four mixte et machine avancement automatique (150 casiers/H) (Adoucisseur volumétrique)							
LCISOFT100ECV	330 x 535 x 1115	4,5	20	100	30	65	0,003

Accessoires

Référence	Désignation
LCI PLATEAUSOFT	Support mobile pour adoucisseur 50 et 100 EC et EF

Centrale de désinfection 1 produit

Centrale 1 produit - disconnecteur BA - Support bidon 5 L

- Coffret moulé en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Pistolet anti choc
- Tuyau alimentaire diamètre 12X20
- Support bidon 5 litres



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tuyau
Centrale 1 produit - disconnecteur BA			
HERHCEBA14120	342 x 115 x 478	-	10 mètres
HERHCEBA14121	342 x 115 x 478	-	15 mètres
HERHCEBA14122	342 x 115 x 478	-	20 mètres
HERHCEBA14123	342 x 115 x 478	-	25 mètres
Centrale 1 produit sur chariot Inox			
HERHCEBA14155	-	Chariot inox 3 roues	15 mètres
Centrale 1 produit sur enrouleur			
HERHCEBA14158	-	Enrouleur automatique en polypropylène	13 mètres
HERHCEBA14160	-	Enrouleur automatique en polypropylène	20 mètres

Centrale 1 produit seule - disconnecteur CA

- Tresse Inox Lg 1M50

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tuyau
Avec pistolet et support bidon 5l			
HERHCENE14120	342 x 115 x 478	Tuyau alimentaire ø12x20, pistolet anti choc, support bidon	10 mètres
HERHCENE14121	342 x 115 x 478	Tuyau alimentaire ø12x20, pistolet anti choc, support bidon	15 mètres
HERHCENE14122	342 x 115 x 478	Tuyau alimentaire ø12x20, pistolet anti choc, support bidon	20 mètres
HERHCENE14123	342 x 115 x 478	Tuyau alimentaire ø12x20, pistolet anti choc, support bidon	25 mètres



Centrale 1 produit - disconnecteur CA sur chariot inox - avec pistolet

- Coffret moulé en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Tuyau Alimentaire Ø12X20
- Pistolet anti choc
- Chariot inox 3 roues avec support bidon 5L intégré

Référence	Tuyau
HERHCENE14155	15 mètres

Centrale de désinfection 1 produit

Centrale 1 produit - disconnecteur CA - avec enrouleur automatique

- Coffret en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Tuyau Alimentaire Ø12X20
- Pistolet anti choc
- Enrouleur automatique en polypropylène
- Support bidon de 5 litres



Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Caractéristiques	Tuyau
	Général	avec enrouleur		
HERHCENE14158	342 x 115 x 478	240 x 625 x 490	Enrouleur auto pvc	13 mètres
HERHCENE14164	342 x 170 x 478		Enrouleur auto inox	20 mètres

Centrale de désinfection 1 produit Inox

Centrale Inox 1 produit

- Coffret en inox
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur CA
- Tuyau Alimentaire Ø12X20,
- Pistolet anti choc
- Support bidon de 5 litres



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tuyau
HERHCEVI00120	281 x 170 x 363	10 mètres
HERHCEVI00121	281 x 170 x 363	15 mètres
HERHCEVI00122	281 x 170 x 363	20 mètres
HERHCEVI00123	281 x 170 x 363	25 mètres

Centrale Inox 1 produit sur chariot Inox 3 roues avec support bidon 5 L intégré

HERHCEVI00155	-	15 mètres
---------------	---	-----------

Centrale Inox - disconnecteur CA - avec enrouleur automatique

- Coffret en inox
- Tresse Inox Lg 1M50,
- Vanne d'alimentation,
- Disconnecteur CA
- Tuyau Alimentaire Ø12X20,
- Pistolet anti choc
- Support bidon de 5 litres
- Enrouleur automatique en polypropylène

Référence	Caractéristiques	Tuyau
HERHCEVI00158	Enrouleur auto pvc	13 mètres
HERHCEVI00160	Enrouleur auto inox	20 mètres

Centrale de désinfection 2 produits

Centrale 2 produits - disconnecteur BA

- Coffret en polypropylène,
- Tresse Lg 1M50
- Vanne d'alimentation

- Disconnecteur BA
- Pistolet anti choc
- Support bidon 5 litres

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tuyau
HERHCEBA14220	342 x 115 x 478	10 mètres
HERHCEBA14221	342 x 115 x 478	15 mètres
HERHCEBA14222	342 x 115 x 478	20 mètres
HERHCEBA14223	342 x 115 x 478	25 mètres

Centrale 2 produits sur chariot inox 3 roues - disconnecteur BA

- Coffret en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur BA

- Tuyau Alimentaire Ø12X20
- Pistolet anti choc
- Chariot inox 3 roues avec support bison intégré

Référence	Tuyau
HERHCEBA14255	15 mètres

Centrale 2 produits - avec enrouleur automatique - disconnecteur BA

- Coffret en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur BA

- Tuyau Alimentaire Ø12X20
- Pistolet anti choc
- Support bidon de 5 litres

Référence	Caractéristiques	Tuyau
HERHCEBA14258	Enrouleur automatique en polypropylène	13 mètres
HERHCEBA14260	Enrouleur automatique en inox	20 mètres

Centrale 2 produits - disconnecteur CA

- Coffret moulé en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur CA

- Tuyau Alimentaire Ø12X20
- Pistolet anti choc
- Support bidon 5 litres

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tuyau
HERHCENE14220	342 x 210 x 478	10 mètres
HERHCENE14221	342 x 210 x 478	15 mètres
HERHCENE14222	342 x 210 x 478	20 mètres
HERHCENE14223	342 x 210 x 478	25 mètres

Centrale 2 produits sur chariot inox - disconnecteur CA

- Coffret moulé en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur CA

- Tuyau Alimentaire Ø12X20,
- Pistolet anti choc
- Chariot inox 3 roues avec support bidon intégré

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tuyau
HERHCENE14255	342 x 210 x 478	15 mètres

Centrale 2 produits avec enrouleur automatique - disconnecteur CA

- Coffret en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur CA

- Tuyau Alimentaire Ø12X20
- Pistolet anti choc
- Support bidon de 5 litres

Référence	Caractéristiques	Tuyau
HERHCENE14258	Enrouleur automatique en pvc	13 mètres
HERHCENE14260	Enrouleur automatique en inox	20 mètres

Centrale de désinfection 2 produits Inox

Centrale Inox 2 produits - disconnecteur CA

- Coffret en inox
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur CA

- Tuyau Alimentaire Ø12X20
- Pistolet anti choc
- Support bidon de 5 litres



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tuyau
HERHCEVI00221	281 x 210 x 363	-	15 mètres
HERHCEVI00222	281 x 210 x 363	-	20 mètres
HERHCEVI00223	281 x 210 x 363	-	25 mètres

Centrale inox 2 produits avec enrouleur - disconnecteur CA

HERHCEVI00258	-	Enrouleur en pvc	13 mètres
HERHCEVI00260	-	Enrouleur en inox	20 mètres

Centrale simplifiée 1 produit

Centrale simplifiée 1 produit - disconnecteur CA

- Sans coffret
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur CA

- Tuyau Alimentaire Ø12X20,
- Pistolet anti choc
- Support bidon de 5 litres

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tuyau
HERHCESI14120	265 x 190 x 355	10 mètres
HERHCESI14121	265 x 190 x 355	15 mètres
HERHCESI14122	265 x 190 x 355	20 mètres



Centrale simplifiée 1 produit sur chariot inox - disconnecteur CA

- Sans coffret,
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur CA

- Tuyau Alimentaire Ø12X20,
- Pistolet anti choc
- Chariot inox 3 roues avec support bidon intégré

Référence	Tuyau
HERHCESI14155	15 mètres

Centrale simplifiée 1 produit avec enrouleur automatique

- Sans coffret
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur CA

- Tuyau Alimentaire Ø12X20,
- Pistolet anti choc
- Support bidon de 5 litres

Référence	Caractéristiques	Tuyau
HERHCESI14158	Enrouleur en pvc	13 mètres
HERHCESI14160	Enrouleur en inox	20 mètres

Centrale Dosamil D25

- Coffret en ABS
- Pompe proportionnelle
- Débit de pompe 2,5 m³
- Disconnecteur CA
- Tuyau Ø12X20
- Support bidon 5 litres
- Support tuyau en acier inoxydable
- Tresse inox
- Pistolet anti choc



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Concentration	Tuyau
-----------	------------------------------	------------------	---------------	-------

Centrale Dosamil D 25 RE2 PVDF

HERHDOSA00200	322 x 170 x 418	-	0,2% à 2%	20 mètres
HERHDOSA00203	322 x 170 x 418	0,2% à 2%	0,2% à 2%	15 mètres

Centrale Dosamil D 25 RE2 PVDF avec enrouleur automatique

HERHDOSA00204	-	Avec enrouleur automatique en pvc	0,2% à 2%	13 mètres
HERHDOSA00205	-	Avec enrouleur automatique en inox	0,2% à 2%	20 mètres

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Concentration	Tuyau
-----------	------------------------------	------------------	---------------	-------

Centrale Dosamil D 25 RE5 PVDF

HERHDOSA01151	322 x 170 x 418	-	1% à 5%	15 mètres
HERHDOSA01152	322 x 170 x 418	-	1% à 5%	20 mètres

Centrale Dosamil D 25 RE5 PVDF avec enrouleur automatique

HERHDOSA01153	-	Avec enrouleur automatique en pvc	1% à 5%	13 mètres
HERHDOSA01154	-	Enrouleur automatique en inox	1% à 5%	20 mètres

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Concentration	Tuyau
-----------	------------------------------	------------------	---------------	-------

Centrale Dosamil D 25 RE10 PVDF

HERHDOSA00310	322 x 170 x 418	-	3% à 10%	20 mètres
---------------	-----------------	---	----------	-----------

Centrale Dosamil D 25 RE10 PVDF avec enrouleur automatique

HERHDOSA00313	-	Avec enrouleur automatique en pvc	3% à 10%	13 mètres
HERHDOSA00314	-	Avec enrouleur automatique en inox	3% à 10%	20 mètres

Doseur électronique Masterdose**Masterdose lavage**

- Coffret simple moulé
- Travail par alternance travail/repos,
- Réglage rapide et précis de la concentration
- 5000h de fonctionnement (plus de 10ans)
- Tuyau Ø5X8 pour aspiration / refoulement
- Passage de cloison équerre inox
- Débit de pompe 5L/h,
- Pression refoulement 0,8 bars



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
-----------	------------------------------	------------------	---------

Masterdose Lavage

HERDELO000101	80 x 150 x 114	Kit tuyau silicone	220V - 24V
---------------	----------------	--------------------	------------

Masterdose Lavage Initial

HERDELI000101	80 x 150 x 114	Kit tuyau silicone	24V
---------------	----------------	--------------------	-----

Masterdose Lavage Sonde

HERDELS000101	80 x 150 x 114	Kit tuyau silicone, sonde de résistivité	220V - 24V
---------------	----------------	--	------------

Doseur électronique Masterdose

Masterdose rinçage

- Coffret simple moulé
- Travail par alternance travail/repos
- Réglage rapide de la concentration
- 5000h de fonctionnement (+ de 10 ans)
- Tuyau Ø2.7X4 pour aspiration / refoulement
- Clapet d'injection inox canelé
- Débit de pompe 5L/h
- Pression refoulement 0,8 bars



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
HERDERO000101	80 x 154 x 114	Kit tuyau silicone	220V - 24V

Masterdose lavage rinçage

- Coffret double moulé
- Tuyau Ø5x8 aspiration /refoulement (lavage)
- Tuyau Ø2.7x4 aspiration/refoulement (rinçage)
- Débit de pompe 5L/h (lavage) et 1,2L/h (rinçage)
- Passage de cloison équerre inox et clapet d'injection inox canelé
- Pression refoulement 0,8 bars (lavage) et 3 bars (rinçage)



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
Masterdose lavage rinçage monozone			
HERDELRM00101	193 x 138 x 178	Kit tuyau silicone/silicone	220V - 24V
Masterdose lavage rinçage multizone			
HERDELRM00101	193 x 138 x 178	Kit tuyau silicone/silicone	220V - 24V
Masterdose lavage rinçage sonde multizone			
HERDELRM00101	193 x 138 x 178	Kit tuyau silicone/silicone, sonde de résistivité	220V - 24V
Masterdose lavage rinçage sonde multizone buzzer			
HERDELRM00103	193 x 138 x 178	Kit tuyau silicone/silicone, sonde de résistivité, buzzer	24V

Masterdose poudre

- Coffret moulé,
- Tuyau armé Ø15X23 (poudre)
- Tuyau Ø2,7X4 pour aspiration refoulement (rinçage)
- Bol poudre équipé d'une électrovanne
- Dosage de la poudre régulé par sonde de résistivité



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Tension
Masterdose poudre sonde			
HERDEPS024001	80 x 154 x 114	tuyau armé pour bol poudre Ø15X23, tuyau Ø4X6 pour alimentation en eau du bol, robinet de piquage pour alimentation du bol	24V
Masterdose poudre rinçage sonde			
HERDEPRS00101	193 x 138 x 178	Robinet de piquage pour alimentation du bol, débit de pompe 1,5L/h (rinçage), pression refoulement 3 bars (rinçage), kit tuyau rinçage silicone, buzzer,	220V
Masterdose poudre rinçage sonde buzzer			
HERDEPRS00106	193 x 138 x 178	Robinet de piquage pour alimentation du bol, débit de pompe 1,5L/h (rinçage), pression refoulement 3 bars (rinçage), kit tuyau rinçage silicone, buzzer,	24V
HERDEPRS00107	193 x 138 x 178	Robinet de piquage pour alimentation du bol, débit de pompe 1,5L/h (rinçage), pression refoulement 3 bars (rinçage), kit tuyau rinçage silicone, buzzer,	220V - 24V

Dosalinge

Doseur électronique de la gamme linge permettant le transfert des liquides de lavage, oxygénants, assouplissants, javel... à la machine

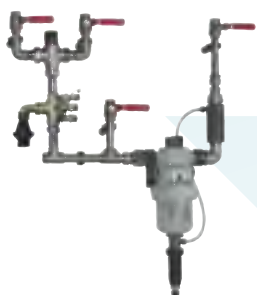
**Dosalinge 13L/H**

Référence	Caractéristiques	Pompes
HERDELIN12001	Dosalinge 1 pompe -13L/heure - Alimentation 24 VAC	1
HERDELIN12003	Dosalinge 1 pompe-13L/heure avec bouton poussoir Alimentation 24 VAC - 81 x 139 x 151,5	1

Référence	Caractéristiques
HERDOLIR08003	Dosalinge relais 3 pompes avec nourriture - multi debits
HERDOLIR08004	Dosalinge relais 4 pompes avec nourriture - multi debits
HERDOLIR08005	Dosalinge relais 5 pompes avec nourriture - multi debits
HERDOLIR08006	Dosalinge relais 6 pompes avec nourriture - multi debits
HERDOLIR08007	Dosalinge relais 7 pompes avec nourriture - multi debits
HERDOLIR08008	Dosalinge relais 8 pompes avec nourriture - multi debits
HERDOLIR18003	Dosalinge relais 3 pompes sans nourriture - multi debits
HERDOLIR18004	Dosalinge relais 4 pompes sans nourriture - multi debits
HERDOLIR18005	Dosalinge relais 5 pompes sans nourriture - multi debits
HERDOLIR18006	Dosalinge relais 6 pompes sans nourriture - multi debits
HERDOLIR18007	Dosalinge relais 7 pompes sans nourriture - multi debits
HERDOLIR18008	Dosalinge relais 8 pompes sans nourriture - multi debits
HERDOLIN08003	Dosalinge 3 pompes avec nourriture - multi debits
HERDOLIN08004	Dosalinge 4 pompes avec nourriture - multi debits
HERDOLIN08005	Dosalinge 5 pompes avec nourriture - multi debits
HERDOLIN08006	Dosalinge 6 pompes avec nourriture - multi debits
HERDOLIN08007	Dosalinge 7 pompes avec nourriture - multi debits
HERDOLIN08008	Dosalinge 8 pompes avec nourriture - multi debits

Accessoires

Référence	Caractéristiques	Pompes
HERPPOCH08005	Pochette tuyaux 3 a 5 pompes - dosalinge erdemil	3
HERPPOCH08008	Pochette tuyaux 6 a 8 pompes - dosalinge erdemil	4
HERPKITD00002	Kit installation pour dosalinge avec nourriture	5
HERPKITD00009	Kit installation pour dosalinge sans nourriture	6

**Centralisation**

Centralisation système Dosatron de 0.5 A 3 %

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
Centralisation 1 produit		
HERHCENT11145	775 x - x 920	Centralisation monté sur plaque, pompe PVDF 4,5m³/h injonction extérieur, mitigeur intégré, disconnecteur CA
Centralisation 2 produits		
HERHCENT11151	995 x - x 920	Centralisation monté sur plaque, pompe PVDF 4,5m³/h injonction extérieur, mitigeur intégré, disconnecteur CA

**Point de distribution**

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
Point de distribution 1 produit		
HERHPOIN02012	197 x 81 x 207	Point de distribution en inox alimenté en haut par la centralisation
Point de distribution 2 produits		
HERHPOIN02011	322 x 81 x 207	Point de distribution en inox alimenté en haut par la centralisation

Désinfectant Evofaster

Mastermain

- Dosage manuel
- Débit fixe de 25cm³

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
Mastermain Plonge		
HERDMPL000001	147 x x 95	Joints spécialement adaptés pour l'utilisation de produits destinées à la plonge manuelle
Mastermain Lavage		
HERDMLAV00001	147 x x 95	Joints spécialement adaptés pour l'utilisation de produits alcalins

Doseur hospitalier

- Coffret en ABS
- Pompe proportionnelle
- Débit 2,5m³/h
- Tuyau de 2 mètres avec clapet anti gouttes
- Tresse inox vanne d'alimentation

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
HERHDOSH00002	320 x 170 x 415	Doseur hospitalier avec pompe dosatron D25 RE5, concentration 1% à 5%
HERHDOSH00005	320 x 170 x 415	Doseur hospitalier avec pompe dosatron D25 RE2, concentration 0,2% à 2%

Doseur javel

- Monté sur plaque
- Tuyau Ø12X16
- 2 circuits d'eau avec régulateur de pression
- Système de protection du réseau d'eau

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
HERHDOSJ00001	320 x 170 x 415	Doseur javel avec pompe dosatron D07 RE125, concentration 0,15% à 1,25%

Détartrant



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Contenance	Caractéristiques
HPRGFDCI5	180 x 130 x 290	5L*	Détartrant circuits d'eau et vapeur Sans Acide chlorhydrique. Détartrant alimentaire pour circuits d'eau, de vapeur et tout autre support. Idéal pour les alliages légers et les aciers inoxydables.
HPRGFDLV5L	180 x 130 x 290	5L*	Détartrant liquide spécialement conçu pour toutes les opérations de détartrage et de désincrustation du matériel.
HPRGFDLV5	180 x 130 x 290	5L*	Détartrant lave vaisselle
HPRGFDCI5CL	180 x 130 x 290	5L*	Détartrant climatisation surpuissant. Sans acide chlorhydrique.
HPRGFDCI5SD	180 x 130 x 290	5L*	Super Détartrant radical Sans Acide chlorhydrique. Détartrant alimentaire pour circuits d'eau, de vapeur et tout autre support. Idéal pour les alliages légers et les aciers inoxydables.

* Vendu par 3, prix indiqué à l'unité

Désinfection



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Contenance	Caractéristiques
HPRGFDDA5	180 x 130 x 290	5L*	Détergent désinfectant alimentaire ALICID Possède une activité détergente, dégraissante, et désinfectante. Conforme à la norme EN1276 Conforme à la norme EN1650 Homologation du ministère de l'agriculture n°9900259 ALICID : Action bactéricide pour les locaux de stockage et les matériels de stockage, de transport. Action bactéricide pour les matériels de laiterie. S'utilise en centrale d'hygiène.

* Vendu par 3, prix indiqué à l'unité

Ecolabel



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Contenance	Caractéristiques générales
HPRGFLVI5	180 x 130 x 290	5L*	Liquide vaisselle manuelle écologique efficacité optimale sur les graisses et salissures tenaces. Tolérance cutanée aiguë. Emballage 100% recyclable. Sans parfum, sans colorant. Agents de surface biodégradables en aérobiose et anaérobiose.
HPRGFNVE5	180 x 130 x 290	5L*	Nettoyant vitres écologique Nettoie, dégraisse et fait briller les vitres et miroirs. Agents de surface biodégradables en aérobiose et en anaérobiose.
HPRGFCLE5	180 x 130 x 290	5L*	Crème lavante écologique Pour un nettoyage régulier des mains. Laisse les mains douces et agréablement parfumées. Utilisable en distributeur de savon. Non testé sur les animaux.

* Vendu par 3, prix indiqué à l'unité

Graisses cuites



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Contenance	Caractéristiques
HPRGDFGC5A	180 x 130 x 290	5L*	Décapant graisse cuites fort pouvoir dégraissant. Désincruste et dissout les graisses cuites sur toutes les surfaces (inox, plastiques, surfaces peintes ...). Efficace sur surfaces chaudes ou froides. Prêt à l'emploi.
HPRGDFGC5	180 x 130 x 290	5L*	Décapant ALCALIN spécial four 2 en 1 Fort pouvoir dégraissant. Sans dégagement gazeux irritant. Adhère aux parois verticales du four.
HPRGDF05L	180 x 130 x 290	5L*	Décapant four Fort pouvoir dégraissant. Sans dégagement gazeux irritant. Adhère aux parois verticales du four.
HPRGDF05	180 x 130 x 290	5L*	Liquide dégraissant pour le nettoyage des fours Fort pouvoir dégraissant. Sans dégagement gazeux irritant. Adhère aux parois verticales du four.

* Vendu par 3, prix indiqué à l'unité

Vaisselle machine

- Pour machines professionnelles à cycle court (équipées de doseurs) ou tunnels de lavage.
- Elimine toutes les salissures et traces de gras.
- Sans phosphate
- Sa formule chlorée permet une action blanchissante et favorise l'élimination des tâches oxydantes (thé, café, vin)
- Dosage optimal 2g/l.



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Contenance	Caractéristiques générales
HPRGFLPY20	290 x 235 x 380	20L	Liquide vaisselle machine concentré chloré. Efficace en eau dure comme en eau douce (degré TH compris entre 15 et 30).
HPRGFLPY5	180 x 130 x 290	5L*	Liquide vaisselle machine concentré chloré. Efficace en eau dure comme en eau douce (degré TH compris entre 15 et 30).
HPRGFLUR20	290 x 235 x 380	20L	Liquide vaisselle machine concentré eau dure. Spécialement conçu pour les lavages en eau dure (Degré TH → à 30). S
HPRGFLUR5	180 x 130 x 290	5L*	Liquide vaisselle machine concentré eau dure. Spécialement conçu pour les lavages en eau dure (Degré TH → à 30).
HPRGFVUR20C	290 x 235 x 380	20L	Liquide vaisselle machine concentré eau douce. Spécialement conçu pour les lavages en eau douce (degré TH ← à 15).
HPRGFVUR5C	180 x 130 x 290	5L*	Liquide vaisselle machine concentré eau douce. Spécialement conçu pour les lavages en eau douce (degré TH ← à 15).
HPRGFLUC20	290 x 235 x 380	20L	Liquide vaisselle machine eau dure concentré. Spécialement conçu pour les lavages en eau dure (Degré TH → à 30).

* Vendu par 3, prix indiqué à l'unité

Rinçage



- Pour le rinçage de la vaisselle en machines professionnelles à cycle court (équipées de doseurs automatiques) ou en tunnels de lavage
- Effet autoséchant : Elimine toutes les traces de calcaire lors du séchage
- Assure une parfaite brillance à la vaisselle

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Contenance	Désignation
HPRGFRVE5	180 x 130 x 290	5L*	Rinçage séchage vaisselle machine
HPRGFRVD5	180 x 130 x 290	5L*	Liquide de rinçage spécial eau dure
HPRGFRVM20	290 x 235 x 380	20L	Rinçage vaisselle machine
HPRGFRVM5	180 x 130 x 290	5L*	Rinçage vaisselle machine

* Vendu par 3, prix indiqué à l'unité

Poudre et pastilles



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Contenance	Caractéristiques
HPRGFPRC10	270 x 270 x 270	10 Kg	Poudre rénovante vaisselle chlorée destinée à la rénovation et au lavage de la vaisselle par trempage ou en lave vaisselle ménager et en machine semi professionnelle. Active dès les très basses températures (- de 55°C). Idéal pour les salissures oxydables (thé, café, tanin, rouge à lèvres...). Empêche la formation de voile calcaire grâce à ses agents anti calcaire.
HPRGFPPA10	270 x 270 x 270	10 Kg	Poudre de prétrempage Elimine rapidement les corps gras et résidus de cuisson. Pénètre et dissout efficacement les dépôts sur la vaisselle. Idéal pour l'entretien des friteuses. Puissant dégraissant.
HPRGFPLV5	180 x 130 x 290	5 Kg*	Pastilles lave-vaisselle adaptées au lave vaisselle ménager et au lave vaisselle professionnel.

* Vendu par 3, prix indiqué à l'unité

Vaisselle manuelle

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Contenance	Caractéristiques générales
HPRGFLVFCM5*	180 x 130 x 290	5L*	Liquide vaisselle bactericide citron vert/menthe Produit adapté pour la désinfection et le lavage de la vaisselle à la main. Formule concentrée pour un bon dégraissage même à faible dose. Produit bactéricide selon la norme EN1276 sur 2 souches: E. hirae et S. aureus à une dilution de 2% (v/v), 5min, 20°C, condition de saleté.
HPRGFLVLCI5*	180 x 130 x 290	5L*	Liquide vaisselle manuelle citron Neutralise les corps gras des salissures. Dégraisse. Tolérance cutanée aigüe testée sous pansement occlusif pendant 48H sous contrôle dermatologique.
HPRGFLVOCI5*	180 x 130 x 290	5L*	Liquide vaisselle concentré et parfumé citron Excellente qualité de détergence à faible dosage. Agit sur les salissures même les plus tenaces. Tolérance cutanée aigüe testée sous pansement occlusif pendant 48H sous contrôle dermatologique.

* Vendu par 3, prix indiqué à l'unité

Divers produits

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Contenance	Caractéristiques générales
HPRGFNDCV5*	180 x 130 x 290	5L*	Détergent désinfectant à pH neutre, citron (rémance 2 à 4H d'après nos tests laboratoires internes), contact alimentaire et non moussant à la dilution préconisée, sans rinçage, utilisation manuelle ou autolaveuse, idéal pour tous types de surfaces. Désinfectant Bactéricide selon la norme EN1276 à 7.5% en condition de propreté et 30% en condition de saleté.
HPRGFDRCV5*	180 x 130 x 290	5L*	Détergent à pH neutre parfumé citron vert. Sans rinçage pour les surfaces n'entrant pas en contact avec les denrées alimentaires. Utilisation manuelle ou autolaveuse. Idéal pour l'entretien de tous types de surfaces. Rendement jusqu'à 400 seaux
HPRGFDLALA5*	180 x 130 x 290	5L*	Détergent désinfectant lavande (rémance 2H d'après nos tests laboratoires internes), contact alimentaire et non moussant à la dilution préconisée, recommandé pour un usage ménager ou assimilé, utilisation manuelle ou autolaveuse, idéal pour l'entretien de tous types de surfaces. Utilisé pur ce produit est bactéricide selon la norme EN1276, fongicide selon la norme EN1650 et virucide EN14476 sur avian influenza virus.
HPRGFBAC5*	180 x 130 x 290	5L*	Détergent acide Permet la rénovation des surfaces par l'élimination des dépôts calcaires dont la pierre de lait. Désinfectant selon la norme EN1276. Non moussant. S'utilise en trempage, pulvérisation et dans les circuits.
HPRGFSMB5*	180 x 130 x 290	5L*	Gel Nettoyant bactéricide pour les mains convient pour le lavage hygiénique des mains. Bactéricide selon la norme EN1276. Sans colorant. Utilisable avec tous types de distributeurs. Aucun test réalisé sur des animaux.
HPRGFSMLFT5*	180 x 130 x 290	5L*	Savon liquide de marseille mains fleur de thé Pour un nettoyage régulier des mains. Naturellement glycérolé, sa mousse compacte et onctueuse offre un rinçage facile et rapide. Issu de l'huile de coprah (noix de coco). Utilisable en distributeur de savon. Non testé sur les animaux.
HPRGFCRMP5*	180 x 130 x 290	5L*	Crème mains nacrée pêche Pour le lavage régulier des mains. Utilisable avec tous les distributeurs classiques.
HPREB07N28/410	120 x 75 x 230	Naturel	Bouteille B28/410 naturel Flacon 750ml naturel avec graduation. Col 28/410. Colis de 12.
HPREFPULG-BB	90 x 30 x 58	blanche	Pulvérisateur 28/410 blanc bague blanche Convient pour bouteille 750ml col 28/410. Colis de 12
HPRZZ04P5*		5L*	Pompe doseuse Adaptable sur jerrycan de 5L Col Din 40.
HPRGFNV107V	120 x 75 x 270	750ml	Nettoyant vitres, glaces et miroirs Nettoie et dégraisse sans traces, Avec pulvérisateur. Colis de 12.
HPRGFNV15*	180 x 130 x 290	5L*	Nettoyant vitres Nettoie et dégraisse sans traces vitres, glaces et miroirs.
HPRGFALU07V	120 x 75 x 270	750 ml	Nettoyant fait pour redonner un bel éclat aux surfaces en inox. Supprime les salissures et traces de doigts. Laisse un film brillant. Prêt à l'emploi. Colis de 12.
HPRGFNBIX05	80 x 80 x 220	500 ml	Nettoyant inox aérosol anticorrosion pour le nettoyage et la protection et brillance des pièces en inox. Formation d'une pellicule fine et protectrice après le nettoyage et prévient efficacement une nouvelle adhérence de crasse
HPRGFDLALA07M	120 x 75 x 270	750ml	Spray dégraissant bactéricide Nettoyant parfumé lavande, non moussant à la dilution pour un usage ménager ou assimilé, idéal pour tous types de surfaces. Utilisé pur ce produit est bactéricide selon la norme EN1276 et virucide EN14476 sur avian influenza virus. Avec pulvérisateur mousse. Colis de 12.
HPRGFDATPI5	180 x 130 x 290	5L*	Dégraissant Pin efficace pour tout type de sol industriel. Pour une utilisation courante. S'utilise en autolaveuse.
HPRGFDDA5V0	180 x 130 x 290	5L*	Désinfectant vide ordure Possède une activité détergente, dégraissante et désinfectant. Homologation du ministère de l'agriculture n°9900259 Alicid pour les locaux et le matériels utilisés dans le traitement des déchets. Conforme aux normes EN1276 et EN1650.
HPRGFDCWAB1	80 x 80 x 260	1L	Détartrant WC concentré légèrement moussant. Détartre, dérouille et parfume. Adhère aux parois de la cuvette avec sa formule gélifiée. Colis de 12.

* Vendu par 3 prix indiqué à l'unité

Machine à laver super essorage GOLD

Machine à laver industrielle avec super essorage

- Dessus en acier inoxydable
- chauffage électrique
- Essorage 1075 trs/min
- Facteur G: 400
- Commande par microprocesseur
- Moteur piloté par variateur de fréquence,
- 2 arrivées d'eau (eau chaude, froide)
- Vidange par gravité Ø75 mm
- Connexion USB à l'arrière
- Tambour en inox
- Tension : TRI 400+N+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Volume tambour	Caractéristiques	Puissance (kW)
LPRFRAF105E	FRAF105	795 x 761 x 1225	11-12 Kg	105 L	15 programmes modifiable	10,2
LPRFRAF135E	FRAF135	795 x 911 x 1225	14-15 Kg	135 L	15 programmes modifiables	13,5
LPRFRAF180E	FRAF180	970 x 960 x 1410	18-20 Kg	180 L	Extra large hublot, 15 programmes modifiables	20,5
LPRFRAF240E	FRAF240	970 x 1095 x 1410	24-27 Kg	240 L	Extra large hublot, 99 cycles de lavage programmables	21
LPRFRAF280E	FRAF280	970 x 1185 x 1410	28-32 Kg	280 L	Extra large hublot, 99 cycles de lavage programmables	25
LPRFRAF65E	FRAF65	710 x 676 x 1115	7 Kg	65 L	15 programmes modifiables	7
LPRFRAF80E	FRAF80	710 x 726 x 1115	8-9 Kg	75 L	15 programmes modifiables	7

Options

Référence	Pour modèle	Caractéristiques
LPRFACAF105135	FRAF105-135	Option façade en acier inoxydable
LPRFACAF180	FRAF180	Option façade en acier inoxydable
LPRFACAF240-280	FRAF240-280	Option façade en acier inoxydable
LPRFACAF80	FRAF65-80	Option façade en acier inoxydable
LPRFR3EAU	FRAF65-280	Option 3ème arrivée d'eau froide. Modèle FRAF65-80-105-135-180-240-280
LPRFRPUMP6580	FRAF65-80	Option vidange par pompe
LPRMCXC+	FRAF65-180	Option microprocesseur complet 99 cycles de lavage programmables Auto-diagnostic des pannes éventuelles
LPROPTIFX	FRAF180-240-280	Pesage intégré à la machine pour optimiser le chargement, ajuste automatiquement les consommations
LPRRECUPEAU	FRAF65-280	Option kit de récupération de l'eau de rinçage (hors bac)
LPRSIDEAF105	FRAF105	Option panneaux latéraux en acier inoxydable. Modèle FRAF105
LPRSIDEAF135	FRAF135	Option panneaux latéraux en acier inoxydable. Modèle FRAF135
LPRSIDEAF180	FRAF180	Option panneaux latéraux en acier inoxydable. Modèle FRAF180
LPRSIDEAF240-280	FRAF240-280	Option panneaux latéraux en acier inoxydable. Modèle FRAF240-280
LPRSIDEAF80	FRAF65-80	Option panneaux latéraux en acier inoxydable. Modèle FRAF65-80
LPRSOCACAF10520	FRAF105	Socle en acier pour machine à laver FRAF105. Hauteur: 20 cm
LPRSOCACAF13520	FRAF135	Socle en acier pour machine à laver FRAF135. Hauteur: 20 cm
LPRSOCACAF18015	FRAF180	Socle en acier pour machine à laver FRAF180. Hauteur: 135 mm
LPRSOCACAF24028015	FRAF240-280	Socle en acier pour machine à laver FRAF240-280. Hauteur: 135 mm
LPRSOCACAF8020	FRAF65-80	Socle en acier pour machine à laver FRAF65-80. Hauteur: 20 cm
LPRPRILAV2	FRAF-FRLMA-FRAFB	Kit 2 Pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises
LPRPRILAV3	FRAF-FRLMA-FRAFB	Kit 3 Pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises
LPRPRILAV4	FRAF-FRLMA-FRAFB	Kit 4 Pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises
LPRPRILAV5	FRAF-FRLMA-FRAFB	Kit 5 Pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises
LPRPRILAV6	FRAF-FRLMA-FRAFB	Kit 6 Pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises
LPRKCILOG	Laveuses essoreuses	Kit connexion avec câble de longueur 10 m. Indispensable au fonctionnement du logiciel de traçabilité - Un kit par laveuse essoreuse à connecter

Machine à laver aseptique GOLD

Machine à laver aseptique

- Carrosserie en acier inoxydable
- Type traversante compacte
- Chauffage électrique
- Commande microprocesseur 99 cycles de lavage programmables
- 1 vidange par gravité Ø75 mm
- Moteur piloté par variateur de fréquence
- 3 arrivées d'eau (eau chaude, froide et froide adoucie)
- Tambour en inox
- Tension : TRI 400+N+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Essorage tours/min	Volume tambour	Caractéristiques	Puiss. (kW)
LPRFRAFB180E	FRAFB180	850 x 1025 x 1420	18 Kg	940	180 L	Facteur G: 370	20,5
LPRFRAFB240E	FRAFB240	970 x 1025 x 1420	24 Kg	940	240 L	Facteur G: 370	21
LPRFRAFB280E	FRAFB280	1080 x 1025 x 1420	28 Kg	914	280 L	Facteur G: 350	25
LPRFRLMA330E	FRLMA330	1500 x 900 x 1550	33 Kg	960	330 L	Bâti peinture epoxy blanche et carrosserie inox, Facteur G: 335 2 vidanges par gravité Ø75 mm	40

Options

Référence	Pour modèle	Caractéristiques
LPRBATIFRLMA330	FRLMA330	Option socle en acier inoxydable
LPRBP160660	FRLMA330	Option bac à produits lessiviels en acier inoxydable en façade Equipé de 5 compartiments amovibles
LPRDISPFRLMA	FRLMA-FRAFB	Ecran de contrôle du côté propre.
LPROPTIL160660	FRLMA-FRAFB	Pesage intégré à la machine pour optimiser le chargement, ajuste automatiquement les consommations
LPRPRELEV-FR	FRLMA-FRAFB	Robinet de prélèvement du bain lessiviel
LPR2VVAFB	FRAFB180-240	Option 2ème vanne de vidange pour éduir les consommations d'eau.
LPRTRACETEC	FRLMA - FRAFB.	Logiciel de gestion en réseau et de traçabilité Trace-tech® Fonctionne en combinaison avec le kit de connexion référence KCILOG
LPRPRILAV2	FRAF-FRLMA-FRAFB	Kit 2 Pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprise
LPRPRILAV3	FRAF-FRLMA-FRAFB	Kit 3 Pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises
LPRPRILAV4	FRAF-FRLMA-FRAFB	Kit 4 Pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprise
LPRPRILAV5	FRAF-FRLMA-FRAFB	Kit 5 Pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises
LPRPRILAV6	FRAF-FRLMA-FRAFB	Kit 6 Pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises
LPRSOCFXB180	FRAFB180	Socle en acier pour machine à laver industrielle type FRAFB180. Hauteur : 15 Cm
LPRSOCFXB240	FRAFB240	Socle en acier pour machine à laver industrielle type FRAFB240. Hauteur: 15 cm
LPRSOCFXB280	FRAFB280	Socle en acier pour machine à laver industrielle type FRAFB280. Hauteur: 15 cm
LPRKCILOG	Laveuses essoreuses	Kit connexion avec câble de longueur 10 m. Indispensable au fonctionnement du logiciel de traçabilité - Un kit par laveuse essoreuse à connecter

Machine à laver professionnelle GOLD

Machine à laver professionnelle

- Chauffage électrique puissance 4,8 kW
- Essorage 1200 trs/min, Facteur G: 440,
- 6 programmes de lavage

- 2 arrivées d'eau (eau chaude, eau froide),
- Tension : TRI400+N+T
- Tambour inox volume : 97 litres



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Volume Tambour	Caractéristiques	Puissance (kW)
LPRFRLSP10G	FRSP10	683 x 711 x 1092	10 Kg	97 litres	vidange par gravité 120	4,8
LPRFRLSPC10G	FRSPC10	683 x 711 x 1092	10 Kg,	97 litres	Monnayeur intégré, vidange par gravité 120	5,5
LPRFRLSP10P	FRSP10	683 x 711 x 1092	10 Kg	97 litres	vidange par pompe 120	5,5
LPRFRLSPC10P	FRSPC10	683 x 711 x 1092	10 Kg	97 litres	Monnayeur intégré, vidange par pompe 120	5,5

Machine à laver et séchoir professionnels

- Chauffage électrique puissance 4,8 kW
- 6 programmes standards
- Séchoir superposé capacité 10 Kg de linge sec
- Tambour galva volume 198 litres
- Chauffage électrique puissance 4,5 kW
- Facteur G 440

- Evacuation des buées Ø100→177
- Essorage 1200 trs/min
- Linge sec capacité 10 Kg
- Commande par minuterie ou par niveau de séchage automatique



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
LPRFRLSPS10G	FRSPS10	683 x 711 x 2006	Vidange par gravité	10	TRI 400+N+T
LPRFRLSPS10P	FRSPS10	683 x 711 x 2006	Vidange par pompe	10	TRI 400+N+T
LPRFRLSPSC10G	FRSPSC10	683 x 711 x 2006	Vidange par gravité - Evacuation avec monnayeurs 1 pièce ou 1 jeton	10	TRI 400+N+T
LPRFRLSPSC10P	FRSPSC10	683 x 711 x 2006	Vidange par pompe - Evacuation avec monnayeurs 1 pièce ou 1 jeton	10	TRI 400+N+T

Options

Référence	Pour modèle	Caractéristiques
LPRCRI3316	FRLSR3316	Option cylindre chromé pour modèle FRLSR3316
LPRCRI3320	FRLSR3316	Option cylindre chromé pour modèle FRLSR3320
LPRPALS33	FRLSR33	Pédale d'arrêt / de remise en route du cylindre
LPRPALS50	FRLSR50, FRLSRA50	Pédale d'arrêt / de remise en route du cylindre
LPRRMCDX1115	FRDX11-15	Option Sonde d'humidité résiduelle du linge Permet l'arrêt automatique du séchoir lorsque que l'humidité résiduelle du linge est atteinte.Disponible sur l'ensemble de la gamme FRDX11-15.
LPRRMCDX2535	FRDX25-35	Option Sonde d'humidité résiduelle du linge Permet l'arrêt automatique du séchoir lorsque que l'humidité résiduelle du linge est atteinte.Disponible sur l'ensemble de la gamme FRDX25-35.

Machine à laver professionnelle GOLD

Machine à laver professionnelle

- Chauffage électrique puissance 3 kW
- Essorage 1400 trs/min, Facteur G: 530
- 8 programmes de lavage

- + 9 programmes spécifiques
- + 3 cycles programmables
- 2 arrivées d'eau (eau chaude et eau froide)



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Vidange	Tambour Inox	Puissance (kW)	Tension
LPRFRLSC65G	FRLSC65	595 x 585 x 850	6,5 Kg	par gravité	volume 60 L	3,5	MON0230+T
LPRFRLSC65P	FRLSC65	595 x 585 x 850	6,5 Kg	par pompe	volume 60 L	3,5	MON0230+T

Options

Référence	Pour modèle	Caractéristiques
LPREXT3PL	FRLSC65	Connexion jusqu'à 3 pompes savons liquides en mode relais (1 prélavage, 1 lavage et 1 rinçage)
LPRMCJ6	FRLSC65	Monnayeur à jetons en coffret (15 jetons compris)
LPRS0CLSC6520	FRLSC65	Socle acier pour machine à laver type FRLSC65. Hauteur: 20 cm

Machine à laver SILVER

Machine à laver SILVER

- Fabriquée en acier inoxydable
- Contrôle par microprocesseur
- 16 programmes fixes avec 42 variations possibles
- Ecran digital
- 8 témoins pour le déroulement des cycles

- Bac pour détergents avec 4 compartiments
- 5 signaux pour le doseur
- Variateur de fréquence incorporé
- Facteur G = 350
- Ancrage au sol non nécessaire



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)	Volume (L)	Essorage (t/min)	Porte	Puiss. (kW)	Tension
LFA19031397	FR-10 AL	692 x 830 x 1155	10 Kg	100 L	1088 t/mn	290 mm	6,25	TRI 400+N+T
LFA19031398	FR-13 AL	788 x 870 x 1321	13 Kg	130 L	1000 t/mn.	373 mm	9,5	TRI 400+N+T
LFA19031399	FR-18 AL	884 x 914 x 1404	18 Kg	180 L	950 t/mn	373 mm	12,75	TRI 400+N+T
LFA19031400	FR-25 AL	980 x 1041 x 1598	25 Kg	250 L	950 t/mn.	373 mm	19	TRI 400+N+T

Séchoir professionnel 6,5 Kg de linge

- Chauffage électrique puissance 2,8 kW
- 7 programmes standards
- Niveau de séchage automatique
- Evacuation des buées Ø100
- Superposable sur laveuse FRLSC65
- Tambour inox
- Large ouverture de hublot (450 mm)



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
LPRFRLDRM120N	FRLDRM120N	595 x 585 x 850	111 L	-	3,1	MONO230+T
LPRFRLDRM120NHP	FRLDRM120NHP	595 x 585 x 850	111 L	Modèle pompe à chaleur Très faible consommation	1,5	MONO230+T
LPRFRLDRMC120N	FRLDRMC120N	595 x 585 x 850	111 L	version avec condenseur	2,6	MONO230+T

Séchoir professionnel

- Tambour inversant en acier galvanisé
- Commande par microprocesseur EC
- Période de refroidissement automatique en fin de cycle



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg)	Chauffage	Evacuation des buées	Puissance (kW)	Tension
LPRFRDX11E	FRDX11	711 x 1038 x 1622	11 Kg	électrique	Ø152mm	12,4	TRI 400+N+T
LPRFRDX11G	FRDX11	711 x 1038 x 1622	11 Kg	gaz	Ø152mm	0,4	MONO230+T
LPRFRDX13E	FRDX13	711 x 1191 x 1622	13 Kg	électrique	Ø152mm	21,4	TRI 400+N+T
LPRFRDX13G	FRDX13	711 x 1191 x 1622	13 Kg	gaz	Ø152mm	0,4	MONO230+T
LPRFRDX15E	FRDX15	800 x 1191 x 1622	15-16 Kg	électrique	Ø203mm	24,4	TRI 400+N+T
LPRFRDX15G	FRDX15	800 x 1191 x 1946	15-16 Kg	gaz	Ø203mm	0,4	MONO230+T
LPRFRDX25E	FRDX25	981 x 1226 x 1946	24-25 Kg	électrique	Ø203mm	27,4	TRI 400+N+T
LPRFRDX25G	FRDX25	981 x 1226 x 1946	24-25 Kg	gaz	Ø203mm	0,4	MONO230+T
LPRFRDX35E	FRDX35	981 x 1378 x 1946	34-35 Kg	électrique	Ø203mm	30,8	TRI 400+N+T
LPRFRDX35G	FRDX35	981 x 1378 x 1946	34-35 Kg	gaz	Ø203mm	0,8	MONO230+T

Accessoires

Référence	Pour modèle	Caractéristiques
LPRCOND200	FRDX	Condensation des buées par vaporisation d'eau. (Ne pas utiliser avec des appareils au gaz)
LPRRMCDX1115	FRDX11-15	Option Sonde d'humidité résiduelle du linge Permet l'arrêt automatique lorsque que l'humidité résiduelle du linge est atteinte
LPRRMCDX2535	FRDX25-35	Option Sonde d'humidité résiduelle du linge Permet l'arrêt automatique du séchoir lorsque que l'humidité résiduelle du linge est atteinte

Séchoir professionnel 8,2 Kg de linge

- Tambour en acier galvanisé
- Filtre surdimensionné amovible pour le nettoyage
- Temps de chauffage court
- Porte réversible : ouverture à 180° pour un chargement et un déchargement facilités

- Panneau supérieur, frontal et latéraux gris anthracite.
- Chauffage électrique
- 4 programmes de séchage
- Indication LED de la phase du programme
- Affichage du temps restant



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Capacité	Puissance (kW)	Tension
LPRFRSD10MONO	LPRFRSD10	683 x 703 x 1027	Ø évacuation d'air : 102 Débit d'air m ³ /min : 5	10 Kg	5,5	MONO230+T
LPRFRSD10TRI	LPRFRSD10	683 x 703 x 1027		10 Kg	5,7	TRI 400+N+T

Accessoires

Référence	Pour modèle	Caractéristiques
LPRCOND100	LPRFRSD10 LPRFRSD10	Condenseur à eau Ø100
LPRMCJ9	LPRFRSD10 LPRFRSD10	Option monnayeur jetons en coffret (6-7-9)

Séchoir SILVER

Séchoir economic line

- Meuble extérieur en acier galvanisé
- Tambour en acier galvanisé
- Flux d'air axial
- Inversion du sens de rotation
- Temporisateur pour cycle de séchage
- Selecteur de température
- Cycle final de refroidissement

- Arrêt d'urgence
- Variateur de fréquence
- Entraînement par moto-réducteur
- Filtre pour les particules de fibre
- Porte réversible
- Chauffage par résistances
- Tension : TRI400+N+T



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)	Production	Ø porte (mm)	Volume d'air à extraire	Puissance (kW)
LFA19031428	FR-10 SC/E	785 x 830 x 1694	12 Kg. (Rap. 1:18) 11 Kg (Rap.1:20)	21kg/h	574 mm	870m ³ /h	12,55
LFA19031429	FR-16 SC/E	785 x 1100 x 1694	18 Kg. (Rap. 1:18) 17 Kg (Rap.1:20)	33kg/h	574 mm.	870m ³ /h	18,55
LFA19031450	FR-23 SC/E	890 x 1230 x 1812	26 Kg. (Rap. 1:18) 23 Kg (Rap.1:20)	46kg/h	574 mm.	1500m ³ /h	24,85
LFA19031451	FR-28 SC/E	985 x 1044 x 1946	31 Kg. (Rap. 1:18) 27 Kg (Rap.1:20)	55kg/h	802 mm.	1500m ³ /h	31,15
LFA19031452	FR-35 SC/E	985 x 1200 x 1946	37 Kg. (Rap. 1:18) 30 Kg (Rap.1:20)	66kg/h	802 mm.	1500m ³ /h	37,15



Sécheuse-repasseuse

- Cylindre en acier Ø320 mm
- Contact linge avec le cylindre sur 300°
- Équipée d'un variateur de fréquence
- Vitesse de repassage de 1 à 6 m/min
- Dispositif de sécurité protège-doigt
- Evacuation des buées Ø150 mm
- Tension : TRI400+N+T

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/h)	Long.utile repassage	Chauffage	Puiss. (kW)
LPRFRLSR3316E	FRLSR3316	2084 x 755 x 1100	56 Kg/h	1600 mm	électrique	25
LPRFRLSR3316G	FRLSR3316	2084 x 755 x 1100	58 Kg/h	1600 mm	gaz	0,5
LPRFRLSR3320E	FRLSR3320	2500 x 755 x 1100	70 Kg/h	2000 mm	électrique	28,5
LPRFRLSR3320G	FRLSR3320	2500 x 755 x 100	70 Kg/h	2000 mm	gaz	0,5

Options

Référence	Pour modèle	Caractéristiques
LPRCRI3316	FRLSR3316	Option cylindre chromé
LPRCRI3320	FRLSR3316	Option cylindre chromé
LPRPALSR33	FRLSR33	Pédale d'arrêt / de remise en route du cylindre



Sécheuse-repasseuse

- Cylindre chromé Ø500 mm,
- Contact linge avec le cylindre sur 300°
- Équipée d'un variateur de fréquence
- Vitesse de repassage de 1,5 à 8 m/min
- Tension : TRI 400+N+T
- Dispositif de sécurité protège-doigt
- Evacuation des buées Ø150 mm

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/h)	Long.utile repassage	Chauffage	Caractéristiques	Puissance (kW)
LPRFRLSR5016E	FRLSR5016	2350 x 992 x 1232	65 Kg/h	1600 mm	électrique	-	34
LPRFRLSR5016G	FRLSR5016	2350 x 992 x 1232	65 Kg/h	1600 mm	gaz	-	1
LPRFRLSR5020E	FRLSR5020	2750 x 992 x 1232	80 Kg/h	2000 mm	électrique	-	39
LPRFRLSR5020G	FRLSR5020	2750 x 992 x 1232	80 Kg/h	2000 mm	gaz	-	1
LPRFRLSR5025E	FRLSR5025	3350 x 992 x 1232	95 Kg/h	2500 mm	électrique	-	56
LPRFRLSR5025G	FRLSR5025	3350 x 992 x 1232	95 Kg/h	2500 mm	gaz	2 évacuations des buées Ø150 mm	1
LPRFRLSR5032E	FRLSR5032	3950 x 992 x 1232	120 Kg/h	3200 mm	électrique	2 évacuations des buées Ø150 mm	66
LPRFRLSR5032G	FRLSR5032	3950 x 992 x 1232	120 Kg/h	3200 mm	gaz	2 évacuations des buées Ø150 mm	1

Accessoires

Référence	Pour Modèle	Caractéristiques
LPRSOCLSR50	FRLSR50	Socle de rehausse en acier peint offrant une meilleure ergonomie de travail
LPRPALSR50	FRLSR50, FRLSRA50	Pédale d'arrêt / de remise en route du cylindre



Sécheuse-repasseuse sortie arrière

- Cylindre chromé Ø500 mm
- Équipée d'un variateur de fréquence
- Evacuation des buées Ø150 mm
- Contact linge avec le cylindre sur 300°
- Sortie du linge à l'arrière de la machine
- Tension : TRI 400+N+T
- Sécurité protège-doigt
- Vitesse repassage réglable de 1,5 à 8 m/min

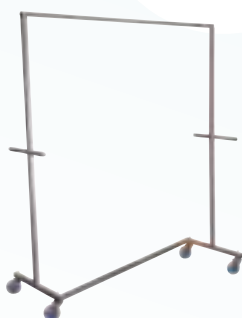
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg)	Long.utile repassage	Chauffage	Caractéristiques	Puissance (kW)
LPRFRLSRA5020E	FRLSRA5020	2750 x 1185 x 1568	80 Kg/h	2000 mm	élect	-	39
LPRFRLSRA5020G	FRLSRA5020	2750 x 1185 x 1568	80 Kg/h	2000 mm	gaz	-	1
LPRFRLSRA5025E	FRLSRA5025	3350 x 1185 x 1568	95 Kg/h	2500 mm	élect	Équipée d'un variateur de fréquence, 2 évacuations	56
LPRFRLSRA5025G	FRLSRA5025	3350 x 1185 x 1568	95 Kg/h	2500 mm	gaz	Équipée d'un variateur de fréquence 2 évacuations	1
LPRFRLSRA5032E	FRLSRA5032	3950 x 1185 x 1568	120 Kg/h	3200 mm	élect	Équipée d'un variateur de fréquence 2 évacuations	66
LPRFRLSRA5032G	FRLSRA5032	3950 x 1185 x 1568	120 Kg/h	3200 mm	gaz	Équipée d'un variateur de fréquence 2 évacuations	1

Chariots pour transport du linge sec avec niveaux

- Fabrication en fer chromé
- Base renforcée



Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
LFA19017186	CRE-3	1200 x 805 x 1800	Platines latérales pour identifier. Muni de base + 3 rayons
LFA19017187	CRE-4	1200 x 805 x 1800	Platines latérales pour identifier. Muni de base + 4 rayons
LFA19017600	CRE-3/4	1190 x 800 x 10	Pour les chariots CRE-3 et CRE-4.
LFA19017184	CRP-1	715 x 805 x 1800	Pour les chariots CRE-3 et CRE-4.
LFA19017185	CRP-2	715 x 805 x 1800	Platines latérales pour identifier. Muni de base + 2 rayons.
LFA19017601	RAYON CRP	700 x 800 x 10	Pour les chariots CRP-1 et CRP-2.
LFA19017602	PORTE CRP	700 x 10 x 1200	Pour les chariots CRP-1 et CRP-2.
LFA19017188	CRP-5	620 x 675 x 1700	Platines latérales pour identifier. Avec une porte, CRP-5
LFA19017189	CRP-6	670 x 530 x 1270	Platines latérales pour identifier Avec deux portes
LFA19017603	RAYON CRP-5/6	620 x 500 x 10	Pour les chariots CRP-5 et CRP-6.



Chariot portemanteau

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
LFA19000452	PM-15	1500 x 530 x 1500	Chariot portemanteau fabriqué en acier chromé Non extensible. Quatre roulettes



Chariots pour room service

- Chariot pour le transport du linge et le nettoyage des chambres, très maniable
- Chassis en acier chromé
- 4 roues pivotantes

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
LFA19017195	CSH-3	1190 x 560 x 1060	Trois bacs et sac tissu, pour le linge sale
LFA19017194	CSH-4	1470 x 560 x 1280	Quatre bacs et sac tissu, pour le linge sale

Chariots pour linge sec

- Structure de tube avec traitement EPOXI de grande résistance à la corrosion
- Structure pliante avec 4 roues pivotantes
- Sac tissu en nylon pour le linge sec

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
LFA19017190	CRS-20	895 x 560 x 750	-
LFA19017191	CRS-35	1050 x 900 x 620	-
LFA19017193	CRS-40	1090 x 620 x 980	-





Chariots pour linge humide

- Bac fabriqué en polypropylène couleur blanche
- 2 roues pivotantes
- Plate-forme mobile en tube d'acier grande résistance avec traitement EPOXI

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité du bac (litres)	Caractéristiques
LFA19017181	CH-25	655 x 560 x 715	250 litres	25 kg linge humide
LFA19017182	CH-40	875 x 560 x 715	400 litres	40 kg linge humide
LFA19017183	CH-60	930 x 560 x 715	600 litres	60 kg linge humide



Chariots pour linge humide

- Bac fabriqué en fibre de verre, couleur blanche
- 4 roues pivotantes

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité du bac (litres)	Caractéristiques
LFA19000440	CRH-20	655 x 560 x 715	250 litres	Capacité: 20 kg. de linge humide
LFA19000441	CRH-40	875 x 560 x 715	400 litres	Capacité: 40 kg. de linge humide
LFA19000442	CRH-60	930 x 560 x 715	600 litres	Capacité: 60 kg. de linge humide



Chariots à niveau constant

- Fabrication en alliage léger.
- Finition anodisée
- Ressorts dans la base du meuble pour maintenir un niveau constant.
- Muni de deux roues fixes et deux pivotantes.
- Diamètre des roues: 125 mm.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Capacité de linge
		Total	Intérieures	
LFA19000505	CFM-1	1030 x 450 x 800	1000 x 420 x 545	35 kg
LFA19000506	CFM-2	1030 x 630 x 800	1000 x 600 x 545	50 kg
LFA19000507	CFM-3	1390 x 675 x 800	1360 x 645 x 545	100 kg

Table de repassage / Générateur et autres

Table de repassage 1 pédalier

- Modèle aspirant chauffé électriquement réglage de la température par thermostat.
- Bras aspirant avec jeannette chauffée pour repassage des manches
- Dispositif de contrôle automatique pour la pression de la vapeur
- Chaudière électrique incorporée à alimentation de l'eau d'un dépôt extractible
- Pédalier pour le fonctionnement
- Munie d'un fer électrique vaporisant complet

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Puissance (kW)	Tension
		Total	plateaux		
LFA19018890	FR-MRP/AD	1380 x 380 x 930	1100 x 380 x 250	3,7	MONO 230+T
LFA19018847	FR-MRP-A-C	1550 x 580 x 950	1200 x 400 x 250	6,7	TRI 400+N+T

Table de repassage 2 pédales

- Modèle aspirant et soufflant, chauffé électriquement avec réglage de la température par thermostat
- Bras aspirant avec jeannette chauffée pour repassage des manches.
- Chaudière électrique incorporée à alimentation automatique.
- Double pédalier permettant à l'opérateur de repasser des deux côtés de la table
- Munie d'un fer électrique vaporisant complet
- Nécessite une prise d'air comprimé externe

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Puissance (kW)	Tension
		Total	plateaux		
LFA19018846	FR-MRP-AS-C	1550 x 600 x 1100	1200 x 400 x 250	6,7	TRI 400+N+T
LFA19018849	FR-MRP-VAS-C	1500 x 640 x 1100	1200 x 400 x 250	6,7	TRI 400+N+T

Table de repassage seule

- Modèle pliable aspirant chauffé électriquement.
- Pédalier pour le fonctionnement de l'aspiration.

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Puissance (kW)	Tension
		Total	plateaux		
LFA19001412	FR-MPA	1380 x 380 x 930	1.100 x 380 x 240	0,43	220 V

Générateurs et autres

- Petite chaudière électrique, thermiquement isolée
- Contrôle automatique de la pression par thermostat fixe
- Alimentation manuelle de l'eau
- Muni d'un fer vaporisant

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité chaudière (L)	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
LFA19000288	FR-BETA-3	230 x 420 x 300	1,7 L	Chaudière en aluminium moulée. Autonomie de travail: 2 / 3 H.	1,8	MONO 230+T
LFA19012985	FR-SIMBA-MINI	225 x 450 x 820	5 L	Chaudière en acier inoxydable, avec chauffage électrique 3 systèmes de sécurité pour la chaudière: Autonomie de travail: 5 à 6H	2,25	MONO 230+T

Chariots supports pour générateur de vapeur

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
LFA19000596	SUPPORT	-	Chariot support pour 19000288
LFA19012991	CP-R-SIMBA	225 x 450 x 560	Chariot support pour 19012985

Accessoires et autres

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
LFA19019000	JEANNETTE	525 x 535 x 145	Jeannette pour le repassage des manches pour 19018890, 19018847, 19018846 et 19018849
LFA19019002	CL	-	Rail-guides avec éclairage pour 19018890, 19018847, 19018846 et 19018849
LFA19019004	SP	535 x 525 x 145	Second fer à repasser pour 19018847, 19018846 et 19018849